Electrolux air-o-convect

Convección LW 6 GN 1/1-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 6 GN 1/1.

269200

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

Electrolux air-o-convect
Convección LW 6 GN 1/1-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

	AOS061ECA2 269200	**AOS061ECH2 269210**	**AOS061ECN2 269220**
CARACTERÍSTICAS			
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Nº de rejillas	6	5	6
Guía paso	65	80	65
Ciclos de cocción - ºC			
aire-convección	300	300	300
Convección	●	●	●
Sonda carne	●	●	●
Sistema de limpieza Automático	●	●	●
Dimensiones externas - mm			
anchura	898	898	898
profundidad	915	915	915
altura	808	808	808
Dimensiones internas - mm			
anchura	460	460	460
Dimensiones interiores - mm			
profundidad	715	715	715
Dimensiones internas - mm			
altura	486	486	486
Potencia - kW			
cámara cocción	9.6	9.6	9.6
Potencia - KW			
potencia eléctrica	10.1	10.1	10.1
auxiliar	0.5	0.5	0.5
Peso neto - kg.	118	118	118
suministro voltaje	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

EBA0010
2010-04-26
La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

Electrolux air-o-convect
Convección LW 6 GN 1/1-eléctrico

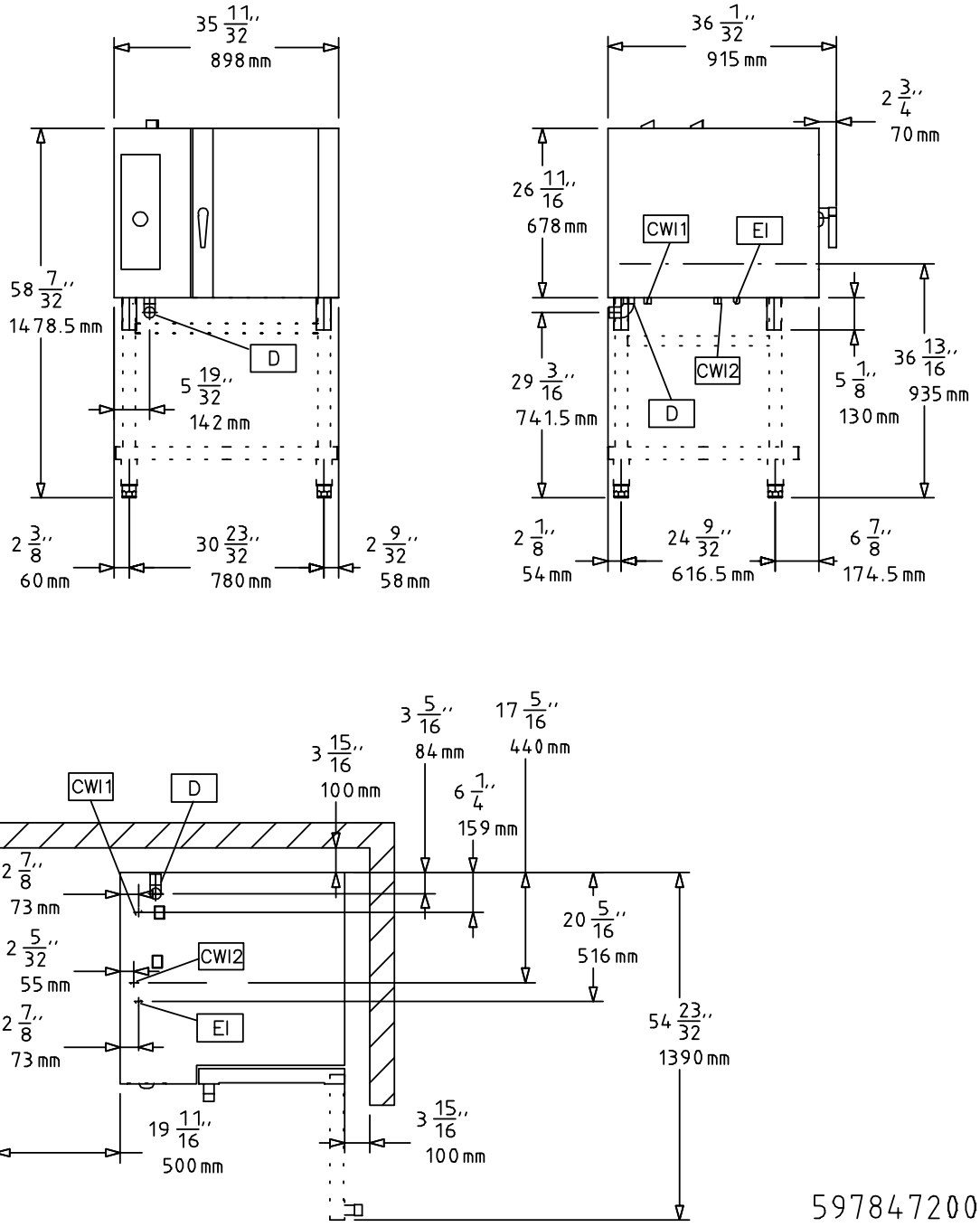
	AOS061ECA2 269200	AOS061ECH2 269210	AOS061ECN2 269220
ACCESORIOS			
1 REJILLA 1/1GN-8 POLLOS ENTEROS (1,2KG)	922266		922266
1 REJILLA 1/2GN P/4 POLLOS ENTER.(1,2KG)	922086	922086	922086
2 CESTOS PARA FREÍR PARA HORNOS	922239	922239	922239
2 REJILLAS PARA POLLOS 1/1GN (8+8)	922036	922036	922036
ARMARIO CALIENT-HORNO 6&10X1/1GN-600X400	922224	922224	922224
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.ALUMINIO	922191	922191	922191
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.PERF.ALUM	922190	922190	922190
BANDEJA(400X600X38)5 FILAS-PERF.ALUM/SIL	922189	922189	922189
BASE ABIERT+SOP.BAND.6&10GN1/1 HORNOS LW	922195	922195	922195
BASE ARMARIO+SOPORT.BAND.6&10 GN 1/1	922096	922096	922096
BASE SOPORTE PARA AOS 6 GN1/1 C/CAMPANA	922087	922087	922087
CAMPANA ANTIOLORES AOS 6-10GN1/1,ELÉCT.	640796	640796	640796
CAMPANA CON VENTILADOR-6&10GN1/1 LW	640792	640792	640792
CAMPANA SIN VENTILADOR-6&10GN1/1 LW	640791	640791	640791
CARRO PARA 6&10X1/1GN	922004	922004	922004
CESTA DE FRITURA PARA HORNOS 2/3GN	922284	922284	922284
DESCALCIFICADOR AGUA AUTO P/ HORNOS	921305	921305	921305
DESCALCIFICADOR RESINA	921306	921306	921306
DUCHA VISTA	922171	922171	922171
EST.BAND+RUEDAS 5X1/1GN, PASO 80MM	922008	922008	922008
EST.BAND+RUEDAS 6X1/1GN,PASO 65MM (STD)	922005	922005	922005
EST.PASTELER.(400X600)+RUED-80MM,6 1/1GN	922065	922065	922065
FILTRO DE AGUA PARA HORNOS	922186	922186	922186
FILTRO GRASAS PARA HORNO 6 GN	922177	922177	922177
FILTRO PANEL CONTROL-HORNOS LW6&10 1/1GN	922246	922246	922246
GUÍAS PASTELERÍA (400X600)-BASE HORNO	922286	922286	922286
KIT CONEX.EXTERNA P/DETERG Y ABRILLANTAD	922169	922169	922169
KIT DE 4 PATAS REGULABLES EN ALTURA	922012	922012	922012
KIT DRENAJE (D=50MM)HORNOS 6&10GN1/1-2/1	922283	922283	922283
KIT HACCP INTEGRADO PARA HORNOS	922275	922275	922275
KIT HACCP PARA SISTEMA EKIS	922166	922166	922166
KIT RECOLECTOR DE GRASAS (BANDEJA+CARRO)	922287	922287	922287
KIT RUEDAS PARA BASE DE 6&10X1/1GN	922003	922003	922003
KIT TORRE-HORNO EL. 6X1/1 S/EL. 6&10X1/1	922217	922217	922217
PAREJA DE REJILLAS INOX GN 1/1	922017	922017	922017
PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	922093	922093	922093
PIEZA P/CIERRE DOBLE CLICK P/PTAS.HORNOS	922265	922265	922265
PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS	922215	922215	922215
PROTECTOR CONTRA CALOR HORNOS 6 GN 1/1	922250	922250	922250
PROTECTOR CONTRA EL CALOR-TORRES 6 S/10	922245	922245	922245
PROTECTOR CONTRA EL CALOR-TORRES 6 S/6GN	922244	922244	922244
RECIPIEN.ANTIADHEREN-HORNOS 2/3GN H=20MM	922285	922285	922285
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM	922090	922090	922090
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	922091	922091	922091
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=65 MM	922092	922092	922092
SISTEMA DESLIZ.CON ASA-HORNOS 6&10x1/1GN	922074	922074	922074
SOPORT.BANDEJAS P/BASES HORNOS 6&10GN1/1	922021	922021	922021
SOPORTE P/DEPÓS.DETERGENTE-BASE ABIERTA	922212	922212	922212

EBA0010
2010-04-26

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

Electrolux air-o-convect
Convección LW 6 GN 1/1-eléctrico

269200, 269220, 269210



	AOS061ECA2 269200	AOS061ECH2 269210	AOS061ECN2 269220
LEYENDA			
CWI - Entrada agua fría	3/4"	3/4"	3/4"
D - Descarga agua	1"1/4	1"1/4	1"1/4
EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Entrada agua refrigeración	3/4"	3/4"	3/4"

EBA0010

2010-04-26

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