

Kombisütő 10 GN 1/1-gázüzemű

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 adatlapon a 10 GN 1/1-es gázüzemű Touchline modellt részletezzük.



267702

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, automata ciklus): húshoz, halhoz ideális, automatikusan kiválasztja a legjobb főzési paramétereket, hogy a legkevesebb súlyvesztést 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 és automatikus vízkövesedés érzékelés.

- 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.

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 10 GN 1/1-gázüzemű

- 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, energiatakarékos funkciókkal energiát, vizet és öblítőszert spórolhatunk.
- Multi szenzoros maghőmérő: 6 érzékelő, 1/2°C-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, mikor olyan főzési módra váltunk, ahol alacsonyabb hőmérsékletre van szükségünk, mint az előzőnél. Ez működik automatikusan és manuálisan is.
- Ételbiztonsági rendszer: a főzési folyamat automatikus figyelése a HACCP szabványoknak megfelelően, az étel mikrobiológia biztonságát garantálva.
- HACCP csatlakoztatási lehetőség
- USB

FELÉPÍTÉS

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

TECHNIKAI ADATOK	AOS101GTG1 267702	AOS101GTD1 267712
Energia	Gáz	Gáz
Gáz	Földgáz	Bropán-bután
Rácpolcok száma	10	10
Síntávolság - mm	65	65
Főzési ciklus - °C		
légkeveréses mód	300	300
párolás	130	130
Főzési ciklus - °C		
kombinált	250	250
Légkeverés	●	●
Párolás	●	●
Légkeverés/párolás	●	●
Páratartalom szabályozás	●	●
Regenerálás	●	●
Alacsony hőmérsékletű párolás	●	●
Kétssebességű ventilátor	●	●
Többérzékelős maghőmérő	●	●
Automata tisztítási ciklus	●	●
Programok száma	1000	1000
Külső méretek - mm		
szélesség	898	898
mélység	915	915
magasság	1058	1058
Belső méretek - mm/szélesség	460	460
Belső méretek - mm		
mélység	715	715
magasság	736	736
Teljesítmény adatok - KW		
bojler	20	20
Teljesítmény adatok - kW		
kiegészítő	0.3	0.3
Teljesítmény adatok- KW		
áram	0.3	0.3
Teljesítmény adatok - KW		
főzőtér	20	20
Teljesítmény - kW		
gáz	35	35
Nettó súly - kg	160	160
Hálózati feszültség	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

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

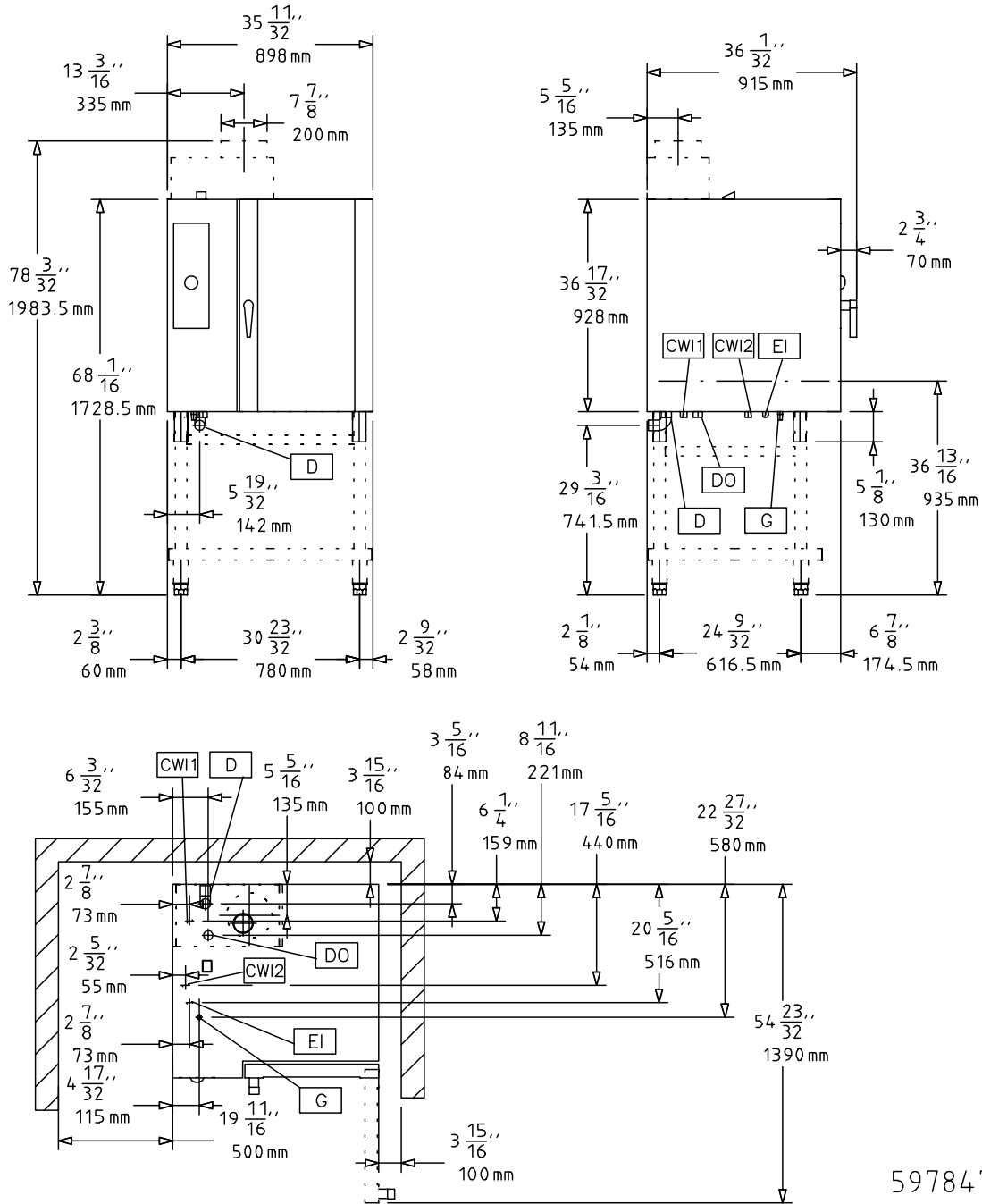
	AOS101GTG1 267702	AOS101GTD1 267712
TARTOZÉKOK		
1 GN1/1 RÁCSPOLC 8 CSIRKÉHEZ (1,2KG)	922266	922266
2 DB GN 1/1 RÁCSPOLC CSIRKÉHEZ	922036	922036
2 DB SÜTŐKOSÁR	922239	922239
AISI 304 RM ACÉL RÁCSPOLC (2DB)	922017	922017
ÁLLÍTHATÓ LÁB, 4 DB	922012	922012
ÁLLVANY + TÁLCATARTÓ 6&10 GN 1/1 SÜTŐHÖZ	922096	922096
ÁLLVANY TÁLCATARTÓVAL 6&10 GN1/1 SÜTŐHÖZ	922195	922195
ALUMINIUM GRILL GN 1/1	922093	922093
ALUMINIUM GRILL GN 1/1	922289	922289
ÁTALAKÍTÓ KÉSZLET FÖLDGÁZRÓL PB GÁZRA	922277	
ÁTALAKÍTÓ KÉSZLET PB GÁZRÓL FÖLDGÁZRA		922278
AUTOMATA VÍZLAGYÍTÓ SÜTŐKHÖZ	921305	921305
BAGUETTE-TEPSI 400X600 PERF. ALUM/SZILIK	922189	922189
BANQUET REGÁL 23TÁNYER-85MM-10GN1/1	922071	922071
BEKOCZHATÓ REGÁL 6&10 GN1/1 SÜTŐHÖZ	922074	922074
CUK.TÁLCAT.REG(400X600)+KER.-80MM,10X1/1	922066	922066
ELSZÍVŐERNYŐ VENTILL. NÉLKÜ 6&10 GN1/1	640791	640791
ELSZÍVŐERNYŐ VENTILLÁTORRAL 6&10 GN1/1	640792	640792
FÜSTGÁZ LECSAPATÓ GÁZÜZEMŰ SÜTŐHÖZ	922235	922235
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922090	922090
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=40MM	922091	922091
GN1/1 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=65MM	922092	922092
GN1/2-ES RÁCS 4 EGÉSZ CSIRKÉHEZ(1,2KG)	922086	922086
GN2/3 TEPSI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922285	922285
GRILL ÉS PIZZA LAP GN 1/1	922215	922215
HACCP SOFTWARE EKIS	922166	922166
HÖVÉDŐ LEMEZ 10GN1/1	922251	922251
HÖVÉDŐ LEMEZ ÖSSZEÉPÍTETT SÜTŐHÖZ 6GN+10	922245	922245
INTEGRÁLT HACCP KIT	922275	922275
KERÉKKÉSZLET SÜTŐÁLLVANYHOZ 6&10 GN1/1	922003	922003
KÉZI ZUHANY -KÜLSŐ TÖMLŐVEL	922171	922171
KÜLSŐ CSATL.KIT MOS.SZERŐBL.SZ. AD.HOZ	922169	922169
LEURÍTÓ KIT (D=50MM) 6&10GN 1/1&2/1	922283	922283
MELEGENT. SZEKRÉNY+TÁLCATARTÓ-6&10GN1/1	922224	922224
MOSOGATÓSZER ADAGOLÓ TARTÁLY TARTÓ	922212	922212
ÖSSZEÉPÍTŐ KIT GÁZÚ.6X1/1+ 6 VAGY10X1/1	922216	922216
SÜTŐRÁCS GN2/3 SÜTŐHÖZ	922284	922284
SÜTŐTEPSI 400X600X20 ALUMINIUM	922191	922191
SÜTŐTEPSI 400X600X20MM, PERFORÁLT ALUMIN	922190	922190
SÜTŐTEPSI BAGETTÉZ GN1/1	922288	922288
SZALLÍTÓ KOCSI 6 ÉS 10 GN 1/1	922004	922004
TÁLCA SIN (400X600) 6&10GN1/1 ÁLLVANYHOZ	922286	922286
TÁLCAT.REGÁL 10GN1/1, 64 MM SINT.,H.T.	922099	922099
TÁLCAT.REGÁL+KERÉK,10GN1/1,65MM SINTÁV.	922006	922006
TÁLCAT.REGÁL+KERÉK,8GN1/1,80MM SINTÁV	922009	922009
TÁLCATARTÓ SÜTŐÁLLVANYHOZ, 6&10 GN1/1	922021	922021
TÁNYERT.REGÁL 30 TÁNYERHOZ,10GN1/1,65MM	922015	922015
TERMAL TAKARÓ 10 GN 1/1	922013	922013
TOJÁSSÜTŐ 8DB TOJÁSHOZ,GN1/1	922290	922290
VEZÉRLŐPANEL SZÜRŐ 6&10 GN1/1 SÜTŐHÖZ	922246	922246
VÍZLAGYÍTÓ - GYANTA ALAPÚ	921306	921306
VÍZSZÜRŐ SÜTŐHÖZ	922186	922186
ZÁRNYELV KETTŐS AJTÓNYITÁSHOZ	922265	922265
ZSIRGYÚJTÓ KIT (TÁLCA+KOCSI)	922287	922287
ZSIRSZÜRŐ 10 GN 1/1-2/1 SÜTŐHÖZ	922178	922178

ECB020

A gyártó fenntartja a jogot, hogy minden előzetes értesítés nélküli módosításon változtasson a terméken2011-02-04

Electrolux air-o-steam - Touchline
Kombisütő 10 GN 1/1-gázüzemű

267702, 267712



597847

JELMAGYARÁZAT	AOS101GTG1 267702	AOS101GTD1 267712
CWI - Hideg tápvíz csatlakozás	3/4"	3/4"
D - Lefolyó csatlakozás	1"1/4	1"1/4
DO - Túlfolyó	●	●
EI - Elektromos csatlakozás	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gázcsatlakozás	1/2"	1/2"
WIC - Hűtővíz bemenet	3/4"	3/4"