



air-o-steam

Horno combi nivel B gas natural 101

268702 (AOS101GBG2)

HORNO GAS COMBI 10 GN
1/1 B LW

Descripción

Artículo No.

Convección-vapor con generador de vapor dedicado que garantiza un suministro continuo de vapor en todo momento.

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

Humedad controlada a través de tecnología by-pass que garantiza el uso eficiente del generador de vapor de agua y reduciendo así el consumo de energía.

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: vapor (100° C), vapor a baja temperatura (25-99° C), vapor sobrecalentado (101-130° C), aire caliente (25 a 300° C), combi (25 a 250° C), regeneración. Cocción en 2 pasos con la posibilidad de combinar diferentes ciclos. Velocidad del ventilador: máxima, media 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 estructura de bandejas 1/IGN, 65mm.

Características técnicas

- Velocidades del ventilador: velocidad total, media para productos delicados como pastelería, y velocidad por impulsos para productos de panadería o cocciones a baja temperatura. La velocidad por impulsos también es ideal para mantener la comida caliente tras finalizar los ciclos de cocción.
- Ciclo de potencia reducida.
- air-o-clean™: Sistema de limpieza automático e integrado (4 ciclos automáticos y un ciclo semi-automático)
- Sonda corazón de un sensor incluida.
- Modo Manual: el modo de cocción tradicional, seleccione el ciclo de cocción deseado, la temperatura, el tiempo y las funciones avanzadas. Ciclos tradicionales de cocción: -Ciclo Convección (máx. 300 °C): ideal para productos que deben ser cocinados sin humedad. -Ciclo Vapor a baja temperatura (máx. 100 °C): ideal para cocciones al vacío y cocciones delicadas. -Ciclo Vapor (100 °C): para cocer vegetales y mariscos. -Ciclo de Vapor a alta temperatura (máx. 130 °C). -Ciclo Mixto (máx. 250°C): combina convección y vapor, obteniendo una humedad controlada dentro del ambiente de cocción (gracias a air-o-clima), reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso del producto.
- Ciclo de Regeneración: controla las mejores condiciones de cocción para regenerar rápidamente los productos en bandejas o platos (máx. 250 °C)
- Tecnología By-pass: controla el grado de humedad de la cámara en los ciclos combi y de regeneración. Previene desaprovechar la energía y agua.
- air-o-flow: introduce 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.
- Suministrado con una estructura para bandejas GN 1/1 de paso 65 mm.

Construcción

- Quemadores de alta eficiencia y bajas emisiones.
- 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.

Aprobación: _____

Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza.

- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.

accesorios opcionales

- Condensador de humos para campanas de hornos a gas 6 GN 1/1 y 10 GN 1/1 PNC 640413 ☐
- Campana extractora sin ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas PNC 640791 ☐
- Campana extractora con ventilador para air-o-system 6&10 1/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640413) en instalaciones con hornos a gas PNC 640792 ☐
- Descalcificador de agua con cartucho C500 para hornos 6 1/1GN y 10 1/1GN (uso de vapor medio-bajo, menos de 2 horas al día) PNC 920002 ☐
- Descalcificador de agua con cartucho STEAM 1200 PNC 920003 ☐
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise PNC 922003 ☐
- Carro para estructura deslizante para hornos 10x1/1GN PNC 922004 ☐
- Estructura móvil para 10x1/1GN, paso 65mm (std) PNC 922006 ☐
- Estructura móvil para 8x1/1GN, paso 80mm PNC 922009 ☐
- Kit de 4 patas ajustables para 6 y 10x1/1GN. Usar en hornos sin soporte. PNC 922012 ☐
- Cubierta térmica para 10x1/1GN PNC 922013 ☐
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 PNC 922015 ☐
- Pareja de rejillas inox 1/1 GN PNC 922017 ☐
- Soporte bandejas para base abierta 6 y 10x1/1GN open base PNC 922021 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922066 ☐
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para 10xGN1/1 PNC 922071 ☐
- Sistema deslizante para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye deslizante y asa) PNC 922074 ☐
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) PNC 922086 ☐
- Estructura reforzada para bandejas móvil, soporte inferior para bandeja recolectora de grasas, para 10x1/1 GN, paso 64 mm PNC 922099 ☐
- Kit de conexión externa para detergente y abrillantador PNC 922169 ☐
- Ducha escamoteable PNC 922170 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- Filtro de grasa para hornos 10x1/1 y 2/1GN, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922178 ☐
- 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 ☐
- Base abierta con soporte para bandejas 6&10x1/1GN PNC 922195 ☐
- Cesto para depósito de detergente - a pared PNC 922209 ☐
- Soporte para detergente, para montar sobre base abierta PNC 922212 ☐
- Base armario con soporte para bandejas, para hornos 6&10x1/1GN PNC 922223 ☐
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 PNC 922227 ☐
- Chimenea para hornos a gas PNC 922235 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Protector contra el calor para torre de hornos 6x1/1GN sobre 10x1/1GN PNC 922245 ☐
- Filtro panel de control para hornos 6&10 1/1 GN PNC 922246 ☐
- Protector contra el calor para 10x1/1GN PNC 922251 ☐
- Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno PNC 922265 ☐
- 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 ☐
- Kit de drenaje para hornos 6&10 1/1GN - 2/1GN, diámetro 50mm PNC 922283 ☐
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN PNC 922286 ☐
- Kit recolector de grasas, incluye bandeja y carro PNC 922287 ☐
- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 PNC 922288 ☐
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 PNC 922290 ☐
- Kit de estructura para panadería, para hornos 10 GN1/1 PNC 922292 ☐
- Bandeja plana de panadería con 2 bordes GN1/1 PNC 922299 ☐
- Rejilla para 28 patatas para hornos GN1/1 PNC 922300 ☐
- Kit torre para hornos a gas 6x1/1 GN sobre 6&10x1/1 GN, incluye kit de tuberías y conexión externa para detergente y abrillantador PNC 922318 ☐
- Kit de patas con anclaje (marina) PNC 922320 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 100mm PNC 922321 ☐
- Carro para estructura deslizante para hornos en torre (necesario para el horno que esté situado debajo) PNC 922323 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326 ☐
- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 PNC 922333 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido PNC 922338 ☐
- Adaptador de chimenea PNC 922346 ☐

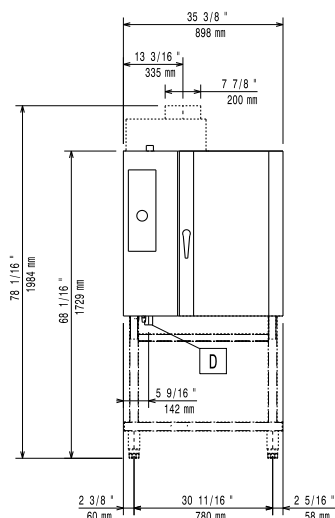
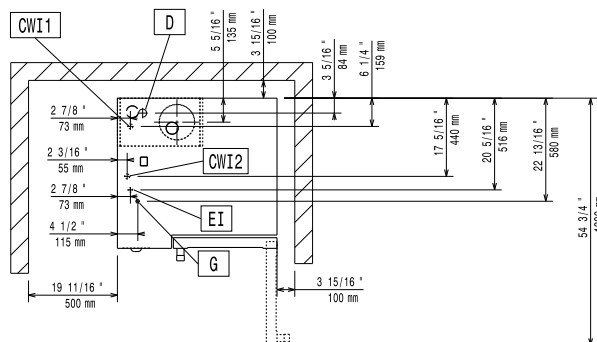
- Kit válvula antiretorno
- Gancho multifuncional

PNC 922347

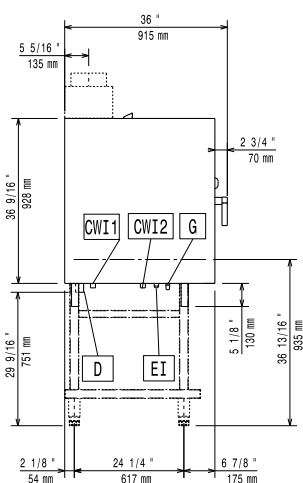


PNC 922348



Alzado

Planta


CWI = entrada de agua fría **G** = conexión de gas
D = desagüe
EI = conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial

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.

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

Eléctrico

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

Gas

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

Gas Natural

Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)

Generador de vapor 20 kW

Resistencias 68180 BTU (20 kW)

Carga térmica total: 119315 BTU (35 kW)

Agua

Conexión de entrada de agua "CW" 3/4"

Conexión de entrada de agua "FCW" 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.

Capacidad

GN: 10 - 1/1 Gastronorm

Capacidad máxima de carga: 50 kg

Info

Peso neto 160 kg

Peso del paquete 177 kg

Alto del paquete: 1270 mm

Ancho del paquete: 990 mm

Fondo del paquete: 950 mm

Volumen del paquete 1.19 m³