

Konveksiyon Fırın 10 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, 10XGN1/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



269702

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 1/1-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 akması 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.

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOS101GCG2 269702	AOS101GCD2 269712
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	●	●
Et sondası	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●
Dış boyutlar - mm		
genişlik	898	898
derinlik	915	915
yükseklik	1058	1058
İç boyutlar - mm		
genişlik	460	460
derinlik	715	715
yükseklik	736	736
Güç - kW		
yardımcı	0.3	0.3
elektrik	0.3	0.3
piştirme kabini	20	20
gaz	20	20
yardımcı	0.3	0.3
Net ağırlık - kg	147	147
Voltaj	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

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

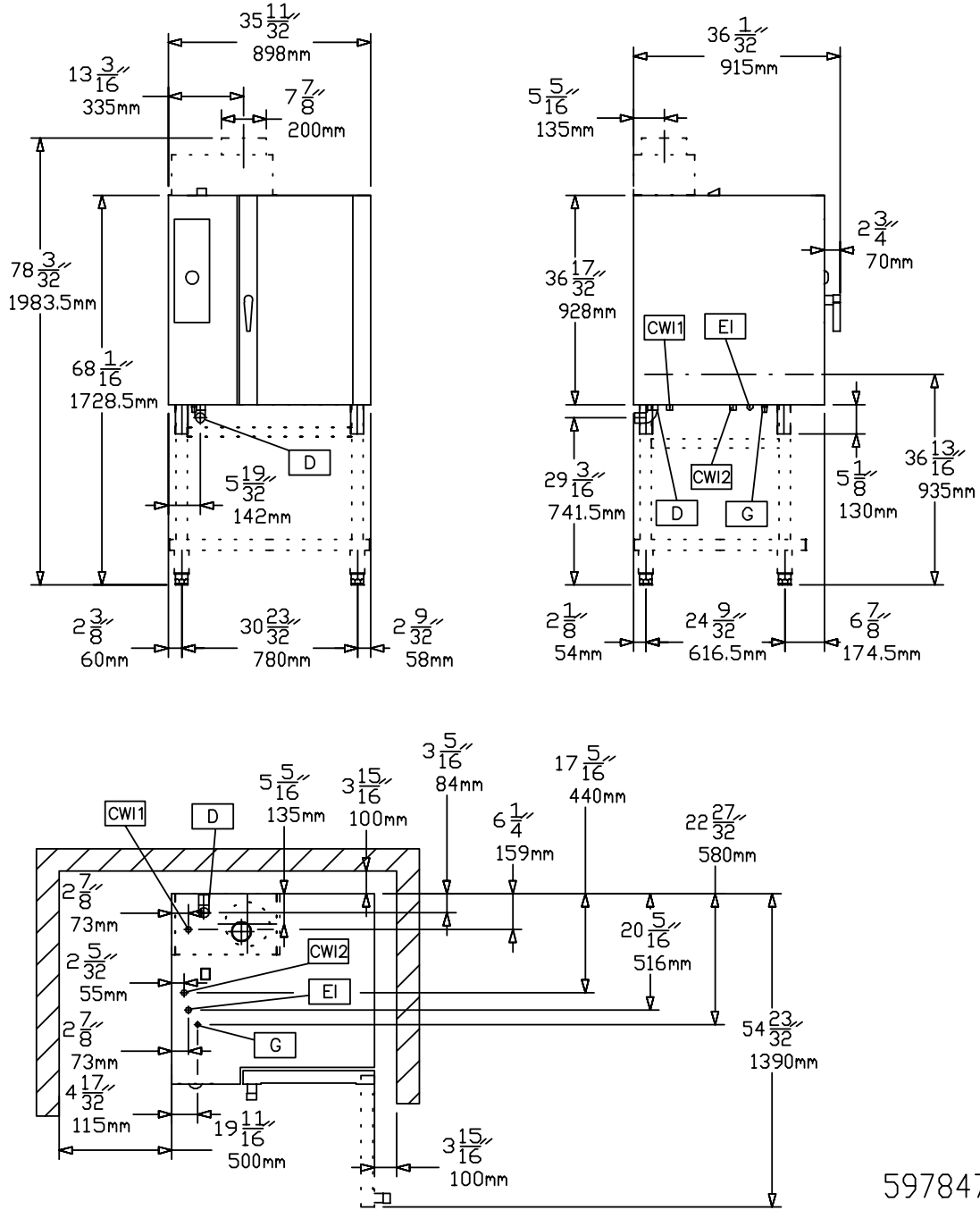
	AOS101GCG2 269702	AOS101GCD2 269712
AKSESUARLAR		
10GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922251	922251
10xGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922013	922013
10xGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF	922086	922086
6&101/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPŞİ RAFI	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPŞİ RAFI	922195	922195
6-101/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640792	640792
6-101/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640791	640791
6-101/1 FIRIN İÇİN KAYAR RAF+ITME KOLU	922074	922074
6-101/1 FIRIN STANDI İÇİN TEKERLEK KİTİ	922003	922003
6-10x1/1 FIRINLAR İÇİN DOLAPLI STAND	922196	922196
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212
ALUM.TEPŞİ 40X60X4	922191	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPŞİ-40X60,5 SIRA	922189	922189
AOS-SICAK DOLAPLI STAND,6-10GN1/1	922197	922197
BANKET RAFI 23 TABAK-10GN1/1-85 MM ARALI	922071	922071
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65 MM ARALI	922015	922015
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 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
GÜÇLENDİRİLMİŞ TEPŞİ RAFI 10GN1/1-64MM	922099	922099
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.TEPŞİ 40X60X4	922190	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036
TEPŞİ RAFI 10GN1/1-65 MM ARALIKLI	922006	922006
TEPŞİ RAFI 8GN1/1-80 MM ARALIKLI	922009	922009
UNLU MAMUL TEPŞİ 8(40X60) RAFI-10x1/1	922066	922066
UNLU MAMUL TEPŞİSİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922245	922245
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-GAZ 6GN1/1&10GN2/1	922216	922216
YAĞ TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPŞİ)	922287	922287
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

EBB0020_Copy

2010-02-23

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

269702, 269712



597847

EBB0020_Copy

2010-02-23

TEKNİK TABLO	AOS101GCG2 269702	AOS101GCD2 269712
	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"