

**air-o-convect**  
**Boulangerie électrique - 5 niveaux**  
**600x400**

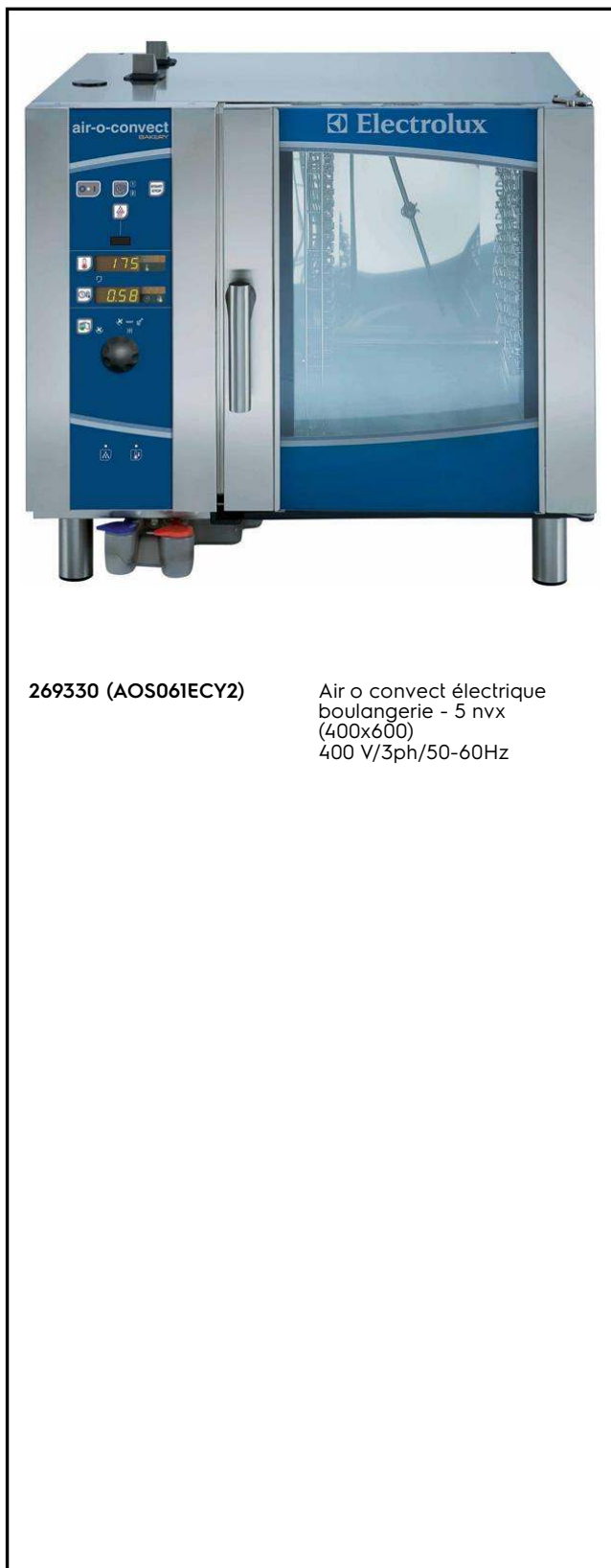
REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**269330 (AOS06IECY2)**Air o convect électrique  
boulangerie - 5 nvx  
(400x600)  
400 V/3ph/50-60Hz**Caractéristiques principales**

- air-o-flow : l'air frais provenant de l'extérieur est dirigé vers le ventilateur bi-fonctionnel, est préchauffé puis poussé dans la chambre de cuisson pour garantir un procédé de cuisson homogène.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Vitesse de ventilation: pleine, demi-vitesse et impulsion. Pleine vitesse est active par défaut. La demi-vitesse est idéale pour les cuissons délicates. Les impulsions sont idéales pour une faible perte de poids et pour garder les aliments au chaud à la fin du cycle de cuisson.
- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuisson bain-marie)
- Cuisson à deux étapes (première phase avec humidité, deuxième phase sèche pour brunir).
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).

**Construction**

- Structure interne fixe pour 5 niveaux 400 x 600mm.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.
- Entièrement en inox AISI 304.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Douchette externe PNC 922171
- Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes PNC 922189
- Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles PNC 922190
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles PNC 922191
- Panier support pour bidon de détergent, à monter dans le soubassement ouvert PNC 922212
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348

### Électrique

**Voltage :** 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
**269330 (AOS061ECY2)**  
**Puissance de raccordement** 10.1 kW

### Eau

**Raccordement eau "CW"** 3/4"  
**Pression, bar min/max :** 1-2.5 bar  
**Vidange "D" :** 1"1/4

### Capacité

**GN :** 5 - 1/1 Bakery

### Informations générales

**Poids net :** 118 kg  
**Poids brut :** 137 kg  
**Hauteur brute :** 1065 mm  
**Largeur brute :** 955 mm  
**Profondeur brute :** 985 mm  
**Volume brut :** 1 m<sup>3</sup>