

Convección LW 10 GN 2/1-eléctrico

Los hornos de Electrolux air-o-convect combinan la tradición con la última tecnología de investigación para satisfacer las necesidades de trabajo y la creatividad de los profesionales de la cocina de hoy. La gama air-o-convect ofrece modelos con diferentes niveles de operación, suministrando un alto grado de automatización y una extensa gama de accesorios. Los hornos a convección con vapor directo air-o-convect han sido diseñados para ser perfectamente compatibles para realizar el sistema cook&chill con los abatidores y abatidores/congeladores, air-o-chill.

Los hornos air-o-convect detallados en esta ficha técnica son modelos eléctricos 10 GN 2/1.



269203

FUNCIONAMIENTO

- Ciclo convección (máx. 300 °C) con humidificador (11 niveles): 0 sin humedad adicional (dorar y gratinar con tiro abierto); 1-2 humedad baja (gratinar vegetales, asar carnes y pescados); 3-4 humedad media-baja (pequeñas raciones de carne y pescado); 5-6 humedad media (grandes piezas de carne roja); 7-8 humedad media-alta (grandes piezas de carne blanca, regenerar alimentos precocinados); 9-10 humedad alta (cocer vegetales).
- Los hornos air-o-convect pueden cocinar controlando los tiempos de cocción o la temperatura del corazón del producto a través de la sonda con sensor único.

- Velocidades del ventilador: velocidad completa y HOLD (ventilación por impulsos para cocciones a baja temperatura). La función "hold" también es perfecta para mantener la comida caliente al final del ciclo de cocción y para cocinar grandes piezas de carne a baja temperatura.
- Válvula de escape controlada electrónicamente para eliminar el exceso de humedad.
- **Sistema de limpieza automático:** 4 ciclos prefijados diferentes permiten limpiar la cámara de cocción, de acuerdo a las necesidades. El sistema de limpieza está integrado. Disponible también, un ciclo de limpieza semi-automático.

- Enfriamiento rápido de la cámara : útil para pasar de un tipo de cocción a otro que necesita temperatura más baja. Funciona automáticamente y manualmente.
- Inyección manual de agua en la cámara.

RENDIMIENTO

- air-o-flow: pasa aire fresco desde el exterior a través del ventilador y por los elementos de calentamiento, consiguiendo que éste entre en la cámara de cocción ya precalentado, por lo tanto mantiene la uniformidad en el proceso de cocción.
- Sonda de alimento de un sensor único.

Electrolux air-o-convect
Convección LW 10 GN 2/1-eléctrico

CONSTRUCCIÓN

- Completamente en acero inoxidable AISI 304, sin soldaduras en la cámara de cocción.
- Patas con altura regulable.
- Puerta de doble apertura cristal templado, con doble apertura dejando el vapor fuera para máxima seguridad y cuatro posiciones de mantenimiento que permite maniobras más sencillas de carga y descarga.

- Iluminación halógena cámara de cocción.
- Acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Protección al agua IPX5.
- Los hornos air-o-convect cumplen con las normativas de seguridad IMQ.

CARACTERÍSTICAS	AOS102ECA2 269203
Alimentación	Eléctrica
N° de rejillas	10;
Guía paso	65
Ciclos de cocción - °C aire-convección	300
Convección	●
Sonda carne	●
Sistema de limpieza Automático	●
Dimensiones externas - mm	
anchura	1208
profundidad	1065
altura	1058
Dimensiones internas - mm	
anchura	640
Dimensiones interiores - mm	
profundidad	855
Dimensiones internas - mm	
altura	736
Potencia - KW	
auxiliar	1
potencia eléctrica	25
Potencia - kW	
cámara cocción	24
Potencia - KW	
auxiliar	1
Peso neto - kg.	175
suministro voltaje	400 V, 3N, 50/60

EBA0030

2010-04-26

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

**Electrolux air-o-convect
Convección LW 10 GN 2/1-eléctrico**

	AOS102ECA2 269203
ACCESORIOS	
1 REJILLA 1/1GN-8 POLLOS ENTEROS (1,2KG)	922266
2 CESTOS PARA FREÍR PARA HORNOS	922239
2 REJILLAS PARA POLLOS 1/1GN (8+8)	922036
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.ALUMINIO	922191
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.PERF.ALUM	922190
BANDEJA(400X600X38)5 FILAS-PERF.ALUM/SIL	922189
BASE ABIERT+SOP.BAND.10GN2/1 HORNOS LW	922198
BASE ARM.CAL.-HORNO CONV.VAP.AOS 10GN2/1	922225
BASE ARMARIO+SOPORT.BAND.10GN2/1	922097
CAMPANA CON VENTILADOR-10GN2/1 LW	640794
CAMPANA SIN VENTILADOR-10GN2/1 LW	640793
CARRO PARA ESTRUCTURA ROLL-IN 10X2/1GN	922042
CUBIERTA TÉRMICA PARA 10X2/1GN	922048
DESCALCIFICADOR AGUA AUTO P/ HORNOS	921305
DESCALCIFICADOR RESINA	921306
DUCHA VISTA	922171
EST.PASTELER.(400X600)+RUE-80MM,10 2/1GN	922067
ESTRUC.BANDEJA PARA 10XGN 2/1-PASO 65MM	922043
ESTRUC.BANDEJA PARA 8XGN 2/1-PASO 80MM	922045
ESTRUC.BANQ.51 PLATOS-PASO 75MM-10X2/1GN	922052
FILTRO DE AGUA PARA HORNOS	922186
FILTRO DE GRASA P/ HORNOS 10X1/1 Y 2/1GN	922178
FILTRO PANEL CONTROL-HORNOS LW 10 2/1GN	922247
KIT CONEX.EXTERNA P/DETERG Y ABRILLANTAD	922169
KIT DE 4 PATAS REGULABLES EN ALTURA	922012
KIT DRENAJE (D=50MM)HORNOS 6&10GN1/1-2/1	922283
KIT HACCP INTEGRADO PARA HORNOS	922275
KIT HACCP PARA SISTEMA EKIS	922166
PAR DE REJILLAS 2/1GN EN INOX AISI 304	922175
PAREJA DE REJILLAS INOX GN 1/1	922017
PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	922093
PIEZA P/CIERRE DOBLE CLICK P/PTAS.HORNOS	922265
PROTECTOR CONTRA CALOR HORNOS 10 GN 2/1	922252
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM	922090
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	922091
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=65 MM	922092
SISTEMA DESLIZ.CON ASA-HORNOS 10x2/1GN	922047
SOPORT.BANDEJAS P/BASES HORNOS 10GN2/1	922041
SOPORTE P/DEPÓS.DETERGENTE-BASE ABIERTA	922212

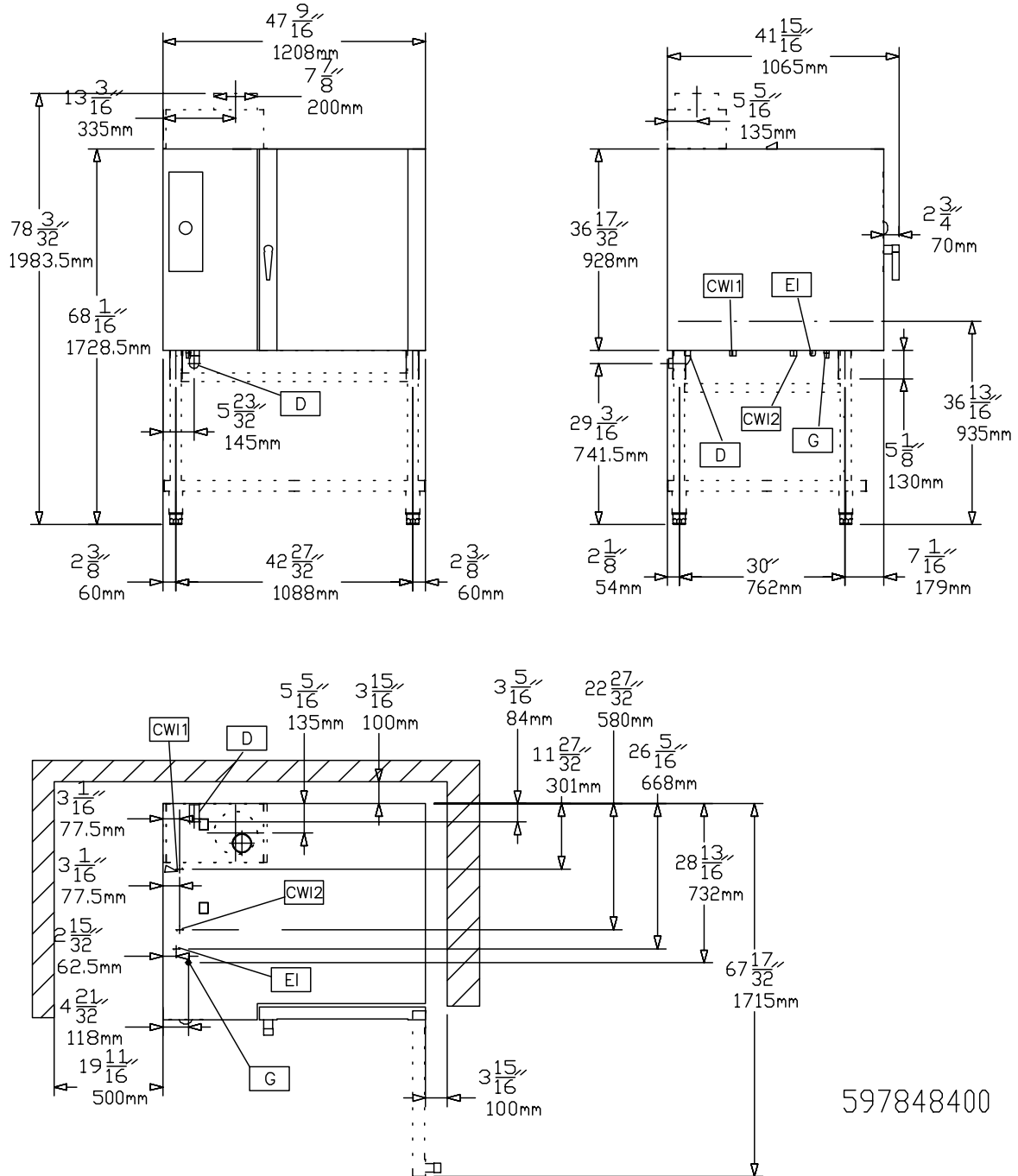
EBA0030

2010-04-26

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

Electrolux air-o-convect
Convección LW 10 GN 2/1-eléctrico

269203



LEYENDA	
CWI - Entrada agua fría	3/4"
D - Descarga agua	1"1/4
EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50/60
WIC - Entrada agua refrigeración	3/4"

AOS102ECA2	
269203	