

## Air pulsé

### Four air pulsé électrique, 10 GN2/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**260707 (ECFE102-0)**

 Four électrique 10 niveaux  
 GN2/1, équipé de guides  
 latéraux au pas de 60 mm

### Description courte

#### Repère No.

Le four à air pulsé Electrolux Professional est construit entièrement en acier inox aisi 304.

Il dispose de 5 niveaux d'humidification, la montée en température est rapide grâce chauffant de hautes performances. La chambre de cuisson aux angles arrondis et supports de grilles amovibles pour faciliter le nettoyage.

Le tableau de commande est électromécanique, simple d'utilisation. Il est possible de régler le temps de cuisson et la minuterie ou régler la température à coeur avec la sonde de cuisson 1 point (qui est en option).

La température de fonctionnement varie de 50° à 300°C.

Le four est livré sans le filtre à graisse et sans platerie.

### Caractéristiques principales

- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

### Construction

- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte à double vitrage avec verre trempé.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

### Accessoires inclus

- 1 X Guides latéraux 10 niveaux au PNC 922123 pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1

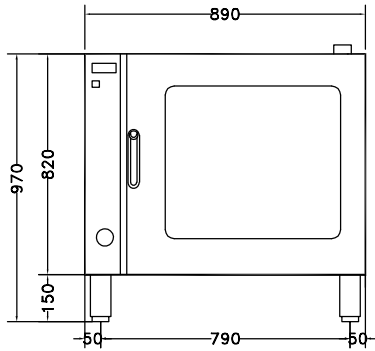
### Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Sonde pour fours 10 GN2/1 PNC 921703
- Kit glissière pour bac de vidange PNC 921713   
GN 1/1 pour fours à convection 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1
- Paire de grilles pour 8 poulets PNC 922036   
(1,2kg par poulet), GN 1/1
- Support pour four à air pulsé 10 GN 2/1 PNC 922103
- Kit glissières pour supports 10 GN 2/1 PNC 922107
- Armoire neutre pour four à air pulsé 10 GN 1/1 PNC 922110
- Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 PNC 922117
- Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 PNC 922123

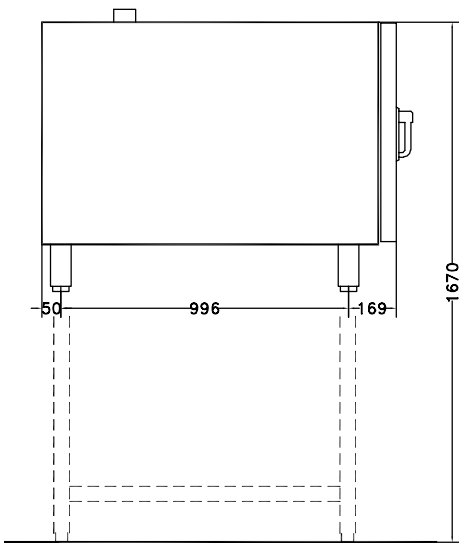
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN PNC 922127
- Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922128
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Douchette externe PNC 922171
- Couple de plaques à pâtisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Filtre à graisse pour fours électriques 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922178
- Kit structure mobile pour 10 GN2/1 PNC 922202
  
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

Avant

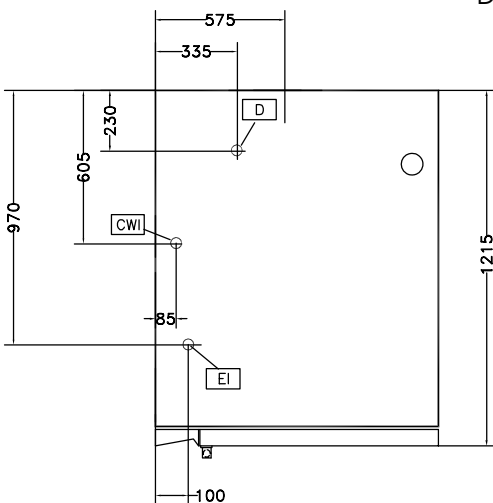


Côté



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

Dessus


**Électrique**

**Voltage :**  
 260707 (ECFE102-0) 380-400 V/3N ph/50 Hz  
**Auxiliaire :** 0.5 kW  
**Puissance de raccordement** 24.5 kW

**Capacité**

**Nb de niveau** ISO 9001; ISO 14001

**Informations générales**

**Largeur extérieure** 890 mm  
**Profondeur extérieure** 1215 mm  
**Hauteur extérieure** 970 mm  
**Poids net :** 141.95 kg  
**Ajustement hauteur (-/+):** 80/0 mm  
**Niveau fonctionnel** Basic  
**Type de grilles** 2/1 Gastronorm  
**Espacement entre les glissières :** 60 mm  
**Cycles de cuisson convection** 300 °C

**Certifications ISO**

**ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001