



Electrolux

air-o-steam Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



air-o-steam

Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1

267202 (AOS101ETA1)

ELEKTRILINE KOMBIAHI
TOUCHLINE 10GN1/1LW

267222 (AOS101ETN1)

ELEKT. KOMBIAHI
TOUCHLINE
10GN1/1LW-230V

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr.

Mahutavus 10 GN 1/1-40mm, siinide vahe 65mm

AHJU KASUTAMINE

- Täiuslik HD puutetundlik ekraan
- Kasutajasõbralikul, kergelt puhastataval ja kriimustuskaitsega HD puuteekraanil on 262000 kirkast värvi, rahvusvaheliselt tunnustatud sümbolid ja toitude pildid.
- Juhtpaneeli on võimalik vastavalt kasutaja soovidele personaliseerida, saab kuvada ka ainult teatud osa kogu programmide valikust.
- Intuiitiivne juhtpaneel on väga selge ja kergelt kasutatav. Suured ning kaugelt loetavad numbrid
- Ekraanil on võimalik kogu aeg lugeda kasutaja poolt ette antud väärtuseid ja ahjukambri tegelikke näitusid (soovitud ja tegelik temperatuur, soovitud ja tegelik niiskus jne.), seda hoolimata sellest kas kasutatakse ajalist või torketermomeetriga küpsetamist. Neid väärtusi kuvatakse ekraanil pidevalt ning neid ei ole vaja minna menüüsse otsima - mugav kasutada ja hoiab kokku aega. Lisaks on näha ka programmi järelejäädud aeg, nii on köögi tööd võimalik tõhusamalt planeerida.
- Kellaaja, päeva, kuu ja aasta kuvamine.
- Keelte valik on väga lai: eesti, läti, leedu, vene, inglise, soome, rootsi jne keeled - kokku üle 30 erineva keele.

PROGRAMMID

- 120 eelprogrammeeritud programmi ja 1000 mälupesa kasutaja poolt

Mahutavus 10 GN 1/1-40mm, siinide vahe 65mm

AHJU KASUTAMINE

- Täiuslik HD puutetundlik ekraan
- Kasutajasõbralikul, kergelt puhastataval ja kriimustuskaitsega HD puuteekraanil on 262000 kirkast värvi, rahvusvaheliselt tunnustatud sümbolid ja toitude pildid.
- Juhtpaneeli on võimalik vastavalt kasutaja soovidele personaliseerida, saab kuvada ka ainult teatud osa kogu programmide valikust.
- Intuiitiivne juhtpaneel on väga selge ja kergelt kasutatav. Suured ning kaugelt loetavad numbrid
- Ekraanil on võimalik kogu aeg lugeda kasutaja poolt ette antud väärtuseid ja ahjukambri tegelikke näitusid (soovitud ja tegelik temperatuur, soovitud ja tegelik niiskus jne.), seda hoolimata sellest kas kasutatakse ajalist või torketermomeetriga küpsetamist. Neid väärtusi kuvatakse ekraanil pidevalt ning neid ei ole vaja minna menüüsse otsima - mugav kasutada ja hoiab kokku aega. Lisaks on näha ka programmi järelejäädud aeg, nii on köögi tööd võimalik tõhusamalt planeerida.
- Kellaaja, päeva, kuu ja aasta kuvamine.
- Keelte valik on väga lai: eesti, läti, leedu, vene, inglise, soome, rootsi jne keeled - kokku üle 30 erineva keele.

PROGRAMMID

- 120 eelprogrammeeritud programmi ja 1000 mälupesa kasutaja poolt salvestatavatele programmidele.
- Erinevaid küpsetusfaase saab ühe programmi juurde salvestada lausa 16 tk!
- Konvektsioon (25°C - 300°C)
- Auru programm (100°C)
- Kuumutatud auru programm (101-130°C)
- Madalatemperatuuriline aur (25-99°C)
- Kombi küpsetusprogramm (25°C - 250°C)
- Ülessoojendamise programm (25°C - 250°C)
- Konvektsioonprogramm koos avatud ahjukambri õhuklapiga: sobib eriti kuivaks küpsetamiseks - kogu liigne niiskus eraldatakse (maks. 300°C).
- Poole võimsuse programm: sobib hästi õrnade toitade valmistamiseks, näiteks kookidele.
- Eco-delta: kasutaja annab ahjule ette temperatuuri, kui palju tohib ahjukambri temperatuur olla kõrgem toidu sisetemperatuurist (näiteks 25 kraadi). Viimase töustes 1 kraadi võrra, tõuseb ka ahju temperatuur sama palju.
- Kergitusprogramm: tänu air-o-clima süsteemile luuakse ahjukambris täiuslik keskkond taigna kergitamiseks.
- Paus funktsioon: võid programmeerida viivitusega käivituse või pausi kahe erineva programmi vahele
- Multitimer ajastus: selle funktsiooni abil on võimalik igale erineval siinil samaaegselt valmistada toiduainele anda oma küpsetusaeg. Kokku on võimalik sisestada 14 küpsetusaega. Ahi teavitab kasutajat helisignaali iga siini personaalse küpsetusaja lõppemisest.
- Madalal temperatuuril küpsetamine (LTC, patenteeritud automaatprogramm)
- Finishing funktsioon: automaatselt või manuaalselt seatav küpsetustaseme juhtimine.
- Toote pruunistustaseme automaatne ja ka manuaalne juhtimine.
- Reguleeritav jääkniiskuse tase
- Kiire ahjukambri jahutamise programm.
- Ühe vajutusega teostatav manuaalne ja elektrooniliselt juhitud ahjukambri niisutamine, näiteks pagaritoodete küpsetamise alguses.
- Touchline ahjude juhtimine põhineb kas küpsetusajal või toote sisetemperatuuril, mida mõõdetakse torketermomeetri abil. Väga hügieenilisel Multi-probe torketermomeetril on 6 mõõtepunkti, täpsus 1° C, mõõtevahemik 10°C-99°C.
- Integreeritud veaotsingute süsteem ja veakoodide näitamine.
- Toidu valmistamine
- Kolm erinevat valmistusvarianti (automaatne, eelprogrammeeritud ja

KOOSKÖLASTUS:

Electrolux Professional
www.electrolux.com/professional
professional@electrolux.com

Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1
air-o-steam



Electrolux

air-o-steam Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1

Mahutavus 10 GN 1/1-40mm, siinide vahe 65mm

AHIJU KASUTAMINE

- Täiuslik HD puuetundlik ekraan
- Kasutajasõbralikul, kergelt puhastataval ja kriimustuskaitsega HD puutekraanil on 262000 kirkast värvi, rahvusvaheliselt tunnustatud sümbolid ja toitude pildid.
- Juhtpaneeli on võimalik vastavalt kasutaja soovidele personaliseerida, saab kuvada ka ainult teatud osa kogu programmide valikust.
- Intuiitiivne juhtpaneel on väga selge ja kergelt kasutatav. Suured ning kaugel loetavad numbrid
- Ekraanilt on võimalik kogu aeg lugeda kasutaja poolt ette antud väärtuseid ja ahjukambri tegelikke näituseid (soovitud ja tegelik temperatuur, soovitud ja tegelik niiskus jne.), seda hoolimata sellest kas kasutatakse ajalist või torketermomeetriga küpsetamist. Neid väärtusi kuvatakse ekraanil pidevalt ning neid ei ole vaja minna menüüsse otsima - mugav kasutada ja hoiab kokku aega. Lisaks on näha ka programmi järelejäänud aeg, nii on kõõgi tööd võimalik tõhusamalt planeerida.
- Kellaaja, päeva, kuu ja aasta kuvamine.
- Keele valik on väga lai: eesti, läti, leedu, vene, inglise, soome, rootsi jne keeled
- kokku üle 30 erineva keele.

PROGRAMMID

- 120 eelprogrammeeritud programmi ja 1000 mälupesa kasutaja poolt salvestatavatele programmidele.
 - Erinevaid küpsetusfaase saab ühe programmi juurde salvestada lausa 16 tk!
 - Konvektsioon (25°C - 300°C)
 - Auru programm (100°C)
 - Kuumutatud auru programm (101-130°C)
 - Madaltemperatuuriline aur (25-99°C)
 - Kombi küpsetusprogramm (25°C - 250°C)
 - Ülessoojendamise programm (25°C - 250°C)
 - Konvektsioonprogramm koos avatud ahjukambri õhuklapiga: sobib eriti kuivaks küpsetamiseks - kogu liigne niiskus eraldatakse (maks. 300°C).
 - Poole võimsuse programm: sobib hästi õrnade toitude valmistamiseks, näiteks kookidele.
 - Eco-delta: kasutaja annab ahjule ette temperatuuri, kui palju tohib ahjukambri temperatuur olla kõrgem toidu sisetemperatuurist (näiteks 25 kraadi). Viimase tõustes 1 kraadi võrra, tõuseb ka ahju temperatuur sama palju.
 - Kergitusprogramm: tänu air-o-clima süsteemile luuakse ahjukambri täiuslik keskkond taigna kergitamiseks.
 - Paus funktsioon: võid programmeerida viivitusega käivituse või pausi kahe erineva programmi vahele
 - Multitimer ajastus: selle funktsiooni abil on võimalik igale erineval siinil samaaegselt valmivale toiduvainele anda oma küpsetusaeg. Kokku on võimalik sisestada 14 küpsetusaega. Ahi teavitab kasutajat helisignaalliga iga siini personaalse küpsetusaia lõppemisest.
 - Madalal temperatuuril küpsetamine (LTC, patenteeritud automaatprogramm)
 - Finishing funktsioon: automaatselt või manuaalselt seatav küpsustaseme juhtimine.
 - Toote pruunistaseme automaatne ja ka manuaalne juhtimine.
 - Reguleeritav jääniiskuse tase
 - Kiire ahjukambri jahutamise programm.
 - Ühe vajutusega teostatav manuaalne ja elektrooniliselt juhitud ahjukambri niisutamine, näiteks pagaritoodete küpsetamise alguses.
 - Touchline ahjude juhtimine põhineb kas küpsetusajal või toote sisetemperatuuril, mida mõõdetakse torketermomeetri abil. Väga hügieenilisel Multi-probe torketermomeetrial on 6 mõõtepunkti, täpsus 1°C, mõõtevahemik 10°C-99°C.
 - Integreeritud veaotsingute süsteem ja veakoodide näitamine.
- Toidu valmistamine**
- Kolm erinevat valmistusvarianti (automaatne, eelprogrammeeritud ja manuaalne), puhastusprogrammid ja seadete valik.
 - Automaatne: Valid ainult toiduperekonna ja toidu tüübi ning ahi hoolitseb ülejäänud eest automaatselt! 8 erinevat toidukategooriat ja milles on erinevad toidutüübid.
 - Eelprogrammeeritud: Programmid/retseptid saab salvestada, mugav retseptide otsimine ja otsida saab kas viimati kasutatute hulgast või kogu mälu ulatuses.
 - Manuaalne: Traditsiooniline küpsetamine, kus valitakse küpsetusprogramm,

temperatuur ja muud küpsetusparameetrid.

- Oma programme on lihtne luua ja salvestada otse puutekraanilt ahju retseptide andmebaasi, mis mahutab 1000 erinevat retsepti.

TOOTLIKKUS

- Auru tootmine toimub ahju integreeritud võimsas boileris, millel on automaatne tühjenduse funktsioon.
- Aurugeneraatori boileri automaatne tühjendamine ja automaatne katlakivi diagnoosimise süsteem vähendab katlakivi teket. Aurugeneraatoris on automaatne katlakivi eemaldusprogramm, tänu sellele saab katlakivi eemaldust teostada ka ilma hooldusmehe abita.
- Air-o-clima süsteem on maailmas ainuke, kus kasutatakse reaalselt niiskuse mõõtmis- ja juhtimissüsteemi. Lambda- andur mõõdab ahjukambri hapnikusaldust ja hoiab seal oleva tegeliku niiskustaseme täpselt kasutaja poolt ette antud tasemel. Ainult nii saab kasutaja olla täiesti kindel ahjus valitseva keskkonna omadustes, sest see põhineb reaalsel mõõtmisel, mitte oletustel ega ka teoreetilistel mudelitel.
- air-o-flow süsteem puhub väliskeskkonnast värsket õhku ahjukambri multifunktsionaalse ventilatori abil (lähemalt lk 71): õhk imetakse kambrisse pärast soojendamist läbi ahju tagaosa. Sellega tagatakse soojuste ühtlane jaotumine ja samaväärne küpsetustulemus igas ahju osas, hoolimata ahju täituvusest. Tänu ahjukambri ja ventilatori täiuslikule kujundusele on küpsetustulemus ühtlane ja täiuslik.
- Ventilatori kiirused: täiskiirus, pool kiirus (õrnade toorainete kasutamisel, kookide küpsetamisel), „HOLD“ funktsioon (pulseeriv ventilator küpsetamiseks, madalal temperatuuril suurte lihatükide valmistamiseks). „HOLD“ funktsioon on ideaalne ka toidu soojas hoidmiseks pärast küpsetusprotsessi lõppu, vähendab toidu kuivamisprotsessi.

- Üleni AISI 304 roostevasest terasest, ahjukamber liidesteta ja ümardatud nurkadega.
- Sile puuetundlik juhtpaneel
- Toppeltklaasiga varustatud uksele on tilganõu, mis kogub ukseklaasilt võimaliku kondenseerunud niiskuse. Tänu sellele ei tilgu vesi põrandale ja sellega tagatakse suurem tööturvalisus köögis. Ust avades on seda võimalik fikseerida nelja erinevasse asendisse, millega hõlbustatakse ahju täitmist ja tühjendamist.
- Ahjusiiinid on roostevasest traadist (20 GN ahjudel C-profiil) ja täiesti turvalised, kuna ülevälja ja all paiknevad nõu toed väldivad poolenisti välja tõmmatud GN-i kukkumise.



Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

air-o-steam
Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1

Peamised omadused

- Automaatne funktsioon: valides toiduperekonnast vajaliku toidutüübi, seadistab ahi automaatselt õige küpsetuskeskkonna, temperatuuri ja aja. Igasse toiduperekonda on võimalik salvestada maksimaalselt 60 personaalset eelseadet. Olemas on ka kolm spetsiaalset automaatset tsükliit:
 - Madala temperatuuriga küpsetamise tsükkel, (LTC) kaalukao minimaliseerimiseks, saavutatakse maksimaalne toidu kvaliteet suurte lihatükkide küpsetamisel.
 - Toidu regenereerimise tsükkel: efektiivne niiskuse kontroll kiireks toidu soojendamiseks.
 - Taigna kergitamise tsükkel: kasutab air-o-clima funktsiooni perfektse kergituskeskkonna loomisel.
- Manuaalne funktsioon: traditsiooniline juhtimine, käsitsi valitakse kõik vajalikud parameetrid. Käsitsi juhtimisel kasutatavad küpsetustsüklid:
 - Kui, kuum konveksioonküpsetus (maks. 300 °C): Ideaalne madala niiskusega küpsetamiseks.
 - Madalatemperatuuriline aur (maks. 100 °C): ideaalne sous-vide (vakumeeritud toidu) ülessoojendamiseks ja õrnaks küpsetamiseks.
 - Auru tsükkel (100 °C): mereannid ja köögiviljad.
 - Kõrge temperatuuriga aur (maks. 130 °C).
 - Kombi tsükkel (maks. 250 °C): kombineerib niiskuse ja kuuma konveksioonõhu, tagades niiskusekontrolliga küpsetuskeskkonna, kiirendades seeläbi küpsetusprotsessi ja vähendades kaalukadu.
- Automaatne katlakivi eemaldamise programm, mille abil saab kasutaja ise puhastada boileri katlakivist.
- Multitaimeriga küpsetamine: saab siinide kaupa seadistada erinevad küpsetusajad erinevatele toituledele, tagab suurepärase tulemuse ning küpsetamise sujuvuse. Kokku saab salvestada ahju mälusse 70 Multitaimer programmi.
- air-o-clean™ automaatne ja täielikult integreeritud puhastussüsteem (4 automaatset ja lisaks rohelised funktsioonid hoiavad kokku energiat, vett ja loputusainet).
- Programmid: maksimaalselt 1000 retsepti saab salvestada ahju mällu, kordamaks igat retsepti täpselt samasugusena igal vajalikul hetkel. Retsepte saab jagada paremaks organiseerimiseks 16 erinevasse kategooriasse. Samuti võib igas retseptis kasutada kuni 16 astmelist küpsetust.
- air-o-clima™: Lambda sensoriga juhitud automaatne küpsetuskeskkonna niiskuse reguleerimine.
- air-o-flow: ahjust väljapoole võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambrisse, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- 6-möötmispunktiga torketermomeeter maksimaalselt täpseks mõõtmiseks ja toiduturvalisuse tagamiseks.
- Ahjul on reguleeritav ventilatori kiirus, kolm erinevat kiirust.
- Vähendatud võimsusega tsükkel.
- USB-ühendus, mille abil saab uunedada ahju programme ja siirdada küpsetusprogramme, HACCP ja FSC andmeid kiirelt ja kergesti.
- Toidu turvalisuse kontroll jälgib toidu valmistusprotsessi, et viimane vastaks HACCP standarditele. HACCP andmete salvestussüsteem on saadaval lisavarustusena.
- Lisavarustuses saadaval Sous-Vide torketermomeeter, mille abil saab Touchline ahjus küpsetada Sous-Vide tooteid kontrollitud sisetemperatuuriga.
- 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.

- Ahi tarnitakse GN 1/1 siinidega, millede vahe on 65 mm

Konstruksioon

- IPX 5 pritseeve kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruksioon.
- Ühenduskohtadeta hügieeniline küpsetuskamber on üleni ümardatud nurkadega, kergendab puhastamist.
- Kahekordsest karastatud klaasist uks on avatud raamiga, tänu sellele on välimine osa jahe. Sisemine klaas on kerge puhastamise võimaldamiseks varustatud hingedega.
- Hooldustoiminguid on kerge teostada hingedega varustatud esipaneeli kaudu.
- Integreeritud pesudišš on komplektis.

Lisavarustus

- VENT.-TA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1- PNC 640791 □ LW
- VENT.-GA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW PNC 640792 □
- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA C500 PNC 920002 □
- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA AUR 1200 PNC 920003 □
- AUTOMAAT VEEPEHMENDI AHJUDELE PNC 921305 □
- VEEPEHMENDI VAIKPUHASTUS PNC 921306 □
- RATASTE KOM. AHJUALUS. 6&10X1/1 & 2/1 LW PNC 922003 □
- 6&10X1/1GN KÄRU PNC 922004 □
- AHJUTOGI+RATTAD 6X1/1GN, 65MM PNC 922006 □
- AHJUTOGI+RATTAD 8X1/1GN, 80MM PNC 922009 □
- KOMPLEKT 4 REG. JALGA PNC 922012 □
- TERMOTEKK 10X1/1GN PNC 922013 □
- BANKETIKÄRU- 30 TALDRIKUT-65MM-10GN1/1 PNC 922015 □
- 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR PNC 922017 □
- 6&10GN1/1 AHJUDE KANDIKU TUGI ALUS PNC 922021 □
- GN 1/1 TIBURESTIPAAR PNC 922036 □
- Ratastega pagaririul, 80mm 10x1/1 GN (400x600) PNC 922066 □
- Banketiraam 23 taldrikule(siinivahe 85 mm) 10x1/1 GN PNC 922071 □
- Käepidemega liugriiul 6&10x1/1 GN PNC 922074 □
- 1 REST GN 1/2 4 TERVE KANA JAOKS (1,2KG) PNC 922086 □
- AHJUTOGI+TUGEVDATUD 10*1/1GN, 64MM-PNC 922099 □ LW
- VÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT.ÜHEND. KOMPL. PNC 922169 □
- PESUDUŠŠ AHJULE PNC 922171 □
- 10X1/1-2/1 AHJU RASVAFILTER PNC 922178 □
- KÜPSETUSPLAAT(400*600*38) -PERF.ALU/SIL PNC 922189 □
- KÜPS.PLAAT (400*600*204) 4 SERVA-PERF. AL PNC 922190 □
- KÜPS.PLAAT (400*600*20) -4 SERVA ALU. PNC 922191 □
- 6&10X1/1GNAHI KANDIKUTOEGA AVA STD ALUS PNC 922195 □
- PESUAINEKORV-SEINALE KINNITATAV PNC 922209 □
- LOPUTUSAINE MAHUTI HOIDJA AVATUD ALUSELE PNC 922212 □
- ALUSKAPP+SIINID- 6&10 GN 1/1 AHJUDELE LW PNC 922223 □
- SOO.ALUSKAPP+SIINID-6&10GN 1/1+(400X600) PNC 922227 □
- 2 FRITÜÜRKORVI AHJULE PNC 922239 □

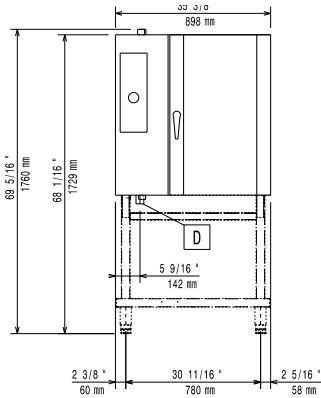
- KUUMAKAITSE KOHAKUTI AHJ. 6GN+10GN PNC 922245
- JUHTPANEELI FILTER-6&10 GN1/1 AHJUDELE PNC 922246
- KUUMAKAITSE 10GN 1/1 AHJUDELE PNC 922251
- Kaheastmeline ukseulgur PNC 922265
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE PNC 922275
- USB TORKETERMOMEETER SOUS-VIDE KÜPSETAM. PNC 922281
- KANAL.KOMP.(D=50MM) AHJUD 6&10GN 1/1-2/1 PNC 922283
- KÜPS.PLAAT.HOID.(400X600) 6&10GN1/1 ALU. PNC 922286
- RASVAKOGUMISKOMPLEKT (KANDIK+ KÄRU) PNC 922287
- PAGARISIINIDE KIT 10 GN1/1 AHJUDELE PNC 922292
- KARTULI KÜPSETUSREST GN 1/1 28 KARTULILE PNC 922300
- PAIGALDÜ.KOMPL- EL. 6X1/1 + EL. 6&10X1/1 PNC 922319
- KRAEGA JALAD PNC 922320
- RASVAKOGUMISNÕU 100MM PNC 922321
- KÄRU ALUMISELE AHJULE, TORN PNC 922323
- GN NÕU GRILLVARRASTELE PNC 922326
- NELI GRILLVARRAST PNC 922327
- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- RATTAD; TORN.2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- SUITSUTAJA AHJU PNC 922338
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- MITMEOTSTARBELINE KONKS PNC 922348
- SILE KÜPSETUSPLAAT 2 SERVAGA-GN 1/1 PNC 925006



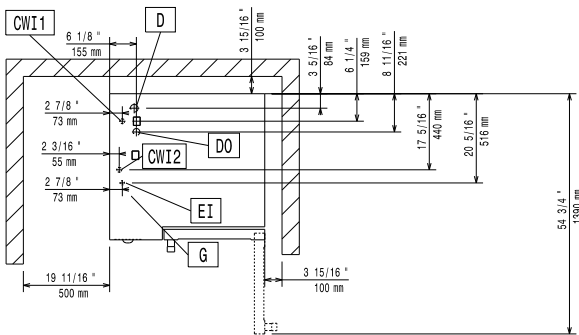
Electrolux

air-o-steam Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1

Eestvaade

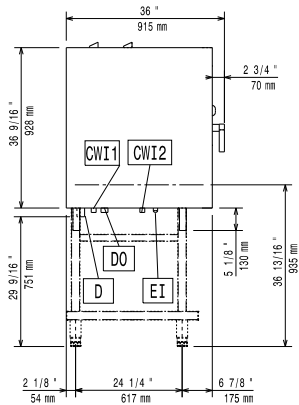


Ülaosa



- CWI1 = Külma vee ühendus 1
 CWI2 = Külma vee ühendus 2
 D = Äravool
 DO = Ülevoolu äravool
 EI = Elektriühendus

Külg



Elekter

Toitepinge:

- 267202 (AOS10IETA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 267222 (AOS10IETN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Ühendatud koormus:

17.5 kW

Nõutud pealüüti

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus:

3/4"

Kogu karedus:

5-50 ppm

Rõhk:

1.5-4.5 bar

Äravool "D":

1"1/4

Electrolux soovib kasutada töödeldud ja pehmendatud vett, vastavalt veeanalüüsi tulemustele.

Palun kontrollige kasutusjuhendist vee kvaliteeti puudutavaid nõudmisi.

Paigaldus:

Vaba ruum:

5 cm taga ja paremal pool.

Soovituslik vaba ruum hoolduseks:

50 cm vasakul pool.

Mahutavus:

GN:

10 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity:

50 kg

Võtmeinfo:

Välismõõdud, kõrgus:

1058 mm

Välismõõdud, laius:

898 mm

Välismõõdud, sügavus:

915 mm

Netokaal:

- 267202 (AOS10IETA1) 143.65 kg
 267222 (AOS10IETN1) 156 kg

Laadimiskaal:

- 267202 (AOS10IETA1) 169 kg
 267222 (AOS10IETN1) 168 kg

Transpordipakendi maht:

- 267202 (AOS10IETA1) 1.22 m³
 267222 (AOS10IETN1) 1.19 m³



Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

air-o-steam
Touchline elektriline kombiahi 10GN 1/1