



air-o-steam

Elektriline kombiahi 20GN 1/1 B

268204 (AOS201EBA2) ELEKTRIL. KOMBIAHI 20 GN
1/1 B LW PESUGA**268224 (AOS201EBN2)** ELEKT. KOMBIAHI 20 GN 1/1
B LW PES.-230V

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr.

Funktsioonid

- Kasutajat juhendav juhtpaneel on väga selge ja seda on kerge kasutada. Pidevalt on näha kasutaja poolt valitud väärtused ja ahjukambri tegelikud andmed.
- Pöördõhk / konveksioon (25- 300° C)
- Aurus keetmine (100° C)
- Ülekuumutatud aurus küpsetamine (101-130°C)
- Madala temperatuuriga aurus küpsetamine (25-99°C)
- Kombi funktsioon (25- 250°C)
- Toidu regenereerimise tsükkel (25°C-250°C)
- Pöördõhk / konveksioon ahjukambri ventilatsiooniklapp avatud (maks. 300°C): Sobib hästi väga kuivale küpsetamisele, niiskus pääseb vajadusel välja.
- Poole väiksema energiakuluga tsükkel: õrnaks küpsetamiseks nagu näiteks koogid.
- 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 samapalju. Tulemus on tõeliselt mahlane!
- Paus funktsioon (viivitusega käivitamine)
- Automaatne niiskuse kontroll, lisaks manuaalne nupuga toimiv

Funktsioonid

- Kasutajat juhendav juhtpaneel on väga selge ja seda on kerge kasutada. Pidevalt on näha kasutaja poolt valitud väärtused ja ahjukambri tegelikud andmed.
 - Pöördõhk / konveksioon (25- 300° C)
 - Aurus keetmine (100° C)
 - Ülekuumutatud aurus küpsetamine (101-130°C)
 - Madala temperatuuriga aurus küpsetamine (25-99°C)
 - Kombi funktsioon (25- 250°C)
 - Toidu regenereerimise tsükkel (25°C-250°C)
 - Pöördõhk / konveksioon ahjukambri ventilatsiooniklapp avatud (maks. 300°C): Sobib hästi väga kuivale küpsetamisele, niiskus pääseb vajadusel välja.
 - Poole väiksema energiakuluga tsükkel: õrnaks küpsetamiseks nagu näiteks koogid.
 - 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 samapalju. Tulemus on tõeliselt mahlane!
 - Paus funktsioon (viivitusega käivitamine)
 - Automaatne niiskuse kontroll, lisaks manuaalne nupuga toimiv elektrooniliselt juhitud lisaniisutus
 - Kiire ahjukambri jahutamise programm. Väga tõhus siis, kui järgmine küpsetusprogramm vajab madalama temperatuuriga ahjukambrit. Automaatne ja manuaalne kasutamine.
 - Ventilatori kiirused: täiskiirus, pool kiirust (õrnade toorainete kasutamisel, küpsetamisel), „HOLD“ funktsioon (pulseeriv ventilator küpsetamiseks, madalal temperatuuril suurte lihatükkide valmistamiseks). "HOLD" funktsioon on ideaalne ka toidu soojas hoidmiseks pärast küpsetusprotsessi lõppu, vähendab toidu kuivamist.
 - Eelsoojendusprogramm soojendab ahjukambri kiiresti orienteeruvalt 30°C soovitud temperatuurist kõrgemaks. Nii kompenseeritakse ahju ukse avamisel ja jaheda toidu ahjukambri asetamisel tekkinud temperatuuri alanemine ja toiduvalmistamise alguseks on temperatuur ahjukambri õige.
 - Sisseehitatud keeltena eesti, vene, läti, leedu ja teised enamlevinud Euroopa riikide keeled- kokku 26 tk.
- #### Puhastamine
- air-o-clean: 4 erinevat eelprogrammeeritud täisautomaatset pesuprogrammi, sõltuvalt ahjukambri määrdumistasemest. Pesuprogrammid on ahjude standardvarustuses. Automaatsete pesuprogrammide asemel on võimalik kasutada ka poolautomaatset pesuprogrammi.
- #### Tootlikkus
- Integreeritud suure tootlikkusega auruboiler
 - By-pass tehnoloogia (PATENTEERITUD) kontrollib niiskuse taset ahjukambri kombi ja toidu regenereerimise tsükli puhul. Hoiab ära liigse vee- ja energiakulu.
 - air-o-flow: puhub väliskeskonnast värsket õhku ahjukambri multifunktsionaalse ventilatori (PATENTEERITUD) abil: õhk imetakse kambris pärast soojendamist läbi ahju tagaosa. Sellega tagatakse soojuse ühtlane jaotumine ja samaväärne küpsetustulemus igas ahju osas.
 - Ühe mõõtepunkti torketermomeeter, mõõtevahemik 10°C...99°

KOOSKÖLASTUS:



C.

- Air-o-steam ahjude juhtimine põhineb kas ette antud ajale või toote sisetemperatuurile, mida jälgitakse torketermomeetri abil.
- Õhuklapp on elektrooniliselt juhitud üleliigse niiskuse ahjukambri eemaldamiseks.
- Aurugeneraatori boileri automaatne tühjendamine ja automaatne katlakivi diagnoosimise süsteem vähendab katlakivi teket.
- Tänu küpsetusprogrammide tõhususele ja täielikule kontrollitavusele saavutatakse täiuslik ja ühtlane küpsetustulemus ka ahju maksimaalse täitmise korral.
- HACCP valmidus standardina: võimaldab salvestada küpsetusprotsesse vastavalt HACCP standardile.

Konstruksioon

- Sissekeritav integreeritud käsidušš (5, 8 & 16 GN mudelitel).
- Üleni AISI 304 roostevabast terasest, ahjukamber liidesteta.
- Jalgadel kõrguse reguleerimise võimalus.
- Topeltklaasiga varustatud uksel on tilganõu, mis kogub ukseklaasilt võimaliku kondenseerunud niiskuse. Ust avades on seda võimalik fikseerida nelja erinevasse asendisse, millega hõlbustatakse ahju täitmist ja tühjendamist.
- Ahjusiinid on roostevabast traadist (20 GN ahjudel C-profiil) ja täiesti turvalised, kuna üleval ja all paiknevad nõu toed väldivad poolenisti välja tõmmatud GN-i kukkumise.
- Ahjukambri integreeritud pesuvarred/pesuvars
- Ahjukamber on varustatud halogeenvalgustusega.
- Külmavee ühendus 3/4". Ahi on varustatud tagasilöögiklapiga.
- IPX5 pritsmekaitse tase.

Keskkonnasõbralik

- Vähemalt 95 % tootest on taaskasutatav
- Kõik programmid on loodud sellisel, et kasutataks võimalikult vähe energiat, tagades siiski toiduvalmistamisel kõrget kvaliteeti.
- Tänu air-o-clean pesuprogrammidele on vee ja pesu - ning loputusainete kulu väike, tagades samas suurepärase pesutulemuse.
- By-pass tehnoloogiaga lahendatud niiskuse kontrolli süsteem säästab vett ja vähendab energiakulu.

Peamised omadused

- Manuaalne funktsioon: traditsiooniline juhtimine, käsitsi valitakse kõik vajalikud parameetrid. Käsitsi juhtimisel kasutatavad küpsetusüksid:
 - 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.
- Regeneerimistsükkel: parim seadistus toidu taldrikul või GN nõus ülessoojendamiseks (maks. temperatuur 250 °C)
- By-pass tehnoloogia: kontrollib niiskuse taset ahjukambri kombi ja regeneerimistsükklite kasutamisel. Hoiab kokku energiat ja vähendab veekulu.
- Ahjul on reguleeritav ventilaatori kiirus, kolm erinevat kiirust.
- Torketermomeeter on ahju standardvarustuses.
- Vähendatud võimsusega tsükkel.
- air-o-flow: ahjust väljapoolt võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilaatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambri, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- air-o-clean™ täisautomaatne ja täiesti integreeritud pesusüsteem (4 automaatset ja 1 poolautomaatne pesutsükkel).
- Komplektis üks siinidega kärü 1/1GN, sinide vahe 63mm ja ukse kate ahju ilma kärüta eelsoojendamiseks.

Konstruksioon

- IPX 5 pritsvee kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruktsioon.
- 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.



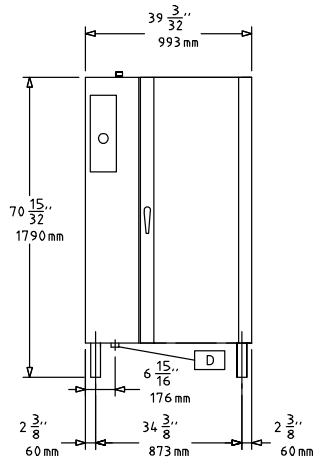
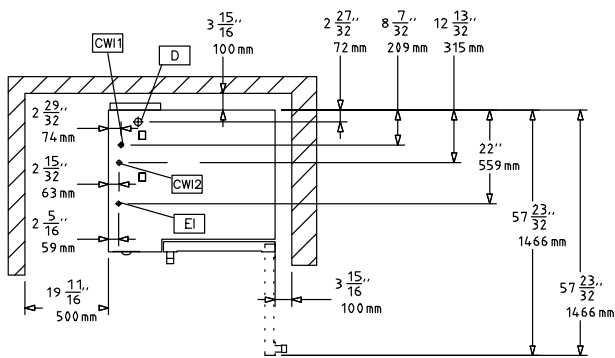
Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

Kaasas olev lisavarustus

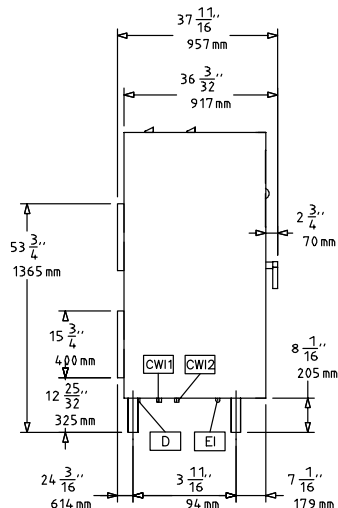
- 1 tk AHJUTOGI 20X1/1GN, 63MM-LW PNC 922007
- 1 tk JUHTPANEELI FILTER-20 GN1/1 AHJUDELE PNC 922248

Lisavarustus

- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA AUR 1200 PNC 920003
- AUTOMAAT VEEPEHMENDI AHJUDELE PNC 921305
- VEEPEHMENDI VAIKPUHASTUS PNC 921306
- AHJUTOGI 20X1/1GN, 63MM-LW PNC 922007
- AHJUTOGI+RATTAD 16X1/1GN, 80MM-LW PNC 922010
- TERMOTEKK 20X1/1GN PNC 922014
- BANKETIKÄRU- 54 TALDRIKUT-74MM-20GN1/1 PNC 922016
- 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR PNC 922017
- GN 1/1 TIBURESTIPAAR PNC 922036
- Pagarikäru 20x1/1 GN, 80mm PNC 922068
- Banketiraam 45 taldrikule(siinivahe 85 mm) 20x1/1 GN PNC 922072
- 1 REST GN 1/2 4 TERVE KANA JAOKS (1,2KG) PNC 922086
- UKSEKILP KÄRUTA 20 1/1- EELSOOJENDILE PNC 922094
- PESUDUŠŠ AHJULE PNC 922171
- 20X1/1&2/1 AHJU RASVAFILTRID PNC 922179
- 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
- 2 FRITÜÜRKORVI AHJULE PNC 922239
- KUUMAKAITSE 20GN 1/1 AHJUDELE PNC 922243
- VÄLJATÖMM.KÄSIDUŠŠ-20GN 1/1&2/1 AHJUDELE PNC 922263
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266
- KOMP. INTEGRERITUD HACCP AHJULE PNC 922275
- REGULEERITAVAD RATTAD 20GN LW AHJUDELE PNC 922280
- KARTULI KÜPSETUSREST GN 1/1 28 KARTULILE PNC 922300
- RASVAKOGUMISNÕU 100MM PNC 922321
- NELI GRILLVARRAST PNC 922327
- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- SUITSUTAJA AHJU PNC 922338
- VEEFILTER AHJULE-4 MEMBRAANI PNC 922344
- VÄLINE PÖÖRDOSMOOSIFILTER-4 MEMBRAANI PNC 922345
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- MITMEOTSTARBE LINE 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
- GRILL -JA PIZZAPLAAT GN1/1 PNC 925003
- AHJU GRILL (ALUMIINIUM) GN 1/1 PNC 925004
- SILE KÜPSETUSPLAAT 2 SERVAGA-GN 1/1 PNC 925006
- NON-STICK U-PAN GN 1/2 H=20 MM PNC 925009
- NON-STICK U-PAN GN 1/2 H=40 MM PNC 925010
- NON-STICK U-PAN GN 1/2 H=60 MM PNC 925011
- KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 H=20MM PNC 925012
- KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 H=40MM PNC 925013

Eestvaade

Ülaosa


CW1 = Külma vee ühendus 1
 CW2 = Külma vee ühendus 2
 D = Äravool
 EI = Elektriühendus

Külg

Elekter
Toitepinge:

268204 (AOS201EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 268224 (AOS201EBN2) 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, kõrgus: 1795 mm

Välismõõdud, laius: 993 mm

Välismõõdud, sügavus: 957 mm

Netokaal:

268204 (AOS201EBA2) 253.3 kg

268224 (AOS201EBN2) 284 kg

Laadimiskaal:

268204 (AOS201EBA2) 298 kg

268224 (AOS201EBN2) 309 kg

Transpordipakendi maht:

268204 (AOS201EBA2) 2.11 m³

268224 (AOS201EBN2) 2.18 m³