

air-o-convect Horno Combi de ignición directa a gas LP 102

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-convect

Horno Combi de ignición directa a gas LP 102

269713 (AOS102GCD2)

air-o-convect, gas,
10x2/1GN, horno convección
con vapor directo y 11
niveles de humedad - LPG

Descripción

Artículo No.

Horno convección de vapor directo: 90% de saturación de vapor en 4 minutos.

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.

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: aire caliente (25 a 300° C) combinado con 11 ajustes diferentes de humedad. Cocción en 2 pasos con la posibilidad de combinar diferentes ciclos. Velocidad del ventilador: máxima 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 2/1GN, 65mm. Preparado para GLP.

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).
- Cocción de 2 fases (primera fase con humedad por ejemplo, y una segunda fase para dorar).
- Velocidad variable del ventilador (ventilador radial): velocidad total o ventilación por impulsos, para cocciones lentas o de panadería.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- air-o-clean™: Sistema de limpieza automático e integrado (4 ciclos automáticos y un ciclo semi-automático)
- Quemadores a gas certificados por Gastec por alta eficiencia y bajas emisiones.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

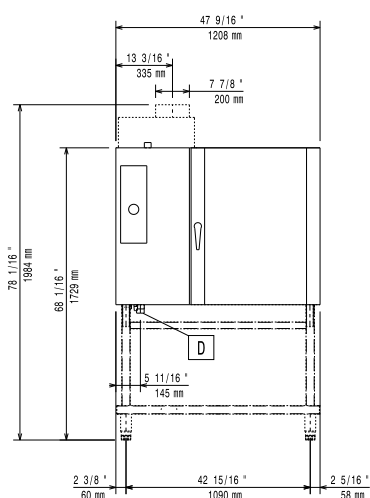
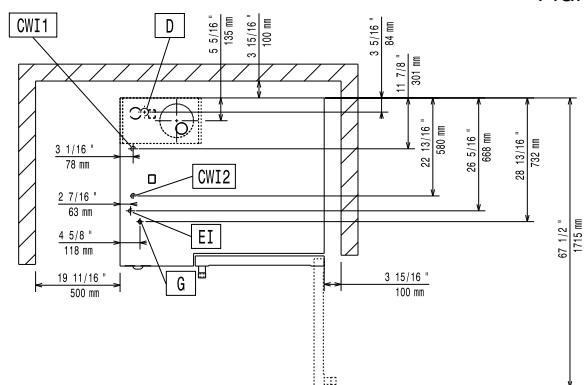
Construcción

- 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.

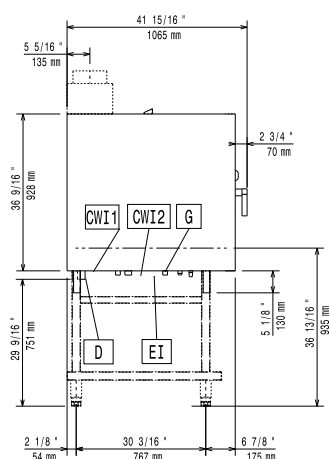
Aprobación: _____

Accesorios opcionales

- Condensador de humos para campanas de hornos gas 10 GN 2/1 PNC 640415 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002 ☐
- - NOT TRANSLATED - 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 ☐
- 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 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- Soporte bandeja para GN 2/1 PNC 922041 ☐
- Carro para estructura 10 x GN 2/1 PNC 922042 ☐
- Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) PNC 922043 ☐
- Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm PNC 922045 ☐
- Sistema deslizante para HORNOS 10x2/1GN (incluye deslizante y asa) PNC 922047 ☐
- Cubierta térmica para 10 x GN 2/1 PNC 922048 ☐
- Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para 10xGN 2/1 PNC 922052 ☐
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922067 ☐
- Kit de conexión externa para detergente y abrillantador PNC 922169 ☐
- Ducha escamoteable PNC 922170 ☐
- 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 ☐
- Filtro panel de control para hornos 10 2/1 GN PNC 922247 ☐
- Protector contra el calor para 10x2/1GN PNC 922252 ☐
- 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 GLP a gas natural PNC 922278 ☐
- Kit de drenaje para hornos 6&10 1/1GN - 2/1GN, diámetro 50mm PNC 922283 ☐
- Bandeja de panadería para baguette GN 1/1 PNC 922288 ☐
- Plancha para 8 huevos fritos GN 1/1 PNC 922290 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos PNC 922325 ☐
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326) PNC 922328 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922329 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922336 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922338 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922344 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922345 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922346 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922348 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM PNC 925000 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM PNC 925001 ☐
- RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=60 MM PNC 925002 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 925012 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 925013 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 925014 ☐

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

GLP

Presión: 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"

Dureza total: 5-50 ppm

Presión: 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: 10 - 2/1 Gastronorm

GN: 20 recipientes - 1/1

Capacidad máxima de carga: 80 kg

Info

Peso neto 191 kg

Peso del paquete 220 kg

Alto del paquete: 1270 mm

Ancho del paquete: 1140 mm

Fondo del paquete: 1270 mm

Volumen del paquete 1.84 m³