

# Печи конвекционные электрические серии air-o-convect Electrolux Professional

## Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

# Печи конвекционные air-o-convect

## Электрические



	<b>Electrolux AOS06EC</b>	<b>Electrolux AOS10EC</b>	<b>Electrolux AOS20EC</b>
Габариты, мм	898x915x808	898x915x1058/ 1208x1065x1058	993x957x1795/1243x1107x1795
Напряжение, В	380	380	380
Общая мощность, кВт	10,1	17,5/25	35,5/50
Количество уровней	6/5	10/8	20
Расстояние между уровнями, мм	63/80	63/80	63
Размер габаритных емкостей	GN 1/1 / пекарские противни 400x600	GN 1/1 / GN 2/1 / пекарские противни 400x600	GN 1/1 / GN 2/1 / пекарские противни 400x600
Термощуп	с 6 точками замера	с 6 точками замера	с 6 точками замера
Температура рабочей камеры, С	до 300	до 300	до 300
Тип пароувлажнения	бойлерный	бойлерный	бойлерный
Уровней влажности	11	11	11
Охлаждение	ручное и автоматическое	ручное и автоматическое	ручное и автоматическое

Модель AOS061ECY2: габариты 898x915x808 мм, мощность 10,1 кВт, пекарские противни 400x600 мм, 5 уровней, расстояние между направляющими 80 мм.

Модель AOS101ECY2: габариты 898x915x1058 мм, мощность 17,5 кВт, пекарские противни 400x600 мм, 8 уровней, расстояние между направляющими 80 мм.

Модель AOS101ECA2: габариты 898x915x1058 мм, мощность 17,5 кВт, габаритные емкости GN 1/1, 10 уровней.

Модель AOS102ECA2: габариты 1208x1065x1058 мм, мощность 25 кВт, габаритные емкости GN 2/1, 10 уровней.

Модель AOS201ECA2: габариты 993x957x1795 мм, мощность 34,5 кВт, габаритные емкости GN 1/1, 20 уровней.

Модель AOS202ECA2: габариты 898x915x1058 мм, мощность 50 кВт, габаритные емкости GN 2/1, 20 уровней.

Модель AOS061ECA2: габариты 898x915x808 мм, мощность 10,1 кВт, габаритные емкости GN 1/1, 6 уровней.

**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)

- Приготовление в два этапа (1 фаза - приготовление с паром, 2 фаза - сухая конвекция для поджаристой корочки).

- Режимы вращения вентилятора: полная скорость или импульсный режим (приготовление деликатной выпечки, режим мармита и низкотемпературные циклы).

- Функция ожидания для поддержания блюд теплым после приготовления.

- Электронное управление пароотводным клапаном, устраняющим избыток влаги.

- Автоматическое и ручное охлаждение рабочей камеры при переходе на цикл с более низкой рабочей температурой.

- air-o-flow обеспечивает равномерное пропекание: свежий воздух извне поступает на вентилятор двойного действия, нагревается и распределяется в рабочей камере.

- Автоматическая встроенная система очистки air-o-clean™ (4 автоматических и 1 полуавтоматический цикл).

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93