

## Combi LW 20 GN 1/1-eléctrico

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 eléctricos 20 GN 1/1.



267204

### 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.

- 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.

### 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.



 **Electrolux**

**Electrolux air-o-steam Touchline  
Combi LW 20 GN 1/1-eléctrico**

- Sistema automático de diagnóstico del generador de vapor para detectar la presencia de cal.
- 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 ahorrar energía, agua y abrillantador.

- Sonda de alimento Multisensor con 6 puntos de medición, ½ °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 las normativas de seguridad IMQ

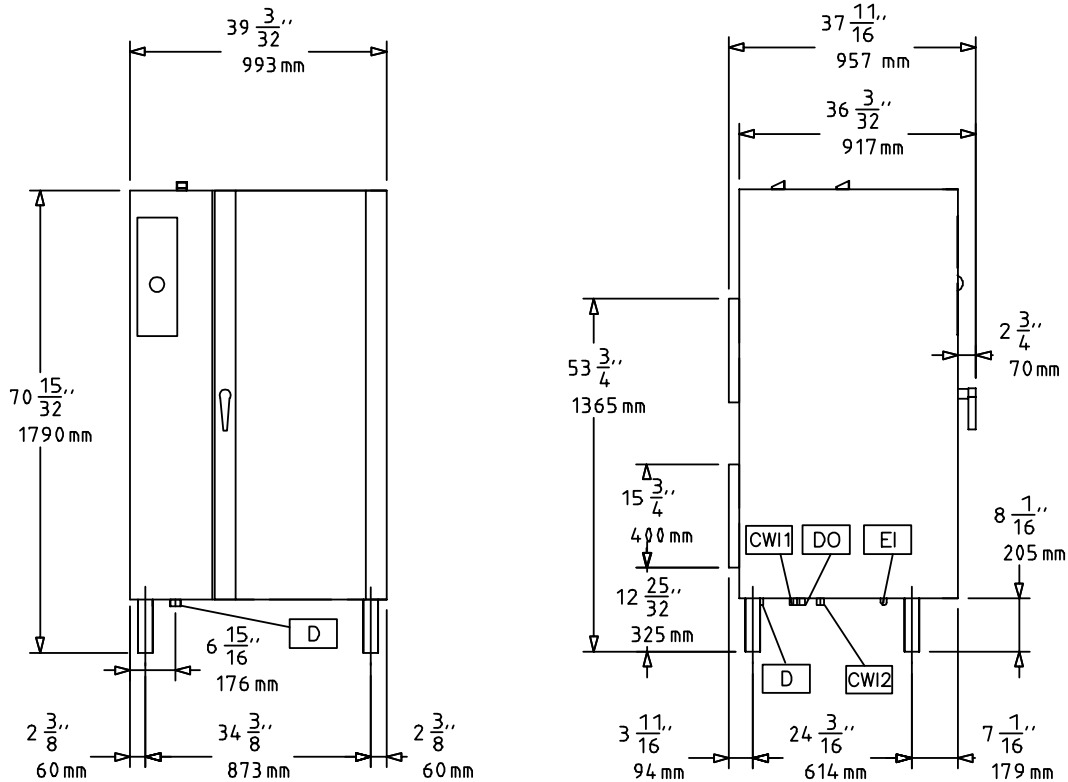
CARACTERÍSTICAS	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Nº de rejillas	20	16	20
Guía paso	63	80	63
Ciclos de cocción - °C			
aire-convección	300	300	300
vapor	130	130	130
mixto	250	250	250
Convección	●	●	●
Vapor	●	●	●
Convección/vapor	●	●	●
Control de humedad	●	●	●
Cook & Hold	●	●	●
Regeneración	●	●	●
Vapor a baja temperatura	●	●	●
Ventilador dos velocidades	●	●	●
Sonda multipuntos	●	●	●
Sistema de limpieza Automático	●	●	●
Nº de programas	1000	1000	1000
Dimensiones externas - mm			
anchura	993	993	993
profundidad	957	957	957
altura	1795	1795	1795
Dimensiones internas - mm			
anchura	460	460	460
Dimensiones interiores - mm			
profundidad	715	715	715
Dimensiones internas - mm			
altura	1450	1450	1450
Potencia - kW			
boiler	24	24	20
Potencia - kW			
auxiliar	0.8	0.8	0.8
potencia eléctrica	34.5	34.5	34.5
Potencia - kW			
cámara cocción	34	34	34
Peso neto - kg.	284	284	284
suministro voltaje	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

**Electrolux air-o-steam Touchline  
Combi LW 20 GN 1/1-eléctrico**

	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
<b>ACCESORIOS EN DOTACIÓN</b>			
CARRO+ESTRUC.P/16X1/1GN-PASO 80MM		1	
CARRO+ESTRUC.P/20X1/1GN-PASO 63MM	1		1
FILTRO PANEL CONTROL-HORNOS 20GN1/1 LW	1	1	1
PROTEC.CONTRA CALOR SIN CARRO P/20X1/1GN	1	1	1
<b>ACCESORIOS</b>			
1 REJILLA 1/1GN-8 POLLÓS ENTEROS (1,2KG)	922266	922266	922266
1 REJILLA 1/2GN P/4 POLLÓS ENTER.(1,2KG)	922086	922086	922086
2 CESTOS PARA FREIR PARA HORNOS	922239	922239	922239
2 FILTROS GRASA P/HORNOS 20X1/1 Y 2/1GN	922179	922179	922179
2 REJILLAS PARA POLLÓS 1/1GN (8+8)	922036	922036	922036
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.ALUMINIO	922191	922191	922191
BAND.PANAD.(400X600X20)4 BORD.PERF.ALUM	922190	922190	922190
BANDEJA(400X600X38)5 FILAS.PERF.ALUM/SIL	922189	922189	922189
CARRO BANQ.54 PLATOS P/20X1/1GN-74MM	922016	922016	922016
CARRO PASTELERIA PARA 20X1/1GN, 80MM	922068	922068	922068
CARRO+ESTRUC.P/16X1/1GN-PASO 80MM	922010	922010	922010
CARRO+ESTRUC.P/20X1/1GN-PASO 63MM	922007	922007	922007
CESTA DE FRITURA PARA HORNOS 2/3GN	922284	922284	922284
CESTO P/DEPOSITO DE DETERGENTE-A PARED	922209	922209	922209
DESCALCIFICADOR AGUA AUTO P/ HORNOS	921305	921305	921305
DESCALCIFICADOR RESINA	921306	921306	921306
DUCHA VISTA	922171	922171	922171
ESTRUC.BANQ.45 PLA-85MM P/HORNO 20X1/1GN	922072	922072	922072
FILTRO AGUA P/ HORNOS 20X2/1GN,1.8 L/MIN	922104	922104	922104
FUNDA TÉRMICA PARA 20X1/1GN	922014	922014	922014
KIT HACCP INTEGRADO PARA HORNOS	922275	922275	922275
KIT HACCP PARA SISTEMA EKIS	922166	922166	922166
PAREJA DE REJILLAS INOX GN 1/1	922017	922017	922017
PARRILLA DE MARCADO (ALUMINIO) GN 1/1	922093	922093	922093
PLANCHA RANURADA MARCADO 1/1GN P/HORNOS	922215	922215	922215
PROTEC.CONTRA CALOR SIN CARRO P/20X1/1GN	922094	922094	922094
PROTECTOR CONTRA CALOR HORNOS 20 GN 1/1	922243	922243	922243
RECIPIEN.ANTIADHEREN-HORNOS 2/3GN H=20MM	922285	922285	922285
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=20 MM	922090	922090	922090
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=40 MM	922091	922091	922091
RECIPIENTE ANTI-ADHERENTE GN 1/1 H=65 MM	922092	922092	922092

**Electrolux air-o-steam Touchline  
Combi LW 20 GN 1/1-eléctrico**

267204, 267224, 267214



597849100

LEYENDA	AOS201ETA1 267204	AOS201ETH1 267214	AOS201ETN1 267224
CWI - Entrada agua fría	3/4"	3/4"	3/4"
D - Descarga agua	1"1/4	1"1/4	1"1/4
DO - Tubo descarga rebosadero	●	●	●
EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60
WIC - Entrada agua refrigeración	3/4"	3/4"	3/4"

EGA040

2010-05-19

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