

Electrolux air-o-convect

10 GN 1/1-GAZ.

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 szybkoschładzarkami/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 1/1-GAZ.**

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.**
- Palniki gazowe NTX w komorze: certyfikowane przez GASTEC na wysoką sprawność i niską emisyjność spalin. Wysoka wydajność wymiennika ciepła.

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 GASTEC.

DANE TECHNICZNE	269702	269712
Zasilanie	Gaz	Gaz
Gaz	Gaz ziemny	LPG
Ilość rusztów	10	10
Odstęp pomiędzy prowadnicami - mm	65	65
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	0.3	0.3
komora gotowania	20	20
elektr.	0.3	0.3
gaz	20	20
wspomaganie	0.3	0.3
Waga netto - kg	147	147
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

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

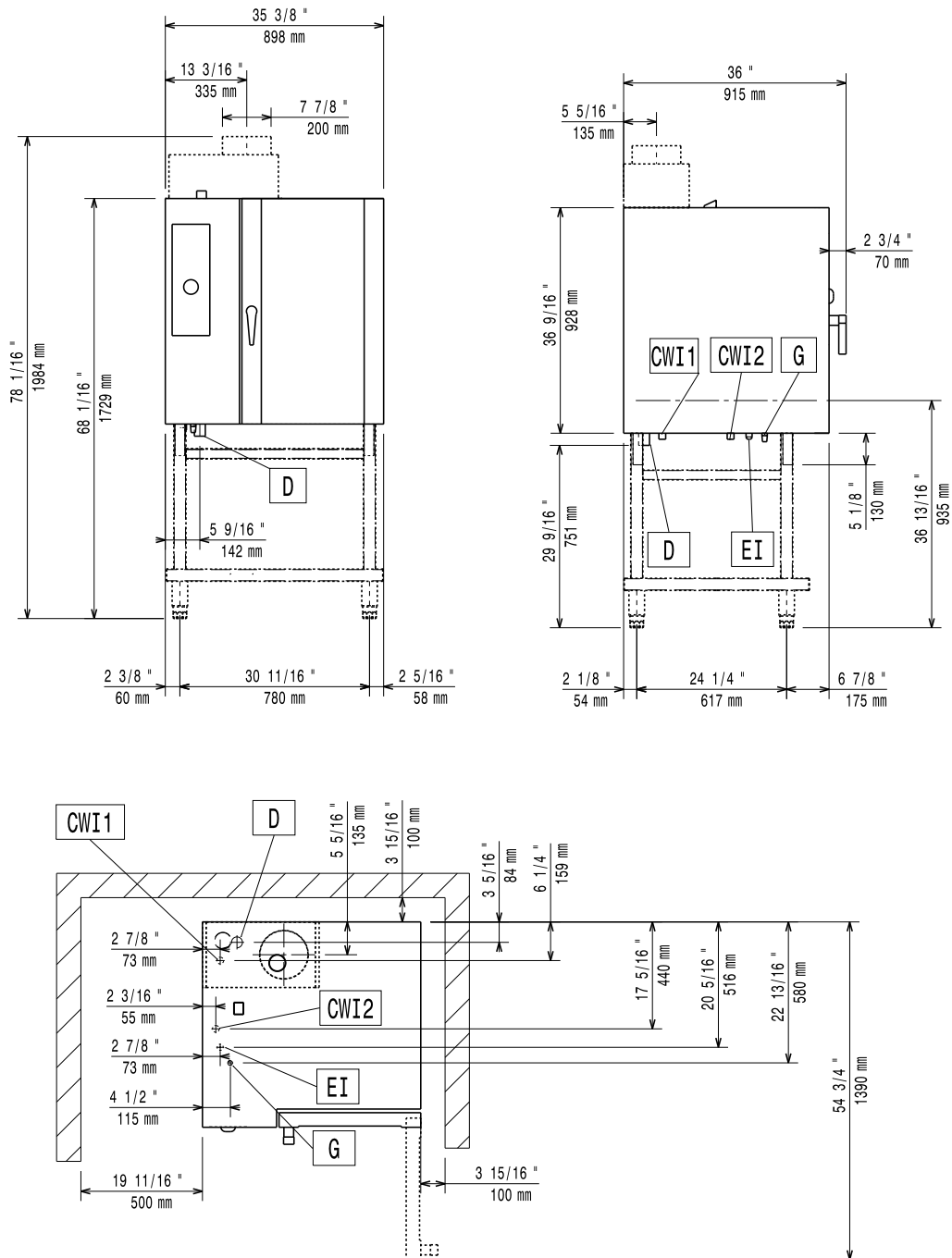
	269702	269712
AKCESORIA		
NOT TRANSLATED	922300	922300
NOT TRANSLATED	922309	922309
NOT TRANSLATED	922308	922308
NOT TRANSLATED	640413	640413
NOT TRANSLATED	922310	922310
NOT TRANSLATED	922321	922321
NOT TRANSLATED	922299	922299
NOT TRANSLATED	922327	922327
NOT TRANSLATED	922326	922326
1 RUSZT DO KURCZAKÓW - 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 NÓZKI DLA PIECA	922012	922012
BANK. STELAŻ DLA 23 TAL.,85 MM-10GN1/1	922071	922071
DUO ZESTAW GAZ 6X1/1 NA GAZ 6&10X1/1	922318	922318
DWUSTOPNIOWE OTWARANIE DRZWI	922265	922265
FILTER PANELU STER.-6&10 GN1/1 PIECE-LW	922246	922246
FILTR PRZECIWTŁUS. 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
KONDENSATOR KANAŁU DYM. DLA GAZ. PIEC.LW	922235	922235
KOSZ NA ZBIOR. Z DET. NA WSPORNIKU 10GN	922212	922212
KOSZ NA ZBIORNIK Z DET.-MONT. NA ŚCIANIE	922209	922209
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	922266
RUSZT GN1/1 DLA 8 JAJEK	922290	922290
RUSZT GN1/1 DLA BAGIETKI	922288	922288
SADA MONTAŻ. DO ODPLYWU 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 KONWERSJI - GAZ ZIEMNY NA LPG	922277	
ZESTAW DO KONWERSJI - LPG NA GAZ ZIEMNY		922278
ZESTAW DO POŁĄCZENIA DETERGENTÓW	922169	922169
ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY	921305	921305
ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY	921306	921306

EBB0020

2013-10-03

Electrolux air-o-convect
10 GN 1/1-GAZ.

269702, 269712



LEGENDA	269702	269712
CWI - wlot zimnej wody	3/4"	3/4"
D - odpływ wody	1"1/4	1"1/4
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - przyłącze gazu	1/2"	1/2"
WIC - wlot wody chłodzącej	3/4"	3/4"

EBB0020

2013-10-03