

air-o-convect
Boulangerie 8 niveaux 600x400
électrique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



269332 (AOS10IECY2)

air-o-convect Bakery,
électrique, 8 GN 1/1, four à
convection pour
boulangerie/pâtisserie, à
vapeur directe, à 11 niveaux
d'humidité. Structure interne
pour plateaux 400x600,
ventilateur à vitesse réduite

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)
- 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).
- 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.

Construction

- Structure fixe 8 niveaux 600x400
- 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 d'eau à résine et PNC 921305 sel

APPROBATION: _____

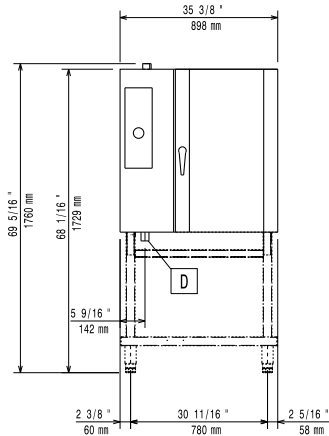
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Douchette externe PNC 922171
- Plaque 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
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 PNC 922364



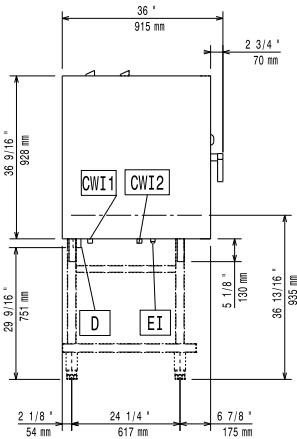
Electrolux
PROFESSIONAL

air-o-convect Boulangerie 8 niveaux 600x400 électrique

Avant

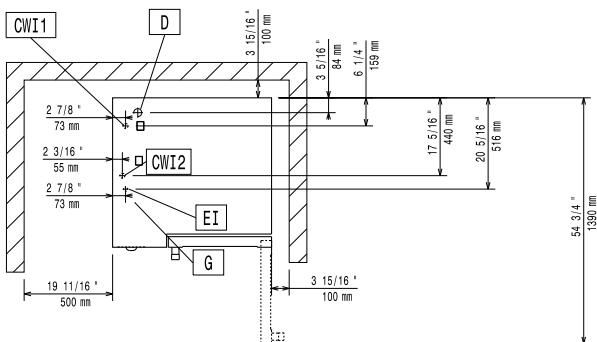


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

269332 (AOS101ECY2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 17.5 kW

Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Pression, bar min/max : 1-2.5 bar

Vidange "D" : 1"1/4

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 8 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 480 kg

Informations générales

Poids net : 139 kg

Poids brut : 159 kg

Hauteur brute : 1260 mm

Largeur brute : 980 mm

Profondeur brute : 950 mm

Volume brut : 1.17 m³

air-o-convect
Boulangerie 8 niveaux 600x400 électrique

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

