

air-o-convect
Combi-steamer à injection directe
5GN1/1-80. Charge 30kg

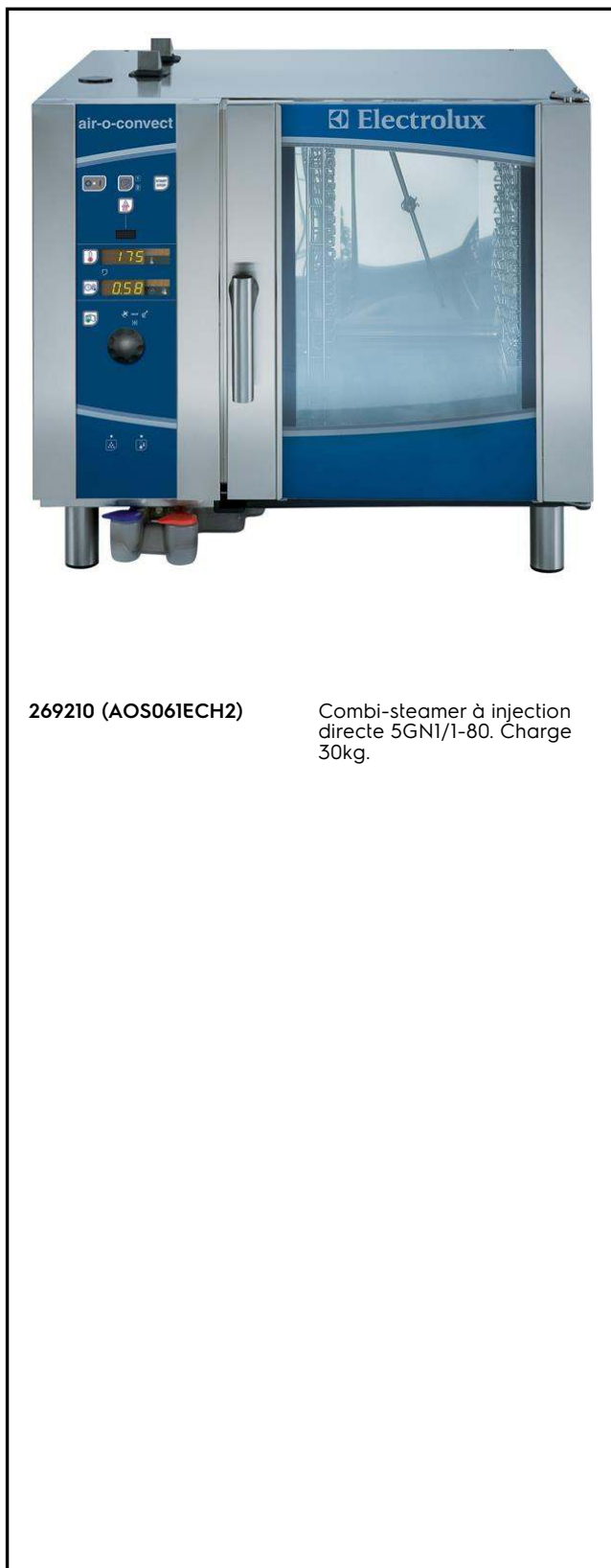
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



269210 (AOS061ECH2)

Combi-steamer à injection
directe 5GN1/1-80. Charge
30kg.**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 à plateau n.1 GN1/1, au pas de 80 mm.

Construction

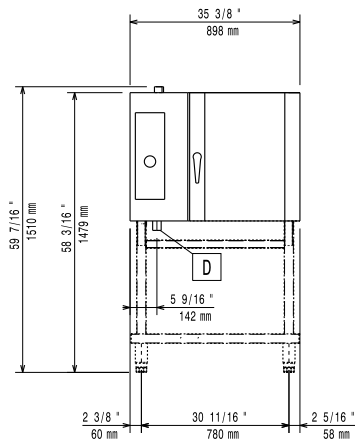
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur 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: _____

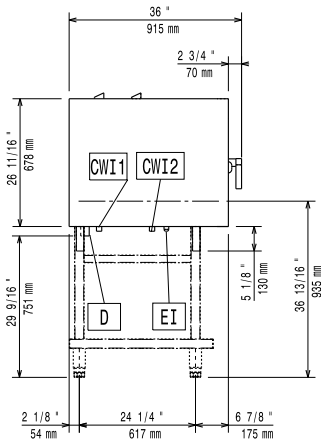
Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- 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
- 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
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348

Avant

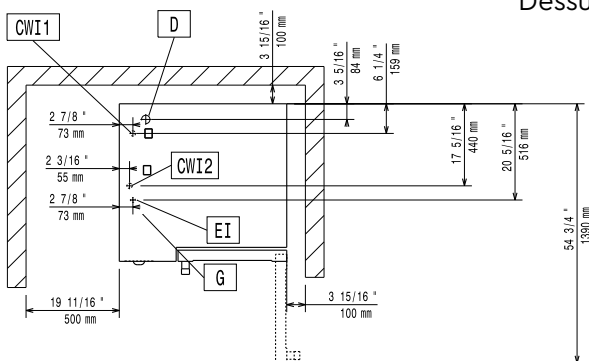


Côté



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

Dessus


Électrique

Voltage :
 269210 (AOS061ECH2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 10.1 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 5 - 1/1 Gastronorm

Informations générales

Largeur extérieure 898 mm

Profondeur extérieure 915 mm

Hauteur extérieure 808 mm

Poids net : 118 kg

Poids brut : 137 kg

Volume brut : 0.99 m³