

air-o-convect Four a convection électrique 20GN 2/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269205 (AOS202ECA2)**

Combi-steamer à injection directe 20GN2/1-65. Charge 180kg. 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.

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.

CONSTRUCTION

20 Niveaux GN 2/1 au pas de 65mm.

- Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304.
- Pieds réglables en hauteur.
- Porte à double vitrage avec rigole de récupération et d'évacuation de la condensation.
- Eclairage interne par lampe halogène.
- Accès aux composants techniques par l'avant de l'appareil.
- Protection à l'eau IPX5.

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 support de chariot GN 2/1, 63mm de hauteur et un bouclier de la porte.

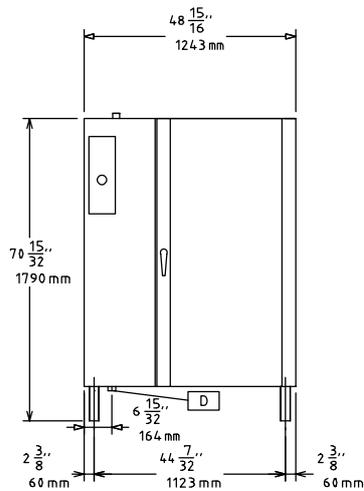
Construction

- 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.

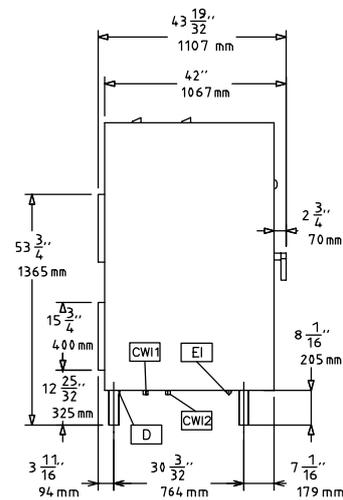
Accessoires en option

- 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
- 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
- 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
- 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 20 GN 2/1 PNC 922367
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant

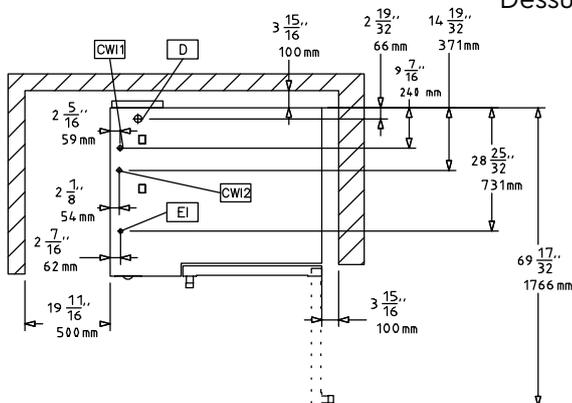


Côté



CW1 = Raccordement eau froide
 CW2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :
 269205 (AOS202ECA2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 50 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" : 2"

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 - 2/1 Gastronorm
GN: 40 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 200 kg

Informations générales

Largeur extérieure 1243 mm
Profondeur extérieure 1107 mm
Hauteur extérieure 1795 mm
Poids net : 358 kg
Poids brut : 388 kg
Volume brut : 3.1 m³