

Kombiugn air-o-steam 20 GN1/1, el

Air-o-Steam, Electrolux kombiugnar blandar tradition och ny avancerad teknologi för att skapa förutsättningar till förut aldrig uppnådda kvaliteter i den moderna matlagningen.

Ugnssortimentet i elutförande erbjuder ett val mellan 5 storlekar i två utföranden, Gourmet och Touchline.

Air-o-steam kombiugnarna är utvecklade tillsammans med Air-o-Chill systemet, blastchill och infrysning och bildar ett oslagbart team i det moderna köket. Ugnen som beskrivs på detta blad är en kombiugn, Touchline, air-o-steam 20 GN 1/1.



267204

ENKELHET

- En meny med tre olika tillagningsinställningar:
 - Automatisk inställning genom Val av matkategori genom att trycka på bilden. Ugnen beräknar varans vikt och väljer automatiskt passande tillagningscykel och temperatur för bästa resultat.
 - Recept inställning sparar enkelt upp till 1 000 recept. Dessa recept kan laddas ned på ett vanligt USB-minne och kan sedan skickas via e-post eller laddas upp i en annan Touchline-ugn i ett annat kök. Man kan även ladda ner och dela recept via Touchline's webbportal.
 - Manuell inställning är det mer traditionella tillvägagångssättet där kocken själv väljer inställning av tid, temperatur, ånga, etc.

Kocken har full kontroll under hela tillagningsprocessen.

- Menyval för rengöring samt programmering.

PRESTANDA

Lamdasond för perfekt resultat. Sonden garanterar en perfekt tillagningsmiljö och ett konstant tillagningsresultat oavsett hur mycket mat man tillagar. Allt tack vare exakt kontroll av luftfuktigheten i ugnsutrymmet. Electrolux erbjuder samma storlek och kapacitet på ugn och blast-chiller, vilket ger unika fördelar och optimering av arbetet i köket.

MILJÖ

Det miljövänligare rengöringsprogrammet gör det möjligt att spara kem, el och vatten (upp till 50% lägre vattenförbrukning och driftkostnad). Ånggeneratorsystemet aktiveras endast vid behov. Patenterad Lambdasensor som mäter den faktiska luftfuktigheten i ugnsutrymmet, inklusive den fukt som bildas av maten. Justerbar Stand-by tid drar ned energiförbrukningen vid användning.



Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugnar air-o-steam 20 GN1/1, el

PÅLITLIGHET

- Food Safe Control - sköter övervakningen av tillagningen och registrerar. Förenklar egenkontrollen.
- Kärntermometer med 6 separata mätpunkter där lägsta temperaturen registreras med noggrannhet av 0,5°C
- HACCP klar för anslutning.
- En garanterad jämn distribution av varm, föruppvärmd luft.

FUNKTIONER OCH TILLAGNINGSMETODER

- Varmluft max 300°C.
- Ånga max 130°C tillagning med ånga. Ångkokning är idealiskt för alla livsmedel som kan kokas i vatten (utom pasta) då råvarorna behåller sin färg och näringsinnehåll.
- Lågtemperaturånga 30-99 °C.
- Kombi varmluft/ånga max 250°C är ger kortare tillagnings- och återuppvärmningstider, mindre krympning av maten och därmed högre utbyte,
- Återuppvärmning max 250°C, idealisk tillagningsatmosfär för återuppvärmning av hela menyer, en eller flera portioner, banketter.

- Fläkthastighet omställbar. Hel och halv fläkthastighet, halv fläkthastighet används med fördel vid tillagning av t.ex. kakor, souffléer, fisk, stora stekar, filéer och andra känsliga matvaror.
- HOLD funktionen är ett tillagningsprogram för varmluft och ånga. Den kan även användas för att hålla maten varm och redo att serveras, utan uttorkning.
- Frånluftsventil reglerar fuktigheten i ugnsutrymmet så att den inte blir för hög.
- Eco-Delta stekning, mjuk stekmetod där stekens kärntemperatur styr ugnens temperatur mot en förvald temperaturskillnad.
- Air-o-Clean rengöringsprogram för ugnsutrymmet, 4 program med automatisk dosering av rengöringsmedel. Gröna funktioner som gör det möjligt att sänka kem-, vatten- och energiförbrukningen.
- Nedkylning, snabbkylning av ugnsutrymme.
- Vatteninsprutning manuell.
- HACCP klar för anslutning.

KONSTRUKTION

- Rostfritt stål AISI 304. Helsvetsad innerugn.
- Justerbara ben.
- Dubbla termoglas i dörren med en yttemperatur på max 55°C. Två-steps öppning av dörren för att minska ångutströmningen samt fyra fasta positioner vid dörröppningen för att underlätta lastning och urlastning av ugnen.
- Halogenbelysning i ugnrummet.
- Alla huvudkomponenter är lätta att komma åt från framsidan av ugnen.
- Kapslingsklass IPX5.
- CE och VDE standard.

	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
EGENSKAPER			
Anslutning	Elektrisk	Elektrisk	Elektrisk
Antal kantiner	20	16	20
Gejderavstånd - mm	63	80	63
Program - °C			
Varmluft	300	300	300
Ånga	130	130	130
Kombi varmluft/ånga	250	250	250
Konvektion	●	●	●
Ånga	●	●	●
Konvektion/Ånga	●	●	●
Reglerbar ångmängd	●	●	●
Cook & hold	●	●	●
Återuppvärmning	●	●	●
Lågtemperatur ånga	●	●	●
Fläkt med 2 hastigheter	●	●	●
Instickstermometer- 6 mätpunkter	●	●	●
Automatiskt rengöringsprogram	●	●	●
Antal program	1000	1000	1000
Utvändiga mått - mm			
längd	993	993	993
djup	957	957	957
höjd	1795	1795	1795
Invändiga mått - mm			
bredd	460	460	460
djup	715	715	715
höjd	1450	1450	1450
Effekt - kW			
genomströmmare	24	24	20
fläktmotor	0.8	0.8	0.8
elektrisk	34.5	34.5	34.5
tillagningsutrymme	34	34	34
Nettovikt - kg	284	284	284
Nätspänning	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugn air-o-steam 20 GN1/1, el**

	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
INKLUDERADE TILLBEHÖR			
GEJDERVAGN 20 GN1/1, 63 MM	1		1
GEJDERVAGN, 16 GN1/1-65, 80MM		1	
KONTROLL PANEL FILTER-20 GN 1/1 UGNAR	1	1	1
TILLBEHÖR			
"NOT TRANSLATED"	922321	922321	922321
"NOT TRANSLATED"	922299	922299	922299
"NOT TRANSLATED"	922327	922327	922327
1 GALLER GN 1/1 FÖR 8 HELA KYCKL(1,2 KG)	922266	922266	922266
1ST KYCKLINGGALLER GN 1/2, PLATS F 4ST	922086	922086	922086
2 FETTFILTER FÖR UGN 20 GN 1/1-2/1	922179	922179	922179
2 FRITÖSKORGAR FÖR UGNAR	922239	922239	922239
2ST KYCKLINGGALLER GN 1/1, (8ST/GALLER)	922036	922036	922036
ÄGGSTEBLECK 8 ÄGG GN1/1	922290	922290	922290
AUTOMATISK AVHÄRDARE FÖR UGN	921305	921305	921305
BAKPLÅT FÖR BAGUETTE GN1/1	922288	922288	922288
BAKPLÅT(400X600X20)4 KANTER.PERF.ALU	922190	922190	922190
BAKPLÅT(400X600X20)4 KANTER.SLÅT.ALU	922191	922191	922191
BAKPLÅT(400X600X38)5 RAD, BAGUETTE PERF.	922189	922189	922189
BAKVAGN (400X600MM) AOS20, 1/1 80mm	922068	922068	922068
BLECK FÖR BAKAD POTATIS GN 1/1 28 POT.	922300	922300	922300
GEJDERVAGN 20 GN1/1, 63 MM	922007	922007	922007
GEJDERVAGN, 16 GN1/1-65, 80MM	922010	922010	922010
GRILLGALLER (ALUMINIUM) FÖR UGN GN 1/1	922289	922289	922289
HANDDUSCH, UTANPAHÄNGANDE	922171	922171	922171
ISOLERHUJ FÖR air-o-steam 20x1/1GN	922014	922014	922014
JUSTERBARA HJUL FÖR 20 GN LW UGN	922280	922280	922280
KÄRNTERMOMETER TILL TOUCHUGN EXTRA TUNN	922281	922281	922281
KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR	922275	922275	922275
KOMB.GRILL-OCH BAKPLÅT NON-STICK 1/1GN	922215	922215	922215
KORG FÖR BEHÅLLARE MEDEL -VAGGMONTERAD	922209	922209	922209
RENGÖRINGSSET FÖR AVHÄRDARE	921306	921306	921306
STEBLECK 1/1 GN H=20MM	922090	922090	922090
STEBLECK 1/1 GN H=40MM	922091	922091	922091
STEBLECK 1/1 GN H=60MM	922092	922092	922092
STEBLECK GN 1/2 H=20MM (NON-STICK)	922308	922308	922308
STEBLECK GN 1/2 H=40MM (NON-STICK)	922309	922309	922309
STEBLECK GN 1/2 H=60MM (NON-STICK)	922310	922310	922310
TÄCKPLÅT AOS 20 1/1-FÖRVÄRM, UTAN VAGN	922094	922094	922094
TALLRIKSSTÄLL, 45 TALLRIKAR, 20 GN1/1	922072	922072	922072
TALLRIKSSTÄLL, 54 TALLRIKAR air-o-steam	922016	922016	922016
TVÅ RFR GALLER	922017	922017	922017
UTDRAGBAR HANDDUSCH 20 GN 1/1 + 2/1 UGN	922263	922263	922263
VÄRMESKYDD F. 20 GN 1/1 UGN	922243	922243	922243

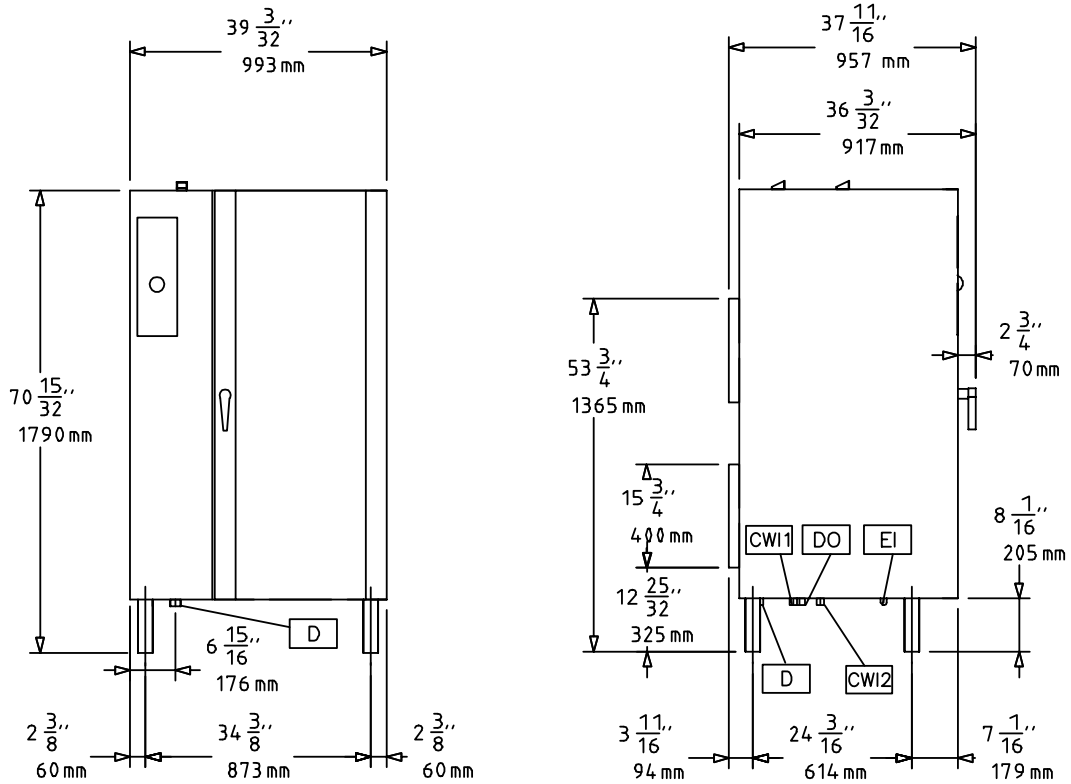
EGA040

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugn air-o-steam 20 GN1/1, el

267204, 267224, 267214



597849100

BESKRIVNING	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
NOT TRANSLATED	●	●	●
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"	3/4"	3/4"
D - Avlopp, diameter	1 1/4"	1 1/4"	1 1/4"
EI - Elektrisk anslutning	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Kallvattensanslutning	3/4"	3/4"	3/4"

EGA040

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.