

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

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 grille à plateau n.1 GN1/1, au pas de 80 mm.

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

268212 (AOS101EBH2)

Combi-steamer 8GN1/1-80.
Charge 50kg.

APPROBATION: _____

techniques.

- Tuyau pulvérisateur inclus.

Accessoires en option

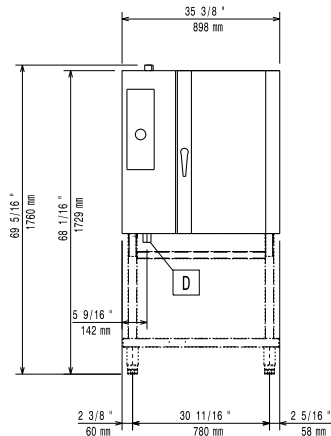
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 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
- 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
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 PNC 922364
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006



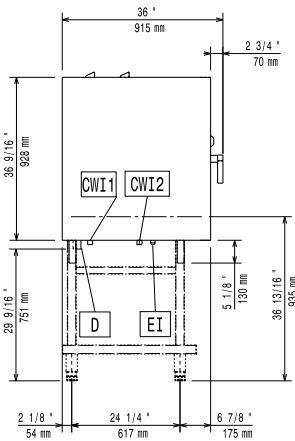
Electrolux
PROFESSIONAL

air-o-steam Combi-steamer 8GN1/1-80. Charge 50kg.

Avant

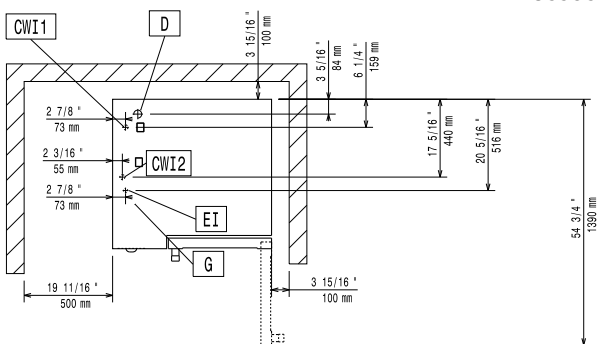


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
268212 (AOS101EBH2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 17.5 kW

Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

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 : 8 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 50 kg

Informations générales

Largeur extérieure 898 mm

Profondeur extérieure 915 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Poids net : 156 kg

Poids brut : 180 kg

Volume brut : 1.19 m³



air-o-steam
Combi-steamer 8GN1/1-80. Charge 50kg.

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

2023.04.29