

Electrolux air-o-steam® Touchline

20 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 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 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 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 węży jako standart.
- 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 emisję 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	267704	267714
Zasilanie	Gaz	Gaz
Gaz	Gaz ziemny	LPG
Ilość rusztów	20	20
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	63	63
Cykle gotowania - °C		
konwekcja	300	300
parowanie	130	130
konwekcyjno-parowy	250	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	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	25	25
zasilanie pomocnicze	0.5	0.5
komora gotowania	40	40
gaz	58	58
Waga netto - kg	312	312
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

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

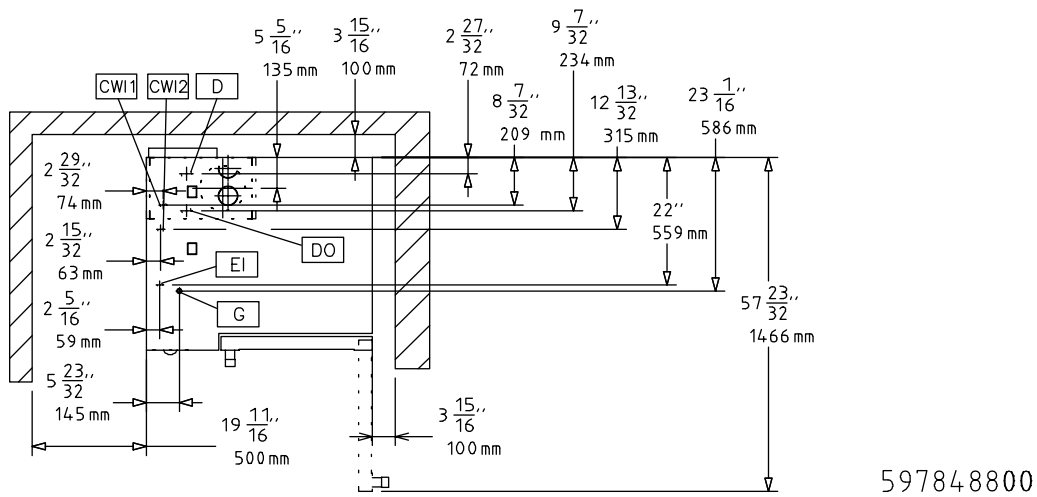
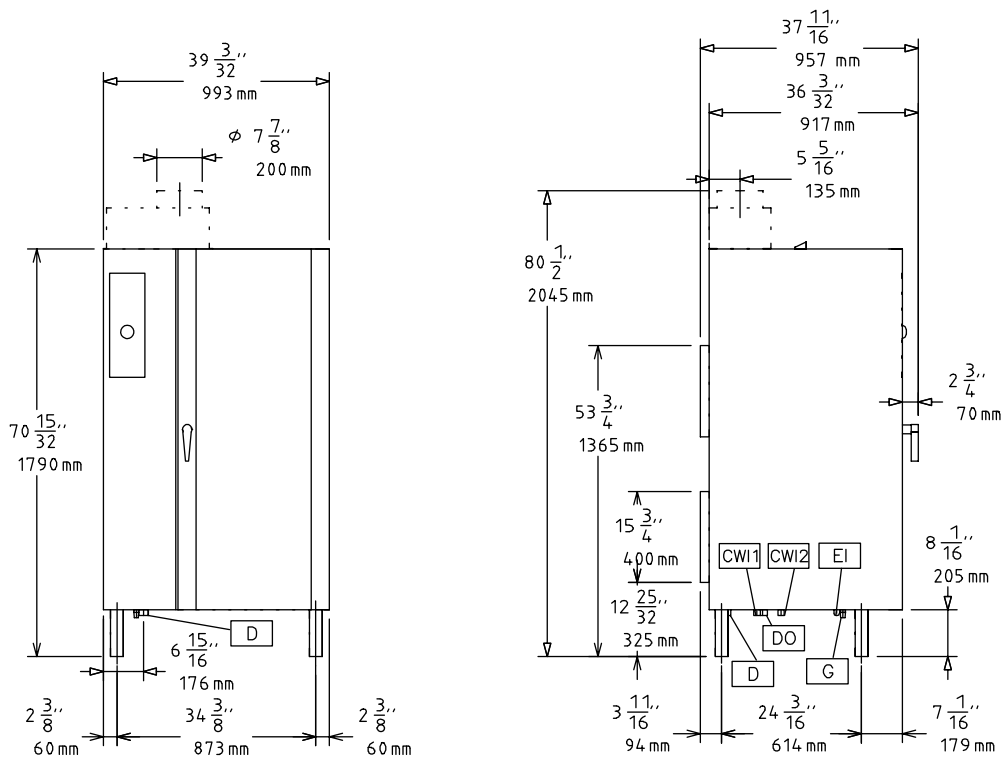
	267704	267714
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
FILTER PANELU STER.-20 GN1/1 PIECE-LW	1	1
STELAŻ S WÓZKEM DO 20XGN1/1 O ODS. 63 MM	1	1
AKCESORIA		
NOT TRANSLATED	922280	922280
NOT TRANSLATED	922300	922300
NOT TRANSLATED	922309	922309
NOT TRANSLATED	922345	922345
NOT TRANSLATED	922308	922308
NOT TRANSLATED	922310	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 PRZECIWIŁUS. 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
KONDENSATOR KANAŁU DYM. DLA GAZ. PIEC.LW	922235	922235
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. WEŻU-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
ZESTAW DO KONWERSJI - GAZ ZIEMNY NA LPG	922277	
ZESTAW DO KONWERSJI - LPG NA GAZ ZIEMNY		922278
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

EGB040

2013-10-03

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

267704, 267714



EGB040

2013-10-03

LEGENDA	267704	267714
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"	1"
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4"	3/4"