

## Kombisütő 20 GN 2/1-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 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 20 GN 2/1-es gázüzemű Touchline modellt részletezzük.



267705

### 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 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.

### 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 20 GN 2/1-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 tértől, 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 öblítőszeret 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.
- Manuális vízbefecskendezés a cellába.
- Ételbiztonsági rendszer: a főzési folyamat automatikus figyelése a HACCP szabványoknak megfelelően, az étel mikrobiológia biztonságát garantálva.
- HACCP csatlakoztatási lehetőség
- USB csatlakozás

## 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	AOS202GTG1 267705	AOS202GTD1 267715
Energia	Gáz	Gáz
Gáz	Földgáz	Bropán-bután
Rácspolcok száma	20	20
Síntávolság - mm	63	63
Főzési ciklus - °C		
légkeveréses mód	300	300
párolás	130	130
Főzési ciklus - °C		
kombinált	250	250
Légkeverés	●	●
Párolás	●	●
Légkeverés/párolás	●	●
Páratartalom szabályozás	●	●
Cook&hold	●	●
Regenerálás	●	●
Alacsony hőmérsékletű párolás	●	●
Kétsébséges ventilátor	●	●
Többérvékelős maghőmérő	●	●
Automata tisztítási ciklus	●	●
Programok száma	1000	1000
Külső méretek - mm		
szélesség	1243	1243
mélység	1107	1107
magasság	1795	1795
Belső méretek - mm/szélesség	933	933
Belső méretek - mm		
mélység	830	830
magasság	1450	1450
Teljesítmény adatok - KW		
bojler	55	55
Teljesítmény adatok - kW		
kiegészítő	2	2
Teljesítmény adatok - kW		
főzőtér	55	55
Teljesítmény - kW		
gáz	95	95
Nettó súly - kg	414	414
Hálózati feszültség	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

**Electrolux air-o-steam - Touchline  
Kombisütő 20 GN 2/1-gázüzemű**

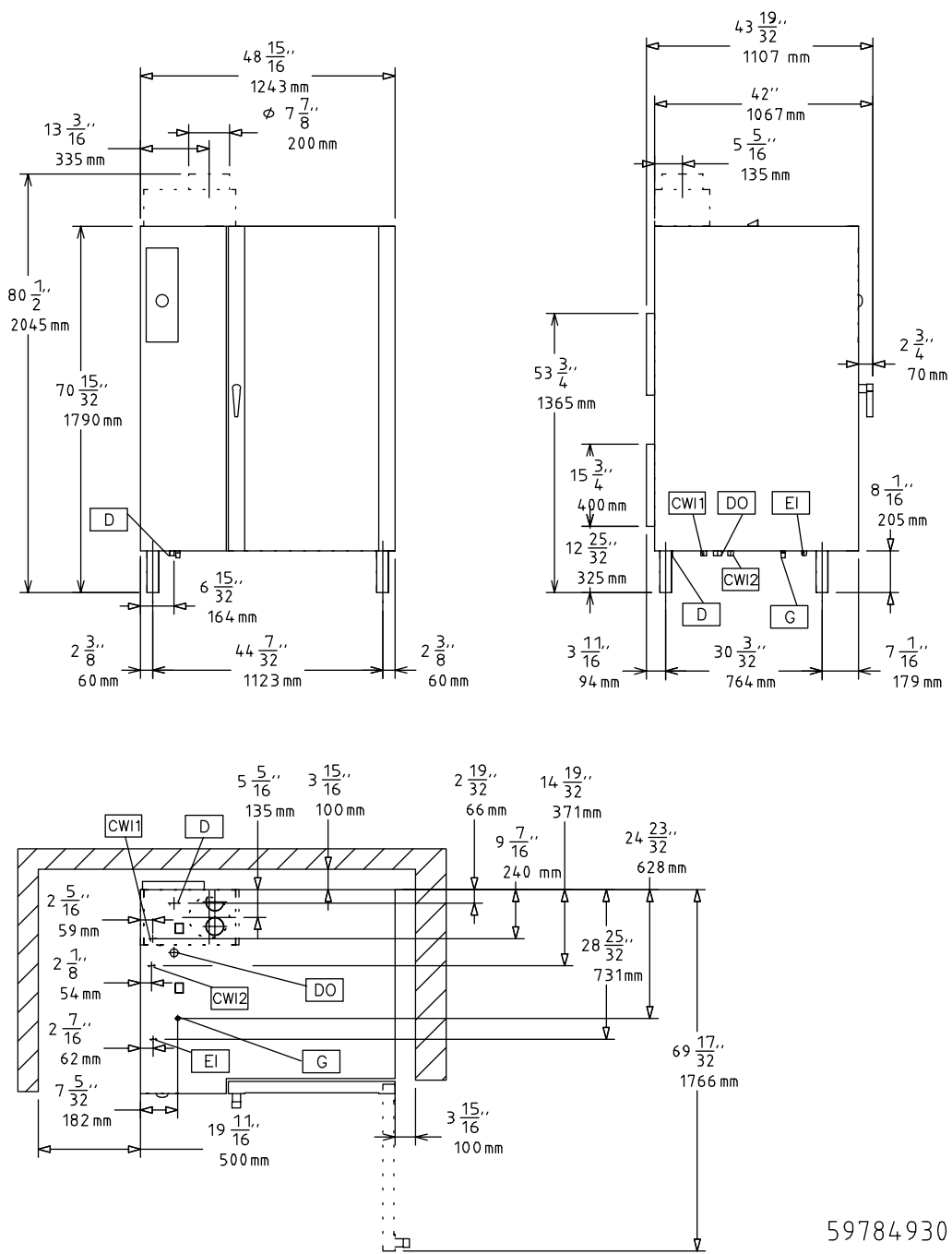
	<b>AOS202GTG1 267705</b>	<b>AOS202GTD1 267715</b>
<b>SZÁLLÍTOTT TAROZÉKOK</b>		
TÁLCA TARTÓ REGÁL 20GN2/1 63 MM.H.T	1	1
VEDŐLEMEZ AJTÓRA 20 2/1-ES SÜTŐHÖZ	1	1
VEZÉRLŐPANEL SZÜRŐ 20GN 2/1	1	1
<b>TARTOZÉKOK</b>		
1 GN1/1 RÁCSPOLC 8 CSIRKÉHEZ (1,2KG)	922266	922266
1 PAR GN2/1 RM ACÉL RÁCSPOLC	922175	922175
2 DB GN 1/1 RÁCSPOLC CSIRKÉHEZ	922036	922036
2 DB SÜTŐKOSÁR	922239	922239
2 DB ZSIRSZÜRŐ 20 GN 1/1 ÉS 2/1 SÜTŐHÖZ	922179	922179
AISI 304 RM ACÉL RÁCSPOLC (2DB)	922017	922017
ALUMINIUM GRILL GN1/1	922289	922289
ÁTALAKÍTÓ KÉSZLET FÖLDGÁZRÓL PB GÁZRA	922277	
ÁTALAKÍTÓ KÉSZLET PB GÁZRÓL FÖLDGÁZRA		922278
AUTOMATA VIZLÁGYÍTÓ SÜTŐKHÖZ	921305	921305
BAGUETTE-TEPSI 400X600 PERF ALUM/SZILIK	922189	922189
BANQUETT KOCSI 92 TÁNYÉR, 20GN2/1 (85MM)	922055	922055
CUKRÁSZATI KOCSI (400X600) 80MM, 20GN2/1	922069	922069
CUKRÁSZATI TÁLCA BAGETTHEZ, GN1/1	922288	922288
FÜSTGÁZ LECSAPATÓ GÁZÜZEMŰ SÜTŐHÖZ	922235	922235
GN1/1 TEPESI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=20MM	922090	922090
GN1/1 TEPESI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=40MM	922091	922091
GN1/1 TEPESI TAPADÁSMENTES BEVONAT H=65MM	922092	922092
HACCP SOFTWARE EKIS	922166	922166
HÖVÉDŐ LEMEZ GN20X2/1	922242	922242
INTEGRÁLT HACCP KIT	922275	922275
KEZI ZUHANY -KÜLSŐ TÖMLŐVEL	922171	922171
MOSÓSZERTARTÓ KOSÁR TANKFALRA RÖGZÍTHETŐ	922209	922209
SÜTŐTEPSI 400X600X20 ALUMINIUM	922191	922191
SÜTŐTEPSI 400X600X20MM, PERFORÁLT ALUMIN	922190	922190
TÁLCA TARTÓ REGÁL 16GN2/1 80MM, H.T.	922046	922046
TÁLCA TARTÓ REGÁL 20GN2/1 63 MM,H.T	922044	922044
TERMAL TAKARÓ 20 GN 2/1	922049	922049
TOJÁS SÜTŐ 8 TOJÁSHOZ, GN1/1	922290	922290
VEDŐLEMEZ AJTÓRA 20 2/1-ES SÜTŐHÖZ	922095	922095
VISSZATEKEREDŐ ZUHANYEGYSÉG-20GN1/1&2/1	922263	922263
VIZLÁGYÍTÓ - GYANTA ALAPÚ	921306	921306
VIZSZÜRŐ 20 GN 2/1 SÜTŐHÖZ 1,8 L/PERC	922104	922104

**ECB050**

A gyártó fenntartja a jogot, hogy minden előzetes értesítés nélküli módosításon változtasson a terméken 2011-04-08

**Electrolux air-o-steam - Touchline  
Kombisütő 20 GN 2/1-gázüzemű**

267705, 267715



597849300

JELMAGYARÁZAT	AOS202GTG1 267705	AOS202GTD1 267715
	CWI - Hideg tápvíz csatlakozás	3/4"
D - Lefolyó csatlakozás	2"	2"
DO - Túlfolyó	●	●
EI - Elektromos csatlakozás	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gázcsatlakozás	1"	1"
WIC - Hűtővíz bemenet	3/4"	3/4"

A gyártó fenntartja a jogot, hogy minden előzetes értesítés nélkül módosítson változtasson a termékben 2011-04-08

ECB050