

Печи конвекционные газовые 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

Газовые



Габариты, мм
Напряжение, В
Общая газовая мощность, кВт
Количество уровней
Расстояние между уровнями, мм
Размер gastronorm
Термощуп
Температура рабочей камеры, С
Тип пароувлажнения
Уровней влажности
Охлаждение

Electrolux AOS06GC
898x915x808
220
10
6/5
63/80
GN 1/1 / пекарские противни 400x600
с 6 точками замера
до 300
бойлерный
11
ручное и автоматическое

Electrolux AOS10GC
898x915x1058/ 1208x1065x1058
220
17,5/25
10/8
63/80
GN 1/1 / GN 2/1 / пекарские противни 400x600
с 6 точками замера
до 300
бойлерный
11
ручное и автоматическое

Electrolux AOS20GC
993x957x1795/1243x1107x1795
220
35,5/50
20
63
GN 1/1 / GN 2/1 / пекарские противни 400x600
с 6 точками замера
до 300
бойлерный
11
ручное и автоматическое

Модель AOS061GCY2 габариты 898x915x808 мм, напряжение 10 кВт, пекарские противни 400x600 мм, 5 уровней, расстояние между уровнями 80 мм.

Модель AOS101GCY2 габариты 898x915x1058 мм, напряжение 20 кВт, пекарские противни 400x600 мм, 8 уровней, расстояние между уровнями 80 мм.

Модель AOS102GCG2 габариты 1208x1065x1058 мм, напряжение 27 кВт, gastronorm GN 2/1, 10 уровней.

Модель AOS101GCG2 габариты 898x915x1058 мм, напряжение 20 кВт, gastronorm GN 1/1, 10 уровней.

Модель AOS201GCG2 габариты 993x957x1795 мм, напряжение 40 кВт, gastronorm GN 1/1, 20 уровней.

Модель AOS202GCG2 габариты 1243x1107x1795 мм, напряжение 55 кВт, gastronorm GN 2/1, 20 уровней.

Модель AOS061GCG2 габариты 898x915x808 мм, напряжение 10 кВт, gastronorm 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.
- 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).
- Автоматическое и ручное охлаждение рабочей камеры при переходе на цикл с более низкой рабочей температурой.
- Газовые горелки одобрены Gastec - высокий КПД и низкий уровень эмиссии вредных веществ.

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