

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

Caractéristiques principales

- 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.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Sonde de température à cœur incluse.
- 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.
- Cycle de régénération: ce sont les paramètres meilleurs pour chauffer rapidement les produits qui doivent être régénérés sur plateaux (max 250°C).
- Technologie by-pass: contrôle le degré d'humidité de l'atmosphère du four à cycles combinés et de régénération. Il évite la déperdition d'eau et d'énergie.
- 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.
- Livré avec une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.

Construction

- Brûleurs à rendement élevé et à faibles émissions.
- 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

268702 (AOS101GBG2)

Combi-steamer 10GN1/1-65.
Charge 50kg.

APPROBATION: _____

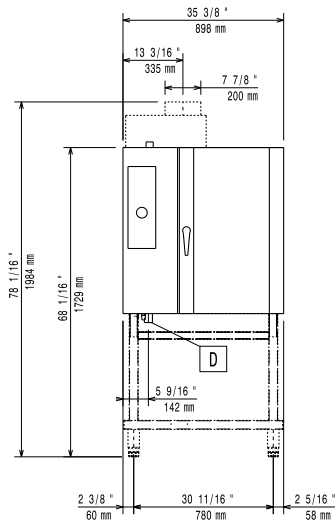
facilement pour le nettoyer.

- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

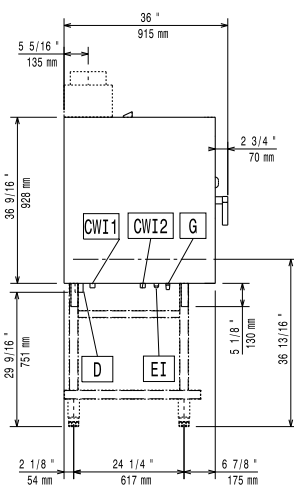
Accessoires en option

- 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
- 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

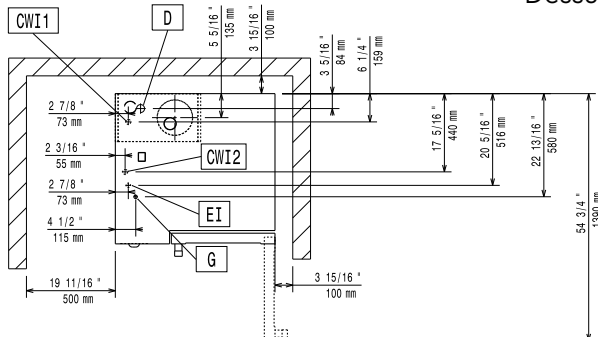


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 268702 (AOS101GBG2) 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)
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"
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 : 10 - 1/1 Gastronorm
Max load capacity: 50 kg

Informations générales

Poids net : 160 kg
Poids brut : 177 kg
Hauteur brute : 1270 mm
Largeur brute : 990 mm
Profondeur brute : 950 mm
Volume brut : 1.19 m³