



air-o-steam

Naturaalse gaasiga kombiahi 10GN 1/1 B

268702 (AOS101GBG2)

GAASI KOMBIABI 10 GN 1/1
B LW PESUGA

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 tekkiv 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 pesuprogramme 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 kasutatakse 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 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.
- Regeneerimistsükkel: parim seadistus toidu taldrikul või GN nõus ülessoojendamiseks (maks. temperatuur 250 °C)
- By-pass tehnoloogia: kontrollib niiskuse taset ahjukambri kombi ja regeneerimistsüklite 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).
- Ahi tarnitakse GN 1/1 siinidega, millede vahe on 65 mm

Konstruksioon

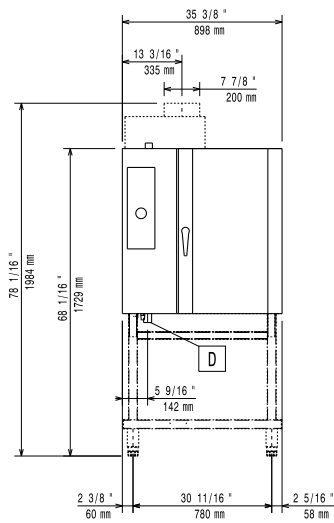
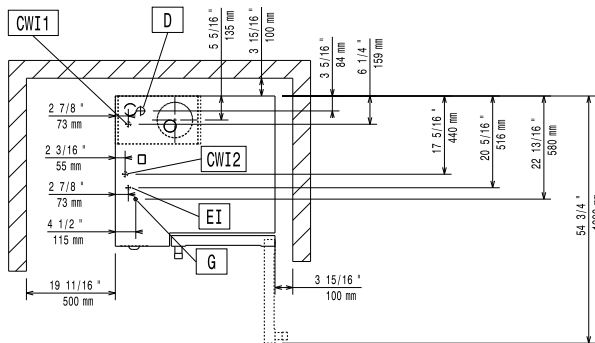
- Suure efektiivsuse ja madalate heitemetega põletid.
- IPX 5 pritsvee kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruktsioon.
- Ühenduskohtadeta hügieeniline küpsetuskamber on üleni ümardatud nurkadega, kergendab puhastamist.
- Kahekordsest karastatud klaasist uks 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.



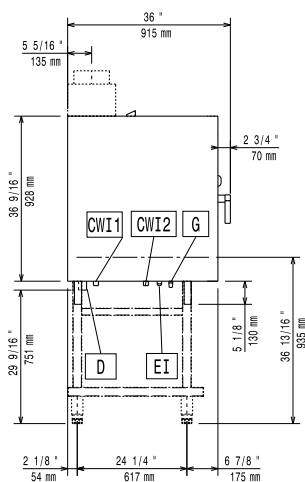
Firmale jääb õigus modifitseerida tooteid ilma ette hoiatamata. Kogu info on õige trükkimise hetkel.

Lisavarustus

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| • HEITGAASIDE KONDEN. -6ja10 1/1 GAASIAHI | PNC 640413 | • JUHTPANEELI FILTER-6&10 GN1/1 AHJUDELE | PNC 922246 |
| • VENT.-TA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW | PNC 640791 | • KUUMAKAITSE 10GN 1/1 AHJUDELE | PNC 922251 |
| • VENT.-GA ÄRATÖMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW | PNC 640792 | • Kaheastmeline ukseulgur | PNC 922265 |
| • AUTOMAAT VEEPEHMENDI AHJUDELE | PNC 921305 | • 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale | PNC 922266 |
| • VEEPEHMENDI VAIKPUHASTUS | PNC 921306 | • KOMP. INTEGREETUD HACCP AHJULE | PNC 922275 |
| • RATASTE KOM. AHJUALUS. 6&10X1/1 & 2/1 LW | PNC 922003 | • KIT MUUTMAKS NATUR.GAASILT LPG GAASILE | PNC 922277 |
| • 6&10X1/1GN KÄRU | PNC 922004 | • KANAL.KOMP.(D=50MM) AHJUD 6&10GN 1/1-2/1 | PNC 922283 |
| • AHJUTOGI+RATTAD 6X1/1GN, 65MM | PNC 922006 | • KÜPS.PLAAT.HOID.(400X600) 6&10GN1/1 ALU. | PNC 922286 |
| • AHJUTOGI+RATTAD 8X1/1GN, 80MM | PNC 922009 | • RASVAKOGUMISKOMPLEKT (KANDIK+ KÄRU) | PNC 922287 |
| • KOMPLEKT 4 REG. JALGA | PNC 922012 | • PAGARISIINIDE KIT 10 GN1/1 AHJUDELE | PNC 922292 |
| • TERMOTEKK 10X1/1GN | PNC 922013 | • KARTULI KÜPSETUSREST GN 1/1 28 KARTULILE | PNC 922300 |
| • BANKETIKÄRU- 30 TALDRIKUT-65MM-10GN1/1 | PNC 922015 | • PAIGALD.KOMPL-GAAS 6X1/1 + GAAS 6&10X1/1 | PNC 922318 |
| • 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR | PNC 922017 | • KRAEGA JALAD | PNC 922320 |
| • 6&10GN1/1 AHJUDE KANDIKU TUGI ALUS | PNC 922021 | • RASVAKOGUMISNÕU 100MM | PNC 922321 |
| • GN 1/1 TIBURESTIPAAR | PNC 922036 | • KÄRU ALUMISELE AHJULE, TORN | PNC 922323 |
| • Ratastega pagaririiul, 80mm 10x1/1 GN (400x600) | PNC 922066 | • GN NÕU GRILLVARRASTELE | PNC 922326 |
| • Banketiraam 23 taldrikule(siinivahe 85 mm) 10x1/1 GN | PNC 922071 | • NELI GRILLVARRAST | PNC 922327 |
| • Käepidemega liugriiul 6&10x1/1 GN | PNC 922074 | • RASVAKOGUMISNÕU 40 MM | PNC 922329 |
| • 1 REST GN 1/2 4 TERVE KANA JAOKS (1,2KG) | PNC 922086 | • RATTAD; TORN.2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 | PNC 922333 |
| • AHJUTOGI+TUGEVDATUD 10*1/1GN, 64MM-LW | PNC 922099 | • SUITSUTAJA AHJU | PNC 922338 |
| • VÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT. ÜHEND.KOMPL. | PNC 922169 | • KORSTNA ADAPTOR | PNC 922346 |
| • PESUDUŠŠ AHJULE | PNC 922171 | • KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 | PNC 922347 |
| • 10X1/1-2/1 AHJU RASVAFILTER | PNC 922178 | • MITMEOTSTARBE LINE KONKS | PNC 922348 |
| • 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+10GN | PNC 922245 | | |

Eestvaade

Ülaosa


CWI1 = Külma vee ühendus 1 **G** = Gaasiühendus
CWI2 = Külma vee ühendus 2
D = Äravool
EI = Elektriühendus

Külg

Elekter
Toitepinge:

268702 (AOS101GBG2) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Ühendatud koormus:

0.3 kW

Gaas
ISO 7/1 gaasiühenduse
diameeter:

1/2" MNPT

Gaas LNG:
Aurugeneraator:

20 kW

Kuumutuselemendid:

68180 BTU/h (20 kW)

Vesi:
Veesisendi "CW" ühendus:

3/4"

Rõhk:

1.5-4.5 bar

Äravool "D":

1"1/4

Mahutavus:
GN:

10 - 1/1 Gastronorm

Võtmeinfo:
Välismõõdud, kõrgus:

1058 mm

Välismõõdud, laius:

898 mm

Välismõõdud, sügavus:

915 mm

Netokaal:

150.45 kg

Laadimiskaal:

177 kg

Transpordipakendi maht:

1.19 m³