



Electrolux

air-o-convect Touchline air-o-convect Touchline 6GN1/1 (elektryczny)

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



air-o-convect Touchline

air-o-convect Touchline 6GN1/1 (elektryczny)

266200 (AOS06IEKA1)

Elektryczny piec AIR-O-CONVECT (TOUCH), 6 GN1/1, zmywanie komory pieca (4 programy)

Podstawowa charakterystyka

- Cykl konwekcyjny suchy (maks. do 300 °C) idealny do pieczenia przy niskiej wilgotności. Cykl konwekcyjno-parowy - automatyczny nawilżacz (11 ustawień) do wytwarzania pary natryskiem bez bojlera.
 - 0 = brak dodatkowej wilgoci (suche pieczenie)
 - 1-2 = niska wilgotność (małe kawałki mięsa, i ryby)
 - 3-4 = średnio-niska wilgotność (duże kawałki mięsa, odgrzewanie, grillowany kurczak)
 - 5-6 = średnia wilgotność (warzywa au gratin, pierwszy krok do grillowania mięsa i ryby)
 - 7-8 = średnio-wysoka wilgotność (duszone warzywa)
 - 9-10 = wysoka wilgotność (duszone mięso, gotowane ziemniaki w mundurkach)
- Programowanie: możliwość zapisu do 1000 przepisów w pamięci pieca dla zapewnienia możliwości odtworzenia tego samego przepisu w dowolnym czasie. Zawiera też gotowanie w 16 krokach dla każdego przepisu.
- Zmienna prędkość wentylatora: dostępna pełna prędkość, połowa prędkości oraz wentylacja pulsacyjna.
- Funkcja utrzymania ciepłej żywności po zakończeniu cyklu.
- Automatyczna i ręczna aktywacja szybkiego schładzania przy przechodzeniu z wyższej temperatury gotowania do niższej.
- Funkcja MultiTimer z możliwością zarządzania do 14 różnych cykli gotowania. Możliwość zaprogramowania do 70 MultiTimer ustawień.
- air-o-clean™ - automatyczny wbudowany system mycia komory pieca (4 programy) z funkcjami "ekologicznymi" dla oszczędności energii, wody i nabłyszczacza.
- Zarządzanie danymi HACCP.
- Złącze USB: do pobrania HACCP i FSC z pieca, do wysyłania przepisów, oraz ustawień systemowych pieca.
- air-o-flow: świeże powietrze z zewnątrz jest kierowane do wentylatora o dwóch funkcjach, zostaje wstępnie nagrzane, a potem wciągnięte do komory gotowania dla zapewnienia równomiernego procesu gotowania.
- Jednoczujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- Cecha "Make-it-mine" umożliwia użytkownikowi personalizację wszystkich głównych interfejsów użytkownika w trybie "ustawień" oraz zablokowanie edycji i usuwania zapisanych programów.
- Wyposażony w prowadnice na pojemniki 1/1GN, rozstaw 65 mm.

APROBATA



Electrolux

air-o-convect Touchline
air-o-convect Touchline 6GN1/1 (elektryczny)

Konstrukcja

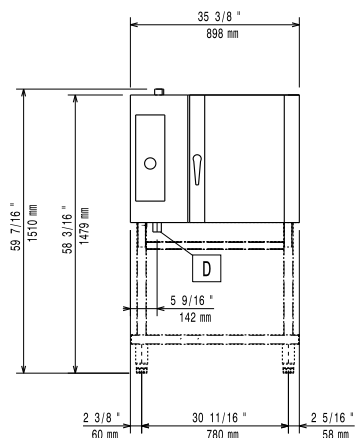
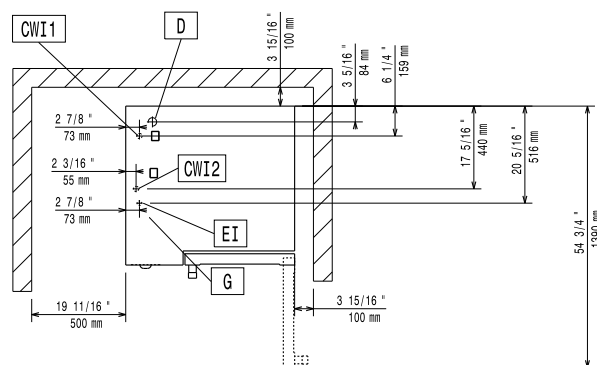
- IPX 5 - certyfikacja zabezpieczenia przed rozbryzgami wody dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304 AISI.
- Bezszerwowa higieniczna komora gotowania z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Podwójne drzwi ze szkła termicznego, o konstrukcji otwartej ramy dla zapewnienia, że zewnętrzna płyta drzwi będzie chłodna. Wewnętrzne szkło w drzwiach mocowane na zawiasach, łatwe do zwolnienia dla łatwego czyszczenia.
- Przedni panel na zawiasach dla łatwego dostępu w celu serwisowania głównych komponentów.

Opcjonalne akcesoria

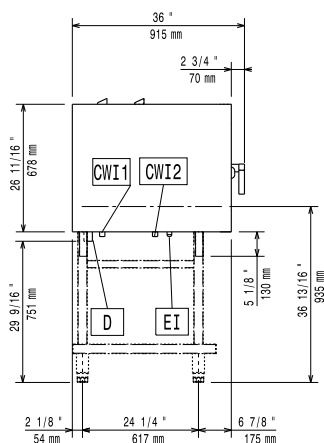
- Nierdzewny AISI304 okap wentylacyjny nad piec konwekcyjno-parowy air-o-system 6&10 GN1/1 podłużnie, bez wentylatora. PNC 640791 ☐
- Nierdzewny AISI304 okap wentylacyjny nad piec konwekcyjno-parowy air-o-system 6&10 GN1/1 podłużnie, z wentylatorem i sondą wilgotności dla automatycznej regulacji obrotów, włącznie z filtrami. PNC 640792 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003 ☐
- Zmiękcacz automatyczny. PNC 921305 ☐
- Żywica do zmiękcacza wody. PNC 921306 ☐
- Komplet kółek do podstawy pieca konwekcyjno-parowego Air-O-Steam 6&10xGN1/1 PNC 922003 ☐
- Wózek przystosowany do pieca konwekcyjno-parowego Air-O-Steam 6&10GN1/1 PNC 922004 ☐
- Stelaż przystosowany do wózków pieca (wraz z kółkami) - 6xGN1/1 - rozstęp 65 mm PNC 922005 ☐
- Stelaż przystosowany do wózków pieca (wraz z kółkami) - 5xGN1/1 - rozstęp 80 mm PNC 922008 ☐
- Komplet 4 nóg z możliwością nastawienia do Air-O-Steam 6&10x1/1GN PNC 922012 ☐
- Nierdzewny ruszt GN 1/1 - Komplet 2 sztuk, do pieca konwekcyjno-parowego z generatorem pary PNC 922017 ☐
- Prowadnice blach do podstawy 6-10xGN1/1 - Air-O-Steam PNC 922021 ☐
- Ruszt do pieczenia całych kurczaków - Komplet 2 sztuk (GN1/1) - aż do 8 sztuk kurczaków z normowaną wagą 1.2kg na jeden ruszt PNC 922036 ☐
- Stelaż na 5 blach piekarniczych 40x60cm - do pieców konwekcyjno-parowych 6xGN1/1 - rozstęp 80mm, wraz z kółkami. PNC 922065 ☐
- Prowadnica dla stelażu do pieców konwekcyjno-parowych AOS 6&10xGN1/1 i uchwyt do manipulacji ze stelażem PNC 922074 ☐
- Ruszt na całe kurczaki, GN1/2 - aż 4 kurczaki o wadze 1.2 kg na ruszt. PNC 922086 ☐

- Zestaw do połączenia detergentów do pieca PNC 922169 ☐
- Pysznica do pieców konwekcyjno-parowych PNC 922170 ☐ - zawijany, do montażu pod piec konwekcyjno-parowy, nie nadający się dla 20xGN 1/1 i GN 2/1
- Pysznica do pieców konwekcyjno-parowych PNC 922171 ☐ - do bocznego montażu k piecom konwekcyjno-parowym, odpowiedni dla wszystkich typów pieców konwekcyjno-parowych
- Filtr tłuszczowy do pieców konwekcyjno-parowych 6xGN 1/1 PNC 922177 ☐
- Blacha (600x400x38), perforowana w 5 liniach (np. na 5 bagietek), aluminiowa z silikonową nieprzyczepną warstwą. PNC 922189 ☐
- Blacha (400x600x20), zamknięta ze wszystkich 4 stron, perforowana, aluminiowa PNC 922190 ☐
- Blacha (400x600x20), zamknięta ze wszystkich 4 stron, pełna, aluminiowa PNC 922191 ☐
- Otwarta podstawa z przewodnikami na GN pojemniki, do pieców konwekcyjno-parowych Air-O-Steam 6&10xGN1/1 PNC 922195 ☐
- Kosz na zbiornik z detergentem - montowany na ścianie PNC 922209 ☐
- Kosz na zbiornik z detergentem na wsporniku - do podstawy otwartej pieca 6/10GN PNC 922212 ☐
- Podstawa zamknięta dla pieców 6 i 10 GN 1/1 PNC 922223 ☐
- Podstawa podgrzewana z nawilżaniem dla pieców 6 i 10 GN 1/1 PNC 922227 ☐
- Kosze do frytowania (Komplet 2 sztuk) do pieców konwekcyjno-parowych PNC 922239 ☐
- Ciepłe osłanianie panelów sterowania pieców konwekcyjno-parowych w zestawie AIR-O-STEAM DUO w uporządkowaniu 6xGN1/1 na 6xGN1/1 PNC 922244 ☐
- Ciepłe osłanianie panelów sterowania pieców konwekcyjno-parowych w zestawie AIR-O-STEAM DUO w uporządkowaniu 6xGN1/1 na 10xGN1/1 PNC 922245 ☐
- Filter panelu sterującego do pieców podłużnych 6&10GN1/1. PNC 922246 ☐
- Ciepłe osłanianie panelu sterowania pieców konwekcyjno-parowych 6xGN1/1 PNC 922250 ☐
- System dwustopniowego otwierania drzwi do pieców konwekcyjno-parowych z podłużnym układaniem pojemników GN (do 6x1/1, 10GN1/1 i 10x2/1) PNC 922265 ☐
- Ruszt do pieczenia całych kurczaków, GN1/1 - aż do 8 sztuk kurczaków z normowaną wagą 1.2kg na jeden ruszt PNC 922266 ☐
- HACCP konektor (wewnętrzny i zewnętrzny z kablami) do podłączenia na system Electrolux Ekis - do poziomu ster. B i C. (w wersji A konektor standardowo jest częścią dostawy urządzenia) PNC 922275 ☐
- Sonda USB do Sous-Vide gotowania PNC 922281 ☐
- Stelaż 6 GN 1/1 piekarniczy PNC 922282 ☐
- Sada montaż. Do odpływu do pieców 6GN1/1, 10GN1/1, albo 10GN2/1 PNC 922283 ☐
- Prowadnice do podstawy 6&10GN1/1-400x600. PNC 922286 ☐

- Wózek przystosowany do pieca konwekcyjno-parowego z pojemnikiem na tłuszcz, soki. PNC 922287 ☐
- Ruszt do pieczenia 28 sztuk ziemniaków w całości (GN 1/1) PNC 922300 ☐
- Zestaw do ustawienia pieców 6 GN1/1 (elektryczny) na 6&10 GN1/1 (elektryczny). Połączenie zewnętrzne do dozowników do zmywania komory pieca PNC 922319 ☐
- Zestaw nóżek z kołnierzem PNC 922320 ☐
- Pojemnik do wypieku H = 100 mm PNC 922321 ☐
- Wózek do stelażu do pieców ustawionych w stos (dla pieca ustawionego na dole) PNC 922323 ☐
- Ruszt do pieczenia na rożnie, 4 długie widelce w standardzie (do pieców "long wise") PNC 922324 ☐
- Ruszt do pieczenia na rożnie (bez widelców) PNC 922326 ☐
- 4 długie widelce do rusztu do pieczenia na rożnie PNC 922327 ☐
- Pojemnik do tłuszczu GN 1/1, H = 40 mm PNC 922329 ☐
- Podstawa na nóżkach do pieców ustawionych w stos 2 x 6 GN 1/1 (H = 250 mm) PNC 922330 ☐
- Podstawa na kółkach do pieców ustawionych w stos 2 x 6 GN 1/1 (H = 250 mm) PNC 922331 ☐
- Zestaw 4 kółek do pieców ustawionych w stos 2 x 6 GN 1/1, albo 6 GN 1/1 ponad 10 GN 1/1 PNC 922333 ☐
- Wędzarnia do pieca PNC 922338 ☐
- Filtr wodny do pieca - 2 membrany PNC 922342 ☐
- Zewnętrzny filtr do odwróconej osmozy - 2 membrany PNC 922343 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ☐
- Wielofunkcyjny hak PNC 922348 ☐

Przód

Góra


CWI1 = Wlot zimnej wody
CWI2 = Wlot zimnej wody 2
D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne

Bok

Elektryczne

Napięcie zasilania: 266200 (AOS061EKA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Moc całkowita: 10.1 kW

Woda:

Podłączenie wlotu wody "CW": 3/4"
Twardość całkowita: 5-50 ppm
Ciśnienie (min-max): 1.5-4.5 bar
Odpływ "D": 1 1/4"

Electrolux zaleca używać wodę uzdatnioną, na podstawie sprawdzenia konkretnych warunków wody zasilającej.

Instalacja:

Odstęp: 5 cm z tyłu i prawej strony urządzenia.
Zalecany odstęp urządzenia dla serwisowania: 50 cm z lewej strony.

Pojemność:

Ilość i typ rusztów: 6 x GN1/1
Maks. załadunek: 30 kg

Kluczowe informacje:

Wymiary zewnętrzne, wysokość: 808 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość: 898 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość: 915 mm
Ciężar netto: 116.45 kg
Odległość między prowadnicami: 65 mm
Maks. temperatura: 300°C
Konwekcja: tak
Gotowanie na parze: tak
Konwekcja/gotowanie na parze: tak
Gotowanie i podtrzymanie: tak
Regulacja wilgotności: tak
Regeneracja: tak
Gotowanie na parze w niskiej temperaturze: tak
Sonda do mięsa: tak (1-punktowa)
Wymiary komory, szerokość: 460 mm
Wymiary komory, głębokość: 715 mm
Wymiary komory, wysokość: 486 mm
Czas nagrzewania (cykl gorącego powietrza): 215°C / 435s.