

**air-o-convect**  
**Four à convection pâtisserie/  
boulangerie 5GN 1/1, gaz, vapeur  
directe**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



air-o-convect

Four à convection pâtisserie/boulangerie 5GN  
1/1, gaz, vapeur directe

269790 (AOS061GCY2)

air-o-convect Bakery, gaz, 5  
GN 1/1, four à convection  
pour boulangerie/pâtisserie,  
à vapeur directe, à 11  
niveaux d'humidité. Structure  
interne pour plateaux  
400x600, ventilateur à  
vitesse réduite

### Caractéristiques principales

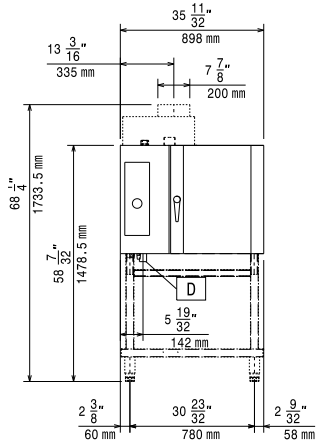
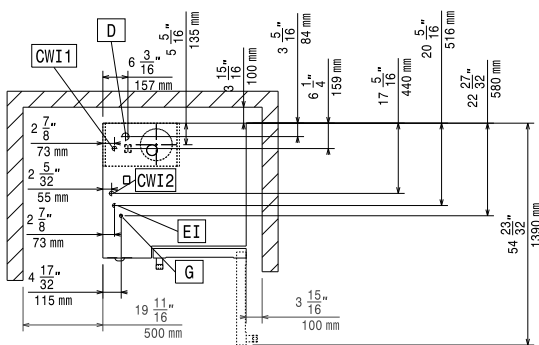
- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour les grosses pièces de viande rouge) -9-10 = humidité très forte (pour les grosses pièces de viande blanche et la cuisson des plats précuits)
- Cuisson à deux étapes (première phase avec humidité, deuxième phase sèche pour brunir).
- 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.
- Vitesse de ventilation: pleine, demi-vitesse et impulsion. Pleine vitesse est active par défaut. La demi-vitesse est idéale pour les cuissons délicates. Les impulsions sont idéales pour une faible perte de poids et pour garder les aliments au chaud à la fin du cycle de cuisson.

### Construction

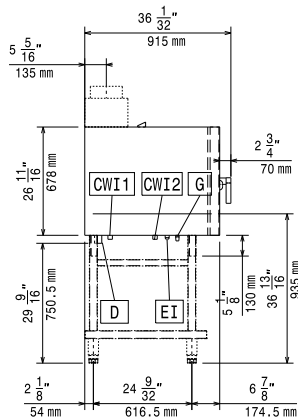
- Structure interne fixe pour 5 niveaux 400 x 600mm.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre de cuisson hygiénique, sans soudure et avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Porte double vitrage avec isolation thermique 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 inclus

APPROBATION \_\_\_\_\_

**Avant**

**Dessus**


**CWI = Raccordement eau froide**  
**D = Evacuation**  
**EI = Connexion électrique**  
**EQ = Vis équipotentiel**  
**G = Connexion gaz**

**Côté**

**Électrique**

**Voltage**  
**269790 (AOS061GCY2)** 230 V/1N ph/50/60 Hz  
 Circuit breaker required

**Gaz**

**Connexion gaz ISO 7/1** 1/2" MNPT  
**Gaz naturel**  
**Pressure:** 7" w.c. (17.4 mbar)  
**Résistances** 34090 BTU (10 kW)  
**Puissance thermique totale** 34090 BTU (10 kW)

**Eau**

**Raccordement eau "CW"** 3/4"  
**Total hardness:** 5-50 ppm  
**Pression** 1.5-4.5 bar  
**Pression** 22-65 psi (1.5-4.5 bar)  
**Vidange "D"** 1"1/4

**Electrolux** 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** 5 - 1/1 Gastronorm  
**Max load capacity:** 30 kg

**Informations générales**

**Poids net** 123 kg  
**Poids brut** 142 kg  
**Hauteur brute** 1065 mm  
**Largeur brute** 955 mm  
**Profondeur brute** 985 mm  
**Volume brut** 1 m<sup>3</sup>