

air-o-steam
air-o-steam écran tactile à haute
résolution, électrique, 6 GN 1/1, 3 modes
de cuisson (automatique,

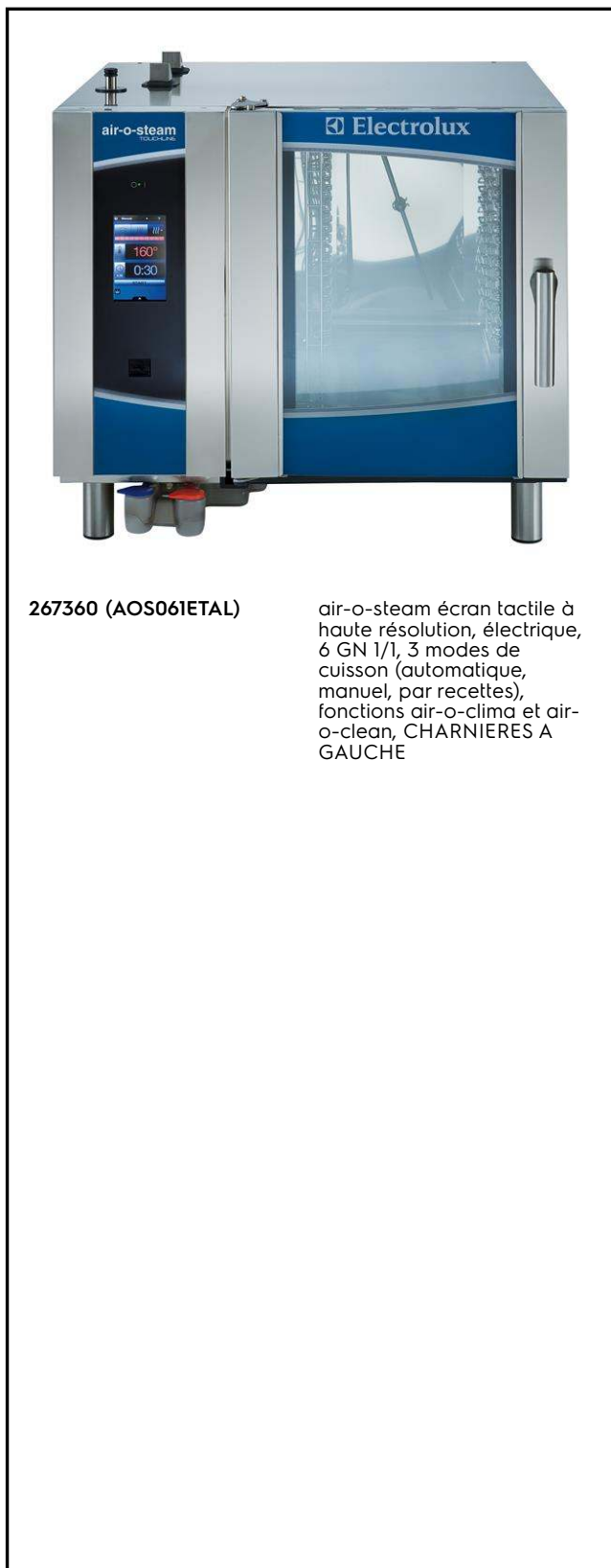
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



267360 (AOS061ETAL)

air-o-steam écran tactile à haute résolution, électrique, 6 GN 1/1, 3 modes de cuisson (automatique, manuel, par recettes), fonctions air-o-clima et air-o-clean, CHARNIERES A GAUCHE

Caractéristiques principales

- Fonction de détartrage assisté : pour guider l'opérateur lors de la phase de détartrage de la chaudière.
- Livré avec une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.
- 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.
- Mode automatique : sélectionnez la famille de produits et le four fera le reste. Il cuit automatiquement dans les meilleures conditions, pas besoin d'indiquer la température du four ou la durée. Trois cycles automatiques spéciaux sont disponibles : -Cycle de cuisson à basse température (LTC) pour minimiser la perte de poids tout en optimisant la qualité des grosses pièces de viande. -Cycle de régénération : gestion efficace de l'humidité pour réchauffer rapidement sans assécher le produit. -Cycle pousse : utilisez votre four pour faire pousser vos pâtisseries.
- Mode programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrer vos temps et vos durées de cuisson tous les jours. Vous pouvez mettre jusqu'à 16 phases de cuisson par recette.
- 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.
- air-o-clima™: Ajustement automatique de l'humidité dans l'environnement de cuisson, contrôlé par au % près grâce à la sonde Lambda " Brevêt Electrolux Professional"
- 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 à 6 capteurs.
- 3 vitesses du ventilateur. Vitesse complète et demi vitesse pour la boulangerie/pâtisserie et pour cuisson à basse température. La fonction

APPROBATION: _____

"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.
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- La fonction « Food safe control » assure que le procédé de cuisson est conforme aux critères HACCP. Sur demande, gestion HACCP pour enregistrer la procédure de cuisson.
- Sonde sous-vide USB : pour assurer d'excellents résultats de cuisson (sonde en option).
- 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.

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.
- Tuyau pulvérisateur inclus.

TIT_Sustainability

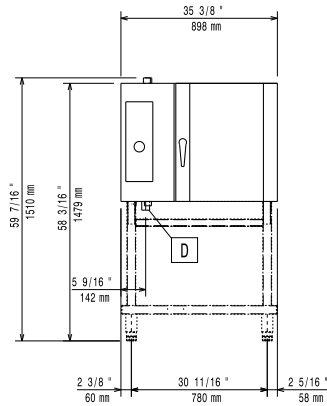


- Fonctions vertes pour économiser l'énergie, l'eau et le liquide de rinçage.

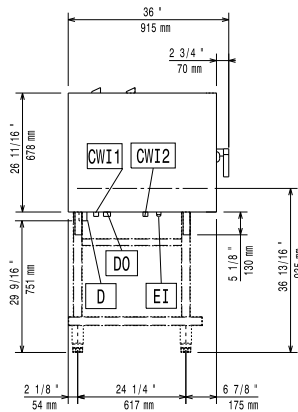
Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four PNC 922003
6/10 GN (déconseillé pour basé
démontée)
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets PNC 922036
(1,2kg par poulet), GN 1/1
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par PNC 922086
poulet), GN 1/2
- KIT HACCP EKIS PNC 922166
- Douchette externe PNC 922171
- Plaque ondulée perforée PNC 922189
600x400 pour 5 baguettes
- Plaque lisse perforée PNC 922190
600x400x20 avec 4 angles
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 PNC 922191
angles
- Panier support pour bidon de PNC 922212
détergent, à monter dans le
soubassement ouvert
- Paire de panier de cuisson pour PNC 922239
four
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par PNC 922266
poulet), GN 1/1
- Sonde sous vide, connecteur PNC 922281
USB
- Kit de superposition pour four PNC 922319
électrique 6 GN 1/1 sur four
électrique 6 & 10 GN 1/1, y
compris connexion externe pour
détergents et produits de rinçage
- Collecteur de graisse GN 1/1, PNC 922321
H=100mm
- Kit 1 Grille à brochette + 4 PNC 922324
Brochettes Longues, pour fours à
chargement en profondeur
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Recipient collecteur graisse 40 PNC 922329
mm
- Fumoir pour four, 4 types de bois PNC 922338
disponible sur demande
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348

Avant

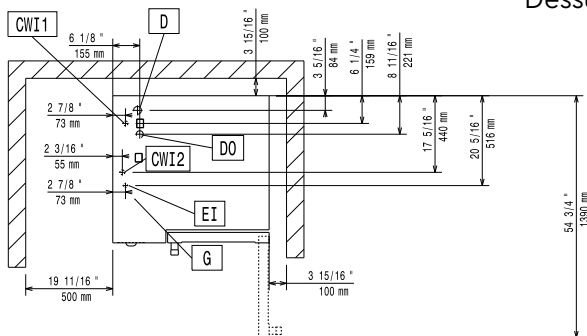


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
 CWI2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 DO = Tuyau de trop plein
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :
 267360 (AOS061ETAL) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 10.1 kW
Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "FCW" : 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 : 6 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 30 kg

Informations générales

Largeur extérieure 898 mm
Profondeur extérieure 915 mm
Hauteur extérieure 808 mm
Poids net : 132 kg
Poids brut : 143 kg
Volume brut : 1 m³