



air-o-steam konvektomaty

air-o-steam® B 16xGN1/1, EL

**268214
(AOS201EBH2)**

Konvektomat air-o-steam, elektrický, 16xGN1/1, rozteč vsunů - 80mm, ovládací úroveň B (2 stupňové vaření). Mycí systém air-o-clean. V ceně zavázeč klec

Zkrácená specifikace

Položka č.

16xGN1/1 - AIR-O-STEAM - úroveň B - elektrický konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry a s možností vaření/pečení ve 2 krocích (fázích). Regulace vlhkosti pomocí By-Pass technologie (PATENTOVÁNO) zaručuje maximální efektivitu výkonu bojlerového vyvíječe a optimalizaci spotřeby vody a energií.

AIR-O-FLOW: systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru

AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity.

Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Delta pečení, možnost programování ve 2 fázích.

Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, zpožděný start, pauza.

Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Teplotní pokrmová sonda.

V ceně zavázeč klec s integrovaným vozíkem na 16xGN1/1 - podélně ukládané

Hlavní funkce a vlastnosti

- Manuální režim: tradiční způsob nastavení pomocí dotykového displeje:
 - Horkovzdušný cyklus (do 300°C): pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti.
 - Nízkoteplotní pára (do 100°C): např. pro Sous-Vide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
 - Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
 - Přehřátá Eco-pára: 100°C-130°C.
 - Kombinovaný cyklus (do 250°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Speciální cyklus REGENERACE: přednastaveno pro rychlou a efektivní regeneraci na talířích a také v GN nádobách (max. nastavitelná teplota 250°C)
- By-pass technologie pro regulaci vnitřního klima (vlhkosti) v komoře (funguje při režimu Kombi a Regenerace). By-pass regulace přispívá k optimalizaci fungování bojleru a topnic v komoře, čímž výrazně spoří vodu a elektrickou energii.
- Radiální, vícerychlostní ventilátor: plná rychlost-poloviční rychlost-pulsní otáčky (vhodné obzvláště pro pekařské produkty, nízkoteplotní pečení, pečení přes noc a pro režim udržování).
- Jednobodová pokrmová sonda ve standardní výbavě
- Možnost nastavení režimu s polovičním výkonem / spotřebou energie.
- air-o-flow: systém předehřívání čistého studeného vzduchu s následným rozváděním do komory skrze bi-funkční ventilátor
- air-o-clean™ vestavěné automatické mytí komory (4 automatické a 1 polo-automatický cyklus).
- Součástí ceny je zavázeč klec s integrovaným vozíkem na 16x1/IGN - podélně ukládané.

Konstrukce

- IPX 5 - vysoká ochrana stroje proti vodě
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Hygienické provedení komory s oblými rohy pro snadné čištění a dlouhodobou životnost.
- Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Přední panel uchycen na pantech pro snadný servisní přístup k hlavním komponentům.
- Integrovaná sprcha je součástí stroje.

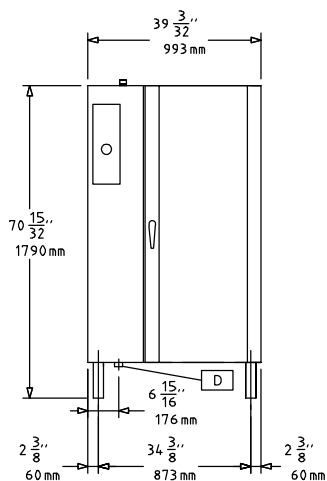
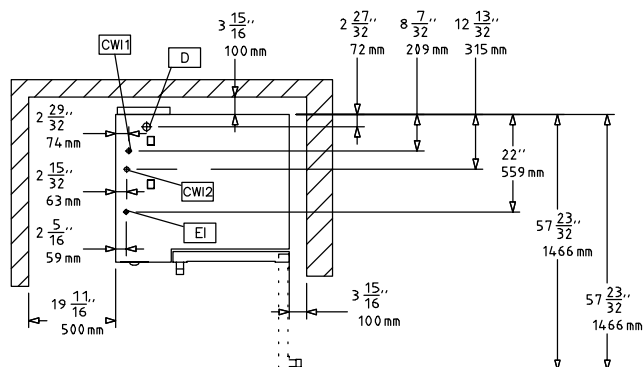
Příslušenství v ceně

- 1 x Zavázeč klec s vozíkem pro PNC 16xGN1/1 - rozteč 80mm 922010
- 1 x Filtr elektroniky pro PNC konvektomaty 20xGN1/1 (osazen 922248 již z výroby)

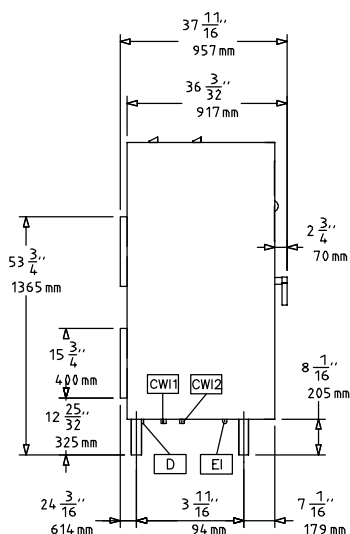
Extra příslušenství

SCHVÁLENO: _____

- Změkčovač byl navržen speciálně pro PNC 921305 konvektomaty od kapacity 6xGN1/1 a více. Nastavení regenerace v rozmezí jedenkrát denně až po jedenkrát za týden. Pracovní tlak mezi 2,8 a 5 barů. Maximální průtok 1800 l/hod. Teplota přívodní vody mezi 4°C do 49°C. Množství změkčené vody je odvislé od tvrdosti přiváděné vody podle německé stupnice: 17°- 2100 L; 22°- 1900 L; 27°- 1800 L; 33°- 1700 L
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921306
- Zavázeční klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922007
- Zavázeční klec s vozíkem pro 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922010
- Termoizolační plášť pro klec air-o-steam 20xGN1/1 PNC 922014
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 20xGN1/1, kapacita 54 talířů, rozteč 74mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavázeční klece PNC 922016
- Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty PNC 922017
- Sada 2 roštů (GN1/1) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922036
- Zavázeční klec s vozíkem na 16 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 20xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922068
- Banketová klec pro konvektomaty 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, kapacita 45 talířů, rozteč 90mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavázeční klece PNC 922072
- Rošt (GN1/2) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 4 kusy kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922086
- Výplň dveří pro použití při předehřívání a mytí bez zavezeného vozíku. Pro air-o-steam® 20x1/1 PNC 922094
- Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů PNC 922171
- Tukový filtr pro konvektomaty 20xGN1/1 a GN 2/1 - sada 2 kusů PNC 922179
- Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. PNC 922189
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový PNC 922190
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový PNC 922191
- Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty PNC 922239
- Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 20xGN1/1 PNC 922243
- Navinovací sprcha pro konvektomaty 20xGN1/1 a 20xGN2/1 PNC 922263
- Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt PNC 922266
- HACCP sada konektorů specifikace RS485 (vnitřní konektor - kabel - vnější konektor) pro napojení na systém Electrolux EKIS HACCP (příp. HACCP System třetích stran). PNC 922275
- Sada výškově stavitelných koleček pro konvektomaty 20x1/1 a 20x2/1GN. PNC 922280
- Rošt GN1/1 na přípravu pečených brambor, 28 napichovacích trnů. Materiál ALU-slitina, speciální NEPŘILNAVÝ povrch. PNC 922300
- GN nádoba s výpustním ventilem, GN1/1-H100mm PNC 922321
- Sada 4 grilovacích jehlice pro podélné uložení. PNC 922327
- GN nádoba s výpustním ventilem, GN1/1-H40mm PNC 922329
- Volcano Smoker - vložka pro uzení v konvektomatech PNC 922338
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. Předpokládaná charakteristika přívodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm. PNC 922344
- Reverzní osmóza pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. PNC 922345
- Zpětný ventil (dle normy EN 1717) PNC 922347
- Víceúčelový hák PNC 922348

Zepředu

Shora


CW1 = Napojení studené vody 1
 CW2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 EI = Elektrické napojení

Boční

Elektro

Napětí:
 268214 (AOS201EBH2) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Příkon: 34.5 kW
Nutné zapojení přes samostatný nástěnný vypínač
Spotřeba energie, min,max: 4.08 - 22.1 kW/h

Voda:

Napojení "SV": 3/4"
Napojení upravené "SV": 3/4"
Tlak: 1.5-4.5 bar
Odpad "D": 1"1/4

Electrolux doporučuje vždy před instalací prověřit kvalitu a chemické složení přírodní vody pomocí laboratorních testů..

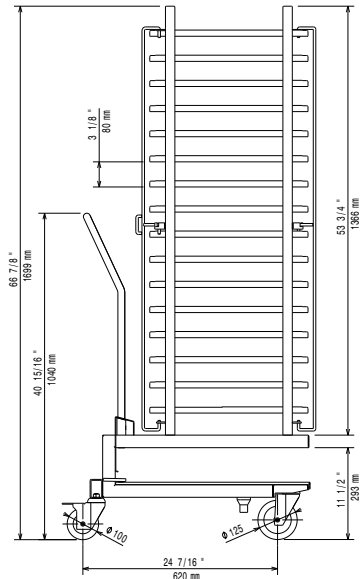
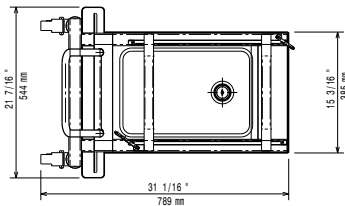
Detailní požadavky na kvalitu přírodní vody jsou uvedeny v návodech k obsluze zařízení.

Kapacita:

GN: 16 - 1/1 Gastronom
Kapacita plechů 16

Hlavní informace

Vnější rozměry, Výška 1795 mm
Vnější rozměry, Šířka 993 mm
Vnější rozměry, Hloubka 957 mm
Netto váha: 255 kg
Přepravní váha: 300 kg
Přepravní výška: 2040 mm
Přepravní šířka: 1000 mm
Přepravní hloubka: 1040 mm
Přepravní objem: 2.12 m³
Rozteč vedení plechů: 80 mm
Varné režimy - horký vzduch 300 °C
Varné režimy - pára 130 °C
Varné režimy - kombi 250 °C
Cook & Hold X
Regulace vlhkosti: X
Regenerace X
Nízkoteplotní pára X
Pokrmová sonda X
Výkon bojleru 24 kW

Zepředu

Shora


- CW11 = Napojení studené vody 1
- CW12 = Napojení studené vody 2
- D = Odpad
- EI = Elektrické napojení

Boční
