

Konveksiyon Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

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, 6XGN1/1 kapasiteli, elektrikli modellerdir.



269200

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. kademe - düşük nem (ağır ateşte sebze pişirme işlemi); 3.ve 4.kademe orta-düşük nem (sebze oğraten, et ve balık rosto); 5.ve 6.kademe orta seviyede nem (tüm küçük et ve balık porsiyonları için); 7.ve 8.kademe 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.



Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

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.

KONSTRUKSİYON

- 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 bilemlere ön panelden ulaşılır.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5'tir.
- air-o-convect fırınları, IMQ güvenlik standartlarıyla uyumludur.

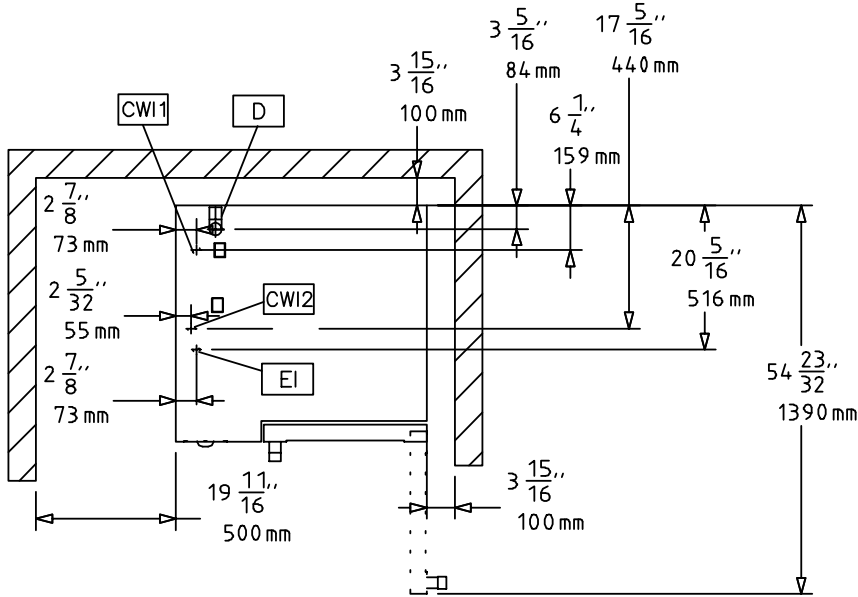
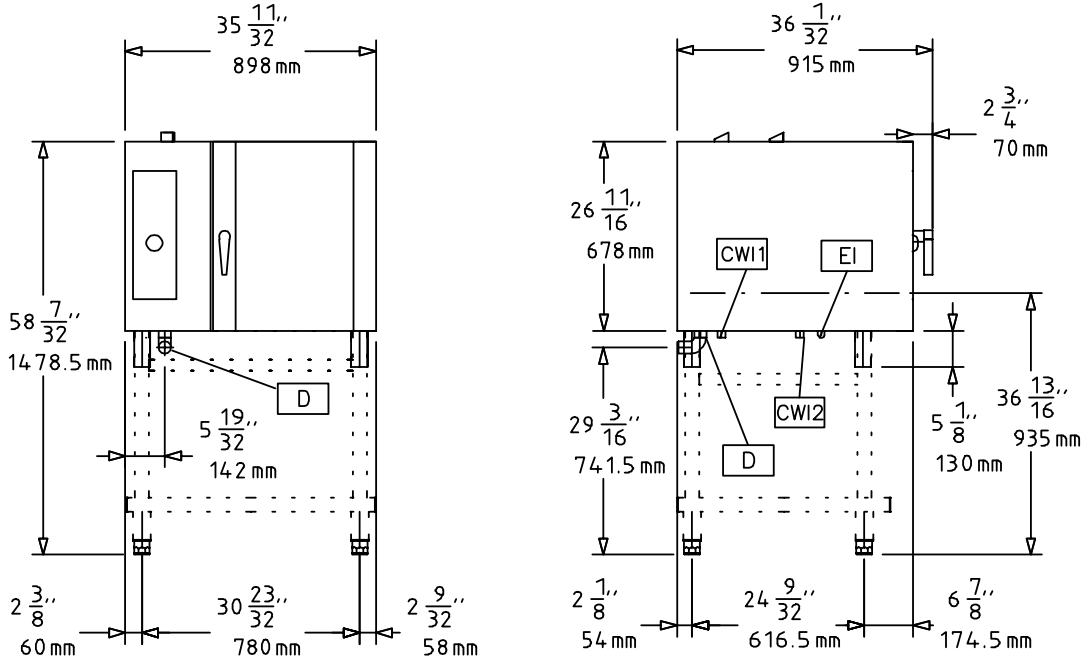
	AOS061ECA2 269200	AOS061ECH2 269210	AOS061ECN2 269220
TEKNİK ÖZELLİKLER			
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
Izgara sayısı	6	5	6
Ray aralığı - mm	65	80	65
Pişirme çevrimi - °C			
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300
Konveksiyon pişirme	●	●	●
Et sondası	●	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●	●
Dış boyutlar - mm			
genişlik	898	898	898
derinlik	915	915	915
yükseklik	808	808	808
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	486	486	486
Güç - kW			
pişirme kabini	9.6	9.6	9.6
elektrik	10.1	10.1	10.1
yardımcı	0.5	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	118	118	118
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

	AOS061ECA2 269200	AOS061ECH2 269210	AOS061ECN2 269220
AKSESUARLAR			
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086	922086
6&101/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSİ RAFI	922021	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFI	922195	922195	922195
6-101/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640792	640792	640792
6-101/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640791	640791	640791
6-101/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+TME KOLU	922074	922074	922074
6-101/1 FIRIN STANDI İÇİN TEKERLEK KİTİ	922003	922003	922003
6-10x1/1 FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922196	922196	922196
6GN FIRIN İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922177	922177	922177
6GN1/1 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922250	922250	922250
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266		922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212	922212
ALUM.TEPSİ 40X60X4	922191	922191	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093	922093	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60.5 SIRA	922189	922189	922189
AOS 6&10GN1/1 İÇİN KOKUSUZ DAVLUMBAZ,FAN	640796	640796	640796
AOS-SICAK DOLAPLI STAND 6-10GN1/1	922197	922197	922197
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017	922017
DAVLUMBAZLI 6GN1/1 FIRINLAR İÇİN STAND	922087	922087	922087
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169	922169
DREN KİTİ(D=50MM)FİR.6&10GN1/1-2/1	922283	922283	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN GN2/3 KIZARTMA IZGARA	922284	922284	922284
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
FIRINLAR İÇİN SU FİLTRESİ	922186	922186	922186
HACCP EKİS KİTİ	922166	922166	922166
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171	922171
KIZARTMA TAVASI GN 1/1	922215	922215	922215
PERFORE ALUM.TEPSİ 40X60X4	922190	922190	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036
TEPSİ RAFI 5GN1/1-80 MM ARALIKLI	922008	922008	922008
TEPSİ RAFI 6GN1/1-65 MM ARALIKLI	922005	922005	922005
UNLU MAMUL TEPSİ 5(40X60) RAFI-6X1/1	922065	922065	922065
UNLU MAMUL TEPSİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922245	922245	922245
ÜSTÜSTE 6GN FIRINLAR İÇİN İSİ KALKANI	922244	922244	922244
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-EL.6GN1/1 & 10GN2/1	922217	922217	922217
YAĞ TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPSİ)	922287	922287	922287
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20 MM	922090	922090	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40 MM	922091	922091	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=65 MM	922092	922092	922092
YAPIŞMAZ U TAVA GN 2/3 H=20MM	922285	922285	922285

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 6 GN 1/1-Elektrikli

269200, 269220, 269210



597847200

EBA0010_Copy

2010-02-19

TEKNİK TABLO	AOS061ECA2 269200	AOS061ECH2 269210	AOS061ECN2 269220
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"	3/4"
D - Drenaj	1"1/4	1"1/4	1"1/4
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"	3/4"