

Пароконвектоматы электрические серии air-o-steam Touchline 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

Пароконвектоматы air-o-steam Touchline

Электрические



	Electrolux AOS06E	Electrolux AOS10E	Electrolux AOS20E
Габариты, мм	898x915x808	898x915x1058/ 1208x1065x1 058	993x957x1795/ 1243x1107x1 795
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	10,1	17,5/25	34,5/50
Количество уровней	6	10/8	20/16
Расстояние между уровнями, мм	65/80	65/80	65/80
Размер гастроемкостей	GN 1/1	GN 1/1 / GN 2/1	GN 1/1 / GN 2/1
Термощуп	с 6 точками замера	с 6 точками замера	с 6 точками замера
Количество режимов	3	3	3
Температура рабочей камеры, С	до 300	до 300	до 300
Тип пароувлажнения	бойлерный	бойлерный	бойлерный
Цикл мойки	автоматический	автоматический	автоматический

Габариты 898x915x808 мм в моделях: AOS061ETA1, AOS061ETH1.

Габариты 898x915x1058 мм в моделях: AOS101ETA1, AOS101ETH1 .

Габариты 1208x1065x1058 мм в моделях: AOS102ETA1.

Габариты 993x957x1795 мм в моделях: AOS201ETA1, AOS201ETH1.

Габариты 1243x1107x1795 в моделях: AOS202ETA1.

6 уровней загрузки в моделях: AOS061ETA1, AOS061ETH1.

8 уровней загрузки в моделях: AOS102ETA1.

10 уровней загрузки в моделях: AOS101ETA1, AOS101ETH1.

16 уровней загрузки в моделях: AOS202ETA1.

20 уровней загрузки в моделях: AOS201ETA1, AOS201ETH1.

Размер гастроемкостей GN 1/1 в моделях: AOS061ETA1, AOS061ETH1, AOS101ETA1, AOS101ETH1, AOS201ETA1, AOS201ETH1.

Размер гастроемкостей GN 2/1 в моделях: AOS102ETA1, AOS202ETA1.

Три режима работы:

Автоматический режим: выберите категорию продукта и тип блюда, и печь автоматически установит оптимальные температуру, время приготовления и уровень паронасыщения. Предусмотрены 3 цикла приготовления.

- Деликатная тепловая обработка для снижения весовых потерь и повышения качества крупных порций.
- Регенерация: контроль влажности для быстрой регенерации.
- Расстойка: система air-o-clima создает идеальные условия для расстойки.

Программный режим: память на 1000 рецептов, которые можно воспроизвести в любой момент.

Доступны программы на 16 этапов.

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 (у всех моделей).
- air-o-clima™: Лямбда-зонд обеспечивает автоматический контроль и поддержание влажности в рабочей камере (во всех моделях).
 - air-o-flow обеспечивает равномерное пропекание: свежий воздух извне поступает на вентилятор двойного действия, нагревается и распределяется в рабочей камере (во всех моделях).
 - Термощуп с 6 точками замера. (во всех моделях).
 - Режим мармита: вентилятор работает в импульсном режиме, идеально подходящем для работы с кондитерской мелкоштучкой (в модели AOS061ETA1).
 - Импульсный режим вентилятора (во всех моделях).
 - USB-порт (во всех моделях).
 - Встроенный душ-рулетка (в моделях AOS061ETA1, AOS061ETH1, AOS101ETA1, AOS101ETH1, AOS102ETA1, AOS201ETH1).

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