

Пароконвектоматы электрические серии air-o-steam 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

Электрические



Габариты, мм
Напряжение, В
Общая мощность, кВт
Количество уровней
Расстояние между уровнями, мм
Размер гастроемкостей
Термощуп
Количество режимов
Температура рабочей камеры, С
Тип пароувлажнения
Цикл мойки

Electrolux AOS06EB
898x915x808
220/380
10,1
5/6
65/80
GN 1/1
с 6 точками замера
1 (ручной)
до 300
бойлерный
автоматический

Electrolux AOS10EB
898x915x1058/ 1208x1065x1058
380
17,2/25
10/8
65/80
GN 1/1 / GN 2/1
с 6 точками замера
1 (ручной)
до 300
бойлерный
автоматический

Electrolux AOS20EB
993x957x1795/1243x1107x1795
380
34,5/50
20/16
65/80
GN 1/1 / GN 2/1
с 6 точками замера
1 (ручной)
до 300
бойлерный
автоматический

AOS101EBA2: габариты 898x915x1058 мм, мощность 17,5 кВт, количество уровней 10, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS102EBA2: габариты 1208x1065x1058 мм, мощность 25 кВт, количество уровней 10, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 2/1.

AOS201EBH2: габариты 993x957x1795 мм, мощность 34,5 кВт, количество уровней 16, расстояние между уровнями 80 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS201EBA2: габариты 993x957x1795 мм, мощность 34,5 кВт, количество уровней 20, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS202EBA2: габариты 1243x1107x1795 мм, мощность 50 кВт, количество уровней 20, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 2/1.

AOS061EBH2: габариты 898x915x808 мм, мощность 10,1 кВт, количество уровней 5, расстояние между уровнями 80 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS061EBA2: габариты 898x915x808 мм, мощность 10,1 кВт, количество уровней 6, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS061EBN2: габариты 898x915x808 мм, напряжение 220 В, мощность 10,1 кВт, количество уровней 6, расстояние между уровнями 65 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

AOS101EBH2: габариты 898x915x1058 мм, мощность 17,5 кВт, количество уровней 8, расстояние между уровнями 80 мм, размер гастоемкостей GN 1/1.

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.

- Импульсный режим вентилятора.

- 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).
- В комплект входит 1 тележка со структурой GN 1/1 (шаг направляющих 80 мм). У моделей: AOS201EBH2, AOS061EBH2, AOS101EBH2.
- Режим мармита: вентилятор работает в импульсном режиме, идеально подходящем для работы с кондитерской мелкоштучкой (у модели AOS061EBA2).

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