

air-o-convect Touchline
Four électrique 20 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**266204 (AOS201EKA1)**FOUR AIR O CONVECT
TOUCHLINE 20GN 1/1 EL**266224 (AOS201EKN1)**FOUR AIR O CONVECT
TOUCH 20GN 1/1 EL 230

Description courte

Repère No.

Cycle convection (chaud et sec) réglable de 25 °C à 300 °C, idéal pour la cuisson à humidité réduite

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 les grosses pièces de viande rouge)
- 9-10 = humidité très forte (pour les grosses pièces de viande blanche et la cuisson des plats précuits)

Programmation : Possibilité de sauvegarder jusqu'à 1000 recettes dans la mémoire du four. Chaque recette peut contenir 16 phases de cuisson. Répéter toutes vos recettes jusqu'à l'infini. Gestion des données HACCP par clé usb

Connexion USB

Sonde de température à cœur.

Différentes vitesses de ventilation : Pleine vitesse, demi vitesse, ventilation séquentielle

Fonction « Hold » pour maintenir les aliments au chaud à la fin d'un cycle.

Refroidissement rapide automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.

Fonction Multitimer : cuire différentes préparations en même temps avec l'aide d'un minuteur.

Fonction Eco-delta idéale pour des cuissons douces avec peu de perte de matière.

Fonction départ différé

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.

Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.

Fabriqué entièrement en inox AISI 304.

Chambre de cuisson hygiénique, sans soudure et avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

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.

APPROBATION: _____

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 cuissons 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.
- Livré avec un égouttoir GN 1/1, 63mm de hauteur et avec un bouclier de la porte.
- 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.
- Sonde de température à cœur incluse.

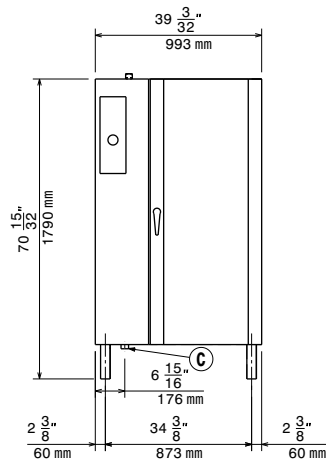
Construction

- 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.

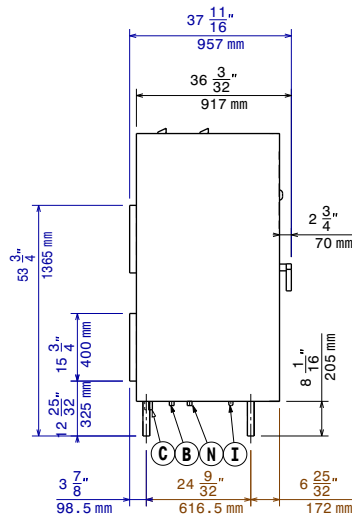
Accessoires en option

- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- 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
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Sonde sous vide, connecteur USB PNC 922281
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Recipient collecteur graisse 40 mm PNC 922329
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm PNC 925012
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm PNC 925013

Avant

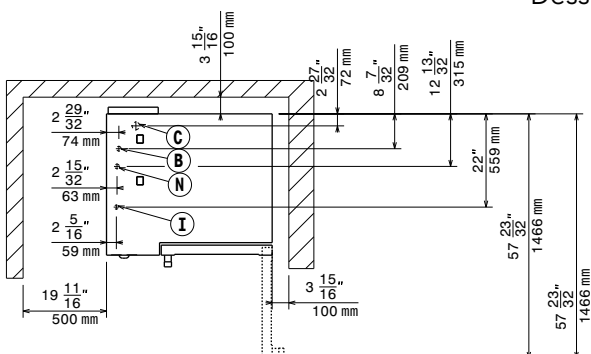


Côté



CW11 = Raccordement eau froide
 CW12 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique
Voltage :

266204 (AOS201EKA1) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
 266224 (AOS201EKN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 34.5 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"
Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar
Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 20 - 1/1 Gastronorm
Nb de niveau 20

Informations générales

Largeur extérieure 993 mm
Profondeur extérieure 957 mm
Hauteur extérieure 1795 mm
Poids net : 257 kg
Nb/type de grilles 20 - 1/1 Gastronorm
Espacement entre les glissières : 63 mm
Cycles de cuisson convection 300 °C
Sonde à coeur X
Largeur intérieure : 460 mm
Profondeur intérieure : 715 mm
Hauteur intérieure : 1450 mm

[NOT TRANSLATED]

Consommation énergie mini : 4.08 kWh