

**air-o-convect Touchline
Four électrique 10 GN 2/1**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**266203 (AOS102EKA1)**

Combi-steamer à injection directe 10GN2/1-65. Charge 70kg. Production de vapeur temporisée 11 paliers. Touchscreen haute résolution, Modes Manuel et Recettes, nettoyage automatique, sonde de T° à cœur 1 point, demi-puissance, ventilation, pause et pulse, auto diagnostic, USB. Horloge. Programmable 1000 x 16 pas. Multitimer. Contrôle HACCP et (option) FSC sécurité alimentaire. Cuisson basse température, Régénération, Cook & Hold, Eco-delta, Levage. Injection d'eau, refroidissement rapide. Air break. IPX5. Software 5.00.

Caractéristiques principales

- 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)
- Programmation : possibilité de sauvegarder jusqu'à 1000 recettes dans la mémoire du four. Chaque recette peut contenir jusqu'à 16 phases. Répétez toutes vos recettes jusqu'à l'infini.
- Différentes vitesses de ventilation : pleine vitesse, demi vitesse, ventilation par impulsion disponible
- Fonction « Hold » pour maintenir les aliments au chaud à la fin d'un cycle.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Fonction Multi Timer : possibilité de piloter jusqu'à 14 différentes cuissons en même temps. Améliorez votre flexibilité durant le service et assurez vous d'excellents résultats de cuisson. Possibilité d'enregistrer toutes vos cuissons au préalable.
- Air o clean: Système de nettoyage automatique avec 4 niveaux d'intensité et possibilité de le personnaliser avec des fonctions d'économie d'énergie, d'eau, d'électricité.
- Gestion des données HACCP
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- 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.
- Make it mine : permet à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonction du four EasyPlusT. Possibilité de supprimer l'accès à certaines fonction en cas de besoin.
- Livré avec un égouttoir GN 2/1, 65mm de hauteur.

Construction

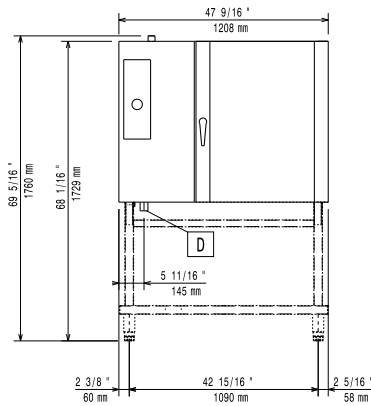
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur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

Accessoires en option

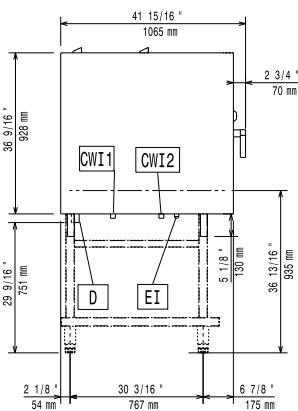
APPROBATION: _____



Avant

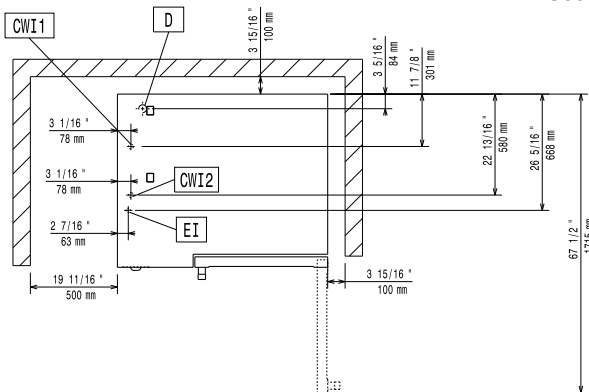


Côté



- CWI1 = Raccordement eau froide
- CWI2 = Raccordement eau froide 2
- D = Vidange
- EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :
266203 (AOS102EKA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 25 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 1 1/4"

Capacité

GN : 10; - 2/1 Gastronom;

Nb de niveau 10;

Informations générales

Largeur extérieure 1208 mm

Profondeur extérieure 1065 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Poids net : 175 kg

Nb/type de grilles 10; - 2/1 Gastronom;

Espacement entre les glissières : 65 mm

Cycles de cuisson convection 300 °C

Sonde à coeur X

Largeur intérieure : 640 mm

Profondeur intérieure : 855 mm

Hauteur intérieure : 736 mm

Consommation énergie mini : 2.88 kWh