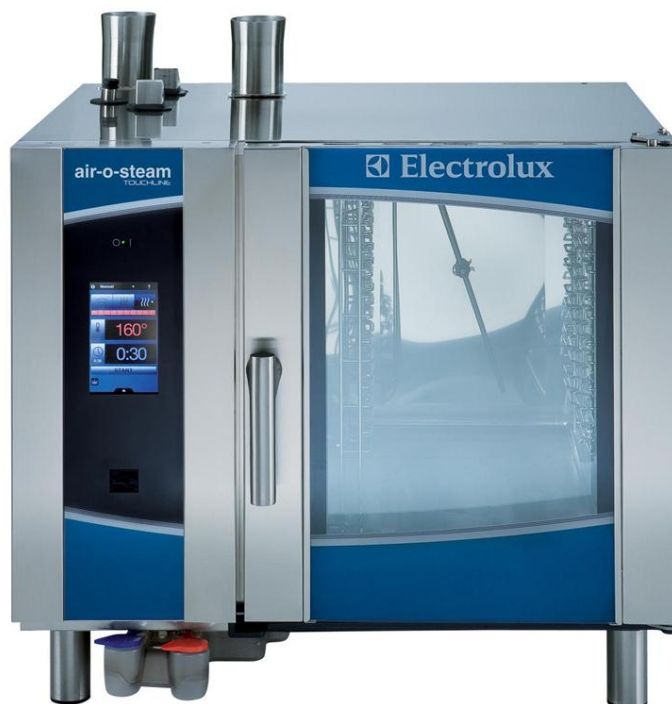


Electrolux air-o-steam® Touchline

6 GN 1/1 gaz.

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 szybkochładzarkami/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 sonda.
- **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
6 GN 1/1 gaz.**

- 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 wężyku jako standard.
- Dwustopniowe otwieranie drzwi (akcesoria).
- Automatyczny spust wody z bojlera wyposażony w automatyczny pomiar stopnia zakamienienia.
- W standardzie funkcja **HACCP**: 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.
- **Wieloczujnikowa sonda**: 6 czujników

temperatury, pomiar z dokładnością ½ °C.

- **NXT** palniki gazowe: certyfikowane przez GASTEC na wysoką sprawność i niską emisyjność spalin. Wysoka wydajność wymiennika ciepła.

KONSTRUKCJA

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, z bezszwowym połączeniem 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 GASTEC.

DANE TECHNICZNE	267700	267710
Zasilanie	Gaz	Gaz
Gaz	Gaz ziemny	LPG
Ilość rusztów	6	6
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	65	65
Cykle gotowania - °C		
konwekcja	300	300
parowanie	130	130
konwekcyjno-parowy	250	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	1000
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	898	898
gł.	915	915
wys.	808	808
Wymiary wewnętrzne - mm		
szer.	460	460
gł.	715	715
wys.	486	486
Moc - kW		
bojler	10	10
zasilanie pomocnicze	0.25	0.25
komora gotowania	10	10
elektr.	0.25	0.25
gaz	17	17
Waga netto - kg	146	146
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

**Electrolux air-o-steam® Touchline
6 GN 1/1 gaz.**

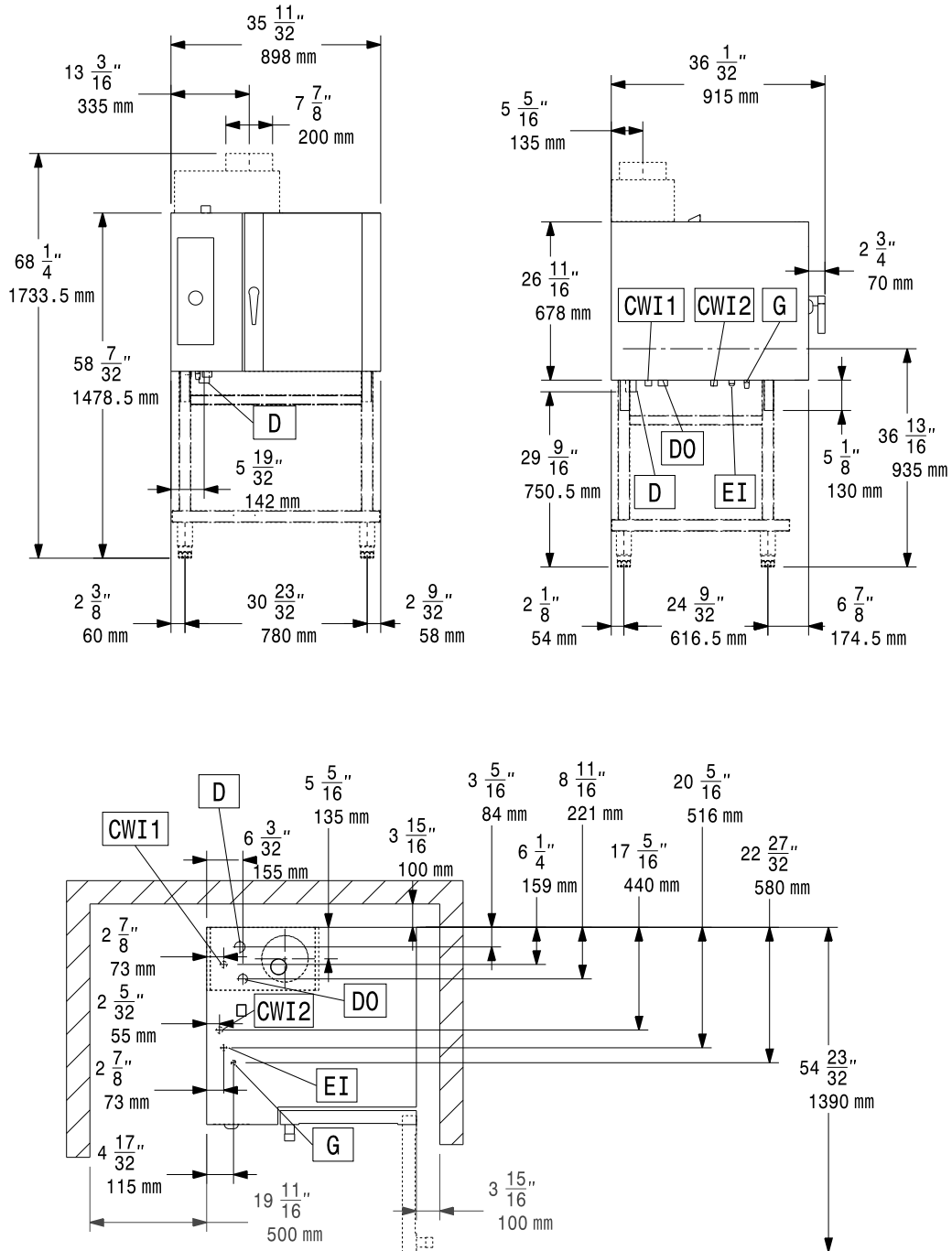
	267700	267710
AKCESORIA		
NOT TRANSLATED	922300	922300
NOT TRANSLATED	922309	922309
NOT TRANSLATED	922342	922342
NOT TRANSLATED	922308	922308
NOT TRANSLATED	922324	922324
NOT TRANSLATED		640413
NOT TRANSLATED	922310	922310
NOT TRANSLATED	922321	922321
NOT TRANSLATED	922299	922299
NOT TRANSLATED	922327	922327
NOT TRANSLATED	922343	922343
NOT TRANSLATED	922326	922326
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
4 NÓZKI DLA PIECA	922012	922012
DUO ZESTAW GAZ 6X1/1 NA GAZ 6&10X1/1	922318	922318
DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI	922265	922265
FILTER PANELU STER.-6&10 GN1/1 PIECE-LW	922246	922246
FILTR PRZECIWIŁUSZCZOWY DO PIECA 6GN 1/1	922177	922177
GRIL. RUSZT, GN1/1	922215	922215
GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1	922289	922289
HACCP ZAŁĄCZNIK DO PIECÓW	922275	922275
KÓŁKA DLA PODSTAWY 6&10X1/1	922003	922003
KONDENSATOR KANAŁU DYM. DLA GAZ. PIEC.LW	922235	922235
KOSZ NA ZBIOR. Z DET. NA WSPORNIKU 10GN	922212	922212
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209	922209
OKAP WENT. BEZ WENTYLAT. DO 6&10GN1/1-LW	640791	640791
OKAP WENT. Z WENTYLAT. DO 6&10 GN1/1-LW	640792	640792
OSŁONA TERMICZNA DO PIECÓW 6 GN 1/1	922250	922250
OSŁONA TERMICZNA DO STOSU 6GN NA 10GN	922245	922245
OSŁONA TERMICZNA DO STOSU 6GN NA 6GN	922244	922244
PODST. OTW. ZE WSPORN. DO 6&10X1/1GN	922195	922195
PODSTAWA PODGRZEWANA DLA 6 i 10 GN 1/1	922227	922227
PODSTAWA ZAMKNIĘTA DLA 6 i 10 GN 1/1	922223	922223
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
PROWADNICE DO PODSTAWY 6&10GN1/1-400x600	922286	922286
RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG)	922266	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288	922288
SADA MONTAŻ. DO ODPLYWU DO 6&10GN1/1-2/1	922283	922283
Sonda USB do Sous-vide gotowani	922281	922281
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171	922171
STELAŻ 6 GN1/1 PIEKARNICZY	922282	922282
STELAŻ DO 6XGN1/1 O ODSTĘPACH 65 MM	922005	922005
STELAŻ DO 6XGN1/1 O ODSTĘPACH 80 MM	922008	922008
STELAŻ DO 6XGN1/1,NA BLACHY 400X600	922065	922065
TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU	922191	922191
TAC (400x600x20), PERF., ALU	922190	922190
TAC,(400x600x38), PERF., ALU/SILICON	922189	922189
UCHWYT I PROW. DO STELAŻA 6&10GN1/1	922074	922074
WÓZEK DO STELAŻA 6&10XGN1/1	922004	922004
WÓZEK Z POJEMNIKIEM NA TŁUSZCZ. SOKI.	922287	922287
WSPORNIK DO 6&10 GN1/1 PODSTAWY	922021	922021
WSPORNIK PODST. DO 6 GN 1/1 Z OKAPEM	922087	922087
ZESTAW DO KONWERSJI - GAZ ZIEMNY NA LPG	922277	
ZESTAW DO KONWERSJI - LPG NA GAZ ZIEMNY		922278
ZESTAW DO POŁĄCZENIA DETERGENTÓW	922169	922169
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

EGB010

2013-10-03

Electrolux air-o-steam® Touchline
6 GN 1/1 gaz.

267700, 267710



EGB010
2013-10-03

LEGENDA	267700	267710
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	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - przyłącze gazu	1/2"	1/2"
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4"	3/4"