

**268705 (AOS202GBG2)**Combi-steamer 20GN2/1-65.  
Charge 180kg.

## 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 support de chariot GN 2/1, 63mm de hauteur et 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: \_\_\_\_\_

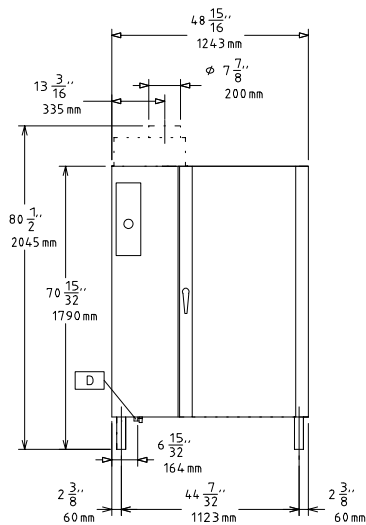
facilement pour le nettoyer.

- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

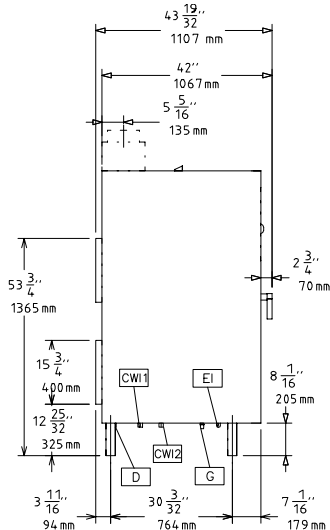
**Accessoires en option**

- 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
- Douchette externe PNC 922171
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- 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
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- 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
- Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm PNC 922357
- Couverture thermique pour chariot 20 GN 2/1 PNC 922367
- Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline PNC 922771
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant

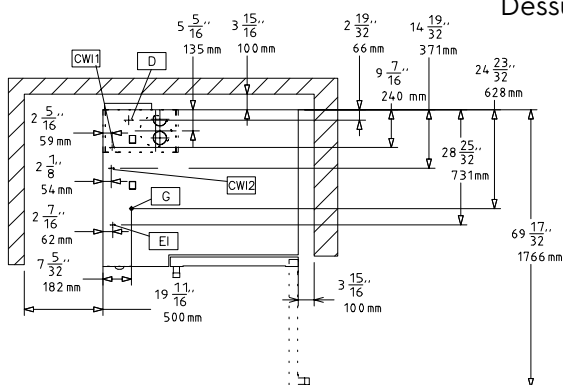


Côté



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

Dessus



### Électrique

**Voltage :**  
 268705 (AOS202GBG2)      220-240 V/1 ph/50/60 Hz  
**Circuit breaker required**

### Gaz

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

### Gaz Naturel

**Pressure:**      7" w.c. (17.4 mbar)  
**Générateur de vapeur :**      55 kW  
**Résistance :**      187495 BTU/h (55 kW)  
**Puissance thermique totale :**      323855 BTU/h (95 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" :**      2"

**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:**      Clearance: 5 cm rear and right hand sides.  
**Suggested clearance for service access:**      50 cm left hand side.

### Capacité

**GN :**      20 - 2/1 Gastronorm  
**GN:**      40 - 1/1 containers  
**Max load capacity:**      200 kg

### Informations générales

**Poids net :**      414 kg  
**Poids brut :**      444 kg  
**Hauteur brute :**      2040 mm  
**Largeur brute :**      1300 mm  
**Profondeur brute :**      1170 mm  
**Volume brut :**      3.1 m<sup>3</sup>