



Electrolux

air-o-convect Horno convección air-o-convect gas natural 201

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



air-o-convect

Horno convección air-o-convect gas natural 201

269704 (AOS201GCG2)

air-o-convect, gas, 20x1/1GN, horno convección con vapor directo y 11 niveles de humedad

Descripción

Artículo No.

Horno convección de vapor directo: 90% de saturación de vapor en 4 minutos.

Air-o-flow: el aire fresco es bombeado en el horno a través del ventilador bi-funcional desde el exterior, después de ser pre-calentado, garantizando la uniformidad de cocción.

Air-o-clean: sistema integrado de limpieza con cuatro ciclos automáticos y uno semi-automático. Inyección manual de agua en la cámara.

Ciclos de cocción: aire caliente (25 a 300° C) combinado con 11 ajustes diferentes de humedad. Cocción en 2 pasos con la posibilidad de combinar diferentes ciclos. Velocidad del ventilador: máxima y ventilación por impulsos. Sonda para cocción precisa. Puerta de doble cristal que se mantiene fría en su parte exterior y que incorpora una bandeja para recoger el exceso de condensación. Iluminación halógena cámara de cocción. Paneles laterales e interior en acero inoxidable AISI 304. Se suministra con carro con estructura de bandejas 1/1GN, 63mm.

Características técnicas

- Ciclo convección de aire caliente (máx. 300 °C) ideal para cocciones con baja humedad. Humidificador automático (11 niveles) para generar vapor sin boiler.-0 = sin humedad adicional (para dorar, gratinar, comidas precocinadas)-1-2 = baja humedad (pequeñas raciones de carne o pescado)-3-4 = humedad media baja (grandes piezas de carne, regenerar alimentos, pollos asados, fermentar)-5-6 = humedad media (primer paso para asar carnes y pescados, asar verduras)-7-8 = humedad media alta (pochar vegetales)-9-10 = humedad alta (carnes cocidas, patatas rellenas, cocer vegetales y hortalizas).
- Cocción de 2 fases (primera fase con humedad por ejemplo, y una segunda fase para dorar).
- Velocidad variable del ventilador (ventilador radial): velocidad total o ventilación por impulsos, para cocciones lentas o de panadería.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- air-o-clean™: Sistema de limpieza automático e integrado (4 ciclos automáticos y un ciclo semi-automático)
- Quemadores a gas certificados por Gastec por alta eficiencia y bajas emisiones.
- air-o-flow: bombea aire fresco desde el exterior a través del ventilador bi-funcional, el cual impulsa el aire, que ha sido ya precalentado, hacia la cámara de cocción, garantizando la uniformidad durante el proceso de cocción.
- Sonda corazón de un sensor incluida.
- [NOT TRANSLATED]

Construcción

- Protección al agua IPX5 para su fácil limpieza.
- Fabricación total en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza.
- Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.

Aprobación:



Electrolux

air-o-convect Horno convección air-o-convect gas natural 201

accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20x1/1GN, paso 63mm (std) PNC 922007
- 1 de Filtro panel de control para hornos 20 GN 1/1 PNC 922248

accesorios opcionales

- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- Carro con estructura para bandejas 20x1/1GN, paso 63mm (std) PNC 922007 ☐
- Carro con estructura para 16x1/1GN, paso 80 mm PNC 922010 ☐
- Cubierta térmica para 20x1/1GN PNC 922014 ☐
- Carro con estructura banquetes 54 platos para 20x1/1GN, paso 74 mm PNC 922016 ☐
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN PNC 922017 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN1/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922068 ☐
- Estructura para banquetes de 45 platos (paso 85mm) para 20xGN1/1 PNC 922072 ☐
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) PNC 922086 ☐
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=20 mm PNC 922090 ☐
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=40 mm PNC 922091 ☐
- Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=60 mm PNC 922092 ☐
- Escudo para la puerta que evita la salida del calor durante el precalentamiento del horno sin carro, 20 1/1GN PNC 922094 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- 2 filtros de grasa para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 922179 ☐
- Bandeja de panadería con 5 filas (para baguettes), perforada en aluminio con revestimiento en silicona (325x530x38) PNC 922189 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas, perforada en aluminio (400x600x20) PNC 922190 ☐
- Bandeja de panadería con 4 esquinas en aluminio (400x600x20) PNC 922191 ☐
- Cesto para depósito de detergente - a pared PNC 922209 ☐
- Plancha ranurada de marcado, para hornos 1/1 GN PNC 922215 ☐
- Chimenea para hornos a gas PNC 922235 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Protector contra el calor para 20x1/1GN PNC 922243 ☐
- Grifo ducha retráctil para hornos 20GN1/1&2/1 PNC 922263 ☐
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266 ☐
- Kit integrado HACCP para hornos PNC 922275 ☐
- Kit de conversión de gas natural a GLP PNC 922277 ☐
- Ruedas regulables para hornos 20x1/1 y 2/1GN lengthwise PNC 922280 ☐
- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 PNC 922288 ☐
- Parilla para marcar de aluminio GN 1/1 PNC 922289 ☐
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 PNC 922290 ☐

- Bandeja plana de panadería con 2 bordes GN1/1 PNC 922299 ☐
- Rejilla para 28 patatas para hornos GN1/1 PNC 922300 ☐
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=20mm PNC 922308 ☐
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=40mm PNC 922309 ☐
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=60mm PNC 922310 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 100mm PNC 922321 ☐
- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido PNC 922338 ☐
- Filtro de agua para hornos - 4 membranas PNC 922344 ☐
- Filtro externo de ósmosis inversa - 4 membranas PNC 922345 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ☐



air-o-convect
Horno convección air-o-convect gas natural 201

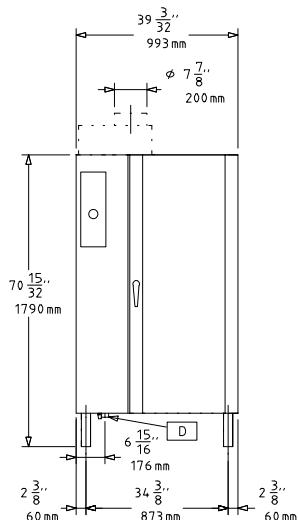
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



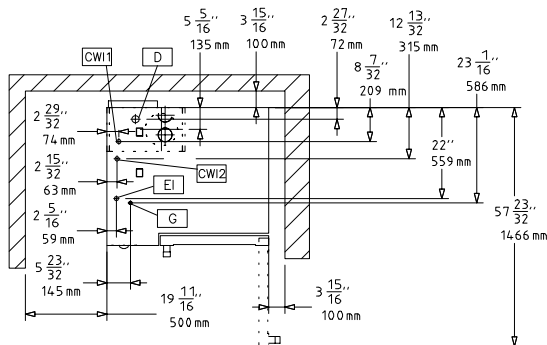
Electrolux

air-o-convect Horno convección air-o-convect convect gas natural 201

Alzado

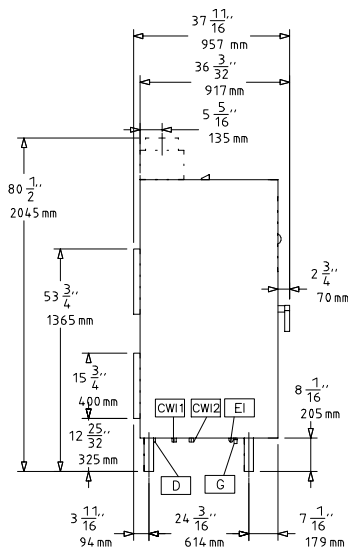


Planta



CWI = entrada de agua fría
D = desagüe
EI = conexión eléctrica
G = conexión de gas

Lateral



Dimensiones externas

Electrolux recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.

Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Eléctrico

Suministro de voltaje 230 V/1N ph/50/60 Hz

Gas

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1" MNPT

Gas Natural

Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)

Resistencias 136360 BTU (40 kW)

Carga térmica total: 136360 BTU (40 kW)

Agua

Conexión de entrada de agua "CW" 3/4"

Dureza total: 5-50 ppm

Presión: 1.5-4.5 bar

Presión: 22-65 psi (1.5-4.5 bar)

Desagüe "D": 1"1/4

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

Distancia sugerida para el acceso de servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Capacidad máxima de carga: 100 kg

Info

Peso neto 297 kg

Peso del paquete 300 kg

Alto del paquete: 2040 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 1050 mm

Volumen del paquete 2.18 m³



air-o-convect
Horno convección air-o-convect gas natural 201

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso