



**Electrolux**

## air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 20GN 2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



air-o-convect Touchline

Horno convección gas (GLP) air-o-  
convect Touchline 20GN 2/1

**266715 (AOS202GKD1)**

HORNO CONVEC.GAS  
(GLP)-(TOUCH) 20GN2/1 LW

### Descripción

#### Artículo No.

El horno de convección a gas GLP air-o-convect Touchline 20 GN 2/1 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).
- 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).
- air-o-clean™ sistema de limpieza automática integrada (4 ciclos automático) con funciones "Green" para ahorrar energía, agua y abrillantador.
- 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.
- 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.
- 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".
- [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.

### accesorios incluidos

Aprobación:



Electrolux

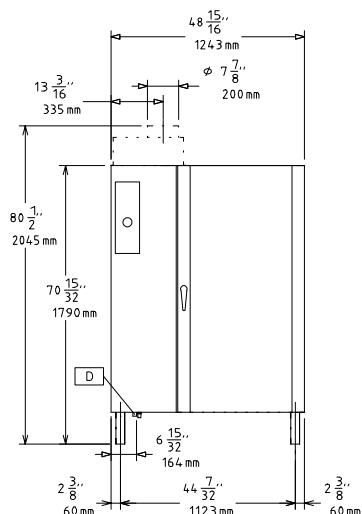
Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 20GN 2/1



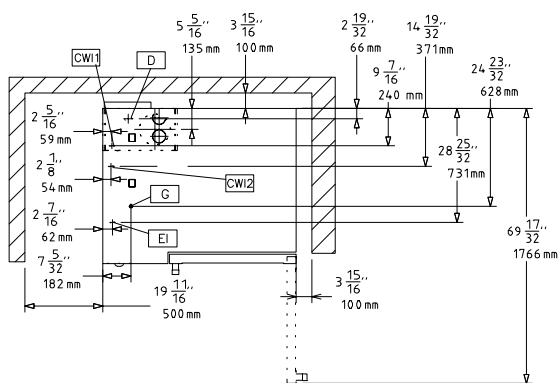
**Electrolux**

# air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 20GN 2/1

**Alzado**

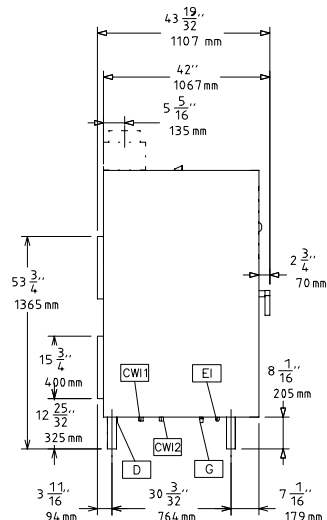


**Planta**



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

**Lateral**



## Eléctrico

### Suministro de voltaje

**266715 (AOS202GKD1)**

230 V/1N ph/50/60 Hz

Circuit breaker required

## Gas

### Diámetro de la conexión de gas

**ISO 7/1:** 1" MNPT

### Gas Natural

**Pressure:** 11" w.c. (27.4 mbar)

### GLP

**Resistencias** 187495 BTU (55 kW)

**Carga térmica total:** 187495 BTU (55 kW)

## Agua

**Conexión de entrada de agua "CW"** 3/4"

**Total hardness:** 5-50 ppm

**Presión:** 1.5-4.5 bar

**Presión:** 22-65 psi (1.5-4.5 bar)

**Desagüe "D":** 2"

*Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.*

*Please refer to user manual for detailed water quality information.*

## Instalación

**Clearance:** 5 cm rear and right hand sides.

**Suggested clearance for service access:** 50 cm left hand side.

## Capacidad

**GN:** 20 - 2/1 Gastronorm

**Max load capacity:** 180 kg

## Info

**Dimensiones externas, alto** 1795 mm

**Dimensiones externas, ancho** 1243 mm

**Dimensiones externas, fondo** 1107 mm

**Peso neto** 378 kg

**Número/tipo de rejillas** 20 - 2/1 Gastronorm

**Paso entre guías:** 63 mm

**Ciclos de cocción - aire-convección** 300 °C

**Dimensiones internas, ancho:** 933 mm

**Dimensiones internas, fondo:** 830 mm

**Dimensiones internas, alto:** 1450 mm

air-o-convect Touchline  
Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 20GN 2/1

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





**Electrolux**

## air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 20GN 2/1

### accesorios opcionales

- 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 ☐
- 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 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 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 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 GLP a gas natural PNC 922278 ☐
- 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 ☐
- Parilla para marcar de aluminio GN 1/1 PNC 922289 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922329 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922344 ☐

- - NOT TRANSLATED -
- - NOT TRANSLATED -

PNC 922345 ☐  
PNC 922347 ☐



**air-o-convect Touchline**  
**Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 20GN 2/1**

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