

**air-o-steam**  
**Four mixte tableau b elec 6GN1/1**

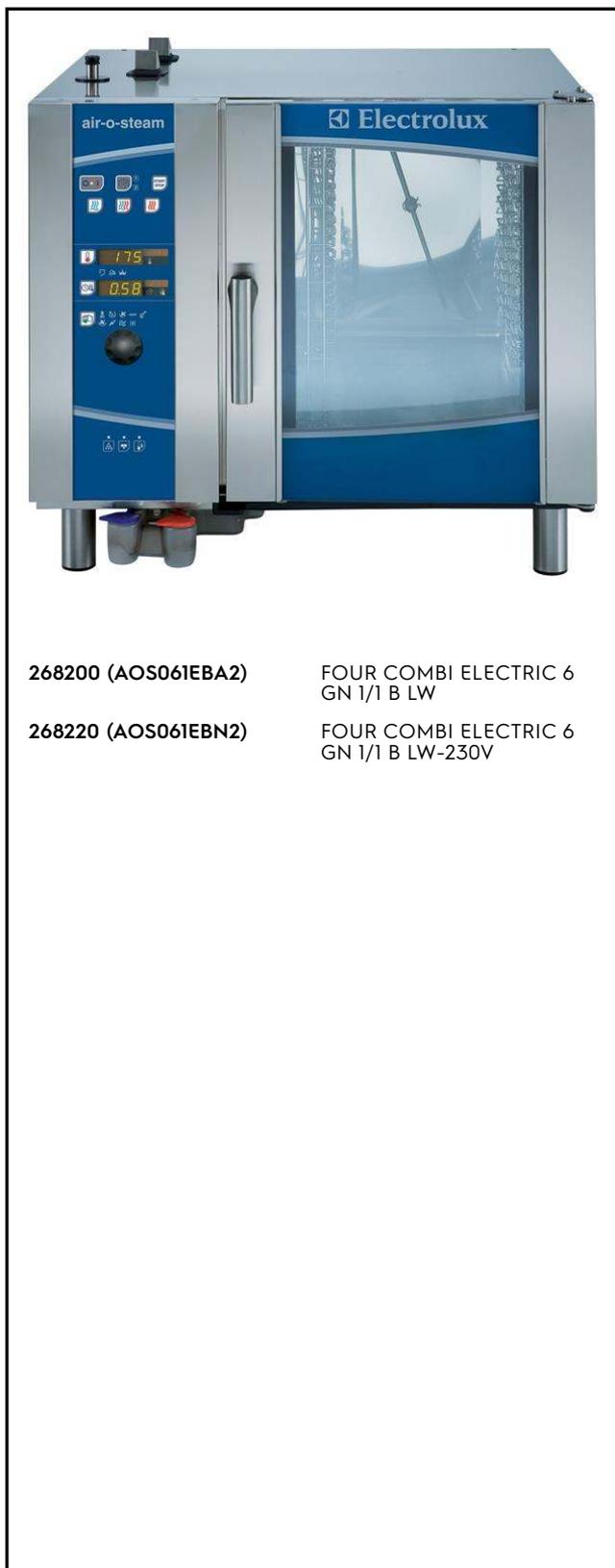
REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



268200 (AOS061EBA2)

FOUR COMBI ELECTRIC 6  
GN 1/1 B LW

268220 (AOS061EBN2)

FOUR COMBI ELECTRIC 6  
GN 1/1 B LW-230V**Caractéristiques principales**

- 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.
- Demi puissance : le four utilise moins d'énergie pour cuire. A utiliser lorsque le four n'est pas en pleine charge.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Sonde de température à cœur incluse.
- 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.
- 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 une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.

**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.

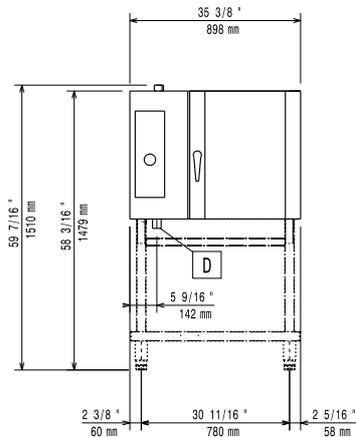


**air-o-steam**  
**Four mixte tableau b elec 6GN1/1**  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

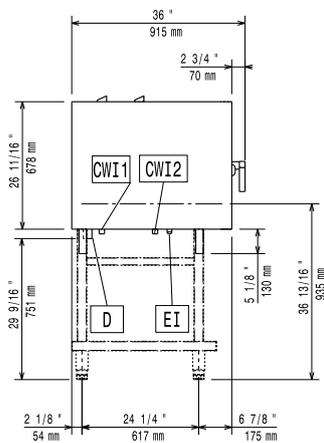
**Accessoires en option**

- 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
- 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
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Kit de superposition pour four électrique 6 GN 1/1 sur four électrique 6 & 10 GN 1/1, y compris connexion externe pour détergents et produits de rinçage PNC 922319
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur PNC 922324
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 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
- 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

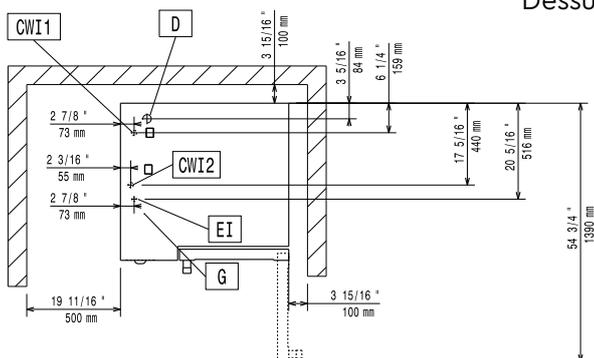


Côté



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

Dessus



### Électrique

**Voltage :**

268200 (AOS061EBA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
 268220 (AOS061EBN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

**Puissance de raccordement** 10.1 kW

### Eau

**Raccordement eau "CW"** 3/4"

**Raccordement eau "FCW" :** 3/4"

**Pression, bar min/max :** 1.5-4.5 bar

**Vidange "D" :** 1"1/4

### Capacité

**GN :** 6 - 1/1 Gastronorm

### Informations générales

**Poids net :** 132 kg

**Poids brut :**

268200 (AOS061EBA2) 139 kg

268220 (AOS061EBN2) 151 kg

**Hauteur brute :**

268200 (AOS061EBA2) 1060 mm

268220 (AOS061EBN2) 1065 mm

**Largeur brute :**

268200 (AOS061EBA2) 990 mm

268220 (AOS061EBN2) 955 mm

**Profondeur brute :**

268200 (AOS061EBA2) 950 mm

268220 (AOS061EBN2) 985 mm

**Volume brut :** 1 m<sup>3</sup>