

air-o-convect Touchline

Horno combi de ignición directa a gas air-o-convect Touchline 20 GN 1/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



air-o-convect Touchline

Horno combi de ignición directa a gas air-o-convect Touchline 20 GN 1/1

266704 (AOS201GKG1)

air-o-convect con pantalla táctil de alta resolución, gas, 20x1/1GN, 2 modos de cocción (manual y recetas), funciones air-o-clean

Descripción

Artículo No.

El horno combi de ignición directa a gas air-o-convect Touchline 20 GN 1/1 realiza todas las funciones de un horno de convección con vapor sin boiler para añadir y retener la humedad en ciclos de cocción que se requiera consistencia y mayor calidad. Los programas de cocción incluyen un ciclo de convección (aire caliente, 25°C-300°C) con 11 niveles de humidificación, capacidad para guardar recetas, precalentamiento automático, funciones de mantenimiento y enfriamiento rápido. Construido en acero inoxidable AISI 304 con cámara de cocción higiénica sin soldaduras y con las esquinas redondeadas. Puerta con doble acristalamiento térmico con marco abierto para enfriamiento del panel exterior de la puerta. Certificación protección al agua IPX5. Conexión USB para gestión HACCP. Air-o-clean™ automático, sistema de auto-limpieza con funciones "Green" de ahorro de energía, agua y abrillantador.

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).
- air-o-clean™ sistema de limpieza automática integrada (4 ciclos automático) con funciones "Green" para ahorrar energía, agua y abrillantador.
- 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.
- Programable: se pueden grabar hasta 1.000 recetas en la memoria del horno y repetir siempre la receta con los mismos resultados. Incluye también hasta 16 fases de cocción.
- Velocidad variable del ventilador (ventilador radial): velocidad total, media velocidad y función pulse disponibles.
- Función Hold para mantener el alimento caliente al finalizar el ciclo.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Función MultiTimer, permite programar hasta 14 tiempos para cocinar diferentes productos a la vez, proporcionando flexibilidad y asegurando excelentes resultados en la cocción. Se pueden guardar hasta 70 recetas (de 14 recetas cada uno).
- Manejo de datos HACCP.
- Puerto USB: para descargar los datos HACCP y FSC, cargar y descargar recetas o ajustes personalizados (make it mine) y actualizaciones de software.
- Sonda corazon de un sensor incluida.
- Make-it-mine: personalice a su gusto el panel de control, habilitando y deshabilitando las opciones de cocción, recetas, contraseñas... a través del modo "Configuración".
- Equipado con 1 estructura móvil GN 1/1, paso 63mm y escudo térmico para la puerta.

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.

Aprobación:

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

Accesorios incluidos

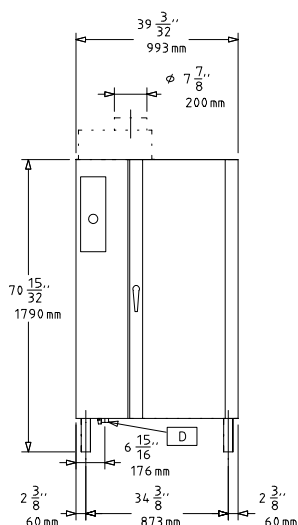
- 1 de Carro con estructura para bandejas 20x1/1GN, paso 63mm (std) PNC 922007
- 1 de Filtro panel de control para hornos 20 GN 1/1 PNC 922248

Accesorios opcionales

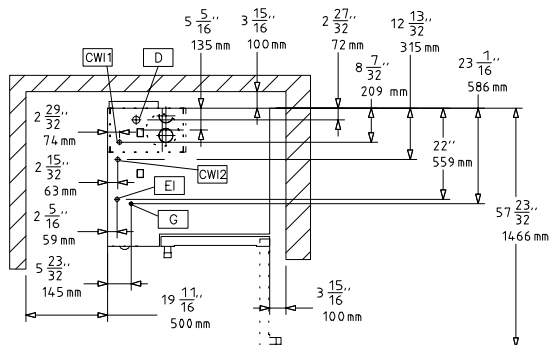
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003 ☐
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- Carro con estructura para bandejas 20x1/1GN, paso 63mm (std) PNC 922007 ☐
- Carro con estructura para 16x1/1GN, paso 80 mm PNC 922010 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - 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 ☐
- 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 ☐
- Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 PNC 922281 ☐

- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 PNC 922288 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922321 ☐
- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922329 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922344 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922345 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922346 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922348 ☐
- BANDEJA PLANA PANADERÍA 2 BORDES GN1/1 PNC 925006 ☐

Alzado



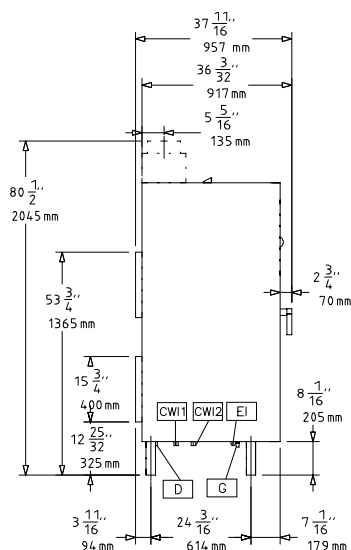
Planta



CW11 = entrada de agua fría
CW12 = entrada de agua fría 2
D = desagüe
EI = conexión eléctrica

G = conexión de gas

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

266704 (AOS201GKG1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Requiere interruptores magnetotérmicos

Potencia instalada: 0.5 kW

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 del agua: 5-50 ppm

Presión: 1.5-4.5 bar

Desagüe "D": 1"1/4"

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.

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

Distancias sugeridas para el acceso de servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN: 20 - 1/1 Gastronorm

Capacidad máxima de carga: 100 kg

Info

Dimensiones externas, alto 1795 mm

Dimensiones externas, ancho 993 mm

Dimensiones externas, fondo 957 mm

Peso neto 297 kg

Peso del paquete	322 kg
------------------	--------

Volumen del paquete	2.18 m ³
---------------------	---------------------