



Electrolux

air-o-steam Touchline elektriline kombiahi 10GN 2/1

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Touchline elektriline kombiahi 10GN 2/1
air-o-steam



air-o-steam

Touchline elektriline kombiahi 10GN 2/1

267203 (AOS102ETA1)

ELEKTRILINE KOMBIAHI
TOUCHLINE 10GN2/1LW

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr.

air-o-steam Touchline tagab kerge ja intuitiivse toiduvalmistamise kõikides profiköökidest: see sobib kogunud kokkadega a la carte restoranidesse, kiirtoidurestanidesse ja ka tõelistesse suurröökidesse. Tänu Touchline ahjule on pidev küpsetustulemuste kontrollimine ja seadete reguleerimine ning mitmed muud rutiinsed toimingud ajalugu! Ka kõige keerulisemate toitude valmistamiseks vajatakse vaid kolme lihtsat sammu. Touchline kombiahju kõige silmatorkavamaks omaduseks on täiuslik HD puutekraan. Kõike saab juhtida ainult kerge sõrmepuudutusega! Puuduvad nupud juhtpaneelis, ahi on täiesti hügieeniline ja seda on kerge kasutada.

Programmide

- 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 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 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 valmivale toiduale anda oma küpsetusaeg. Kokku on võimalik sisestada 14 küpsetusaega. Ahi teavitab kasutajat helisignaali iga siini personaalse küpsetusaega lõppemisest.

- Madalal temperatuuril küpsetamine (LTC, patenteeritud automaatprogramm)

- Finishing funktsioon: automaatselt või manuaalselt seatat küpsustaseme juhtimine.

- Toote pruunistaseme automaatne ja ka manuaalne juhtimine.

- Reguleeritav jääkniskuse 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.

Täiuslik HD puutetundlik ekraan

- Kasutajasõbralikul, kergelt puhastataval ja kriimustuskaitsega HD puutekraanil on 262000 kirkast värvi, rahvusvahelisel 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 järelejäänud aeg, nii on köögi 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.

Toidu valmistamine

- Kolm erinevat valmistusvarianti (automaatne, eelprogrammeeritud ja manuaalne), puhastusprogrammid ja seadete valik.

- Automaatne: Valid ainult toiduperekonna ja toidu tüübi ning ahi hooldab ülejäänud eest automaatselt! 8 erinevat toidukategooriat ja milles on erinevad toidutüübid.

- Eelprogrammeeritud: Programm/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 puutekraanil ahju retseptide andmebaasi, mis mahutab 1000 erinevat retsepti.

KOOSKÖLASTUS:

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 konvektsioonküpsetus (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 kuumu konvektsioonõhu, tagades niiskusekontrolliga küpsetuskeskkonna, kiirendades seeläbi küpsetusprotsessi ja vähendades kaalukadu.
- Multitaimeriga küpsetamine: saab siinide kaupa seadistada erinevad küpsetusajad erinevatele toitudele, 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).
- air-o-clima™: Lambda sensoriga juhitud automaatne küpsetuskeskkonna niiskuse reguleerimine.
- Automaatne katlakivi eemaldamise programm, mille abil saab kasutaja ise puhastada boileri katlakivist.
- Programmide: maksimaalselt 1000 retsepti saab salvestada ahju mälli, 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-flow: ahjust väljapoolt võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilaatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambrisse, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- 6-mõõtmispunktiaga torketermomeeter maksimaalselt täpseks mõõtmiseks ja toiduturvalisuse tagamiseks.
- Ahjul on reguleeritav ventilaatori 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 koos GN 2/1 siinidega, siinide vahe 65 mm.

Konstruksioon

- IPX 5 pritsevee 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 kompleksis.

Lisavarustus

- VENTILAATORITA LÕÕRITORU 10 GN2/1 LW PNC 640793
- VENTILAATORIGA LÕÕRITORU 10 GN2/1 LW PNC 640794
- 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
- KOMPLEKT 4 REG. JALGA PNC 922012
- 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR PNC 922017
- GN 1/1 TIBURESTIPAAR PNC 922036
- AOS 10 GN 2/1 KANDIKUTUGI PNC 922041
- AOS 10 GN 2/1 RULLRIIULI KÄRU PNC 922042
- AHJUTOGI+RATTAD 10X2/1GN, 65MM-LW PNC 922043
- AHJUTOGI+RATTAD 16X2/1GN, 80MM-LW PNC 922045
- LIUGRATTAD+KÄEPIDE AOS 10 GN 2/1 PNC 922047
- TERMAALKATE AOS 10 GN 2/1 PNC 922048
- BANKETIKÄRU-51 TALDRIKUT-75MM- 10GN PNC 922052
- Ratastega pagaririiul, 80mm 20x2/1 GN (400x600) PNC 922067
- VÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT.ÜHEND. KOMPL. PNC 922169
- PESUDUŠŠ AHJULE PNC 922171
- 2/1 GN AISI304 RVT VÕREPAARI PNC 922175
- 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
- AV.ALU+KANDIKUTUGI 10GN2/1KONVEKTAHJULE PNC 922198
- PESUAINEKORV-SEINALE KINNITATAV PNC 922209
- LOPUTUSAINE MAHUTI HOIDJA AVATUD ALUSELE PNC 922212
- ALUSKAPP+SIINID-10 GN 2/1 AHJUDELE LW PNC 922234
- SOOJENDUSEGA ALUSKAPP+SIINID-10GN 2/1 LW PNC 922238
- 2 FRITÜÜR KORVI AHJULE PNC 922239
- JUHTPANEELI FILTER-10 GN2/1 AHJUDELE PNC 922247
- KUUMUSEKAITSE 10GN 2/1 AHJULE PNC 922252
- Kaheastmeline ukse sulgur PNC 922265
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE PNC 922275

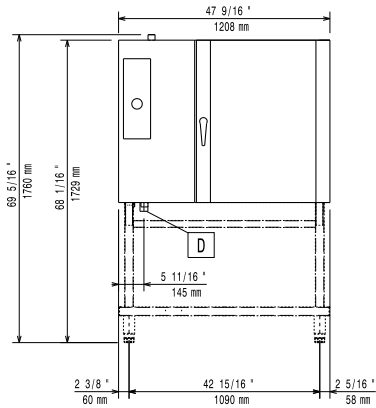
- USB TORKETERMOMEETER SOUS-VIDE PNC 922281
KÜPSETAM.
- KANAL.KOMP.(D=50MM) AHJUD PNC 922283
6&10GN 1/1-2/1
- KRAEGA JALAD PNC 922320
- KIT 1 VARRASTE PANN+6 LÜH.VARR-LW-PNC 922325
CW
- 6 LÜHIKEST VARRAST PNC 922328
- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- RATTAD 62-102 AHJUDELE PNC 922336
- SUITSUTAJA AHJU PNC 922338
- VEEFILTER AHJULE-4 MEMBRAANI PNC 922344
- VÄLINE PÖÖRDOSMOOSFILTER-4 PNC 922345
MEMBRAANI
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- MITMEOTSTARBELINE KONKS PNC 922348
- TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=20 MM PNC 925000
- TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=40 MM PNC 925001
- TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=60 MM PNC 925002
- KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 PNC 925012
H=20MM
- KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 PNC 925013
H=40MM
- KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 PNC 925014
H=60MM



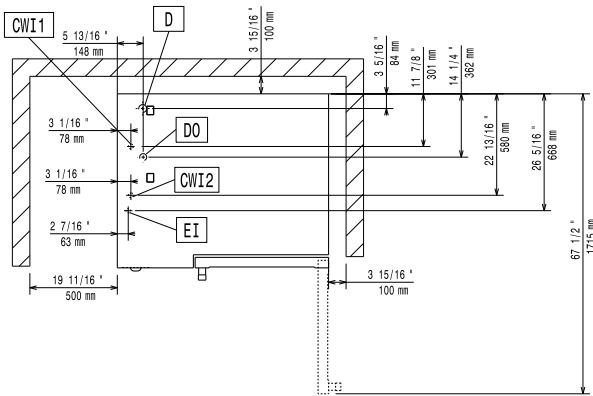
Electrolux

air-o-steam Touchline elektriline kombiahi 10GN 2/1

Eestvaade

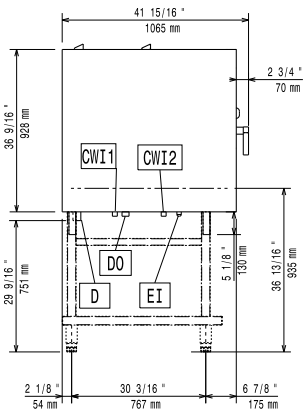


Ülaosa



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

Külg



Elekter

Toitepinge:

267203 (AOS102ETA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Ühendatud koormus:

25 kW

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus: 3/4"

Rõhk: 1.5-4.5 bar

Äravool "D": 1 1/4"

Mahutavus:

GN: 10 - 2/1 Gastronorm;

Võtmeinfo:

Välismõõdud, kõrgus: 1058 mm

Välismõõdud, laius: 1208 mm

Välismõõdud, sügavus: 1065 mm

Netokaal: 186.15 kg

Laadimiskaal: 219 kg

Transpordipakendi maht: 1.82 m³