



Electrolux

air-o-steam Touchline Erdgas-Heißluftdämpfer 202

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-steam

Touchline Erdgas-Heißluftdämpfer 202

267705 (AOS202GTG1)

GAS-AIR-O-STEAM 20 X GN
2/1 TOUCHLINE

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

air-o-steam® Touchline, Erd-Gas
Kapazität: 20x GN2/1, Längseinschub
Anschlusswerte: Gas 95 kW / El. 2.0 kW/230V
Abmessungen: 1243x1107x1795 mm BxTxH

Ausführung:

Aussen- und Innenverkleidung vollständig aus Chromnickelstahl. Garraum nahtlos geschweisst, mit runden Ecken. Doppelt thermoverglaste Türen, rechtsgebandet. Mit Halogenleuchten im Garraum.

Merkmale:

- Patentierter Brenner mit hohem Wirkungsgrad und geringer Emission
- Gastec-Zertifiziert (CE)
- Kochprozesssteuerung und Programmierung über gut sichtbares, hochauflösendes, berührungsempfindliches Touch-Panel
- einfache, selbsterklärende Menüführung
- 3 Betriebsarten:
 - > Automatisch (8 Garkategorien mit verschiedenen Gerichten)
 - > Programm (bis zu 1000 Programme mit bis zu

- 16 Programmstufen)
 - > Manuell (die traditionelle Art zu Kochen)
- Traditionelle Garzyklen:
 - > Heissluft bis max. 300°C
 - > Dampf bis max. 130°C
 - > Heissluft / Dampf kombiniert bis max. 250°C
- Spezielle automatische Garzyklen:
 - > Niedertemperaturgaren
 - > Regenerierzyklus
 - > Gärzyklus
 - > Deltagaren
- USB-Schnittstelle:
 - > für einfaches Herunterladen von HACCP-Protokollen
 - > für einfachen Down- & Upload von Programmen/Daten (ideal für Kettenbetriebe)
- air-o-clima: misst den tatsächlichen Feuchtigkeitsgrad im Garraum über den patentierten Lambdafühler und garantiert automatisch das gewünschte Garklima unabhängig von der Beschickungsmenge
- air-o-flow: Frischluftzufuhr über bi-funktionales Lüfterrad für gleichmäßigen Garvorgang
- Lüftergeschwindigkeiten: voll, halb, getaktet
- Multi-Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten
- Schnellabkühlung
- Manuelle Schwadengebung
- Automatische Dampferzeuger-Entleerung mit automatischem Kalkdiagnose-System
- Foodsave-Controll gemäss HACCP-Richtlinien
- air-o-clean: Automatisches Reinigungssystem mit Greenspirit-Funktion für Wasser-/ Energie-/Spülmittelersparung
- Strahlwasserschutz IPX5
- inkl. 1 Anfahrwagen mit Hordengestell seitlich kippsichere GN-Führungen, Abstand 65 mm

Genehmigung: _____

Niko-Großküchen
Tel.: 0201 - 745370

www.niko-grosskuechen.de
info@niko-grosskuechen.de



Electrolux

air-o-steam
Touchline Erdgas-Heißluftdämpfer 202



Hauptmerkmale

- Automatischer Modus: Nach wählen von Produktfamilie und -Art wählt das Gerät automatisch das passende Garklima, Temperatur und Zeit. 3 automatische Spezialzyklen verfügbar: -Niedertemperaturgaren für verringerten Gewichtsverlust, maximierte Produktqualität bei Großbratstücken.-Regenerierzyklus: effiziente Feuchtigkeitsregelung für schnelles Regenerieren.-Gärzyklus: nutzt die air-o-clima Funktion, um perfekte Gärbedingungen zu schaffen.
- Programm-Modus: Max. 1000 Programme können im Gerätespeicher gespeichert werden, um jederzeit das exakt gleiche Rezept zu wiederholen. Ebenfalls verfügbar: 16 Stufenprogramme.
- 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).
 - Kombi-zyklus (max. 250 °C): Kombination von Heißluft und Dampf mit Feuchtigkeit geregelter Garklima für schnelleres Garen verringerten Gewichtsverlust.
- air-o-clima®: Garklima mit über Lambdafühler automatisch geregelter Feuchtigkeit.
- air-o-flow: Frischluft wird von außen zum bi-funktionalen Lüfter geleitet, vorgeheizt und dann in den Garraum geführt für garantiert gleichmäßiges Garen.
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messpunkten.
- Variable Lüftergeschwindigkeit. Radialgebläse.
- Halbe Heizleistung.
- USB-Anschluss.
- Food safe control überwacht den Kochprozess um HACCP-Standards zu erreichen. HACCP-Management zur Aufzeichnung der Kochprozesse ist auf Anfrage erhältlich.
- Gesteuerte Entkalkung zum Führen des Anwenders durch die Boiler-Entkalkphase (im „Einstell“-Modus).
- [NOT TRANSLATED]
- Multitimer-Funktion zum Regeln einer Folge von bis zu 14 verschiedenen Garzyklen für verbesserte Flexibilität und garantiert exzellenten Garergebnissen.
- Grüne Funktionen zum Sparen von Energie, Wasser und Klarspülmittel.
- Sous-vide-USB-Fühler für garantiert ausgezeichnete Garergebnisse selbst bei vakuumierten Produkten (Option).
- Personalisierungsmöglichkeit für den Anwender: er kann damit alle Userinterfaces im „Einstell“-Modus personalisieren und Edit und Löschen gespeicherter Programme blockieren.

Konstruktion

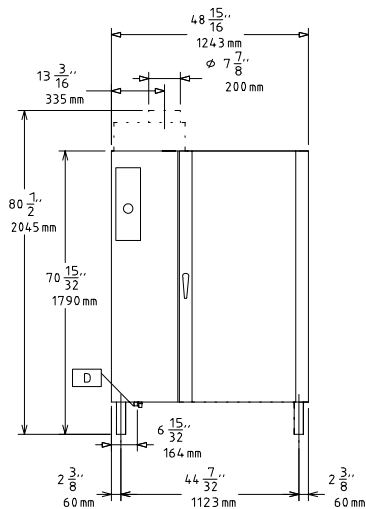
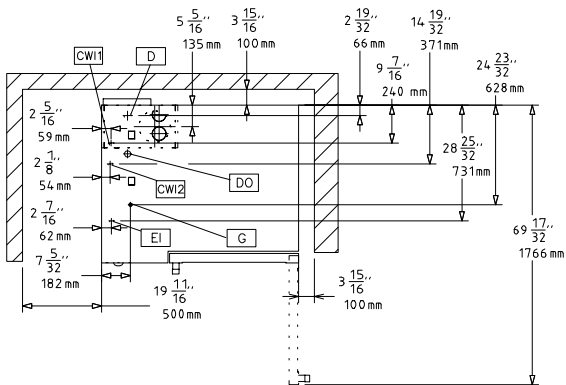
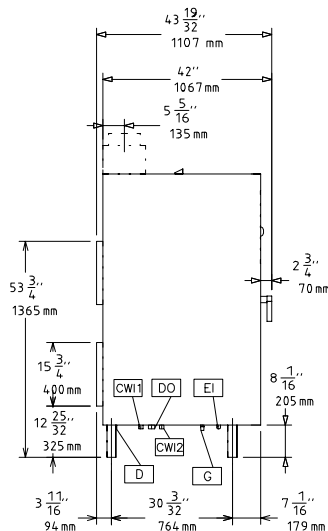
- IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung für einfache Reinigung.
- Konstruktion komplett aus AISI 304 rostfreiem Stahl.
- Nahtloser hygienischer Garraum, alle Ecken gerundet für leichte Reinigung.
- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht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

den Hauptkomponenten (Service).

Optionales Zubehör

- Hordenwagen für 20 x GN 2/1, Schienenabstand 63 mm (Standard) PNC 922044
- Bäckereinorm Backblech, Aluminium, Bäckereinorm 400x600x20 mm PNC 922191
- Rost GN 1/1 für 8 ganze Hähnchen je 1,2 kg PNC 922266



Front

oben

Seite


CW11 = Kaltwasserzulauf
CW12 = Kaltwasserzulauf 2
D = Ablauf
DO = Überlaufrohr
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

Elektrisch

Netzspannung:
 267705 (AOS202GTG1) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Lasttrennschalter erforderlich

Gas

ISO 7/1 Durchmesser
Gasanschluss 1" MNPT
Erdgas
Druck: 7" WS (17,4 mbar)
Heizelemente: 187495 BTU (55 kW)
Boiler: 60 kW
Gesamt-Wärmebelastung 323855 BTU (95 kW)

Wasser

Anschluss "CW"
Wasserzulauf: 3/4"
Anschluss "FCW"
Wasserzulauf: 3/4"
Gesamthärte: 5 - 50 ppm
Druck: 1.5-4.5 bar
Druck: 22-65 psi (1.5-4.5 bar)
Ablauf "D": 2"

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

Für detaillierte Informationen zur Wasserqualität siehe Anleiteranleitung.

Installation

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

Kapazität:

GN: 20 - 2/1 Gastronorm
GN: 40 - 1/1 Behälter
Max. Ladekapazität: 200 kg

Schlüsselinformation

Nettogewicht: 414 kg
Versandgewicht: 432 kg
Versandhöhe: 2050 mm
Versandlänge: 1300 mm
Versandtiefe: 1140 mm
Versandvolumen: 3.04 m³