

air-o-system tillbehör



Innehåll

Tillagningslösningar	6
GN kantiner.....	8
Bakplåtar	12
Kycklinggaller	13
Röktillsats	14
Kärntermometer	14
 Hanteringslösningar	16
GN hantering.....	17
Banketthantering	19
Bak-kakhantering	21
 Rengöringslösningar	23
 Installationslösningar	25
Stativ	25
Ventilation	27
Vattenbehandling	29
Stackningskit	30
Diverse	32

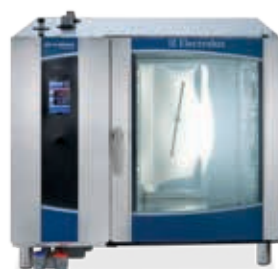
Ett komplett sortiment



6 GN 1/1 - elektrisk/gas
Utvändiga mått (BxDxH)
898 x 915 x 808 mm



10 GN 1/1 - elektrisk/gas
Utvändiga mått (BxDxH)
898 x 915 x 1058 mm



10 GN 2/1 - elektrisk/gas
Utvändiga mått (BxDxH)
1208 x 1065 x 1058 mm



20 GN 1/1 - elektrisk/gas
Utvändiga mått (BxDxH)
993 x 957 x 1795 mm



20 GN 2/1 - elektrisk/gas
Utvändiga mått (BxDxH)
1243 x 1107 x 1795 mm



Exempel på "stackade ugnar"
(Se mer i broschyren över ugnar)

Fyra olika tolkningar av kokkonsten

Fyra ugnar, fyra olika stilar. ett komplement för varje kök.

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



Funktioner	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect Touchline	air-o-convect
Fuktighetskontroll	Ånggenerator	Ånggenerator	Direktång	Direktång
Luftcirkulationssystem	air-o-clima	By-pass teknologi	11 inställningar	11 inställningar
Kärntemperaturgivare	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Kärntemperaturgivare	Multisensor med 6 mätpunkter	Sensor med 1 mätunkt	Sensor med 1 mätpunkt	Sensor med 1 mätpunkt
Automatiskt rengöringssystem	air-o-clean	air-o-clean	air-o-clean	air-o-clean
Program	Automatisk tillagning 1 000 gratisrecept	2-stegstillagning	Plats för 1 000 recept	2-stegstillagning
Speciella funktioner	FoodSafe-kontroll Personliga inställningar MultiTimer LTC		Personliga inställningar MultiTimer	

Tillagningslösningar



Grillplåt – slät sida



Grillplåt – räfflad sida



Stekbleck h 20 mm



Stekbleck h 40 mm



Stekbleck h 65 mm



Grillgaller



Grillspett och hållare



Friteringskorg

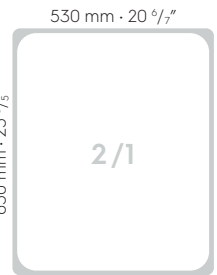


Bakplåt



Bagettplåt

GN-mått



Kycklingsystem



- ▶ a Ett speciellt galler för att tillaga (4/8) hela kycklingar eller annan fågel i stående läge vilket gör kycklingen saftigare och samtidigt säkerställer knaperstekta skinn
- ▶ fettfilter som skyddar ugnen från fett
- ▶ ett fettuppsamlingskit med kantin och vagn, placeras under ställningen vid transport se mer på sidan 13

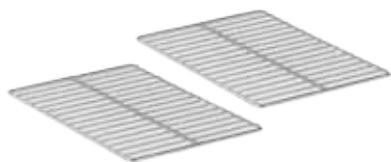


Kycklinggaller för 4 eller 8 kycklingar



Fettfilter och fettuppsamlingsvagn

GN kantiner/galler



Galler

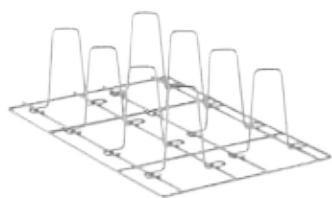
Storlek	GN 1/1	GN 2/1
Art.-nr.	922017 (par)	922175 (par)
Material	AISI 304	

- Idealiskt för:
 - Stekning av helt kött
 - Ställa ej GN anpassade kantiner på



Köttkrok

Art.-nr.	922348
Material	AISI 304



Kycklinggaller

Storlek	GN 1/2			GN 1/1	
Art.-nr.	922086 (1 st.)			922266 (1 st.)	922036 (par)
Kycklingar per galler	4 (storlek 0,7-2 kg)			8 (storlek 0,7-2 kg)	
Antal kycklingar	16	24	48	48	96
	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Material	AISI 304				

- Idealiskt för:
 - Att få perfekt färg och saftig kyckling

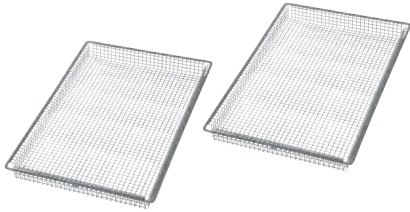


Fettdroppbrickor

Storlek	GN 1/1
40 mm Art.-nr.	922329
100 mm Art.-nr.	922321
Material	AISI 304

- Idealiska för bekväm uppsamling av fett

GN kantiner



Friteringskorgar GN anpassade

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	922239 (par)
Material	AISI 304

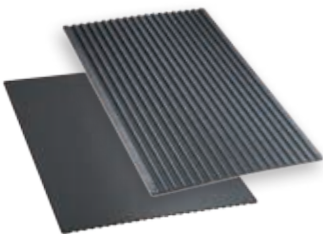
- Idealiska för fritering av förfriterad plockmat (pommes frites, kycklingbitar m.m.)



Stekbleck med teflonbeläggning

Storlek	GN 1/2	GN 1/1
20 mm		
Art.-nr.	925009	925000 (1 st.) 925012 (6 st.)
40 mm		
Art.-nr.	925010	925001 (1 st.) 925013 (6 st.)
60 mm		
Art.-nr.	925011	925002 (1 st.) 925014 (6 st.)
Material	aluminiumlegering med non-stick beläggning	

- Idealisk för:
 - kortar tillagningstiden med 10% och sänker energiförbrukningen med upp till 8% (ingen förvärmning behövs)
 - Minskar svinn med 2-4% jämfört med traditionella metoder vilket ger saftigare produkter
 - underlättar arbetet
- Vi rekommenderar användning av plastspatel för att förlänga livslängden på teflonbeläggningen
- Vi rekommenderar att inte diska med granuler



Grill-/stekplåt med teflonbeläggning

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	925003
Material	aluminiumlegering med non-stick ytbeläggning

- Idealisk för:
 - Att grilla fisk och kött i ugn/ den släta sidan för bakning eller stekning
 - underlättar arbetet (ingen förvärmning behövs)

GN kantiner



Grillgaller med teflonbeläggning

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	925004
Material	aluminiumlegering med non-stick ytbeläggning

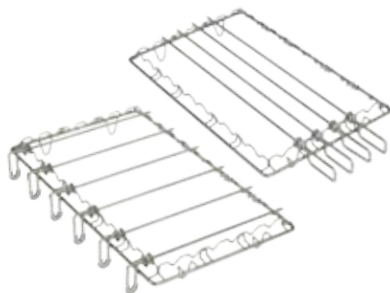
- Idealisk för:
 - Grillning av kött och fisk i ugn
 - Underlättar i arbetet (behöver inte förvärmas)



Äggplåt med teflonbeläggning

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	925005
Material	aluminiumlegering med non-stick ytbeläggning

- Idealisk för:
 - Stekta ägg. Kan även användas för pannkakor, hamburgare, omeletter, pastejer och andra runda maträtter
 - underlättar i arbetet (behöver inte förvärmas)



Grillspett med GN anpassad ställning

Storlek	GN 1/1	GN 2/1
Art.-nr.	922324 (1 ställning + 4 långa spett)	922325 (1 ställning + 6 korta spett)
Art.-nr. långt spett	922327 (x4)	
Art.-nr. kort spett		922328 (x6)
Art.-nr. ställning	922326	
Material	AISI 304	

- Idealiskt för tillagning av alla typer av kebab, tandoor-grill, churrasco, yakitori och annan tillagning på spett (kött, fågel, fisk, grönsaker och ost)

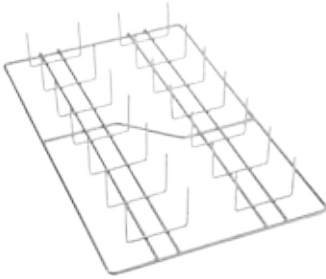
GN kantiner



Baguettplåt med teflonbeläggning

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	925007
Material	perforated aluminum, silicon coating

- Idealisk för:
 - Baguettbakning (kapacitet 4 baguetter, 290g vardera)
 - underlättar i arbetet (aluminium påskyndar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)



Potatisbakare

Storlek	GN 1/1
Art.-nr.	925008
Kapacitet	28 potatisar
Material	AISI 304

Bakplåtar bageristandard



Galler bageristandard

Storlek	400 x 600 mm
Art.-nr.	922264*
Material	AISI 304

- Idealiskt
 - som stöd för en 1/1 GN-kantiner utan att behöva byta gejderstativet från bakning till 1/1 GN



Bagettplåt bageristandard

Storlek	400 x 600 mm
Art.-nr.	922189*
Material	perforerat aluminium, silikonbeläggning

- Idealisk för:
 - bagettbakning (kapacitet 5 bagetter, högst 600 mm långa)
 - underlättar i arbetet (aluminium påskyndar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)



Perforerad bakplåt

Storlek	400 x 600 mm
Art.-nr.	922190*
Material	perforerat aluminium

- Idealisk för:
 - bakning
 - underlättar i arbetet (aluminium påskyndar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)



Slät bakplåt

Storlek	400 x 600 mm
Art.-nr.	922191*
Material	aluminium

- Idealisk för:
 - Bakning av bröd och bakverk
 - underlättar i arbetet (aluminium påskyndar värmeutbytet för snabbare och jämnare tillagning)

* Kräver gejderställning för bageristandard 400 x 600 mm (se sidan 21)

Kycklingsystem



Mobil gejderställning på hjul

Ugns-storlek	10 GN 1/1
Art.-nr.	922099

- Idealisk för tillagning som producerar mycket fett – med 11 brickhyllor där den lägsta är lämplig för en fettdroppbricka (922329)
- Införingsstöd (922074) krävs vid användning med hjul
- Inkluderar hjul
- Vi rekommenderar användning tillsammans med fettinsamlingsvagn med droppbricka (922287)



Fettinsamlingsvagn med droppbricka

Ugns-storlek	10 GN 1/1
Art.-nr.	922287

- Idealisk för:
 - Tillagning som producerar mycket fett
 - insamling av fett för säker hantering (locket och dräneringsröret hindrar att hett fett skadar användaren när verktyget tas ut och behållaren töms)
- Vagnen har en inbyggd behållare GN 1/2 höjd 200 mm och är försedd med droppbricka (922329)
- Vi rekommenderar användning tillsammans med brickställning (922099)



Fettuppsamlings bleck

Storlek	GN 1/1
40 mm Art.-nr.	922329
100 mm Art.-nr.	922321
Material	AISI 304

- Idealiska för bekväm uppsamling av fett tack vare den inbyggda dräneringen i rostfritt stål
- Inkluderar kantin med dränering och lock



Fettfilter

Ugns-storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922177	922178		922179	

- Rekommenderas för tillagning som producerar mycket fett för att underlätta rengöring
- Kan diskas i maskin

Rök tillsats



Vulcano rök tillsats

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922338				
Material	AISI 304				
Dimension BxDxH	220 x 220 x 85 mm				

- Idealisk för:
 - Tillagning och rökning av fisk, fläskkött, fågel, nötkött, ost, bröd, grönsaker (används med träkol och rökspån)
 - tillagning vid låg temperatur med röksmak
- Rökmängden kan justeras (registrerad design @ EPO)

Kärntemperaturnål



USB Sous vide-nål

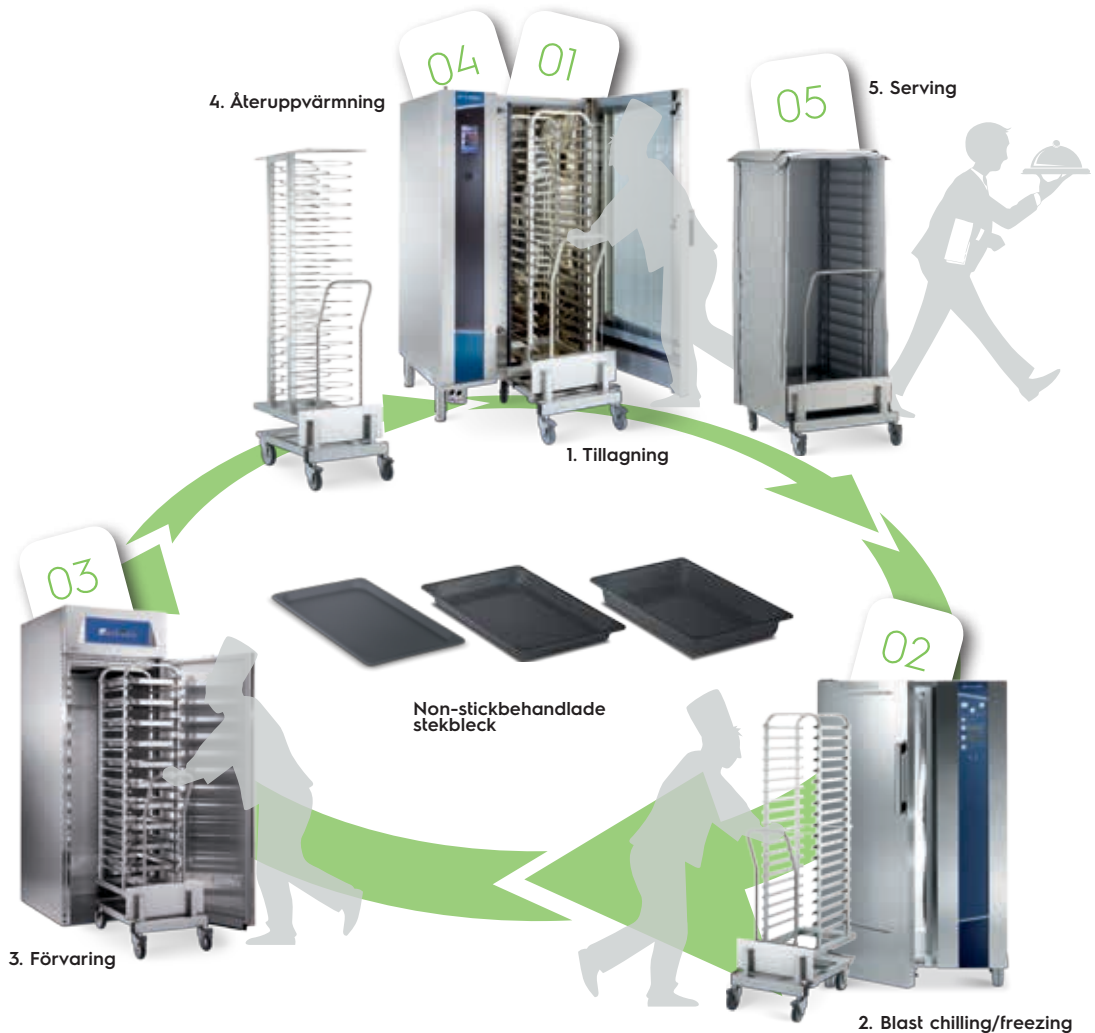
Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922281				

- Idealisk för sous vide-tillagning för att säkerställa att korrekt kärntemperatur nås exakt utan att påverka vakuumet i påsen
- diameter 1 mm, längd 60 mm med speciell diagonalskuren nål för att undvika att bryta vakuumförslutningen i påsen
- Endast för air-o-steam Touchline och air-o-convect Touchline



Fler tillbehör för sous vide är tillgängliga i reservdelskatalogen

air-o-system: vår partner vid banketter



air-o-system, Electrolux inbyggda tillagning- och kylsystem, ugn och blast chiller är den idealiska lösningen för att uppnå excellenta resultat, optimera lönsamhet, förbättra arbetsflödet och tillfredsställa kunder med högkvalitativ mat.

Spara tid och pengar. Tillaga, kyl, förvara, återuppvärm, varmhåll och servera tack vare de mobila vagnarna och tillbehören, helt kompatibla mellan ugn och blast chiller för snabb och bekväm hantering.

GastroNormhantering

	Ugn och blast chiller/ frysstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	GastroNorm-ställning (6-10)* eller vagnställning (20)*	922005 65 mm delning 922008 80 mm delning	922006 65 mm delning 922009 80 mm delning	922043 65 mm delning 922045 80 mm delning	922007 63 mm delning 922010 80 mm delning	922044 63 mm delning 922046 80 mm delning
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR UGNAR	922074	922074	922047	erfordras ej	erfordras ej
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR BLAST CHILLER/FREEZER	ej tillgängligt	881028	881029	erfordras ej	erfordras ej
	Vagn	922004	922004	922042	erfordras ej	erfordras ej

* varje ställning inkluderar hjul

Bankettshantering

	Ugn och blast chiller/ frysstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Bankettställning (6-10)* eller vagnställning (20)	ej tillgängligt	922015 30 brickor, 65 mm delning 922071 23 brickor, 85 mm delning	922052 51 brickor, 75 mm delning	922016 54 brickor, 74 mm delning 922072 45 brickor, 90 mm delning	922055 92 brickor, 85 mm delning 922349 116 brickor, 66 mm delning
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR UGNAR	ej tillgängligt	922074	922047	erfordras ej	erfordras ej
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR BLAST CHILLER/ FREEZER	ej tillgängligt	881028	881029	erfordras ej	erfordras ej
	Vagn	ej tillgängligt	922004	922042	erfordras ej	erfordras ej
	Termisk filt	ej tillgängligt	922013	922048	922014	922049

* varje ställning inkluderar hjul

Bakhantering

	Ugn och blast chiller/ frysstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	600 x 400 Bak-/kakställning (6-10)* eller vagnställning (20)	922065 5 galler, 80 mm delning	922066 8 galler, 80 mm delning	922067 8 galler, 80 mm delning	922068 16 galler, 80 mm delning	922069 16 galler, 80 mm delning
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR UGNAR	922074	922074	922047	erfordras ej	erfordras ej
	Införingsstöd (+ handtag) ENDAST FÖR BLAST CHILLER/ FREEZER	ej tillgängligt	881028	881029	erfordras ej	erfordras ej
	Vagn	922004	922004	922042	erfordras ej	erfordras ej

* varje ställning inkluderar hjul

GN hantering



Införingsstöd

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr. för ugn	922074		922047
Art.-nr. för blast chiller		881028	881029

- Idealiskt för bekväm och snabb in- och urlastning av mobila ställningar
- Inkluderar handtag
- Erfordras för mobil ställning



Vagn för mobila ställningar

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922004		922042
Dimension BxDxH	410 x 890 x 945 mm		600 x 1010 x 945 mm

- Idealisk för smidig hantering
- Rekommenderas för användning med införingsstöd



Mobila GN anpassade gejderställningar

Ugns- storlek	6 GN 1/1	
Art.-nr.	922005	922008
Antal galler	6 galler (65 mm delning)	5 galler (80 mm delning)
Dimension BxDxH	355 x 505 x 460 mm	

- Inkluderar hjul och basstöd
- Införingsstöd erfordras vid användning med hjul
- Blir en fast ställning vid användning med bas



Mobila GN anpassade gejderställningar

Ugns- storlek	10 GN 1/1	
Art.-nr.	922006	922009
Antal galler	10 galler (65 mm delning)	8 galler (80 mm delning)
Dimension BxDxH	355 x 505 x 720 mm	

- Inkluderar hjul och basstöd
- Införingsstöd erfordras vid användning med hjul
- Blir en fast ställning vid användning med bas

GastroNorm handling



Mobila GN anpassade gejderställningar

Ugns-storlek	10 GN 2/1	
Art.-nr.	922043	922045
Antal galler	10 galler (65 mm delning)	8 galler (80 mm delning)
Dimension BxDxH	560 x 630 x 720 mm	

- Inkluderar hjul och basstöd
- Införingsstöd erfordras vid användning med hjul
- Blir en fast ställning vid användning med bas



Mobila GN anpassad gejdervagn

Ugns-storlek	20 GN 1/1	
Art.-nr.	922007	922010
Antal galler	20 galler (63 mm delning)	16 galler (80 mm delning)
Dimension BxDxH	545 x 790 x 1700 mm	

- Inkluderar: avtagbart handtag, dränering, bakre hjul med bromsar



Mobil GN anpassad gejdervagn

Ugns-storlek	20 GN 2/1	
Art.-nr.	922044	922046
Antal galler	20 galler, 63 mm delning	16 galler, 80 mm delning
Dimension BxDxH	716 x 927 x 1700 mm	716 x 927 x 1700 mm

- Inkluderar: avtagbart handtag, dränering, bakre hjul med bromsar

Bankettshantering



Införingsstöd

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr. för ugn	922074		922047
Art.-nr. för blast chiller	881028		881029

- ▶ Idealiskt för bekväm och snabb in- och urlastning av mobila ställningar
- ▶ Inkluderar handtag
- ▶ Erfordras för mobil ställning



Vagn för mobila ställningar

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922004		922042
Dimension BxDxH	410 x 890 x 945 mm		600 x 1010 x 945 mm

- ▶ Idealisk för smidig hantering
- ▶ Rekommenderas för användning med införingsstöd (922074)



Mobil bankettställning

Ugns- storlek	10 GN 1/1	
Art.-nr.	922015	922071
Antal galler	30 tallrikar (65 mm delning)	23 tallrikar (85 mm delning)
Dimension BxDxH	390 x 655 x 720 mm	

- ▶ Inkluderar hjul och basstöd
- ▶ Införingsstöd erfordras
- ▶ Tallrikar upp till Ø 310 mm



Mobil bankettställning

Ugns- storlek	10 GN 2/1
Art.-nr.	922052
Antal galler	51 tallrikar (75 mm delning)
Dimension BxDxH	620 x 780 x 720 mm

- ▶ Inkluderar hjul och basstöd
- ▶ Införingsstöd erfordras
- ▶ Tallrikar upp till Ø 310 mm

Bankettthantering



Mobil bankettställning

Ugns- storlek	20 GN 1/1	
Art.-nr.	922016	922072
Antal galler	54 tallrikar (74 mm delning)	45 tallrikar (90 mm delning)
Dimension BxDxH	510 x 840 x 1715 mm	

- Inkluderar: avtagbart handtag, dränering, bakre hjul med bromsar
- Tallrikar upp till Ø 310 mm



Mobil bankettställning

Ugns- storlek	20 GN 2/1	
Art.-nr.	922055	922349
Antal galler	92 tallrikar (85 mm delning)	116 tallrikar (66 mm delning)
Dimension BxDxH	715 x 930 x 1700 mm	

- Inkluderar: avtagbart handtag, bas med dränering, bakre hjul med bromsar
- Tallrikar upp till Ø 310 mm



Termisk filt för ställningar

Ugns- storlek	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922013	922048

- Idealisk för varmhållning av maten i upp till 30 minuter
- Kan lätt vikas med remmar
- Tvättbar: Godkänd enligt ETL Sanitation



Termisk filt för ställningar

Ugns- storlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922014	922049

- Idealisk för varmhållning av maten i upp till 30 minuter
- Kan lätt vikas med remmar
- Tvättbar: Godkänd enligt ETL Sanitation

Bakhantering



Införingsstöd

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr. för ugn	922074		922047
Art.-nr. för blast chiller	881028		881029

- Idealiskt för bekväm och snabb in- och urlastning av mobila ställningar
- Inkluderar handtag
- Erfordras för mobil ställning



Vagn för mobila ställningar

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922004		922042
Dimension BxDxH	410 x 890 x 945 mm		600 x 1010 x 945 mm

- Idealisk för smidig hantering
- Rekommenderas för användning med införingsstöd (922074)



Mobil gejderställning bageristandard 400 x 600mm

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922065	922066	922067
Antal galler	5 brickor (80 mm delning)	8 brickor (80 mm delning)	
Dimension BxDxH	430x630x465 mm	430x630x720 mm	560x630x720 mm

- Inkluderar hjul och basstöd
- Införingsstöd erfordras vid användning med hjul
- Blir en fast ställning vid användning med bas



Mobil gejderställning bageristandard 400 x 600mm

Ugns- storlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922068	922069
Antal galler	16 brickor (80 mm delning)	
Dimension BxDxH	545 x 820 x 1700 mm	715 x 930 x 1700 mm

- Inkluderar: avtagbart handtag, bas med dränering, bakre hjul med bromsar

Bagerianpassade gejderställningar



Fasta gejderstegar bageristandard 400 x 600mm

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Art.-nr.	922282	922292
Antal galler	5 (80 mm delning)	8 (80 mm delning)

Rengöringslösningar



Väggmonterad korg för rengöringsmedelsbehållare

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922209				

- Idealisk för att hålla rengöringsmedel borta från golvet



Hängande korg för rengöringsmedelsbehållaren för ugnar på öppet stativ

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922212		

- Idealisk för att hålla rengöringsmedel borta från golvet



Extern sprejshet

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922171				

- Inkluderar stöd för montering på ugnspanelens utsida



Utdragbar extern sprejshet

Ugns- storlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922263	

- Inkluderar stöd för montering på ugnsbotten

Rengöringslösningar



Sats för anslutning av externa behållare med skölj- och rengöringsmedel

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922169		

- Idealisk för användning vid stor förbrukning av rengörings- och sköljmedel (eliminerar behovet av att behöva fylla på behållarna i ugnens botten)
- Snabb och bekväm anslutning/bortkoppling med snabbkopplingsmekanism



**Fler tillbehör för
rengöring är tillgängliga i
reservdelskatalogen**

Installationslösningar

Stativ



Öppet stativ med gejder för GN block

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922195		922198
Antal galler	7 (GN1/1)		7 (GN2/1)
Dimension BxDxH	891 x 762 x 803 mm		1201 x 912 x 803 mm

- ▶ Levereras som standard med 1 gejderpar med möjlighet att lägga till ett andra
- ▶ Stativets botten är försedd med hål för montering
- ▶ Förarrangerad för enkel installation av ugnarna



Stativ med neutralt skåp med gejder för GN block

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922223		922234
Antal galler	7 (GN1/1)		7 (GN2/1)
Dimension BxDxH	897 x 845 x 803 mm		1207 x 995 x 803 mm

- ▶ Levereras som standard med 1 gejderpar med möjlighet att lägga till ett andra
- ▶ Stativets botten är försedd med hål för montering
- ▶ Förarrangerad för enkel installation av ugnarna

Gejderpar till stativ

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922021		922041
Antal galler	7 (GN1/1)		7 (GN2/1)

- ▶ Installeras i öppet eller stativ med skåp för att utöka tillgängligt förvaringsutrymme
- ▶ Monteras i stativet förberedda hål



Fasta gejderstegar bageristandard 400 x 600mm

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Art.-nr.	922286	
Antal galler	5	

- ▶ Bak-/kakskenor för 400 x 600 mm brickor i öppna baser och skåpsbaser

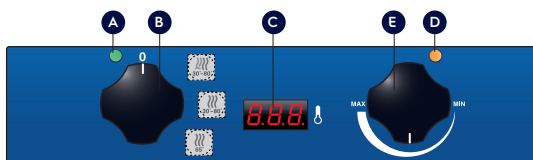
Baser



Stativ med värmeskåp GN anpassad

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922227		922238
Antal galler	5 (GN 1/1) - 6 (400 x 600 mm)		7 (GN 2/1)
Dimension BxDxH	897 x 845 x 803 mm		1207 x 995 x 803 mm
Effekt	2,5 kW		2,5 kW
Elanslutning	230V 1N 50 Hz		230V 1N 50 Hz

- Idealisk för jäsning och varmhållning
- Levereras som standard med 1 gejderpar
- Förarrangerad för enkel installation av ugnarna



Beskrivning av kontrollpanel

- A** Indikeringslampa som visar att apparaten är tillslagen
- B** Väljare för befuktnings- och uppvärmningsfaser
- C** Digital temperaturregulator (30 - 80°C)
- D** Indikeringslampa som visar att värmen är till
- E** Termostat för justering av temperaturen i värmeskåpet



4 hjul för ugnstativ

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922003		

- Idealiska vid rengöring bakom ugnen
- 2 svängbara hjul med bromsar och 2 fasta hjul utan bromsar
- Vid montering på gasugnar erfordras en flexibel gasledning

Ventilation



Luftfri huv

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Art.-nr.	640796	
Note	endast för elektriska modeller	
Material	AISI 304	
Dimension BxDxH	895 x 1290 x 505 mm	

- Komplet system som eliminerar behovet för en utsugningskanal med extern anslutning
- 5 filtersystem: labyrintfilter av rostfritt stål med textilfilter och aktivt kol, vattenförångare, katalys- och silikagel-filter för **certifierad luktreducering med upp till 99%**
- Automatiskt aktiveringssystem vid öppen dörr
- Tvåstegsdörröppning rekommenderas för förbättrade filtreringsprestanda

Huv utan fläktmotor

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	640791		640793
Anmärkning	obligatorisk användning av ny rökgasförångaren med gasugnar:		
	640413		640415
Dimension BxDxH	895 x 1220 x 400 mm		1205 x 1369 x 400 mm

- Försedd med mekaniskt labyrintfilter; kräver anslutning till extern rökgasutsugning
- Aktiveringssystem för automatisk dörröppning
- Tvåstegsdörröppning rekommenderas för förbättrade filtreringsprestanda

Huv med fläktmotor

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	640792		640794
Anmärkning	obligatorisk användning av ny rökgasförångaren med gasugnar:		
	640413		640415
Dimension BxDxH	895 x 1220 x 400 mm		1205 x 1369 x 400 mm

- Försedd med mekaniskt labyrintfilter; kräver anslutning till extern rökgasutsugning
- Aktiveringssystem för automatisk dörröppning
- Tvåstegsdörröppning rekommenderas för förbättrade filtreringsprestanda

Ventilation



Stativ för installation av 6 GN 1/1 på stativ med huv

Ugns- storlek	6 GN 1/1
Art.-nr.	922330
Dimension BxDxH	886 x 715 x 400 (+50) mm

- Idealisk för att höja ugnen 6 GN 1/1 vid placering under dedikerad huv (möjliggör bekvämare handhavande eftersom den lägger till mer än 25 cm i höjd)



Rökgasförångare/gasugnar

Ugns- storlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922235				
Note	samtliga gasmodeller				
Dimension BxDxH	480 x 284 x 255 mm				

- Idealisk för insamling av gaser och ångor som strömmar ut ur ugnen och leda bort dem via en rökgaskanal

Vattenbehandling

Glöm inte att behandla ditt vatten!

Få bäst i klassen prestanda och förläng din ugn livslängd

Att tillhandahålla korrekt vattenbehandling kommer att:

- undvika risken för ändringar i smak och utseende för dina maträtter
- minskar kalkbildning och därmed mer sällan återkommande avkalkning med ytterligare besparingar i driftkostnader
- förlänger din produkts livslängd
- garanterar lägre underhållskostnader

Electrolux Professional föreslår att du kontrollera kvaliteten på ditt vatten för att välja rätt vattenbehandlingslösning:

- vattenavhårdare vid höga kalciumhalter
- filtrering med nanofilter eller omvänt osmotisk filter vid höga kalcium- eller klorhalter



Automatisk vattenavhårdare

Art.-nr.: 921305

Ugnsstorlek: 6 GN 1/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1

Effekt kW: 0,04

Elanslutning: 220/230V

1-fas 50/60 Hz



Vattenfilter med patron och flödesmätare

Art.-nr.: 920002

Ugnsstorlek:

6 GN 1/1 and 10 GN 1/1 - låg ångförbrukning

Filterkapacitet: 4675 l



Vattenfilter med patron och flödesmätare

Art.-nr.: 920003

Ugnsstorlek: all ånganvändning i samtliga modeller och storlekar

Filterkapacitet: 10800 l



Nanofilter för vatten

Art.-nr.: 922342

Ugnsstorlek: 6 GN 1/1, 10 GN 1/1

Effekt kW: 0,05

Elanslutning: 230V 1-fas 50Hz

Art.-nr.: 922344

Ugnsstorlek: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1

Effekt kW: 0,09

Elanslutning: 230V 1-fas 50Hz



Omvänt osmotiskt filter

Art.-nr.: 922343

Ugnsstorlek: 6 GN 1/1, 10 GN 1/1

Effekt kW: 0,05

Elanslutning: 230V 1-fas 50Hz

Art.-nr.: 922345

Ugnsstorlek: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1

Effekt kW: 0,09

Elanslutning: 230V 1-fas 50Hz



Fler tillbehör för ugnsvattenbehandling är tillgängliga i reservdelskatalogen

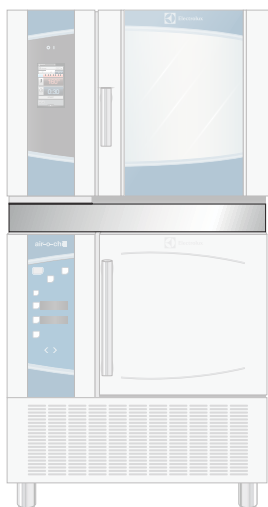
Stackningskit



Stackningskit ugn på ugn

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	6 GN 1/1 + 10 GN 1/1
Art.-nr.	922318 (gas); 922319 (el.)	
Total inst.-höjd	1715 mm (-30 mm)	1965 mm (-30 mm)
Dimension BxDxH	898 x 874 x 179 mm	
Material	AISI 304	

- Idealiskt för att spara utrymme i köket
- **Inkluderar: stöd, externa paneler, rökgas- och vattenledningar, dräneringsanslutning, kylfläkt och justerbara fötter**
- Satsen kan monteras på plats
- Vid stapling av en kombiugn med en air-o-convect måste air-o-convect monteras överst
- Typen sats (gas, el) måste beställas med hänsyn taget till den ugn som placeras överst
- För anslutning av externa skölj- och rengöringsmedelsbehållare se sidan 23: art.-nr. 922169



Stackningskit ugn och blast chiller

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1
Art.-nr.	881049
Material	AISI 304
Total inst.-höjd	på fötter: 1918 mm (+70 -10 mm)
Dimension BxDxH	898 x 915 x 150 mm

- Idealiskt för att spara utrymme i köket
- **Inkluderar: stöd, externa paneler och dräneringsanslutning**
- Satsen kan monteras på plats
- För anslutning av externa skölj- och rengöringsmedelsbehållare se sidan 23: art.-nr. 922169
- Erfordras inte vid beställning av air-o-chill, kod för tornutförande

Stackningskit



Stativ för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1
Art.-nr.	922330 (med fötter); 922331 (med hjul)
Dimension BxDxH	860 x 695 x 390 (+50) mm
Material	AISI 304

- Idealisk för bekväm rengöring och för att höja ugnen för bekvämare handhavande



Hjul för stackad ugn

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	6 GN 1/1 + 10 GN 1/1
Art.-nr.	922333	
Material	AISI 304	

- Idealiskt för att underlätta vid rengöring bakom ugnen
- 2 svängbara fötter med bromsar och 2 fasta fötter utan bromsar
- Vid montering på gasugnar erfordras en flexibel gasledning



Vagn för mobila gejderställningar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	6 GN 1/1 + 10 GN 1/1
Art.-nr.	922323	
Material	AISI 304	

- Erfordras för den understaplade ugnen
- Idealiskt för bekväm och snabb in- och urlastning av mobila ställningar

Diverse



Vänsterhängd dörr

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	Måste beställa separat				
Familj	alla				

- air-o-steam Touchline 6 GN 1/1 (267360) och 10 GN 1/1 (267362) som standard



2-steps dörröppning

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922265		

- Idealiskt för ökad säkerhet i arbetet:
 - Första steget släpper gradvis ut ångan utan att dörren öppnas helt
 - Andra steget möjliggör hel öppning av dörren

Värmeskydd

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922250	922251	922252	922243	922242
Familj	alla				

- Idealiskt för att skydda ugnens (elektrisk) vänstra sida från överhettning från starka värmekällor (t.ex. kolgrillar, spisar)
- 70 mm tjocklek

Värmeskydd för stackade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1 + 6 GN 1/1	6 GN 1/1 + 10 GN 1/1
Art.-nr.	922244	922245
Familj	all	

- Idealiskt för att skydda ugnens (elektrisk) vänstra sida från överhettning från starka värmekällor (t.ex. kolgrillar, spisar)
- 70 mm tjocklek



Diverse



Panelfilter

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922246		922247
Material	AISI 304		

- Idealiskt för den undre enheten i en staplad installation och för dammiga miljöer
- Ugnarna 20 GN 1/1 och 20 GN 2/1 levereras med luftfilter



4 justerbara ben för bänkmonterade ugnar

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Art.-nr.	922012		
Material	AISI 304		

- Justerbar höjd: 150-200 mm



4 justerbara hjul för ugnsmodeller med 20 galler

Ugnsstorlek	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922280	

- Idealiskt för att underlätta vid rengöring bakom ugnen
- Justerbar höjd (± 10 mm)
- 2 svängbara fötter med bromsar och 2 fasta fötter utan bromsar
- Vid montering på gasugnar erfordras en flexibel gasledning



Skorstensadapter

Ugnsstorlek	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Art.-nr.	922346				
Material	AISI 304				

- 1 st. för air-o-convect och air-o-convect Touchline 61 - 101 - 102
- 2 st. för air-o-convect och air-o-convect Touchline 201 - 202
- 2 st. för air-o-steam och air-o-steam Touchline 61 - 101 - 102
- 3 st. för air-o-steam och air-o-steam Touchline 201
- 4 st. för air-o-steam och air-o-steam Touchline 202

Begär en offert för ditt personliga air-o-system

Namn.....

E-post

.....

Telefon

Företag.....

Fax

.....

Address

.....

Artikelnamn	Art.-nr.	Antal



Electrolux
Authorized
Partner

Återförsäljarens stämpel

Finn Electrolux-partnern närmast
dig på vår webbsajt:
www.electrolux.se/professional

Anteckningar



Dela mer av vårt tänkande på
www.electrolux.se/professional

Follow us on



Spetskompetens med hänsyn till miljön

- Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, tvätt- och rengöringsmedel samt för låga skadliga utsläpp
- De senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med miljövänlig teknik som kommer våra kunder till godo
- Vår teknik uppfyller RoHS- och REACH-kraven och är till 95 % återvinningsbar
- Samtliga våra produkter kvalitetstestats av experter

