

Kombisütő 10 GN 2/1-elektromos

Az Electrolux air-o-steam Touchline kombipároló magában ötvözi mind a tradíciókat, mind a legújabb technikai vívmányokat, hogy a mai professzionális konyhák összes igényét magas szinten kielégíthesse. Az air-o-steam kombipárolók két különböző funkciószinttel rendelhetőek, számos kiegészítő tartozékkal. Az air-o-steam kombipárolókhoz választhatunk air-o-chill gyorshűtő/fagyasztó berendezéseket is, melyek együtt egy teljesen komplett cook and chill rendszert alkotnak.

Ezen a technikai adatlapon a 10 GN 2/1 elektromos üzemű Touchline modellt részletezzük.



267203

MŰKÖDÉSI MÓDOK

- Érintőképernyős kijelző 3 főzési móddal (automata, manuális és program), magyar nyelvű menüvel.
- Automata mód: csak válassza ki az ételtípust, és a sütő megoldja a többit. A sütő automatikusan beállítja a tökéletes eredményhez szükséges hőmérsékletet, főzési módot és időt. Az automata mód ideális a kevésbé képzett személyzetnek.

3 speciális automata ciklus:

- Alacsony hőmérsékletű főzés (LTC, automatikus ciklus): húshoz, halhoz ideális, automatikusan kiválasztja a legjobb főzési paramétereket, hogy a legkevesebb súlyvesztéssel és legjobb minőséget érjük el.

- Regenerálási ciklus: gyorsfagyasztott ételek készrefőzése pár perc alatt.
- Kelesztési ciklus: az air-o-climának köszönhetően tökéletes kelesztési körülményeket érünk el.
 - Program mód: maximum 1000 recept tárolható; 16 fázisú főzőprogram.
 - Manuális mód: a hagyományos főzési mód a főzési ciklus, hőmérséklet, idő és egyéb jellemzők megadásával.

FŐ JELLEMZŐK

- Automatikus bojlerleürítés. Automatikus vízkő érzékelés és kijelzés.

- Hagyományos főzési ciklusok:
 - Légkeveréses ciklus (max. 300°C): ideális olyan ételekhez, melyeket pára nélkül kell elkészíteni. A páratartalmat, melyet az étel maga generál, az air-o-clima funkcióval szabályozhatjuk a Lambda szenzornak köszönhetően.
 - Párolási ciklus (max. 130°C): olyan ételekhez, melyeket vízben főzhetünk. Használhatjuk alacsony hőmérsékletű pároláshoz (25-99°C), pároláshoz (100°C), vagy szuper erős pároláshoz (100-130°C).
 - Kombi ciklus (max. 250°C): kombinálja a forró levegőt a gőzzel. Gyorsabb főzés, kisebb súlyvesztés.



Electrolux

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 10 GN 2/1-elektromos

- air-o-clima: a valós páratartalom szintet méri a főzőkamrában a szabadalmazott Lambda szenzornak köszönhetően Ez a technológia mindig a kívánt főzési klímát garantálja a betett étel mennyiségétől függetlenül.
- air-o-flow: a bi-funkcionális ventilátor friss levegőt szív be a külső térből, melyet felmelegítve juttat be a főzőkamrába, így egyenletes főzést biztosít.
- air-o-clean: beépített tisztítórendszer, 4 különböző előre beállított tisztító ciklussal. Környezetbarát, az energiatakarékos funkciókkal energiát, vizet és öblítőszeret spórolhatunk.
- Multi szenzoros maghőmérő: 6 érzékelő, 1/2C°-os pontosság.

- Ventilátor sebesség: teljes sebesség, fél sebesség (érzékeny ételekhez), szakaszos működés (sütéshez és alacsony hőmérsékletű főzéshez).
- 1/2 energia ciklus: érzékeny ételekhez, torták sütéséhez.
- Eco-delta: a főzőtér hőmérsékletének egyedülálló szabályozási módja, mely szoros kapcsolatban van az étel belső hőmérsékletével. A főzőtér hőmérséklete egy állandó értékkel (delta) magasabb az étel maghőmérsékleténél.
- Gyorshűtés: hasznos, amikor olyan főzési módra váltunk, ahol alacsonyabb hőmérsékletre van szükség, mint az előzőnél. Ez működik automatikusan és manuálisan is.
- Kézi vízbefecskendezés a kamrába.
- Ételbiztonsági rendszer: a főzési folyamat automatikus figyelése HACCP szabványoknak megfelelően, az étel mikrobiológiai biztonságát garantálva.
- HACCP csatlakozási lehetőség.
- USB csatlakozás.

FELÉPÍTÉS

- AISI 304 minőségű rm acélból készült, nincs hegesztés a főzőkamrában.
- Dupla üvegezésű ajtó csepptálcával, a maximális biztonság érdekében.
- Beépített, kihúzható kézizuhany (countertop modelleknél).
- Halogén világítás a főzőkamrában.
- IPX5-ös szintű vízvédelem.
- Az air-o-steam sütők az IMQ biztonsági előírásainak megfelelnek.

	AOS102ETA1 267203
TECHNIKAI ADATOK	
Energia	Elektromos
Rácspolcok száma	10
Síntávolság - mm	65
Főzési ciklus - °C	
légkeveréssel	300
párolás	130
Főzési ciklus - °C	
kombinált	250
Légkeverés	●
Párolás	●
Légkeverés/párolás	●
Páratartalom szabályozás	●
Regenerálás	●
Alacsony hőmérsékletű párolás	●
Kétssebességű ventilátor	●
Többérzékelős maghőmérő	●
Automata tisztítási ciklus	●
Programok száma	1000
Külső méretek - mm	
szélesség	1208
mélység	1065
magasság	1058
Belső méretek - mm/szélesség	640
Belső méretek - mm	
mélység	855
magasság	736
Teljesítmény adatok - KW	
bojler	24
Teljesítmény adatok - kW	
kiegészítő	1
Teljesítmény adatok - KW	
főzőtér	24
Teljesítmény adatok- KW	
áram	25
Nettó súly - kg	202
Hálózati feszültség	400 V, 3N, 50/60

**Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 10 GN 2/1-elektromos**

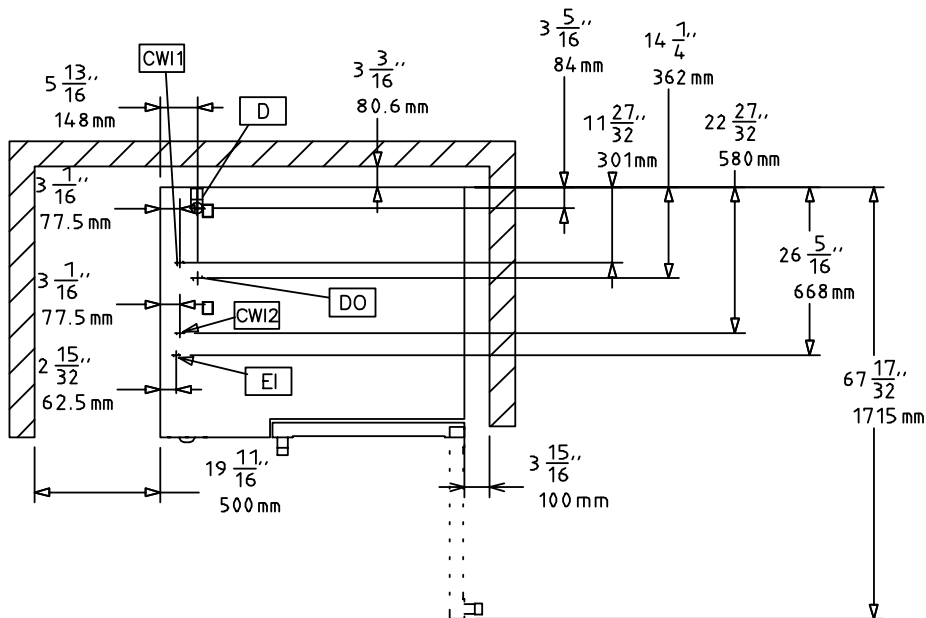
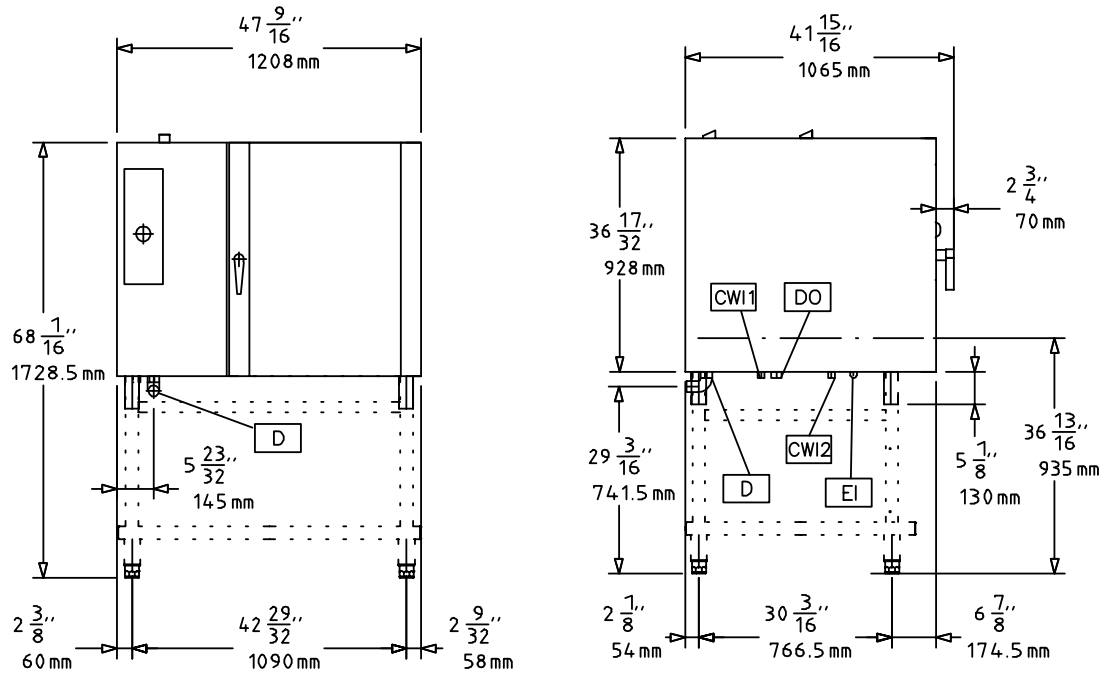
	AOS102ETA1 267203
TARTOZÉKOK	
1 GN1/1 RÁCSPOLC 8 CSIRKÉHEZ (1,2KG)	922266
1 PAR GN2/1 RM ACÉL RÁCSPOLC	922175
2 DB GN 1/1 RÁCSPOLC CSIRKÉHEZ	922036
2 DB SÜTŐKOSÁR	922239
AISI 304 RM ACÉL RÁCSPOLC (2DB)	922017
ÁLLITHATÓ LÁB, 4 DB	922012
ALUMINIUM GRILL GN1/1	922289
AUTOMATA VIZLÁGYÍTÓ SÜTŐKHÖZ	921305
BAGUETTE-TEPSI 400X600 PERF.ALUM/SZILIK	922189
BANQUETT REGÁL-51 TÁNYÉR-75MM, 10GN2/1	922052
BEKOCISZHATÓREGÁL+KERÉK+FOGANTYÚ 10GN2/1	922047
CUK.TÁLCAT.REG(400X600)+KER.-80MM,10X2/1	922067
CUKRÁSZATI TÁLCA BAGETTHEZ.GN1/1	922288
ELSZIVÓERNYŐ VENTILL. NÉLKÜ 10 GN2/1	640793
ELSZIVÓERNYŐ VENTILLÁTORRAL 10 GN2/1	640794
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922090
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=40MM	922091
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=65MM	922092
HACCP SOFTWARE EKIS	922166
HÓVÉDŐ LEMEZ 10GN2/1 SÜTŐHÖZ	922252
INTEGRÁLT HACCP KIT	922275
KERÉKKÉSZLET SÜTŐÁLLVÁNYHOZ 6&10 GN1/1	922003
KÉZI ZUHANY -KÜLSŐ TÖMLŐVEL	922171
KOCSI BEKOCISZHATÓ REGÁLHOZ 10GN 2/1	922042
KÜLSŐ CSÁTL.KIT MOS.SZERŐBL.SZ. AD.HOZ	922169
LEURÍTÓ KIT (D=50MM) 6&10GN 1/1&2/1	922283
MELEGENTARTÓ SZEKRENY+TEPSI TARTÓ 10GN2/	922225
MOSOGATÓSZER ADAGOLO TARTÁLY TARTÓ	922212
MOSÓSZERTARTÓ KOSÁR TANKFALRA RÖGZITHETŐ	922209
NYITOTT ÁLLVÁNY TEPSITARTÓVAL 10GN2/1	922198
SÜTŐTEPSI 400X600X20 ALUMINIUM	922191
SÜTŐTEPSI 400X600X20MM, PERFORÁLT ALUMIN	922190
TÁLCAT.REGÁL+KERÉK (80MM) 8 GN2/1, H.T.	922045
TÁLCAT.REGÁL+KERÉK 10GN2/1,65MM SINT.H.T	922043
TÁROLÓ SZEKRENY+TEPSI TARTÓ 10GN2/1	922097
TEPSITARTÓ 10 GN 2/1	922041
TERMAL TAKARÓ 10 GN 2/1	922048
TOJÁS SÜTŐ 8 TOJÁSHOZ.GN1/1	922290
VEZÉRLŐPANEL SZÜRŐ 10GN 2/1 SÜTŐHÖZ	922247
VIZLÁGYÍTÓ - GYANTA ALAPÚ	921306
VÍZSZÜRŐ SÜTŐHÖZ	922186
ZÁRNYELV KETTŐS AJTÓNYITÁSHOZ	922265
ZSIRSZÜRŐ 10 GN 1/1-2/1 SÜTŐHÖZ	922178

EGA030

A gyártó fenntartja a jogot, hogy minden elcszeres értesítés nélküli módosításon változtasson a terméken2011-04-08

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 10 GN 2/1-elektromos

267203



59784860

JELMAGYARÁZAT		AOS102ETA1 267203
CWI - Hideg tápvíz csatlakozás		3/4"
D - Lefolyó csatlakozás		1"1/4
DO - Túlfolyó		●
EI - Elektromos csatlakozás		400 V, 3N, 50/60
WIC - Hűtővíz bemenet		3/4"