



Electrolux

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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



air-o-convect Touchline

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

266705 (AOS202GKG1)

air-o-convect con pantalla
táctil de alta resolución, gas,
20x2/1GN, 2 modos de
cocción (manual y recetas),
funciones air-o-clean

Descripción

Artículo No.

El horno de convección a gas 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

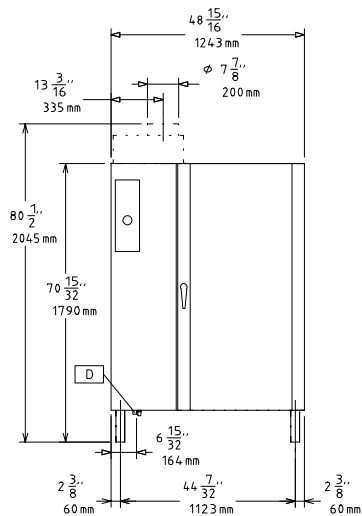
Aprobación:



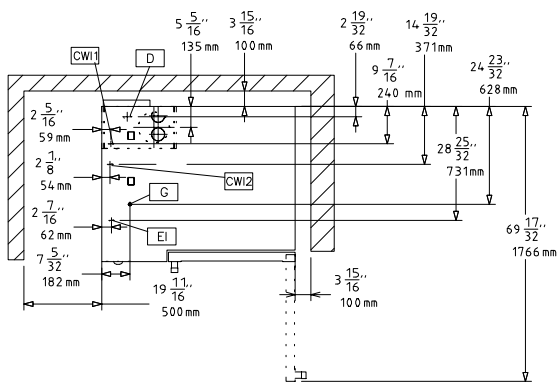
Electrolux

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

Alzado

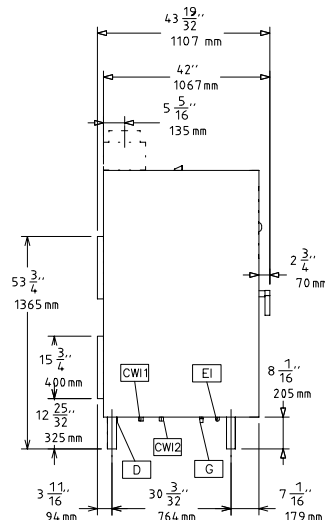


Planta



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

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

266705 (AOS202GKG1)

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:

7" w.c. (17.4 mbar)

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





Electrolux

air-o-convect Touchline Horno convección gas 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 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 ☐
- 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 ☐
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido PNC 922338 ☐
- Filtro de agua para hornos - 4 membranas PNC 922344 ☐
- Filtro externo de ósmosis inversa - 4 membranas PNC 922345 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922346 ☐
- Kit válvula antiretorno PNC 922347 ☐



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

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