

Konveksiyon Fırın 10 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, 10XGN2/1 kapasiteli, elektrikli modellerdir.



269203

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 10 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.

EBA0030_Copy

2010-02-19

	AOS102ECA2 269203
TEKNİK ÖZELLİKLER	
Güç	Elektrikli
Izgara sayısı	10;
Ray aralığı - mm	65
Pişirme çevrimi - °C	
sıcak hava-konveksiyon	300
Konveksiyon pişirme	●
Et sondası	●
Kendi kendini temizleme sistemi	●
Dış boyutlar - mm	
genişlik	1208
derinlik	1065
yükseklik	1058
İç boyutlar - mm	
genişlik	640
derinlik	855
yükseklik	736
Güç - kW	
yardımcı	1
pişirme kabini	24
elektrik	25
yardımcı	1
Net ağırlık - kg	175
Voltaaj	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

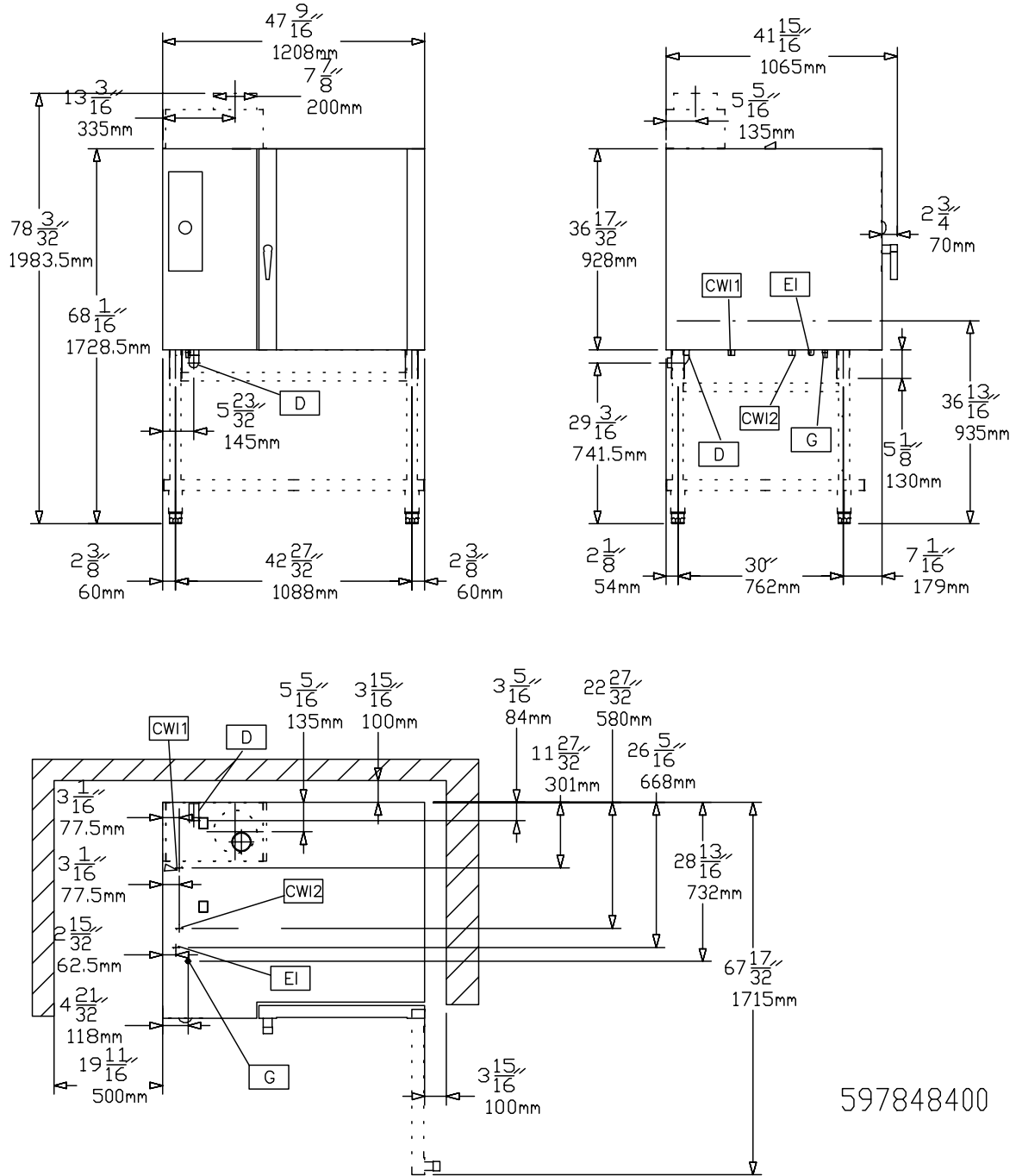
	AOS102ECA2 269203
AKSESUARLAR	
102/1 FIRIN İÇİN AÇIK STAND-TEPSİ RAFLI	922198
102/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANLI	640794
102/1 FIRIN İÇİN DAVLUMBAZ-FANSIZ	640793
102/1 FIRIN İÇİN KONTROL PANEL FİLTRESİ	922247
10GN2/1 FIRINLAR İÇİN ISI KALKANI	922252
10xGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ	922178
10xGN2/1 FIRIN ARABASI	922042
10xGN2/1 İÇİN TEPSE SUPORTU	922041
10xGN2/1 İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922048
4 ADET AYARLANABİLİR AYAK KİTİ	922012
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266
AÇIK TİP STAND İÇİN DETERJAN TUTUCU	922212
ALUM.TEPSE 40X60X4	922191
ALUMİNYUM FIRIN IZGARASI, GN1/1	922093
ALUM-SİLİKON PERFORE TEPSE-40X60,5 SIRA	922189
AOS-10XGN2/1 DOLAPLI STAND+TEPSE SUPORTU	922097
AOS-10xGN2/1 KILAVUZ RAFI KİTİ	922047
AOS-10XGN2/1 SICAK DOLAPLI STAND	922225
BANKET RAFI 51 TABAK-10GN2/1-65 MM ARALI	922052
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK IZGARA RAF	922175
BİR ÇİFT GN1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	922017
DETERJAN VE PARLATICI İÇİN BAĞLANTI KİTİ	922169
DREN.KİTİ(D=50MM)FIR.6&10GN1/1-2/1	922283
FIRIN KAPISI İÇİN ÇİFT KAPAMA APARATI	922265
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239
FIRINLAR İÇİN HACCP ENTEGRE KİTİ	922275
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305
FIRINLAR İÇİN SU FİLTRESİ	922186
HACCP EKİS KİTİ	922166
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171
PERFORE ALUM.TEPSE 40X60X4	922190
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036
TEPSE RAFI 10GN2/1-65 MM ARALIKLI	922043
TEPSE RAFI 8GN2/1-80 MM ARALIKLI	922045
UNLU MAMUL TEPSE 8(40X60) RAFI-10x2/1	922067
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=20 MM	922090
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=40 MM	922091
YAPIŞMAZ TAVA GN1/1 H=65 MM	922092

EBA0030_Copy

2010-02-19

Electrolux air-o-convect
Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1-Elektrikli

269203



597848400

EBA0030_Copy

2010-02-19

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	3/4"
D - Drenaj	1"1/4
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50/60
WIC - Soğutma suyu girişi	3/4"