

Electrolux air-o-steam - Touchline

Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

Electrolux'un geniş kombi fırın yelpazesinin bir ürünü olan air-o-steam Touchline, günümüz profesyonel mutfaklarının yaratıcılık ve gereksinimlerine yanıt vermek ve kontrol panelinin kullanımını basitleştirmek için geleneklerle en son teknolojik gelişmeleri birleştirmiştir. Sayısız aksesuarı ve yüksek düzeyde otomasyonu ile air-o-steam, iki işletim seviyesinde farklı model seçenekleri sunar. Air-o-steam kombi fırınlar, air-o-chill hızlı soğutucu/dondurucularla birlikte komple cook&chill (pişir ve soğut) sistemi oluşturmak için tasarlanmıştır. Bu amaçla, mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarını karşılamak için her türlü kombinasyon mümkündür. Burada ayrıntılı verilen air-o-steam kombi fırınları, 10 GN 2/1 gazlı Touchline modellerdir.



ÇALIŞMA MODLARI

- Üç pişirme modu (Otomatik, Manuel ve Programlı), temizleme programı ve ayarlama moduna sahip seçim penceresi.
- Otomatik mod: sadece grubu ve yiyecek türünü seçin ve gerisini bırakın fırın yapsın. Yiyeceğin ağırlığı ne olursa olsun mükemmel bir sonuca ulaşmak için ısı, pişirme iklimi ve süre, fırın tarafından yönetilir. Otomatik mod, acemi operatörler için idealdir.
- 3 özel otomatik program:
 - Düşük Isıda Pişirme (LTC, otomatik program): et ve balık için önerilir, en az ağırlık kaybı ve maksimum kaliteye ulaşmak için pişirme parametrelerini otomatik olarak seçer.

- Yeniden Isıtma Programı: ürünleri hızla yeniden ısıtmak için en iyi nem koşulları uygulanır.
- Dayanıklı kılma programı: air-o-clima sayesinde, ürünleri dayanıklı kılmak için mükemmel bir ortam oluşturmak mümkündür.
- Program Modu: 1000 kapasiteli bellekle yemek tarifleri kaydedilebilir ve farklı kategorilerde gruplanabilir, 16 aşamalı pişirme programları mevcuttur.
- Manuel Modu: pişirme programını, ısıyı, süreyi ve gelişmiş özellikleri seçerek geleneksel pişirme yöntemi.

ANA ÖZELLİKLER

- Otomatik bir kireç tespit sistemiyle otomatik buhar jeneratörü su drenajı.

- Geleneksel pişirme programları:
 - Konveksiyon programı (maks. 300 °C): nemsiz pişirilmesi gereken yiyecekler için ideal. Yiyeceğin kendisi tarafından üretilen nem, doğal bir pişirme sağlanması amacıyla, Lambda sensörü sayesinde air-o-clima işlevi tarafından kontrol edilir.
 - Buhar programı (maks. 130°C): Suda pişirilen her türlü malzeme buhar moduyla da pişirilebilir. Düşük ısıda buhar (25-99°C), Buhar (100°C) veya Yüksek ısıda buhar (100-130°C) olarak kullanılabilir.
 - Kombi programı (maks. 250°C): (air-o-clima sayesinde) nemi kontrol eden bir pişirme ortamı için ısı ve buhar yayılımını birleştirerek pişirme sürelerini ve yiyeceğin kurumasını azaltır.



CE  **Electrolux**

- air-o-clean: Lambda Sensörü sayesinde, pişirme haznesinin iç kısmındaki gerçek nemi fiziksel olarak ölçer ve sonuçta ayarlanan değere göre hareket eder. Bu teknoloji, yiyeceğin ağırlığı ne olursa olsun istenilen pişirme ortamını her zaman garanti eder. Air-o-clima, sıcak hava ile pişirme programında, pişen yiyeceklerden çıkan fazla nemin dışarı atılmasını da sağlar.
- air-o-flow: hava üfleyen iki fonksiyonlu bir fan, taze havayı dışarıdan (önceden ısıtılmış) pişirme haznesinin içine iterek eşit pişirme işlemini garantiler.
- air-o-clean: Fırın kabini için gereken şekilde temizlemek için 4 farklı otomatik yıkama programı . Temizleme sistemi fırına entegredir (herhangi bir aksesuar takılmasına gerek yoktur). Enerji, su ve durulama suyu tasarrufu için yeşil işlevler mevcuttur.
- Rehberlik yardımı düğmesi.
- Multi sensörlü gıda sondası: 6 sensörlü sonda ve ½ °C'lik hassasiyet.

- Fan hızları: tam hız, yarım hız (kek gibi hassas yiyecekleri pişirmek için) ve fasıllı hız (fırında ve düşük ısıda pişirme için fasıllı havalandırma).
- Düşük güç programı: kek gibi hassas yiyecekler için.
- Eco-delta: fırın kabini içindeki ısı, yiyeceğin göbek ısısına bağlı olarak yükselir.
- Hızlı soğutma: öncekinden daha düşük ısı gerektiren bir pişirme türüne geçiş yaparken yararlıdır. Otomatik ve manuel çalışabilir.
- Fırın kabine manuel su püskürtme.
- Gıda Güvenliği kontrolü: otomatik izleme ve pişirme sürecini, sürecin mikrobiyolojik güvenliği konusunda HACCP standartlarına göre onaylama.
- Standart HACCP yönetimi: H.A.C.C.P. (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası) standardına göre pişirme programını kaydetmeyi sağlar .
- USB bağlantısı.

KONSTRÜKSİYON

- Pişirme haznesi içinde lehimsiz bağlantı noktaları ile komple 304 paslanmaz çelik.
- Kapı çift ısı camlıdır, camda oluşan yoğunlaşma suyunun yerlere akıp kayganlaşmasını engellemek için bir damlama tepsi bulunur. Kapı 4 pozisyonda sabit olarak durdurulabilir, böylece operatöre manevra olanağı verir.
- Tezgahüstü modeller için sarmal hortumlu entegre el duşu.
- Fırın haznesi halojen lamba ile aydınlatılır.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'tir.
- Air-o-steam fırınları, IMQ güvenlik standartlarıyla uyumludur.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS102GTG1 267703	AOS102GTD1 267713
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
Izgara sayısı	10	10
Ray aralığı - mm	65	65
Piştirme çevrimi - °C		
• sıcak hava-konveksiyon	300	300
Piştirme çevrimleri - °C		
• buhar	130	130
• kombi	250	250
Konveksiyon piştirme	•	•
Buharla piştirme	•	•
Konveksiyon/buharla (kombi) piştirme	•	•
Nem kontrol	•	•
Rejenerasyon	•	•
Düşük ısıda buharla piştirme	•	•
İki hızlı fan	•	•
Çok sensörlü sonda	•	•
Kendi kendini temizleme sistemi	•	•
Program sayısı	1000	1000
Dış boyutlar - mm		
• genişlik	1208	1208
• derinlik	1065	1065
• yükseklik	1058	1058
İç boyutlar - mm		
• genişlik	640	640
• derinlik	855	855
• yükseklik	736	736
Güç - kW		
• boyler	25	25
• yardımcı	1	1
• piştirme kabini	27	27
• elektrik	1	1
• gaz	45	45
Net ağırlık - kg	203	203
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

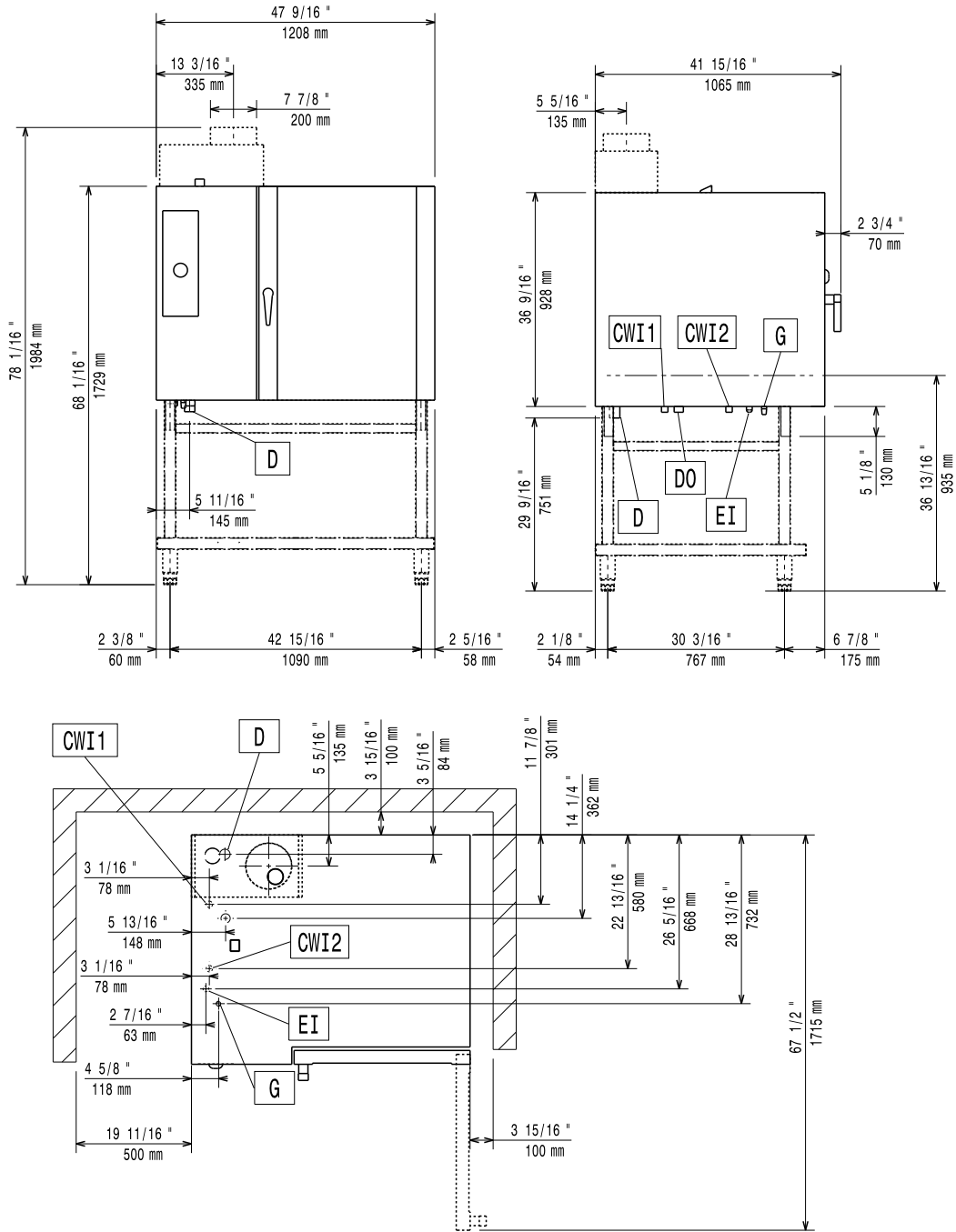
Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

	AOS102GTG1 267703	AOS102GTD1 267713
AKSESUARLAR		
NOT TRANSLATED	922325	922325
NOT TRANSLATED	922328	922328
NOT TRANSLATED	922345	922345
NOT TRANSLATED	922344	922344
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198	922198
102/1 FIRIN İÇİN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922247	922247
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794	640794
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793	640793
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252	922252
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAG FİLTRESİ	922178	922178
10XGN2/1 FIRIN ARABASI	922042	922042
10XGN2/1 İÇİN TEPSE SÜPORTU	922041	922041
10XGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012
6-101/1 FIRINLAR İÇİN BACA KONDENSERİ		640413
6-101/1&102/1FIRIN STANDI TEKERLEK KİTİ	922003	922003
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI		640792
6-10GN1/1 FIRINLAR İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ		640791
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 İZGARA RAF	922266	922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212
ALUMİNYUM FIRIN İZGARASI.GN1/1	922289	922289
ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922191	922191
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSE SÜPORTU	922234	922234
AOS-10XGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047	922047
AOS-10XGN2/1 SİCAK DOLAPLI STAND	922238	922238
BACA KONDENSERİ-GN2/1 GAZLI FIRINLAR	640415	640415
BAGET EKMEK TEPSESİ.GN1/1	922288	922288
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65MM ARALI	922052	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK İZGARA RAF	922175	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169
DOĞAL GAZDAN LPGYE DÖNÜŞ KİTİ	922277	
DRENAJ KİTİ(D=50MM)&8-101/1-2/1 FIRINLAR	922283	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
GAZLI FIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ	922235	922235
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY UNİTESİ	922171	922171
LPGDEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ KİTİ		922278
PERFORE ALUMİNYUM TEPSE 40X60X4	922190	922190
PERFORE ALUM-SİLİKON TEPSE-40X60,5 BAGET	922189	922189
SOUS-VIDE PİŞİRME İÇİM USB SONDASI	922281	922281
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 İZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPSE RAFI 10GN2/1-65MM ARALIKLI	922043	922043
TEPSE RAFI 8GN2/1-80MM ARALIKLI	922045	922045
UNLU MAMUL TEPSE 8(40X60) RAFI-10X2/1	922067	922067
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20MM	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40MM	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=60MM	922092	922092
YUMURTA PİŞİRİCİ.8 YUMURTA-GN1/1	922290	922290

2013-10-03
EGB030

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombi Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

267703, 267713



EGB030

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOS102GTG1	AOS102GTD1
	267703	267713
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4
DO - Taşma Borusu	●	●
EI - Elektrik bağlantısı	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gaz bağlantısı	1/2"	1/2"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"