

Electrolux air-o-convect

10 GN 2/1-EL.

Piece ELECTROLUX **Air-O-Convect** to połączenie idei tradycyjnego gotowania z najnowszymi technologiami w tej dziedzinie. Wszystko po to aby zaspokoić oczekiwania użytkowników w zakresie kulinarnej kreatywności, tak niezbędne we współczesnej, profesjonalnej kuchni. Linia pieców Air-O-Convect umożliwia wybór właściwego modelu pieca, który uwzględni oczekiwania co do poziomu automatyzacji obsługi i bogatej gamy wyposażenia dodatkowego. Piece konwekcyjne Air-O-Convect z nawilżaniem, w połączeniu z szybkością chłodzarkami/zamrażarkami **Air-O-Chill** tworzą kompletny system cook&chill, dostosowany do potrzeb każdego profesjonalnego producenta żywności.



PROSTE STEROWANIE

- **Cykl konwekcyjny (maks. 300 °C) z nawilżaniem (11 poziomów):** 0 brak dodatkowego nawilżania (zarumienianie i zapiekanie); 1-2 niska wilgotność (duszenie warzyw); 3-4 średnio-niska wilgotność (zapiekanie warzyw, pieczenie mięs i ryb); 5-6 średnia wilgotność (małe porcje mięsa i ryb); 7-8 średnio-wysoka wilgotność (duże porcje czerwonego mięsa); 9-10 wysoka wilgotność (duże porcje białego mięsa, wypieki ciast, pieczywa i regeneracja wstępnie ugotowanych potraw).
- Piece Air-O-Convect funkcjonują w oparciu o nastawiony czas cyklu gotowania lub temperaturę rdzenia gotowanego produktu mierzoną przez **jednoczynnikową sondę rdzenia**.

- **Prędkości wentylatora:** pełna i HOLD (pulsacyjna wentylacja przy wypiekanu ciast i gotowaniu w niskich temperaturach). Funkcja "HOLD" jest również doskonała do przetrzymywania potraw w ciepłe, po zakończeniu cyklu gotowania i do gotowania dużych porcji mięsa w niskich temperaturach.
- **Zawór wydechowy sterowany elektronicznie** do eliminacji nadmiaru wilgoci w komorze.
- System automatycznego mycia komory **Air-O-Clean:** 4 fabrycznie zaprogramowane cykle mycia komory pieca, do wyboru w zależności od potrzeb. System mycia jest wbudowany i nie wymaga montażu i demontażu jego elementów. Dostępny jest także system mycia pół-automatycznego komory.

- **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.
- 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).



Electrolux

**Electrolux air-o-convect
10 GN 2/1-EL.**

OSIĄGI TECHNICZNE

- **Air-O-Flow:** 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.
- Klasa szczelności (odporności na oddziaływanie wody) - **IPX5**.
- Piec Air-O-Convect spełniają standardy bezpieczeństwa IMQ.

EBA0030

2013-10-03

DANE TECHNICZNE	269203
Zasilanie	Elektryczny
Ilość rusztów	10;
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	65
Cykle gotowania - °C	
konwekcja	300
Konwekcja	●
Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu	●
Cykl mycia	●
Wymiary zewnętrzne - mm	
szer.	1208
gł.	1065
wys.	1058
Wymiary wewnętrzne - mm	
szer.	640
gł.	855
wys.	736
Moc - kW	
zasilanie pomocnicze	1
komora gotowania	24
elektr.	25
wspomaganie	1
Waga netto - kg	175
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60

**Electrolux air-o-convect
10 GN 2/1-EL.**

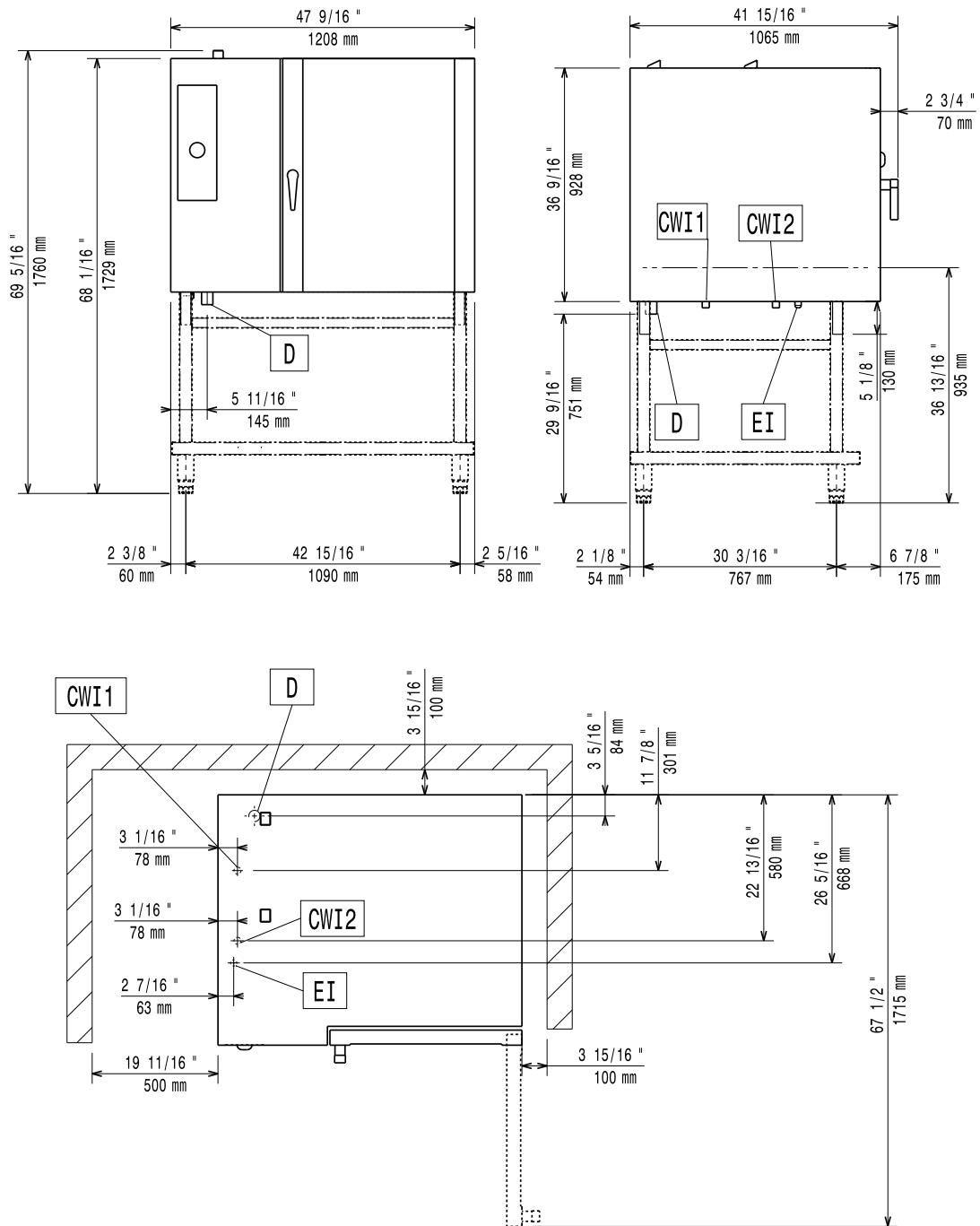
	269203
AKCESORIA	
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
NOT TRANSLATED	922345
NOT TRANSLATED	922344
2 KOSZE FRYT.	922239
2 RUSZTY GN 1/1 DO KURCZ.-8 SZT.NA RUSZT	922036
2 SZT. RUSTY GN1/1 DO STELAŻA	922017
4 NÓZKI DLA PIECA	922012
BANKIET. UCHWYT I KÓŁ. DO STEL.-10GN2/1	922047
DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI	922265
FILTER PANELU STER.-10 GN2/1 PIECE-LW	922247
FILTR PRZECIWTŁUS. DO PIECA 10GN 1/1-2/1	922178
GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1	922289
HACCP ZAŁĄCZNIK DO PIECÓW	922275
KÓŁKA DLA PODSTAWY 6&10X1/1	922003
KOSZ NA ZBIOR. Z DET. NA WSPORNIKU 10GN	922212
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209
OKAP WENT. BEZ WENTYLAT. DO 10GN2/1-LW	640793
OKAP WENT. Z WENTYLAT. DO 10 GN2/1-LW	640794
OSŁONA TERMICZNA DO PIECÓW 10 GN 2/1	922252
PARA RUSZT. GN2/1 ZE STALI NIER AISI 304	922175
PODSTAWA OTW. + WSPORNIK - 10GN2/1	922198
PODSTAWA PODGRZEWANA DLA 10 GN 2/1	922238
PODSTAWA ZAMKNIĘTA DLA 10 GN 2/1	922234
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-10XGN2/1	922048
RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG)	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288
SADA MONTAŻ. DO ODPLYWU DO 6&10GN1/1-2/1	922283
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171
STELAŻ DLA 51 TAL. O ODS. 75 MM-10GN2/1	922052
STELAŻ DO 10X2/1,80 MM NA BLACHY 400X600	922067
STELAŻ DO 10XGN2/1 O ODSTĘPACH 65 MM	922043
STELAŻ DO 10XGN2/1 O ODSTĘPACH 80 MM	922045
TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU	922191
TAC (400x600x20), PERF., ALU	922190
TAC,(400x600x38), PERF., ALU/SILICON	922189
WÓZEK DO STELAŻA 10XGN2/1	922042
WSPORNIK DO 10 GN2/1	922041
ZESTAW DO POŁĄCZENIA DETERGENTÓW	922169
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306

EBA0030

2013-10-03

Electrolux air-o-convect
10 GN 2/1-EL.

269203



EBA0030

2013-10-03

LEGENDA		269203
CWI - wlot zimnej wody		3/4"
D - odpływ wody		1"1/4
EI - złącze elektryczne		400 V, 3N, 50/60
WIC - wlot wody chłodzącej		3/4"