



# Electrolux

## air-o-steam Klasse B elektrischer Heißluftdämpfer 6l

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Electrolux



air-o-steam

Klasse B elektrischer Heißluftdämpfer 6l

268200 (AOS061EBA2)      ELT. AIR-O-STEAM 6 GN 1/1,  
B, LÄNGS

268220 (AOS061EBN2)      \* NOT TRANSLATED \*

### Kurzbeschreibung

Artikel Nr. \_\_\_\_\_

Kerntemperaturfühler; Regenerieren; Niedertemperaturdampf; Cook & Hold; Eco Delta Garen; Cool Down (Schnellabkühlung); Lüftergeschwindigkeit 2 fach regelbar; Heizleistung regelbar (Softsteuerung); Manuelle Wassereinspritzung; Kalkanzeige; Doppelglastüre mit 4 Rasterstellungen; 2 Kochschritte + Holdfunktion; 1 Drehrad für Einstellungen; Permanente Soll und Ist Temperaturanzeige; Permanente Soll und Ist Zeitanzeige; Permanente Soll und Ist Kerntemperaturanzeige; Halogenbeleuchtung; Integrierte Schlauchbrause; Fixanschluss an Ablauf möglich (ohne zusätzliche Entlüftung); IPX 5 Strahlwassergeschützt; VDE und CE Prüfzeichen;

KURZBESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN:

BETRIEBSMODI

Konvektions-Zyklus (max.300°C): ideal für Fleisch zum Kochen ohne Luftfeuchtigkeit und "au gratin"; In Verbindung mit der Half-Power- Funktion geeignet für alle Arten der Gebäckzubereitung; Dampf-Zyklus (100°C): für Produkte, die in Wasser gekocht werden können; Dämpfen berücksichtigt die organoleptischen Eigenschaften und reduziert Gewichtsverluste; Kombi Zyklus (max. 250°C): ideal für die meisten Arten des Kochens; Beeindruckende Reduzierung der Zubereitungszeiten; Die Kombidämpfer können den Kochprozess entweder über die Kochzeit oder die Kerntemperatur steuern; Regenerations-Zyklus: beste Luftfeuchtigkeitsbedingungen zum schnellen Erhitzen der Produkte beim Generieren (max. 250°C); Cook & Hold Zyklus: zum Kochen bzw. Braten mit anschließender Haltefunktion um Speisen bis zu Servicebeginn (ohne weiteren Gewichts bzw. Qualitätsverlust) warm zu

halten (typischerweise Bratstücke); Low-power Zyklus: zum Zubereiten von z.B. Kuchen bzw. Bäckereiwaren; Eco-delta: Gartemperatur zwischen 0°C und 99°C; Die eingestellte Temperatur innerhalb des Garraums steigt parallel zur eingestellten Temperatur im Produkt (DELTA); Heißluft-Zyklus mit Funktion zur Abführung des Dampfes; 2 Automatische Ablaufphasen; Unterbrechungsphase: zeitverzögertes Starten des Kochprogrammes oder zur Unterbrechung des Programmes zwischen zwei Zyklen; Programm-Control Set: erlaubt das Speichern, Modifizieren oder Löschen von Programmen; automatisches Reinigungssystem: 4 verschiedene, voreingestellte Reinigungsprogramme zum Reinigen des Garraums gem. aktuellen Anforderungen, mit Notspülfunktion; Schnellabkühlung des Garraumes: nützlich beim Wechseln zwischen unterschiedlichen Kochprogrammen; Manuelle Wassereinspritzung; Wasserabfluß für Dampfgenerator;

PERFORMANCE

Klimakontrolle: erlaubt die Kontrolle und Anzeige des Feuchtigkeitsgrades im Inneren während des Heißluft-, gemischten und Regenerations-Zyklus; Air-o-flow: erlaubt die Zuführung frischer Luft von außen, nachdem sie vorgeheizt wurde, so dass der Garprozeß nicht unterbrochen wird [Utility model]; Kerntemperatur Sonde;

KONSTRUKTION

CrNi 1.4301 mit nahtlos geschweißter Innenmuffel; Höhenverstellbare Füße; Leicht in zwei Stufen zu öffnende Doppelglastür mit 4 Rasterstellungen und nur 55°C Außentemperatur, zwischen den Scheiben zugänglich zum Reinigen; Halogenbeleuchtung im Inneren; Zugang zu den Hauptkomponenten von vorn; Platinfühler im Dampferzeuger zur Anzeige von Kalkbildung;

Genehmigung: \_\_\_\_\_

Niko-Großküchen

Tel.: 0201 - 745370

www.niko-grosskuechen.de

info@niko-grosskuechen.de

air-o-steam  
Klasse B elektrischer Heißluftdämpfer 6l

## Hauptmerkmale

- Haltefunktion: mit getaktetem Lüfter, ideal zum Warmhalten und für empfindliches Gebäck. (nur für 268200)
- Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse.
- Halbe Heizleistung.
- air-o-clean® eingebautes automatisches Selbstreinigungssystem (4 automatische und 1 halbautomatischer Zyklus).
- Mit Einpunkt-Kerntemperaturfühler.
- Manueller Modus: traditionelles Garen mit manuell gewählten Parametern. Verfügbare traditionelle Garzyklen:
  - Heißluft (max. 300 °C): ideal für Backen mit wenig Feuchtigkeit.
  - Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für sous-vide (vakuumiert), Regenerieren und empfindliche Produkte.
  - Dampfzyklus (100 °C): Meeresfrüchte und Gemüse.
  - Hochtemperaturdampf (max. 130 °C).
  - Kombizyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregeltem Garlima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust.
- air-o-flow: Frischluft wird von außen zum bifunktionalen Lüfter geleitet, vorgeheizt und dann in den Garraum geführt für garantiert gleichmäßiges Garen.

## Konstruktion

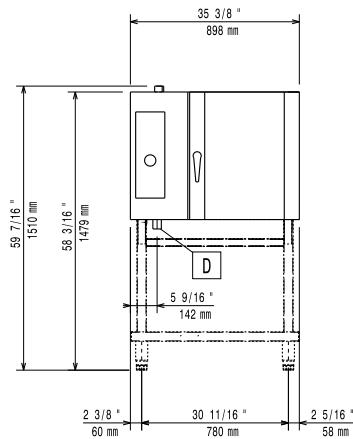
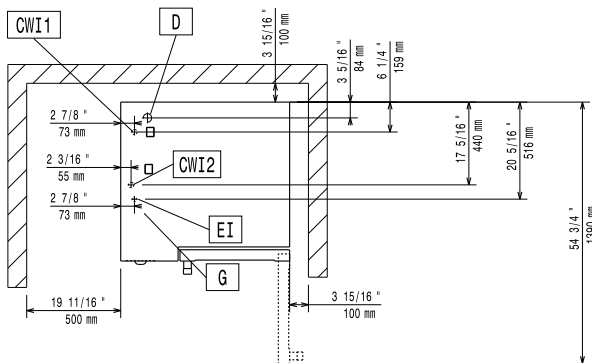
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl.
- Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung.
- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).

## Optionales Zubehör

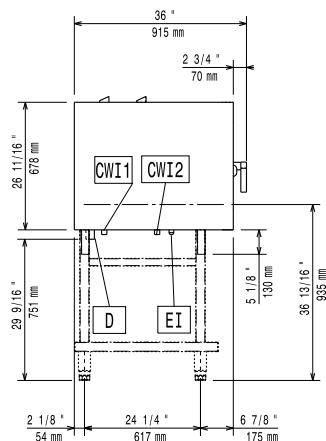
- Abzugshaube ohne Gebläse für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 640791
- Abzugshaube mit Gebläse für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 640792
- Kondensations-/Geruchsfilterhaube für Öfen 6 & 10 x GN1/1, elektrisch  PNC 640796
- Wasserenthärter mit Kartusche C500 für 6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1 Öfen (für Betriebsart mit wenig Dampf - unter 2 Std. pro Tag Vollast-Dampf)  PNC 920002
- Wasserenthärter mit Kartusche DAMPF 1200  PNC 920003
- Automatischer Wasserenthärter für Öfen  PNC 921305
- Liefersatz Harz-Sterilisation  PNC 921306
- Radsatz für Untergestell  PNC 922003
- Anfahrwagen für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 922004

- Hordengestell mit Rollen, 6 x GN 1/1, Schienenabstand 65 mm (Standard)  PNC 922005
- Hordengestell mit Rollen, 5 x GN 1/1, Schienenabstand 80 mm  PNC 922008
- 4 höhenverstellbare Füße für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 922012
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1  PNC 922017
- Rostführungen 7 x GN 1/1, für Untergestell 6 & 10 x GN1/1  PNC 922021
- Satz (2 Stück) Hähnchenroste GN 1/1  PNC 922036
- Hordengestell mit Rollen, 5 x Bäckereinorm 400x600, Schienenabstand 80 mm  PNC 922065
- Einschubrahmen und Handgriff für AOS 6 & 10 x GN 1/1  PNC 922074
- Rost GN 1/2 für 4 ganze Hähnchen je 1,2 kg  PNC 922086
- Set zum Anschluss von Reinigungsmittel- und Klarspülmittelbehältern  PNC 922169
- Reinigungsbrause mit Schlauchaufroller  PNC 922170
- Reinigungsbrause zur seitl. Montage  PNC 922171
- Fettfilter für 6 x GN 1/1 Öfen  PNC 922177
- Bäckereinorm Backblech für 5 Baguettes, gelochtes Aluminium, Silikonbeschichtung, Bäckereinorm 400x600x38 mm  PNC 922189
- Bäckereinorm Backblech 400x600x20mm, gelochtes Aluminium  PNC 922190
- Bäckereinorm Backblech, Aluminium, Bäckereinorm 400x600x20 mm  PNC 922191
- Offenes Untergestell für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen, inkl. 1 Satz Rostführungen (7xGN1/1)  PNC 922195
- Halterung für Spülmittel-Kanister zur Wandmontage  PNC 922209
- Halterung für Spülmittel-Kanister zur Montage an offenem Untergestell  PNC 922212
- Unterschrank mit GN Auflagen für 6 x GN 1/1 & 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 922223
- Wärmeschrank mit Schwadengeber für 6 x GN 1/1 & 10 x GN 1/1 Öfen mit GN Auflagen für GN 1/1 und 400 x 600 mm Bleche  PNC 922227
- 1 Paar Korbbehälter GN1/1  PNC 922239
- Wärmeschutzblech für Stapelkit 6 x GN 1/1 auf 6 x GN 1/1 Öfen  PNC 922244
- Wärmeschutzblech für Stapelkit 6 x GN 1/1 auf 10 x GN 1/1 Öfen  PNC 922245
- Filter unter Bedienpanel für Öfen 6 & 10 x GN 1/1  PNC 922246
- Wärmeschutzblech für 6 x GN 1/1 Öfen  PNC 922250
- 2-stufige Türöffnung  PNC 922265
- Rost GN 1/1 für 8 ganze Hähnchen je 1,2 kg  PNC 922266
- Integrierter HACCP-Kit für Öfen  PNC 922275
- Schienengestell Bäckereinorm für 6 x GN 1/1 Öfen  PNC 922282
- Ablauf-Kit (DM 50 mm) für 6 & 10 x GN 1/1 Öfen (T-Stück)  PNC 922283
- Rostführungen mit 7 Führungen für Bäckereinorm 400x600 zu Untergestell 922195  PNC 922286
- Sammel-tank inkl. Fahrgestell - Fettbehälter  PNC 922287
- Backblech GN 1/1 für Baguettes  PNC 922288
- Eierbräter GN 1/1 für 8 Eier  PNC 922290
- flaches Backblech, 2-seitig aufgebogen  PNC 922299
- Blech GN 1/1 für 28 Ofenkartoffeln  PNC 922300

- Stapel-Bausatz für Elektro-Ofen-Turm, Preis inkl. Zusammenbau, folgende Turm-Varianten sind möglich: - 6 x GN1/1 auf 6 x GN1/1 - 6 x GN1/1 auf 10 x GN1/1 PNC 922319
- Satz Flanschfüße PNC 922320
- Fettsammelbehälter 100 mm PNC 922321
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1 PNC 922323
- Set 4 Universalspieße lang mit Halterahmen PNC 922324
- Halterahmen für Spieße PNC 922326
- 4 Lange Spieße PNC 922327
- Fettsammelbehälter 40 mm PNC 922329
- Standerhöhung für Ofenstapel 2 x 6 GN1/1 oder 6 GN1/1 auf Untergestell PNC 922330
- Standerhöhung fahrbar für 2 x 6GN1/1 + Räder (H=250 mm) PNC 922331
- Radsatz für Stapelkit 2 x 6GN1/1, 6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- Räuchereinsatz für Öfen PNC 922338
- Wasserfilter für Öfen - 2 Membranen PNC 922342
- Externe Umkehrosmoseanlage 4 Filter PNC 922343
- Kit check valve PNC 922347
- Mehrzweckhaken PNC 922348

**Front**

**oben**


**CWI1** = Kaltwasserzulauf  
**CWI2** = Kaltwasserzulauf 2  
**D** = Ablauf  
**EI** = Elektroanschluss

**Seite**

**Elektrisch**

**Netzspannung:**  
 268200 (AOS061EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 268220 (AOS061EBN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz  
**Anschlusswert:** 10.1 kW  
**Lasttrennschalter erforderlich**

**Wasser**

**Anschluss "CW"**  
**Wasserzulauf:** 3/4"  
**Anschluss "FCW"**  
**Wasserzulauf:** 3/4"  
**Gesamthärte:** 5 - 50 ppm  
**Druck:** 1.5-4.5 bar  
**Ablauf "D":** 1 1/4"

**Electrolux** empfiehlt die Verwendung von aufbereitetem Wasser basierend auf Proben der spezifischen Wasserbeschaffenheit.

Für detaillierte Informationen zur Wasserqualität siehe Anwenderanleitung.

**Installation**

**Abstand:** Abstand: 5 cm hinten und rechte Seite.  
**Empfohlener Abstand für Servicezugang:** 50 cm links

**Kapazität:**

**GN:** 6 - 1/1 Gastronorm  
**Max. Ladekapazität:** 30 kg

**Schlüsselinformation**

**Nettogewicht:** 132 kg  
**Versandgewicht:**  
 268200 (AOS061EBA2) 139 kg  
 268220 (AOS061EBN2) 151 kg  
**Versandhöhe:**  
 268200 (AOS061EBA2) 1060 mm  
 268220 (AOS061EBN2) 1065 mm  
**Versandlänge:**  
 268200 (AOS061EBA2) 990 mm  
 268220 (AOS061EBN2) 955 mm  
**Versandtiefe:**  
 268200 (AOS061EBA2) 950 mm  
 268220 (AOS061EBN2) 985 mm  
**Versandvolumen:** 1 m<sup>3</sup>