



air-o-steam

Horno combi nivel B gas natural 202

268705 (AOS202GBG2)

HORNO GAS COMBI 20 GN
2/1 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 carro con estructura de bandejas 2/IGN, 65mm.

Aprobación:

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 calientes 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.
- Equipado con 1 estructura móvil GN 2/1, paso 63mm y escudo térmico para la puerta

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.

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

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

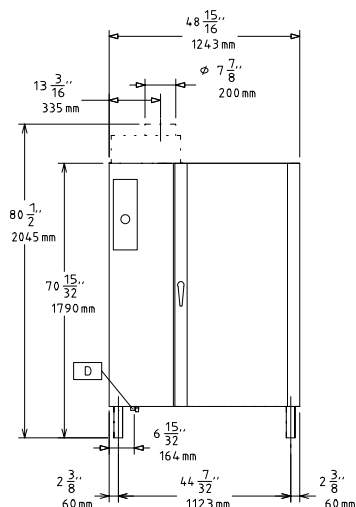
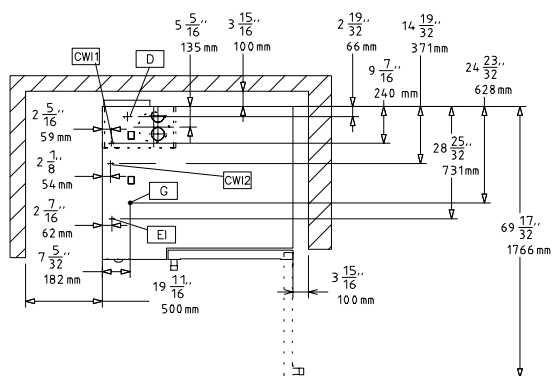
accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63mm PNC 922044
- 1 de Filtro panel de control para hornos 20 GN 2/1 PNC 922249

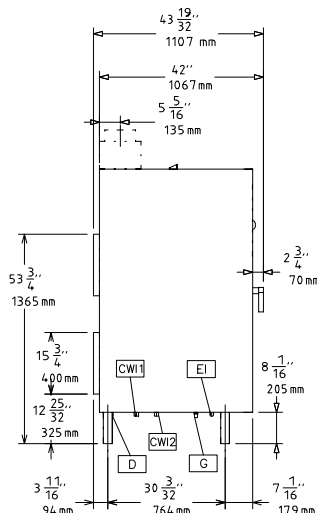
accesorios opcionales

- Descalcificador de agua con cartucho STEAM 1200 PNC 920003 ☐
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- 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 para bandejas 20 GN 2/1, paso 63mm PNC 922044 ☐
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 80 mm PNC 922046 ☐
- Cubierta térmica para 20 x GN 2/1 PNC 922049 ☐
- Carro con estructura para banquetes de 92 platos (paso 85mm) para horno 20x2/1GN PNC 922055 ☐
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN2/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922069 ☐
- Escudo para la puerta que evita la salida del calor durante el precalentamiento del horno sin carro, 20 2/1GN PNC 922095 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN PNC 922175 ☐
- 2 filtros de grasa para hornos 20x1/1 y 2/1GN, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) 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 ☐
- Chimenea para hornos a gas PNC 922235 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Protector contra el calor para 20x2/1GN PNC 922242 ☐
- 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 ☐
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 PNC 922290 ☐

- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos PNC 922325 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326 ☐
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326) PNC 922328 ☐
- 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 ☐
- Adaptador de chimenea PNC 922346 ☐
- Kit válvula antiretorno PNC 922347 ☐
- Gancho multifuncional 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.

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)

Generador de vapor 55 kW

Resistencias 187495 BTU (55 kW)

Carga térmica total: 323855 BTU (95 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": 2"

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

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

Capacidad

GN: 20 - 2/1 Gastronorm

GN: 40 recipientes - 1/1

Capacidad de carga máxima:

200 kg

Info

Peso neto 414 kg

Peso del paquete 444 kg

Alto del paquete: 2040 mm

Ancho del paquete: 1300 mm

Fondo del paquete: 1170 mm

Volumen del paquete 3.1 m³