

air-o-steam
Combi-steamer 16GN1/1-80.
Charge 100kg.

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



268214 (AOS201EBH2)

Combi-steamer 16GN1/1-80.
Charge 100kg.**Caractéristiques principales**

- Mode manuel : cuisson traditionnelle par sélection manuelle des paramètres. Cycles de cuisson traditionnelle disponibles : -Cycle de convection chaud et sec (max. 300 °C) : idéal pour la cuisson à humidité réduite. -Cycle Vapeur à basse température (max. 100 °C) : idéal pour réchauffer des plats sous-vide et pour les cuissons délicates. -Cycle Vapeur (100 °C) : poissons et légumes. -Vapeur à haute température (max. 130 °C). -Cycle de combinaison (max. 250 °C) : chauffage combiné convection/vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le procédé de cuisson et réduisant la perte de poids.
- Cycle de régénération: ce sont les paramètres meilleurs pour chauffer rapidement les produits qui doivent être régénérés sur plateaux (max 250°C).
- Technologie by-pass: contrôle le degré d'humidité de l'atmosphère du four à cycles combinés et de régénération. Il évite la déperdition d'eau et d'énergie.
- 3 vitesses du ventilateur. Vitesse complète et demi vitesse pour la boulangerie/pâtisserie et pour cuisson à basse température. La fonction "air pulsé" est aussi l'idéal pour le maintien des aliments cuits.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Demi puissance : le four utilise moins d'énergie pour cuire. A utiliser lorsque le four n'est pas en pleine charge.
- 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.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Fourni avec 1 chariot GN1/1, distance 80mm et filtre à poussière.

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

APPROBATION: _____

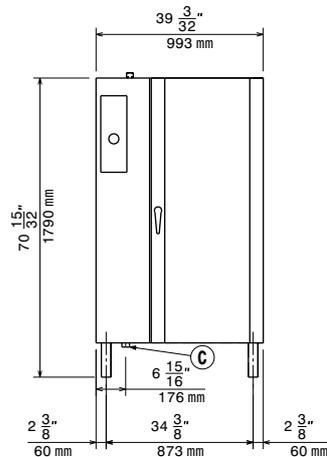
techniques.

- Tuyau pulvérisateur inclus.

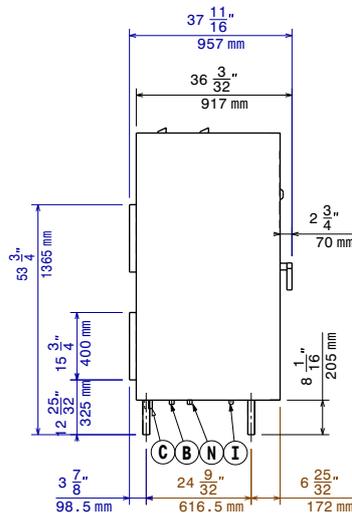
Accessoires en option

- 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
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- 4 brochettes longues PNC 922327

Avant

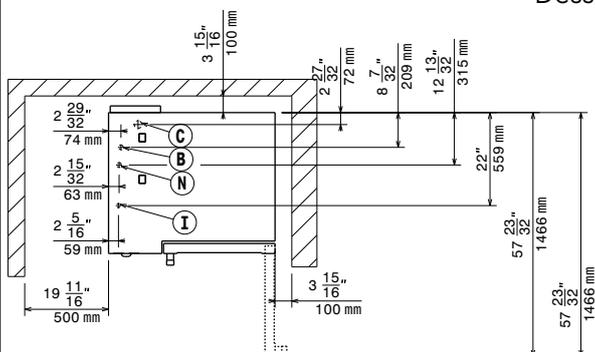


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 268214 (AOS201EBH2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 34.5 kW
Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"
Total hardness: 5-50 ppm
Pression, bar min/max : 1.5-4.5 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: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 16 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 30 kg

Informations générales

Largeur extérieure 993 mm
Profondeur extérieure 957 mm
Hauteur extérieure 1795 mm
Poids net : 284 kg
Poids brut : 300 kg
Volume brut : 2.14 m³