

air-o-convect
Combi-steamer à injection directe
16GN1/1-80. Charge 100kg.

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



269214 (AOS201ECH2)

Combi-steamer à injection
directe 16GN1/1-80. Charge
100kg.**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 cuisson 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.
- Fourni avec grille de chariot n.1 GN1/1, au pas de 80 mm.

Construction

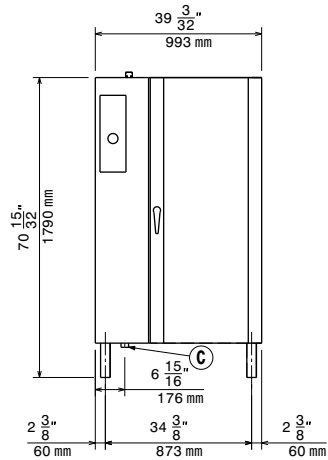
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

APPROBATION: _____

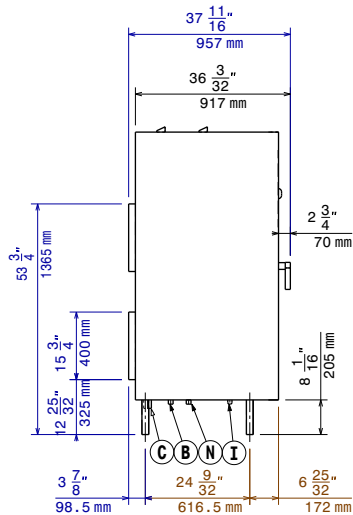
Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- 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
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771

Avant

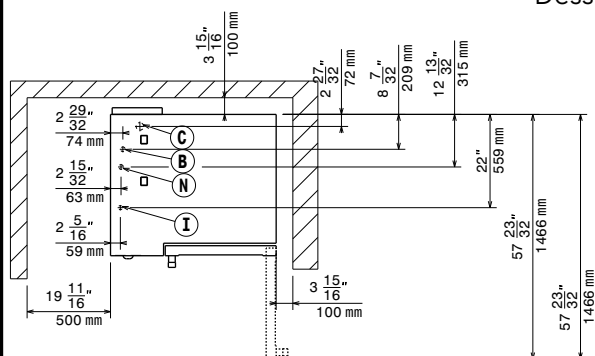


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
269214 (AOS201ECH2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 34.5 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 16 - 1/1 Gastronom

Informations générales

Largeur extérieure 993 mm

Profondeur extérieure 957 mm

Hauteur extérieure 1795 mm

Poids net : 257 kg

Poids brut : 282 kg

Volume brut : 2.18 m³