

Electrolux air-o-steam® Touchline

20 GN 1/1 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 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 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).



CE  **Electrolux**

**Electrolux air-o-steam® Touchline
20 GN 1/1 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	267204	267214
	Elektryczny	Elektryczny
Zasilanie		
Ilość rusztów	20	16
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	63	80
Cykle gotowania - °C		
konwekcja	300	300
parowanie	130	130
konwekcyjno-parowy	250	250
Konwekcja	●	●
Parowanie	●	●
Konwekcja/parowanie	●	●
Sterowanie naporowaniem	●	●
Cook&hold	●	●
Regeneracja	●	●
Parowanie w niskiej temperaturze	●	●
Wentylator o dwóch prędkościach roboczych	●	●
Sonda z wieloma czujnikami temperatury	●	●
System mycia komory	●	●
Ilość programów	1000	1000
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	993	993
gł.	957	957
wys.	1795	1795
Wymiary wewnętrzne - mm		
szer.	460	460
gł.	715	715
wys.	1450	1450
Moc - kW		
bojler	24	24
zasilanie pomocnicze	0.8	0.8
komora gotowania	34	34
elektr.	34.5	34.5
Waga netto - kg	284	284
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60

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

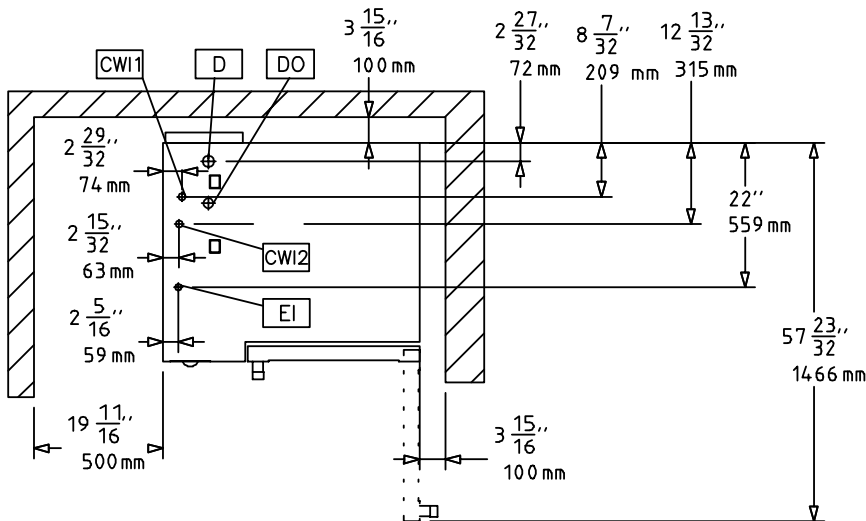
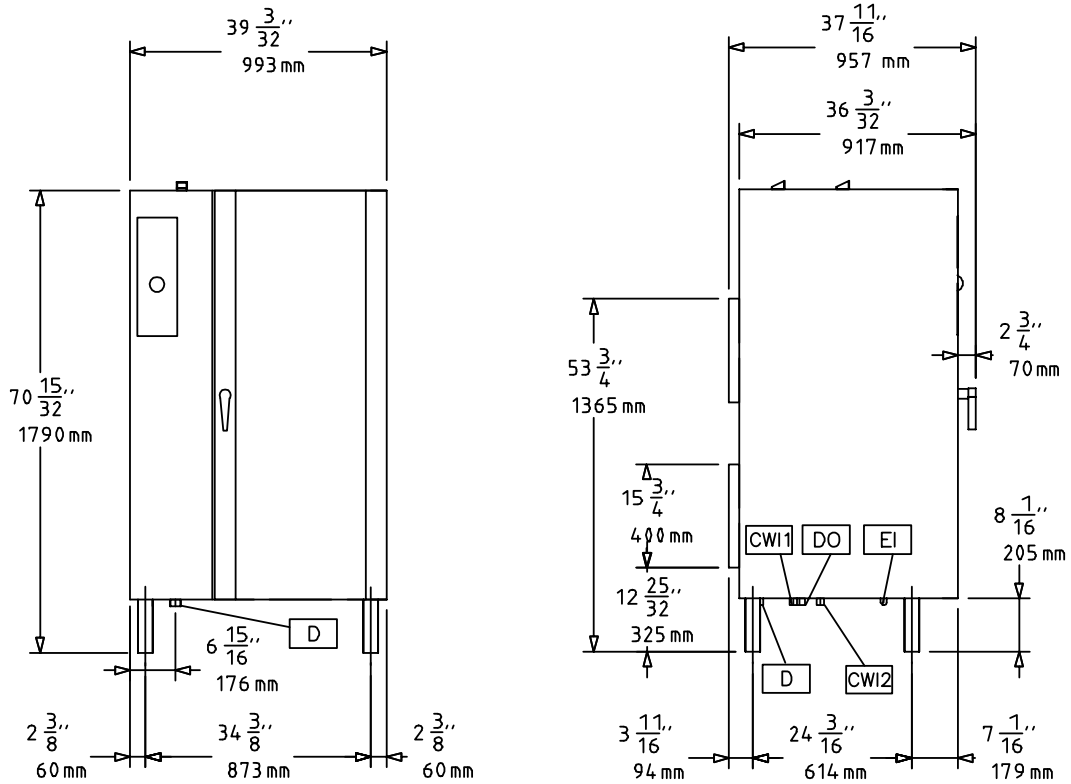
	267204	267214
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
FILTER PANELU STER.-20 GN1/1 PIECE-LW	1	1
STELAŻ S WÓZKEM DO 16XGN1/1 O ODS. 80 MM		1
STELAŻ S WÓZKEM DO 20XGN1/1 O ODS. 63 MM	1	
AKCESORIA		
NOT TRANSLATED	922280	922280
NOT TRANSLATED	922300	922300
NOT TRANSLATED	922309	922309
NOT TRANSLATED	922345	922345
NOT TRANSLATED	922308	922308
NOT TRANSLATED	922310	922310
NOT TRANSLATED	922321	922321
NOT TRANSLATED	922344	922344
NOT TRANSLATED	922299	922299
NOT TRANSLATED	922327	922327
1 RUSZT DO KURCZAKÓW - GN1/2 (4SZT/RUSZ)	922086	922086
2 KOSZE FRYT.	922239	922239
2 RUSZTY GN 1/1 DO KURCZ.-8 SZT.NA RUSZT	922036	922036
2 SZT. RUSTY GN1/1 DO STELAŻA	922017	922017
BANK. STELAŻ DLA 45 TAL.,90 MM-20GN1/1	922072	922072
DOLNA OSŁONA DRZWI DO 20 GN 1/1	922094	922094
FILTR PRZECIWTŁUS. DO PIECA 20GN 1/1-2/1	922179	922179
GRIL. RUSZT, GN1/1	922215	922215
GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1	922289	922289
HACCP ZAŁĄCZNIK DO PIECÓW	922275	922275
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209	922209
OSŁONA TERMICZNA DO PIECÓW 20 GN 1/1	922243	922243
POJEM. GN 1/1 GŁ=20MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922090	922090
POJEM. GN 1/1 GŁ=40MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922091	922091
POJEM. GN 1/1 GŁ=60MM,NIE PRZYWIERAJĄCY	922092	922092
POKROWIEC TERMOIZOL. NA STELAŻ 20XGN1/1	922014	922014
RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG)	922266	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288	922288
Sonda USB do Sous-vide gotowani	922281	922281
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171	922171
SPRYSKIWACZ NA ZWIJ. WĘŻU-20GN1/1 I 2/1	922263	922263
STELAŻ DLA 54 TAL.,74 MM-20GN1/1	922016	922016
STELAŻ S WÓZ. DO 20XGN1/1,NA BŁA.400X600	922068	922068
STELAŻ S WÓZKEM DO 16XGN1/1 O ODS. 80 MM	922010	922010
STELAŻ S WÓZKEM DO 20XGN1/1 O ODS. 63 MM	922007	922007
TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU	922191	922191
TAC (400x600x20), PERF., ALU	922190	922190
TAC.(400x600x38), PERF., ALU/SILICON	922189	922189
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

EGA040

2013-10-03

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

267204, 267214



59784910C

EGA040

2013-10-03

LEGENDA	267204	267214
CWI - wlot zimnej wody	3/4"	3/4"
D - odpływ wody	1"1/4	1"1/4
DO - spustowy korek przelewowy / rurka/	●	●
EI - złącze elektryczne	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4"	3/4"