

Konveksiyon Fırın 20 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, 20XGN2/1 kapasiteli, gazlı modellerdir.



269705

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 20 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 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, GASTEC güvenlik standartlarıyla uyumludur.

| TEKNİK ÖZELLİKLER | AOS202GCG2 269705 | AOS202GCD2 269715 |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| Güç | Gazlı | Gazlı |
| Gaz | Doğal Gaz | LPG |
| Izgara sayısı | 20 | 20 |
| Ray aralığı - mm | 63 | 63 |
| Pişirme çevrimi - °C | | |
| sıcak hava-konveksiyon | 300 | 300 |
| Konveksiyon pişirme | ● | ● |
| Et sondası | ● | ● |
| Temizlik programı | ● | ● |
| Dış boyutlar - mm | | |
| genişlik | 1243 | 1243 |
| derinlik | 1107 | 1107 |
| yükseklik | 1795 | 1795 |
| İç boyutlar - mm | | |
| genişlik | 933 | 933 |
| derinlik | 830 | 830 |
| yükseklik | 1450 | 1450 |
| Güç - kW | | |
| yardımcı | 2 | 2 |
| pişirme kabini | 55 | 55 |
| gaz | 55 | 55 |
| yardımcı | 2 | 2 |
| Net ağırlık - kg | 378 | 378 |
| Voltaj | 230 V, 1N, 50/60 | 230 V, 1N, 50/60 |

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

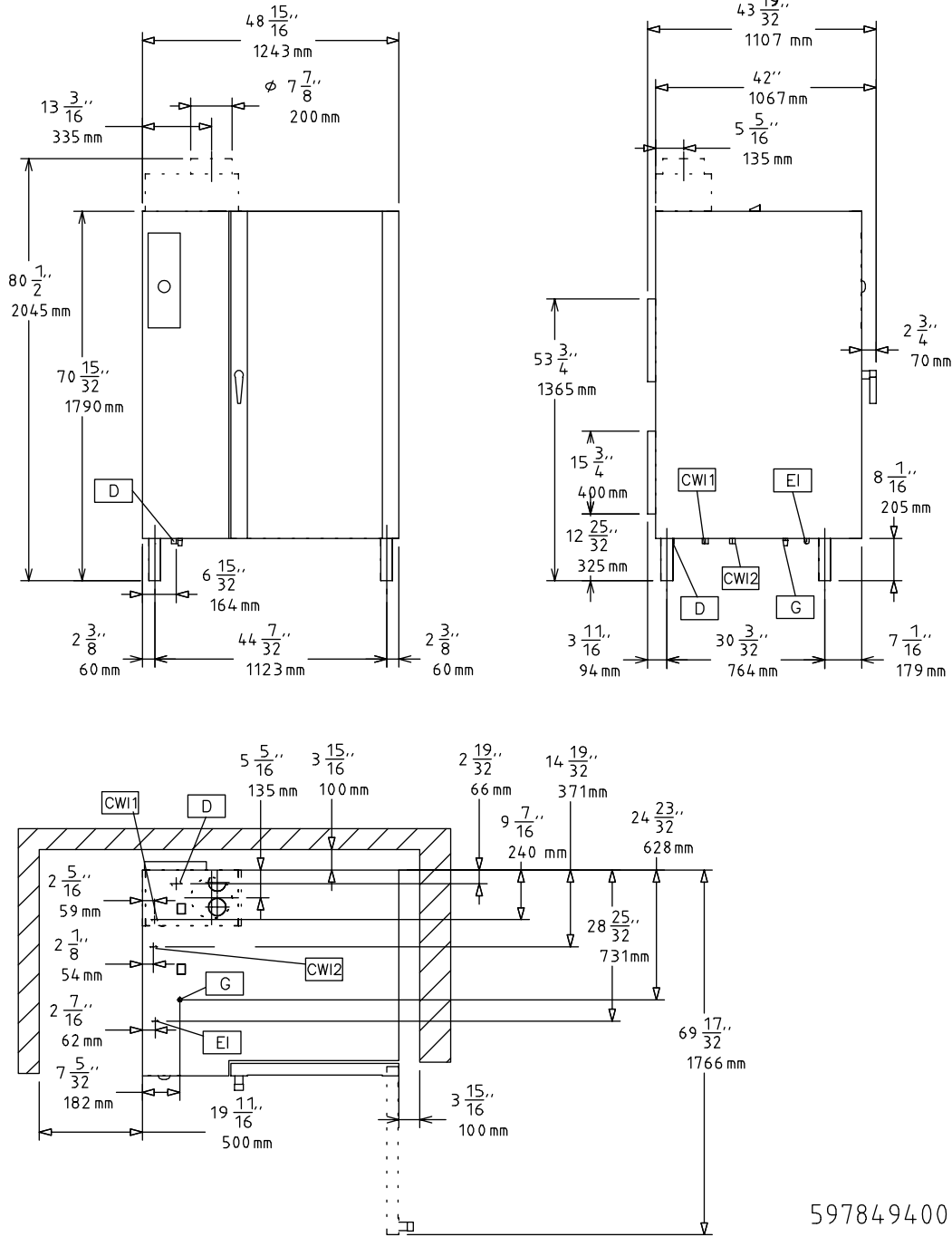
EBB0050_Copy

2010-02-23

| | AOS202GCG2 269705 | AOS202GCD2 269715 |
|--|----------------------|----------------------|
| DAHİL OLAN AKSESUARLAR | | |
| KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN2/1 FIRIN | 1 | 1 |
| TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63 MM ARALIKLI | 1 | 1 |
| AKSESUARLAR | | |
| 202/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI | 922095 | 922095 |
| 20GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI | 922242 | 922242 |
| 20x2/1 FIRIN İÇİN SU FİLTRESİ 1,8 L/DAK | 922104 | 922104 |
| 20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ | 922179 | 922179 |
| 20xGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ | 922049 | 922049 |
| 8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF | 922266 | 922266 |
| ALUM.TEPSİ 40X60X4 | 922191 | 922191 |
| ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1 | 922093 | 922093 |
| ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60,5 SIRA | 922189 | 922189 |
| BANKET ARABASI 92 TABAK-20GN2/1-85MM ARA | 922055 | 922055 |
| BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF | 922175 | 922175 |
| BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF | 922017 | 922017 |
| DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE | 922209 | 922209 |
| DOĞAL GAZDAN LPG'YE DÖNÜŞ. KİT | 922277 | |
| FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ | 922239 | 922239 |
| FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ | 922275 | 922275 |
| FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI | 921305 | 921305 |
| 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 ARABASI 16GN2/1-80 MM ARALIKLI | 922046 | 922046 |
| TEPSİ ARABASI 20GN2/1-63 MM ARALIKLI | 922044 | 922044 |
| UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-202/1 | 922069 | 922069 |
| 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 |

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

269705, 269715



EBB0050_Copy

2010-02-23

| TEKNİK TABLO | AOS202GCG2 269705 | AOS202GCD2 269715 |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|
| | CWI - Soğuk su girişi | 3/4" |
| D - Drenaj | 2" | 2" |
| EI - Elektrik bağlantısı | 230 V, 1N, 50/60 | 230 V, 1N, 50/60 |
| G - Gaz bağlantısı | 1" | 1" |
| WIC - Soğutma suyu girişi | 3/4" | 3/4" |