

## Konveksiyon Fırın 10 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, 10XGN1/1 kapasiteli, elektrikli modellerdir.



269202

### 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 fasıllı çalıştırarak gerçekleşen SICAK TUTMA modu (fanı fasıllı 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 gerektiren bir 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.



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

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

EBA0020\_Copy

2010-02-19

	AOS101ECA2 269202	AOS101ECH2 269212	AOS101ECN2 269222
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>			
Güç	Elektrikli	Elektrikli	Elektrikli
Izgara sayısı	10	8	10
Piştirme çevrimi - °C			
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300
Konveksiyon piştirme	●	●	●
Et sondası	●	●	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●	●	●
Dış boyutlar - mm			
genişlik	898	898	898
derinlik	915	915	915
yükseklik	1058	1058	1058
İç boyutlar - mm			
genişlik	460	460	460
derinlik	715	715	715
yükseklik	736	736	736
Güç - kW			
yardımcı	0.5	0.5	0.5
elektrik	17.5	17.5	17.5
piştirme kabini	17	17	17
yardımcı	0.5	0.5	0.5
Net ağırlık - kg	139	139	139
Voltaj	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**Electrolux air-o-convect**  
**Konveksiyon Fırın 10 GN 1/1-Elektrikli**

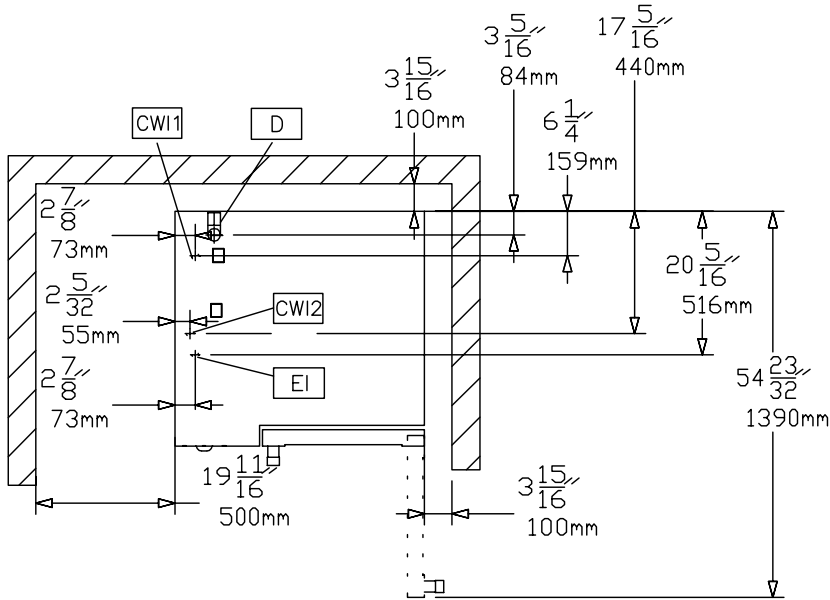
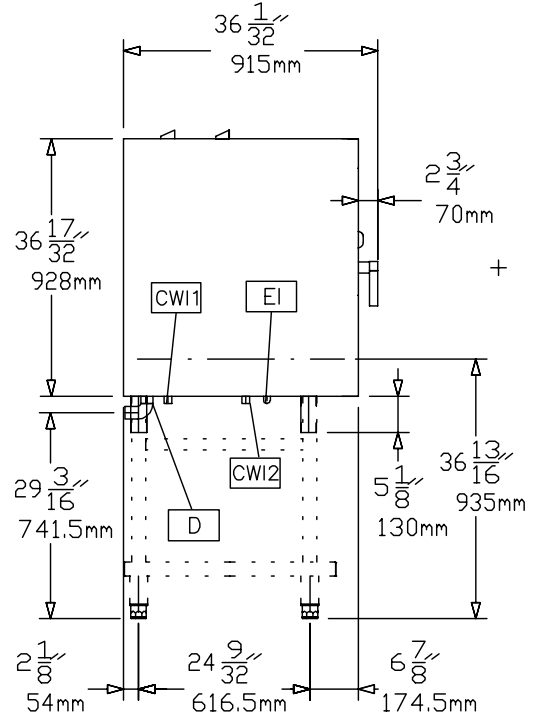
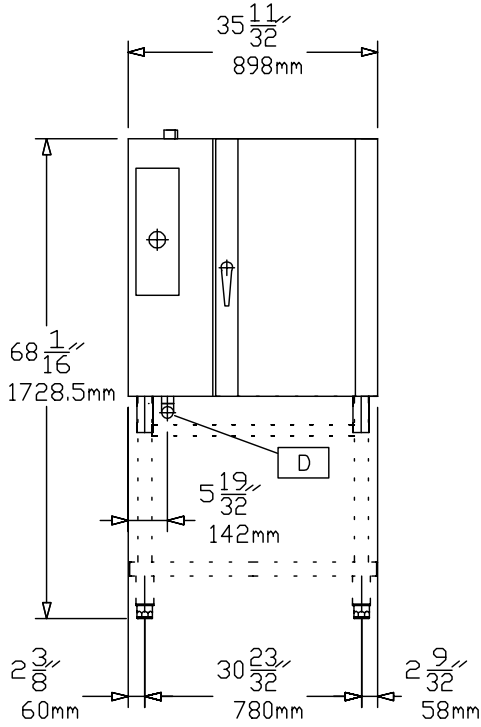
	AOS101ECA2 269202	AOS101ECH2 269212	AOS101ECN2 269222
<b>AKSESUARLAR</b>			
10GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922251	922251	922251
10xGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ	922013	922013	922013
10xGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178	922178	922178
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012	922012	922012
4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 İZGARA RAF	922086	922086	922086
6&10/1/1 FIRIN KONTROL PANEL FİLTRESİ		922246	922246
61/1 FIRIN STANDI İÇİN TEPSE RAFI	922021	922021	922021
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004	922004
6-101/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSE 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
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 İZGARA RAF			922266
AÇIK TIP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212	922212	922212
ALUM.TEPSE 40X60X4	922191	922191	922191
ALUMİNYUM FIRIN İZGARASI, GN1/1	922093	922093	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSE-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
BANKET RAFI 23 TABAK-10GN1/1-85 MM ARALI	922071	922071	922071
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65 MM ARALI	922015	922015	922015
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	922017	922017	922017
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169	922169	922169
DREN KİTİ(D=50MM)FİR 6&10GN1/1-2/1	922283	922283	922283
FİRİN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265	922265	922265
FİRİNLER İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239
FİRİNLER İÇİN GN2/3 KIZARTMA İZGARA	922284	922284	922284
FİRİNLER İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275	922275	922275
FİRİNLER İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305
FİRİNLER İÇİN SU FİLTRESİ	922186	922186	922186
GÜÇLENDİRİLMİŞ TEPSE RAFI 10GN1/1-64MM	922099	922099	922099
HACCP EKİS KİTİ	922166	922166	922166
K.FİRİN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171	922171
KIZARTMA TAVASI GN 1/1	922215	922215	922215
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN	922248		
PERFORE ALUM.TEPSE 40X60X4	922190	922190	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 İZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036		922036
TEPSE RAFI 10GN1/1-65 MM ARALIKLI	922006	922006	922006
TEPSE RAFI 8GN1/1-80 MM ARALIKLI	922009	922009	922009
UNLU MAMUL TEPSE 8(40X60) RAFI-10x1/1	922066	922066	922066
UNLU MAMUL TEPSESİ İÇİN KILAVUZ RAYLARI	922286	922286	922286
ÜSTÜSTE 6 & 10 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922245	922245	922245
ÜSTÜSTE KOYMA KİTİ-EL.6GN1/1 & 10GN2/1	922217	922217	922217
YAĞ TOPLAMA KİTİ (ARABA+TEPSE)	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

EBA0020\_Copy

2010-02-19

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

269202, 269222, 269212



597847700

EBA0020\_Copy

2010-02-19

TEKNİK TABLO	AOS101ECA2 269202	AOS101ECH2 269212	AOS101ECN2 269222
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"