# Electrolux air-o-steam® Touchline

# 6xGN1/1 - (EL)

Konvektomaty **Electrolux air-o-steam® Touch*line*** v sobě spojují nejnovější poznatky z oboru gastronomie s cílem plně uspokojit veškeré požadavky pokročilých i začínajících profesionálů v oboru gastronomie. Řada konvektomatů air-o-steam® nabízí více jak 20 modelů s bojlerovým vyvíjením páry, ve dvou ovládacích úrovních. V sortimentu této prestižní značky najdete nabídku všech standardních velikostí pro napojení jak na elektrickou energii tak na plyn (zemní plyn nebo LPG).
Díky svému výjimečně širokému sortimentu příslušenství vytváří konvektomaty air-o-steam® společně s řadou zchlazovačů/zmrazovačů Air-O-Chill  funkční a kompatibilní **systém cook&chill**
.

267200

**PROVOZNÍ REŽIMY AUTOMATICKÝ, MANUÁLNÍ, PROGRAMOVÝ**

- **Automatický** režim: stačí zvolit typ pokrmu a zbytek provede air-o-steam® Touch automaticky. Teplota, vlhkost, čas, vše je regulováno automaticky
- **Programový** režim: vaření a pečení podle uživatelských receptů uložených v paměti (až 1000 programů v 16ti krocích)
- **Manuální** režim: tradiční nastavení vaření pomocí teploty, času a dalších nadstavbových funkcí
- **FSC – Food Safe Control**: automatická validace mikrobiologické bezpečnosti varných procesů podle standardů HACCP

- **DOTYKOVÝ HD DISPLAY** s vysokým rozlišením

- Konvektomaty **Electrolux air-o-steam® Touch** (z anglického „touch“ [tač] = „dotyk“) využívají technologii **AIR-O-CLIMA** což je **PATENTOVANÝ** systém měření a následné řízení klimatu uvnitř komory během všech tepelných úprav.
- **Měření reálné vlhkosti** v komoře s přesností +/- 1%.
- **Air-o-clima** využívá pokrokovou technologii **Lambda Senzoru**.
- **Automatické udržování vlhkosti** bez ohledu na množství pokrmu a bez ohledu na vlhkost (resp. množství vody), kterou samotné pokrmy obsahují.
- **Elektronicky řízená klapka** komory pomáhá automaticky regulovat vlhkost tak, aby okamžitá vlhkost v komoře byla vždy shodná s požadovanou, tedy nastavenou hodnotou.

- **HORKÝ VZDUCH**: maximální teplota 300°C. Ideální cyklus pro gratinování, pekařské výrobky a pečení masných pokrmů. Možnost řízení tzv. zbytkové vlhkosti pomocí funkce air-o-clima
- **PÁRA** (vč. nízkoteplotní a superpřehřáté): teplota do 130°C. Vhodná pro všechny produkty, které lze vařit ve vodě. Oproti standardnímu ohřevu zajišťuje lepší finální kvalitu pokrmu z hlediska zachování organoleptických vlastností a nutričních hodnot, snížení váhových úbytků.
- **KOMBINOVANÝ CYKLUS**: teplota do 250°C. Cyklus tepelné úpravy vhodný pro většinu pokrmů. Režim minimalizující váhové úbytky a zkracující čas úpravy.

- **REGENERACE**: teplota do 250°C, přednastavený cyklus pro rychlou regeneraci při ideální vlhkosti. Speciálně vyvinut pro banketovou regeneraci s cílem minimalizovat tzv. „efekt mokrých talířů“.
- **OTÁČKY** ventilátoru: 3 rychlosti (plné otáčky, poloviční a taktovací automatika). Nastavení vhodná i pro jemnou úpravu pekařských a cukrářských výrobků.
- **6ti BODOVÁ POKRMOVÁ SONDA** s vysokou přesností měření. Jako referenční hodnota je brána nejnižší ze všech 6ti naměřených teplot. Díky této konstrukci je zajištěno, že mikroprocesorová jednotka zpracovává údaje o teplotě ve skutečném středu pokrmu. Garantovaná přesnost měření +/- 0,5°C

- **ECO-DELTA**: způsob přípravy pokrmu zajišťující, že mezi teplotou v komoře a teplotou uvnitř jádra pokrmu je udržován konstantní rozdíl po celou dobu vaření.
- **LTC** - Low Temperature Cooking - automatický cyklus nízkoteplotního vaření pro větší porce masa s automatickým nastavením parametrů s minimalizace váhových úbytků. Ideální nastavení také pro vaření přes noc. (PATENTOVÁNO)

- **KYNÁRNA**: automatické nastavení pro zajištění ideálního klimatu pro kynutí všech druhů těst
- **ARTE** (Algorithm for Remaining Time Estimation) - propočet zbývajícího času při nastavení LTC.
- Možnost naprogramování zpožděného startu nebo pauzy
- **AIR-O-CLEAN**: systém plně automatického MYTÍ komory. 4 automatické režimy podle stupně znečištění. Automatické dávkování mycího a oplachového prostředku z integrovaného zásobníku snižuje spotřebu detergentů. Systém air-o-clean je uzpůsoben pro běžně dostupné profesionální detergenty. Pro rychlé čištění je k dispozici navíc poloautomatický čistící program redukující čas a spotřebu vody ve srovnání s ručním čištěním.
- **GREEN** funkce: nastavení snižující spotřebu energie, vody a detergentů
- Zrychlené **ochlazení** komory (automatické a/nebo manuální
- Funkce okamžitého **zvýšení vlhkosti s programovatelnou délkou přístřiku**
- **Bojlerová automatika a autodiagnostika**: diagnostika tvorby vápenatých usazenin a automatické proplachování bojleru pro delší životnost bez vodního kamene. Bojler vybaven platinovými hladinovými sondami.
- **AIR-O-FLOW**: perfektní rovnoměrnost pečení díky ventilátoru s dvojím účinkem (nasávání čerstvého vzduchu a jeho rozvod do komory) a systému předehřívání vstupujícího vzduchu.
- Příprava na **HACCP** management ve standardu. Možnost záznamu dat o průběhu varných procesů v souladu s předpisy o kontrole kritických bodů HACCP, s jejich následným tiskem na tiskárně nebo přenosem do počítače.
- Možnost **programování** a stahování dat, receptů a servisního nastavení pomocí **USB**
- **Dvojité** dveřní sklo se speciální termoizolační vrstvou, lehce rozevíratelné pro snadné čištění
- **Dvoustupňové** bezpečnostní otevírání dveří (viz. příslušenství).
- Dveřní panty se třemi aretačními pozicemi.
- **Halogenové** osvětlení komory
- Vysoká ochrana proti vodě: **IPX5**
- Konvektomaty řady Electrolux Air-O-Steam nesou certifikáty **CE a VDE**.
- Navinovací **sprcha** ve standardní výbavě
- Model 6xGN1/1 s vnitřním vedením na GN nádob, model 5xGN1/1 vybaven klecí

**EGA010**

2010-05-07

| TECHNICKÉ ÚDAJE | AOS061ETA1<br>267200 | AOS061ETH1<br>267210 |
|---|---|---|
| Zdroj energie | Elektrický | Elektrický |
| Počet roštů | 6 | 5 |
| Rozteč vedení plechů - mm | 65 | 80 |
| Varné cykly - °C | | |
| horký vzduch | 300 | 300 |
| pára | 130 | 130 |
| kombinovaný | 250 | 250 |
| Nastavení vlhkosti | ● | ● |
| Vícebodová sonda | ● | ● |
| Automatické mytí komory | ● | ● |
| Počet programů | 1000 | 1000 |
| Vnější rozměry - mm | | |
| šířka | 898 | 898 |
| hloubka | 915 | 915 |
| výška | 808 | 808 |
| Příkon - kW | | |
| bojler | 9 | 9 |
| ovládání | 0.5 | 0.5 |
| topnice | 9.6 | 9.6 |
| Celkový příkon - kW | 10.1 | 10.1 |
| Netto váha - kg | 132 | 132 |
| Napětí | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |

Technické zmeny vyhrazeny

**Electrolux air-o-steam® Touchline**
**6xGN1/1 - (EL)**

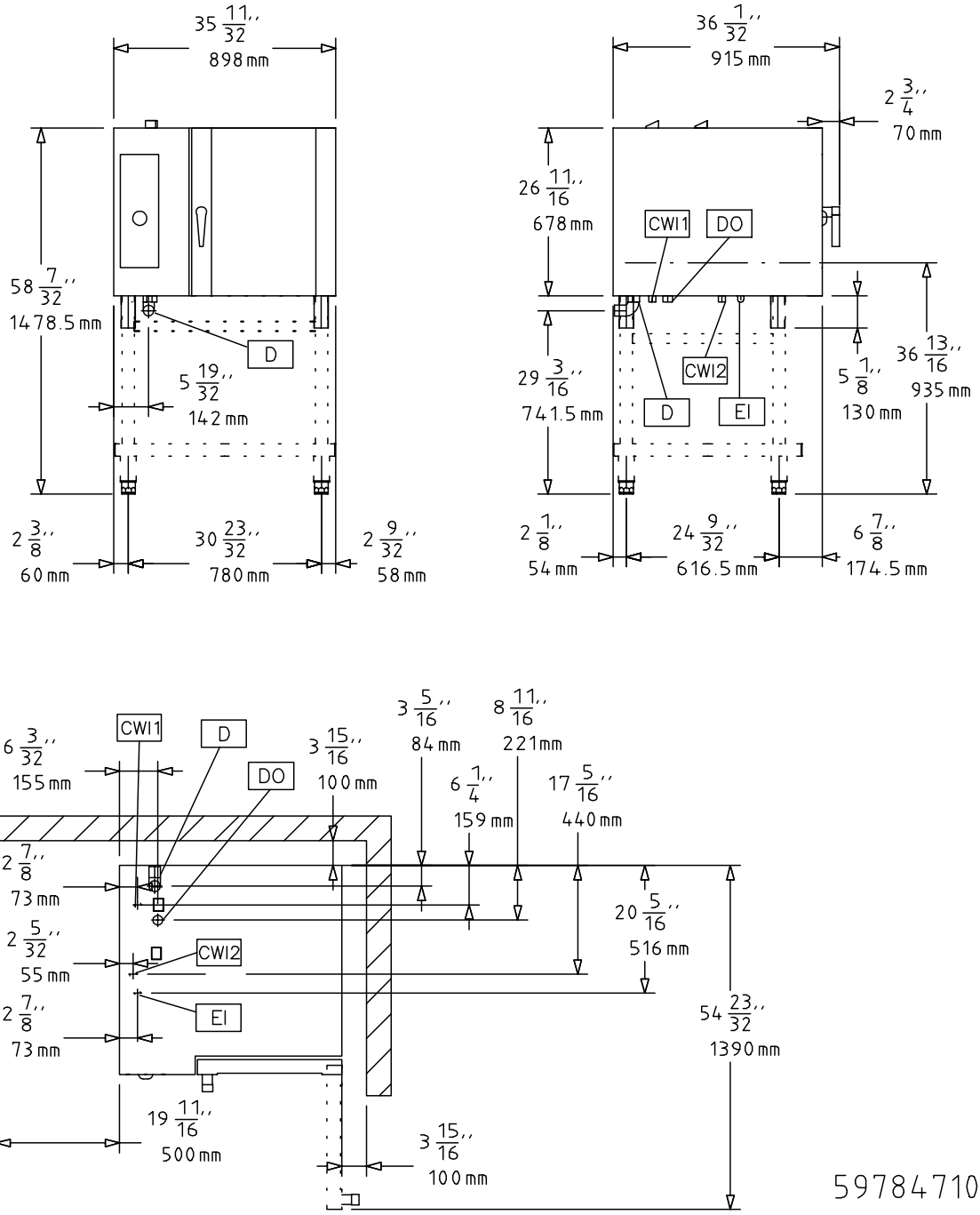
| | AOS061ETA1<br>267200 | AOS061ETH1<br>267210 |
|---|---|---|
| **EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ** | | |
| AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ PRO KONVEKTOMATY | 921305 | 921305 |
| COMBI DUO: KIT 6x1/1 na 6&10x1/1- (EL) | 922217 | 922217 |
| DIGESTOŘ - KONVEKTOMAT 6&10GN1/1 PODÉLNĚ | 640791 | 640791 |
| DIGESTOŘ RECIRKULAČNÍ - AOS 6&10 1/1 EL | 640796 | 640796 |
| DIGESTOŘ-KONVEKTOMAT 6&10 1/1,VENTILÁTOR | 640792 | 640792 |
| DRŽÁK DETERGENTŮ PRO PODESTAVBU | 922212 | 922212 |
| DVOUSTUPŇOVÉ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ | 922265 | 922265 |
| FILTR ELEKTRONIKY - 6&10X1/1 KONVEKTOMAT | 922246 | 922246 |
| FILTRAČNÍ ZAŘÍZENÍ VODY PRO KONVEKTOMATY | 922186 | 922186 |
| FRITOVACÍ KOŠE (2KS) PRO KONVEKTOMATY | 922239 | 922239 |
| GN 2/3 H20MM - NEPŘILNAVÝ POVRCH | 922285 | 922285 |
| GN1/1-20MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH | 922090 | 922090 |
| GN1/1-40MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH | 922091 | 922091 |
| GN1/1-65MM, NEPŘILNAVÝ POVRCH | 922092 | 922092 |
| GRILOVACÍ ROŠT PRO GN2/3 KONVEKTOMATY | 922284 | 922284 |
| GRILOVACÍ ROŠT, GN1/1, HLINÍKOVÝ | 922093 | 922093 |
| GRILOVACÍ TÁL, GN1/1, OBOUSTRANNÝ | 922215 | 922215 |
| HACCP KONEKTOR PRO KONVEKTOMATY | 922275 | 922275 |
| HACCP SOFTWARE EKIS | 922166 | 922166 |
| KLEC NA PEKAŘ. PLECHY 5X(400x600)-80MM | 922065 | 922065 |
| LYŽINY A MADLO PRO KLEC 6&10GN1/1 | 922074 | 922074 |
| MONTÁŽNÍ SADA PRO NAPOJENÍ ODPADU | 922283 | 922283 |
| PLECH(400x600x20), PERFOROVANÝ,ALUMINIUM | 922190 | 922190 |
| PLECH(400x600x20), PLNÝ, ALUMINIUM | 922191 | 922191 |
| PLECH(400x600x38),PERF,5 BAGET,ALU+SILIK | 922189 | 922189 |
| PODESTAVBA-OTEVŘENÁ, VEDENÍ GN, 6&10x1/1 | 922195 | 922195 |
| PRYSKYŘICOVÁ NÁPLŇ PRO AUT. ZMĚKČOVAČ | 921306 | 921306 |
| ROŠT NA KUŘATA - GN 1/2 (4KS/ROŠT) | 922086 | 922086 |
| ROŠT NA KUŘATA (1KS) - GN 1/1 (8KS/ROŠT) | 922266 | 922266 |
| ROŠT NA KUŘATA (2KS) - GN 1/1 (8KS/ROŠT) | 922036 | 922036 |
| SADA 2KS NEREZOVÝCH ROŠTŮ GN1/1 | 922017 | 922017 |
| SADA KOLEČEK PRO PODESTAVBY 6&10x1/1 | 922003 | 922003 |
| SADA PRO NAPOJENÍ NÁDOB S DETERGENTY | 922169 | 922169 |
| SADA STAVITELNÝCH NOHOU PRO 6&10x1/1-2/1 | 922012 | 922012 |
| SKŘÍŇOVÁ PODESTAVBA - PRO 6&10GN1/1 | 922096 | 922096 |
| SPRCHA PRO BOČNÍ MONTÁŽ | 922171 | 922171 |
| TEPELNÉ ODSTÍNĚNÍ OVL. PANELU 6GN1/1 | 922250 | 922250 |
| TEPELNÉ ODSTÍNĚNÍ PRO 6GN NA 10GN | 922245 | 922245 |
| TEPELNÉ ODSTÍNĚNÍ PRO 6GN NA 6GN | 922244 | 922244 |
| TUKOVÝ FILTR PRO KONVEKTOMAT 6X1/1 | 922177 | 922177 |
| VEDENÍ DO PODESTAVBY 6&10x1/1 -400X600MM | 922286 | 922286 |
| VEDENÍ GN PRO PODESTAVBY 6&10x1/1 | 922021 | 922021 |
| VYHŘÍVANÁ PODESTAVBA PRO 6&10x1/1GN | 922224 | 922224 |
| ZAVÁŽECÍ KLEC, 5x1/1, 80MM, PODÉLNÁ | 922008 | 922008 |
| ZAVÁŽECÍ KLEC, 6x1/1, 65MM, PODÉLNÁ | 922005 | 922005 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLECE 6&10x1/1GN | 922004 | 922004 |
| ZAVÁŽECÍ VOZÍK SE SBĚRNOU NÁDOBOU NA TUK | 922287 | 922287 |
| ZVÝŠENÍ PODESTAVBY PRO 6X1/1 S DIGESTOŘÍ | 922087 | 922087 |

EGA010
2010-05-07

Technické zmeny vyhrazeny

**Electrolux air-o-steam® Touchline**
**6xGN1/1 - (EL)**

267200, 267210




| | AOS061ETA1<br>267200 | AOS061ETH1<br>267210 |
|---|---|---|
| **LEGENDA** | | |
| CWI - Napojení studené vody | 3/4" | 3/4" |
| D - Odpad | 1"1/4 | 1"1/4 |
| DO - přepad | ● | ● |
| EI - Elektrické napojení | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |
| WIC - Přívod st. vody | 3/4" | 3/4" |

EGA010

2010-05-07

Technické zmeny vyhrazeny