

air-o-convect
air-o-convect Bakery, gaz, 8 GN 1/1, four
à convection pour boulangerie/
pâtisserie, à vapeur directe

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



269792 (AOS10IGCY2)

air-o-convect Bakery, gaz, 8 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

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 : demi vitesse et quart de vitesse
- 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.
- Superposition possible 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

5 Niveaux au pas de 80 mm.

- 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)
- 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.

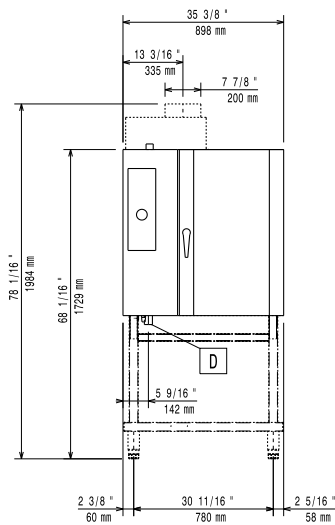
Construction

- Structure fixe 8 niveaux 600x400
- 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.

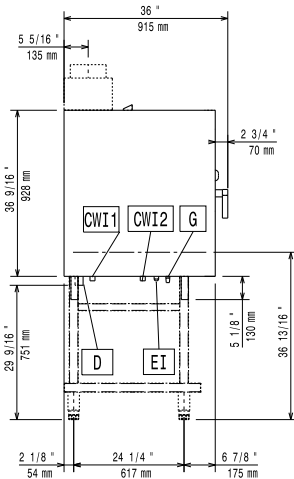
Accessoires en option

- Adoucisseur 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
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par PNC 922266
poulet), GN 1/1
- 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

Avant

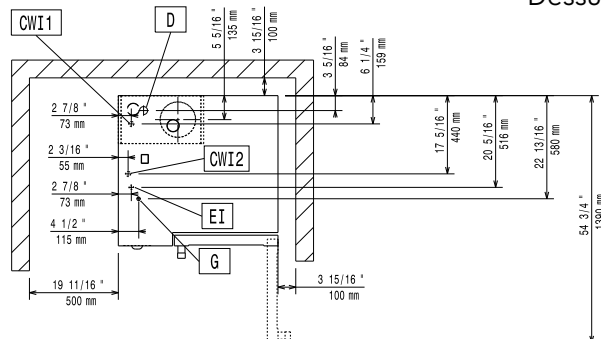


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
269792 (AOS101GCV2) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 Circuit breaker required

Gaz

Diamètre connexion gaz ISO 7/1 1/2" MNPT

Gaz Naturel

Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
Résistance : 68180 BTU/h (20 kW)
Puissance thermique totale : 68180 BTU/h (20 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.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 8 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 30 kg

Informations générales

Poids net : 147 kg
Poids brut : 167 kg
Hauteur brute : 1265 mm
Largeur brute : 955 mm
Profondeur brute : 985 mm
Volume brut : 1.19 m³