

Electrolux air-o-steam - úroveň B

20 GN 2/1 - plynové

Konvektomaty **Electrolux Air-O-Steam®** v sobě spojují nejnovější poznatky z oboru gastronomie s cílem plně uspokojit veškeré požadavky jejich potencionálních i stávajících uživatelů. Řada konvektomatů air-o-steam® zahrnuje více jak 20 modelů s bojlerovým vyvíjením páry.

Konvektomaty air-o-steam® byly konstruovány s ohledem na vytvoření funkčního systému cook&chill spolu s řadou chlazení/zmrazovačů Air-O-Chill tak, aby byl zajištěn co nejvyšší stupeň kompatibility.



- **Konvekční** ohřev (max. 300 °C): vhodné jak pro pečení masa, tak pro gratinování nebo pekařské/cukrářské výrobky.
- **Pára** (max. 130 °C): pro všechny produkty, které se vaří ve vodě.
- **Kombinovaný** cyklus (max. 250 °C): nejpoužívanější a nejuniverzálnější varný cyklus. Ideální výsledky z hlediska úspory času a minimalizace váhových úbytků.
- Měření a regulace vlhkosti pomocí technologie **By-Pass**, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENT)
- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® jsou **standardně vybaveny pokrmovou sondou**.
- **Regenerace** (max. 250 °C): speciální program pro banketovou

regeneraci na talířích s minimalizací efektu tzv. mokrých talířů.

- **Ventilátor**: volba plné, poloviční rychlosti nebo taktovaný chod při použití funkce HOLD (pulsní chod ventilátoru pro pečení a nízkoteplotní vaření. Funkce "HOLD" je ideální udržování pokrmů při výdejové teplotě, s minimálním vysušováním pokrmů.
- Funkce **poloviční spotřeby** energie: pro cukrářské produkty, dlouhodobé pečení nebo při z poloviny naplněné komoře
- **Eco-delta** pečení pro přípravu velkých kusů masa s minimálními váhovými úbytky.
- Elektronicky ovládaná **klapka** komory
- Rychlé **zchlazení** komory: automatické nebo manuální, pro

přechod na výrazně nižší teploty vaření v co nejkratší době.

- Okamžité zvýšení vlhkosti v komoře pomocí jediného stisknutí tlačítka
- **Vyvíjení páry** v bojleru: rychlý náběh, systém úspory vody a energie, bojlerová diagnostika pro hlídání závaznění, systém automatického proplachování bojleru pro delší životnost.
- Možnost **pečení** ve 2 fázích s odděleným nastavením



Electrolux

Electrolux air-o-steam - úroveň B
20 GN 2/1 - plynové

- 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.
- Možnost zakládání pekařských plechů 600x400mm (viz. extra příslušenství)
- Halogenové **osvětlení** komory
- **Servisní přístup** k hlavním komponentům skrze přední ovládací panel.
- Ochrana proti průniku vody **IPX5**
- Zařízení splňují bezpečnostní standardy **IMQ**
- **AIR-O-FLOW**: perfektní rovnoměrnost pečení: unikátní ventilátor s dvojitou funkcí (nasávání a rozvod vzduchu) a systému předehřívání vstupujícího vzduchu

je zajištěno maximálně možné rozložení teploty v každém místě komory.

- **DISPLAY** zobrazující jak nastavené tak aktuální hodnoty všech parametrů
- **Plynové hořáky** konvektomatů Electrolux air-o-steam generace NXT jsou certifikovány nezávislou, prestižní společností **GASTEC** pro svoji vyjímečnou účinnosti spalování a extra nízké emise spalin.
- Dveřní panty se třemi aretačními pozicemi.
- Konvektomaty řady Electrolux Air-O-Steam nesou certifikáty **CE** a **VDE**.
- **HACCP management**: možnost záznamu dat o průběhu varných procesů v souladu s předpisy o kontrole kritických bodů HACCP, s jejich následným tiskem na tiskárně nebo přenosem do počítače. (viz. extra příslušenství)

• **AIR-O-CLEAN**: systém plně automatického **MYTÍ komory. 4 přednastavené režimy** podle stupně znečištění. Automatické dávkování mycího a oplachového prostředku z integrovaného zásobníku snižuje spotřebu detergentů. Systém air-o-clean je uzpůsoben pro běžně dostupné profesionální detergenty. Pro rychlé čištění je k dispozici také poloautomatický čistící program redukující čas a spotřebu vody ve srovnání s ručním čištěním.

| TECHNICKÉ ÚDAJE | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 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 |
| pára | 130 | 130 |
| kombinovaný | 250 | 250 |
| Horký vzduch | ● | ● |
| Pára | ● | ● |
| Kombinace | ● | ● |
| Regenerace | ● | ● |
| Nízkoteplotní pára | ● | ● |
| Poloviční otáčky ventilátoru | ● | ● |
| 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 | | |
| bojler | 55 | 55 |
| ovládání | 2 | 2 |
| topnice | 55 | 55 |
| plyn | 95 | 95 |
| ovládání | 2 | 2 |
| Netto váha - kg | 414 | 414 |
| Napětí | 230 V, 1N, 50/60 | 230 V, 1N, 50/60 |

Electrolux air-o-steam - úroveň B
20 GN 2/1 - plynové

| | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|---|------------------------------|------------------------------|
| PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ | | |
| DVEŘNÍ VÝPLŇ SPODNÍ PRO 20X2/1 | 1 | 1 |
| FILTR ELEKTRONIKY - 20X2/1 KONVEKTOMATY | 1 | 1 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEC, 20x2/1, ROZTEČ 63MM | 1 | 1 |
| EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ | | |
| AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ PRO KONVEKTOMATY | 921305 | 921305 |
| BANKETOVÁ KLEC PRO 20x2/1 - 92 TALÍŘŮ | 922055 | 922055 |
| 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 |
| KLEC 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 NEREZOVMÝCH 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 ODSŤÍNĚNÍ OVL. PANELU 20GN2/1 | 922242 | 922242 |
| TERMOIZOLAČNÍ PLÁŠT KLECE PRO 20x2/1 | 922049 | 922049 |
| VODNÍ FITLR PRO KONVEKTOMATY 20X2/1 | 922104 | 922104 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEC, 16x2/1, ROZTEČ 80MM | 922046 | 922046 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍK+KLEC, 20x2/1, ROZTEČ 63MM | 922044 | 922044 |

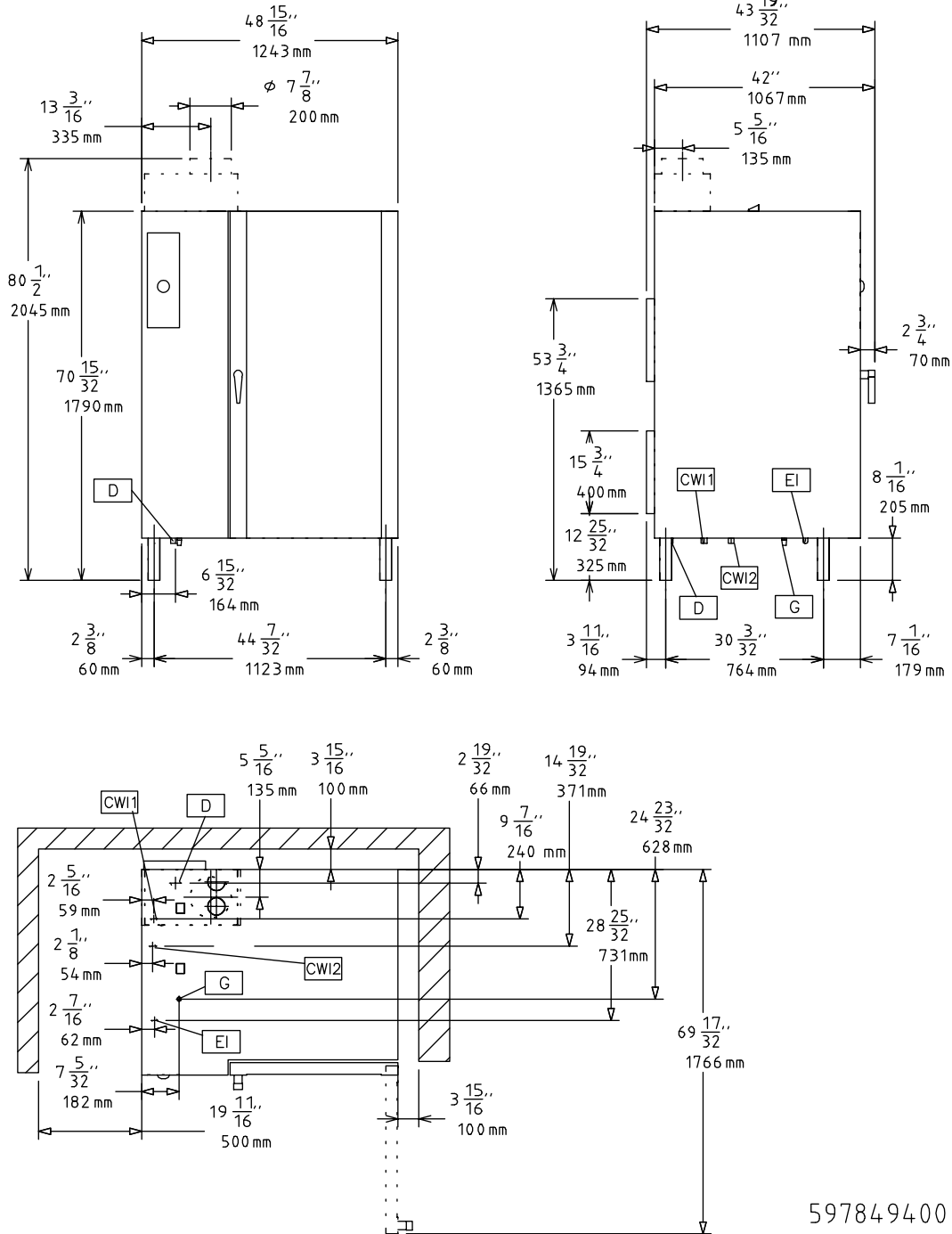
2010-05-07

Technické změny vyhrazeny

ECBB050

Electrolux air-o-steam - úroveň B
20 GN 2/1 - plynové

268705, 268715



ECBB050

2010-05-07

Technické změny vyhrazeny

| LEGENDA | AOS202GBG2 268705 | AOS202GBD2 268715 |
|--------------------------|-----------------------------|----------------------|
| | 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" |