

**air-o-steam**  
**Horno mixto nivel B gas natural 6l**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-steam

Horno mixto nivel B gas natural 6l

268700 (AOS061GBG2)

HORNO GAS COMBI 6 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.

**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.
- 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.



**Electrolux**

**air-o-steam**  
**Horno mixto nivel B gas natural 61**

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

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



**air-o-steam**  
**Horno mixto nivel B gas natural 61**

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

2016.07.28

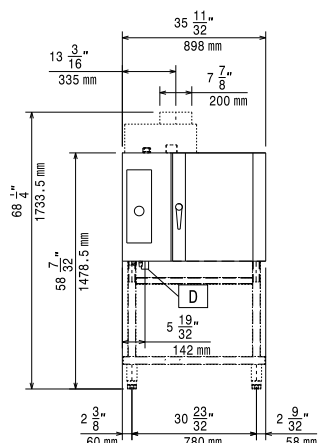
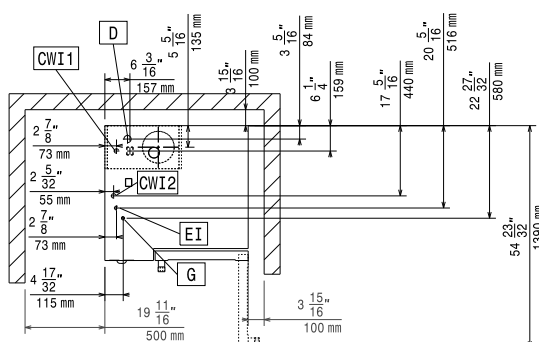
**accesorios opcionales**

- 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 6x1/1GN, paso 65mm (std) PNC 922005 ☐
- Estructura móvil para 5x1/1GN, paso 80mm PNC 922008 ☐
- Kit de 4 patas ajustables para 6 y 10x1/1GN. Usar en hornos sin soporte. PNC 922012 ☐
- 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 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922065 ☐
- 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 ☐
- Kit de conexión externa para detergente y abrillantador PNC 922169 ☐
- Ducha escamoteable PNC 922170 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- Filtro de grasas para hornos 6 GN PNC 922177 ☐
- 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 6x1/1GN PNC 922244 ☐
- 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 6x1/1GN PNC 922250 ☐
- 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 estructura para panadería, para hornos 6 GN1/1 PNC 922282 ☐
- 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 ☐
- 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 con 4 espetones largos PNC 922324 ☐
- 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 ☐
- Elevador para patas cuando se instalan 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base PNC 922330 ☐
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto PNC 922331 ☐
- 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 ☐
- Nano filtro de agua para hornos 6 y 10 GN 1/1 PNC 922342 ☐
- Filtro externo de ósmosis inversa para hornos 6 y 10 GN 1/1 PNC 922343 ☐
- Adaptador de chimenea PNC 922346 ☐
- Kit válvula antiretorno PNC 922347 ☐

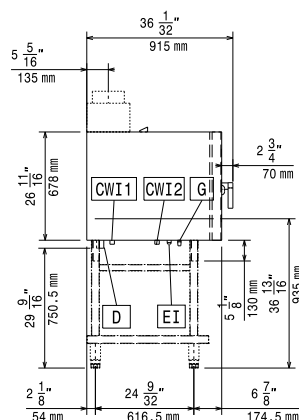
- Gancho multifuncional

PNC 922348



**Alzado**

**Planta**


CWI1 = entrada de agua fría  
 CWI2 = entrada de agua fría 2  
 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:** 1/2" MNPT

**Gas Natural**

**Presión:** 7" w.c. (17.4 mbar)

**Generador de vapor** 10 kW

**Resistencias** 34090 BTU (10 kW)

**Carga térmica total:** 57953 BTU (17 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.

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

**Capacidad**

**GN:** 6 - 1/1 Gastronorm

**Capacidad de carga máxima:** 30 kg

**Info**

**Peso neto** 146 kg

**Peso del paquete** 170 kg

**Alto del paquete:** 1060 mm

**Ancho del paquete:** 990 mm

**Fondo del paquete:** 950 mm

**Volumen del paquete** 1 m<sup>3</sup>