Electrolux

air-o-convect
Elektriline konvektsioonahi 6GN 1/1,11 niiskusetaset

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-convect

Elektriline konvektsioonahi 6GN 1/1,11 niiskusetaset

269200 (AOS061ECA2)	ELEKTRILINE KONVEKTSIOONAHI 6 GN 1/1 LW
269220 (AOS061ECN2)	ELEKTRIL. KONVEKTSIOONAHI 6GN1/1LW-230V

Lühike spetsifikatsioon

Ühiku nr. _____

Electrolux air-o-convect ühendab traditsioonilise toiduvalmistamise tipptehnoloogiaga, tänu sellele suudame täita kaasaegsete suurköökide loovusele ja töökeskkonnale esitatavad nõudmised. Air-o-convect sari sisaldab erinevaid ahju mudeleid, milledes on kõrgetasemeline automaatika ja lai valik lisatarvikuid. Air-o-convect konvektsioonahjud otsese aurugeneraatoriga on planeeritud selliselt, et nad sobivad ideaalselt küpseta ja jahuta kontseptsiooni rakendamiseks air-o-chill kiirjahutus/külmutus kappidega. See võimaldab parima võimaliku koosluse loomise, vastamaks suurköögis valmistatavatele toitudele ja kokkade eelistustele.
Air-O-Convect konvektsioonahjust teeb erilise selle puhastamise lihtsus. Ahjul on neli täisautomaatset pesuprogrammi! Tänu sellele, et ahju pesu õnnestub vaid nupulevajutusega, on kasutaja töö palju kergem. Air-o-Clean pesuprogrammid sisaldavad neli erinevat programmi: „õrnast" kuni „eriti tugevani". Pesuprogrammide pikkused on 35-110 minutit ja kasutaja võib päeva lõpetuseks vajutada nupule ja minna koju - Air-o-Clean lõpetab töö iseseisvalt. Pesuprogrammid on ökonoomsed ja väga turvalised- võimaliku rikke korral (näiteks elektrikatkestus) loputab air-o-clean automaatselt kohe pärast elektrivarustuse taastumist ahjukambri puhta veega. Sellega garanteeritakse ahjukambrist pesuainejääkide eemaldamine.

KOOSKÕLASTUS: _____

Electrolux air-o-convect ühendab traditsioonilise toiduvalmistamise tipptehnoloogiaga, tänu sellele suudame täita kaasaegsete suurköökide loovusele ja töökeskkonnale esitatavad nõudmised. Air-o-convect sari sisaldab erinevaid ahju mudeleid, milledes on kõrgetasemeline automaatika ja lai valik lisatarvikuid. Air-o-convect konvektsioonahjud otsese aurugeneraatoriga on planeeritud selliselt, et nad sobivad ideaalselt küpseta ja jahuta kontseptsiooni rakendamiseks air-o-chill kiirjahutus/külmutus kappidega. See võimaldab parima võimaliku koosluse loomise, vastamaks suurköögis valmistatavatele toitudele ja kokkade eelistustele.
Air-O-Convect konvektsioonahjust teeb erilise selle puhastamise lihtsus. Ahjul on neli täisautomaatset pesuprogrammi! Tänu sellele, et ahju pesu õnnestub vaid nupulevajutusega, on kasutaja töö palju kergem. Air-o-Clean pesuprogrammid sisaldavad neli erinevat programmi: „õrnast" kuni „eriti tugevani". Pesuprogrammide pikkused on 35-110 minutit ja kasutaja võib päeva lõpetuseks vajutada nupule ja minna koju - Air-o-Clean lõpetab töö iseseisvalt. Pesuprogrammid on ökonoomsed ja väga turvalised- võimaliku rikke korral (näiteks elektrikatkestus) loputab air-o-clean automaatselt kohe pärast elektrivarustuse taastumist ahjukambri puhta veega. Sellega garanteeritakse ahjukambrist pesuainejääkide eemaldamine.

Funktsioonid
- Konvektsioon 25- 300 °C
- Automaatne niisutus, 11 erinevat taset pruunistamisest aurutamiseni (ka 90° niiskus):
- Manuaalne niisutus vastavalt kasutaja soovidele
- kahe faasiga küpsetamine, võimalik ühendada erinevaid programme.
- air-o-convect ahjudes saab toitu valmistada kas kontrollides küpsetusaega või siis toote sisetemperatuuri (ühepunktilise sisetermomeetriga).
- Väga selge ja lihtsalt kasutatav juhtpaneel, selged sümbolid ja digitaalne näit.
- Digitaalne taimer 0-8 tundi või pidev.
- Alarmid ja hoiatustuled kasutuspaneelis
- Näidul kuvatakse korraga soovitud ja tegelik temperatuur
- Elektrooniliselt juhitav ventilatsiooniklapp liigse niiskuse eemaldamiseks ahjukambrist.
- Kiire ahjukambri jahutamisprogramm
- Ventilaatori kiirused: full & HOLD (pulseeriv õhu liikumine ahjukambris küpsetamiseks ja madalal temperatuuril suurte lihatükkide valmistamiseks). "HOLD" sobib ideaalselt ka toidu soojas hoidmiseks pärast küpsetusprotsessi lõppemist ning suurte lihatükkide madalal temperatuuril küpsetamiseks- väldib toote liigset kuivamist ja vähendab kaalukadu.
-HACCP kontroll standardina: võimaldab küpsetusprogrammide salvestamist H.A.C.C.P. standardile (Hazard Analysis and Critical Control Points) vastavalt.
- Valmidus välise energiasäästusüsteemiga ühendamiseks

Puhastamine
- air-o-clean: 4 erinevat täisautomaatset pesuprogrammi, sõltuvalt ahjukambri määrdumisastmest. Pesuprogrammid on kõikidel selle seeria ahjudel standardvarustuses. Automaatsete programmidele lisaks on võimalik kasutada ka poolautomaatset

Electrolux
Elektriline konvektsioonahi 6GN 1/1,11 niiskusetaset
air-o-convect

programmi.

Tootlikkus
- air-o-flow: kahetoimelise ventilaatori abil imetakse värsket õhku väljastpoolt ahjukambrit (PATENTEERITUD). Õhk eelsoojendatakse ja surutakse ahjukambrisse ahju tagaosast. Selliselt garanteeritakse ühtlane temperatuur kogu küpsetusprotsessi ajal
- Ühe punkti torketermomeeter.

Konstruktsioon
- Ahi on valmistatud 304 roostevabast terasest, kamber ilma nähtavate keevisliidesteta.
- 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.
- Ahju jalgade kõrguse reguleerimine.
- 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. Topeltavamise süsteem laseb ahjust auru välja enne ukse täielikku avanemist.
- Ahjukamber on varustatud halogeenvalgustusega.
- IPX5 pritsmekaitse tase.

Keskkonnasõbralik
- Vähemalt 95 % tootest on taaskasutatav
- Tänu air-o-clean pesuprogrammidele on ahjul väike vee, pesu- ja loputusaine kulu, tagades samas suurepärase pesutulemuse.
- Kõik programmid on loodud selliselt, et kasutataks võimalikult vähe energiat, tagades siiski toiduvalmistamise kõrge kvaliteedi.

Peamised omadused

- Kuiv kuum konvektsioontsükkel (maks. 300 °C), ideaalne madala niiskusega küpsetamiseks. Automaatne niisutussüsteem (11 seadet) boilerivabaks auru genereerimiseks:
  -0 = täiendavat niiskust ei lisata (pruunistamine, au gratin, küpsetamine, eelküpsetatud toit)
  -1-2 = madal niiskus (väiksed portsjonid liha ja kala)
  -3-4 = keskmine madal niiskus (suured lihatükid, regenereerimine, röstitud kana, kergitamine)
  -5-6 = keskmine niiskus (röstitud köögiviljad ja röstitud liha ja kala esimene faas)
  -7-8 = keskmine kõrge niiskus (aurutatud köögiviljad)
  -9-10 = kõrge niiskus (aurutatud liha ja mundriga kartulid)
- air-o-clean™ täisautomaatne ja täiesti integreeritud pesusüsteem (4 automaatset ja 1 poolautomaatne pesutsükkel).
- air-o-flow: ahjust väljapoolt võetud värske õhk juhitakse mitmefunktsionaalsele ventilaatorile, kus see kuumutatakse ja surutakse küpsetuskambrisse, tagamaks ühtlast küpsetustulemust.
- Kaheastmeline küpsetamine võimaldab kasutada kahte erinevat küpsetusfaasi.
- Reguleeritav ventilaatori kiirus: täiskiirus või pulseeriv kiirus pagaritoodetele või liha aeglaseks küpsetamiseks.
- Õhuklapp on elektrooniliselt juhitav, tagab liigniiskuse väljutamise krõbeda küpsetustulemuse saavutamiseks.
- Automaatne ja manuaalne kiirjahutamise käivitamine liikudes kõrgematelt temperatuuridelt madalamatele.
- Torketermomeeter on ahju standardvarustuses.
- Ahi tarnitakse GN 1/1 siinidega, millede vahe on 65 mm

Konstruktsioon

- IPX 5 pritsevee 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.

Electrolux

air-o-convect
Elektriline konvektsioonahi 6GN 1/1,11 niiskusetaset

Lisavarustus

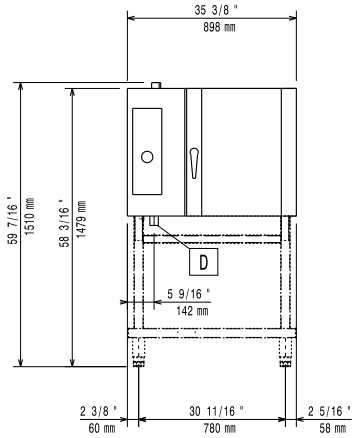
- VENT.-TA ÄRATÕMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW PNC 640791 ❑
- VENT.-GA ÄRATÕMBEKUPPEL 6&10 GN 1/1-LW PNC 640792 ❑
- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA C500 PNC 920002 ❑
- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA AUR 1200 PNC 920003 ❑
- AUTOMAAT VEEPEHMENDI AHJUDELE PNC 921305 ❑
- VEEPEHMENDI VAIKPUHASTUS PNC 921306 ❑
- RATASTE KOM. AHJUALUS. 6&10X1/1 & 2/1 LW PNC 922003 ❑
- 6&10X1/1GN KÄRU PNC 922004 ❑
- AHJUTOGI+RATTAD 6X1/1GN, 65MM PNC 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 ❑
- SISKOMP.ÕMMATAV PESUDUŠI VOOLIKURULL PNC 922170 ❑
- PESUDUŠŠ AHJULE 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 ❑
- 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 uksesulgur PNC 922265 ❑
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266 ❑
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE PNC 922275 ❑
- 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 ❑
- PAIGALDU.KOMPL- EL. 6X1/1 + EL. 6&10X1/1 PNC 922319 ❑
- 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 PÖÖRDOSMOOSFILTER-2 MEMBRAAN PNC 922343 ❑
- 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 ❑
- GRILL -JA PIZZAPLAAT GN1/1 PNC 925003 ❑
- AHJUGRILL (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 ❑

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

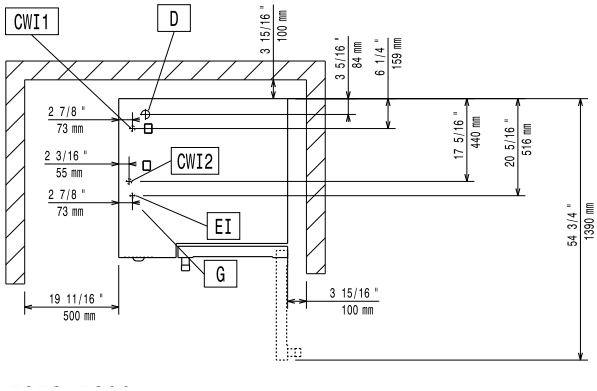
2015.10.26

air-o-convect
Elektriline konvektsioonahi 6GN 1/1,11 niiskusetaset

Eestvaade

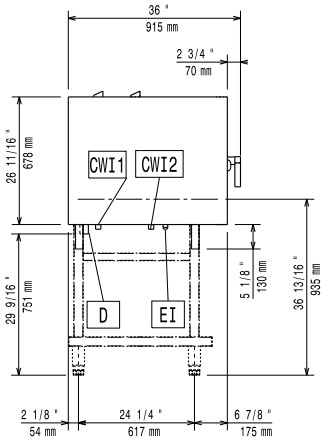


Ülaosa



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

Külg



Elekter

Toitepinge:	
269200 (AOS061ECA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz
269220 (AOS061ECN2)	230 V/3 ph/50/60 Hz
Ühendatud koormus:	10.1 kW

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus:	3/4"
Rõhk:	1.5-4.5 bar
Äravool "D":	1"1/4

Mahutavus:

GN:	6 - 1/1 Gastronorm

Võtmeinfo:

Välismõõdud, kõrgus:	808 mm
Välismõõdud, laius:	898 mm
Välismõõdud, sügavus:	915 mm
Netokaal:	
269200 (AOS061ECA2)	107.95 kg
269220 (AOS061ECN2)	118 kg
Laadimiskaal:	
269200 (AOS061ECA2)	127 kg
269220 (AOS061ECN2)	137 kg
Transpordipakendi maht:	1 m³

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