

air-o-steam
Kombiugn Air-o-Steam 10GN1/1
Gourmet

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Kombiugn Air-o-Steam 10GN1/1 Gourmet

268202 (AOS101EBA2) Kombiugn. air-o-steam. El. Gourmet. 10st GN1/1. Automatisk rengöring.**268222 (AOS101EBN2)** * NOT TRANSLATED ***Kort specifikation****Pos.**

air-o-steam kombiugn är en del av Electrolux air-o-system. Ugnen levereras med en gejderställning (65mm delning) med en kapacitet på 10 st GN1/1.

Sidpaneler samt ugnsutrymme i rostfritt stål (AISI 304)

Dörr med dubbla termoglas sänker yttertemperaturen

Halogenbelysning i ugnsutrymmet

Kapslingsklass: IPX5

Integrerad handdusch

Fläkthastighet: Halvfart, helfart och pulserande fläkt (för t.ex. varmhållning eller lätt tillagning)

air-o-flow: luftströmningssystem för en jämn distribution av värmen i ugnen

air-o-clean: inbyggt automatisk rengöringssystem med 4 automatiserade förinställda program

Tillagning i 2 steg med möjlighet att kombinera olika cykler

Ånggeneratorn är automatiskt kontrollerad genom en "By-pass teknik" som minskar vatten- och elförbrukning

Tillagningscykler; ångkokning (100°C), ångkokning med låg temperatur (25-99°C), upphettad ånga (101-130°C), varmluft (25-300°C), kombi (25-250°C) samt regenerering

Kärntemperaturgivare med 1 mätpunkt

Huvudfunktioner

- Variabel fläkthastighet; Full, och halv fläkstyrka för försiktig tillagning som bageri, och pulsventilation för bakning och lågtempererad tillagning. Pulsfunktionen passar även perfekt för varmhållning av mat i slutet av tillagningscykeln.
- Program med reducerad effekt. Spar energiåtgång.
- air-o-clean™ automatiskt inbyggt system för självrengöring (4 automatiska och 1 halvautomatiskt program).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Manuellt läge: traditionell tillagning genom manuell inställning av parametrar. Traditionella tillagningsprogram: -Konvektionsprogram, tillagning med torr varmluft (max. 300 °C): perfekt för tillagning med låg luftfuktighet. - Ångprogram med låg temperatur (max. 100 °C): perfekt för sous-vide (vakuumförpackning), uppvärmning och skonsam tillagning. - Ångprogram (100 °C): skaldjur och grönsaker. -Ånga med hög temperatur (max. 130 °C). -Kombinationsprogram (max. 250 °C): Kombinera konvektionsvärme och ånga för att skapa en tillagningsmiljö med kontrollerad luftfuktighet, påskynda tillagningen och behålla matvarans saftighet och storlek.
- Uppvärmningscykel: bästa programmet för att snabbt värma upp produkter som ska återuppvärmas på bleck och kantin (max 250°C)
- By-pass teknologi: kontrollerar fuktighetsgraden inne i ugnen under kombi och uppvärmningscykler. Det förhindrar att vatten och energislöseri.
- air-o-flow: Frisk luft utifrån dirigeras till fläkten med dubbla funktioner, värms upp och matas sedan in i tillagningsutrymmet och ger jämn tillagning.
- Försedd med gejderställning 1/1GN, 65mm mellanrum mellan gejdjar

Konstruktion

- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Ugnsutrymme utan skarvar med runda hörn för enkel rengöring.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.

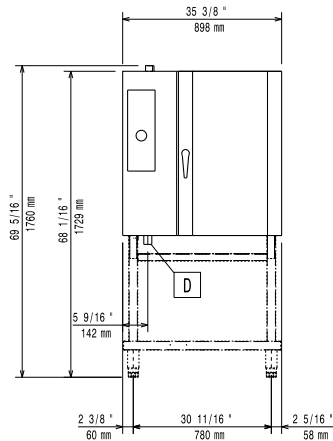
Övriga Tillbehör



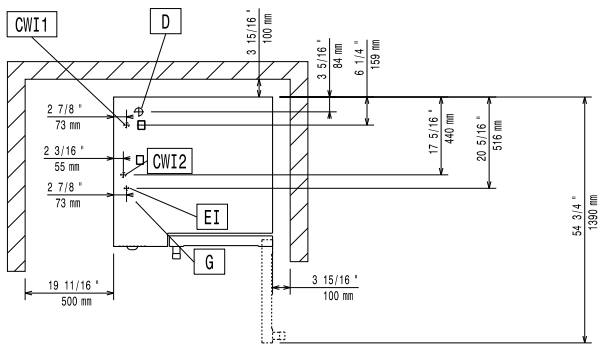
Electrolux

air-o-steam Kombiugn Air-o-Steam 10GN1/1 Gourmet

Front

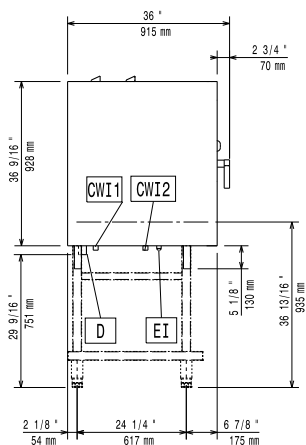


Topp



CWI1 = Kallvatten
 CWI2 = Kallvatten 2
 D = Avlopp
 EI = Elektrisk anslutning

Sida



Elektricitet

Spänning:

268202 (AOS101EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 268222 (AOS101EBN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Anslutningseffekt:

17.5 kW

Circuit breaker required

Vatten

Vattenintag "CW" anslutning: 3/4"

Vattenintag "FCW"

anslutning: 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Tryck: 1.5-4.5 bar

Avlopp "D": 1 1/4"

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance:

5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Kapacitet

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 50 kg

Viktig information

Nettovikt:

268202 (AOS101EBA2) 139.4 kg
 268222 (AOS101EBN2) 153 kg

Fraktvikt:

268202 (AOS101EBA2) 164 kg
 268222 (AOS101EBN2) 180 kg

Frakthöjd:

1270 mm

Fraktbredd:

268202 (AOS101EBA2) 960 mm
 268222 (AOS101EBN2) 990 mm

Fraktdjup:

950 mm

Fraktvolyt:

268202 (AOS101EBA2) 1.16 m³
 268222 (AOS101EBN2) 1.19 m³



Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

air-o-steam
Kombiugn Air-o-Steam 10GN1/1 Gourmet

Övriga Tillbehör

- Ventilationshuv utan fläkt. För 6 & 10 GN1/1. PNC 640791
- Ventilationshuv med fläkt. För 6 & 10 GN1/1. PNC 640792
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003
- Automatisk vattenavhjärdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhjärdare (PNC 921305) PNC 921306
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003
- Vagn för air-o-system 6&10 PNC 922004
- Gejderställning för 10 st GN1/1- 40 mm djupa kantiner inkl. hjul PNC 922006
- Gejderställning inkl. hjul för 8 st GN1/1 65mm djupa kantiner PNC 922009
- Fyra justerbara ben för air-o-steam 6&10 PNC 922012
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 PNC 922013
- Tallriksställ, 30 tallrikar, air-o-steam 10 PNC 922015
- Galler, rfr. tvåpack PNC 922017
- Gejdersats till stativ för air-o-steam 6 & 10GN 1/1. PNC 922021
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Bakplåtsställning (400x600 mm) för AOS10, GN1/1, 80 mm PNC 922066
- Tallriksställ, 23 tallrikar AOS10 PNC 922071
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett AOS6&10 GN1/1 PNC 922074
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Gejderkassett med hjul för 10 GN 1/1 + extra gejder för fettuppsamlingskantin PNC 922099
- Anslutningskit, externt, för kem till 6&10 GN1/1 ugnar PNC 922169
- Utdragbar pistoldusch för stativ 922101 PNC 922170
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- Fettfilter för ugnar 10 GN 1/1 och 2/1 PNC 922178
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Stativ, öppet, för air-o-steam 6&10 med underhylla och gejderställning PNC 922195
- Kemhållare vägghängd PNC 922209
- Kemhållare för upphängning på öppet ugnstativ PNC 922212
- Stativ med underskåp för ugn 6&10 GN1/1 PNC 922223
- Stativ med värmeunderskåp och ångfunktion för 6&10GN1/1 inkl. gejderställ för GN1/1 och 600x400mm kantiner. PNC 922227
- Fritöskorgar, 2 st 1/1 GN för ugnar PNC 922239
- Värmeskydd för stackad ugn 6GN på 10GN PNC 922245
- Kontrollpanelfilter för 6&10 GN1/1 ugnar PNC 922246
- Värmeskydd för 10x1/1GN PNC 922251
- 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR PNC 922275
- Kit för avlopp (diameter 50mm) för 6 och 10GN 1/1 ugn PNC 922283
- Gejderstegar för bakplåtar 400x600mm för ugnstativ PNC 922286
- Vagn med fettuppsamlare till ugn PNC 922287
- Gejderstegar för bageriplåtar 400x600 mm 10 GN1/1 ugnar PNC 922292
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 st potatisar. PNC 922300
- Stackningskit för AOS 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 PNC 922319
- Kit för utsvängda fötter för fastmonterade ugnar PNC 922320
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321
- Vagn för mobil gejderkassett, stackade ugnar (behövs för nedre ugnen) PNC 922323
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329
- Hjul för stackade ugnar 2 x 6 GN 1/1 eller 6 GN 1/1 på 10 GN1/1 PNC 922333
- Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Återsugsventil för ugnar EN1717 PNC 922347
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348