

Kombiugn air-o-steam 10 GN1/1, el

Air-o-Steam , Electrolux nya 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 kombiugn Gourmet, air-o-steam 10 GN 1/1.



268202

FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGSMÖJLIGHETER

- 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, suffléer, 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.
- Frånluftsväntil 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. Det finns även semi-automatiskt

rengöringsprogram.

- Kärntermometer, med en mätpunkt för ett tillförlitligt resultat.
- Nedkylning, snabbkylning av ugnsutrymme.
- Vatteninsprutning manuell.
- Automatisk tömning av ånggenerator.
- HACCP klar för anslutning, automatisk kontroll av tid och temperatur.
- Ergonomi Högsta arbetshöjd under 1600 mm



Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugnar air-o-steam 10 GN1/1, el

KONSTRUKTION

- Rostfritt stål AISI 304.
- Helsvetsad innerugn.
- Justerbara ben.
- Dubbla termoglas i dörren med en ytemperatur 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.

* Air-o-Clima och Air-o-Flow
 Av Electrolux utvecklade och patenterade metoder att kontrollera och styra den exakta fuktigheten och temperaturen i ugnen.

** Eco-Delta
 Mjuk stekmetod där stekens kärntemperatur styr ugnens temperatur mot en förvald temperaturskillnad.

EGENSKAPER	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
Anslutning	Elektrisk	Elektrisk	Elektrisk
Antal kantiner	10	8	10
Gejderavstånd - mm	65	80	65
Program - °C			
Varmluft	300	300	300
Ånga	130	130	130
Kombi varmluft/ånga	250	250	250
Konvektion	●	●	●
Ånga	●	●	●
Konvektion/Ånga	●	●	●
Återuppvärmning	●	●	●
Lågtemperatur ånga	●	●	●
Fläkt med 2 hastigheter	●	●	●
Instickstermometer- 1 mätpunkt	●	●	●
Automatiskt rengöringsprogram	●	●	●
Utvändiga mått - mm			
längd	898	898	898
djup	915	915	915
höjd	1058	1058	1058
Invändiga mått - mm			
bredd	460	460	460
djup	715	715	715
höjd	736	736	736
Effekt - kW			
genomströmmare	17	17	17
fläktmotor	0.5	0.5	0.5
elektrisk	17.5	17.5	17.5
tillagningsutrymme	17	17	17
fläktmotor	0.5	0.5	0.5
Nettovikt - kg	156	156	156
Nätspänning	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugnar air-o-steam 10 GN1/1, el**

	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
TILLBEHÖR			
"NOT TRANSLATED"	922299	922299	922299
"NOT TRANSLATED"	922327	922327	922327
"NOT TRANSLATED"	922169	922169	922169
"NOT TRANSLATED"	922321	922321	922321
"NOT TRANSLATED"	922326	922326	922326
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 FRITÖSKORGAR FÖR UGNAR	922239	922239	922239
2ST KYCKLINGGALLER GN 1/1. (6ST/GALLER)	922036	922036	922036
2-STEGS ÖPPNING FÖR UGNSDÖRR	922265	922265	922265
ÄGGSTEBLECK 8 ÄGG GN1/1	922290	922290	922290
AUTOMATISK AVHÄRDARE FÖR UGN	921305	921305	921305
BAKNING(400X600)KASSETT+HJUL-80MM,10 1/1	922066	922066	922066
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
BAKPLÅTSSTÄLLNINGSKIT FÖR 10GN1/1 UGN	922292	922292	922292
BLECK FÖR BAKAD POTATIS GN 1/1 28 POT.	922300	922300	922300
FETTFILTER FÖR 10 GN 1/1-2/1 UGN	922178	922178	922178
FYRA JUSTERBARA BEN FÖR 6&10 GN 1/1-2/1	922012	922012	922012
GEJDERKASSETT,10GN1/1+DROPP-065MM+HJUL	922099	922099	922099
GEJDERSAT, TILL STATIV FÖR UGN 6&10	922021	922021	922021
GEJDERSET FÖR UGNSSTATIV FÖR 400X600	922286	922286	922286
GEJDERSTÄLLNING F. 10GN1/1-40MM KANTINER	922006	922006	922006
GEJDERSTÄLLNING F. 8GN1/1 65MM KANTINER	922009	922009	922009
GRILLGALLER (ALUMINIUM) FÖR UGN GN 1/1	922289	922289	922289
HANDDUSCH, UTANPÅHÄNGANDE	922171	922171	922171
HANDTAG+SKENA F. GEJDERSTÄLL 6+10GN1/1	922074	922074	922074
HJULSATS FÖR STATIV 6&10 GN 1/1 & 2/1 LW	922003	922003	922003
ISOLERHUV FÖR air-o-steam 10x1/1GN	922013	922013	922013
KEMHÅLLARE FÖR UGNSSTATIV	922212	922212	922212
KIT AVLOPP (D=50MM)UGNAR 6&10 GN 1/1-2/1	922283	922283	922283
KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR	922275	922275	922275
KOMB.GRILL-OCH BAKPLÅT NON-STICK 1/1GN	922215	922215	922215
KONTROLLPANEL FILTER 6&10 GN 1/1 UGN	922246	922246	922246
KORG FÖR BEHÅLLARE MEDEL-VÄGGMONTERAD	922209	922209	922209
RENGÖRINGSSET FÖR AVHÄRDARE	921306	921306	921306
STACKNINGSKIT UGN 6 GN1/1 PÅ 6&10 GN1/1	922319	922319	922319
STATIV M UNDERSKÅP 6&10GN1/1	922223	922223	922223
STATIV M VÄRMESKÅP 6&10GN1/1	922227	922227	922227
STATIV, ÖPPET, GEJDERSTÄLLN. 6&10 GN1/1	922195	922195	922195
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
TALLRIKSSTÄLL, 23 TALLRIKAR, 10 GN1/1	922071	922071	922071
TALLRIKSSTÄLL, 30 TALLRIKAR, air-o-steam	922015	922015	922015
TVÅ RFR GALLER	922017	922017	922017
VAGN FÖR 6&10 GN1/1	922004	922004	922004
VAGN M FETTUPPSAMLARE TILL UGN	922287	922287	922287
VÄRMESKYDD F. 10 GN 1/1 UGN	922251	922251	922251
VÄRMESKYDD F. STACKAD UGN, 6GN PÅ 10GN	922245	922245	922245
VENTILATIONSHUV MED FLÅKT & LUKTFILTER	640796	640796	640796
VENTILATIONSHUV MED FLÅKT AOS 6&10GN1/1	640792	640792	640792
VENTILATIONSHUV UTAN FLÅKT AOS 6&10GN1/1	640791	640791	640791

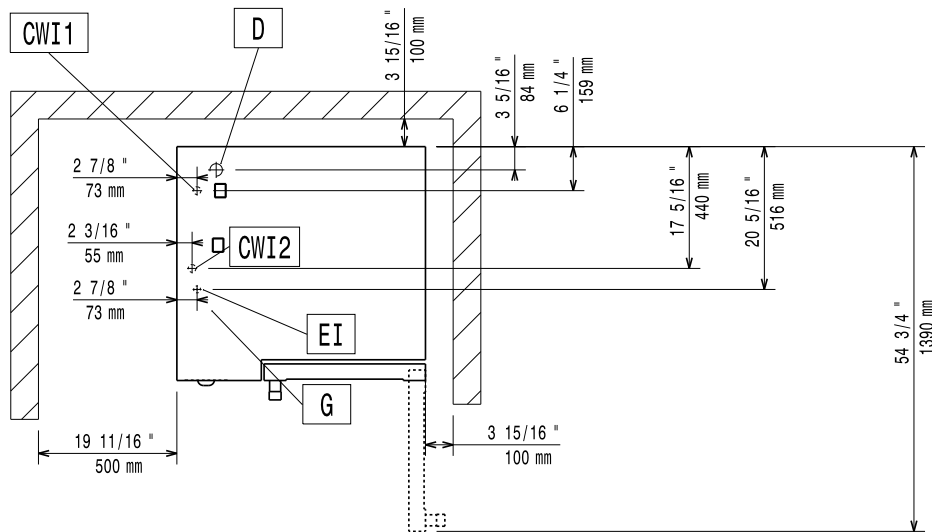
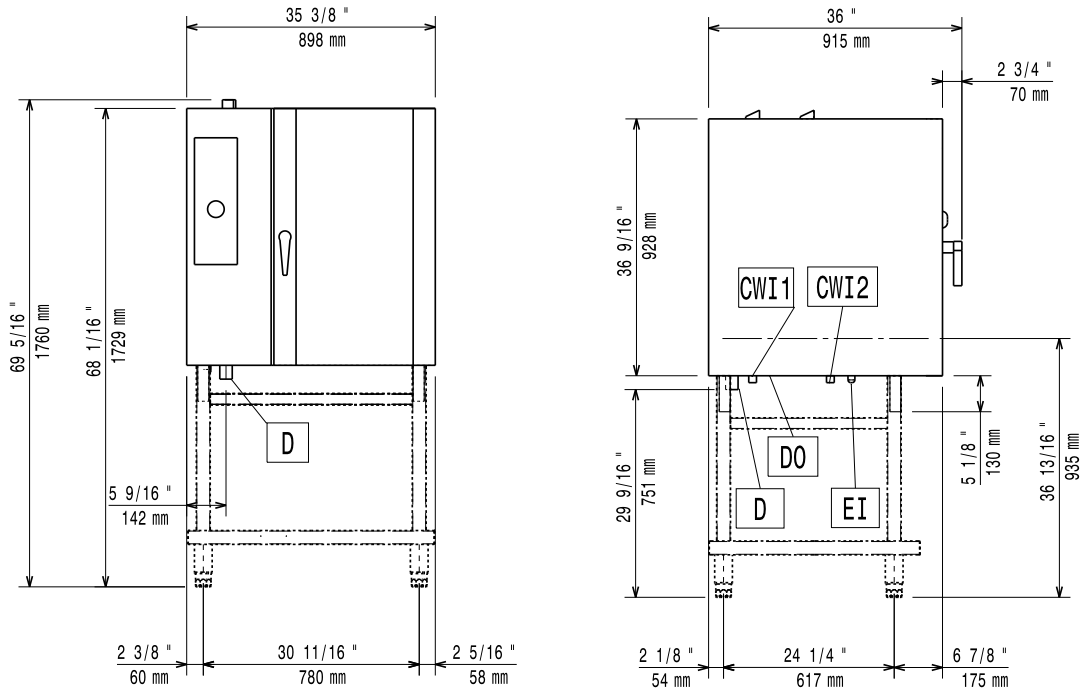
ECAB020

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

**Electrolux Kombiugnar a-o-s
Kombiugnar air-o-steam 10 GN1/1, ei**

268202, 268222, 268212



BESKRIVNING	AOS101EBA2 268202	AOS101EBH2 268212	AOS101EBN2 268222
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"

ECAB020

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.