

Electrolux air-o-steam® Touchline

20 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 szybko schładzarkami/zamrażarkami Electrolux air-o-chill. Dzięki temu, wyposażenie kuchni może być dostosowane do rzeczywistych potrzeb każdego producenta żywności.



FUNKCJE UŻYTKOWE

- **3 režimy do gotowania** (pełne automatyczny, wybór z zapisanych programów i manualne ustawienie).
- **Automatyczny režim:** należy wybrać rodzaj pokarmu i wszystko jest zrobione automatycznie. Temperatura, czas i wilgotność są regulowane piecem.
- **Programowy režim:** gotowanie dla receptów (1000 programowalnych do gotowania w 16-krokach).
- **Manualny režim:** 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 komorze 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
20 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.

OŚIĄGI 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.

- **WieloczuJNIKOWA 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	267205
Zasilanie	Elektryczny
Ilość rusztów	20
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	63
Cykle gotowania - °C	
konwekcja	300
parowanie	130
konwekcyjno-parowy	250
Konwekcja	●
Parowanie	●
Konwekcja/parowanie	●
Sterowanie naporowaniem	●
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.	1243
gł.	1107
wys.	1795
Wymiary wewnętrzne - mm	
szer.	933
gł.	830
wys.	1450
Moc - kW	
bojler	48
zasilanie pomocnicze	2
komora gotowania	48
elektr.	50
Waga netto - kg	375
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60

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

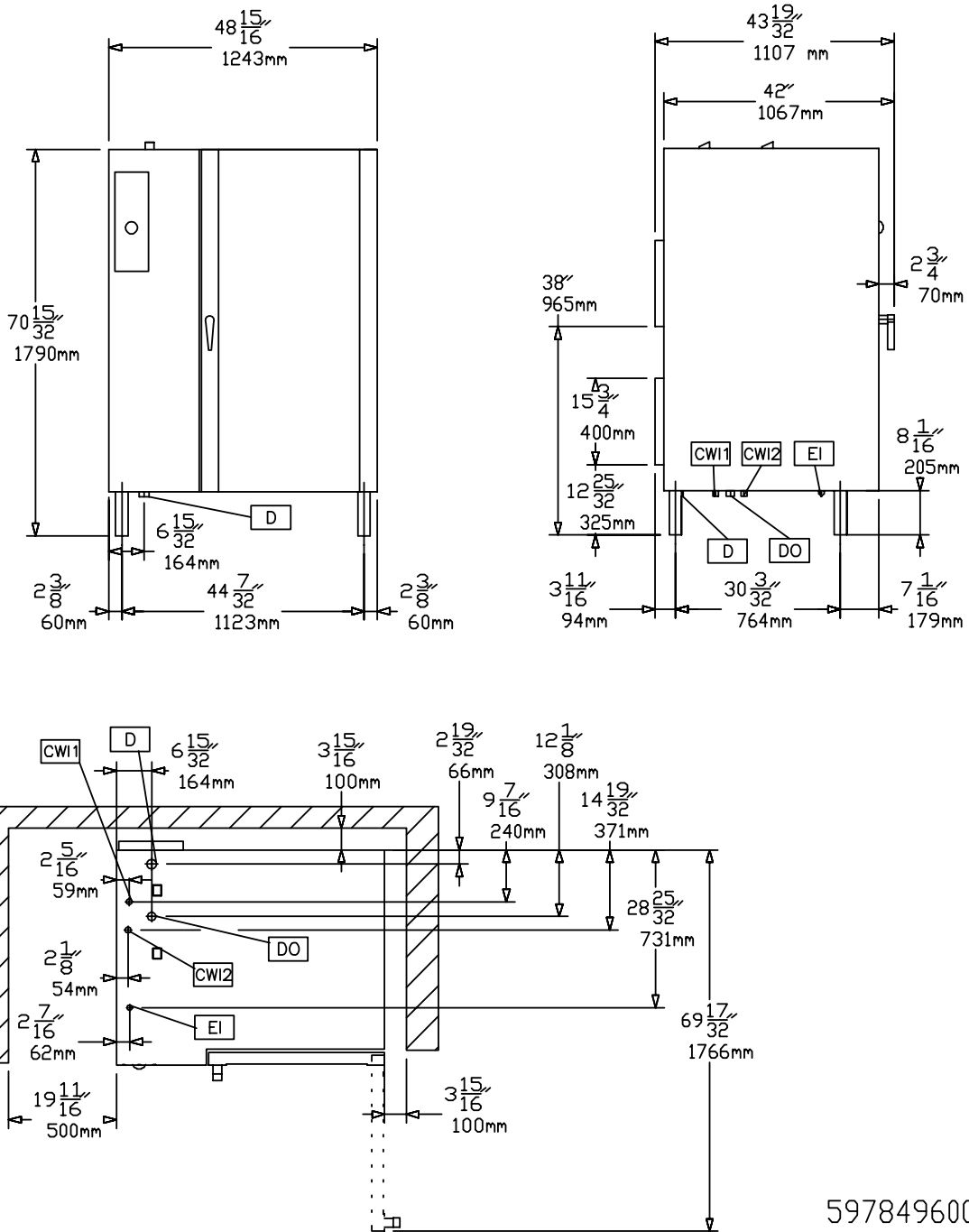
	267205
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE	
FILTER PANELU STER. -20 GN2/1 PIECE-LW	1
STELAŻ S WÓZKEM 63 MM DO 20XGN2/1	1
AKCESORIA	
NOT TRANSLATED	922280
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
NOT TRANSLATED	922345
NOT TRANSLATED	922344
NOT TRANSLATED	922326
2 KOSZE FRYT.	922239
2 RUSZTY GN 1/1 DO KURCZ.-8 SZT.NA RUSZT	922036
2 SZT. RUSTY GN1/1 DO STELAŻA	922017
DOLNA OSŁONA DRZWI DO 20 GN 2/1	922095
FILTR PRZECIWTŁUS. DO PIECA 20GN 1/1-2/1	922179
GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1	922289
HACCP ZAŁĄCZNIK DO PIECÓW	922275
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209
OSŁONA TERMICZNA DO PIECÓW 20 GN 2/1	922242
PARA RUSZT. GN2/1 ZE STALI NIER AISI 304	922175
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- 20XGN2/1	922049
RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG)	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288
Sonda USB do Sous-vide gotowani	922281
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171
SPRYSKIWACZ NA ZWIJ. WEŻU-20GN1/1 I 2/1	922263
STELAŻ DLA 92 TAL. O ODS. 85 MM-20GN2/1	922055
STELAŻ S WÓZ. DO 20XGN2/1NA BŁA. 400X600	922069
STELAŻ S WÓZKEM 63 MM DO 20XGN2/1	922044
STELAŻ S WÓZKEM DO 20XGN2/1,OD. 80MM	922046
TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU	922191
TAC (400x600x20), PERF., ALU	922190
TAC.(400x600x38), PERF., ALU/SILICON	922189
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306

EGA050

2013-10-03

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

267205



EGA050

2013-10-03

LEGENDA		267205
CWI - wlot zimnej wody		3/4"
D - odpływ wody		2"
DO - spustowy korek przelewowy / rurka/		●
EI - złącze elektryczne		400 V, 3N, 50/60
WIC - wlot wody chłodzącej		3/4"