

Kombisütő 20 GN 1/1-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 kielégítse. 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 lapon a 20 GN 1/1-es elektromos üzemű Touchline modellt részletezzük.



267204

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 főhetünk. 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

- 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) és 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 szükségünk, 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 csatlakoztatási lehetőség.
- USB csatlakozás.

FELÉPÍTÉS

- AISI 304 minőségű rozsdamentes acélból készült, nincs hegesztés a főzőkamrában.
- Dupla üvegezésű ajtó csepptálcával, a maximális biztonság érdekében.
- Halogén világítás a főzőkamrában.
- IPX5-ös szintű vízvédelem.
- Az air-o-steam sütők az IMQ biztonsági előírásainak megfelelnek.

TECHNIKAI ADATOK	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
Energia	Elektromos	Elektromos	Elektromos
Rácspolcok száma	20	16	20
Síntávolság - mm	63	80	63
Főzési ciklus - °C			
légkeveréses mód	300	300	300
párolás	130	130	130
Főzési ciklus - °C			
kombinált	250	250	250
Légkeverés	●	●	●
Párolás	●	●	●
Légkeverés/párolás	●	●	●
Páratartalom szabályozás	●	●	●
Cook&hold	●	●	●
Regenerálás	●	●	●
Alacsony hőmérsékletű párolás	●	●	●
Kétsébséges ventilátor	●	●	●
Többérzékelős maghőmérő	●	●	●
Automata tisztítási ciklus	●	●	●
Programok száma	1000	1000	1000
Külső méretek - mm			
szélesség	993	993	993
mélység	957	957	957
magasság	1795	1795	1795
Belső méretek - mm/szélesség	460	460	460
Belső méretek - mm			
mélység	715	715	715
magasság	1450	1450	1450
Teljesítmény adatok - KW			
bojler	24	24	20
Teljesítmény adatok - kW			
kiegészítő	0.8	0.8	0.8
Teljesítmény adatok - KW			
főzőtér	34	34	34
Teljesítmény adatok- KW			
áram	34.5	34.5	34.5
Nettó súly - kg	284	284	284
Hálózati feszültség	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 20 GN 1/1-elektromos**

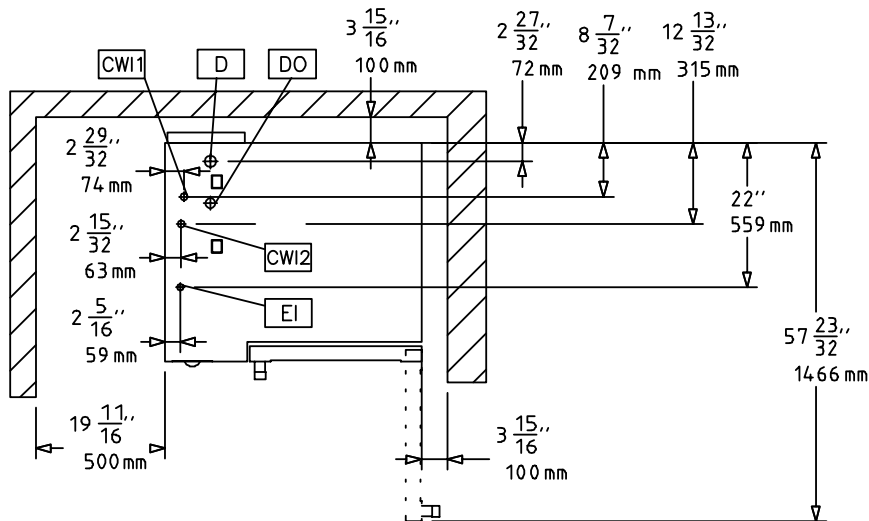
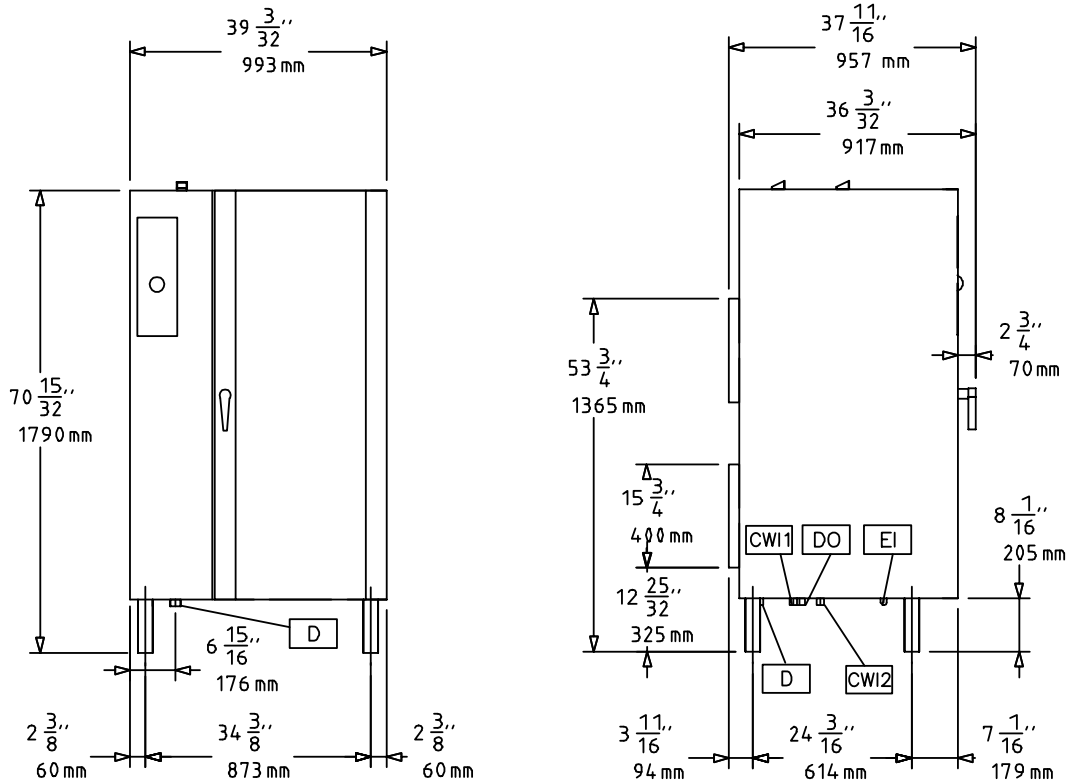
EGA040

	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
SZÁLLÍTOTT TAROZÉKOK			
TÁLCASZÁLL.KOCSI 20GN1/1.63 MM SINT.H.T.	1		1
TÁLCAT.REGÁL 16 GN1/1. 80MM SINT. H.T.		1	
VEZÉRLŐPANEL SZÜRŐ 20GN1/1 SÜTŐHŐZ	1	1	1
ZÁROELEM KOCSI NÉLKÜLI ELŐFÜTÉSHEZ 201/1	1	1	1
TARTOZÉKOK			
1 GN1/1 RÁCSPOLC 8 CSIRKÉHEZ (1,2KG)	922266	922266	922266
2 DB GN 1/1 RÁCSPOLC CSIRKÉHEZ	922036	922036	922036
2 DB SÜTŐKOSÁR	922239	922239	922239
2 DB ZSIRSZÜRŐ 20 GN 1/1 ÉS 2/1 SÜTŐHŐZ	922179	922179	922179
AISI 304 RM ACÉL RÁCSPOLC (2DB)	922017	922017	922017
ALUMINIUM GRILL GN1/1	922289	922289	922289
AUTOMATA VIZLÁGYÍTÓ SÜTŐKHŐZ	921305	921305	921305
BAGUETTE-TEPSI 400X600 PERF ALUM/SZILIK	922189	922189	922189
CUKRÁSZATI KOCSI (400X600) 20GN1/1. 80MM	922068	922068	922068
CUKRÁSZATI TÁLCA BAGETTHEZ GN1/1	922288	922288	922288
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922090	922090	922090
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=40MM	922091	922091	922091
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=65MM	922092	922092	922092
GN1/2-ES RÁCS 4 EGÉSZ CSIRKÉHEZ(1,2KG)	922086	922086	922086
GN2/3 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922285	922285	922285
GRILL ÉS PIZZA LAP GN 1/1	922215	922215	922215
HACCP SOFTWARE EKIS	922166	922166	922166
HÖVEDŐ LEMEZ 20GN1/1	922243	922243	922243
INTEGRÁLT HACCP KIT	922275	922275	922275
KEZI ZUHANY -KÜLSŐ TÖMLŐVEL	922171	922171	922171
MOSÓSZERTARTÓ KOSAR TANKFALRA RÖGZITHETŐ	922209	922209	922209
SÜTŐRÁCS GN2/3 SÜTŐHŐZ	922284	922284	922284
SÜTŐTEPSI 400X600X20 ALUMINIUM	922191	922191	922191
SÜTŐTEPSI 400X600X20MM. PERFORÁLT ALUMIN	922190	922190	922190
TÁLCASZÁLL.KOCSI 20GN1/1.63 MM SINT.H.T.	922007	922007	922007
TÁLCAT.REGÁL 16 GN1/1. 80MM SINT. H.T.	922010	922010	922010
TÁNY SZÁLL. 45 TÁNYER 90MM SIN 20GN1/1	922072	922072	922072
TÁNYERSZÁLL. KOCSI 20GN1/1.54 TÁNYÉRHOZ	922016	922016	922016
TERMÁL TAKARÓ 20 GN 1/1	922014	922014	922014
TOJÁS SÜTŐ 8 TOJÁSHOZ GN1/1	922290	922290	922290
VISSZATEKEREDŐ ZUHANYEGYSÉG-20GN1/1&2/1	922263	922263	922263
VIZLÁGYÍTÓ - GYANTA ALAPÚ	921306	921306	921306
VIZSZÜRŐ 20 GN 2/1 SÜTŐHŐZ 1,8 L/PERC	922104	922104	922104
ZÁROELEM KOCSI NÉLKÜLI ELŐFÜTÉSHEZ 201/1	922094	922094	922094

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

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 20 GN 1/1-elektromos

267204, 267224, 267214



597849100

JELMAGYARÁZAT	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
CWI - Hideg tápvíz csatlakozás	3/4"	3/4"	3/4"
D - Lefolyó csatlakozás	1"1/4	1"1/4	1"1/4
DO - Túlfolyó	●	●	●
EI - Elektromos csatlakozás	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Hűtővíz bemenet	3/4"	3/4"	3/4"