

air-o-convect Elektriline konvektsioonahi 10GN 2/1, 11 niiskusetaset

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-convect

Elektriline konvektsioonahi 10GN 2/1, 11
niiskusetaset

269203 (AOS102ECA2)

ELEKTRILINE
KONVEKTSIOONAHJ 10 GN
2/1 LW

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 ahjukambri 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 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 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 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 keevilistidesteta.
- 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.

Keskonnasõbralik

- 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 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 juhitud, tagab liigniiskuse väljutamise krõbeda küpsetustulemuse saavutamiseks.
- Automaatne ja manuaalne kiirjahutamise käivitamine liikudes kõrgematelt temperatuuridelt madalamatele.
- Torketermomeeter on ahju standardvarustuses.
- Ahi tarnitakse koos GN 2/1 siinidega, siinide vahe 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

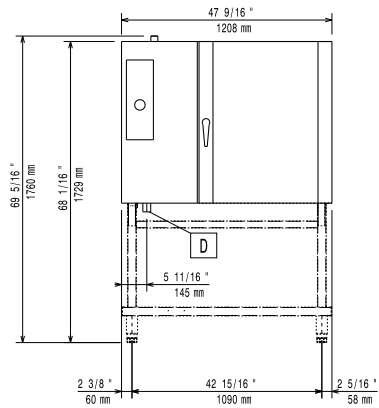
- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| • VENTILAATORITA LÕÕRITORU 10 GN2/1 LW | PNC 640793 | • Kaheastmeline üksesulgur | PNC 922265 |
| • VENTILAATORIGA LÕÕRITORU 10 GN2/1 LW | PNC 640794 | • 1 (1,2KG) GN1/1 rest 8 kanale | PNC 922266 |
| • VEEPEHMENDAJA KASSETIGA C500 | PNC 920002 | • KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE | PNC 922275 |
| • VEEPEHMENDAJA KASSETIGA AUR 1200 | PNC 920003 | • KANAL.KOMP.(D=50MM) AHJUD 6&10GN 1/1-2/1 | PNC 922283 |
| • AUTOMAAT VEEPEHMENDI AHJUDELE | PNC 921305 | • KRAEGA JALAD | PNC 922320 |
| • VEEPEHMENDI VAIKPUHASTUS | PNC 921306 | • KIT 1 VARRASTE PANN+6 LÜH.VARR-LW-CW | PNC 922325 |
| • RATASTE KOM. AHJUALUS. 6&10X1/1 & 2/1 LW | PNC 922003 | • 6 LÜHIKEST VARRAST | PNC 922328 |
| • KOMPLEKT 4 REG. JALGA | PNC 922012 | • RASVAKOGUMISNÕU 40 MM | PNC 922329 |
| • 1/1GN AISI 304 RESTIPAAR | PNC 922017 | • RATTAD 62-102 AHJUDELE | PNC 922336 |
| • GN 1/1 TIBURESTIPAAR | PNC 922036 | • SUITSUTAJA AHJU | PNC 922338 |
| • AOS 10 GN 2/1 KANDIKUTUGI | PNC 922041 | • VEEFILTER AHJULE-4 MEMBRAANI | PNC 922344 |
| • AOS 10 GN 2/1 RULLRIIULI KÄRU | PNC 922042 | • VÄLINE PÕÖRDOSMOOSIFILTER-4 MEMBRAANI | PNC 922345 |
| • AHJUTOGI+RATTAD 10X2/1GN, 65MM-LW | PNC 922043 | • KIT KLAPI KONTROLL - UNI EN 1717 | PNC 922347 |
| • AHJUTOGI+RATTAD 16X2/1GN, 80MM-LW | PNC 922045 | • MITMEOTSTARBE LINE KONKS | PNC 922348 |
| • LIUGRATTAD+KÄEPIDE AOS 10 GN 2/1 | PNC 922047 | • TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=20 MM | PNC 925000 |
| • TERMAALKATE AOS 10 GN 2/1 | PNC 922048 | • TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=40 MM | PNC 925001 |
| • BANKETIKÄRU-51 TALDRIKUT-75MM-10GN 2/1 | PNC 922052 | • TEFLON UNIV. PANN GN1/1 H=60 MM | PNC 925002 |
| • Ratastega pagaririiul, 80mm 20x2/1 GN (400x600) | PNC 922067 | • KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 H=20MM | PNC 925012 |
| • VÄLISE LOP./PESUAINE DOSAAT. ÜHEND.KOMPL. | PNC 922169 | • KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 H=40MM | PNC 925013 |
| • SISKOMP.ÕMMATAV PESUDUŠI VOOLIKÜRULL | PNC 922170 | • KOMPLEKT 6 NON-STICK U-PAN GN1/1 H=60MM | PNC 925014 |
| • PESUDUŠŠ AHJULE | PNC 922171 | | |
| • 2/1 GN AISI304 RVT VÕREPAARI | PNC 922175 | | |
| • 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 | | |
| • AV.ALUS+KANDIKUTUGI 10GN2/1KONVEKTAHJULE | PNC 922198 | | |
| • PESUAINEKORV-SEINALE KINNITATAV | PNC 922209 | | |
| • LOPUTUSAINE MAHUTI HOIDJA AVATUD ALUSELE | PNC 922212 | | |
| • ALUSKAPP+SIINID-10 GN 2/1 AHJUDELE LW | PNC 922234 | | |
| • SOOJENDUSEGA ALUSKAPP+SIINID-10GN 2/1 LW | PNC 922238 | | |
| • 2 FRITÜÜRKORVI AHJULE | PNC 922239 | | |
| • JUHTPANEELI FILTER-10 GN2/1 AHJUDELE | PNC 922247 | | |
| • KUUMUSEKAITSE 10GN 2/1 AHJULE | PNC 922252 | | |



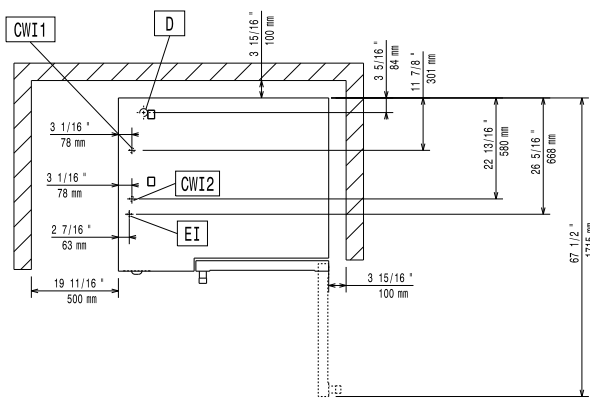
Electrolux

air-o-convect Elektriline konvektsioonahi 10GN 2/1, 11 niiskusetaset

Eestvaade

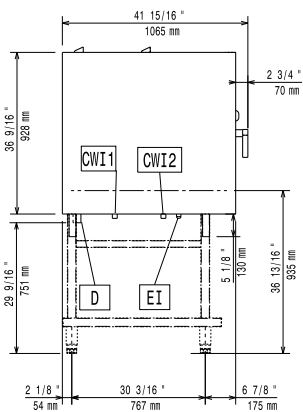


Ülaosa



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

Külg



Elekter

Toitepinge:

269203 (AOS102ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Ühendatud koormus:

25 kW

Vesi:

Veesisendi "CW" ühendus: 3/4"

Rõhk: 1.5-4.5 bar

Äravool "D": 1"1/4

Mahutavus:

GN: 10; - 2/1 Gastronorm;

Võtmeinfo:

Välismõõdud, kõrgus: 1058 mm

Välismõõdud, laius: 1208 mm

Välismõõdud, sügavus: 1065 mm

Netokaal: 175 kg

Laadimiskaal: 201 kg

Transpordipakendi maht: 1.82 m³



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