

air-o-steam
Touchline Four Combi - gaz - 101

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**267702 (AOS101GTG1)****FOUR COMBI GAZ (T) 10
GN 1/1 LW**

Description courte

Repère No.

Ecran tactile avec 3 modes de cuisson (Automatique, Manuel et Programmable), cycles de nettoyage avec fonctions économiques personnalisables.

Mode automatique : La température, l'humidité et le temps de cuisson sont automatiquement gérés par le four + 3 cycles spéciaux automatiques : LTC, cuisson basse température, Régénération, Fermentation.

Mode programmable : 1000 recettes peuvent être stockées avec pour chacune 16 phases différentes de cuisson.

Mode manuel : méthode de cuisson traditionnelle par sélection du mode de cuisson, de la température et du temps de cuisson.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Générateur de vapeur gaz basses émissions (certifiés GASTEC) à vidange automatique avec sonde thermocouple de détection du calcaire incorporée. Cycles traditionnels de cuisson :

- Convection : température de cuisson maxi 300° C (1° C par seconde). Idéal pour gratiner, cuisiner les pâtisseries salées ou sucrées, génoises... L'humidité naturellement générée par les produits est contrôlée par le système air-o-climat et la sonde Lambda.

- Vapeur : génère soit une vapeur basse température 25-99° C, soit une vapeur 100° C, soit une vapeur haute température 101-130° C. Idéal pour cuire les légumes et poissons frais ou surgelés.

- Mixte : utilise simultanément l'air chaud et la vapeur pour obtenir une cuisson en humidité contrôlée(max.250°C).

Air-o-climat : Mesure physique du niveau d'humidité réel à l'intérieur de la chambre de cuisson grâce à la sonde Lambda qui agit automatiquement sur les paramètres de cuisson tout en préservant le degré d'humidité idéal.

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.

Air-o-clean : 4 cycles de nettoyage automatiques pré-programmés et 1 cycle semi-automatique. Le bras de lavage en acier inox est incorporé à la chambre de cuisson. Les paramètres des cycles de nettoyages peuvent être modifiés pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de produit de rinçage.

Sonde 6 points : précise au 1/2 °C

Vitesse de ventilation : pleine vitesse ou demi vitesse (pour les cuissons délicates comme les pâtisseries) ou vitesse par impulsions (pour les cuissons basse température).

Demi puissance : pour les cuissons délicates comme les pâtisseries.

Eco-delta : ce processus garantit le maintien d'une différence constante entre la température à coeur des aliments et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson ; le delta étant préalablement défini par l'utilisateur.

Refroidissement rapide : utilisé pour passer à un cycle de cuisson qui nécessite une température plus basse que le cycle précédent. Il fonctionne automatiquement ou manuellement.

Injection manuelle : possibilité d'injecter manuellement de l'eau dans la chambre de cuisson.

Food Safe Control : analyse automatique et validation du processus de cuisson conformément aux standards HACCP garantissant la sécurité microbiologique des produits.

HACCP : kit de gestion disponible permettant le raccordement à un réseau d'enregistrement sur ordinateur.

Port USB en façade CONSTRUCTION 10 niveaux GN 1/1au pas de 65mm

Entièrement en acier inox AISI 304 ; chambre de cuisson sans soudure. Porte double vitrage assurant une température externe de 55° C même dans le cas d'une utilisation à 300° C. 4 positions d'ouverture pour faciliter le chargement et déchargement. Douchette intégrée rétractable.

Eclairage interne halogène. Pieds en option dans le cas d'une pose libre.

Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

Superposition possible (6*6 ou 6*10) entre eux ou avec les fours tableaux B ou C.

Protection IPX5.

Les fours air-o-steam sont conformes aux prescriptions de sécurité IMQ.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Mode automatique : sélectionnez la famille de produits et le four fera le reste. Il cuit automatiquement dans les meilleures conditions, pas besoin d'indiquer la température du four ou la durée. Trois cycles automatiques spéciaux sont disponibles : -Cycle de cuisson à basse température (LTC) pour minimiser la perte de poids tout en optimisant la qualité des grosses pièces de viande. -Cycle de régénération : gestion efficace de l'humidité pour réchauffer rapidement sans assécher le produit. -Cycle pousse : utilisez votre four pour faire pousser vos pâtisseries.
- Mode programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrer vos temps et vos durées de cuisson tous les jours. Vous pouvez mettre jusqu'à 16 phases de cuisson par recette.
- Mode manuel : cuisson traditionnelle par sélection manuelle des paramètres. Cycles de cuisson traditionnelle disponibles : -Cycle de convection chaud et sec (max. 300 °C) : idéal pour la cuisson à humidité réduite. -Cycle Vapeur à basse température (max. 100 °C) : idéal pour réchauffer des plats sous-vide et pour les cuissons délicates. -Cycle Vapeur (100 °C) : poissons et légumes. -Vapeur à haute température (max. 130 °C). -Cycle de combinaison (max. 250 °C) : chauffage combiné convection/vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le procédé de cuisson et réduisant la perte de poids.
- air-o-clima™: Ajustement automatique de l'humidité dans l'environnement de cuisson, contrôlé par au % près grâce à la sonde Lambda " Brevêt Electrolux Professional"
- 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 à 6 capteurs.
- 3 vitesses du ventilateur. Vitesse complète et demi vitesse pour la boulangerie/pâtisserie et pour cuisson à basse température. La fonction "air pulsé" est aussi l'idéal pour le maintien des aliments cuits.
- Demi puissance : le four utilise moins d'énergie pour cuire. A utiliser lorsque le four n'est pas en pleine charge.
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- La fonction « Food safe control » assure que le procédé de cuisson est conforme aux critères HACCP. Sur demande, gestion HACCP pour enregistrer la procédure de cuisson.
- Fonction de détartrage assisté : pour guider l'opérateur lors de la phase de détartrage de la chaudière.
- Fonction Multi Timer : possibilité de piloter jusqu'à 14 différentes cuissons en même temps. Améliorez votre flexibilité durant le service et assurez vous d'excellents résultats de cuisson. Possibilité d'enregistrer toutes vos cuissons au préalable.
- Sonde sous-vide USB : pour assurer d'excellents résultats de cuisson (sonde en option).
- Make it mine : permet à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonction du four EasyPlusT. Possibilité de supprimer l'accès à certaines fonction en cas de besoin.
- Livré avec une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.

TIT_Sustainability

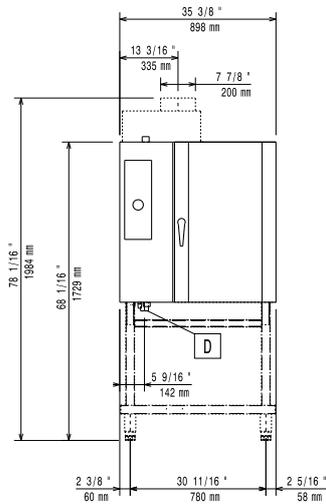


- Fonctions vertes pour économiser l'énergie, l'eau et le liquide de rinçage.

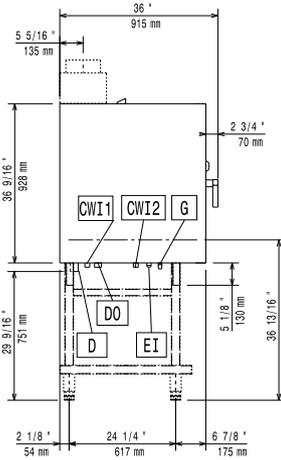
Accessoires en option

- 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
- 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
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Sonde sous vide, connecteur USB PNC 922281
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- 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
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 PNC 922364
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant

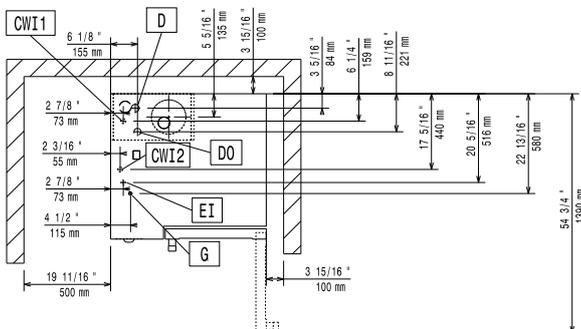


Côté



- CWI1 = Raccordement eau froide
 CWI2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 DO = Tuyau de trop plein
 EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage :
 267702 (AOS101GTG1) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Gaz

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

Gaz Naturel

Générateur de vapeur : 20 kW
Résistance : 68180 BTU/h (20 kW)
Puissance thermique totale : 119315 BTU/h (35 kW)

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"
Raccordement eau "FCW" : 3/4"
Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar
Pression : 22-65 psi (1.5-4.5 bar)
Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 10 - 1/1 Gastronorm

Informations générales

Poids net : 160 kg
Poids brut : 182 kg
Hauteur brute : 1270 mm
Largeur brute : 990 mm
Profondeur brute : 950 mm
Volume brut : 1.19 m³