

**air-o-convect**  
**Combi-steamer à injection directe**  
**8GN1/1-80. Charge 50kg.**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



269212 (AOS101ECH2)

Combi-steamer à injection  
directe 8GN1/1-80. Charge  
50kg.**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

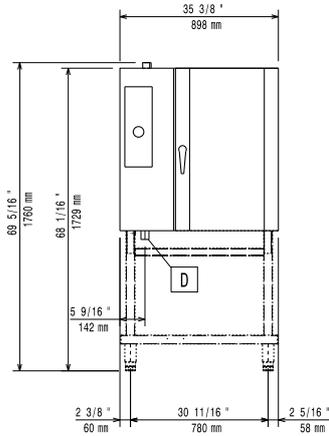
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four PNC 922003   
6/10 GN (déconseillé pour basé démontée)
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Paire de grilles pour 8 poulets PNC 922036   
(1,2kg par poulet), GN 1/1
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par PNC 922086   
poulet), GN 1/2
- Douchette externe PNC 922171
- Plaque ondulée perforée PNC 922189   
600x400 pour 5 baguettes
- Plaque lisse perforée PNC 922190   
600x400x20 avec 4 angles
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 PNC 922191   
angles
- Panier support pour bidon de PNC 922212   
détergent, à monter dans le  
soubassement ouvert
- Paire de panier de cuisson pour PNC 922239   
four
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Collecteur de graisse GN 1/1, PNC 922321   
H=100mm
- Fumoir pour four, 4 types de bois PNC 922338   
disponible sur demande
- Crochet de cuisson multi usage PNC 922348
- Couverture thermique pour PNC 922364   
chariot 10 GN 1/1



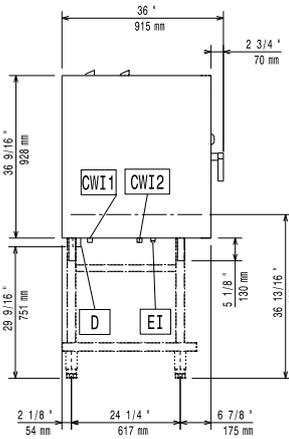
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## air-o-convect Combi-steamer à injection directe 8GN1/1-80. Charge 50kg.

Avant

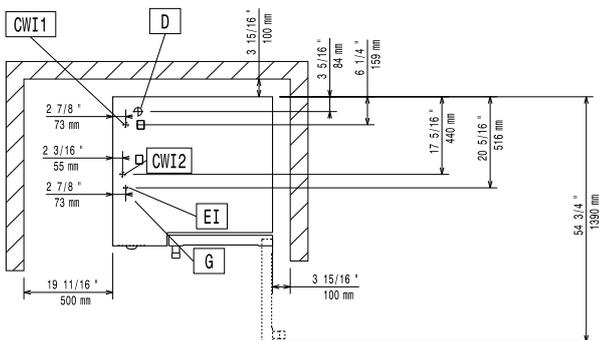


Côté



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

Dessus



### Électrique

**Voltage :**  
269212 (AOS101ECH2) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

**Puissance de raccordement** 17.5 kW

### Eau

**Raccordement eau "CW"** 3/4"

**Pression, bar min/max :** 1.5-4.5 bar

**Vidange "D" :** 1 1/4"

### Capacité

**GN :** 8 - 1/1 Gastronorm

### Informations générales

**Largeur extérieure** 898 mm

**Profondeur extérieure** 915 mm

**Hauteur extérieure** 1058 mm

**Poids net :** 139 kg

**Poids brut :** 159 kg

**Volume brut :** 1.19 m<sup>3</sup>



air-o-convect  
Combi-steamer à injection directe 8GN1/1-80. Charge 50kg.  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.