

air-o-convect Four a convection électrique 20GN 1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269204 (AOS20IECA2)**

Combi-steamer à injection directe 20GN1/1-65. Charge 100kg. Four à injection directe, nettoyage automatique, sonde 1 point, production de vapeur temporisée 11 paliers, auto diagnostic, sélection Hold avec ventilation pulsée, injection d'eau, refroidissement rapide, deux cycles consécutifs automatiques répétitifs. Sans mémoire menus. Sans douchette intégrée. IPX5.

269224 (AOS20IECN2)

air-o-convect, électrique, 20 GN 1/1, four à convection à vapeur directe, à 11 niveaux d'humidité

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 1/1, 63mm de hauteur et avec un bouclier de la porte.

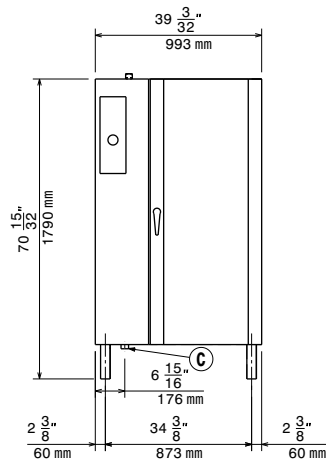
Construction

- 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.

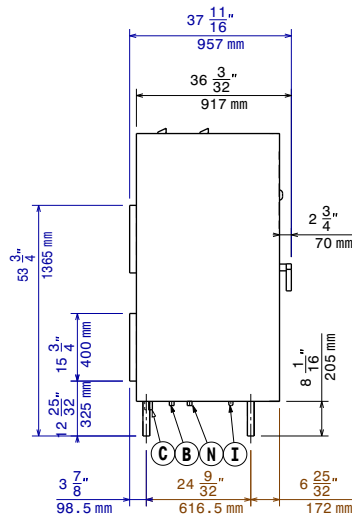
Accessoires en option

- 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
- 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
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- 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 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- 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
- Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 PNC 925003
- Grille aluminium, GN 1/1 PNC 925004
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm PNC 925011
- 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

Avant

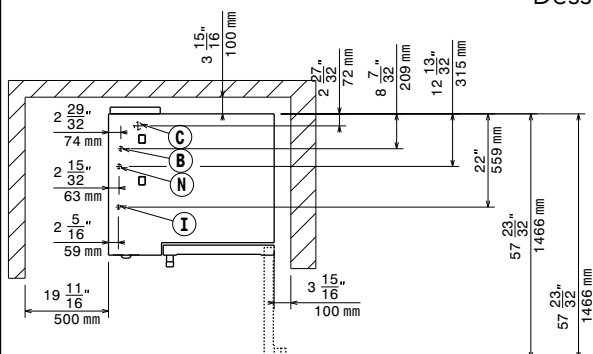


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

269204 (AOS201ECA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
 269224 (AOS201ECN2) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 34.5 kW

Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW" 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: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 20 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 100 kg

Informations générales

Largeur extérieure 993 mm

Profondeur extérieure 957 mm

Hauteur extérieure 1795 mm

Poids net : 257 kg

Poids brut :

269204 (AOS201ECA2) 279 kg

269224 (AOS201ECN2) 282 kg

Volume brut :

269204 (AOS201ECA2) 2.16 m³

269224 (AOS201ECN2) 2.18 m³