

**air-o-convect Touchline
Elektriline Touchline
konveksioonahi 20GN 1/1**

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



266204 (AOS201EKA1)

ELEKT.KONVEKTSIOONAHJ
(TOUCH) 20GN1/1LW

266224 (AOS201EKN1)

EL.KONVEKTSIOONAHJ
(TOUCH) 20GN1/1LW-230**Lühike spetsifikatsioon****Ühiku nr.** _____

air-o-convect Touchline 20 GN 1/1 elektriline konveksioonahi omab kõiki konveksioonahju omadusi ja aur genereeritakse ahjukambris, lisamaks ja hoidmaks niiskust, mis kõik kokku tagavad kõrge küpsetustulemuse ning ühtlase kvaliteedi erinevate küpsetusprogrammidega. Küpsetusüklitest on ahjul konveksioonküpsetamine kuuma õhuga (25°C-300°C) ja 11 automaatset niiskustaset, kuivast ahjukambrit kuni kõrge aurussalduseni. Ahi on programmeeritav ning sinna saab salvestada enda retsepte, lisaks automaatne eelsoojendamine, hoidmise funktsioon ja automaatne ning väga kiire ahjukambri jahutamine. Valmistatud üleni AISI 304 roostevabast terasest, liitekohtadeta hügieeniline ahjukamber, millel on ümardatud sisenurgad. Kahekihiline termoklaasidega uks omab avatud raami konstruktsiooni, tänu millele püsib ukse välisosa jahedana. IPX5 veepritsse kaitse sertifikaat. USB ühendus retseptide kopeerimiseks, toiduturvalisuse (HACCP) andmete salvestamiseks ja tarkvara uuendamiseks tavalise USB mälu pulgaga.

Air-o-clean™ automaatne ja täielikult integreeritud pesusüsteem, millel on ka n "Green" omadused, mis võimaldavad kokku hoida

energiat, vett ja loputusainet.

KOOSKÖLASTUS: _____

Peamised omadused

- Kuiv kuum konveksioonõhu tsükkel (maks. 300° C) on ideaalne madalal niiskustasemel toidu valmistamiseks. -0 = ei ole täiendavat niiskust (pruunistamine, au gratin, küpsetamine, eelküpsutatud toit) -1-2 = madal niiskus (väikesed portsjonid lihast ja kalast) -3-4 = keskmine madal niiskus (suured lihatükid, kuumutamine, röstitud kana ja kergitamine) -5-6 = keskmine niiskus (röstitud köögiviljad ning röstitud liha ja kala küpsetamise esimene faas) -7- 8 = keskmise tugevusega niiskus (hautatud köögiviljad) -9-10 = kõrge niiskus (hautatud liha ja koorega kartul)
- air-o-flow: ahjust väljapoolest võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilaatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambrisse, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- air-o-clean™: neli erinevat ja täiesti automaatset puhastusprogrammi. Iga programmiga koos saab kasutada nn. Green Spirit funktsioone, milledega hoitakse kokku vett, energiat ja loputusainet.
- Programmeeritavus: kuni 1000 retsepti saab salvestada ahju mälli, iga retsept võib endas sisaldada kuni 16 erinevat küpsetusfaasi.
- Muudetava kiirusega ventilaator: täiskiirus, pool kiirust ja pulseeriv funktsioon.
- Hoidmise tsükkel toidu soojana säilitamiseks pärast küpsetustsükli lõppu.
- Automaatne ja manuaalne kiirjahutamise käivitamine liikudes kõrgematelt temperatuuridelt madalamatele.
- Multitaimeriga küpsetamine: saab siinide kaupa seadistada erinevad küpsetusajad erinevatele toitudele, tagab suurepärase tulemuse ning küpsetamise sujuvuse. Kokku saab salvestada ahju mälusse 70 Multitaimer programmi.
- HACCP andmete salvestamine standardis.
- USB-ühendus, mille abil saab uuendada ahju programme ja siirdada küpsetusprogramme, HACCP ja FSC andmeid kiirelt ja kergesti.
- Ühe mõõtepunktiga torketermomeeter on komplektis.
- Make-it-mine funktsioon, mille abil saab kasutaja personaliseerida ahju peamised toimingud just selliseks, nagu kasutajal vaja. Näiteks on võimalik lukustada valmisprogrammid, et neid ei saaks kogemata muuta.
- Komplektis üks siinidega kärü 1/1GN, sinide vahe 63mm ja ukse kate ahju ilma käruta eelsoojendamiseks.

Konstruksioon

- Kerge puhastada, IPX5 veejoa sertifikaat.
- Valmistatud üleni 304 AISI roostevabast terasest.
- Hügieeniline liitekohtadeta ahjuõõs, puhastuse lihtsustamiseks kõikjalt kumerate nurkadega.
- Kahekordne termoklaasidega uks, avatud raamiga konstruktsioon tagab jahedamad ukseraami välispaneelid. Hingedel siseklaas on kergelt vabastatav ja puhastatav.
- Hooldustoiminguid on kerge teostada hingedega varustatud esipaneeli kaudu.

Kaasas olev lisavarustus

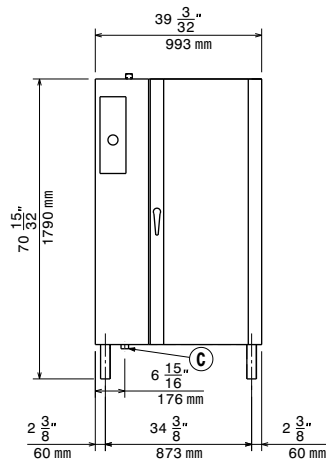
- 1 tk Ahjutogi ratastega 20 gn 1/1 - 63mm PNC 922007
siinide vahe
- 1 tk JUHTPANEELI FILTER-20 GN1/1 PNC 922248
AHJUDELE
- 1 tk VÄLJATÖMM.KÄSIDUŠŠ-20GN PNC 922263
1/1&2/1 AHJUDELE

Lisavarustus

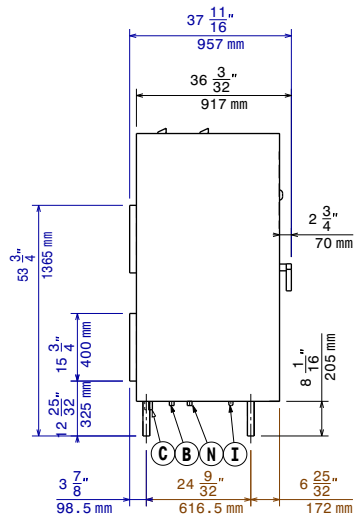
- Veefilter koos kassetiga ja veehulga PNC 920002
mõõtjaga 6&10 gn 1/1 ahjudele - madal
auru kasutamine
- Veefilter koos kassetiga ja veehulga PNC 920003
mõõtjaga - suur auru kasutamine
- Soolaga veepehmedaja koos PNC 921305
automaatse regenereerimisega
- Veepehmedaja puhastaja (921305) PNC 921306
- Ahjutogi ratastega 20 gn 1/1 - 63mm PNC 922007
siinide vahe
- Ahjutogi ratastega 16 gn 1/1 - 80mm PNC 922010
siinide vahe
- Banquet togi 54 taldrikule 20 gn 1/1 ahi - PNC 922016
74mm siinide vahe
- Restipaar aisi 304 rvt - gn 1/1 PNC 922017
- Restipaar 8 tervele kanale (1.2kg) - gn PNC 922036
1/1
- Pagari/kondiitri ahjutogi 20 gn 1/1 ahi - PNC 922068
16 siini 400x600mm - 80mm siinide vahe
- Banquet togi 45 taldrikule 20 gn 1/1 ahi - PNC 922072
90mm siinide vahe
- Rest 4 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/2 PNC 922086
- Käsidušš - välisküljele kinnitatav PNC 922171
- 20X1/1&2/1 AHJU RASVAFILTRID PNC 922179
- Perforeeritud alumiiniumist/silikoonist PNC 922189
küpsetusplaat, 5 nõgu -
400x600x38mm
- Perforeeritud alumiiniumist pagariplaat PNC 922190
4 servaga - 400x600x20mm
- Alumiiniumist pagariplaat 4 servaga - PNC 922191
400x600x20mm
- PESUAINEKORV-SEINALE KINNITATAV PNC 922209
(0S1192-3)
- Korvide paar ahjule PNC 922239
- KUUMAKAITSE 20GN 1/1 AHJUDELE PNC 922243
- VÄLJATÖMM.KÄSIDUŠŠ-20GN 1/1&2/1 PNC 922263
AHJUDELE
- Rest 8 tervele kanale (1.2kg) - gn 1/1 PNC 922266
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP PNC 922275
AHJULE
- REGULEERITAVAD RATTAD 20GN LW PNC 922280
AHJUDELE
- USB torketermomeeter sous-vide PNC 922281
küpsetamiseks
- Rasvakogumise nõu koos äravoolu PNC 922321
kraaniga - gn 1/1 h=100mm
- 4 pikka grillvarrast PNC 922327

- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- Vulkaansuitsutaja ahjule PNC 922338
- Vee nanofilter 10 gn 2/1 & 20 gn ahjudele PNC 922344
- Väline pöördosmoosi filter 10 gn 2/1 & 20 PNC 922345
gn ahjudele
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- Mitmeotstarbeline konks PNC 922348
- JALAD KOOS ÄÄREGA AHJULE 20x1/ PNC 922361
GN-20x2/1GN-QTY:4
- Termokate 20 gn 1/1 ahi PNC 922365
- - NOT TRANSLATED - PNC 922771
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=20mm PNC 925000
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=40mm PNC 925001
- Non-stick u-pan - gn 1/1 h=60mm PNC 925002
- Kahepoolne grillplaat (ribilne ja sile) PNC 925003
ahjudele - gn 1/1
- Alumiiniumist ahju grill (pulkadega) - gn 1/1 PNC 925004
- Sile küpsetusplaat 2 servaga - gn 1/1 PNC 925006
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=20mm PNC 925009
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=40mm PNC 925010
- Non-stick u-pan - gn 1/2 h=60mm PNC 925011
- Komplekt 6 non-stick u-pan - gn 1/1 PNC 925012
h=20mm
- Komplekt 6 non-stick u-pan - gn 1/1 PNC 925013
h=40mm

Eestvaade

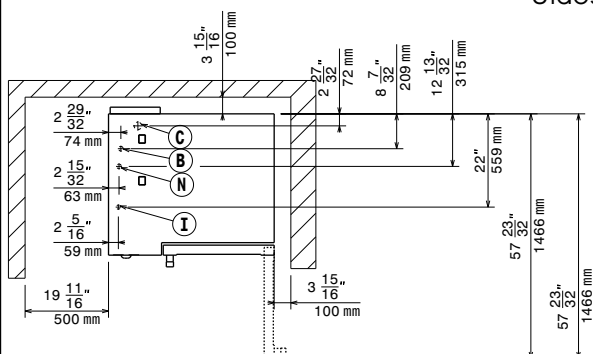


Külg



CW11 = Külma vee ühendus 1
CW12 = Külma vee ühendus 2
D = Äravool
EI = Elektrühendus

Ülaosa



Elekter

Toitepinge:

266204 (AOS201EKA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
266224 (AOS201EKN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Ühendatud koormus:

34.5 kW

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus: 3/4"
Rõhk: 1.5-4.5 bar
Äravool "D": 1"1/4

Mahutavus:

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Võtmeinfo:

Välismõõdud, laius: 993 mm
Välismõõdud, kõrgus: 1795 mm
Välismõõdud, sügavus: 957 mm
Transpordikaal:
266204 (AOS201EKA1) 288 kg
266224 (AOS201EKN1) 282 kg
Transpordipakendi maht:
266204 (AOS201EKA1) 2.08 m³
266224 (AOS201EKN1) 2.18 m³