



Electrolux

## air-o-steam Электрическая пароконвекционная печь 101 В



**air-o-steam**

### Электрическая пароконвекционная печь 101 В

**268202 (AOS101EBA2)**

Электрическая  
пароконвекционная печь  
101 - 400В/3/60Гц

## Описание

### Поз. №

Пароконвекционная печь с высокопроизводительным парогенератором гарантирует постоянную подачу пара.

air-o-flow: предварительно прогретый воздух извне попадает на вентилятор двойного действия, который равномерно распределяет его по всему объему камеры.

Точный контроль уровня влажности гарантирует эффективное использование парогенератора, а значит, снижение потребления воды и электроэнергии. Ручной впрыск воды для увеличения влажности в рабочей камере.

air-o-clean: встроенная система очистки рабочей камеры с 4 автоматическими и одним полуавтоматическим циклом очистки.

Режимы приготовления: пар (100°C), низкотемпературный пар (25-99 °C), высокотемпературный пар (101-130°C), конвекция (25-300°C), комби-режим (25-250°C), регенерация. Двухэтапный рабочий цикл с возможностью комбинировать различные режимы. 1/2 мощности нагрева, 1/2 скорости вращения вентилятора и импульсный режим вентилятора.

Термошуп. Дверь с двойным стеклом на шарнирном креплении, что предотвращает риск ожога оператора, и каплесборником для конденсата, что исключает попадание конденсата на пол. Галогенная лампа внутри рабочей камеры. Внешние панели и рабочая камера из нержавеющей стали AISI 304.

## Характеристики

- Импульсный режим вентилятора.
- Цикл с ограничением мощности нагрева.
- Автоматическая встроенная система очистки air-o-clean™ (4 автоматических и 1 полуавтоматический цикл).
- В комплект входит термошуп.
- Ручной режим: традиционный способ работы с настройкой параметров вручную. Доступные режимы приготовления:
  - Конвекция (макс. 300°C): идеально для выпечки при низкой влажности.
  - Низкотемпературный пар (макс. 100°C): идеально для технологии sous-vide (вакуумный пакет), регенерации и деликатной тепловой обработки.
  - Пар (100°C): овощи и морепродукты.
  - Высокотемпературный пар (макс. 130°C).
  - Комби-режим (макс. 250°C): сочетание пара и конвекции позволяет точно определить влажность в рабочей камере, ускорить процесс приготовления и сократить весовые потери.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- air-o-flow обеспечивает равномерное пропекание: свежий воздух извне поступает на вентилятор двойного действия, нагревается и распределяется в рабочей камере.
- [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.

Одобрено



Electrolux

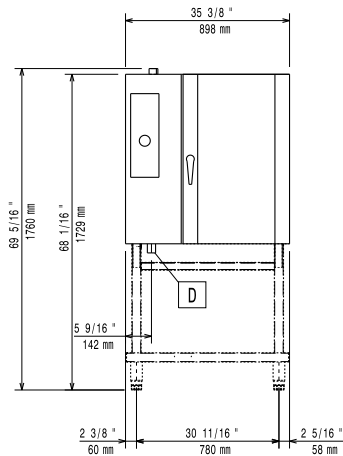
Электрическая пароконвекционная печь 101 В  
air-o-steam



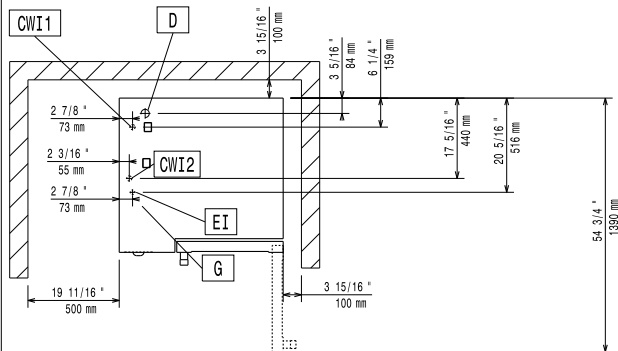
Electrolux

# air-o-steam Электрическая пароконвекционная печь 101 В

Вид спереди

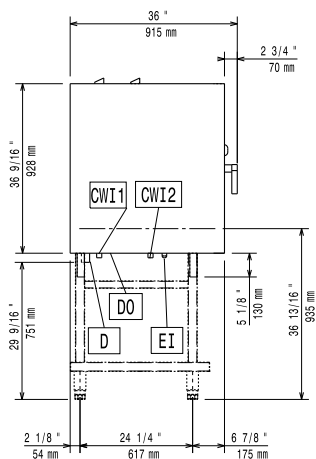


Вид сверху



- CWI1** = Вход холодной воды  
**D** = Дренаж  
**EI** = Вход эл. кабеля

Вид сбоку



## Электрика

**Электропитание:**  
268202 (AOS101EBA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Подключаемая мощность:** 17.5 kW

**Необходим предохранительный выключатель**

## Вода

**Вход холодной воды:** 3/4"

**Вход подготовленной 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

**Вес нетто:** 156 кг

**Вес брутто:** 164 кг

**Высота:** 1270 мм

**Ширина:** 990 мм

**Глубина:** 950 мм

**Объем:** 1.19 м3



air-o-steam  
Электрическая пароконвекционная печь 101 В

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на



Electrolux

# air-o-steam Электрическая пароконвекционная печь 101 В

## 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, V=20 мм
- Контейнер с антипригарным покрытием PNC 922091  
GN 1/1, V=40 мм
- Контейнер с антипригарным покрытием PNC 922092  
GN 1/1, V=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 6 и PNC 922246   
10 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
- 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   
V=20 мм, GN 1/2
- Контейнер с антипригарным покрытием, PNC 922309   
V=40 мм, GN 1/2
- Контейнер с антипригарным покрытием, PNC 922310   
V=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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922321
- - NOT TRANSLATED - PNC 922323
- - NOT TRANSLATED - PNC 922326
- - NOT TRANSLATED - PNC 922327
- - NOT TRANSLATED - PNC 922329



air-o-steam  
Электрическая пароконвекционная печь 101 В

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на



Electrolux

**air-o-steam**  
**Электрическая**  
**пароконвекционная печь 101 В**

- - NOT TRANSLATED -
- - NOT TRANSLATED -
- - NOT TRANSLATED -

PNC 922333  
  
PNC 922338  
  
PNC 922347



**air-o-steam**  
**Электрическая пароконвекционная печь 101 В**

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2013.10.18