



Electrolux

air-o-convect Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



air-o-convect

Forno a convezione con vapore diretto
elettrico 10 GN 2/1

269203 (AOS102ECA2)

Forno air-o-convect con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, 10 GN 2/1, cottura in 2 fasi, ciclo di pulizia automatico

Descrizione

Articolo N°

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti.

Air-o-flow: uniformità di cottura garantita grazie alla ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.

Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Forno con n.1 struttura portatile GN 2/1, passo 65mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni bianche, rigenerazione di cibi precotti).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- air-o-clean: sistema di autolavaggio integrato (4 cicli pre-impostati automatici).
- air-o-flow: la ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera.
- Sonda di temperatura inclusa
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

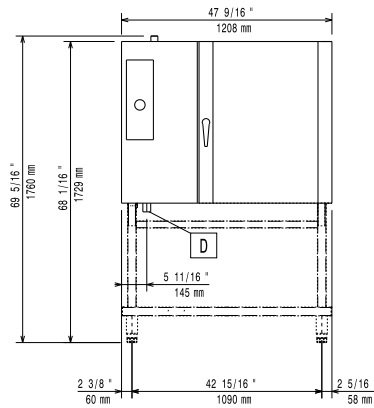
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1
air-o-convect



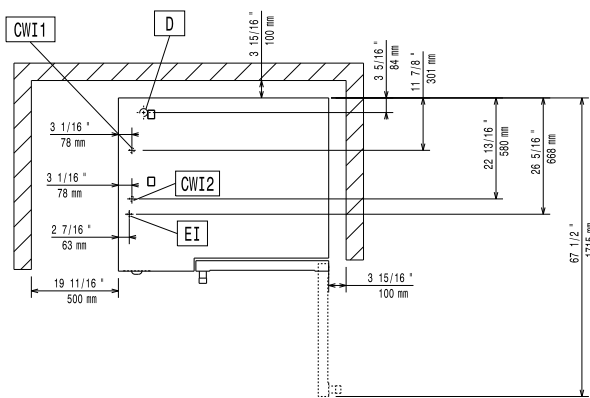
Electrolux

air-o-convect Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

Fronte



Alto



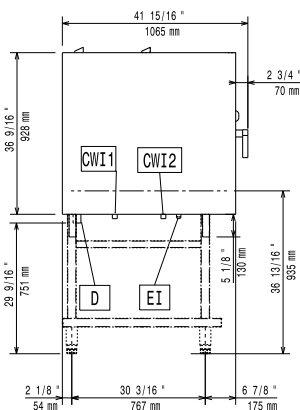
CWI

= Attacco acqua fredda

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

269203 (AOS102ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

E' richiesto un interruttore di intercettazione.

Potenza installata 25 kW

Acqua

Attacco acqua "CW" 3/4"

Durezza totale: 5-50 ppm

Pressione: 1.5-4.5 bar

Scarico "D": 1"1/4

Electrolux raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Installazione

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN: 10; - 2/1 Gastronorm;

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 80 kg

Informazioni chiave

Peso netto: 175 kg

Peso imballo: 201 kg

Altezza imballo: 1265 mm

Larghezza imballo: 1265 mm

Profondità imballo: 1135 mm

Volume imballo: 1.82 m³



air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



Electrolux

air-o-convect Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il condensatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640793
- Cappa con motore per forno 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il condensatore fumi (codice 640415) su installazioni di forni a gas PNC 640794
- Addolcitore acqua automatico per forni NON ADATTO PER IL MONTAGGIO ALL'INTERNO DELLA BASE ARMADIATA CALDA PER 1/1 E 2/1 PNC 921305
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306
- Kit ruote per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922003
- Kit piedini regolabili per forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922012
- Coppia di griglie Gn 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922041
- Carrello per struttura teglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 PNC 922042
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 65 mm PNC 922043
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80 mm PNC 922045
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922047
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922048
- Struttura banqueting 51 piatti (passo 75 mm) per forno 10 GN 2/1 PNC 922052
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 2/1, passo 80 mm (8 guide) PNC 922067
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1 H=20mm PNC 922090
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1 H=40mm PNC 922091
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1 H=60mm PNC 922092
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175
- Filtro grassi per forni combi gas ed elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 e convezione elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 PNC 922178
- Teglia panificazione in alluminio forato 10/10 con traversini, ondulazione longitudinale, siliconata dim. 400x600mm specifica per baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato 15/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio pieno 13/10, 4 bordi h= 2 cm, dim. 400x600mm PNC 922191
- Base aperta con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922198
- Supporto a muro per tanica detergente PNC 922209
- Supporto per tanica detergente da agganciare alla base aperta dei forni 6&10 GN 1/1-2/1, LW PNC 922212
- Base armadiata per forno e supporto teglie per 10 GN 2/1 PNC 922234
- Base armadiata calda con umidificatore e supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922238
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Filtro per pannello di controllo forni 10 GN 2/1, LW (raccomandato negli ambienti polverosi) PNC 922247
- Scudo termico per forno 10 GN 2/1 PNC 922252
- Nasello chiusura per porta a doppio scatto per forni PNC 922265
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) PNC 922266
- Kit HACCP integrato per forni PNC 922275
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922283
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 922288
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 922289
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno PNC 922290
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. PNC 922325
- - NOT TRANSLATED - PNC 922328
- - NOT TRANSLATED - PNC 922329
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338
- - NOT TRANSLATED - PNC 922344
- - NOT TRANSLATED - PNC 922345
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347



air-o-convect
Forno a convezione con vapore diretto elettrico 10 GN 2/1

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso