

air-o-convect
Combi-steamer à injection directe
10GN1/1-65. Charge 50kg

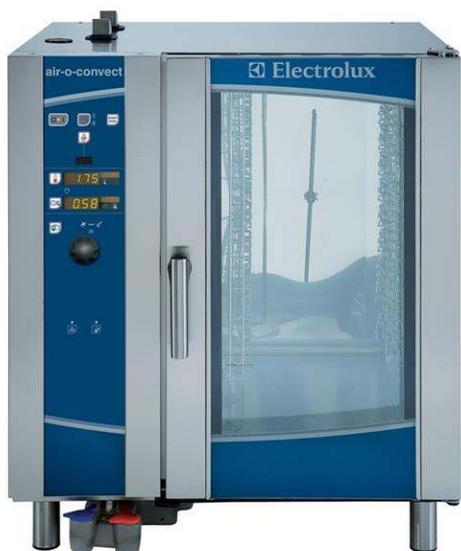
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269202 (AOS101ECA2)**

Combi-steamer à injection directe 10GN1/1-65. Charge 50kg.

269222 (AOS101ECN2)

Four à injection directe, nettoyage automatique, sonde 1 point,

Description courte

Repère No. _____

FONCTIONNALITES

- Cycle à convection (maxi. 300°C) combiné avec 11 niveaux d'humidification automatique (de 0 à 100%):
- La cuisson peut être contrôlée soit par minuterie, soit par sonde de température à coeur.
- Ventilateur bi fonctionnel : Pleine puissance et maintien en température (ventilation par impulsion pour la boulangerie et les cuissons basses températures). Fonction « HOLD » ou maintien en température parfaite pour garder les aliments au chaud après leur cuisson ou pour les cuissons lentes de plus de 8 .
- Commande électronique du oura directement sur le tableau de commande.
- « air-o-clean » : 4 cycles automatiques de nettoyage sont couplés à un système de bras de lavage intégré à la chambre de cuisson + Un cycle semi-automatique
- Refroidissement rapide de la chambre de cuisson :
- Injection manuelle d'eau dans la chambre de cuisson.
- Connexion HACCP : Permet d'enregistrer les différents paramètres et points critiques lors de la cuisson. Possibilité de les imprimer sur une imprimante (en option) ou directement sur un ordinateur (installation

en réseau indispensable).

• De nombreux accessoires en option pour le « Banqueting » et pour la « Boulangerie » (600x400).

• Superposition possible entre eux, avec les fours mixtes « air-o-steam » ou avec les cellules de refroidissement « air-o-chill ».

PERFORMANCES

"Air-o-flow": Ce système aspire de l'air frais de l'extérieur, le réchauffe et le réinjecte dans la chambre de cuisson grâce au ventilateur breveté.

• Sonde de température à coeur en dotation.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuissons bain-marie)
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- 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.
- Cuisson à deux étapes (première phase avec humidité, deuxième phase sèche pour brunir).
- Ventilateur à vitesse variable (ventilateur radial) : pleine vitesse ou ventilation pulsée (Hold) pour la cuisson ou la cuisson lente.
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- 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 techniques.

Accessoires en option

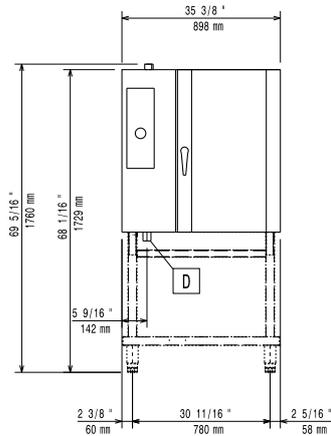
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) (pour 269222) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de 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



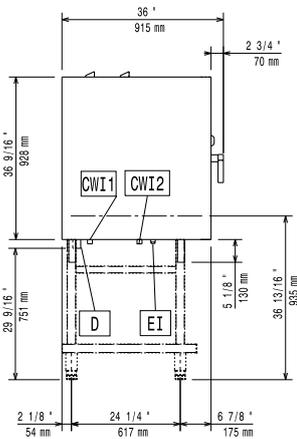
Electrolux
PROFESSIONAL

air-o-convect Combi-steamer à injection directe 10GN1/1-65. Charge 50kg

Avant

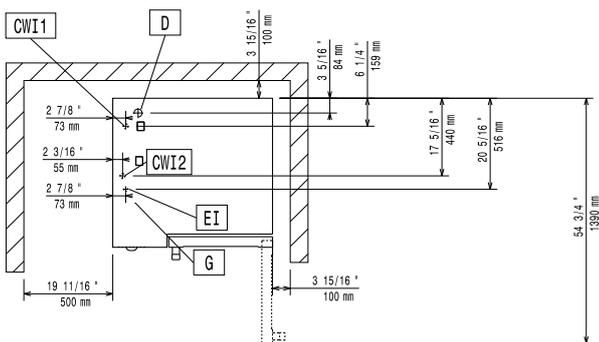


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

269202 (AOS101ECA2)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
269222 (AOS101ECN2)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 17.5 kW

Eau

Raccordement eau "CW"	3/4"
Pression, bar min/max :	1.5-4.5 bar
Vidange "D" :	1 1/4"

Capacité

GN : 10 - 1/1 Gastronorm

Informations générales

Largeur extérieure	898 mm
Profondeur extérieure	915 mm
Hauteur extérieure	1058 mm
Poids net :	139 kg
Volume brut :	1.19 m ³



air-o-convect
Combi-steamer à injection directe 10GN1/1-65. Charge 50kg
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.