

Konveksiyon Fırın 20 GN 2/1-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, 20XGN2/1 kapasiteli, elektrikli modellerdir.



269205

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 ısı 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

KROOM

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 2/1-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.

EBA0050_Copy

2010-02-19

	AOS202ECA2 269205
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Güç	Elektrikli
Izgara sayısı	20
Ray aralığı - mm	63
Pişirme çevrimi - °C	
sıcak hava-konveksiyon	300
Konveksiyon pişirme	●
Et sondası	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●
Dış boyutlar - mm	
GxDxY	1243, 1107, 1795
genişlik	1243
derinlik	1107
yükseklik	1795
İç boyutlar - mm	
genişlik	933
derinlik	830
yükseklik	1450
Güç - kW	
yardımcı	2
elektrik	50
pişirme kabini	48
Net ağırlık - kg	358
Voltaaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 2/1-Elektrikli

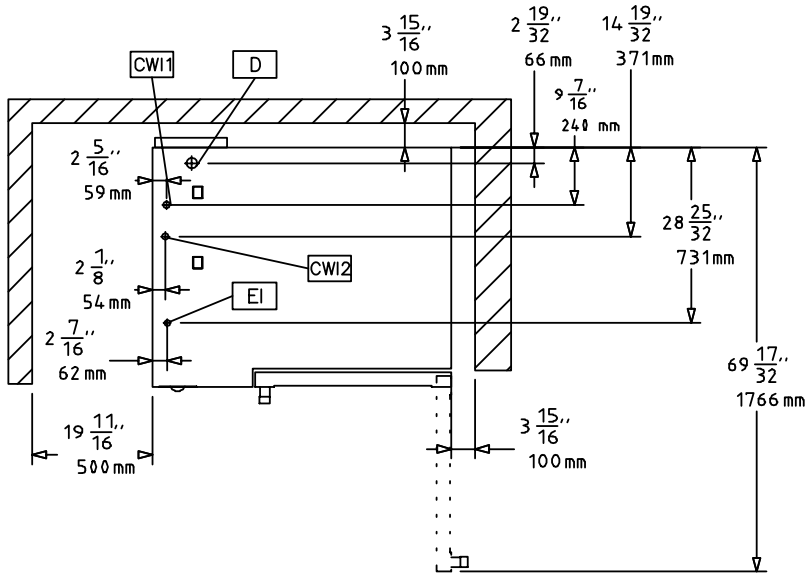
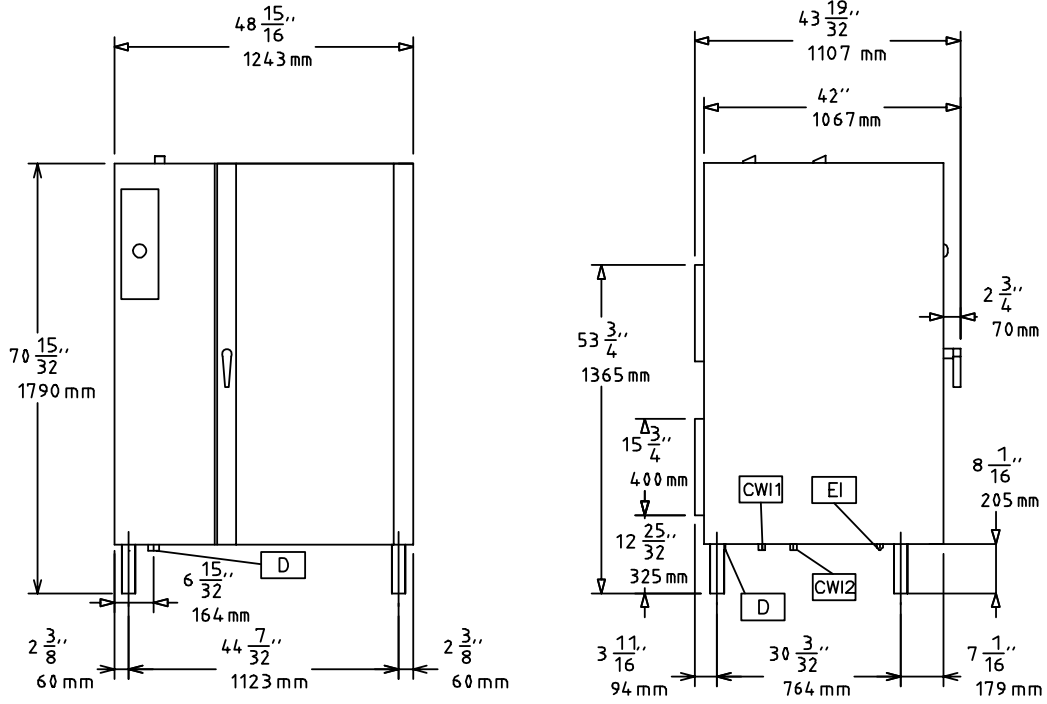
EBA0050_Copy

2010-02-19

	AOS202ECA2 269205
DAHİL OLAN AKSESUARLAR	
KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN2/1 FIRIN	1
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63 MM ARALIKLI	1
AKSESUARLAR	
202/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI	922095
20GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922242
20x2/1 FIRIN İÇİN SU FİLTRESİ 1,8 L/DAK	922104
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ	922179
20xGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922049
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
ALUM.TEPSİ 40X60X4	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60,5 SIRA	922189
BANKET ARABASI 92 TABAK-20GN2/1-85MM ARA	922055
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE	922209
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305
HACCP EKİS KİTİ	922166
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171
PERFORE ALUM.TEPSİ 40X60X4	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036
TEPSİ ARABASI 16GN2/1-80 MM ARALIKLI	922046
TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63 MM ARALIKLI	922044
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-202/1	922069
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20 MM	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40 MM	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=65 MM	922092

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 GN 2/1-Elektrikli

269205



597849700

EBA0050_Copy

2010-02-19

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	3/4"
D - Drenaj	2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"