

E-Heißluftdämpfer längs 10xGN 1/1

Electrolux air-o-steam® Touchline verbindet Tradition mit dem neuesten technischen Fortschritt. So werden die Anforderungen nach Kreativität und Funktionalität heutiger professioneller Küchen erfüllt und gleichzeitig die Betätigung der Bedienblende vereinfacht. Die air-o-steam® Serie bietet eine Auswahl unterschiedlicher Modelle in zwei Ausführungsstufen mit einem hohen Grad an Automation und einer umfassenden Zubehörpalette. Die Heißluftdämpfer air-o-steam® sind entwickelt worden, um zusammen mit air-o-chill Schockkühlern-/Frostern komplette Cook&Chill-Systeme zu bilden. So kann jede Installation maßgeschneidert werden, um den jeweiligen Bedarf des Großküchenbetreibers zu erfüllen. Die auf diesem Blatt beschriebenen air-o-steam® Heißluftdämpfer sind 10 GN 1/1 Elektro-Touchline Modelle.



267202

BETRIEBSARTEN

- Berührungsempfindliches Bedienfeld zur Auswahl von drei Gararten (automatisch, manuell und Programme), Reinigungszyklen und Einstellart.
- Automatisch: nur Grundprogramm und Produktart wählen, und das Gerät übernimmt den Rest. Temperatur, Garklima und Zeit werden vom Gerät geregelt, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, egal mit welcher Beschickungsmenge. Der automatische Betrieb eignet sich ideal für Bediener mit einfachen Kochkenntnissen.
- 3 spezielle automatische Zyklen:
 - Niedertemperaturgaren (LTC = low temperature cycle, automatischer Zyklus): empfohlen für Fleisch und Fisch, wählt automatisch die Garparameter, um den geringsten Gewichtsverlust und die beste

Qualität zu erzielen.

- Regenerierzyklus: Es werden die idealen Feuchtigkeitsbedingungen zum schnellen Regenerieren der Produkte ermittelt.
- Gärzyklus: Dank air-o-clima wird ein perfektes Klima zum Gären erreicht.
- Programmmodus: Es können bis zu 1000 Kochrezepte mit bis zu jeweils 16 Programmstufen unter dem richtigen, ausgeschriebenen Rezeptnamen gespeichert werden.
- Manuelle Zyklen: Die traditionelle Art zu kochen mit der Wahl von Garzyklus, Temperatur, Zeit und Zusatzfunktionen.

HAUPTMERKMALE

- Automatische Dampferzeuger-Entleerung mit automatischem Kalkdiagnose-System.

- Traditionelle Garzyklen:
 - Heißluftzyklus (max. 300 °C): ideal für Produkte, die ohne Feuchtigkeit gegart werden sollen. Die von den Garprodukten abgegebene Feuchtigkeit kann mit der air-o-clima Funktion über den Lambdafühler geregelt werden für ein natürliches Garen.
 - Dampfzyklus (max. 130 °C): für Produkte, die in Wasser gekocht werden können. Dieser Zyklus kann als Niedertemperaturdampf- (25-99°C), Dampf- (100°C) oder Hochtemperaturdampf-Zyklus (100 - 130°C) eingesetzt werden.
 - Kombizyklus (max. 250°C): Kombination von Heißluft und Dampf, um ein Garklima mit geregelter Feuchtigkeit zu erzielen (mit air-o-clima), das Garzeit und Gewichtsverlust verringert.



Electrolux

ELECTROLUX air-o-steam® Touchline
E-Heißluftdämpfer längs 10xGN 1/1

- air-o-clima: misst physikalisch den tatsächlichen Feuchtigkeitsgrad im Garraum über den Lambdafühler und agiert gemäß dem eingestellten Wert. Diese Technologie garantiert immer das gewünschte Garklima, unabhängig von der Beschickungsmenge. In Heißluftzyklen regelt air-o-clima auch den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit, die aus den Produkten kommt.
- air-o-flow: führt Frischluft von außen durch das bi-funktionale Lüfterrad zu, das die zwischenzeitlich erhitzte Luft in den Garraum leitet, so wird ein gleichmäßiger Garvorgang garantiert.
- air-o-clean: 4 verschiedene voreingestellte Zyklen zum Reinigen des Garraums je nach Bedarf. Das Reinigungssystem ist eingebaut (es muss nichts hinzugefügt werden). Grüne Funktionen verfügbar zur Einsparung von Energie, Wasser und Klarspülmittel.
- Multi-Kerntemperaturfühler: 6 Messpunkte, ½ °C Genauigkeit.
- Lüftergeschwindigkeiten: volle, halbe (für empfindliche Produkte, z. B. zum Backen) und getaktete Geschwindigkeit (getaktete zum Backen und Niedertemperaturgaren).
- Zyklus mit niedriger Heizleistung:

- für empfindliche Produkte, z. B. Kuchen.
- Eco-delta: die Temperatur im Garraum liegt höher als die Produkttemperatur und steigt entsprechend.
- Schnellabkühlung: anzuwenden, wenn in eine Garart umgeschaltet wird, die eine niedrigere Temperatur als die vorherige benötigt. Automatisch und manuell möglich.
- Manuelle Schwadengebung.
- Lebensmittelsicherheits-Kontrolle: automatische Überwachung und Bewertung eines Garprozesses in Übereinstimmung mit HACCP-Standards für die mikrobiologische Sicherheit des Vorgangs.
- HACCP (optional erhältlich): ermöglicht die Aufzeichnung der Garprogramme gemäß HACCP-Standard (Hazard Analysis and Critical Control Points - Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte).
- USB Anschluss.

KONSTRUKTION

- Ganz aus Chromnickelstahl 1.4301 mit nahtlos geschweißtem Garraum.
- Doppelt thermoverglaste Tür mit Tropfblechen zum Auffangen von Kondenswasser und zum Vermeiden von Tropfen auf den Boden für maximale Sicherheit. Vier Stoppositionen für einfaches Beschicken und Entladen.
- Eingebaute, herausziehbare Handbrause bei Tischmodellen.
- Halogenleuchten im Garraum.
- IPX5 Strahlwasserschutz.
- air-o-steam® Heißluftdämpfer erfüllen die IMQ-Sicherheitsanforderungen.

TECHNISCHE DATEN	267202	267222
Energieart	Elektro	Elektro
Anzahl Einschübe	10	10
Abstand der Einschübe - mm	65	65
Maximale Betriebstemperaturen - °C		
Heißluft	300	300
Dampf	130	130
Combigaren	250	250
Heißluft	●	●
Dampf	●	●
Heißluft/Dampf kombiniert	●	●
Feuchtigkeitskontrolle	●	●
Regenerieren	●	●
Niedertemperatur-Dämpfen	●	●
2 Lüftergeschwindigkeiten	●	●
6 Punkt Multi-Sensor	●	●
Automatisches Reinigungssystem	●	●
Anzahl der Programme/freie Speicherplätze	1000	1000
Außenabmessungen - mm		
Breite	898	898
Tiefe	915	915
Höhe	1058	1058
Innenabmessungen - mm		
Breite	460	460
Tiefe	715	715
Höhe	736	736
Anschlusswert Boiler kW	17	17
Anschlusswert Garraum - kW	17	17
Anschlusswert Elektro - kW		
gesamt	17.5	17.5
Anschlusswert - kW		
Zusatz	0.5	0.5
Nettogewicht - kg	156	156
Netzspannung	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**ELECTROLUX air-o-steam® Touchline
E-Heißluftdämpfer längs 10xGN 1/1**

	267202	267222
SONDERAUSSTATTUNG		
1 PAAR GN1/1 EDELSTAHLROSTE	922017	922017
1 PAAR HÄHNCHENROSTE GN 1/1 (8 pro Rost)	922036	922036
2 FRITTIERKÖRBE F. HEIßLUFTDÄMPFER	922239	922239
ABLAUF-KIT (DM 50MM) FÜR 6 & 10 X GN 1/1	922283	922283
ABZ.HAUBE MIT GEBLÄSE 6+10GN1/1 LANGS	640792	640792
ABZ.HAUBE OHNE GEBLÄSE 6+10GN1/1 LANGS	640791	640791
ANSCHLUSS-KIT F.SPÜL- & NACHSPÜLMITTEL	922169	922169
AUTOMATISCHER WASERENTHÄRTER F.OEFEN	921305	921305
BACKBLECH (400x600x20) 4 KANTEN, ALU	922191	922191
BANKETT-TELLERGESTELL (23 T.) ABST.85MM	922071	922071
BEHEIZTER UNTERBAU ZU 6+10X1/1	922224	922224
BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 20 MM	922090	922090
BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 40 MM	922091	922091
BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 1/1 65 MM	922092	922092
BLECH ANTIHAFTBESCHICHTET, GN 2/3 20 MM	922285	922285
CNS-HÄHNCHENROST GN 1/2 FÜR 4 Stk. 1,2KG	922086	922086
DOPPELKLICK ARRETIERUNG FÜR OFENTÜR	922265	922265
EINFAHRRAHMEN+GRIFF FÜR AOS 6+10 X 1/1GN	922074	922074
EKIS HACCP SOFTWARE	922166	922166
FETTAUFFANG-KIT (BEHÄLTER + WAGEN)	922287	922287
FETTFILTER FUER OEFEN 10X1/1-2/1	922178	922178
FILTERÜBERWACHUNG 6&10 GN 101 Öfen	922246	922246
FÜHRUNGSSCH. F.BÄCKEREI-BL EICHE (400X600)	922286	922286
GEL. BACKBLECH (400x600x20)4 KANTEN, ALU	922190	922190
GEL. BAGUETTEBLECH(400x600x38),5 R.ALU/SI	922189	922189
GRILL- UND PIZZAPLATTE	922215	922215
GRILLPLATTE GN 2/3 FÜR OFEN	922284	922284
GRILLROST (ALUMINIUM) GN 1/1	922093	922093
HORDENGEST. BACKBL. 8X(400X600MM), 80MM	922066	922066
HORDENGESTELL 8 X GN1/1, 80 MM ABSTAND	922009	922009
HORDENGESTELL FÜR 10GN1/1, ABSTAND 65MM	922006	922006
HORDENGESTELL VERSTÄRKT 10XGN1/1 - 64MM	922099	922099
INTEGRIERTER HACCP-KIT FÜR OFEN	922275	922275
KIT 4 HÖHENVERST. FÜSSE	922012	922012
KONDENSATIONS-/GERUCHSFILTERHAUBE ZU AOS	640796	640796
KORB-HALTERUNG FÜR SPÜLMITTELBEHÄLTER	922212	922212
LIEFERSATZ HARZ-STERILISATION	921306	921306
RADSATZ FÜR UNTERGESTELL 6+10X1/1 GN	922003	922003
ROST GN 1/1 FÜR 8 HÄHNCHEN (1,2 KG)	922266	922266
SCHLAUCHBRAUSE ZUR SEITLICHEN MONTAGE	922171	922171
STAPELKIT F. EL. AOS 6 & 10 1/1	922217	922217
TELLERGESTELL FÜR 30 TELLER (Ø 310 MM)	922015	922015
THERMOHAUBE FÜR 10X1/1 GN	922013	922013
TRANSPORTWAGEN F. HORDENGEST. 6+10XGN1/1	922004	922004
UNTERGESTELL AOS M. 7XGN1/1, 6+10X1/1 GN	922195	922195
UNTERSCHRANK AOS, 6+10X1/1 GN	922096	922096
WÄRMESCHUTZ STAPELKIT 6GN 1/1 + 10 GN1/1	922245	922245
WÄRMESCHUTZBLECH FÜR ÖFEN 10 X GN 1/1	922251	922251
WASSERFILTER FUER OEFEN	922186	922186
ZUS. EINSCHUBSCHIENEN UNTERGESTELL AOS	922021	922021

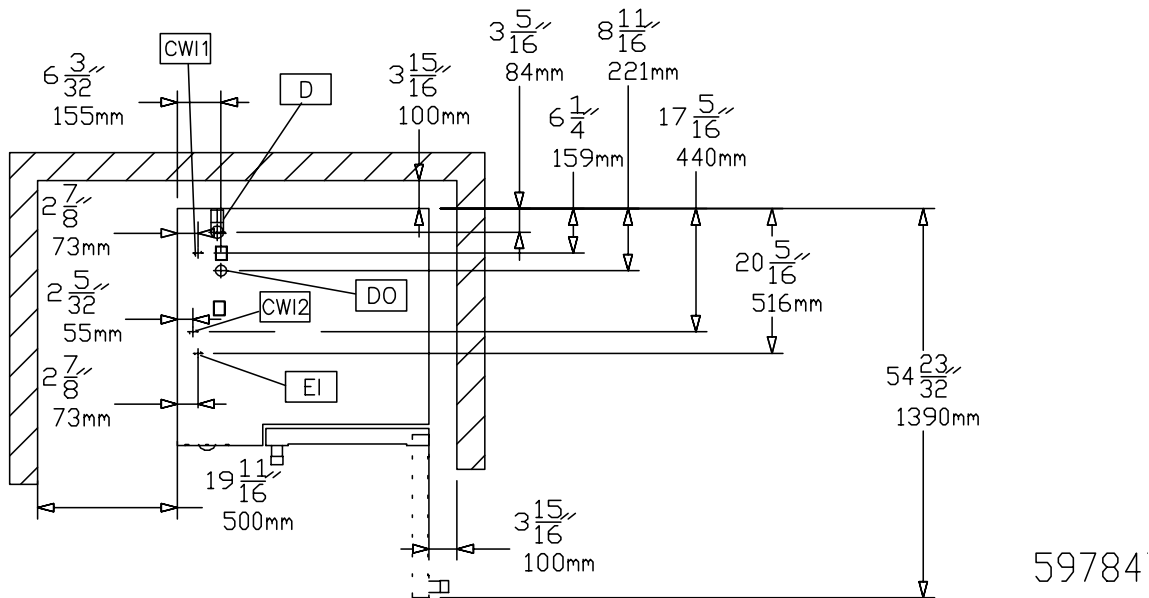
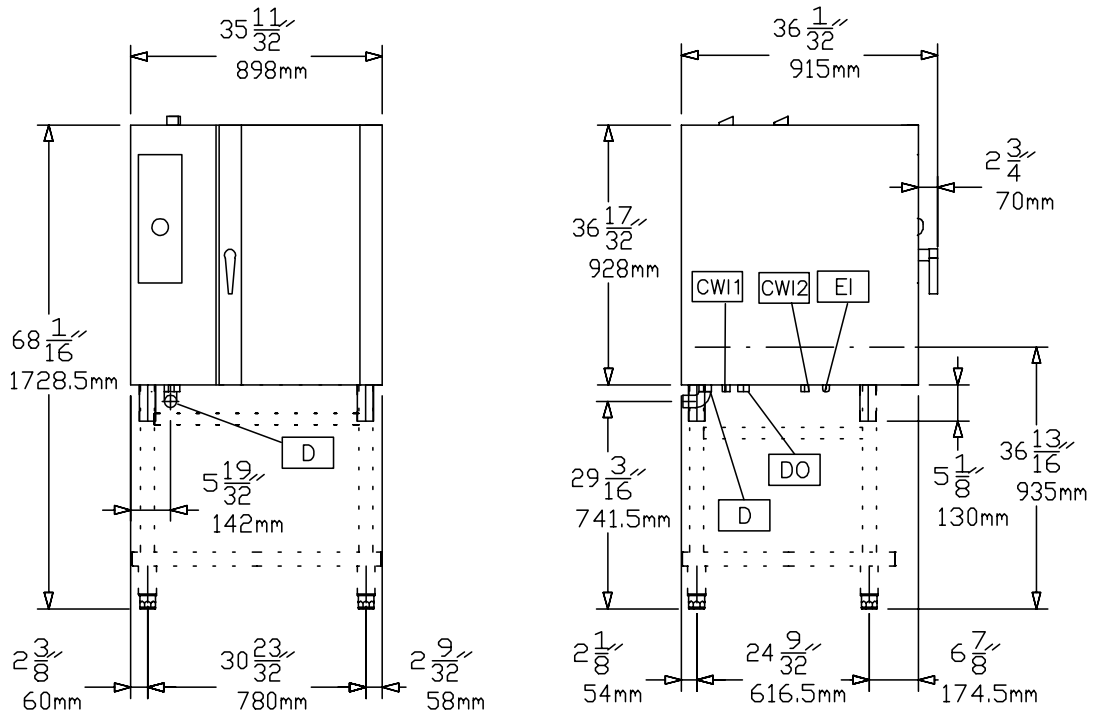
EGA020

2010-09-02

Vorbehaltlich technischer Änderungen die dem Fortschritt dienen.

ELECTROLUX air-o-steam® Touchline
E-Heißluftdämpfer längs 10xGN 1/1

267202, 267222



LEGENDE	267202	267222
CWI - Kaltwasseranschluss	3/4"	3/4"
D - Wasserablauf	1"1/4	1"1/4
DO - Überlaufrohr	●	●
EI - Elektroanschluss	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Wasseranschluss Rückkühlung	3/4"	3/4"

EGA020

2010-09-02

Vorbehaltlich technischer Änderungen die dem Fortschritt dienen.