



Electrolux

air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 10GN 2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux

Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 10GN 2/1



air-o-convect Touchline

Horno convección gas (GLP) air-o-
convect Touchline 10GN 2/1

266713 (AOS102GKD1)

HORNO CONVEC.GAS
(GLP)-(TOUCH) 10GN2/1 LW

Descripción

Artículo No.

El horno de convección a gas GLP air-o-convect Touchline 10 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 opcionales

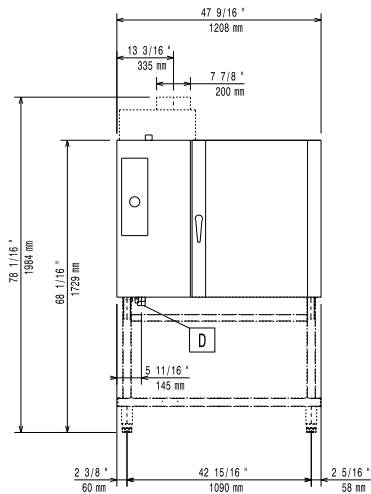
Aprobación:



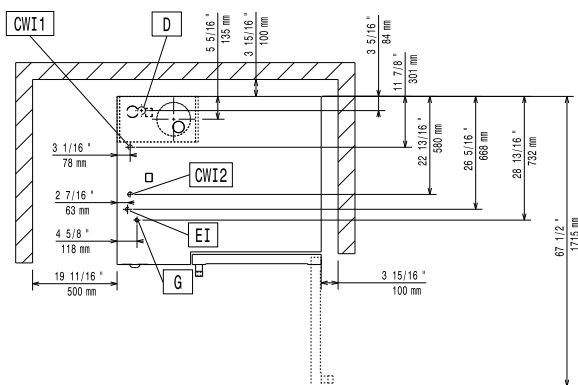
Electrolux

air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 10GN 2/1

Alzado

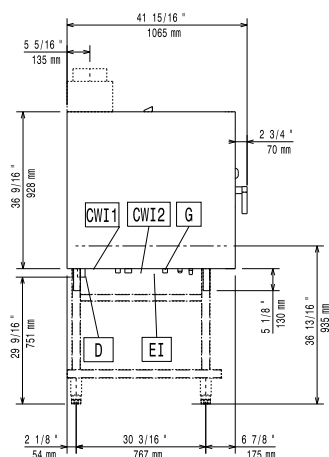


Planta



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

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

266713 (AOS102GKD1)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Circuit breaker required

Gas

Diámetro de la conexión de gas

ISO 7/1:

1/2" MNPT

GLP

Pressure:

11" w.c. (27.4 mbar)

Resistencias

92043 BTU (27 kW)

Carga térmica total:

92043 BTU (27 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":

1"1/4

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:

10 - 2/1 Gastronorm

Max load capacity:

50 kg

Info

Dimensiones externas, alto

1058 mm

Dimensiones externas, ancho

1208 mm

Dimensiones externas, fondo

1065 mm

Peso neto

191 kg

Número/tipo de rejillas

10 - 2/1 Gastronorm

Paso entre guías:

65 mm

Ciclos de cocción - aire-convección

300 °C

Dimensiones internas, ancho:

640 mm

Dimensiones internas, fondo:

855 mm

Dimensiones internas, alto:

736 mm



air-o-convect Touchline
Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 10GN 2/1

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

2012.09.28



Electrolux

air-o-convect Touchline Horno convección gas (GLP) air- o-convect Touchline 10GN 2/1

accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Condensador de humos para campanas de hornos gas 10 GN 2/1 | PNC 640415 | ☐ | • Filtro panel de control para hornos 10 2/1 GN | PNC 922247 | ☐ |
| • Campana extractora sin ventilador para air-o-system 10 2/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640415) en instalaciones con hornos a gas | PNC 640793 | ☐ | • Protector contra el calor para 10x2/1GN | PNC 922252 | ☐ |
| • Campana extractora con ventilador para air-o-system 10 2/1 GN. Obligatorio utilizar el condensador de humos (640415) en instalaciones con hornos a gas | PNC 640794 | ☐ | • Pieza de cierre de doble-click para la puerta del horno | PNC 922265 | ☐ |
| • Descalcificador de agua automático para hornos | PNC 921305 | ☐ | • Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) | PNC 922266 | ☐ |
| • Descalcificador resina | PNC 921306 | ☐ | • Kit integrado HACCP para hornos | PNC 922275 | ☐ |
| • Kit de ruedas para bases de hornos 6&10x1/1 y 2/1GN lengthwise | PNC 922003 | ☐ | • Kit de conversión de GLP a gas natural | PNC 922278 | ☐ |
| • Kit de 4 patas ajustables para 6 y 10x1/1GN. Usar en hornos sin soporte. | PNC 922012 | ☐ | • Sonda USB para cocción al Vacío. Disponible para hornos air-o-steam Touchline con versión de software 4.10 | PNC 922281 | ☐ |
| • Pareja de rejillas inox 1/1 GN | PNC 922017 | ☐ | • Kit de drenaje para hornos 6&10 1/1GN - 2/1GN, diámetro 50mm | PNC 922283 | ☐ |
| • Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN | PNC 922036 | ☐ | • Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 | PNC 922288 | ☐ |
| • Soporte bandeja para GN 2/1 | PNC 922041 | ☐ | • Parrilla para marcar de aluminio GN 1/1 | PNC 922289 | ☐ |
| • Carro para estructura 10 x GN 2/1 | PNC 922042 | ☐ | • Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 | PNC 922290 | ☐ |
| • Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) | PNC 922043 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922320 | ☐ |
| • Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm | PNC 922045 | ☐ | • Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos | PNC 922325 | ☐ |
| • Sistema deslizante para HORNOS 10x2/1GN (incluye deslizante y asa) | PNC 922047 | ☐ | • 6 espetones cortos (para el soporte 922326) | PNC 922328 | ☐ |
| • Cubierta térmica para 10 x GN 2/1 | PNC 922048 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922329 | ☐ |
| • Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para 10xGN 2/1 | PNC 922052 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922338 | ☐ |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 | PNC 922067 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922344 | ☐ |
| • Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=20 mm | PNC 922090 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922345 | ☐ |
| • Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=40 mm | PNC 922091 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 922347 | ☐ |
| • Recipiente anti-adherente universal GN 1/1 h=60 mm | PNC 922092 | ☐ | | | |
| • Kit de conexión externa para detergente y abrillantador | PNC 922169 | ☐ | | | |
| • Ducha vista | PNC 922171 | ☐ | | | |
| • Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN | PNC 922175 | ☐ | | | |
| • Filtro de grasa para hornos 10x1/1 y 2/1GN | 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, para 10x2/1GN | PNC 922198 | ☐ | | | |
| • 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 10x2/1GN | PNC 922234 | ☐ | | | |
| • Chimenea para hornos a gas | PNC 922235 | ☐ | | | |
| • Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN | PNC 922238 | ☐ | | | |
| • 2 cestos para freír, para hornos | PNC 922239 | ☐ | | | |



air-o-convect Touchline
Horno convección gas (GLP) air-o-convect Touchline 10GN 2/1

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