



air-o-convect Touchline

kapacita 20x1/1GN, plynový

**266704  
(AOS201GKGI)**

AIR-O-CONVECT řady Touch, plynový horkovzdušný konvektomat s vyvíjením páry nástřikem, 20xGN1/1, HD dotykový panel, 2 ovládací režimy (automatika z uložených programů, manuální nastavení), 11 úrovní regulace vlhkosti, mycí systém air-o-clean.

## Zkrácená specifikace

### Položka č.

AIR-O-CONVECT řady Touch, plynový horkovzdušný konvektomat s vyvíjením páry nástřikem, 20xGN1/1, HD dotykový panel, 2 ovládací režimy (automatika pomocí výběru z uložených programů, manuální nastavení), 11 úrovní regulace vlhkosti (od 0% do Max), teplotní rozsah 25°C-300°C. Vypínatelná funkce automatického předehřevu, funkce HOLD, automatické ochlazování komory při přechodu na výrazně nižší nastavení, mycí systém air-o-clean™ se samočisticí funkcí a ekologickými "Green-funkcemi" pro úspory elektrické energie, vody a detergentů. USB konektivita pro HACCP management, aktualizace SW a programování. Vnitřní komora z nerezové AISI304 se zaoblenými vnitřními rohy. Systém dvojitého, rozevíratelného skla s termovrstvou pro snížení tepelného vyzařování do okolního prostředí. V ceně zavázečecí vozík s integrovanou klecí.

## Hlavní funkce a vlastnosti

- Automatické řízení vlhkosti (11 úrovní) pro bezbojlerové konvektomaty.
  - 0 = příprava bez dodatečného zvlhčování
  - 1-2 = nízké zapaření (dušená zelenina)
  - 3-4 = středně nízké zapařování (gratinovaná zelenina, pečení masa a ryb)
  - 5-6 = střední vlhkost (menší porce masa a ryb)
  - 7-8 = středně vysoká vlhkost (větší kusy červených mas)
  - 9-10 = vysoká vlhkost (větší kusy bílých mas, regenerace a ohřev předpřipravených pokrmů)
- Programovatelnost: do paměti lze uložit až 1000 receptů, každý až v 16ti různých krocích.
- Více rychlostní ventilátor: plný, poloviční a pulsní otáčky.
- Funkce HOLD: udržování pokrmu v ideálních podmínkách po ukončení cyklu vaření/pečení.
- Automatické a manuální zchlazení komory při přechodu z vyšší na výrazně nižší teplotu.
- Funkce MultiTimer - vaření po vsunech, možnost nastavení až 14 různých časů v rámci jednoho MultiTimeru, vč. funkce pojmenování jednotlivých vsunů. Paměť až na 70 MultiTimer sestav.
- air-o-clean™ vestavěné automatické mycí komory (4 automatické a 1 polo-automatický cyklus).
- HACCP data management.
- USB konektivita: programování, HACCP a FoodSafeControl stahování dat
- air-o-flow: systém předehřívání čistého studeného vzduchu s následným rozváděním do komory skrze bi-funkční ventilátor
- Jednobodová pokrmová sonda ve standardní výbavě
- Make-It-Mine: možnost určitého přizpůsobení uživatelského rozhraní dle individuálních požadavků.
- Součástí dodávky je zavázečecí klec s integrovaným vozíkem, rozteč vsunů 63mm

## Konstrukce

- IPX 5 - vysoká ochrana stroje proti vodě
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Hygienické provedení komory s oblými rohy pro snadné čištění a dlouhodobou životnost.
- Dvojité dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Přední panel uchycen na pantech pro snadný servisní přístup k hlavním komponentům.

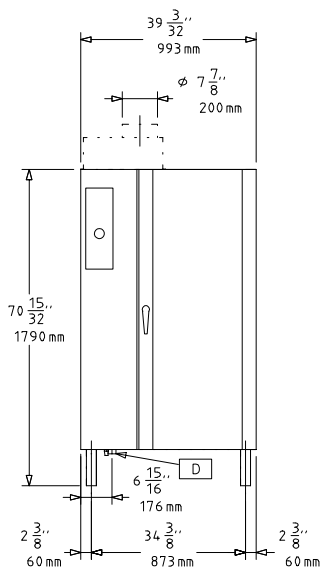
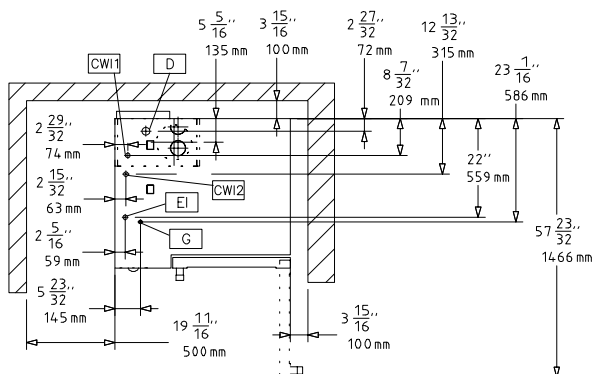
## Příslušenství v ceně

- 1 x Zavázečecí klec s vozíkem pro PNC 922007  
20xGN1/1 - rozteč 63mm
- 1 x Filtr elektroniky pro PNC 922248  
konvektomaty 20xGN1/1 (osazen již z výroby)

## Extra příslušenství

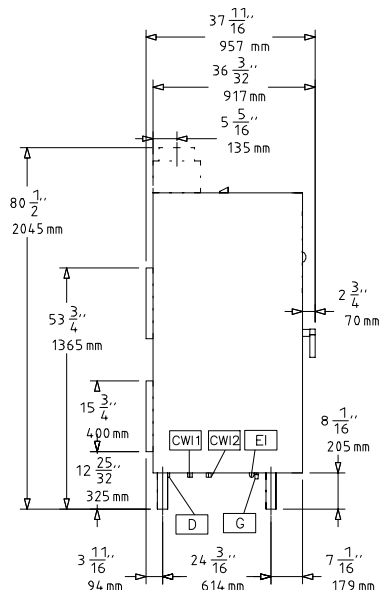
SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- Změkčovač byl navržen speciálně pro konvektomaty od kapacity 6xGN1/1 a výše. Nastavení regenerace v rozmezí jedenkrát denně až po jedenkrát za týden. Pracovní tlak mezi 2,8 a 5 barů. Maximální průtok 1800 l/hod. Teplota přívodní vody mezi 4°C do 49°C. Množství změkčené vody je odvislé od tvrdosti přiváděné vody podle německé stupnice: 17° - 2100 L; 22° - 1900 L; 27° - 1800 L; 33° - 1700 L
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921305
- Zavážecí klec s vozíkem pro 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922007
- Zavážecí klec s vozíkem pro 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922010
- Termoizolační plášť pro klec air-o-steam 20xGN1/1 PNC 922014
- Banketová klec pro konvektomaty a zchlazovače air-o-system 20xGN1/1, kapacita 54 talířů, rozteč 74mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavážecí klece PNC 922016
- Nerezový rošt GN 1/1 - sada 2 kusů, pro parní konvektomaty PNC 922017
- Sada 2 roštů (GN1/1) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922036
- Zavážecí klec s vozíkem na 16 pekařských plechů 40x60cm - pro konvektomaty 20xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922068
- Banketová klec pro konvektomaty 20xGN1/1 s podélným ukládáním GN nádob, kapacita 45 talířů, rozteč 90mm, vč. koleček a madla. Pozn.: konvektomat musí být osazen ližinami pro zavážecí klece PNC 922072
- Rošt (GN1/2) na pečení celých kuřat - jeden rošt až pro 4 kusy kuřat o normované váze 1.2kg PNC 922086
- Výplň dveří pro použití při přehřívání a mytí bez zavezení vozíku. Pro air-o-steam® 20x1/1 PNC 922094
- Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů PNC 922171
- Tukový filtr pro konvektomaty 20xGN 1/1 a GN 2/1 - sada 2 kusů PNC 922179
- Plech (600x400x38), perforovaný v 5ti řadách (např. pro 5 baget), hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. PNC 922189
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, perforovaný, hliníkový PNC 922190
- Plech (400x600x20), uzavřený ze všech 4 stran, plný, hliníkový PNC 922191
- Držák detergentů - určeno pro montáž na zeď PNC 922209
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvíjením páry i pro nástříkové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. PNC 922235
- Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty PNC 922239
- Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 20xGN1/1 PNC 922243
- Navinovací sprcha pro konvektomaty 20xGN1/1 a 20xGN2/1 PNC 922263
- Rošt na pečení celých kuřat, GN1/1 - až pro 8 kusů kuřat o normované váze 1.2kg na jeden rošt PNC 922266
- HACCP sada konektorů specifikace RS485 (vnitřní konektor - kabel - vnější konektor) pro napojení na systém Electrolux EKIS HACCP (příp. HACCP System třetích stran). PNC 922275
- Sada pro konverzi plynových konvektomatů ze standardního provedení (Zemní plyn G20mbar) na LPG (propan-butan). PNC 922277
- Sada výškově stavitelných koleček pro konvektomaty 20x1/1 a 20x2/1GN. PNC 922280
- Sous-Vide teplotní sonda. USB připojení. Plně kompatibilní s firmware 4.10.2011 a vyšší. PNC 922281
- Rošt GN1/1 na přípravu pečených brambor, 28 napichovacích trnů. Materiál ALU-slitina, speciální NEPŘILNAVÝ povrch. PNC 922300
- GN nádoba s výpustním ventilem, GN1/1-H100mm PNC 922321
- Sada 4 grilovacích jehlice pro podélné uložení. PNC 922327
- GN nádoba s výpustním ventilem, GN1/1-H40mm PNC 922329
- Volcano Smoker - vložka pro uzení v konvektomatech PNC 922338
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. Předpokládaná charakteristika přívodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm. PNC 922344
- Reverzní osmóza pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. PNC 922345
- Redukce komínku. Počet kusů se liší podle velikosti a ovládací úrovně konvektomatu. úroveň C: 6x1/1 až 10x2/1 - 1 kus úroveň B/ Touch: 6x1/1 až 10x2/1 - 2 kusy úroveň B/ Touch:20x1/1 - 3 kusy úroveň B/ Touch:20x2/1 - 4 kusy PNC 922346
- Zpětný ventil (dle normy EN 1717) PNC 922347
- Víceúčelový hák PNC 922348

**Zepředu**

**Shora**


CW11 = Napojení studené vody 1  
 CW12 = Napojení studené vody 2  
 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

G = Plynové připojení

**Boční**

**Elektro**
**Napětí:**

**266704 (AOS201GKG1)** 230 V/1N ph/50/60 Hz

Dle předpisů se vyžaduje zapojení přes hlavní nástěnný vypínač.

**Plyn**

**Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:**

1" MNPT

**Zemní plyn**

**Tlak:** 17.4 mbar

**Topná tělesa:** 136360 BTU/h (40 kW)

**Jmenovitý tepelný výkon:** 136360 BTU/h (40 kW)

**Spotřeba plynu (G20) min, max:** 0.42 - 2.54 m<sup>3</sup>/h

**Voda:**

**Napojení "SV":** 3/4"

**Akceptovatelná tvrdost vody:**

<3°dH

**Tlak:** 1.5-4.5 bar

**Odpad "D":** 1"1/4

Electrolux doporučuje pro správnou funkci stroje testovat kvalitu vody a případně použít zařízení pro její úpravu.

**Pro informace týkající se doporučené kvality přírodní vody prostudujte prosím instalační manuál.**

**Instalace:**

**Min. vzdálenost od zdi:** 5-10cm zprava a zezadu

**Dop. vzdálenost od zdi pro snadný servis:**

50 cm zleva

**Kapacita:**

**GN:** 20 - 1/1 Gastronorm

**Max. orientační kapacita:** 100 kg

**Hlavní informace**

**Vnější rozměry, Výška** 1795 mm

**Vnější rozměry, Šířka** 993 mm

**Vnější rozměry, Hloubka** 957 mm

**Netto váha:** 297 kg

**Počet/typ roštů** 20 - 1/1 Gastronorm

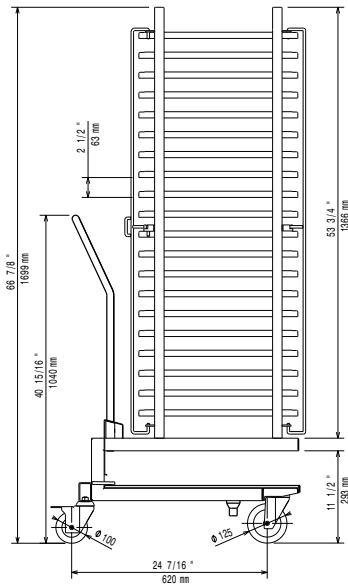
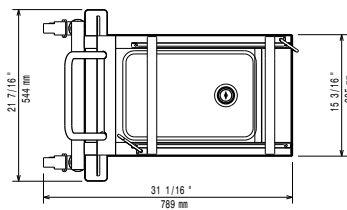
**Rozteč vedení plechů:** 63 mm

**Varné režimy - horký vzduch** 300 °C

**Vnitřní rozměty - šířka:** 460 mm

**Vnitřní rozměty - hloubka:** 715 mm

**Vnitřní rozměty - výška:** 1450 mm

**Zepředu**

**Shora**


- CWI1 = Napojení studené vody 1      G = Plynové připojení  
 CWI2 = Napojení studené vody 2  
 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

**Boční**
