

# Electrolux air-o-steam - úroveň B

## 6 GN 1/1 - elektrické

Konvektomaty **Electrolux Air-O-Steam®** v sobě spojují nejnovější poznatky z oboru gastronomie s cílem plně uspokojit veškeré požadavky jejich potencionálních i stávajících uživatelů. Řada konvektomatů air-o-steam® zahrnuje více jak 20 modelů s bojlerovým vyvíjením páry.

Konvektomaty air-o-steam® byly konstruovány s ohledem na vytvoření funkčního systému cook&chill spolu s řadou chlazovačů/zmrazovačů Air-O-Chill tak, aby byl zajištěn co nejvyšší stupeň kompatibility.



### FUNKČNÍ A KONSTRUKČNÍ ZNAKY

- **Konvekční ohřev** (max. 300 °C): vhodné jak pro pečení masa, tak pro gratinování nebo pekařské/cukrářské výrobky.

- **Pára** (max. 130°C): pro všechny produkty, které se vaří ve vodě.

- **Kombinovaný cyklus** (max. 250°C): nejpoužívanější a nejuniverzálnější varný cyklus. Ideální výsledky z hlediska úspory času a minimalizace váhových úbytků.

- Měření a regulace vlhkosti

pomocí technologie **By-Pass**, která zároveň přispívá ke snížení spotřeby vody a energie. (PATENT)

- Konvektomaty Electrolux air-o-steam® jsou **standardně vybaveny** pokrmovou **sondou**.

- **Regenerace** (max. 250°C): speciální program pro banketovou regeneraci na talířích s minimalizací efektu tzv. mokrých talířů.

- **Ventilátor**: volba plné, poloviční rychlosti nebo taktovaný chod při použití funkce HOLD (pulsní chod ventilátoru pro pečení a

nízkoteplotní vaření. Funkce "HOLD" je ideální udržování pokrmů při výdejové teplotě, s minimálním vysušováním pokrmů.

- **AIR-O-CLEAN**: systém plně automatického MYTÍ komory. **4 přednastavené 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 také poloautomatický čistící program redukující čas a spotřebu vody ve srovnání s ručním čištěním.



**Electrolux**

- **Funkce poloviční spotřeby energie:** pro cukrářské produkty, dlouhodobé pečení nebo při z poloviny naplněné komoře

- **Eco-delta pečení** pro přípravu velkých kusů masa s minálními váhovými úbytky.

- Elektronicky ovládaná **klapka** komory

- **Poloautomatický čistící** program redukující čas a spotřebu vody ve srovnání s ručním čištěním.

- Možnost základání pekařských plechů 600x400mm (viz. extra příslušenství )

- Možnost sestavení do "věže" Combi DUO.

- **Zrychlené ochlazení komory:** automatické nebo manuální, pro přechod na výrazně nižší teploty vaření v co nejkratší době.

- **Okamžité zvýšení vlhkosti** v komoře pomocí jediného stisknutí tlačítka

- **Vyvíjení páry v bojleru:** rychlý náběh, systém úspory vody a energie, bojlerová diagnostika pro hlídání závěpně

- **HACCP management:** možnost napojení na HACCP tiskárnu nebo na sběr dat do počítačového systému HACCP (viz. extra příslušenství).

- **Možnost pečení ve 2 fázích s odděleným nastavením**

- Současné **zobrazení** nastavených a aktuálních **hodnot** času a teploty v komoře/jádře pokrmu

- Perfektní **rovnoměrnost** pečení: **unikátní ventilátor** s dvojitou funkcí (nasávání a rozvod vzduchu) a systému předehřívání vstupujícího vzduchu je zajištěno maximálně možné rozložení teploty v každém místě komory.

- Veškeré **parametry** varného procesu nastavovány centrálním otočným ovladačem.

- Celonerezová **konstrukce** s

komorou bez viditelných svárů.

- Dvojitě **sklo** s termoizolační vrstvou, lehce rozevíratelné bez nástrojů pro snadné čištění. Dvířka vybavena sběrným kanálkem pro odvod kondenzátu do odpadu.

- Halogenové **osvětlení** komory

- **Servisní přístup** k hlavním komponentům skrze přední ovládací panel.

- Ochrana proti průniku vody **IPX5**.

- Zařízení splňují bezpečnostní standardy **IMQ**

TECHNICKÉ ÚDAJE	AOS061EBA2 268200	AOS061EBH2 268210
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
Horký vzduch	●	●
Pára	●	●
Kombinace	●	●
Regenerace	●	●
Nízkoteplotní pára	●	●
Poloviční otáčky ventilátoru	●	●
Pokrmová sonda	●	●
Poloautomatický čistící cyklus	●	●
Vnější rozměry - mm		
šířka	898	898
hloubka	915	915
výška	808	808
Vnitřní rozměry - mm		
šířka	460	460
hloubka	715	715
výška	486	486
Příkon - kW		
bojler	9	9
Celkový příkon	10.1	10.1
Příkon - kW		
topnice	9.6	9.6
ovládání	0.5	0.5
Netto váha - kg	132	132
Napětí	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60

**Electrolux air-o-steam - úroveň B  
6 GN 1/1 - elektrické**

	<b>AOS061EBA2 268200</b>	<b>AOS061EBH2 268210</b>
<b>EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ</b>		
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
DVOUSTUPNOVÉ 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

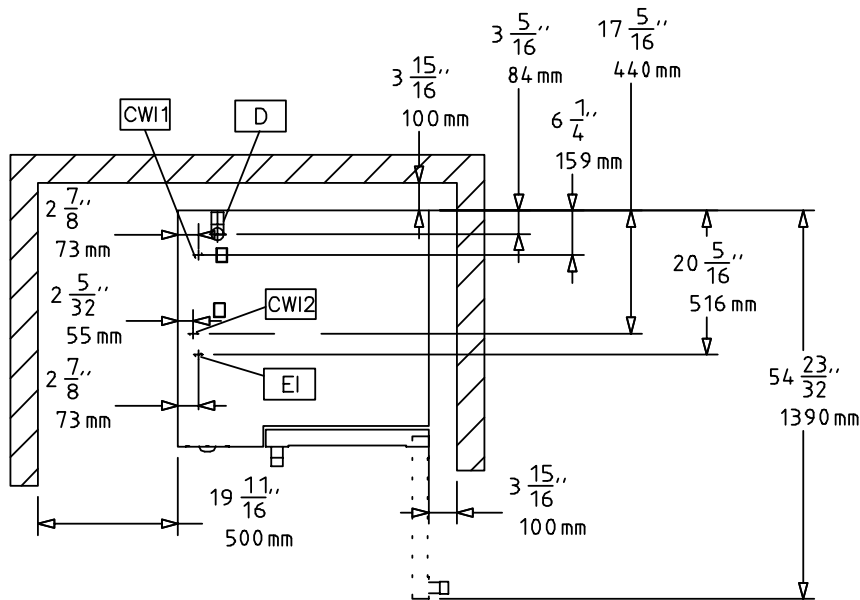
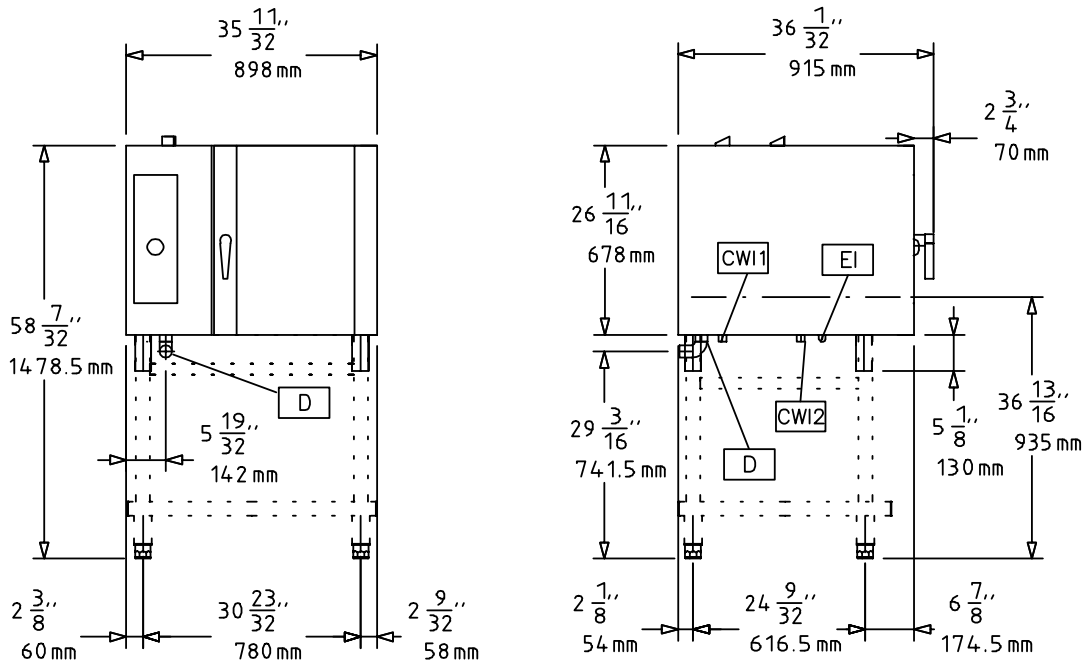
ECAB010

2010-05-07

Technické změny vyhrazeny

Electrolux air-o-steam - úroveň B  
6 GN 1/1 - elektrické

268200, 268210



597847200

LEGENDA	AOS061EBA2 268200	AOS061EBH2 268210
	CWI - Napojení studené vody	3/4"
D - Odpad	1"1/4	1"1/4
EI - Elektrické napojení	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WIC - Přívod st. vody	3/4"	3/4"

ECAB010

2010-05-07

Technické změny vyhrazeny