

Konveksiyon Fırın 20 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, 20XGN1/1 kapasiteli, elektrikli modellerdir.



269204

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 air-o-convect
Konveksiyon Fırın 20 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.

EBA0040_Copy

2010-02-19

| | AOS201ECA2 269204 | AOS201ECH2 269214 | AOS201ECN2 269224 |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| TEKNİK ÖZELLİKLER | | | |
| Güç | Elektrikli | Elektrikli | Elektrikli |
| İzgara sayısı | 20 | 16 | 20 |
| Ray aralığı - mm | 63 | 80 | 63 |
| Piştirme çevrimi - °C | | | |
| sıcak hava-konveksiyon | 300 | 300 | 300 |
| Konveksiyon piştirme | ● | ● | ● |
| Et sondası | ● | ● | ● |
| Kendi kendini temizleme sistemi | ● | ● | ● |
| Dış boyutlar - mm | | | |
| genişlik | 993 | 993 | 993 |
| derinlik | 957 | 957 | 957 |
| yükseklik | 1795 | 1795 | 1795 |
| İç boyutlar - mm | | | |
| genişlik | 460 | 460 | 460 |
| derinlik | 715 | 715 | 715 |
| yükseklik | 1450 | 1450 | 1450 |
| Güç - kW | | | |
| yardımcı | 0.8 | 0.8 | 0.8 |
| elektrik | 34.5 | 34.5 | 34.5 |
| piştirme kabini | 34 | 34 | 34 |
| Net ağırlık - kg | 257 | 257 | 257 |
| Voltaj | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 230 V, 3, 50/60 |

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

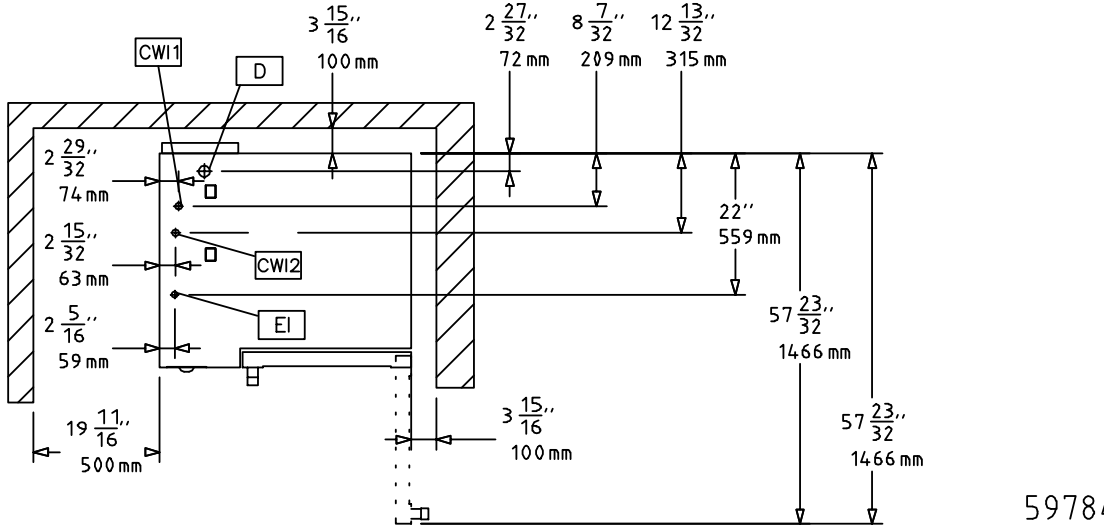
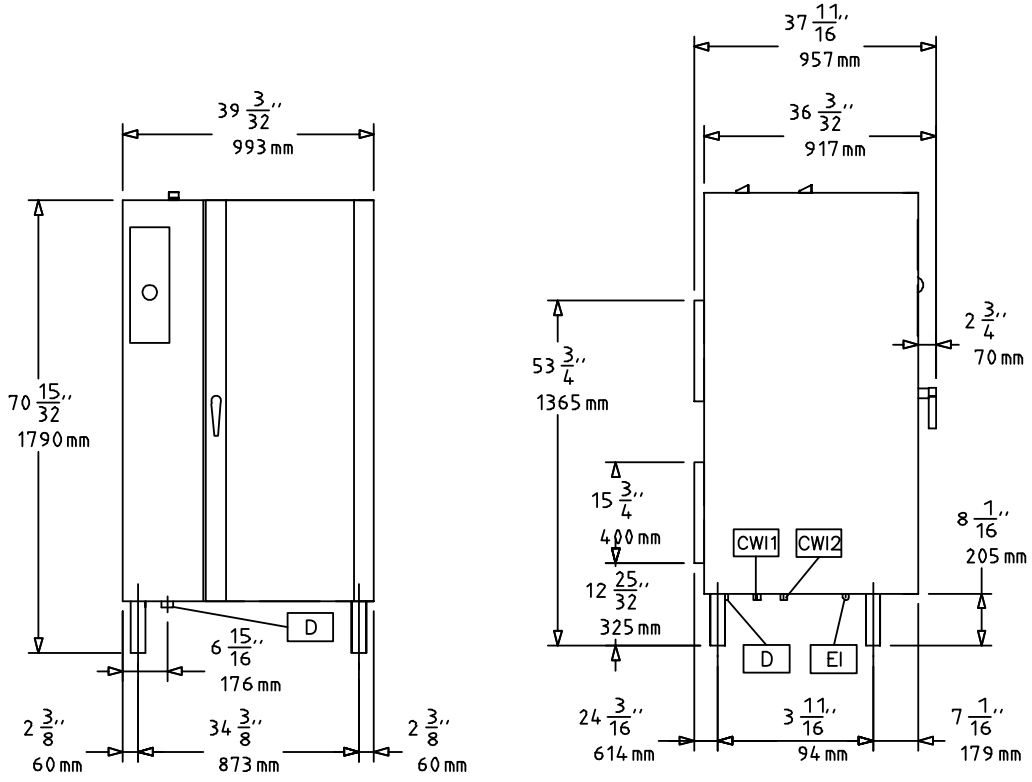
| | AOS201ECA2 269204 | AOS201ECH2 269214 | AOS201ECN2 269224 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| DAHİL OLAN AKSESUARLAR | | | |
| KONTROL PANEL FİLTRESİ-20GN1/1 FIRIN | 1 | 1 | 1 |
| TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80 MM ARALIKLI | | 1 | |
| TEPSİ RAFI 20GN1/1-65 MM ARALIKLI | 1 | | 1 |
| AKSESUARLAR | | | |
| 201/1 FIRIN İÇİN ISI KALKANI | 922094 | 922094 | 922094 |
| 20GN1/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI | 922243 | 922243 | 922243 |
| 20x2/1 FIRIN İÇİN SU FİLTRESİ 1,8 L/DAK | 922104 | 922104 | 922104 |
| 20xGN1/1 FIRIN ARABASI TERMAL ÖRTÜSÜ | 922014 | 922014 | 922014 |
| 20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ | 922179 | 922179 | 922179 |
| 4 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/2 IZGARA RAF | 922086 | 922086 | 922086 |
| 8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF | 922266 | | 922266 |
| ALUM.TEPSİ 40X60X4 | 922191 | 922191 | 922191 |
| ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1 | 922093 | 922093 | 922093 |
| ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSİ-40X60,5 SIRA | 922189 | 922189 | 922189 |
| BANKET ARABASI 45 TABAK-20GN1/1-85MM ARA | 922072 | 922072 | 922072 |
| BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA | 922016 | 922016 | 922016 |
| BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF | 922017 | 922017 | 922017 |
| DETERJAN TANKI İÇİN SEPET-DUVARA MONTE | 922209 | 922209 | 922209 |
| FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ | 922239 | 922239 | 922239 |
| FIRINLAR İÇİN GN2/3 KIZARTMA IZGARA | 922284 | 922284 | 922284 |
| FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ | 922275 | 922275 | 922275 |
| FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI | 921305 | 921305 | 921305 |
| HACCP EKİS KİTİ | 922166 | 922166 | 922166 |
| K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ | 922171 | 922171 | 922171 |
| KIZARTMA TAVASI GN 1/1 | 922215 | 922215 | 922215 |
| PERFORE ALUM.TEPSİ 40X60X4 | 922190 | 922190 | 922190 |
| SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE | 921306 | 921306 | 921306 |
| TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET) | 922036 | 922036 | 922036 |
| TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80 MM ARALIKLI | 922010 | 922010 | 922010 |
| TEPSİ RAFI 20GN1/1-65 MM ARALIKLI | 922007 | 922007 | 922007 |
| UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1 | 922068 | 922068 | 922068 |
| 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 |

EBA0040_Copy

2010-02-19

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

269204, 269224, 269214



EBA0040_Copy

2010-02-19

| TEKNİK TABLO | AOS201ECA2 269204 | AOS201ECH2 269214 | AOS201ECN2 269224 |
|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 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" |