



air-o-steam

Horno mixto Touchline Gas natural 201

267704 (AOS201GTGI)

HORNO GAS COMBI 20 GN
1/1 A LW

Descripción

Artículo No.

Panel de control de pantalla táctil de alta resolución (traducido en 30 idiomas). Air-o-clima: control de humedad real basado en el sensor Lambda para obtener óptimo resultados independientemente de la carga. Con los ciclos de aire caliente air-o-clima expulsa el exceso de humedad generado por la comida. Un generador de vapor dedicado garantiza un suministro continuo de vapor en todo momento. Air-o-flow: introduce aire fresco desde el exterior al interior de la cámara a través del ventilador bi-funcional, el cual que ha sido pre-calentado lo que garantiza la uniformidad de cocción. Air-o-clean: sistema de limpieza automática integrado con cuatro ciclos de selección. Inyección manual de agua en la cámara. Funciones Green Cleaning para ahorrar energía (saltar función de secado), agua (reducir el consumo de agua) y abrillantador (saltar abrillantado). Tres modos de cocción: manual (ciclo de cocción, temperatura, tiempo y funciones avanzadas); automática - (selección de familia y tipo de alimento + 3 ciclos especiales-LTC, fermentación, regeneración); programas (selección de recetas con 1000 programas libres de 16-fases y botón de búsqueda). Las recetas pueden ser guardadas en una USB para la utilización en otros hornos. Controles de velocidad del ventilador: total, media velocidad y ventilación por impulsos. Sonda de 6 sensores de temperatura. Puerta doble de vidrio que se mantiene frío el exterior e 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 1/1GN, 63mm.

Características técnicas

- **Modo Automático:** simplemente tiene que seleccionar la familia y el tipo de alimento, el horno controlará la temperatura, la humedad durante de cocción y el tiempo. Se pueden personalizar y guardar hasta 60 de las recetas que hay por familia. También hay disponible tres ciclos especiales automáticos:
 - Cocción a Baja Temperatura (CBT, ciclo automático): minimiza la pérdida de peso y maximiza la calidad para grandes piezas de carne.
 - Ciclo de Regeneración, controla las mejores condiciones de humedad para regenerar los productos.
 - Ciclo de fermentación: gracias a "Clima-Control" es posible crear el ambiente perfecto para la fermentación.
- **Modo Recetas:** puede almacenar hasta 1.000 recetas en la memoria del horno y repetirlas siempre con los mismo resultados. Las recetas se pueden agrupar en 16 diferentes categorías para una mejor organización de los menús. Cada receta puede tener hasta 16 fases de cocción.
- **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 "Clima-Control"), reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso del producto.
- **air-o-clima™:** el sensor Lambda controla automáticamente la humedad exacta dependiendo del ambiente durante la cocción, teniendo en cuenta la humedad generada por el producto.
- **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.
- **Sonda corazón del alimento multisensor,** con 6 puntos de medición para una mayor precisión.
- **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.**
- **Puerto USB:** para descargar los datos HACCP y FSC, cargar y descargar recetas o ajustes personalizados ("A mi gusto") y actualizaciones de software.
- **El Food Safe Control** monitoriza el proceso de cocción cumpliendo con los estándares HACCP.
- **Función de descalcificación** guiada para facilitar

Aprobación:

al operador la fase de descalcificación del boiler (desde modo "Configuración").

- 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).
- Sonda de Vacío USB (disponible como accesorio): excelentes resultados de cocción incluso en productos envasados al vacío.
- "A mi gusto": 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
- air-o-clean™ Sistema automático de limpieza integrado (4 ciclos de lavado con funciones Green para ahorrar energía, agua y abrillantador).

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.

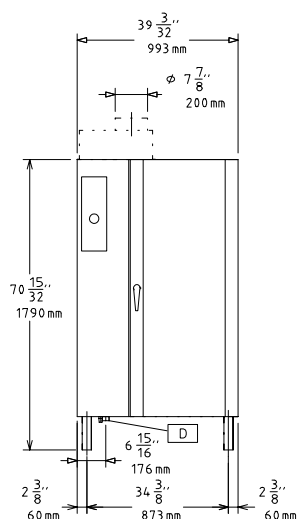
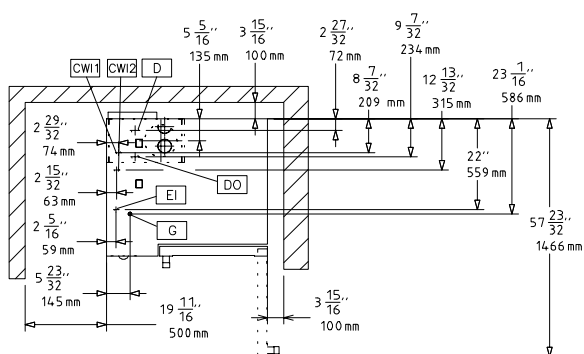
accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura para bandejas 20xGN1/1, paso 63mm (std) PNC 922007
- 1 de Filtro panel de control para hornos 20 GN 1/1 PNC 922248

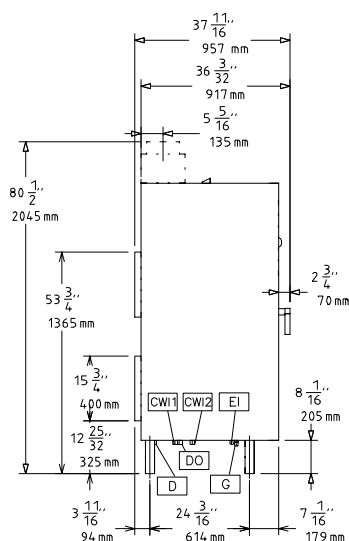
accesorios opcionales

- Descalcificador de agua con cartucho STEAM 1200 PNC 920003 ☐
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- Carro con estructura para bandejas 20xGN1/1, paso 63mm (std) PNC 922007 ☐
- Carro con estructura para 16xGN1/1, paso 80 mm PNC 922010 ☐
- Manta térmica para 20xGN1/1 PNC 922014 ☐
- Carro con estructura banquetes 54 platos para 20xGN1/1, paso 74 mm PNC 922016 ☐
- Pareja de rejillas inox GN1/1 PNC 922017 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos GN1/1 PNC 922036 ☐
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN1/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922068 ☐
- Carro con 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 ☐
- Escudo para la puerta que evita la salida del calor durante el precalentamiento del horno sin carro, 20 1/1GN PNC 922094 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- 2 filtros de grasa para hornos 20GN1/1 y 20GN2/1, 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 (400x600x38) 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 GN1/1 (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 ☐
- Rejilla para 28 patatas para hornos GN1/1 PNC 922300 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 100mm PNC 922321 ☐
- 4 espetones largos (para el soporte 922326) PNC 922327 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido PNC 922338 ☐
- Nano filtro de agua para hornos 10 GN 2/1, 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 PNC 922344 ☐
- Filtro externo de ósmosis inversa para hornos 10 GN 2/1, 20 GN 1/1 y 20 GN 2/1 PNC 922345 ☐
- Adaptador de chimenea PNC 922346 ☐
- Kit válvula antirretorno PNC 922347 ☐
- Gancho multifuncional PNC 922348 ☐

Alzado

Planta


CWI1 = Entrada de agua fría 1
 CWI2 = Entrada de agua fría 2
 D = Desagüe
 = Desbordamiento de la tubería de 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" MNPT

Gas Natural

Presión: 7" w.c. (17.4 mbar)

Generador de vapor 25 kW

Resistencias 136360 BTU/h (40 kW)

Carga térmica total: 197722 BTU/h (58 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.

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 277.1 kg

Peso del paquete 326 kg

Volumen del paquete 2.16 m³