

Konveksiyon Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

Electrolux air-o-convect, günümüz profesyonel mutfaklarının gereksinimlerini karşılamak için gelenekle en son teknolojiyi birleştirir. air-o-convect serisinin, yüksek otomasyon seviyesi, değişik aksesuarları ve farklı modelleri vardır. Direk buhar verme özelliği olan air-o-convect konveksiyon fırınları, air-o-chill şok soğutucu/dondurucuları ile birlikte komple cook&chill (pişir ve soğut) sistemleri oluşturacak biçimde tasarlanmıştır. Fırınları ya da fırın ve şok soğutucuları yanyana getirip, mutfak profesyonelinin farklı ihtiyaçlarını karşılayacak konfigürasyonlar yaratabilirsiniz.

Burada ayrıntıları verilen air-o-convect fırınları, 20XGN1/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



269704

ÇALIŞMA MODLARI

- 11 kademeli otomatik nemlendiricili konveksiyon program (maks.300°C): 0 seviyede hiç nem yoktur (nemsiz ortamda yiyeceklerin üzerine renk verilir, gratine yapılır); 1.ve 2. kademedede - düşük nem (ağır ateşte sebze pişirme işlemi); 3.ve 4.kademedede orta-düşük nem (sebze oğraten, et ve balık rosto); 5.ve 6.kademedede orta seviyede nem (tüm küçük et ve balık porsiyonları için); 7.ve 8.kademedede orta-yüksek nem (büyük parça kırmızı et); 9.ve 10.kademe - yüksek nem (büyük parça beyaz et ve önceden pişirilmiş yemeklerin rejenerasyonu).
- air-o-convect fırınlar, pişirme süresini veya tek sensörlü bir sonda ile yiyeceğin merkez sıcaklığını kontrol ederek pişirme yapabilir.
- Fan hızları: Tam hız ve fanı fasilalı çalıştırarak gerçekleştirilen SICAK

TUTMA modu (fanı fasilalı çalıştırma, unlu mamul pişirme ve düşük ısıda pişirme için kullanılır). "SICAK TUTMA fonksiyonu" pişirme programının sonunda yiyeceği sıcak tutmak veya büyük et parçalarını düşük ısıda pişirmek için de ideal bir yöntemdir.

- Egzost valfi, aşırı nemin dışarı atılması için elektronik olarak kontrol edilir.
- air-o-clean: Pişirme haznesini temizlemek için önceden set edilmiş 4 otomatik yıkama programı. Temizleme sistemi, fırına entegredir. (ilave aksesuara gerek yoktur). Ayrıca bir de yarı otomatik temizleme programı mevcuttur.
- Hızlı soğutma: Daha önce uygulanan pişirme programındaki ısıdan daha düşük ısıya geçiş yaparken pişirme moduna geçiş yaparken kullanılır. Otomatik veya manuel olarak çalıştırılabilir.
- Hazneye gerektiğinde ilave olarak

manuel su enjeksiyonu yapılabilir.

PERFORMANS

- air-o-flow: Yeni model, iki fonksiyonlu fan, fırının arkasından havayı içeri çeker ve ön ısıtma yapıldıktan sonra sıcak havayı kabin içine üfler; bu sayede ısı farklılıkları yaşanmaz, eşit pişirme sağlanır.
- Tek sensörlü sonda.
- Kabinde NXT gaz brülörleri: Yüksek verimlilik ve düşük emisyon konusunda GASTEC sertifikasyonu. Kabinde yüksek verimli ısı esanjörleri.



Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

KONSTRUKSIYON

- Pişirme haznesi içinde ek yeri yoktur ve komple 304AISI paslanmaz çeliktir.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar.
- Kapı çift ısı camlıdır, camda oluşan kondens suyunun yerlere akmaması için bir damlalık tepsisi bulunur. Böylece yerlerin ıslanıp kaygan olmasının önüne geçilmiş olur. Kapı 4 pozisyonda sabit olarak durdurulabilir böylece operatöre manevra olanağı verir.

- Fırın kabininde halojen lamba.
- Tüm ana komponentlere ön panelden ulaşılır.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'tir.
- air-o-convect fırınları, GASTEC güvenlik standartlarıyla uyumludur.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS201GCG2 269704	AOS201GCD2 269714
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
Izgara sayısı	20	20
Ray aralığı - mm	63	63
Pişirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Konveksiyon pişirme	●	●
Et sondası	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●
Dış boyutlar - mm		
genişlik	993	993
derinlik	957	957
yükseklik	1795	1795
İç boyutlar - mm		
genişlik	460	460
derinlik	715	715
yükseklik	1450	1450
Güç - kW		
yardımcı	0.5	0.5
pişirme kabini	40	40
gaz	40	40
yardımcı	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	297	297
Voltaaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

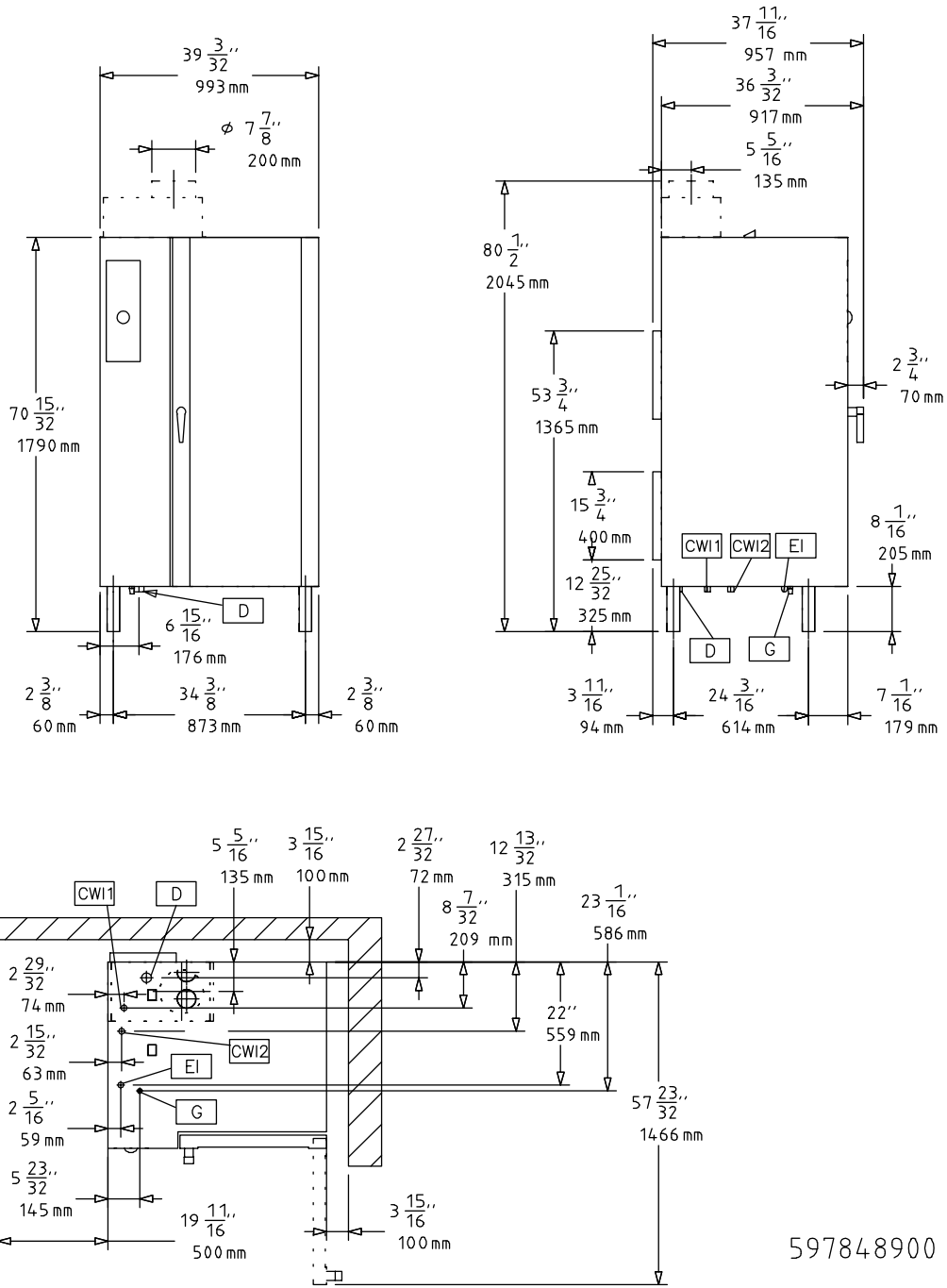
	AOS201GCG2 269704	AOS201GCD2 269714
DAHİL OLAN AKSESUARLAR		
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN	1	1
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65 MM ARALIKLI	1	1
AKSESUARLAR		
201/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI	922094	922094
20GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922243	922243
20xGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922014	922014
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179	922179
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266
ALUM.TEPSİ 40X60X4	922191	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60,5 SIRA	922189	922189
BANKET ARABASI 45 TABAK-20GN1/1-85MM ARA	922072	922072
BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA	922016	922016
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209	922209
DOĞAL GAZDAN LPG'YE DÖNÜŞ. KİT	922277	
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN GN2/3 KIZARTMA IZGARA	922284	922284
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
FIRINLAR İÇİN SU FİLTRESİ	922186	922186
GAZLIFIRINLAR İÇİN DUMAN KONDENSERİ	922235	922235
HACCP EKİS KİTİ	922166	922166
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171
KIZARTMA TAVASI GN 1/1	922215	922215
LPG'DEN DOĞAL GAZA DÖNÜŞ.KİT		922278
PERFORE ALUM.TEPSİ 40X60X4	922190	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80 MM ARALIKLI	922010	922010
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65 MM ARALIKLI	922007	922007
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1	922068	922068
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20 MM	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40 MM	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=65 MM	922092	922092
YAPIŞMAZ U TAVA GN 2/3 H=20MM	922285	922285

EBB0040_Copy

2010-02-23

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 1/1-Gazlı

269704, 269714



EBB0040_Copy

2010-02-23

TEKNİK TABLO	AOS201GCG2 269704	AOS201GCD2 269714
	CWI - Soğuk su girişi	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4
EI - Elektrik bağlantısı	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Gaz bağlantısı	1"	1"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"