



air-o-convect

Konvektionsugn Air-o-Convect 20GN1/1

269204 (AOS201ECA2) Konvektionsugn. air-o-convect. El. 20st GN (1/1). Automatisk rengöring.**269224 (AOS201ECN2)** * 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 (63mm delning) med en kapacitet på 20 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

- 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).
- 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 innertemperatur medföljer.
- Försedd med gejdervagn 1/1GN, 63mm mellanrum mellan gejdrar 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.

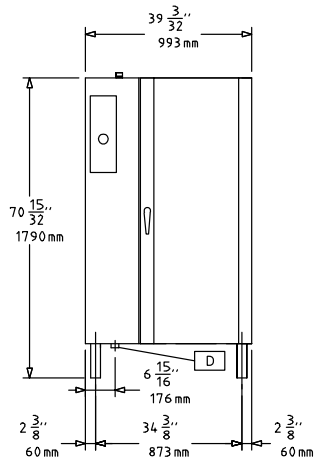
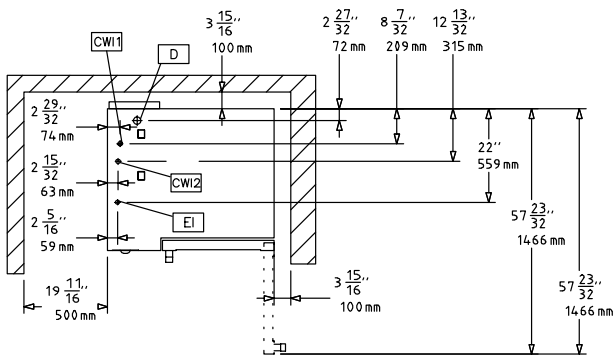
Medföljande tillbehör

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

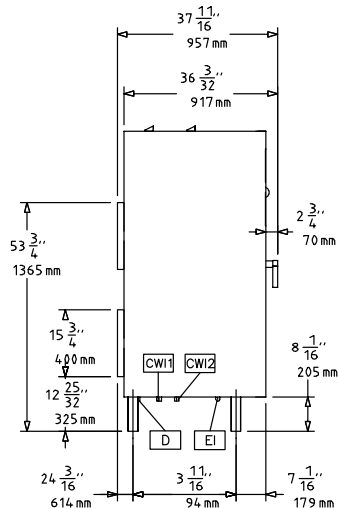
Övriga Tillbehör

- - NOT TRANSLATED - PNC 920002
- - 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
- Isolerhuv 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
- Kemhållare vägghängd PNC 922209
- 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

Front

Topp


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

Sida

Elektricitet
Spänning:

269204 (AOS201ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 269224 (AOS201ECN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Anslutningseffekt:

34.5 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: 20 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 100 kg

Viktig information
Nettovikt:

269204 (AOS201ECA2) 237.15 kg
 269224 (AOS201ECN2) 257 kg

Fraktvikt:

269204 (AOS201ECA2) 279 kg
 269224 (AOS201ECN2) 282 kg

Frakthöjd:

2040 mm

Fraktbredd:

269204 (AOS201ECA2) 1020 mm
 269224 (AOS201ECN2) 1050 mm

Fraktdjup:

269204 (AOS201ECA2) 1050 mm
 269224 (AOS201ECN2) 1020 mm

Fraktvolym:

2.18 m³