

20xGN 2/1 - plynové

ELECTROLUX Professional AIR-O-CONVECT konvektomaty s vyvíjením páry nástřikem v sobě spojují tradici a technicky vyspělé řešení s jediným cílem – uspokojit kreativitu a vysoké nároky dnešních profesionálních kuchařů.

Řada konvektomatů air-o-cook poskytuje **ucelenou nabídku všech standardních velikostí** a to jak pro připojení na elektrickou energii tak i na plyn. Samozřejmostí je kompletní nabídka příslušenství, které je plně kompatibilní s řadou zchlazovačů a zmrazovačů, což vytváří plnohodnotný systém Cook&Chill.



- Konvekční ohřev (**max. 300 °C**) s **11 úrovněmi** saturace párou: „0“ bez dodatečné vlhkosti (zapékání, gratinování); 1-2 nízká vlhkost (dušená zelenina); 3-4 středně nízká vlhkost (pečená masa a ryby); 5-6 střední vlhkost (všechny menší porce masa a ryb); 7-8 vyšší vlhkost (větší kusy červeného masa); 9-10 max. zapaření (velké kusy bílého masa, regenerace).

- Konvektomaty **air-o-convect** jsou standardně **vybaveny pokrmovou sondou**, která usnadní práci s konvektomatem nejen při pečení/dušení masa.

- **Ventilátor**: plná rychlost nebo **taktovaný** chod při použití funkce HOLD (pulsní chod ventilátoru pro

pečení a nízkoteplotní vaření. Funkce **"HOLD"** je také perfektní pro udržování pokrmů při výdejové teplotě, s minimálním vysušováním pokrmů.

- Elektronicky ovládaná **klapka** odvětrání komory.

- **Automatické mytí komory**: plně integrovaná funkce, **4 programy** podle stupně znečištění. Stačí pouze navolit na ovládacím panelu a nechat umýt.

- **Automatické dávkování** mycího a oplachového prostředku z integrovaného zásobníku snižuje spotřebu detergentů. Systém uzpůsoben **pro běžně dostupné profesionální detergenty**. Pro rychlé čištění je k dispozici také

poloautomatický čistící program redukuje čas a spotřebu vody ve srovnání s ručním čištěním.

- Konvektomat dodáván včetně zavážecí klece s integrovaným vozíkem.

- Boční sprcha jako extra příslušenství

- **Zrychlené ochlazení** komory: automatické nebo manuální, užitečné pro přechod na výrazně nižší teploty vaření v co nejkratší době.

- **Okamžité zvýšení vlhkosti** v komoře pomocí jediného stisknutí tlačítka

- Možnost **pečení ve 2 fázích** s odděleným nastavením

- Současné **zobrazení** nastavených a aktuálních **hodnot** času a teploty v komoře/jádře pokrmu

- **AIR-O-FLOW:** perfektní rovnoměrnost pečení je zajištěna díky unikátnímu **ventilátoru s dvojitou funkcí** (nasávání a rozvod vzduchu) a systému předehřívání vstupujícího vzduchu je zajištěno maximálně možné rozložení teploty v každém místě komory.

- Pokrmová **sonda ve standardu**

- Veškeré parametry varného procesu nastavovány centrálním

otočným ovladačem.

- Celonerezová konstrukce s komorou **bez viditelných svárů**.

- **Dvojitě sklo s termoizolační vrstvou**, lehce rozevíratelné bez nástrojů pro snadné čištění. Dvířka vybavena sběrným kanálkem pro odvod kondenzátu do odpadu.

- **Halogenové osvětlení** komory

- Servisní přístup k hlavním komponentům skrze přední ovládací panel.

- Ochrana proti průniku vody **IPX5**.

- Zařízení splňují bezpečnostní standardy IMQ

- Konvektomaty Electrolux air-o-convect NXT jsou certifikovány prestižní zkušebnou **GasTec** pro **extra účinné spalování** plynových hořáků a velmi nízké emise COx a NOx

TECHNICKÉ ÚDAJE	AOS202GCG2 269705	AOS202GCD2 269715
Zdroj energie	Plyn	Plyn
Plyn	Zemní Plyn G20 (20mbar)	LPG
Počet roštů	20	20
Rozteč vedení plechů - mm	63	63
Varné cykly - °C		
horký vzduch	300	300
Horký vzduch	●	●
Pokrmová sonda	●	●
Poloautomatický čistící cyklus	●	●
Vnější rozměry - mm		
šířka	1243	1243
hloubka	1107	1107
výška	1795	1795
Vnitřní rozměry - mm		
šířka	933	933
hloubka	830	830
výška	1450	1450
Příkon - kW		
ovládání	2	2
topnice	55	55
plyn	55	55
ovládání	2	2
Netto váha - kg	378	378
Napětí	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

Electrolux air-o-convect
20xGN 2/1 - plynové

	AOS202GCG2 269705	AOS202GCD2 269715
PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ		
DVEŘNÍ VÝPLŇ SPODNÍ PRO 20X2/1	1	1
FILTR ELEKTRONIKY - 20X2/1 KONVEKTOMATY	1	1
ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEEC, 20x2/1, ROZTEČ 63MM	1	1
EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ		
AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ PRO KONVEKTOMATY	921305	921305
BANKETOVÁ KLEEC PRO 20x2/1 - 92 TALÍŘŮ	922055	922055
DRŽÁK DETERGENTU - PRO MONTÁŽ NA ZEĎ	922209	922209
DVEŘNÍ VÝPLŇ SPODNÍ PRO 20X2/1	922095	922095
FRITOVACÍ KOŠE (2KS) PRO KONVEKTOMATY	922239	922239
GN1/1-20MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH	922090	922090
GN1/1-40MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH	922091	922091
GN1/1-65MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH	922092	922092
GRILOVACÍ ROŠT, GN1/1, HLINÍKOVÝ	922093	922093
HACCP KONEKTOR PRO KONVEKTOMATY	922275	922275
HACCP SOFTWARE EKIS	922166	922166
KLEEC NA PEKAŘ. PLECHY 16X(400x600)-202/1	922069	922069
NEREZOVÝ ROŠT GN 2/1- 2 KUSY	922175	922175
PLECH(400x600x20), PERFOROVANÝ,ALUMINIUM	922190	922190
PLECH(400x600x20), PLNÝ, ALUMINIUM	922191	922191
PLECH(400x600x38),PERF,5 BAGET,ALU+SILIK	922189	922189
PRYSKYŘICOVÁ NÁPLŇ PRO AUT. ZMĚKČOVAČ	921306	921306
ROŠT NA KUŘATA (1KS) - GN 1/1 (8KS/ROŠT)	922266	922266
ROŠT NA KUŘATA (2KS) - GN 1/1 (8KS/ROŠT)	922036	922036
SADA 2 TUKOVÝCH FILTRŮ PRO 20X1/1 A 2/1	922179	922179
SADA 2KS NEREZOVOVÝCH ROŠTŮ GN1/1	922017	922017
SADA PRO KONVERZI - LPG NA ZEMNÍ PLYN		922278
SADA PRO KONVERZI - ZEMNÍ PLYN NA LPG	922277	
SLUČOVAČ TAHU - PLYNOVÉ KONVEKTOMATY	922235	922235
SPRCHA PRO BOČNÍ MONTÁŽ	922171	922171
TEPELNÉ ODSŤINĚNÍ OVL. PANELU 20GN2/1	922242	922242
TERMOIZOLAČNÍ PLÁŠT KLECE PRO 20x2/1	922049	922049
VODNÍ FITLR PRO KONVEKTOMATY 20X2/1	922104	922104
ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEEC, 16x2/1, ROZTEČ 80MM	922046	922046
ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEEC, 20x2/1, ROZTEČ 63MM	922044	922044

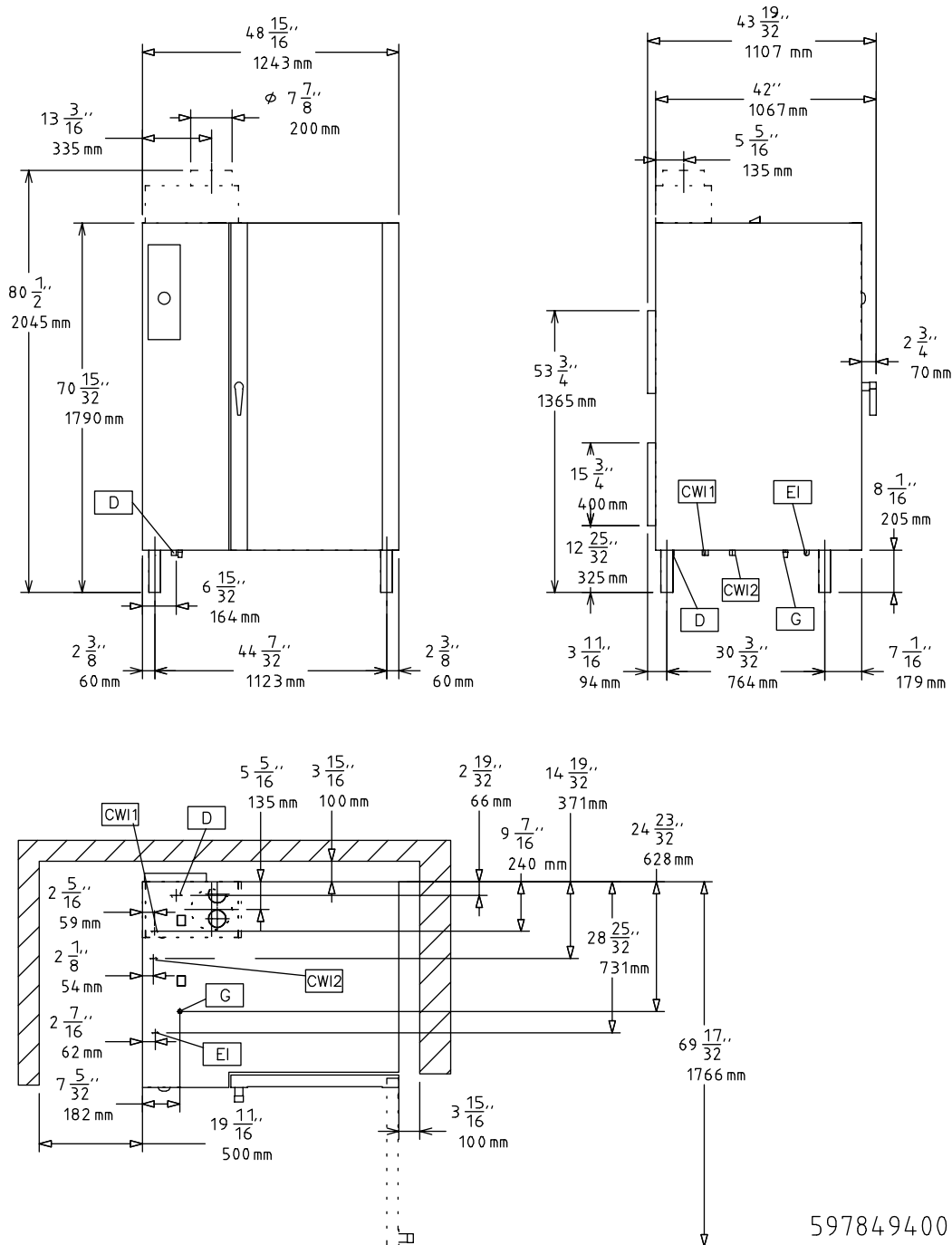
EBB0050

2010-05-07

Technické změny vyhrazeny

Electrolux air-o-convect
20xGN 2/1 - plynové

269705, 269715



LEGENDA	AOS202GCG2 269705	AOS202GCD2 269715
	CWI - Napojení studené vody	3/4"
D - Odpad	2"	2"
EI - Elektrické napojení	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Plyn	1"	1"
WIC - Přívod st. vody	3/4"	3/4"

EBB0050

2010-05-07

Technické změny vyhrazeny