



air-o-steam konvektomaty

air-o-steam® B 10xGN2/1, PL

**268703  
(AOS102GBG2)**

Konvektomat air-o-steam, plynový, 10xGN2/1, rozteč vsunů - 65mm, ovládací úroveň B (2 stupňové vaření). Mycí systém air-o-clean. V ceně vnitřní vedení GN nádob

## Zkrácená specifikace

### Položka č.

10xGN2/1 - AIR-O-STEAM - úroveň B - plynový konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry.

Regulace vlhkosti pomocí By-Pass technologie (PATENTOVÁNO) zaručuje maximální efektivitu výkonu bojlerového vyvíječe a optimalizuje spotřebu vody a energií.

AIR-O-FLOW: systém nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (PATENTOVÁNO).

AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity.

Funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka.

Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Delta pečení.

Další funkce: možnost programování ve 2 fázích, poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, zpožděný start, pauza.

Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Teplotní pokrmová sonda.

Plynové hořáky s extra nízkou emisí spalin (certifikace GasTec France), připraveno pro napojení na zemní plyn G20.

V ceně vedení GN nádob

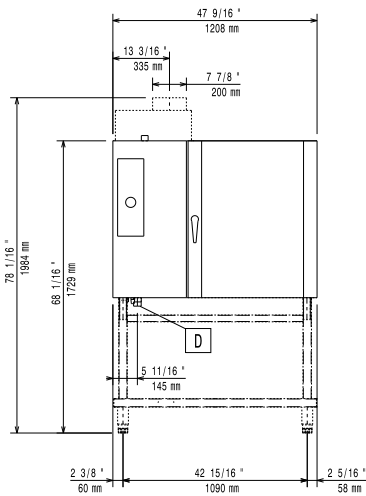
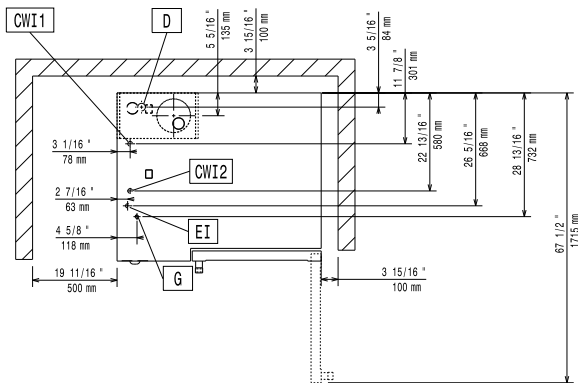
## Hlavní funkce a vlastnosti

- Radiální, vícerychlostní ventilátor: plná rychlost-poloviční rychlost-pulsní otáčky (vhodné obzvláště pro pekařské produkty, nízkoteplotní pečení, pečení přes noc a pro režim udržování).
- Možnost nastavení režimu s polovičním výkonem / spotřebou energie.
- air-o-clean™ vestavěné automatické mycí komory (4 automatické a 1 polo-automatický cyklus).
- Jednobodová pokrmová sonda ve standardní výbavě
- Manuální režim: tradiční způsob nastavení pomocí dotykového displeje:
  - Horkovzdušný cyklus (do 300°C): pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti.
  - Nízkoteplotní pára (do 100°C): např. pro Sous-Vide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
  - Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
  - Přehřátá Eco-pára: 100°C-130°C.
  - Kombinovaný cyklus (do 250°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Speciální cyklus REGENERACE: přednastaveno pro rychlou a efektivní regeneraci na talířích a také v GN nádobách (max. nastavitelná teplota 250°C)
- By-pass technologie pro regulaci vnitřního klima (vlhkosti) v komoře (funguje při režimu Kombi a Regenerace). By-pass regulace přispívá k optimalizaci fungování bojleru a topnic v komoře, čímž výrazně spoří vodu a elektrickou energii.
- air-o-flow: systém předehřívání čistého studeného vzduchu s následným rozváděním do komory skrze bi-funkční ventilátor
- V ceně dodávky: vnitřní vodící lišty s roztečí 65mm

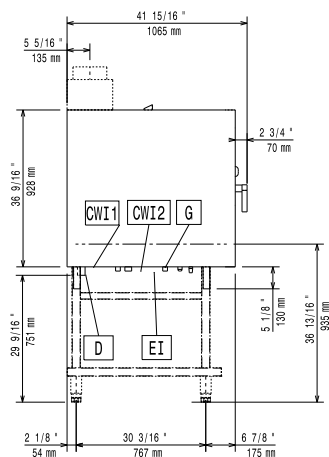
## Konstrukce

- Hořáky s extra vysokou účinností a nízkými emisemi.
- IPX 5 - vysoká ochrana stroje proti vodě
- Nerezová konstrukce z AISI 304
- Hygienické provedení komory s oblými rohy pro snadné čištění a dlouhodobou životnost.
- Dvojitě 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.

**SCHVÁLENO:** \_\_\_\_\_

**Zepředu**

**Shora**


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

**Boční**

**Elektro**

**Napětí:**  
**268703 (AOS102GBG2)**      230 V/1N ph/50/60 Hz  
**Příkon:**      1 kW  
 Doporučené zapojení přes samostatný jistič.

**Plyn**

**Plynový výkon:**      153405 Btu/hod (45 kW)  
**Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:** 1/2" MNPT  
**Zemní plyn**  
**Jmenovitý tepelný výkon:** 153405 BTU/h (45 kW)  
**Spotřeba plynu (G20) min,max:** 0.29 - 1.71 m<sup>3</sup>/h

**Voda:**

**Napojení "SV":**      3/4"  
**Napojení upravené "SV":** 3/4"  
**Doporučená tvrdost vody:** <3°dH  
**Tlak:**      1.5-4.5 bar  
**Odpad "D":**      1"1/4

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

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

**Kapacita:**

**Kapacita:**      10xGN2/1 nebo 20xGN1/1

**Hlavní informace**

**Vnější rozměry, Výška**      1058 mm  
**Vnější rozměry, Šířka**      1208 mm  
**Vnější rozměry, Hloubka**      1065 mm  
**Netto váha:**      192.95 kg  
**Přepravní váha:**      227 kg  
**Přepravní objem:**      1.79 m<sup>3</sup>  
**Počet/typ roštů**      10 - 2/1 Gastronorm  
**Rozteč vedení plechů:**      65 mm

**Extra příslušenství**

- Slučovač tahu k digestoři pro plynové konvektomaty 10xGN2/1. Slučovač je nezbytný při instalaci digestoří (640793 - 640794). PNC 640415
- Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, bez ventilátoru. Je nezbytné používat slučovač tahu (640415) při instalaci plynových konvektomatů. PNC 640793
- Nerezová AISI304 digestoř nad konvektomaty air-o-system 10 GN2/1 podélné, s ventilátorem a vlhkostní sondou pro automatickou regulaci otáček, vč. filtrů. Je nezbytné používat slučovač tahu (640415) při instalaci plynových konvektomatů. PNC 640794
- 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. PNC 921305
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921306
- Sada koleček pro podestavbu konvektomatů 6x1/1, 10x1/1 a 10x2/1GN. PNC 922003
- Sada 4 stavitelných nohou pro air-o-steam 6&10x1/1GN PNC 922012
- 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
- Vedení plechů pro podestavbu 10xGN2/1 - air-o-steam PNC 922041
- Zavázeční vozík pro konvektomaty air-o-steam 10GN2/1 PNC 922042
- Zavázeční klec (vč. koleček) - 10xGN2/1 - rozteč 65mm PNC 922043
- Zavázeční klec (vč. koleček) - 8xGN2/1 - rozteč 80mm PNC 922045
- Vodící ližiny pro zavážení klece konvektomatů 10xGN2/1 a madlo pro manipulaci s klecí PNC 922047
- Termoizolační plášť pro klec air-o-steam 10xGN2/1 PNC 922048
- Banketová klec na talíře pro 10xGN2/1 (kapacita 51 talířů do průměru 310mm), rozteč 75mm PNC 922052
- Zavázeční klec (vč. koleček) na 8 pekařských plechů 40x60cm (rozteč 80mm) - pro konvektomaty 10xGN2/1 PNC 922067
- Sada pro napojení externích nádob s detergenty na mycí systém konvektomatů PNC 922169
- Sprcha pro konvektomaty - pro boční montáž ke konvektomatům, vhodná pro všechny typy konvektomatů PNC 922171
- Rošt GN 2/1 - 2 kusy, AISI 304 PNC 922175
- Tukový filtr pro konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 922178
- 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
- Otevřená podestavba s vedením na GN nádoby, pro konvektomaty Air-O- Steam 10xGN2/1 PNC 922198
- Držák detergentů - určeno pro montáž na zeď PNC 922209
- Držák na detergenty, pro instalaci na otevřenou podestavbu konvektomatů PNC 922212
- Skříňová podestavba pro konvektomaty 10xGN2/1 (vodící vsuny v ceně) PNC 922234
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty s bojlerovým vyvjením páry i pro nástřikové s ISG systémem. Průměr výstupní napojovací trubky - 200mm. PNC 922235
- Vyhřívání podestavba se zvlhčováním, pro konvektomaty 10x2/1GN. Uzpůsobeno pro GN (vodící vsuny v ceně) PNC 922238
- Fritovací koše (sada 2 kusů) pro konvektomaty PNC 922239
- Filtr elektroniky pro podélné konvektomaty velikost 10xGN2/1. Pro použití konvektomatu v obzvláště znečištěném prostředí např. moukou nebo tuky. PNC 922247
- Tepelné odstínění ovládacího panelu konvektomatů 10xGN2/1 PNC 922252
- Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) PNC 922265
- 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
- Montážní sada pro napojení konvektomatů na odpadní trubku o průměru 50mm. Určeno pro konvektomaty 6&10x1/1GN a 10x2/1GN. PNC 922283
- Sada pro pevné ukotvení nohou k podlaze, resp. pracovní desce. Primárně určeno pro instalace v pojízdných vozech, na lodích apod. PNC 922320
- Rošt (GN) se šesti grilovacími jehlicemi. Uložení jehlic příčné. PNC 922325
- Sada 6 grilovacích jehlic pro příčné uložení. PNC 922328
- GN nádoba s výpustním ventilem, GN1/1-H40mm PNC 922329
- Sada koleček pro konvektomaty 10xGN2/1 PNC 922336
- Volcano Smoker - vložka pro uzení v konvektomatech PNC 922338
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. PNC 922344   
Předpokládaná charakteristika přírodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm.
- Reverzní osmóza pro konvektomaty 10xGN2/1, 20xGN1/1 a GN2/1. PNC 922345
- Zpětný ventil (dle normy EN 1717) PNC 922347
- Víceúčelový hák PNC 922348