

Electrolux air-o-steam® Touchline

10 GN 2/1 el.

Piece konwekcyjno-parowe **air-o-steam® Touchline** firmy Electrolux, to połączenie tradycji i najnowocześniejszych rozwiązań technologicznych dla spełnienia wymogów współczesnej profesjonalnej kuchni w zakresie kreatywności i warunków pracy. Gama pieców konwekcyjno-parowych air-o-steam® obejmuje modele z dwoma typami panelu sterującego, które zapewniają wysoki stopień automatyzacji pracy oraz bogate wyposażenie dodatkowe. Piece air-o-steam® zaprojektowano pod kątem stworzenia kompletnego systemu cook&chill i ich pełnej kompatybilności z szybkooszadzarkami/zamrażarkami Electrolux air-o-chill. Dzięki temu, wyposażenie kuchni może być dostosowane do rzeczywistych potrzeb każdego producenta żywności.



FUNKCJE UŻYTKOWE

- **3 reżimy do gotowania** (pełne automatyczny, wybór z zapisanych programów i manualne ustawienie).
- **Automatyczny reżim:** należy wybrać rodzaj pokarmu i wszystko jest zrobione automatycznie. Temperatura, czas i wilgotność są regulowane piecem.
- **Programowy reżim:** gotowanie dla receptów (1000 programowalnych do gotowania w 16-krokach).
- **Manualny reżim:** tradycyjne gotowanie dla czasu, temperatury, wilgotności itp.
- **Cykl konwekcyjny** (maks. 300°C): doskonały do pieczenia mięs bez nawilżania i "au gratin". W połączeniu z funkcją pieczenia połową mocy, idealny do przygotowywania wszelkiego rodzaju ciast. Wilgotność wytwarzana w komorze pieca przez samą potrawę może być kontrolowana przez system air-o-clima z czujnikiem Lambda dla uzyskania efektu naturalnej obróbki termicznej.
- **Cykl gotowania w parze** (maks.

130°C): dla produktów, które mogą być gotowane w wodzie. Gotowanie w parze pozwala zachować parametry organoleptyczne żywności i redukuje utratę ich masy.

- **Cykl konwekcyjno-parowy** (maks. 250°C): idealny dla większości rodzajów gotowania. Znacząca redukcja czasu gotowania i strat masy gotowanych produktów żywnościowych. Wilgotność wytworzona przez żywność oraz wytwornicę pary jest kontrolowana elektronicznie przez system air-o-clima z czujnikiem Lambda, by uzyskać właściwy rezultat gotowania niezależnie od wielkości załadunku z komory pieca.
- Praca pieców air-o-steam® może być sterowana czasem gotowania jak i temperaturą wewnątrz przygotowywanej potrawy: 6-czujnikową sondą.
- **Cykl regeneracji:** wytwarza optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do szybkiego podgrzania regenerowanych potraw (maks. 250°C).
- Prędkości obrotowa wentylatora: pełna, 50% (do delikatnego pieczenia np. ciast).

Po zastosowaniu funkcji "HOLD utility", dostępna jest trzecia prędkość pracy wentylatora. Wówczas wentylator działa impulsowo, co jest doskonałym rozwiązaniem przy długich i delikatnych cyklach pieczenia dużych kawałków mięsa. Funkcja "HOLD utility" jest również idealna do utrzymywania potraw we cieple, po zakończeniu cyklu gotowania.

- Cykl gotowania z obniżoną mocą: do delikatnego przygotowania np. ciast.
- **Eco-delta:** temperatura wewnątrz komory pieca jest wyższa niż wewnątrz produktu i odpowiednio do jej zmiany wzrasta.
- **LOW TEMPERATURE COOKING (LTC)**-cykl gotowania niskotemperaturowego (automatyczny): wskazany przy pieczeniu dużych kawałków mięsa, automatycznie wybiera optymalne parametry obróbki termicznej potrzebne do zminimalizowania strat masy produktu. Posiada ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation).



Electrolux

Electrolux air-o-steam® Touchline
10 GN 2/1 el.

- Zawór wydechowy sterowany elektronicznie do eliminacji nadmiaru wilgoci w komorze.
- Faza spoczynku: do ustawiania opóźnionego startu dowolnego programu gotowania lub do zaprogramowania przerwy pomiędzy dwoma cyklami gotowania (np. aby umożliwić wyrastanie ciasta).
- Możliwość programowania i przenosu dat, receptów przez **USB**.
- **Air-o-clean**: 4 cykle mycia komory pieca, fabrycznie zaprogramowane, dostosowane do potrzeb użytkownika. Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory (mycie bez konieczności montażu i demontażu dodatkowego osprzętu).
- Szybkie schładzanie komory: szczególnie przydatne gdy następuje przejście do rodzaju gotowania, który wymaga zastosowania niższej temperatury niż ta panująca w komorze. Funkcja jest załączana automatycznie lub manualnie.
- Manualny wtrysk wody do komory.
- Wbudowany spryskiwacz na zwijanym węży jako standart.
- Dwustopniowe otwieranie drzwi (akcesoria).
- Automatyczny spust wody z bojlera wyposażony w automatyczny pomiar stopnia zakamienienia.
- W standardzie funkcja **HACCP (do końca 05/2010 na zamówienie)** : pozwala rejestrować parametry

gotowania zgodnie z zleceniami H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points). Rejestracja i kontrola parametrów gotowania możliwa dzięki specjalnej drukarce (wyposażenie dodatkowe) lub bezpośrednio w komputerze PC (niezbędna jest sieć komputerowa PC).

- Funkcja **MultiTimer**: Dzięki tej funkcji można nastawić nawet **14 różnych czasów** w wybranym cyklu gotowania. Po upływie nastawionego czasu odezwie się dźwiękowy sygnał.

OSIĄGI TECHNICZNE

- **Air-o-clima**: wilgotność atmosfery wewnątrz komory pieca sterowana i wyświetlana z dokładnością do jednego stopnia podczas cyklu gotowania w gorącym powietrzu, mieszanym i regeneracji potraw. Air-o-clima dokonuje pomiaru rzeczywistego poziomu wilgotności w komorze i steruje nią zgodnie z nastawionymi wartościami. Podczas cyklu gotowania w gorącym powietrzu, air-o-clima steruje wydechem nadmiaru wilgotności pochodzącego z gotowanych produktów.
- **Air-o-flow**: Doskonała równomierność gotowania: nawiew świeżego powietrza do wnętrza pieca odbywa się przez bi-funkcyjny wentylator, który od tyłu pieca wprowadza wstępnie ogrzane powietrze do komory, co pozwala uzyskać efekt równomiernego rozkładu temperatur w całej komorze.

- **Wieloczułnikowa sonda**: 6 czujników temperatury, pomiar z dokładnością ½ °C.

KONSTRUKCJA

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, z bezszwowymi połączeniami wewnątrz komory pieca.
- Nogi o regulowanej wysokości.
- Podwójnie przeszklone drzwi z rynną ociekową odprowadzającą kondensat i zapobiegającą śliskości podłogi. Cztery pozycje blokowania otwartych drzwi dla ułatwienia załadunku pieca.
- Oświetlenie halogenowe komory.
- Dostęp do głównych komponentów pieca przez panel czołowy.
- System automatycznego pomiaru stopnia zakamienienia bojlera.
- Klasa szczelności (odporności na oddziaływanie wody) - IPX5.
- Piece air-o-steam® spełniają standardy bezpieczeństwa IMQ.

DANE TECHNICZNE	267203
Zasilanie	Elektryczny
Ilość rusztów	10
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	65
Cykle gotowania - °C	
konwekcja	300
parowanie	130
konwekcyjno-parowy	250
Konwekcja	●
Parowanie	●
Konwekcja/parowanie	●
Sterowanie naparowaniem	●
Regeneracja	●
Parowanie w niskiej temperaturze	●
Wentylator o dwóch prędkościach roboczych	●
Sonda z wieloma czujnikami temperatury	●
System mycia komory	●
Ilość programów	1000
Wymiary zewnętrzne - mm	
szer.	1208
gł.	1065
wys.	1058
Wymiary wewnętrzne - mm	
szer.	640
gł.	855
wys.	736
Moc - kW	
bojler	24
zasilanie pomocnicze	1
komora gotowania	24
elektr.	25
Waga netto - kg	202
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60

Electrolux air-o-steam® Touchline
10 GN 2/1 el.

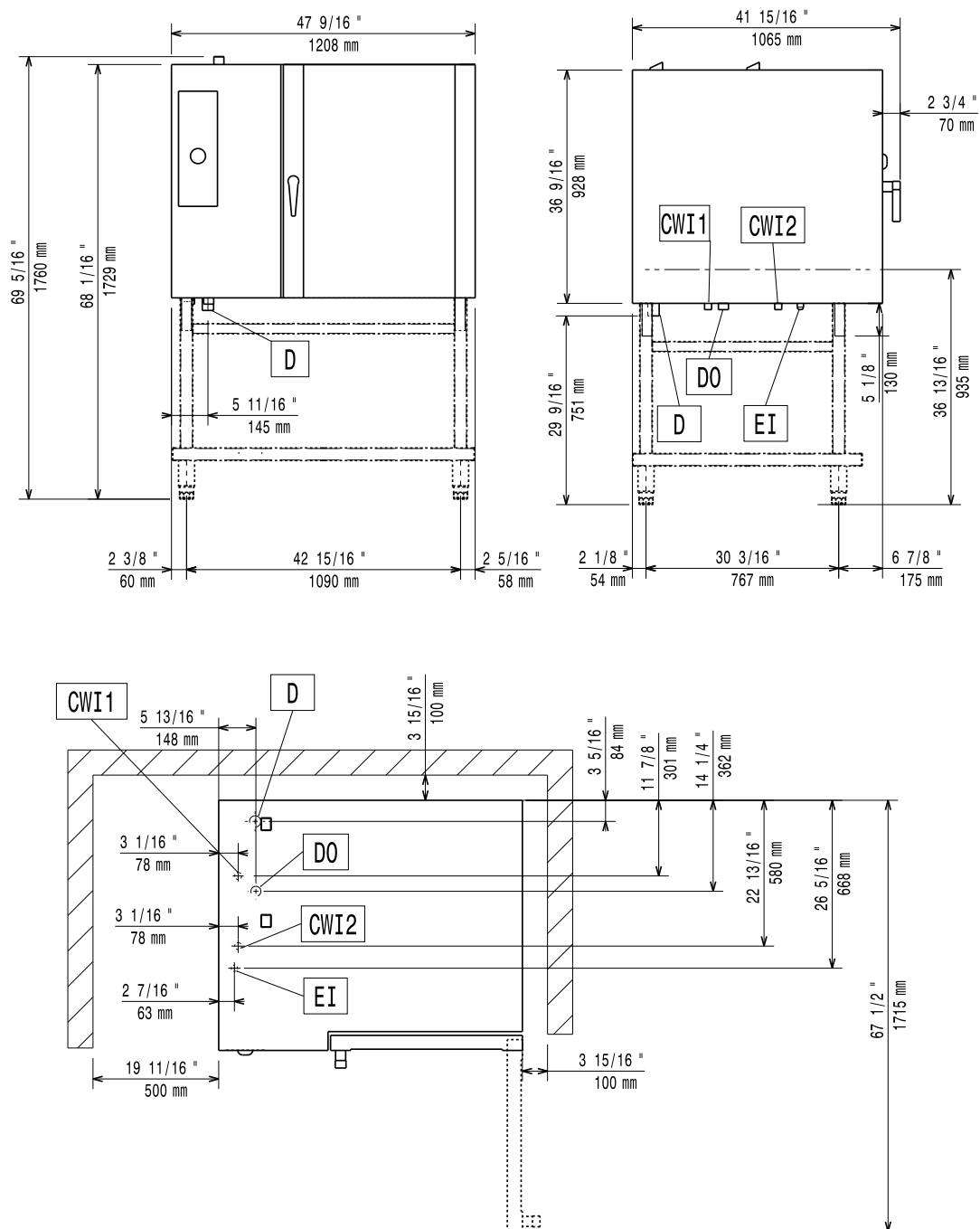
	267203
AKCESORIA	
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
NOT TRANSLATED	922345
NOT TRANSLATED	922344
2 KOSZE FRYT.	922239
2 RUSZTY GN 1/1 DO KURCZ.-8 SZT.NA RUSZT	922036
2 SZT. RUSTY GN1/1 DO STELAŻA	922017
4 NÓŻKI DLA PIECA	922012
BANKIET. UCHWYT I KÓŁ. DO STEL.-10GN2/1	922047
DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI	922265
FILTER PANELU STER.-10 GN2/1 PIECE-LW	922247
FILTR PRZECIWTŁUS. DO PIECA 10GN 1/1-2/1	922178
GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1	922289
HACCP ZAŁĄCZNIK DO PIECÓW	922275
KÓŁKA DLA PODSTAWY 6&10X1/1	922003
KOSZ NA ZBIOR. Z DET. NA WSPORNIKU 10GN	922212
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209
OKAP WENT. BEZ WENTYLAT. DO 10GN2/1-LW	640793
OKAP WENT. Z WENTYLAT. DO 10 GN2/1-LW	640794
OSŁONA TERMICZNA DO PIECÓW 10 GN 2/1	922252
PARA RUSZT. GN2/1 ZE STALI NIER AISI 304	922175
PODSTAWA OTW. + WSPORNIK - 10GN2/1	922198
PODSTAWA PODGRZEWANA DLA 10 GN 2/1	922238
PODSTAWA ZAMKNIĘTA DLA 10 GN 2/1	922234
POJEM. GN 1/1 GŁ=20MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922090
POJEM. GN 1/1 GŁ=40MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922091
POJEM. GN 1/1 GŁ=60MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922092
POKROWIEC TERMOIZOLACYJNY-10XGN2/1	922048
RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG)	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288
SADA MONTAŻ. DO ODPLYWU DO 6&10GN1/1-2/1	922283
Sonda USB do Sous-vide gotowani	922281
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171
STELAŻ DLA 51 TAL. O ODS. 75 MM-10GN2/1	922052
STELAŻ DO 10X2/1,80 MM NA BLACHY 400X600	922067
STELAŻ DO 10XGN2/1 O ODSTĘPACH 65 MM	922043
STELAŻ DO 10XGN2/1 O ODSTĘPACH 80 MM	922045
TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU	922191
TAC (400x600x20), PERF., ALU	922190
TAC,(400x600x38), PERF., ALU/SILICON	922189
WÓZEK DO STELAŻA 10XGN2/1	922042
WSPORNIK DO 10 GN2/1	922041
ZESTAW DO POŁĄCZENIA DETERGENTÓW	922169
ZMIĘKCZACZ AUTOMATYCZNY	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306

EGA030

2013-10-03

Electrolux air-o-steam® Touchline
10 GN 2/1 el.

267203



267203	
LEGENDA	
CWI - wlot zimnej wody	3/4"
D - odpływ wody	1"1/4
DO - spustowy korek przelewowy /rurka/	●
EI - złącze elektryczne	400 V, 3N, 50/60
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4";

EGA030

2013-10-03