

air-o-steam
Four AIR O STEAM Tableau B
20GN1/1 Gaz

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



268704 (AOS201GBG2)

FOUR COMBI GAZ 20 GN
1/1 B LW**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 un égouttoir GN 1/1, 63mm de hauteur et avec un bouclier de la porte.

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

APPROBATION: _____

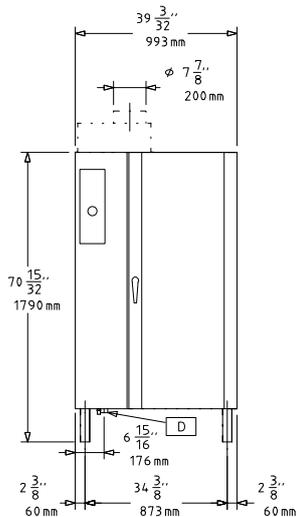
facilement pour le nettoyer.

- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

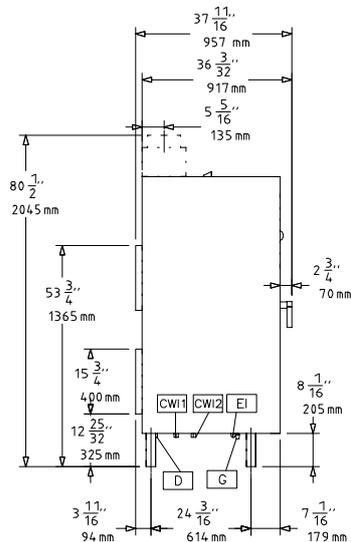
Accessoires en option

- 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
- 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
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- 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 20 GN 1/1 PNC 922365
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant

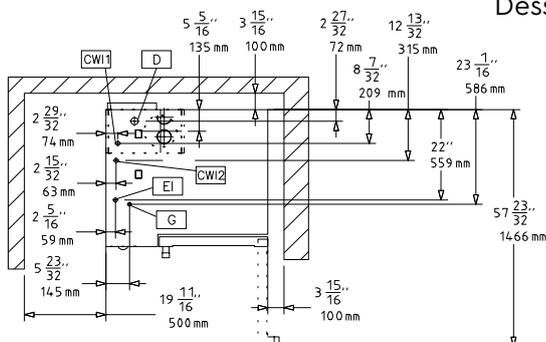


Côté



CW11 = Raccordement eau froide G = Connexion gaz
 CW12 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :
 268704 (AOS201GBG2) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Gaz

Diamètre connexion gaz ISO
 7/1 1" MNPT

Gaz Naturel

Générateur de vapeur : 25 kW
Résistance : 136360 BTU/h (40 kW)
Puissance thermique totale : 197722 BTU/h (58 kW)

Eau

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

Capacité

GN : 20 - 1/1 Gastronorm

Informations générales

Poids net : 312 kg
Poids brut : 340 kg
Hauteur brute : 2040 mm
Largeur brute : 1000 mm
Profondeur brute : 1060 mm
Volume brut : 2.16 m³