

Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1-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, 10XGN2/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



269703

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.

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 10 GN 2/1-Gazlı

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

	AOS102GCG2 269703	AOS102GCD2 269713
TEKNİK ÖZELLİKLER		
Güç	Gazlı	Gazlı
Gaz	Doğal Gaz	LPG
Izgara sayısı	10	10
Ray aralığı - mm	65	65
Piştirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Konveksiyon piştirme	●	●
Piştir ve tut		●
Et sondası	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●
Dış boyutlar - mm		
genişlik	1208	1208
derinlik	1065	1065
yükseklik	1058	1058
İç boyutlar - mm		
genişlik	640	640
derinlik	855	855
yükseklik	736	736
Güç - kW		
yardımcı	1	1
piştirme kabini	27	27
elektrik	1	1
gaz	27	27
yardımcı	1	1
Net ağırlık - kg	191	191
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

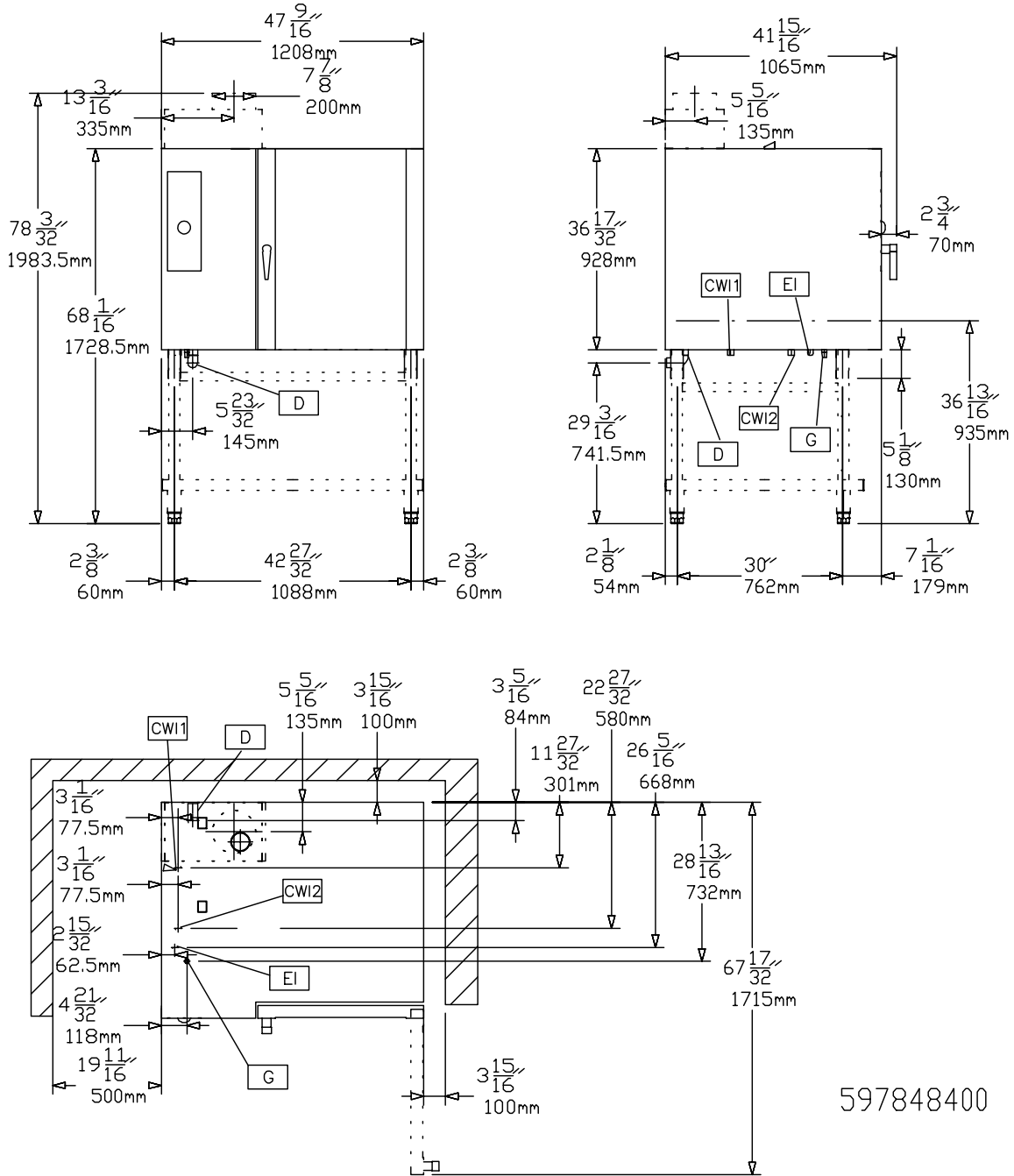
	AOS102GCG2 269703	AOS102GCD2 269713
AKSESUARLAR		
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198	922198
102/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794	640794
102/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793	640793
102/1 FIRIN İÇİN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922247	922247
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252	922252
10xGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178
10xGN2/1 FIRIN ARABASI	922042	922042
10xGN2/1 İÇİN TEPSİ SUPORTU	922041	922041
10xGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212
ALUM.TEPSİ 40X60X4	922191	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60,5 SIRA	922189	922189
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSİ SUPORTU	922097	922097
AOS-10xGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047	922047
AOS-10XGN2/1 SICAK DOLAPLI STAND	922225	922225
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65 MM ARALI	922052	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017	922017
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169
DOĞAL GAZDAN LPG'YE DÖNÜŞ. KİT	922277	
DREN.KİTİ(D=50MM)FİR.6&10GN1/1-2/1	922283	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
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
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 RAFI 10GN2/1-65 MM ARALIKLI	922043	922043
TEPSİ RAFI 8GN2/1-80 MM ARALIKLI	922045	922045
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10x2/1	922067	922067
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

EBB0030_Copy

2010-07-21

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1-Gazlı

269703, 269713



597848400

EBB0030_Copy

2010-07-21

TEKNİK TABLO	AOS102GCG2 269703	AOS102GCD2 269713
	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	1/2"	1/2"
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"	3/4"