

**air-o-convect**  
**Four air-o-convect 10GN2, 1 gaz**

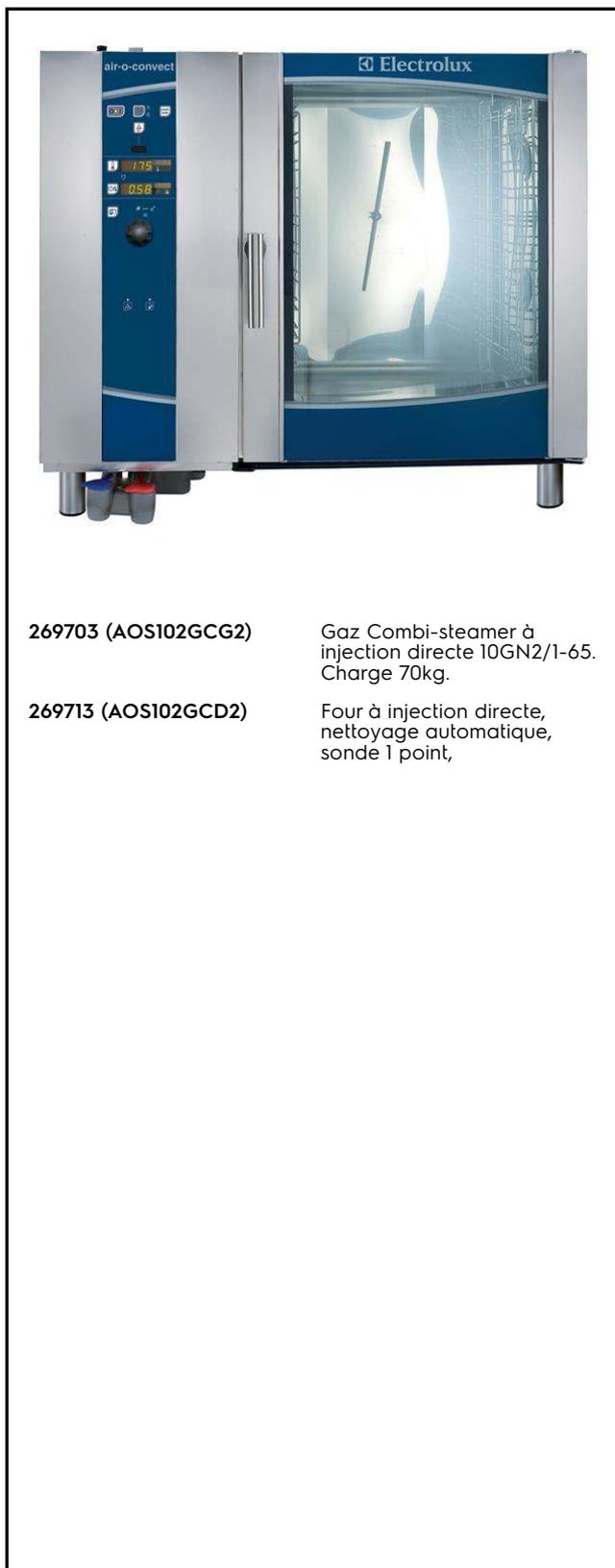
REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**269703 (AOS102GCG2)**Gaz Combi-steamer à  
injection directe 10GN2/1-65.  
Charge 70kg.**269713 (AOS102GCD2)**Four à injection directe,  
nettoyage automatique,  
sonde 1 point,**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)
- 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.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Brûleur à gaz certifié par Gastec, ce qui garantit une efficacité élevée et de faibles émissions.
- 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.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Livré avec un égouttoir GN 2/1, 65mm de hauteur. (pour 269703)
- Livré avec un égouttoir GN 2/1, 65mm de hauteur. Préarrangé pour GPL. (pour 269713)

**Construction**

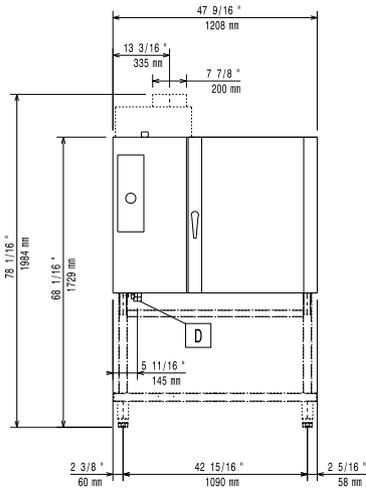
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur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

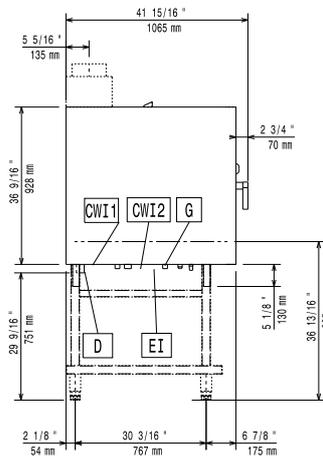
**Accessoires en option**

- Adoucisseur 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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 10 GN 2/1 PNC 922366
- 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
- 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
- Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm PNC 925014

Avant

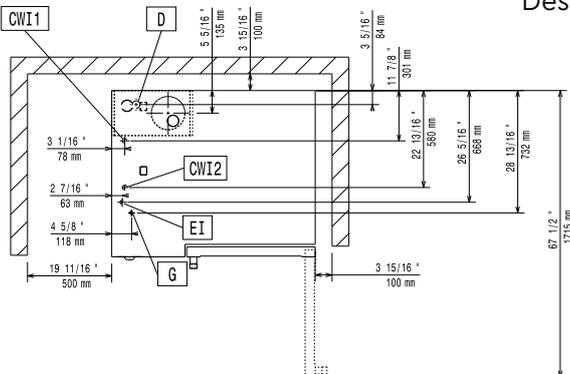


Côté



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

Dessus



## Électrique

### Voltage :

**269703 (AOS102GCG2)**

220-240 V/1 ph/50/60 Hz

**269713 (AOS102GCD2)**

220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Circuit breaker required

## Gaz

### Diamètre connexion gaz ISO

7/1

1/2" MNPT

## Gaz Naturel

### Pressure:

**269703 (AOS102GCG2)**

7" w.c. (17.4 mbar)

### Résistance :

**269703 (AOS102GCG2)**

92043 BTU/h (27 kW)

### Puissance thermique totale :

**269703 (AOS102GCG2)**

92043 BTU/h (27 kW)

## Eau

### Raccordement eau "CW"

3/4"

### Total hardness:

5-50 ppm

### Pression, bar min/max :

1.5-4.5 bar

### Pression :

22-65 psi (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.

**269703 (AOS102GCG2)**

### Suggested clearance for service access:

**269703 (AOS102GCG2)**

50 cm left hand side.

## Capacité

### GN :

10 - 2/1 Gastronorm

### GN:

**269703 (AOS102GCG2)**

20 - 1/1 Gastronorm

### Max load capacity:

**269703 (AOS102GCG2)**

80 kg

## Informations générales

### Largeur extérieure

1208 mm

### Profondeur extérieure

1065 mm

### Hauteur extérieure

1058 mm

### Poids net :

191 kg

### Poids brut :

220 kg

### Volume brut :

 1.84 m<sup>3</sup>