Electrolux

air-o-steam
Электрическая пароконвекционная печь Touchline, 61

SIS #

AIA #



air-o-steam

Электрическая пароконвекционная печь Touchline, 61

267060 (AOS061ETAS)	Электрическая пароконвекционная печь air-o-steam Touchline с сенсорной панелью управления, 6 GN 1/1, 3 рабочих режима (автоматический, программный, ручной), функции air-o-clima и air-o-clean

Описание

Поз. №

Пароконвекционная печь с сенсорной панелью управления высокого разрешения (доступны 30 языков). air-o-clima: лямбда-зонд гарантирует точный контроль влажности и отличные результаты вне зависимости от объема загрузки печи. Экстракция избытка влажности, выделяемой продуктами. Парогенератор гарантирует постоянную подачу пара в любой момент. Возможность долива воды вручную для увеличения влажности в рабочей камере. air-o-flow: предварительно прогретый воздух извне попадает на вентилятор двойного действия, который равномерно распределяет его по всему объему камеры. air-o-clean: встроенная система очистки рабочей камеры с 4 автоматическими циклами очистки. Используя эко-функции можно сократить расход электроэнергии (пропустить фазу сушки), воды (уменьшить расход воды) и моющего средства (без ополаскивания). 3 режима: Ручной (рабочий цикл, температура, время и доп. функции); Автоматический (выбор категории продукта + 3 цикла приготовления: ДТО, регенерация, расстойка); Программный (воспроизведение любого из 1000 рецептов, каждый на 16 этапов, поиск). Рецепты можно перенести на USB-носитель для использования в любой другой печи. Авт. прогрев и авт. охлаждение. 1/2 мощности нагрева, 1/2 скорости вращения вентилятора и импульсный режим вентилятора. Термощуп с 6 точками замера (учитывается только минимальное значение из 6). Дверь с двойным стеклом на шарнирном креплении, что предотвращает риск ожога оператора, и каплесборником для конденсата, что исключает попадание конденсата на пол. Галогенная лампа внутри рабочей камеры. Внешние панели и рабочая камера из н/стали AISI 304.

Одобрено

Electrolux
air-o-steam
Электрическая пароконвекционная печь Touchline, 61

Electrolux

air-o-steam
Электрическая пароконвекционная печь Touchline, 61

Характеристики

- Автоматический режим: выберите категорию продукта и тип блюда, и печь автоматически установит оптимальные температуру, время приготовления и уровень паронасыщения. Предусмотрены 3 цикла приготовления:
  - Деликатная тепловая обработка для снижения весовых потерь и повышения качества крупных порций.
  - Регенерация: контроль влажности для быстрой регенерации.
  - Расстойка: система air-o-clima создает идеальные условия для расстойки.
- Программный режим: память на 1000 рецептов, которые можно воспроизвести в любой момент. Доступны программы на 16 этапов.
- Ручной режим: традиционный способ работы с настройкой параметров вручную. Доступные режимы приготовления:
  - Конвекция (макс. 300°C): идеально для выпечки при низкой влажности.
  - Низкотемпературный пар (макс. 100°C): идеально для технологии sous-vide (вакуумный пакет), регенерации и деликатной тепловой обработки.
  - Пар (100°C): овощи и морепродукты.
  - Высокотемпературный пар (макс. 130°C).
  - Комби-режим (макс. 250°C): сочетание пара и конвекции позволяет точно определить влажность в рабочей камере, ускорить процесс приготовления и сократить весовые потери.
- Функция air-o-clima™: Лямбда-зонд обеспечивает измерение реальной влажности и автоматическую регулировку влажности в камере печи для наилучшего приготовления.
- Функция air-o-flow: свежий воздух направляется в камеру печи посредством двухфункционального вентилятора. Воздух подвергается предварительному нагреву и поступает в камеру печи, гарантируя равномерное приготовление.
- Термощуп с 6 точками замера.
- Скорости вращения вентилятора: полная, режим уменьшенной в 2 раза скорости для деликатного приготовления (для выпечки бисквита) и импульсный режим для приготовления при низкой температуре и деликатной выпечки. Импульсный режим также идеально подходит для поддержания приготовленных продуктов питания в подогретом состоянии после цикла приготовления.
- Цикл с ограничением мощности нагрева.
- USB-соединение: для копирования данных HACCP и FSC, загрузки рецептов и настройки интерфейса.
- Функция Food Save Control обеспечивает пищевую безопасность блюда в соответствии со стандартами HACCP. Возможна запись процесса приготовления (по запросу).
- Пошаговая инструкция для оператора при удалении накипи из бойлера (функция доступна в меню "Настройки").
- Функция МультиТаймер позволяет задать продолжительность для 14 рабочих циклов для гибкого графика и высокого качества блюд.
- Sous-vide USB-термощуп для идеального качества блюд при приготовлении в вакуумном пакете (опция).
- Функция "Сделай по-своему" позволяет создать персональную конфигурацию панели управления и запретить ее редактирование или удаление (функция доступна в меню "Настройки").
- В комплекте со структурой GN1/1, шаг 65 мм.
- Эко-функции для экономии электроэнергии, воды и ополаскивателя.

Конструкция

- Индекс герметичности IPX 5 для упрощения чистки агрегата.
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали марки 304 AISI.
- Бесшовная гигиеничная камера печи со скругленными углами обеспечивает простоту чистки.
- Дверь с двойным термостеклом и открытым воздушным зазором между стеклами позволяет сохранять внешнее стекло прохладным во время работы. Откидывающееся отдельно внешнее стекло позволяет легко чистить внутренние поверхности стекол двери.
- Передняя панель на шарнирном креплении обеспечивает удобный доступ к основным компонентам.
- Встроенный душ-рулетка.

Опции

- Вытяжной зонт без вентилятора к печам 6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413) обязателен при установке газовых печей — PNC 640791 ❑
- Вытяжной зонт с вентилятором к печам 6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413) обязателен при установке газовых печей — PNC 640792 ❑
- Водоумягчитель с кратриджем C500 к печам 6 1/1 и 10 1/1 (средне-низкий расход пара, режим пара - не более 2 часов/сутки) — PNC 920002 ❑
- Водоумягчитель с кратриджем STEAM 1200 — PNC 920003 ❑
- Автоматический водоумягчитель для печей — PNC 921305 ❑
- Очищающий наполнитель для водоумягчителя — PNC 921306 ❑
- Комплект колес к подставкам 6 и 10 GN 1/1 и GN 2/1 — PNC 922003 ❑
- Тележка к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 6 и 10 GN 1/1 — PNC 922004 ❑
- Структура с колесами к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 6 GN 1/1, шаг 65 мм (стандарт) — PNC 922005 ❑
- Структура с колесами к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 5 GN 1/1, шаг 80 мм — PNC 922008 ❑
- Комплект регулируемых ножек к печам 6 и 10 GN — PNC 922012 ❑
- 2 решетки GN 1/1 из н/стали AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Направляющие для открытой подставки к печам 6 и 10 GN 1/1 — PNC 922021 ❑
- 2 решетки GN 1/1 для цыплят (8 шт. на решетку) — PNC 922036 ❑

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

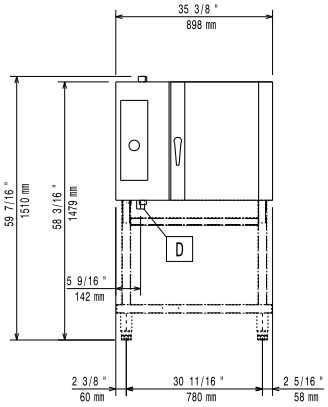
2017.02.10

- Пекарская структура с колесами на 5 противней 400x600 мм к печам 6 GN 1/1, шаг 80 мм PNC 922065 ❑
- Подставка для структуры и ручка к ней для печей 6 и 10 GN 1/1 PNC 922074 ❑
- Решетка GN 1/2 для цыплят (4 шт. по 1,2 кг каждый) PNC 922086 ❑
- Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922169 ❑
- Душ для печи (бокового крепления) PNC 922171 ❑
- Жировой фильтр к печам 6 GN 1/1 PNC 922177 ❑
- Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) PNC 922189 ❑
- Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) PNC 922190 ❑
- Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) PNC 922191 ❑
- Открытая подставка с направляющими к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922195 ❑
- Корзина настенного крепления для контейнера с моющим средством PNC 922209 ❑
- Держатель для контейнера с моющим средством в открытую подставку PNC 922212 ❑
- Подставка-шкаф с направляющими к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922223 ❑
- Тепловой шкаф-подставка с увлажнением к печам 6 и 10 GN 1/1 с направляющими для контейнеров GN 1/1 и противней 600x400 мм PNC 922227 ❑
- 2 корзины для жарки к печам PNC 922239 ❑
- Теплозащита к печам: башенная установка 6 GN 1/1 на 6 GN 1/1 PNC 922244 ❑
- Теплозащита к печам: башенная установка 6 GN 1/1 на 10 GN 1/1 PNC 922245 ❑
- Фильтр для панели управления к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922246 ❑
- Теплозащита к печам 6 GN 1/1 PNC 922250 ❑
- Механизм двойного закрытия двери PNC 922265 ❑
- Решетка GN 1/1 для 8 цыплят (1,2 кг каждый) PNC 922266 ❑
- Комплект HACCP для печей PNC 922275 ❑
- USB-термощуп для методики Sous-Vide - для печей air-o-steam Touchline с версией ПО не ниже 4.10 PNC 922281 ❑
- Пекарская структура к печам 6 GN 1/1 PNC 922282 ❑
- Комплект для слива (диам. 50 мм) к печам 6 и 10 GN 1/1 и 10 GN 2/1 PNC 922283 ❑
- Направляющие для пекарских противней 400x600 мм в подставку к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922286 ❑
- Контейнер-жиросборник на тележке PNC 922287 ❑
- Решетка для запекания картофеля (28 картофелин), GN 1/1 PNC 922300 ❑
- Монтажный комплект для башенной установки электрической печи 6 GN 1/1 на электрические печи 6 и 10 GN 1/1, в комплект входят трубки и комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922319 ❑
- Комплект опорных ножек (с фланцами) PNC 922320 ❑
- Лоток-жиросборник B=100 мм PNC 922321 ❑
- Тележка для вкатной структуры для башенной установки (к нижней печи) PNC 922323 ❑
- Шашлычница (4 длинных шампура) к печам Lenghtwise PNC 922324 ❑
- Шашлычница PNC 922326 ❑
- 4 длинных шампура PNC 922327 ❑
- Лоток-жиросборник B=40 мм PNC 922329 ❑
- Дополнительная подставка для башни 2x6GN1/1 или печи 6GN1/1 на стандартной подставке PNC 922330 ❑
- Дополнительная подставка на колесах для башни 2x6GN1/1, высота 250 мм PNC 922331 ❑
- Колеса для башни 2x 6 GN 1/1 или 6 GN 1/1 на 10 GN1/1 PNC 922333 ❑
- Коптильный аппарат Volcano к печам LW и CW PNC 922338 ❑
- Нанофильтр для воды к печам 6x1/1GN и 10x1/1GN PNC 922342 ❑
- Внешний фильтр обратного осмоса к печам 6x1/1GN и 10x1/1GN PNC 922343 ❑
- Крюк универсальный PNC 922348 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=20 мм PNC 925000 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=40 мм PNC 925001 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/1 H=60 мм PNC 925002 ❑
- Пластина-гриль GN 1/1 к печам PNC 925003 ❑
- Решетка-гриль (алюминий) GN 1/1 к печам PNC 925004 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=20 мм PNC 925009 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=40 мм PNC 925010 ❑
- Антипригарный контейнер GN 1/2 H=60 мм PNC 925011 ❑
- Комплект из 6 антипригарных контейнеров GN 1/1 H=20 мм PNC 925012 ❑
- Комплект из 6 антипригарных контейнеров GN 1/1 H=40 мм PNC 925013 ❑

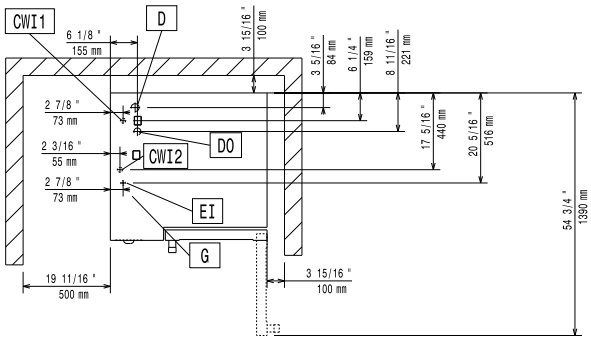
Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

air-o-steam
Электрическая пароконвекционная печь Touchline, 61

Вид спереди

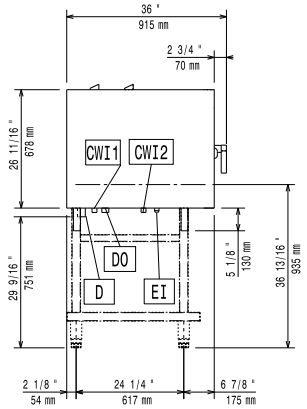


Вид сверху



CWI1 = Вход холодной воды **EI** = Вход эл. кабеля
CWI2 = Вход холодной воды 2
D = Дренаж
DO = [NOT TRANSLATED]

Вид сбоку



Электрика

Электропитание:	
267060 (AOS061ETAS)	400 V/3N ph/50/60 Гц
Подключаемая мощность:	10.1 кВт
Необходим предохранительный выключатель	

Вода

Вход холодной воды:	3/4"
Вход подготовленной холодной воды:	3/4"
Жесткость:	5-50 ppm
Давление:	1.5-4.5 bar
Дренаж "D":	1"1/4

Electrolux рекомендует использовать систему водоподготовки на основании анализа воды.

Подробные требования к качеству воды см. в инструкции по эксплуатации.

Установка:

Расстояние до любых поверхностей:	5 см от правой и задней стенки
Расстояние до любых поверхностей (для тех. обслуживания):	50 см от левой стенки

Вместимость:

GN:	6 - 1/1 Gastronorm
MAX:	30 кг

Основная информация

Вес нетто:	132 кг
Вес брутто:	143 кг
Высота:	1060 мм
Ширина:	990 мм
Глубина:	950 мм
Объем:	1 m³

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2017.02.10