

air-o-steam Touchline naturaalse gaasi kombiahi 6GN 1/1

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Touchline naturaalse gaasi kombiahi 6GN 1/1

267700 (AOS061GTGI)

GAASI KOMBIAHI
TOUCHLINE 6 GN 1/1 LW

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr.

air-o-steam Touchline tagab kerge ja intuiitse toiduvalmistamise kõikides profiköökidest: see sobib kogunud kokkadega a la carte restoranidesse, kiirtoidurestoranidesse ja ka tõelistesse suurröökidest. 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 kombiahu kõige silmatorkavamaks omaduseks on täiuslik HD puutekraan. Kõike saab juhtida ainult kerge sõrmepeudutusega! Puuduvad nupud juhtpaneelis, ahi on täiesti hügieeniline ja seda on kerge kasutada.

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 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 ahu 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 toiduainale 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 seatav 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 puutekraan

- 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.

- Intuiitne 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 näituseid (soovitud ja tegelik temperatuur, soovitud ja tegelik niiskus jne.), seda hoolimata sellest kas kasutatakse ajalisi 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 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.

KOOSKÖLASTUS:

Peamised omadused

- 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 kuuma konvektsioonõhu, tagades niiskusekontrolliga küpsetuskeskkonna, kiirendades seeläbi küpsetusprotsessi ja vähendades kaalukadu.
- 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 tsükli:
 - 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.
- Automaatne katlakivi eemaldamise programm, mille abil saab kasutaja ise puhastada boileri katlakivist.
- 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).
- 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 väljapoolt võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilaatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambrisse, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- 6-mõõtmispunktiga 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.
- Lisavarustusena 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

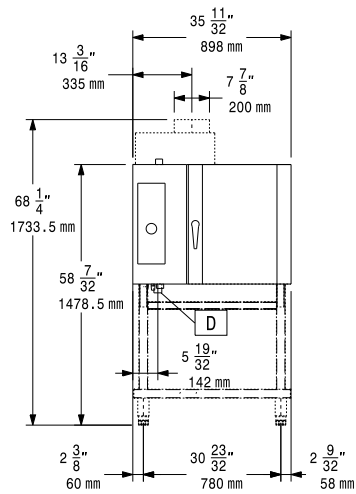
- IPX 5 pritsevee kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruksioon.
- Ühenduskohtadeta hügieeniline küpsetuskamber on üleni ümardatud nurkadega, kergendab puhastamist.
- Kahekordsest karastatud klaasist uks on avatud raamiga, tänu sellele on välimine osa jahe.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



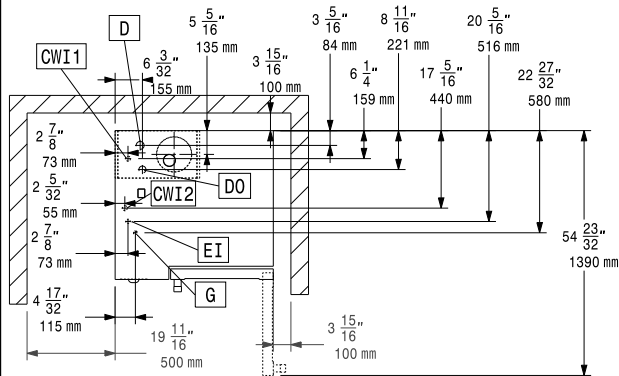
Electrolux

**air-o-steam
Touchline naturaalse gaasi
kombiahi 6GN 1/1**

Eestvaade

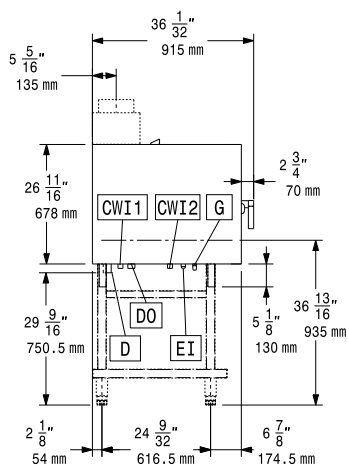


Ülaosa



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

Külg



Elekter

Toitepinge:
267700 (AOS061GTG1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Gaas

ISO 7/1 gaasiühenduse
diameeter: 1/2" MNPT
Gaas LNG:
Aurugeneraator: 10 kW
Kuumutuselemendid: 34090 BTU/h (10 kW)
Kogu termiline koormus: 57953 BTU/h (17 kW)

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus: 3/4"
Veeühendus: "FCW" ühendus: 3/4"
Rõhk: 1.5-4.5 bar
Rõhk: 22-65 psi (1.5-4.5 bar)
Äravool "D": 1"1/4"

Mahutavus:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Võtmeinfo:

Netokaal: 144.5 kg
Laadimiskaal: 170 kg
Transpordipakendi kõrgus: 1060 mm
Laadimislaius: 990 mm
Transpordipakendi sügavus: 950 mm
Transpordipakendi maht: 1 m³



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

air-o-steam
Touchline naturaalse gaasi
kombiahi 6GN 1/1

Lisavarustus

- VENT.-TA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW PNC 640791
- VENT.-GA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW PNC 640792
- 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 922005
- AHJUTOGI+RATTAD 5X1/1GN, 80MM PNC 922008
- KOMPLEKT 4 REG. JALGA PNC 922012
- 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR PNC 922017
- 6&10GN1/1 AHJUDE KANDIKU TUGI ALUS PNC 922021
- GN 1/1 TIBURESTIPAAR PNC 922036
- Ratastega pagaririiul, 80mm 6x1/1 GN (400x600) PNC 922065
- Käepidemega liugriiul 6&10x1/1 GN PNC 922074
- 1 REST GN 1/2 4 TERVE KANA JAOKS (1,2KG) PNC 922086
- VÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT. ÜHEND.KOMPL. PNC 922169
- PESUDÜŠŠ AHJUDE PNC 922171
- 6 GN ahju rasvafilter PNC 922177
- 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
- Ventilatsioonilõõri kondenser gaasi kombi- ja konvektsiooniahjudele. PNC 922235
- 2 FRITÜÜRKORVI AHJULE PNC 922239
- KUUMAKAITSE KOHAKUTI AHJ. 6GN+6GN PNC 922244
- KUUMAKAITSE KOHAKUTI AHJ. 6GN+10GN PNC 922245
- JUHTPANEELI FILTER-6&10 GN1/1 AHJUDELE PNC 922246
- KUUMAKAITSE 6GN 1/1 AHJUDELE PNC 922250
- Kaheastmeline ukseulgur PNC 922265
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE PNC 922275
- KIT MUUTMAKS NATUR.GAASILT LPG GAASILE PNC 922277
- USB TORKETERMOMEETER SOUS-VIDE KÜPSETAM. PNC 922281
- PAGARISIINIDE KIT 6 GN1/1 AHJUDELE PNC 922282
- 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
- KARTULI KÜPSETUSREST GN 1/1 28 KARTULILE PNC 922300
- PAIGALD.KOMPL-GAAS 6X1/1 + GAAS 6&10X1/1 PNC 922318
- KRAEGA JALAD PNC 922320
- RASVAKOGUMISNÕU 100MM PNC 922321
- KÄRU ALUMISELE AHJULE, TORN PNC 922323
- KIT 1 VARRASTE PANN+4 PIKKA VARR.-LW PNC 922324
- GN NÕU GRILLVARRASTELE PNC 922326
- NELI GRILLVARRAST PNC 922327
- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- JALGADE TÕSTJA 2X6GN1/1 VÕI 61 ALUSEL PNC 922330
- TORN PAIG. TÕSTJA 2X6GN1/1+RATTAD (H250MM) PNC 922331
- RATTAD; TORN.2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- SUITSUTAJA AHJU PNC 922338
- VEEFILTER AHJUDELE-2 MEMBRAANI PNC 922342
- VÄLINE PÖÖRDOSMOOSIFILTER-2 MEMBRAAN PNC 922343
- KORSTNA ADAPTOR PNC 922346
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- MITMEOTSTARBELINE KONKS PNC 922348