

air-o-convect
Combi-steamer à injection directe
10GN2/1-65. Charge 70kg

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269203 (AOS102ECA2)**Combi-steamer à injection
directe 10GN2/1-65. Charge
70kg.

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.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Livré avec un égouttoir GN 2/1, 65mm de hauteur.

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

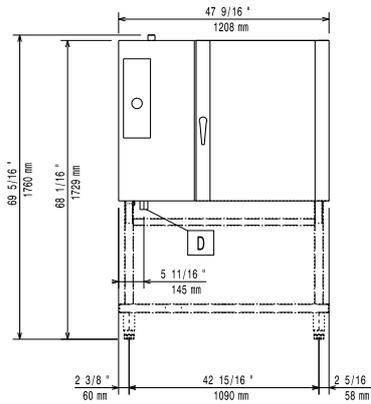
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Douchette externe PNC 922171
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- 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 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- 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
- Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm PNC 922357
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 2/1 PNC 922366
- 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
- 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
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm PNC 925014



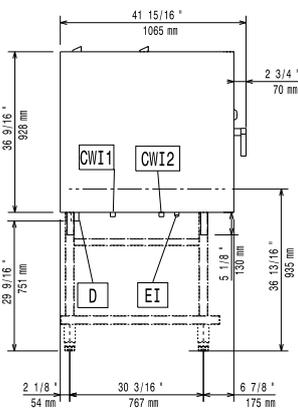
Electrolux
PROFESSIONAL

air-o-convect Combi-steamer à injection directe 10GN2/1-65. Charge 70kg

Avant

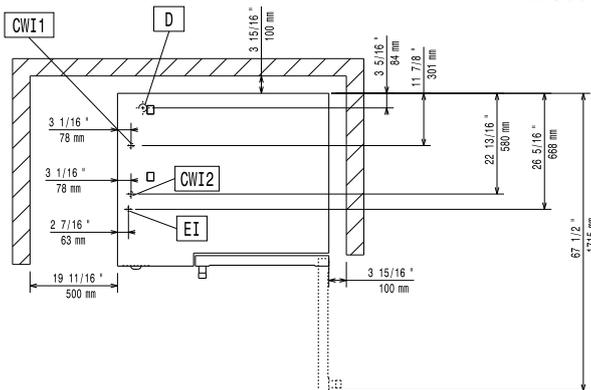


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
269203 (AOS102ECA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 25 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 10; - 2/1 Gastronom;

Informations générales

Largeur extérieure 1208 mm

Profondeur extérieure 1065 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Poids net : 175 kg

Poids brut : 201 kg

Volume brut : 1.82 m³

air-o-convect

Combi-steamer à injection directe 10GN2/1-65. Charge 70kg



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

2023.04.29