



air-o-steam

Kombiugn Air-o-Steam 20GN1/1 Gourmet

**268204 (AOS201EBA2)** Kombiugn. air-o-steam. El. Gourmet. 20st GN1/1. Automatisk rengöring.**268224 (AOS201EBN2)** \* NOT TRANSLATED \*

## Kort specifikation

### Pos.

air-o-steam kombiugn är en del av Electrolux air-o-system. Ugnen levereras med en gejdorställning (63mm delning) med en kapacitet på 20 st GN1/1.

Sidpaneler samt ugnsutrymme i rostfritt stål (AISI 304)

Dörr med dubbla termoglas sänker yttemperaturen

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

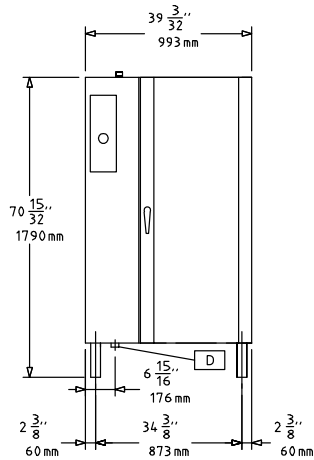
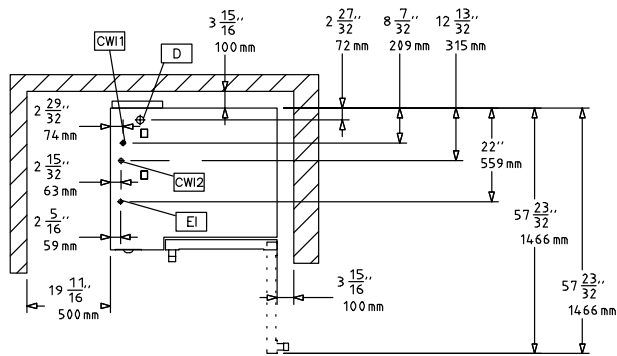
Kärntemperaturgivare med 1 mätpunkt

## Huvudfunktioner

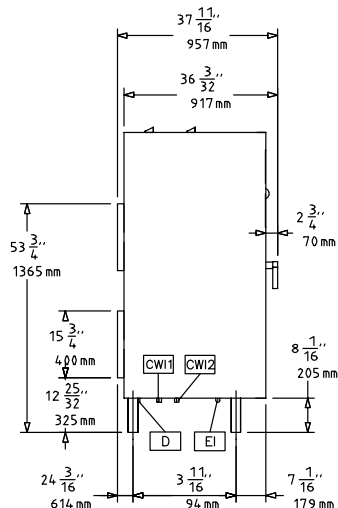
- Variabel fläkthastighet; Full, och halv fläkstyrka för försiktig tillagning som bageri, och pulsventilation för bakning och lågtempererad tillagning. Pulsfunktionen passar även perfekt för varmhållning av mat i slutet av tillagningscykeln.
- Program med reducerad effekt. Spar energiåtgång.
- air-o-clean™ 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 gejdervagn 1/1GN, 63mm mellanrum mellan gejdardar och dörrsköld.

## 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.

**Front**

**Topp**


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

**Sida**

**Elektricitet**
**Spänning:**

268204 (AOS201EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 268224 (AOS201EBN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

**Anslutningseffekt:**

34.5 kW

**Circuit breaker required**

**Vatten**

**Vattenintag "CW" anslutning:** 3/4"

**Vattenintag "FCW"**

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:**

20 - 1/1 Gastronorm

**Max load capacity:**

100 kg

**Viktig information**
**Nettovikt:**

268204 (AOS201EBA2) 253.3 kg  
 268224 (AOS201EBN2) 284 kg

**Fraktvikt:**

268204 (AOS201EBA2) 298 kg  
 268224 (AOS201EBN2) 309 kg

**Frakthöjd:**

268204 (AOS201EBA2) 2030 mm  
 268224 (AOS201EBN2) 2040 mm

**Fraktbredd:**

268204 (AOS201EBA2) 1000 mm  
 268224 (AOS201EBN2) 1050 mm

**Fraktdjup:**

268204 (AOS201EBA2) 1040 mm  
 268224 (AOS201EBN2) 1020 mm

**Fraktvolym:**

268204 (AOS201EBA2) 2.11 m<sup>3</sup>  
 268224 (AOS201EBN2) 2.18 m<sup>3</sup>

**Medföljande tillbehör**

- 1 av Gejdervagn för 20 st GN1/1 40 mm djupa kantiner PNC 922007
- 1 av Kontrollpanelfilter för ugn 20GN1/1 PNC 922248

**Övriga Tillbehör**

- - NOT TRANSLATED - PNC 920003
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306

- Gejdervagn för 20 st GN1/1 40 mm djupa kantiner PNC 922007
- Gejdervagn för 16 st GN1/1 65mm djupa kantiner PNC 922010
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 20 PNC 922014
- Tallriksställ, 54 tallrikar för air-o-steam 20 GN1/1. PNC 922016
- Galler, rfr. tvåpack PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Bakvagn (400x600 mm) för AOS20, GN1/1, 80 mm PNC 922068
- Tallriksställ, 45 tallrikar AOS20 PNC 922072
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Täckplåt för förvärmning av AOS 20 GN 1/1 ugn utan vagn PNC 922094
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- 2 Fettfilter för ugnar 20 GN 1/1 och 2/1 PNC 922179
- 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
- Fritöskorgar, 2 st 1/1 GN för ugnar PNC 922239
- Värmeskydd för 20x1/1GN PNC 922243
- Utdragbar handdusch till ugn 20GN1/1 och 20GN 2/1 PNC 922263
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR PNC 922275
- Justerbara hjul för 20GN LW ugn 1/1 och 2/1. PNC 922280
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 st potatisar. PNC 922300
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329
- Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Vattenfilter för ugnar - 4 membran PNC 922344
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 4 membran PNC 922345
- Återsugsventil för ugnar EN1717 PNC 922347
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000
- Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001
- Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) PNC 925003
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009
- Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) PNC 925010
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm PNC 925012
- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm PNC 925013