



Electrolux

air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 61

SIS #



air-o-convect Touchline

Электрическая конвекционная печь Touchline 61

266200 (AOS061EKA1)

Электрическая инжекторная конвекционная печь air-o-convect с сенсорной панелью управления, 6 GN 1/1, 2 рабочих режима (ручной, программный), функции автоматической очистки рабочей камеры air-o-clean

Характеристики

- Режим Конвекция (от 25°C до 300°C) идеально подходит для выпекания при низкой влажности. Автоматическое увлажнение (11 уровней влажности).-0 = без доп. увлажнения (обжарка, панировка, выпечка, полуфабрикаты)-1-2 = низкий уровень влажности (небольшие куски мяса и рыбы)-3-4 = средне-низкий уровень влажности (большие куски мяса, разогрев, жареная птица и расстойка)-5-6 = средний уровень влажности (жареные овощи и первый этап при жарке мяса или рыбы)-7-8 = средне-высокий уровень влажности (тушеные овощи)-9-10 = высокий уровень влажности (отварное мясо и картофель в мундире)
- Программируемая печь: в памяти печи можно хранить до 1000 рецептов и воспроизводить их раз за разом. Каждый рецепт может включать до 16 этапов.
- Регулируемая скорость вентилятора: стандартная скорость, 1/2 скорости и импульсный режим.
- Функция ожидания для поддержания блюд теплым после приготовления.
- Автоматическое и ручное охлаждение рабочей камеры при переходе на цикл с более низкой рабочей температурой.
- Функция МультиТаймер позволяет задать продолжительность для 14 рабочих циклов для гибкого графика и высокого качества блюд.
- air-o-clean™: встроенная система очистки рабочей камеры (4 автоматических цикла очистки) и эко-функциями для экономии электроэнергии, воды и моющего средства.
- Система HACCP.
- USB-порт.
- air-o-flow обеспечивает равномерное пропекание: свежий воздух извне поступает на вентилятор двойного действия, нагревается и распределяется в рабочей камере.
- В комплект входит термощуп.
- Функция "Сделай по-своему" позволяет создать персональную конфигурацию панели управления и запретить ее редактирование или удаление (функция доступна в меню "Настройки").
- [NOT TRANSLATED]

Конструкция

- Индекс герметичности IPX 5 для упрощения чистки агрегата.
- Конструкция полностью выполнена из н/ стали AISI 304.

Одобрено



Electrolux

air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная печь Touchline 61



Electrolux

air-o-convect Touchline **Электрическая конвекционная** **печь Touchline 61**

- Рабочая камера с бесшовными поверхностями и закругленными углами для удобства чистки.
- Дверь с двойным стеклом и вентиляционным каналом предотвращает риск ожога оператора. Шарнирное крепление внутреннего стекла позволяет раскрыть дверь-книжку для чистки.
- Передняя панель на шарнирном креплении обеспечивает удобный доступ к основным компонентам.



air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

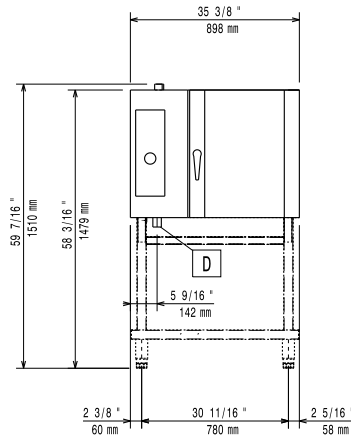
2013.10.18



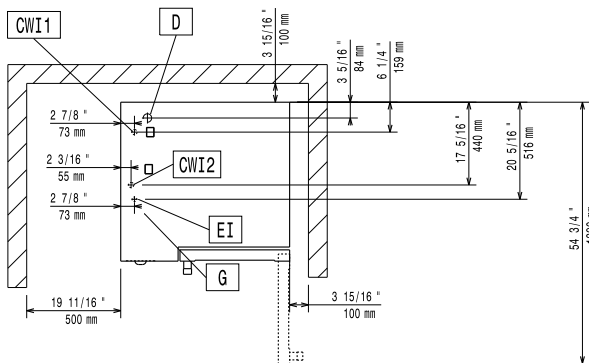
Electrolux

air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Вид спереди

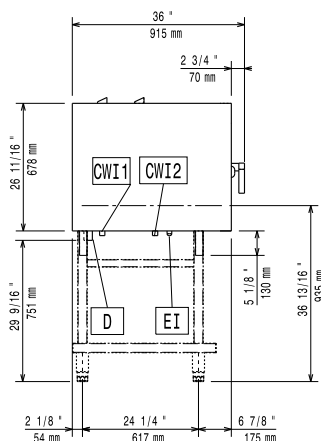


Вид сверху



- CWI** = Вход холодной воды
D = Дренаж
EI = Вход эл. кабеля

Вид сбоку



Электрика

Электропитание:

266200 (AOS061EKA1) 400 V/3N ph/50/60 Гц

Подключаемая

мощность: 10.1 кВт

Необходим предохранительный выключатель

Вода

Вход холодной воды: 3/4"

Жесткость: 5-50 ppm

Давление: 1.5-4.5 bar

Дренаж "D": 1"1/4

Electrolux рекомендует использовать систему водоподготовки на основании анализа воды.

Подробные требования к качеству воды см. в инструкции по эксплуатации.

Установка:

Расстояние до любых поверхностей: 5 см от правой и задней стенки

Расстояние до любых поверхностей (для тех. обслуживания): 50 см от левой стенки

Вместимость:

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Мах: 30 кг

Основная информация

Габариты, высота: 808 мм

Габариты, ширина: 898 мм

Габариты, глубина: 915 мм

Вес нетто: 118 кг

Число/тип контейнеров: 6 - 1/1 Gastronorm

Шаг направляющих: 65 мм

Производительность (тарелок/час): 300 °C

Внутр. размеры, ширина: 460 мм

Внутр. размеры, глубина: 715 мм

Внутр. размеры, высота: 486 мм



air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на



Electrolux

air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Опции

- Вытяжной зонт без вентилятора к печам 6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413) PNC 640791
обязателен при установке газовых печей
- Вытяжной зонт с вентилятором к печам 6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413) PNC 640792
обязателен при установке газовых печей
- Вытяжной зонт с системой улавливания запахов к электрическим печам air-o-steam/air-o-convect 6 GN 1/1 и 10 GN 1/1 PNC 640796
- Автоматический водоумягчитель для печей PNC 921305
- Очищающий наполнитель для водоумягчителя PNC 921306
- Комплект колес к подставкам 6 и 10 GN 1/1 и GN 2/1 PNC 922003
- Тележка к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 6 и 10 GN 1/1 PNC 922004
- Структура с колесами к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 6 GN 1/1, шаг 65 мм (стандарт) PNC 922005
- Структура с колесами к печам и шкафам скоростного охлаждения/замораживания 5 GN 1/1, шаг 80 мм PNC 922008
- Комплект регулируемых ножек к печам 6 и 10 GN PNC 922012
- 2 решетки GN 1/1 из н/стали AISI 304 PNC 922017
- Направляющие для открытой подставки к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922021
- 2 решетки GN 1/1 для цыплят (8 шт. на решетку) PNC 922036
- Пекарская структура с колесами на 5 противней 400x600 мм к печам 6 GN 1/1, шаг 80 мм PNC 922065
- Подставка для структуры и ручка к ней для печей 6 и 10 GN 1/1 PNC 922074
- Решетка GN 1/2 для цыплят (4 шт. по 1,2 кг каждый) PNC 922086
- Подставка к air-o-system 6 GN 1/1 с вытяжным зонтом PNC 922087
- Контейнер с антипригарным покрытием GN 1/1, V=20 мм PNC 922090
- Контейнер с антипригарным покрытием GN 1/1, V=40 мм PNC 922091
- Контейнер с антипригарным покрытием GN 1/1, V=60 мм PNC 922092
- Комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922169
- Душ для печи (бокового крепления) PNC 922171
- Жировой фильтр к печам 6 GN 1/1 PNC 922177
- Пекарский противень на 5 багетов, перфорированный алюминий с силиконовым покрытием (400x600x38) PNC 922189
- Пекарский противень с бортиками, перфорированный алюминий (400x600x20) PNC 922190
- Пекарский противень с бортиками, алюминий (400x600x20) PNC 922191
- Открытая подставка с направляющими к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922195
- Корзина настенного крепления для контейнера с моющим средством PNC 922209
- Держатель для контейнера с моющим средством в открытую подставку PNC 922212
- Пластина-гриль GN 1/1 PNC 922215
- Подставка-шкаф с направляющими к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922223
- Тепловой шкаф-подставка с увлажнением к печам 6 и 10 GN 1/1 с направляющими для контейнеров GN 1/1 и противней 600x400 мм PNC 922227
- 2 корзины для жарки к печам PNC 922239
- Теплозащита к печам: башенная установка 6 GN 1/1 на 6 GN 1/1 PNC 922244
- Теплозащита к печам: башенная установка 6 GN 1/1 на 10 GN 1/1 PNC 922245
- Фильтр для панели управления к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922246
- Теплозащита к печам 6 GN 1/1 PNC 922250
- Механизм двойного закрытия двери PNC 922265
- Решетка GN 1/1 для 8 цыплят (1,2 кг каждый) PNC 922266
- Комплект НАССР для печей PNC 922275
- USB-термошуп для методики Sous-Vide - для печей air-o-steam Touchline с версией ПО не ниже 4.10 PNC 922281
- Пекарская структура к печам 6 GN 1/1 PNC 922282
- Комплект для слива (диам. 50 мм) к печам 6 и 10 GN 1/1 и 10 GN 2/1 PNC 922283
- Направляющие для пекарских противней 400x600 мм в подставку к печам 6 и 10 GN 1/1 PNC 922286
- Контейнер-жиросборник на тележке PNC 922287
- Противень GN 1/1 для багетов PNC 922288
- Алюминиевая решетка-гриль GN 1/1 PNC 922289
- Противень для жарки яиц (8 шт.) GN 1/1 PNC 922290
- Пекарский противень с 2 бортиками, GN 1/1 PNC 922299
- Решетка для запекания картофеля (28 картофелин), GN 1/1 PNC 922300
- Контейнер с антипригарным покрытием, V=20 мм, GN 1/2 PNC 922308
- Контейнер с антипригарным покрытием, V=40 мм, GN 1/2 PNC 922309
- Контейнер с антипригарным покрытием, V=60 мм, GN 1/2 PNC 922310
- Монтажный комплект для башенной установки электрической печи 6 GN 1/1 на электрические печи 6 и 10 GN 1/1, в комплект входят трубки и комплект наружного соединения для контейнеров моющих и ополаскивающих средств PNC 922319
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- Лоток-жиросборник V=100 мм PNC 922321
- Тележка для ватной структуры для башенной установки (к нижней печи) PNC 922323
- Шашлычница (4 длинных шампура) к печам PNC 922324
Lenghtwise
- Шашлычница PNC 922326
- 4 длинных шампура PNC 922327
- Лоток-жиросборник V=40 мм PNC 922329
- Дополнительная подставка для башни 2 x 6 GN 1/1, на ножках (V=250 мм) PNC 922330

air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на





Electrolux

air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная
печь Touchline 61

- - NOT TRANSLATED - PNC 922331
- - NOT TRANSLATED - PNC 922333
- Коптильный аппарат Volcano к печам LW и CW PNC 922338
- Фильтр к печам - 2 мембраны PNC 922342
- Фильтр обратного осмоса к печам - 2 мембраны PNC 922343
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347



air-o-convect Touchline
Электрическая конвекционная печь Touchline 61

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2013.10.18