



air-o-convect

Konvektionsugn Air-o-Convect 10GN1/1

269202 (AOS101ECA2) Konvektionsugn. air-o-convect. El. 10st GN (1/1).
Automatisk rengöring.**269222 (AOS101ECN2)** * NOT TRANSLATED *

Kort specifikation

Pos.

air-o-convect konvektionsugn är en del av Electrolux air-o-system. Ugnen har direktverkande ånga och 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
Varmluftscykel (25-300°C) i kombination med 11 olika luftfuktighetsinställningar, allt från bryning till bakning och ångande

Kärntemperaturgivare med 1 mätpunkt

Huvudfunktioner

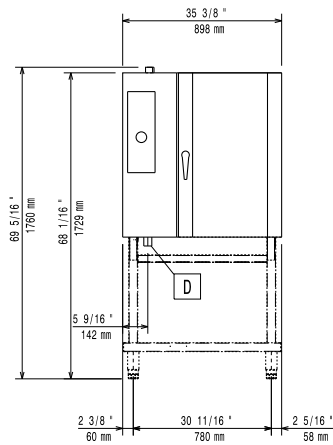
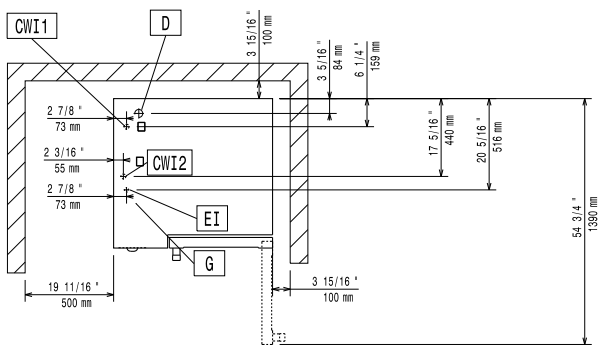
- air-o-flow: Frisk luft utifrån dirigeras till fläkten med dubbla funktioner, värms upp och matas sedan in i tillagningsutrymmet och ger jämn tillagning.
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Försedd med gejderställning 1/1GN, 65mm mellanrum mellan gejdor
- Torrt, varmt konvektionsprogram (maximal 300 °C), perfekt för bakning med låg luftfuktighet. Automatisk fuktinställning (11 nivåer) för kokning-ångning.-0 = ingen extra fukt (färg, gratäng, bakning, färdiga maträtter) -1-2 = låg fuktnivå (små portioner kött och fisk)-3-4 = medelhög fuktnivå (stora köttbitar, uppvärmning, grillad kyckling)-5-6 = medelhög fuktnivå (rostade grönsaker, första steget i ugnstillagning av kött och fisk)-7-8 = medelhög fuktnivå (stuvade grönsaker)-9-10 = hög fuktnivå (kött och bakad potatis)
- Tillagning i två steg (en fas med fukt, en andra fas med torr miljö).
- Variabel fläkthastighet (radialfläkt): fullhastighets- eller pulsventilering (Paus) för bakning och långsam tillagning.
- Elektroniskt styrd utloppsventil som extraherar fukt.
- Automatisk och manuell aktivering av snabbnedkylning från högre till lägre temperatur.
- air-o-clean™ automatiskt inbyggt system för självrengöring (4 automatiska och 1 halvautomatiskt program).

Konstruktion

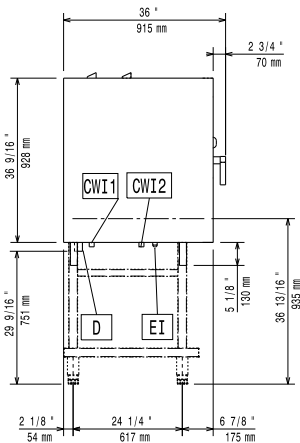
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Ugnsutrymme utan skarvar med runda hörn för enkel rengöring.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.

Övriga Tillbehör

- 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 vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhårdare (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
- Isolerhuv 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 gejdkassett AOS6&10 GN1/1 PNC 922074
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Gejdkassett 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 gejdkassett, 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

Front

Topp


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

Sida

Elektricitet
Spänning:

269202 (AOS101ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 269222 (AOS101ECN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Anslutningseffekt:

17.5 kW

Circuit breaker required

Vatten

Vattenintag "CW" 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:

269202 (AOS101ECA2) 136 kg
 269222 (AOS101ECN2) 139 kg

Fraktvikt:

269202 (AOS101ECA2) 160 kg
 269222 (AOS101ECN2) 159 kg

Frakthöjd:

269202 (AOS101ECA2) 1270 mm
 269222 (AOS101ECN2) 1265 mm

Fraktbredd:

269202 (AOS101ECA2) 990 mm
 269222 (AOS101ECN2) 955 mm

Fraktdjup:

269202 (AOS101ECA2) 950 mm
 269222 (AOS101ECN2) 985 mm

Fraktvolym:

1.19 m³