


## PIECE AIR-O-STEAM

AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1

### Piece AIR-O-STEAM z panelem sterowania typu A- charakterystyka

- Piece konwekcyjno-parowe Electrolux airosteam® z panelem sterowania typu A: piece konwekcyjno-parowe z bojlerem, programowalne.
- Dotykowy ekran panelu sterującego.
- AIR-O-CLIMA: pomiar i regulacja rzeczywistej wilgotności w komorze za pomocą sondy LAMBDA (rozwiązanie CHRONIONE PATENTEM), uwzględniające wilgotność przygotowywanych potraw, co zapewnia powtarzalne wyniki pieczenia bez względu na wielkość załadunku pieca oraz wilgotność surowców. Możliwość regulowania wilgotności podczas cyklu gotowania w gorącym powietrzu – tzw. system resztkowej wilgotności.
- AIR-O-FLOW: równomierny rozkład temperatury w komorze pieca zagwarantowany przez nowoczesny system zasysania i dystrybucji wstępnie ogrzanego powietrza wewnątrz komory, za pomocą wielofunkcyjnego wentylatora (rozwiązanie CHRONIONE PATENTEM).
- AIR-O-CLEAN: wbudowany, automatyczny system mycia komory, 4 fabryczne programy mycia o różnej intensywności oraz 1 półautomatyczny.
- Gotowanie niskotemperaturowe LTC – pieczenie w niskiej temperaturze z minimalizacją strat na wadze produktów (rozwiązanie CHRONIONE PATENTEM).
- Panel sterowania w języku polskim – do wykorzystania 1000 wolnych programów z 16 fazami/krokami każdy.
- 3 tryby gotowania (automatyczny-ustawienia fabryczne, programowalny –własne przepisy zapisane w pamięci pieca, manualny – tradycyjne nastawianie pieca).
- Możliwość zaprogramowania własnych przepisów/receptur kulinarnych w jednym piecu oraz ich kopiowania i przeniesienia przez gniazdo USB do innych.
- Sonda rdzenia z 6 czujnikami temperatury oraz korektą nieprawidłowego umieszczenia sondy w produkcie.
- Inne funkcje: automatyczne schładzanie komory, automatyczne nagrzewanie wstępne komory.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, łatwo otwierane do czyszczenia, atermiczna warstwa ochronna oraz system naturalnej, powietrznej izolacji cieplnej.
- Możliwość podłączenia pieca do systemu komputerowego zgodnie z zasadami HACCP lub podłączenia drukarki do wykonywania wydruków parametrów pracy pieca zgodnie z HACCP.
- Możliwość podłączenia na system komputerowy HACCP albo na drukarkę HACCP.
- Modele gazowe z certyfikatem GasTec, o bardzo wysokiej sprawności gazowej i niskiej emisji spalin.


### AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1 poziom A (gaz)

	Kod Model	
Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz nawijający prysznic. 17.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 165 m³ 1.0	<u>267700</u> AOS061GTG1	
Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 17.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 165 m³ 1.0	<u>267710</u> AOS061GTD1	

## PIECE AIR-O-STEAM

AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1

### AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1 poziom A (el.)

	Kod Model	
Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 151 m <sup>3</sup> 1.0	<u>267200</u> AOS061 ETA1	
Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 5xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -80mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż przystosowany do wózków i zwijany spryskiwacz. 10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 151 m <sup>3</sup> 1.0	<u>267210</u> AOS061ETH1	

## PIECE AIR-O-STEAM

AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1




### Piece AIR-O-STEAM z panelem sterowania typu B- charakterystyka

- Piece konwekcyjno-parowe Electrolux airosteam® z panelem sterowania typu B: piece konwekcyjno-parowe z bojlerem, możliwość pieczenia dwufazowego.
- Pomiar i regulacja wilgotności w technologii Bypass, która umożliwia obniżenie zużycia wody i energii (rozwiązanie CHRONIONE PATENTEM).
- AIR-O-FLOW: równomierny rozkład temperatury w komorze pieca zagwarantowany przez nowoczesny system zasysania i dystrybucji wstępnie ogrzanego powietrza wewnątrz komory, za pomocą wielofunkcyjnego wentylatora (rozwiązanie CHRONIONE PATENTEM).
- AIR-O-CLEAN: wbudowany, automatyczny system mycia komory, 4 fabryczne programy mycia o różnej intensywności oraz 1 półautomatyczny.
- Tryby gotowania: para (100°), para niskotemperaturowa (25-99°C), para przegrzana (101-130°), gorące powietrze (25-300°C), konwekcyjno parowy (25-250°C), regeneracja potraw, pieczenie z EcoDelta.
- Inne funkcje: 1/2 mocy, 1/2 obrotów wentylatora, obroty pulsacyjne (program Hold), automatyczne schładzanie komory, automatyczne nagrzewanie wstępne komory, funkcja natychmiastowego podwyższenia wilgotności jednym przyciskiem.
- Równoczesna prezentacja nastawionych parametrów pracy pieca i aktualnych wartości temperatury i czasu.
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, łatwo otwierane do czyszczenia, atermiczna warstwa ochronna oraz system naturalnej, powietrznej izolacji cieplnej.
- Halogenowe oświetlenie komory. Możliwość podłączenia pieca do systemu komputerowego zgodnie z zasadami HACCP lub podłączenia drukarki do wykonywania wydruków parametrów pracy pieca zgodnie z HACCP.
- Modele gazowe z certyfikatem GasTec France, o bardzo wysokiej sprawności gazowej i niskiej emisji spalin.




## PIECE AIR-O-STEAM

AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1

### AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1 poziom B (gaz)


	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>17.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 165 m<sup>3</sup> 1.0</p> <p></p>	<p><u>268700</u> AOS061GBG2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>17.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 165 m<sup>3</sup> 1.0</p> <p></p>	<p><u>268710</u> AOS061GBD2</p>	

### AIR-O-STEAM: 6 GN 1/1 poziom B (el.)


	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 6xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 151 m<sup>3</sup> 1.0</p> <p></p>	<p><u>268200</u> AOS061EBA2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 5xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 80mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż przystosowany do wózków, zwijany spryskiwacz.</p> <p>10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x808 mm Kg 151 m<sup>3</sup> 1.0</p> <p></p>	<p><u>268210</u> AOS061EBH2</p>	

**PIECE AIR-O-STEAM**  
AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1

**AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1 poziom A (gaz)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 35.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x1058 mm Kg 180 m³ 1.2</p>	<p><u>267702</u> AOS101GTG1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytornicą pary Air-O-Steam, LPG, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice GN pojemników i zwijany spryskiwacz. 35.0 kW gaz 0.3 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 898x915x1058 mm Kg 180 m³ 1.2</p>	<p><u>267712</u> AOS101GTD1</p>	




**AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1 poziom A (el.)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice GN pojemników i zwijany spryskiwacz. 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x 1058 mm Kg 176 m³ 1.2</p>	<p><u>267202</u> AOS101ETA1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy ), z wytornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 8xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -80mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż przystosowana do wózków (bez kółek) i zwijany spryskiwacz. 17.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 898x915x1058 mm Kg 176 m³ 1.2</p>	<p><u>267212</u> AOS101ETH1</p>	




## **PIECE AIR-O-STEAM**

### **AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1**

#### **AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1 poziom B (gaz)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>35.0 kW gaz 0.3 kW el.            230V 1N 50/60 Hz            SxGxW 898x915x 1058 mm            Kg 180 m<sup>3</sup> 1.2</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268702</u> AOS101GBG2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>35.0 kW gaz 0.3 kW el.            230V 1N 50/60 Hz            SxGxW 898x915x 1058 mm            Kg 180 m<sup>3</sup> 1.2</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268712</u> AOS101GBD2</p>	


#### **AIR-O-STEAM: 10 GN 1/1 poziom B (el.)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 10xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>17.5 kW el.            400V 3N 50/60 Hz            SxGxW 898x915x1058 mm            Kg 176 m<sup>3</sup> 1.2</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268202</u> AOS101EBA2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 8xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 80mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż przystosowany do wózków i zwijany spryskiwacz.</p> <p>17.5 kW el.            400V 3N 50/60 Hz            SxGxW 898x915x1058 mm            Kg 176 m<sup>3</sup> 1.2</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268212</u> AOS101EBH2</p>	


## PIECE AIR-O-STEAM

### AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1

#### AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1 poziom A (gaz)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 45.0 kW gaz 1.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1208x1065x1058 mm Kg 229 m³ 1.8</p>	<p><u>267703</u> AOS102GTG1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 45.0 kW gaz 1.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1208x1065x1058 mm Kg 229 m³ 1.8</p>	<p><u>267713</u> AOS102GTD1</p>	




#### AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1 poziom A (el.)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN i zwijany spryskiwacz. 25.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1208x1065x1058 mm Kg 228 m³ 1.8</p>	<p><u>267203</u> AOS102ETA1</p>	



## **PIECE AIR-O-STEAM**

### **AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1**

#### **AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1 poziom B (gaz)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>45.0 kW gaz 1.0 kW el.            230V 1N 50/60 Hz            SxGxW 1208x1065x1058 mm            Kg 229 m<sup>3</sup> 1.8</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><b>268703</b> AOS102GBG2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>45.0 kW gaz 1.0 kW el.            230V 1N 50/60 Hz            SxGxW 1208x1065x1058 mm            Kg 229 m<sup>3</sup> 1.8</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><b>268713</b> AOS102GBD2</p>	


#### **AIR-O-STEAM: 10 GN 2/1 poziom B (el.)**

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 10xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie wewnętrzne prowadnice pojemników GN.</p> <p>25.0 kW el.            400V 3N 50/60 Hz            SxGxW 1208x1065x1058 mm            Kg 228 m<sup>3</sup> 1.9</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><b>268203</b> AOS102EBA2</p>	

## PIECE AIR-O-STEAM

### AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1


#### AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1 poziom A (gaz)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 20xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>58.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 993 x 957 x 1795 mm Kg 337 m<sup>3</sup> 2.2</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267704</u> AOS201GTG1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 20xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>58.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 993 x 957 x 1795 mm Kg 337 m<sup>3</sup> 2.2</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267714</u> AOS201GTD1</p>	

## PIECE AIR-O-STEAM

### AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1



#### AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1 poziom A (el.)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 20xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 993x957x1795 mm Kg 298 m<sup>3</sup> 2.1</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267204</u> AOS201ETA1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 16xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -80mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>34.5 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 993x957x 1795 mm Kg 309 m<sup>3</sup> 2.2</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267214</u> AOS201ETH1</p>	

# PIECE AIR-O-STEAM

## AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1


### AIR-O-STEAM: 20 GN 1/1 poziom B (gaz)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 20xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>58.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 993 x 957 x 1795 mm Kg 337 m<sup>3</sup> 2.2</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268704</u> AOS201GBG2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 20xGN1/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>58.0 kW gaz 0.5 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 993 x 957 x 1795 mm Kg 337 m<sup>3</sup> 2.2</p> <p>W wyposażeniu: 922007 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922248 Filtr panelu sterującego</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268714</u> AOS201GBD2</p>	


## PIECE AIR-O-STEAM

### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1

#### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1 poziom A (gaz)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>95.0 kW gaz 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 444 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267705</u> AOS202GTG1</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>95.0 kW gaz 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 444 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267715</u> AOS202GTD1</p>	




#### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1 poziom A (el.)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z linii Touch (ekran dotykowy), z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami -65mm, 3 tryby gotowania (automatyczny, programowalny i manualny), Air-O-Clima, Air-O-Clean, w cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>50.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 405 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 63mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p>	<p><u>267205</u> AOS202ETA1</p>	


## PIECE AIR-O-STEAM

### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1

#### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1 poziom B (gaz)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, gazowy, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>95.0 kW gaz 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 444 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 65mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268705</u> AOS202GBG2</p>	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, LPG, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>95.0 kW gaz 2.0 kW el. 230V 1N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 444 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 65mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268715</u> AOS202GBD2</p>	

#### AIR-O-STEAM: 20 GN 2/1 poziom B (el.)

	Kod Model	
<p>Piec konwekcyjno-parowy z wytwornicą pary Air-O-Steam, elektryczny, 20xGN2/1 ze wzdłużnym załadunkiem pojemników GN, odstęp pomiędzy blachami - 65mm, wersja B, system mycia Air-O-Clean. W cenie stelaż z wózkiem.</p> <p>50.0 kW el. 400V 3N 50/60 Hz SxGxW 1243x1107x1795 mm Kg 405 m<sup>3</sup> 3.1</p> <p>W wyposażeniu: 922044 Stelaż z wózkiem 20xGN1/1 - odstęp 65mm, 922249 Filtr panelu sterującego</p> <p> <b>EKIS</b></p>	<p><u>268205</u> AOS202EBA2</p>	