

Electrolux air-o-steam Touchline

Combi LW 10 GN 2/1 gas

Los hornos air-o-steam Touchline de Electrolux combinan la tradición con la última tecnología de investigación para satisfacer las necesidades de trabajo y la creatividad de los profesionales de la cocina de hoy en día. La gama de hornos air-o-steam Touchline ofrece diferentes tamaños y suministra un alto grado de automatización, así como una extensa gama de accesorios. Los combis air-o-steam Touchline han sido diseñados para ser perfectamente compatibles para realizar el sistema cook&chill con los abatidores y abatidores/congeladores, air-o-chill. Los air-o-steam Touchline detallados en esta ficha técnica son modelos a gas 10 GN 2/1 .



MODOS DE FUNCIONAMIENTO

- Ventana con tres modos de cocción: Automático, Manual o Recetas, ciclos de limpieza y modo de ajustes.
- Modo Automático: simplemente tiene que seleccionar la familia y el tipo de alimento, el horno hará el resto. La temperatura, el clima de cocción y el tiempo serán dirigidos por el horno, alcanzando un resultado perfecto de acuerdo a la carga del alimento. El modo automático es ideal para personal menos cualificado. 3 ciclos especiales automáticos:
 - Cocción a Baja Temperatura (LTC, ciclo automático): indicado para carnes y pesados, automáticamente selecciona los parámetros para alcanzar la menor pérdida de peso y la máxima calidad del producto.

- Ciclo de regeneración: controla las mejores condiciones de humedad para regenerar los productos.

- Ciclo de fermentación: gracias a air-o-clima es posible crear el ambiente perfecto para la fermentación.

- Modo Programas (Recetas): puede almacenar sus recetas con una memoria de 1.000 recetas con 16 fases de cocción disponibles cada una.

- Modo Manual: el modo de cocción tradicional, seleccione el ciclo de cocción deseado, la temperatura, el tiempo y las funciones avanzadas.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Ciclos tradicionales de cocción:
 - Ciclo Convección (máx. 300 °C): ideal para productos que deben ser cocinados sin humedad. La humedad generada por el propio alimento se controla con la función air-o-clima, gracias al sensor Lambda, para una cocción de los más natural.
 - Ciclo Vapor (máx. 130 °C): para productos que se tienen que cocinar en agua. Se puede utilizar Vapor a Baja Temperatura (25-99°C), Vapor (100°C) o Vapor a Alta Temperatura (100-130°C).
 - Ciclo Combi (máx. 250°C): combina convección y vapor, obteniendo una humedad controlada dentro del ambiente de cocción (gracias a air-o-clima), reduciendo los tiempos de cocción y la pérdida de peso del producto.



Electrolux

**Electrolux air-o-steam Touchline
Combi LW 10 GN 2/1 gas**

- **air-o-clima:** mide físicamente el nivel de humedad real dentro de la cámara de cocción, gracias al Sensor Lambda, y actúa consecuentemente de acuerdo al valor fijado. Esta tecnología garantiza siempre el clima deseado de cocción en relación con el alimento cargado. Con los ciclos de aire caliente, air-o-clima también controla el exceso de humedad generada por el propio alimento.
- **air-o-flow:** bombea aire fresco desde el exterior a través del ventilador bi-funcional, el cual impulsa el aire, que ha sido ya precalentado, hacia la cámara de cocción, garantizando la uniformidad en el proceso de cocción.
- **air-o-clean:** 4 ciclos diferentes automáticos para limpiar la cámara de cocción, según se necesite. El sistema de limpieza está integrado (no es necesario añadir nada). Funciones Green disponibles para ahorra energía, agua y abrillantador.
- **Sonda de alimento Multisensor** con 6 puntos de medición, 1/2 °C de precisión.

- **Velocidades del Ventilador:** total, media velocidad (para cocciones delicadas como puede ser la bollería) y velocidad por impulsos (para panadería y cocción a baja temperatura).
- **Ciclo de media potencia:** para cocciones delicadas como bollería.
- **Eco-delta:** la temperatura dentro de la cámara es más alta que la temperatura del propio alimento y aumentan respectivamente.
- **Enfriamiento rápido:** útil cuando se requiere cambiar de tipo de cocción y necesita una temperatura más baja que la anterior. Funciona automáticamente y manualmente.
- **Inyección manual de agua** en la cámara.
- **Food Safe Control:** monitorea y valida automáticamente el proceso de cocción de acuerdo a la normativa HACCP, en relación al proceso de seguridad microbiológica.
- **Gestión HACCP bajo pedido:** permite registrar los programas de cocción de acuerdo a la normativa H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- **Conexión USB.**

CONSTRUCCIÓN

- Todo en acero inoxidable 304, sin juntas en la cámara de cocción.
- Puerta de cristal templado equipada con bandejas recolectoras para la condensación y evitar que caiga al suelo, para una máxima seguridad. Cuatro posiciones de apertura para facilitar la carga y descarga de alimentos.
- Grifo ducha de mano retráctil integrado para modelos de sobremesa.
- Iluminación halógena en la cámara de cocción.
- Nivel de proección al agua IPX5.
- Los hornos air-o-steam cumplen con las normativas de seguridad GASTEC.

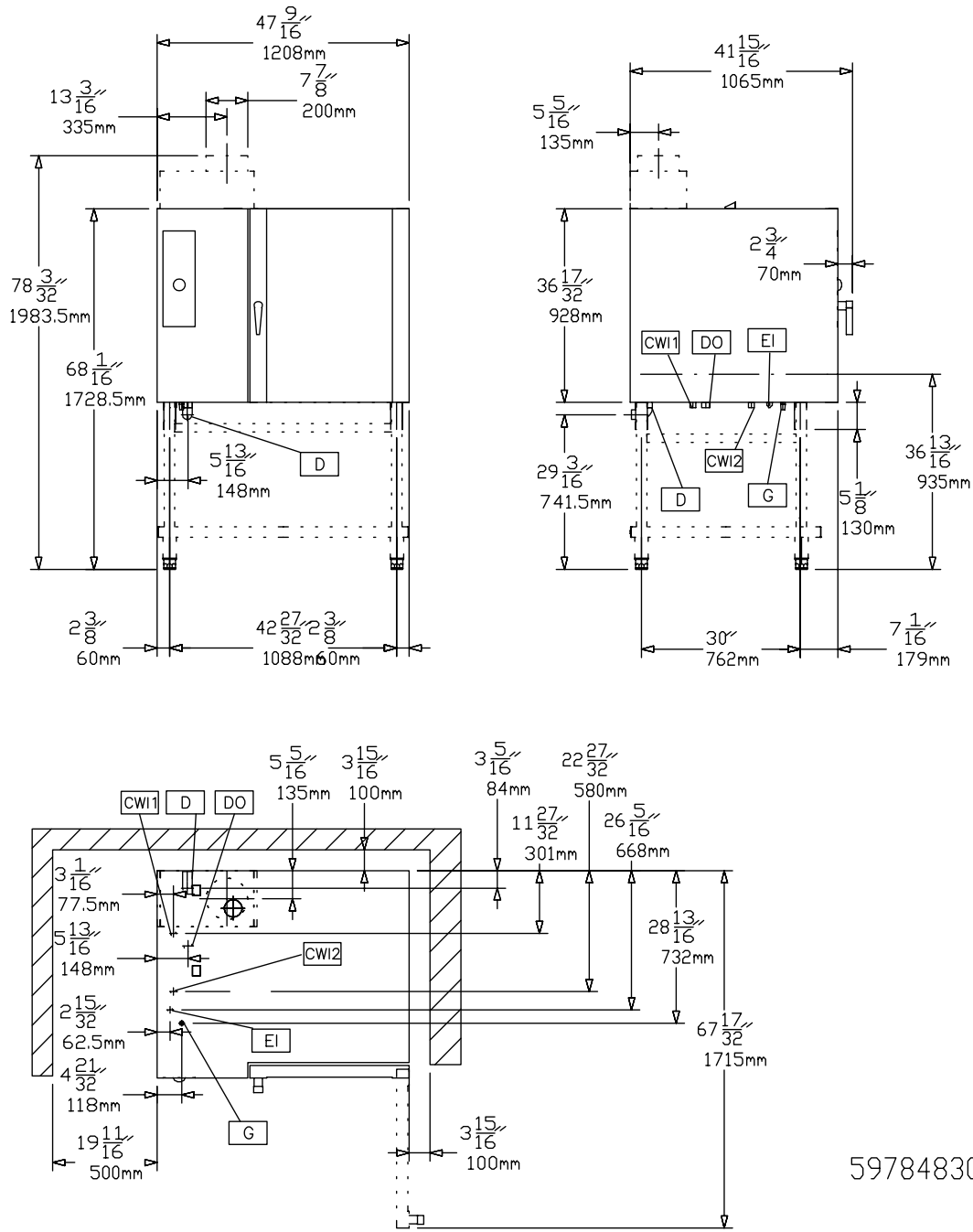
CARACTERÍSTICAS	AOS102GTG1 267703	AOS102GTD1 267713
Alimentación	Gas	Gas
Gas	Gas Natural G20 (20mbar)	LPG
Nº de rejillas	10	10:
Guía paso	65	65
Ciclos de cocción - °C		
aire-convección	300	300
vapor	130	130
mixto	250	250
Convección	●	●
Vapor	●	●
Convección/vapor	●	●
Control de humedad	●	●
Regeneración	●	●
Vapor a baja temperatura	●	●
Ventilador dos velocidades	●	●
Sonda multipuntos	●	●
Sistema de limpieza Automático	●	●
Nº de programas	1000	1000
Dimensiones externas - mm		
anchura	1208	1208
profundidad	1065	1065
altura	1058	1058
Dimensiones internas - mm		
anchura	640	640
Dimensiones interiores - mm		
profundidad	855	855
Dimensiones internas - mm		
altura	736	736
Potencia - kW		
boiler	25	25
Potencia - KW		
auxiliar	1	1
potencia eléctrica	1	1
Potencia - kW		
cámara cocción	27	27
Potencia - KW		
gas	45	45
Peso neto - kg.	203	203
suministro voltaje	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60

**Electrolux air-o-steam Touchline
Combi LW 10 GN 2/1 gas**

	AOS102GTG1 267703	AOS102GTD1 267713
ACCESORIOS		
1 REJILLA 1/1GN-8 POLLOS ENTEROS (1,2KG)	922266	922266
2 CESTOS PARA FREIR PARA HORNOS	922239	922239
2 REJILLAS PARA POLLOS 1/1GN (8+8)	922036	922036
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.ALUMINIO	922191	922191
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.PERF.ALUM	922190	922190
BANDEJA(400X600X38)5 FILAS-PERF.ALUM/SIL	922189	922189
BASE ABIERT+SOP.BAND.10GN2/1 HORNOS LW	922198	922198
BASE ARM.CAL.-HORNO CONV.VAP.AOS 10GN2/1	922225	922225
BASE ARMARIO+SOPORT.BAND.10GN2/1	922097	922097
CAMPANA CON VENTILADOR-10GN2/1 LW	640794	640794
CAMPANA SIN VENTILADOR-10GN2/1 LW	640793	640793
CARRO PARA ESTRUCTURA ROLL-IN 10X2/1GN	922042	922042
CHIMENEA PARA HORNOS GAS - LW	922235	922235
CUBIERTA TÉRMICA PARA 10X2/1GN	922048	922048
DESCALCIFICADOR AGUA AUTO P/ HORNOS	921305	921305
DESCALCIFICADOR RESINA	921306	921306
DUCHA VISTA	922171	922171
EST.PASTELER.(400X600)+RUJE-80MM.10 2/1GN	922067	922067
ESTRUC.BANDEJA PARA 10XGN 2/1-PASO 65MM	922043	922043
ESTRUC.BANDEJA PARA 8XGN 2/1-PASO 80MM	922045	922045
ESTRUC.BANQ.61 PLATOS-PASO 75MM-10X2/1GN	922052	922052
FILTRO DE AGUA PARA HORNOS	922186	922186
FILTRO DE GRASA P/ HORNOS 10X1/1 Y 2/1GN	922178	922178
FILTRO PANEL CONTROL-HORNOS LW 10 2/1GN	922247	922247
KIT CONEX.EXTERNA P/DETERG Y ABRILLANTAD	922169	922169
KIT CONVERSION GAS GLP A NATURAL		922278
KIT CONVERSION GAS NATURAL A GLP	922277	
KIT DE 4 PATAS REGULABLES EN ALTURA	922012	922012
KIT DRENAJE (D=50MM)HORNOS 6&10GN1/1-2/1	922283	922283
KIT HACCP INTEGRADO PARA HORNOS	922275	922275
KIT HACCP PARA SISTEMA EKIS	922166	922166
PAR DE REJILLAS 2/1GN EN INOX AISI 304	922175	922175
PAREJA DE REJILLAS INOX GN 1/1	922017	922017
PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	922093	922093
PIEZA P/CIERRE DOBLE CLICK P/PTAS.HORNOS	922265	922265
PROTECTOR CONTRA CALOR HORNOS 10 GN 2/1	922252	922252
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM	922090	922090
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	922091	922091
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=65 MM	922092	922092
SISTEMA DESLIZ.CON ASA-HORNOS 10x2/1GN	922047	922047
SOPORT.BANDEJAS P/BASES HORNOS 10GN2/1	922041	922041
SOPORTE P/DEPÓS.DETERGENTE-BASE ABIERTA	922212	922212

**Electrolux air-o-steam Touchline
Combi LW 10 GN 2/1 gas**

267703, 267713



LEYENDA	AOS102GTG1 267703	AOS102GTD1 267713
CWI - Entrada agua fría	3/4"	3/4"
D - Descarga agua	1"1/4	1"1/4
DO - Tubo descarga reboadero	●	●
EI - Conexión eléctrica	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Conexión gas	1/2"	1/2"
WIC - Entrada agua refrigeración	3/4"	3/4"

EGB030

2010-07-21

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.