

Electrolux air-o-convect

20 GN 1/1-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).



CE **Electrolux**

**Electrolux air-o-convect
20 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.

EBA0040

2013-10-03

DANE TECHNICZNE	269204	269214
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
Ilość rusztów	20	16
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	63	80
Cykle gotowania - °C		
konwekcja	300	300
Konwekcja	●	●
Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu	●	●
Cykl mycia	●	●
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		
zasilanie pomocnicze	0.8	0.8
komora gotowania	34	34
elektr.	34.5	34.5
Waga netto - kg	257	257
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60

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

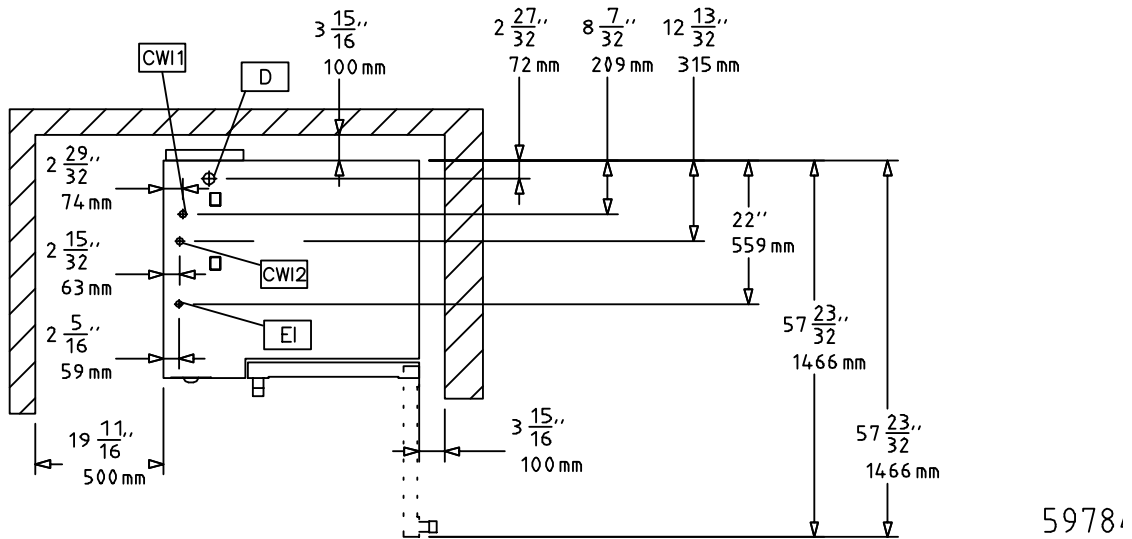
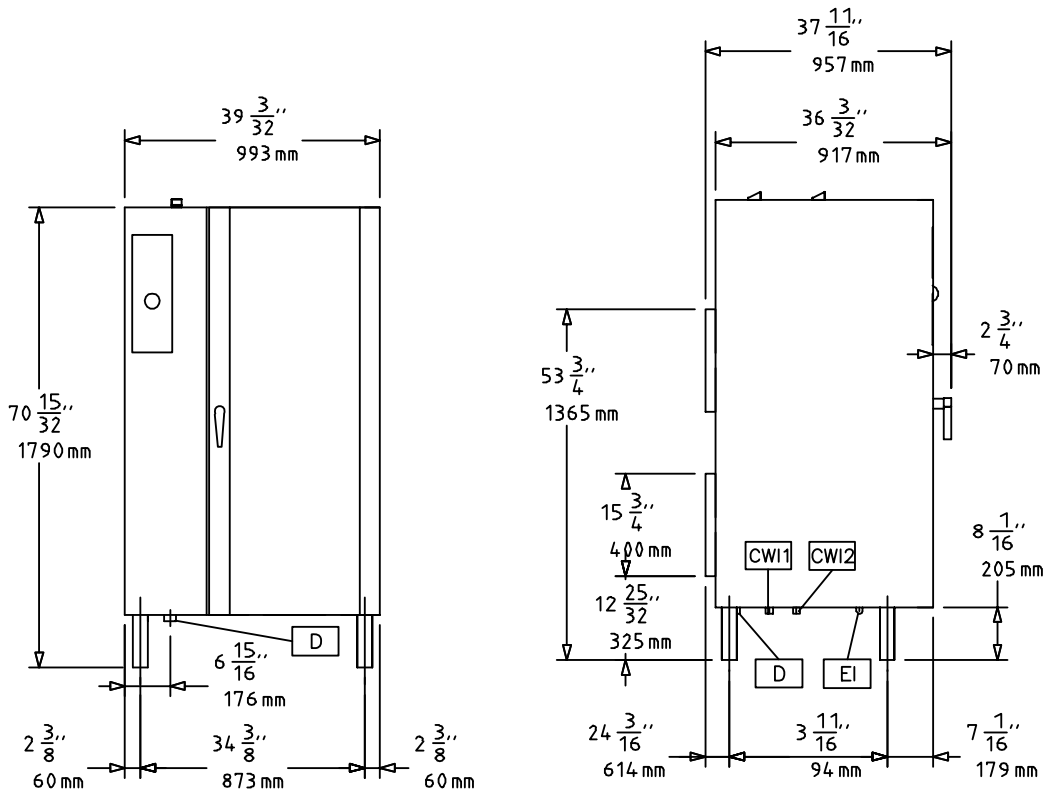
	269204	269214
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
FILTER PANELU STER.-20 GN1/1 PIECE-LW	1	1
STELAŻ S WÓZKEM DO 16XGN1/1 O ODS. 80 MM		1
STELAŻ S WÓZKEM DO 20XGN1/1 O ODS. 63 MM	1	
AKCESORIA		
NOT TRANSLATED	922280	922280
NOT TRANSLATED	922300	922300
NOT TRANSLATED	922309	922309
NOT TRANSLATED	922345	
NOT TRANSLATED	922308	922308
NOT TRANSLATED	922310	922310
NOT TRANSLATED	922321	
NOT TRANSLATED	922344	
NOT TRANSLATED	922299	922299
NOT TRANSLATED	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 PRZECIWTŁUS. 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
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	
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288	922288
SPRYSKIWACZ DO PIECA	922171	922171
SPRYSKIWACZ NA ZWIJ. WĘŻU-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
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

EBA0040

2013-10-03

Electrolux air-o-convect
20 GN 1/1-EL.

269204, 269214



EBA0040

2013-10-03

5978.

LEGENDA	269204	269214
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"