

## air-o-convect Elektriline konvektsioonahi 10GN 1/1, 11 niiskusetaset

ÜHIK # \_\_\_\_\_

MUDEL # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-convect

Elektriline konvektsioonahi 10GN 1/1, 11  
niiskusetaset

269202 (AOS101ECA2)

ELEKTRILINE  
KONVEKTSIOONAHJ 10 GN  
1/1 LW

269222 (AOS101ECN2)

ELEKTRIL.  
KONVEKTSIOONAHJ  
10GN1/LW-230V

### Lühike spetsifikatsioon

#### Ühiku nr.

Electrolux air-o-convect ühendab traditsioonilise toiduvalmistamise tipp tehnoloogiaga, tänu sellele suudame täita kaasaegsete suurköökide loovusele ja töökeskkonnale esitatavad nõudmised. Air-o-convect sari sisaldab erinevaid ahju mudeleid, milles 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 ahjukambri pesuainetähtsuse 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 kasutuspaneelil
- Näidul kuvatakse korraga soovitud ja tegelik temperatuur
- Elektroniliselt juhitud ventilatsiooniklapp liigse niiskuse eemaldamiseks ahjukambri.
- Kiire ahjukambri jahutamisprogramm
- Ventilatori kiirused: full & HOLD (pulseeriv õhu liikumine ahjukambri 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 energiasäätussüsteemiga 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 programmi.

Tootlikkus

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

Konstruktsioon

- Ahi on valmistatud 304 roostevabast terasest, kamber ilma nähtavate keevilidesteta.
- 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 uksele 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 kasutatakse võimalikult vähe energiat, tagades siiski toiduvalmistamise kõrge kvaliteedi.

KOOSKÖLASTUS: \_\_\_\_\_

## Peamised omadused

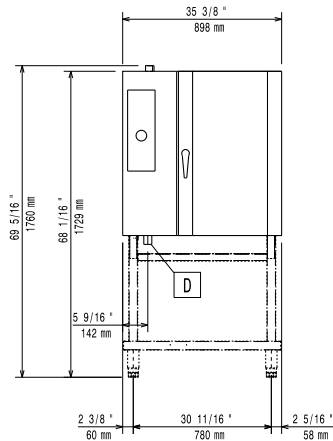
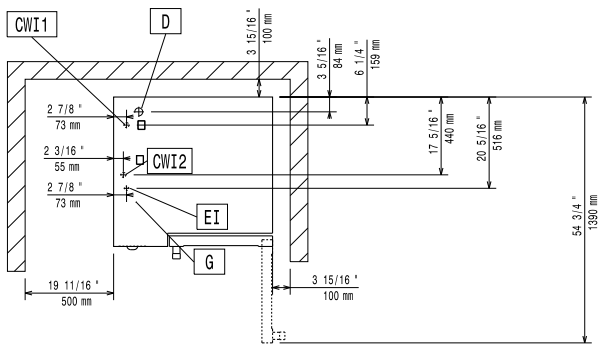
- Kuiv kuum konvektsioonsükkel (maks. 300 °C), ideaalne madala niiskusega küpsetamiseks. Automaatne niisutussüsteem (11 seadet) boilerivabaks auru genereerimiseks:
  - 0 = täiendavat niiskust ei lisata (pruunistamine, au gratin, küpsetamine, eelküpsutatud toit)
  - 1-2 = madal niiskus (väiksed portsjonid 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 väljapoolest 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 juhitud, tagab liigniiskuse väljutamise krõbeda küpsetustulemuse saavutamiseks.
- Torketermomeeter on ahju standardvarustuses.
- Automaatne ja manuaalne kiirjahutamise käivitamine liikudes kõrgematelt temperatuuridelt madalamatele.
- Ahi tarnitakse GN 1/1 siinidega, millele vahe on 65 mm

## Konstruksioon

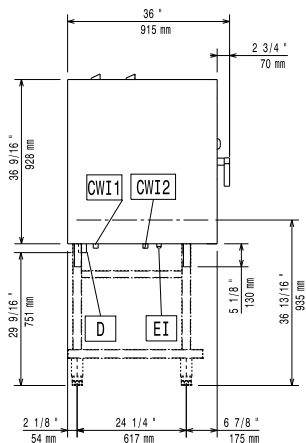
- IPX 5 pritsevee kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruktsioon.
- Ühenduskohtadeta hügieeniline küpsetuskamber on üleni ümardatud nurkadega, kergendab puhastamist.
- Kahekordsest karastatud klaasist uks on avatud raamiga, tänu sellele on välimine osa jahe.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

**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 922006
- AHJUTOGI+RATTAD 8X1/1GN, 80MM PNC 922009
- KOMPLEKT 4 REG. JALGA PNC 922012
- TERMOTEKK 10X1/1GN PNC 922013
- BANKETIKÄRU- 30 TALDRIKUT-65MM-10GN1/1 PNC 922015
- 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 10x1/1 GN (400x600) PNC 922066
- Banketiraam 23 taldrikule (siinivahe 85 mm) 10x1/1 GN PNC 922071
- Käepidemega liugriiul 6&10x1/1 GN PNC 922074
- 1 REST GN 1/2 4 TERVE KANA JAOKS (1,2KG) PNC 922086
- AHJUTOGI+TUGEVDATUD 10\*1/1GN, 64MM-LW PNC 922099
- YÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT. ÜHEND.KOMPL. PNC 922169
- SISKOMP.ÕMMATAV PESUDUŠI VOOLIKURULL PNC 922170
- PESUDUŠŠ AHJULE PNC 922171
- 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
- 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+10GN PNC 922245
- JUHTPANEELI FILTER-6&10 GN1/1 AHJUDELE PNC 922246
- KUUMAKAITSE 10GN 1/1 AHJUDELE PNC 922251
- Kaeastmeline ukseulgur PNC 922265
- 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale PNC 922266
- KOMP. INTEGRERITUD HACCP AHJULE PNC 922275
- 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
- PAGARISIINIDE KIT 10 GN1/1 AHJUDELE PNC 922292
- 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
- GN NÕU GRILLVARRASTELE PNC 922326
- NELI GRILLVARRAST PNC 922327
- RASVAKOGUMISNÕU 40 MM PNC 922329
- RATTAD; TORN.2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- SUITSUTAJA AHJU PNC 922338
- KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 PNC 922347
- MITMEOTSTARBE LINE KONKS PNC 922348
- SILE KÜPSETUSPLAAT 2 SERVAGA-GN 1/1 PNC 925006

**Eestvaade**

**Ülaosa**


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

**Külg**

**Elekter**
**Toitepinge:**

269202 (AOS101ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 269222 (AOS101ECN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

**Ühendatud koormus:**

17.5 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:  
 269202 (AOS101ECA2) 136 kg  
 269222 (AOS101ECN2) 139 kg  
 Transpordipakendi maht: 1.19 m<sup>3</sup>