

# Electrolux air-o-steam - poziom B

## 6 GN 1/1 eL.

Piece konwekcyjno-parowe **air-o-steam®** 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 szybkooszładzarkami/zamrażarkami Electrolux **air-o-chill**. Dzięki temu, wyposażenie kuchni może być dostosowane do rzeczywistych potrzeb każdego producenta żywności.



268000

### FUNKCJE UŻYTKOWE

- **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.
- **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 w technologii By-pass aby zmniejszyć zużycie wody i energii.
- Praca pieców **air-o-steam®** może być sterowana czasem gotowania jak i temperaturą wewnątrz przygotowywanej

potrawy :sonda z pojedynczym czujnikiem temperatury.

- **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.
- **Zawór wydechowy** sterowany elektronicznie do eliminacji nadmiaru wilgoci w komorze.

- **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.
- **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



**Electrolux**

**Electrolux air-o-steam - poziom B**  
6 GN 1/1 el.

dodatkowe) lub bezpośrednio w komputerze PC (niezbędna jest sieć komputerowa PC).

**OSIĄGI TECHNICZNE**

- Technologia **By-pass**: pozwala kontrolować stopień wilgotności w komorze pieca oraz przebieg cyklu regeneracji potraw. Zapobiega marnotrawstwu wody i energii.
- **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.
- Sonda rdzenia z pojedynczym czujnikiem temperatury.

**KONSTRUKCJA**

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, z bezszwowym 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	268200	268210
	Elektryczny	Elektryczny
Zasilanie		
Ilość rusztów	6	5
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	65	80
Cykle gotowania - °C		
konwekcja	300	300
parowanie	130	130
konwekcyjno-parowy	250	250
Konwekcja	●	●
Parowanie	●	●
Konwekcja/parowanie	●	●
Regeneracja	●	●
Parowanie w niskiej temperaturze	●	●
Wentylator o dwóch prędkościach roboczych	●	●
Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu	●	●
Cykl mycia	●	●
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	9	9
komora gotowania	9.6	9.6
elektr.	10.1	10.1
wspomaganie	0.5	0.5
Waga netto - kg	132	132
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60

ECAB010

2013-10-03

**Electrolux air-o-steam - poziom B**  
6 GN 1/1 el.

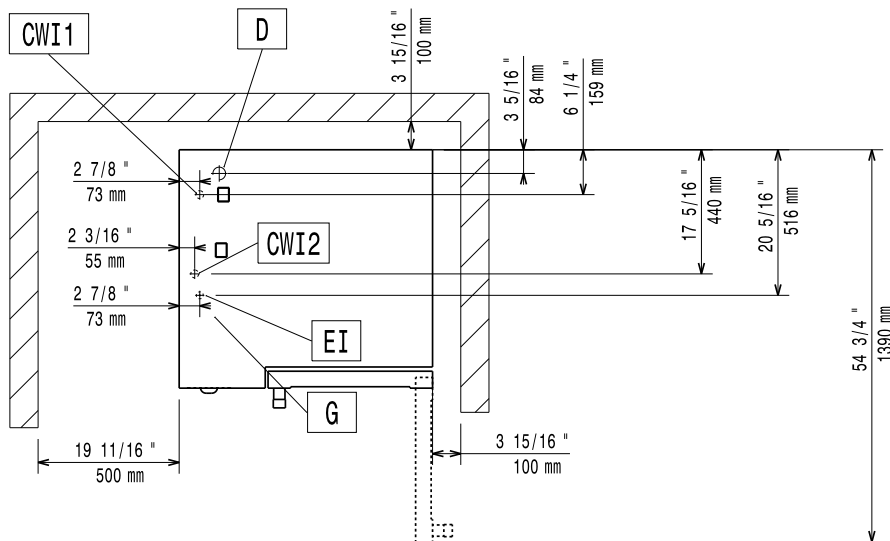
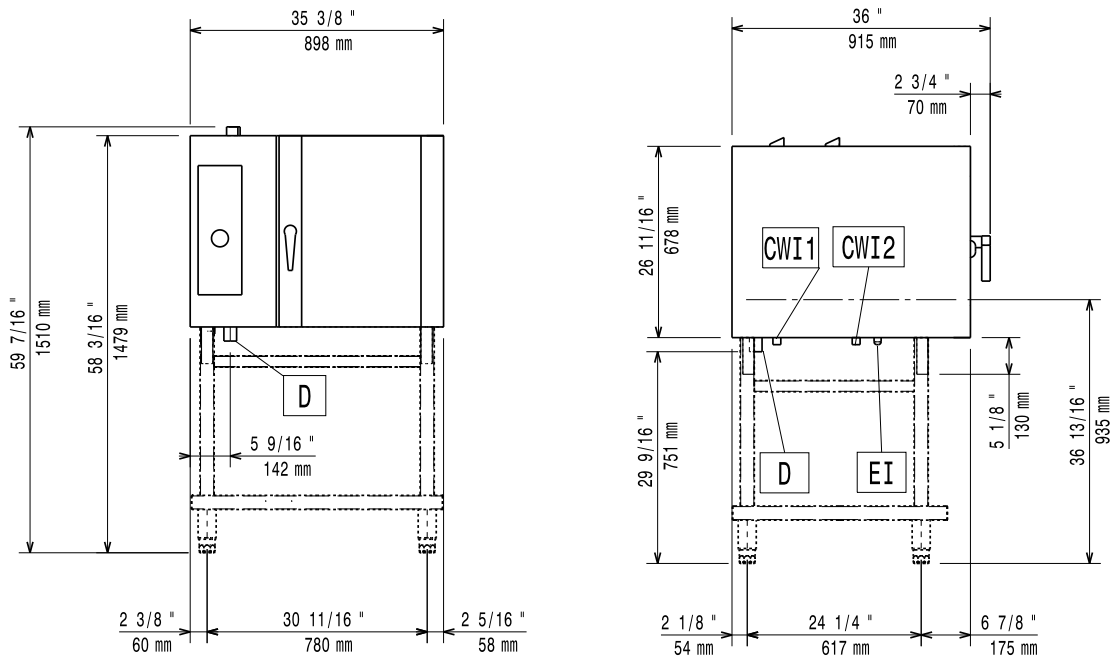
	268200	268210
<b>AKCESORIA</b>		
*NOT TRANSLATED*	922300	922300
*NOT TRANSLATED*	922309	922309
*NOT TRANSLATED*	922342	922342
*NOT TRANSLATED*	922308	922308
*NOT TRANSLATED*	922324	922324
*NOT TRANSLATED*	922310	922310
*NOT TRANSLATED*	922321	922321
*NOT TRANSLATED*	922299	922299
*NOT TRANSLATED*	922327	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 NÓŻKI DLA PIECA	922012	922012
DUO ZESTAW EL. 6X1/1 NA EL. 6&10X1/1	922319	922319
DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI	922265	922265
FILTER PANELU STER.-6&10 GN1/1 PIECE-LW	922246	922246
FILTR PRZECIWTŁUSZCZOWY 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
KOSZ NA ZBIOR. Z DET. NA WSPORNIKU 10GN	922212	922212
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209	922209
OKAP KOND. I ŁAPA ZAPACH AOS6&10GN1/1EL	640796	640796
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 ODPLÝWU DO 6&10GN1/1-2/1	922283	922283
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 POŁĄCZENIA DETERGENTÓW	922169	922169
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

ECAB010

2013-10-03

Electrolux air-o-steam - poziom B  
6 GN 1/1 el.

268200, 268210



ECAB010

2013-10-03

LEGENDA	268200	268210
CWI - wlot zimnej wody	3/4"	3/4"
D - odpływ wody	1"1/4	1"1/4
EI - złącze elektryczne	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4"	3/4"