

air-o-convect
Elektriline konveksioonahi 16GN
1/1, 11 niiskusetaset

ÜHIK # _____

MUDEL # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-convect

Elektriline konveksioonahi 16GN 1/1, 11
niiskusetaset

269214 (AOS201ECH2)

ELEKTRIL.
KONVEKTSIOONAHJ
16GN1/1LW-80MM**Lühike spetsifikatsioon****Ühiku nr.**

Electrolux air-o-convect ühendab traditsioonilise toiduvalmistamise tipptehnoloogiaga, tänu sellele suudame täita kaasaegete suurköövide loovusele ja töökesele esitatavad nõudmised. Air-o-convect sari sisaldab erinevaid ahju mudeleid, milles on kõrgetasemeline automaatika ja lai valik lisatarvikuid. Air-o-convect konveksioonahjud 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 kokade eelistustele.

Air-O-Convect konveksioonahjust 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.

Electrolux air-o-convect ühendab traditsioonilise toiduvalmistamise tipptehnoloogiaga, tänu sellele suudame täita kaasaegete suurköövide loovusele ja töökesele esitatavad nõudmised. Air-o-convect sari sisaldab erinevaid ahju mudeleid, milles on kõrgetasemeline automaatika ja lai valik lisatarvikuid. Air-o-convect konveksioonahjud 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 kokade eelistustele.

Air-O-Convect konveksioonahjust 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

- Konveksioon 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 määrumisastmest. Pesuprogrammid on kõikidel selle seeria ahjudel standardvarustuses. Automaatsete programmidele lisaks on võimalik kasutada ka poolautomaatset

KOOSKÖLASTUS:



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.

Konstruksioon

- Ahi on valmistatud 304 roostevabast terasest, kamber ilma nähtavate keeviliidesteta.
- 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 tühendamist. 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.

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, 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 pesusükkel).
- air-o-flow: ahjust väljapoolt võetud värsket õhku 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.
- Komplektis 1 ahjutugi, 1/1GN, 80mm siinide vahe.

Konstruksioon

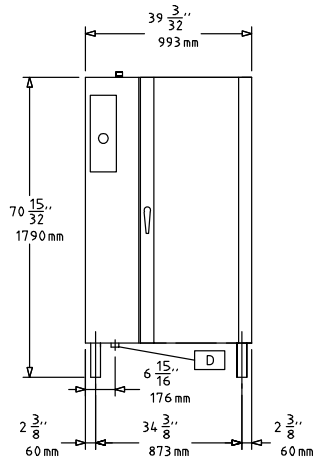
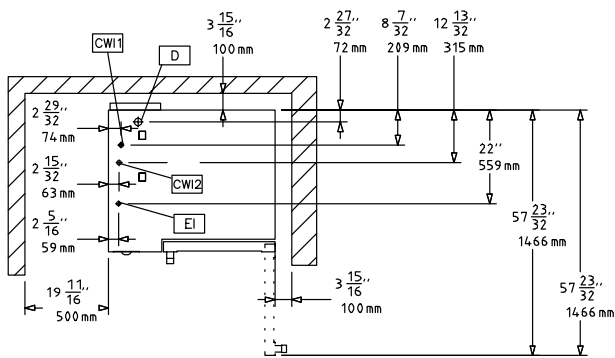
- IPX 5 pritsvee kaitseklass lihtsamaks puhastamiseks.
- Üleni 304 AISI roostevabast terasest konstruktsioon.
- Ühenduskohtadeta hügieeniline küpsetuskamber on üleni ümardatud nurkadega, kergendab puhastamist.
- Kahekordsest karastatud klaasist uks on avatud raamiga, tänu sellele on välimine osa jahe.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

Kaasas olev lisavarustus

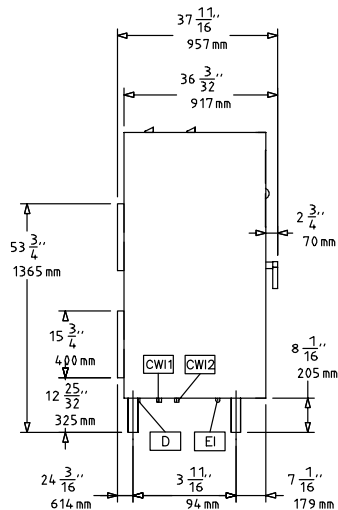
- 1 tk AHJUTOGI+RATTAD 16X1/1GN, 80MM-LW PNC 922010
- 1 tk JUHTPANEELI FILTER-20 GN1/1 AHJUDELE PNC 922248

Lisavarustus

- VEEPEHMENDAJA KASSETIGA C500 PNC 920002
- 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
- PESUAINEKORV-SEINALE KINNITATAV PNC 922209
- 2 FRITÜÜR KORVI AHJULE PNC 922239
- KUUMAKAITSE 20GN 1/1 AHJUDELE PNC 922243
- VÄLJATÖMM.KÄSIDUŠŠ-20GN 1/1&2/1 AHJUDELE PNC 922263
- KOMP. INTEGREERITUD HACCP AHJULE PNC 922275
- REGULEERITAVAD RATTAD 20GN LW AHJUDELE PNC 922280
- KARTULI KÜPSETUSREST GN 1/1 28 KARTULILE PNC 922300
- MITMEOTSTARBELINE KONKS PNC 922348

Eestvaade

Ülaosa


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

Külg

Elekter
Toitepinge:

269214 (AOS201ECH2) 400 V/3N 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: 16 - 1/1 Gastronorm

Võtmeinfo:

Välismõõdud, kõrgus: 1795 mm

Välismõõdud, laius: 993 mm

Välismõõdud, sügavus: 957 mm

Netokaal: 257 kg

Laadimiskaal: 282 kg

Transpordipakendi maht: 2.18 m³