



Electrolux

## air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 101

SIS #



Electrolux



### air-o-convect Touchline

### Электрическая конвекционная печь Touchline 101

**266202 (AOS101EKA1)** air-o-convect Touchline  
Electric Convection Oven 10  
GN 1/1 - 400 V/3ph/60Hz

### Описание

#### Поз. №

Электрическая инжекторная конвекционная печь air-o-convect Touchline 10GN 1/1 обладает всеми функциями стандартных конвекционных печей и осуществляют непрерывную и эффективную генерацию пара и поддержание уровня влажности в камере при помощи безбойлерной системы. Рабочие режимы: конвекция (25°C-300°C) с автоматической системой увлажнения (11 уровней влажности от сухой конвекции до высокого уровня влажности), возможность сохранять рецепты, автоматический прогрев, функция ожидания и автоматическое охлаждение камеры. Конструкция целиком выполнена из нержавеющей стали AISI 304, бесшовная внутренняя поверхность рабочей камеры, скругленные углы. Дверь с двойным стеклом на шарнирном креплении, что предотвращает риск ожога оператора. Индекс герметичности IPX5. USB-порт, система HACCP. air-o-clean™: встроенная система очистки рабочей камеры (4 автоматических цикла очистки) и эко-функциями для экономии электроэнергии, воды и моющего средства.

Одобрено

### 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.
- air-o-clean™: встроенная система очистки рабочей камеры (4 автоматических цикла очистки) и эко-функциями для экономии электроэнергии, воды и моющего средства.
- Система HACCP.
- Функция МультиТаймер позволяет задать продолжительность для 14 рабочих циклов для гибкого графика и высокого качества блюд.
- 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 нержавеющей стали AISI 304.
- 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.

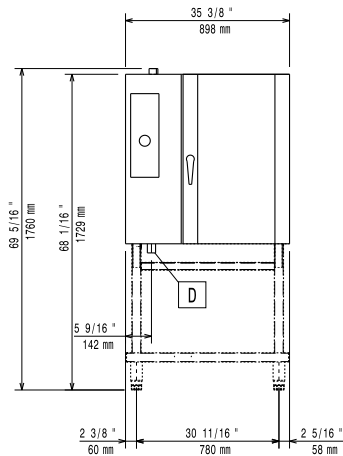
Электрическая конвекционная печь Touchline 101



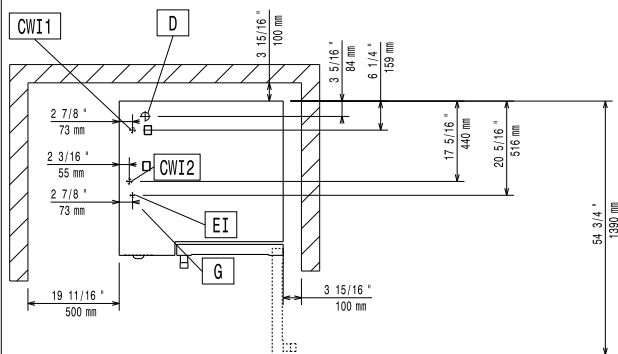
Electrolux

# air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 101

Вид спереди

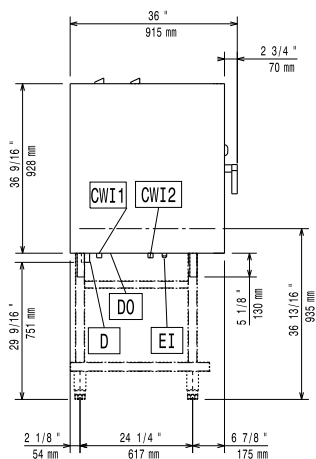


Вид сверху



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

Вид сбоку



## Электрика

### Электропитание:

**266202 (AOS101EKA1)** 400 V/3N ph/50/60 Гц

### Подключаемая мощность:

17.5 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:

10 - 1/1 Gastronorm

### Вместимость (MAX):

50 кг

## Основная информация

### Габариты, высота:

1058 мм

### Габариты, ширина:

898 мм

### Габариты, глубина:

915 мм

### Вес нетто:

139 кг

### Число/тип контейнеров:

10 - 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:

736 мм

air-o-convect Touchline  
Электрическая конвекционная печь Touchline 101

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на





Electrolux

## air-o-convect Touchline Электрическая конвекционная печь Touchline 101

### Опции

- Вытяжной зонт без вентилятора к печам PNC 640791  
6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413)
- Вытяжной зонт с вентилятором к печам PNC 640792  
6 и 10 GN 1/1. Дымоход (640413)
- Вытяжной зонт с системой улавливания PNC 640796  
запахов к электрическим печам air-o-  
steam/air-o-convect 6 GN 1/1 и 10 GN 1/1
- Автоматический водоумягчитель для PNC 921305  
печей
- Очищающий наполнитель для PNC 921306  
водоумягчителя
- Комплект колес к подставкам 6 и 10 GN PNC 922003  
1/1 и GN 2/1
- Тележка к печам и шкафам скоростного PNC 922004  
охлаждения/замораживания 6 и 10 GN  
1/1
- Структура с колесами к печам и PNC 922006  
шкафам скоростного охлаждения/  
замораживания 10 GN 1/1, шаг 65 мм  
(стандарт)
- Структура с колесами к печам и PNC 922009  
шкафам скоростного охлаждения/  
замораживания 8 GN 1/1, шаг 80 мм
- Комплект регулируемых ножек к печам PNC 922012  
6 и 10 GN
- Термочехол к 10 GN 1/1 PNC 922013
- Банкетная структура на 30 тарелок к PNC 922015  
печам и шкафам скоростного  
охлаждения/замораживания 10 GN 1/1,  
шаг 65 мм
- 2 решетки GN 1/1 из н/стали AISI 304 PNC 922017
- Направляющие для открытой подставки PNC 922021  
к печам 6 и 10 GN 1/1
- 2 решетки GN 1/1 для цыплят (8 шт. на PNC 922036  
решетку)
- Структура с колесами на 8 противней PNC 922066  
400x600 мм к печам и шкафам  
скоростного охлаждения/  
замораживания 10 GN 1/1, шаг 80 мм
- Банкетная структура на 23 тарелки к PNC 922071  
печам 10 GN 1/1, шаг 85 мм
- Подставка для структуры и ручка к ней PNC 922074  
для печей 6 и 10 GN 1/1
- Решетка GN 1/2 для цыплят (4 шт. по PNC 922086  
1,2 кг каждый)
- Контейнер с антипригарным покрытием PNC 922090  
GN 1/1, В=20 мм
- Контейнер с антипригарным покрытием PNC 922091  
GN 1/1, В=40 мм
- Контейнер с антипригарным покрытием PNC 922092  
GN 1/1, В=60 мм
- Усиленная структура с колесами, внизу PNC 922099  
держатель для жиросборника, к печам  
10 GN 1/1, шаг 64 мм
- Комплект наружного соединения для PNC 922169  
контейнеров моющих и  
ополаскивающих средств
- Душ для печи (бокового крепления) PNC 922171
- Жировой фильтр к печам 10 GN 1/1 и GN PNC 922178   
2/1 (пароконвекционные - газ, электрика,  
конвекционные - электрика)
- Пекарский противень на 5 багетов, PNC 922189   
перфорированный алюминий с  
силиконовым покрытием (400x600x38)
- Пекарский противень с бортиками, PNC 922190   
перфорированный алюминий (400x600x20)
- Пекарский противень с бортиками, PNC 922191   
алюминий (400x600x20)
- Открытая подставка с направляющими к PNC 922195   
печам 6 и 10 GN 1/1
- Корзина настенного крепления для PNC 922209   
контейнера с моющим средством
- Держатель для контейнера с моющим PNC 922212   
средством в открытую подставку
- Пластина-гриль GN 1/1 PNC 922215
- Подставка-шкаф с направляющими к печам PNC 922223   
6 и 10 GN 1/1
- Тепловой шкаф-подставка с увлажнением к PNC 922227   
печам 6 и 10 GN 1/1 с направляющими для  
контейнеров GN 1/1 и противней 600x400  
мм
- 2 корзины для жарки к печам PNC 922239
- Теплозащита к печам: башенная установка PNC 922245   
6 GN 1/1 на 10 GN 1/1
- Фильтр для панели управления к печам 20 PNC 922248   
GN 1/1
- Теплозащита к печам 10 GN 1/1 PNC 922251
- Механизм двойного закрытия двери PNC 922265
- Решетка GN 1/1 для 8 цыплят (1,2 кг PNC 922266   
каждый)
- Комплект HACCP для печей PNC 922275
- USB-термощуп для методики Sous-Vide - PNC 922281   
для печей air-o-steam Touchline с версией  
ПО не ниже 4.10
- Комплект для слива (диам. 50 мм) к печам PNC 922283   
6 и 10 GN 1/1 и 10 GN 2/1
- Направляющие для пекарских противней PNC 922286   
400x600 мм в подставку к печам 6 и 10 GN  
1/1
- 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
- Пекарская структура к печам 10 GN 1/1 PNC 922292
- Пекарский противень с 2 бортиками, GN 1/1 PNC 922299
- Решетка для запекания картофеля (28 PNC 922300   
картофелин), GN 1/1
- Контейнер с антипригарным покрытием, PNC 922308   
В=20 мм, GN 1/2
- Контейнер с антипригарным покрытием, PNC 922309   
В=40 мм, GN 1/2
- Контейнер с антипригарным покрытием, PNC 922310   
В=60 мм, GN 1/2
- Монтажный комплект для башенной PNC 922319   
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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- Лоток-жиросборник В=100 мм PNC 922321
- Тележка для вкатной структуры для PNC 922323   
башенной установки (к нижней печи)

air-o-convect Touchline  
Электрическая конвекционная печь Touchline 101



Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2013.07.17



Electrolux

**air-o-convect Touchline**  
**Электрическая конвекционная**  
**печь Touchline 101**

- Шашлычница  PNC 922326
- 4 длинных шампура  PNC 922327
- Лоток-жироборник В=40 мм  PNC 922329
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922333
- Коптильный аппарат Volcano к печам LW и CW  PNC 922338
- - NOT TRANSLATED -  PNC 922347



**air-o-convect Touchline**  
**Электрическая конвекционная печь Touchline 101**

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2013.07.17