

Electrolux air-o-convect

10 GN 1/1-EL.

Piecy 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. Piecy 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).
- Piecy 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).



CE **Electrolux**

**Electrolux air-o-convect
10 GN 1/1-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**.
- Piece Air-O-Convect spełniają standardy bezpieczeństwa IMQ.

EBA0020

2013-10-03

| DANE TECHNICZNE | 269202 | 269212 |
|--|------------------|------------------|
| Zasilanie | Elektryczny | Elektryczny |
| Ilość rusztów | 10 | 8 |
| Cykle gotowania - °C | | |
| konwekcja | 300 | 300 |
| Konwekcja | ● | ● |
| Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu | ● | ● |
| Cykl mycia | ● | ● |
| Wymiary zewnętrzne - mm | | |
| szer. | 898 | 898 |
| gł. | 915 | 915 |
| wys. | 1058 | 1058 |
| Wymiary wewnętrzne - mm | | |
| szer. | 460 | 460 |
| gł. | 715 | 715 |
| wys. | 736 | 736 |
| Moc - kW | | |
| zasilanie pomocnicze | 0.5 | 0.5 |
| komora gotowania | 17 | 17 |
| elektr. | 17.5 | 17.5 |
| wspomaganie | 0.5 | 0.5 |
| Waga netto - kg | 139 | 139 |
| Napięcie zasilania | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |

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

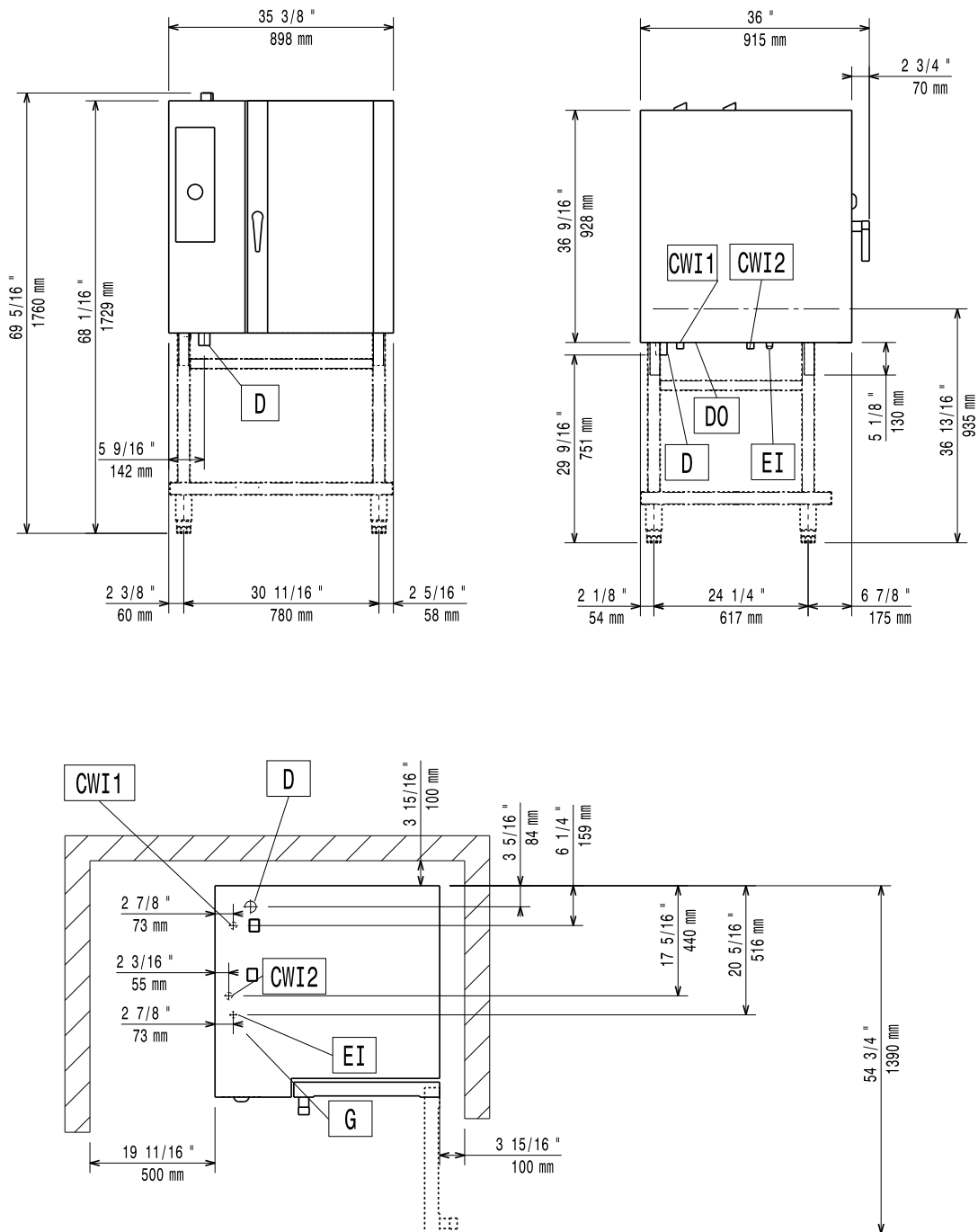
| | 269202 | 269212 |
|---|---------------|---------------|
| AKCESORIA | | |
| *NOT TRANSLATED* | 922300 | 922300 |
| *NOT TRANSLATED* | 922309 | 922309 |
| *NOT TRANSLATED* | 922308 | 922308 |
| *NOT TRANSLATED* | 922310 | 922310 |
| *NOT TRANSLATED* | 922321 | 922321 |
| *NOT TRANSLATED* | 922299 | 922299 |
| *NOT TRANSLATED* | 922327 | |
| *NOT TRANSLATED* | 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 |
| BANK. STELAŻ DLA 23 TAL.,85 MM-10GN1/1 | 922071 | 922071 |
| DUO ZESTAW EL. 6X1/1 NA EL. 6&10X1/1 | 922319 | |
| DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI | 922265 | 922265 |
| FILTER PANELU STER.-6&10 GN1/1 PIECE-LW | 922246 | 922246 |
| FILTR PRZECIWIŁŁUS. DO PIECA 10GN 1/1-2/1 | 922178 | 922178 |
| 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 10 GN 1/1 | 922251 | 922251 |
| OSŁONA TERMICZNA DO STOSU 6GN NA 10GN | 922245 | 922245 |
| 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 |
| POKROWIEC TERMOIZOL. NA STELAŻ 10XGN1/1 | 922013 | 922013 |
| PROWADNICE DO PODSTAWY 6&10GN1/1-400x600 | 922286 | 922286 |
| RUSZT DLA 8 KURCZAKI (1.2 KG) | 922266 | |
| RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK | 922290 | 922290 |
| RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI | 922288 | 922288 |
| SADA MONTAŻ. DO ODPIĘWU DO 6&10GN1/1-2/1 | 922283 | 922283 |
| SPRYSKIWACZ DO PIECA | 922171 | 922171 |
| STELAŻ DO 10GN1/1, WKŁADKA NA TŁUSZCZ | 922099 | 922099 |
| STELAŻ 10 GN1/1 PIEKARNICZY | 922292 | 922292 |
| STELAŻ DLA 30 TAL. 10X1/1GN | 922015 | 922015 |
| STELAŻ DO 10X1/1,80 MM NA BLACHY 400X600 | 922066 | 922066 |
| STELAŻ DO 10XGN1/1 O ODSTĘPACH 65 MM | 922006 | 922006 |
| STELAŻ DO 8XGN1/1 O ODSTĘPACH 80 MM | 922009 | 922009 |
| 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 |
| ZESTAW DO POŁĄCZENIA DETERGENTÓW | 922169 | 922169 |
| ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY | 921305 | 921305 |
| ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY | 921306 | 921306 |

EBA0020

2013-10-03

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

269202, 269212



EBA0020

2013-10-03

| LEGENDA | 269202 | 269212 |
|----------------------------|------------------|------------------|
| 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" |