



**Electrolux**

air-o-steam  
**FOUR AIR O STEAM  
TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ**

**REPÈRE #**

**MODELE #**

**NOM #**

**SIS #**

**AIA #**



**Electrolux**



air-o-steam

**FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6  
GN1/1 GAZ**

**267700 (AOS061GTG1)**

**FOUR COMBI GAZ (T) 6 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

6 niveaux GN 1/1 au 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



Electrolux

air-o-steam  
FOUR AIR O STEAM  
TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

## Caractéristiques principales

- Mode automatique : en choisissant la famille et le type d'aliment, le four sélectionne automatiquement l'environnement de cuisson, la température et la durée appropriés. 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. -Cycle d'Étuvage : utilise la fonction « air-o-clima » pour créer les conditions d'étuvage parfaites.
- mode programmation : Le four peut mémoriser 1 000 recettes, afin de recréer la recette à l'identique à chaque fois. Programmes de cuisson à 16 étapes également disponibles.
- Mode manuel : cuisson traditionnelle en sélectionnant manuellement les paramètres. Cycles de cuisson traditionnellement 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 une sonde Lambda.
- 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.
- Ventilateur à vitesse variable. Ventilateur radial.
- Cycle à puissance réduite.
- Connexion USB
- 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 Multitimer à 14 minuteries. Mémoire pour 70 programmes.
- 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.
- Fonctions vertes pour économiser l'énergie, l'eau et le liquide de rinçage.
- Fourni avec 1 chariot GN1/1, distance 65mm.

## Construction

- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre de cuisson hygiénique, sans soudure et avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 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.
- Tuyau pulvérisateur inclus.



air-o-steam  
FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis

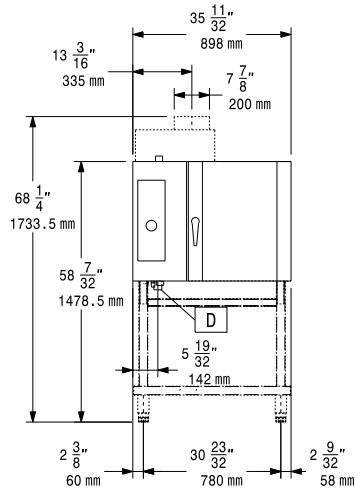
2014.02.06



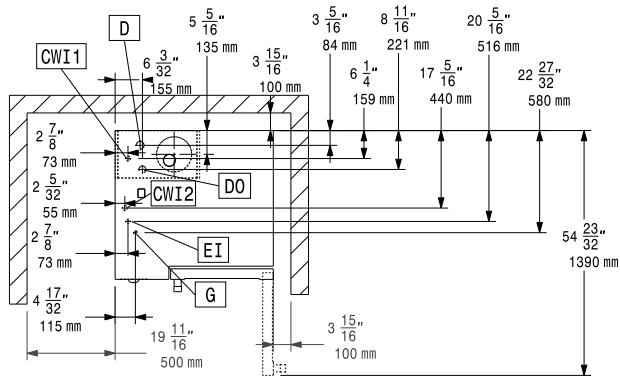
Electrolux

# air-o-steam FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

Avant

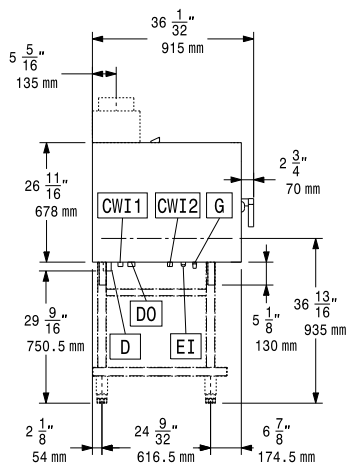


Dessus



- CWI** = Raccordement eau froide      **G** = Connexion gaz  
**D** = Evacuation  
**EI** = Connexion électrique

Côté



## Électrique

### Voltage

267700 (AOS061GTG1) 230 V/1N ph/50/60 Hz

### Circuit breaker required

## Gaz

### Connexion gaz ISO 7/1

1/2" MNPT

### Gaz naturel

Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)

Générateur de vapeur 10 kW

Résistances 34090 BTU (10 kW)

Puissance thermique totale 57953 BTU (17 kW)

## Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Raccordement eau "FCW" 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Pression 1.5-4.5 bar

Pression 22-65 psi (1.5-4.5 bar)

Vidange "D" 1"1/4

*Electrolux 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 6 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 30 kg

## Informations générales

Poids net 146 kg

Poids brut 170 kg

Hauteur brute 1060 mm

Largeur brute 990 mm

Profondeur brute 950 mm

Volume brut 1 m<sup>3</sup>



air-o-steam  
FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis



Electrolux

# air-o-steam FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

## Accessoires en option

- Hotte d'extraction, sans ventilateur, pour four 6 et 10 GN 1/1 - LW PNC 640791
- Hotte d'extraction, avec ventilateur, pour four 6 et 10 GN 1/1 - LW PNC 640792
- Adoucisseur d'eau automatique PNC 921305
- Kit résines pour adoucisseur PNC 921306
- Kit de roues pour support armoire pour fours 6 & 10 GN 1/1 et 2/1 PNC 922003
- Chariot pour fours mixtes 6 et 10 niveaux PNC 922004
- Structure mobile pour 6 GN 1/1, distance 65mm PNC 922005
- Structure mobile pour 5 GN 1/1, distance 80mm PNC 922008
- Kit 4 pieds réglables PNC 922012
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox PNC 922017
- Kit glissières pour base neutre PNC 922021
- 2 grilles pour 8 poulets GN 1/1 (8 poulets par grille - 1,2kg/pièce) PNC 922036
- Structure mobile pour plaques pâtisserie pour 6 GN 1/1, distance 80mm (5 niveaux). Convient pour plaques pâtisserie de 600x400mm PNC 922065
- Support chariot de chargement pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922074
- Grille pour 4 poulets GN 1/2 (4 poulets par grille - 1,2kg/pièce) PNC 922086
- Support pour four avec hotte 6GN 1/1 PNC 922087
- Casserole universelle GN 1/1 20 mm, anti-adhésif PNC 922090
- Casserole universelle GN 1/1 40 mm, anti-adhésif PNC 922091
- Casserole universelle GN 1/1 60 mm PNC 922092
- Kit de connexion externe détergents et produits de rinçage PNC 922169
- Kit douchette de nettoyage, montage externe PNC 922171
- Filtre à graisse pour fours 6 GN 1/1 PNC 922177
- Plaque 600x400 ondulée pour 5 baguettes, aluminium perforé, siliconisé PNC 922189
- Plaque en aluminium perforé, 4 bords, 400x600x20mm PNC 922190
- Plaque en aluminium, 4 bords, 400x600x20mm PNC 922191
- Tréteau-support simple pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922195
- Panier produits détergents - fixation murale PNC 922209
- Panier produits de détergent, à monter dans le soubassement ouvert PNC 922212
- Plaque nervurée GN 1/1 pour four PNC 922215
- Support armoire, pour 6 et 10 GN 1/1, y compris les glissières pour gastronorm PNC 922223
- Support armoire étuve, pour 6 et 10 GN 1/1, y compris les glissières pour GN 1/1 et normes boulangerie 600x400mm, avec injection d'humidité PNC 922227
- Cheminée pour fours gaz PNC 922235
- 2 bacs à frites pour four PNC 922239
- Ecran thermique pour fours superposés 6x1/1GN sur 6x1/1GN (pour installation à côté de brûleurs ouverts) PNC 922244
- Ecran thermique pour fours superposés 6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1 (pour installation à côté de brûleurs ouverts) PNC 922245
- Filtre à poussière pour panneau de commande pour PNC 922246
- Fours 6 & 10 GN 1/1
- Ecran thermique four 6 GN1/1 (pour installation à côté de brûleurs ouverts) PNC 922250
- Kit fermeture double pour porte PNC 922265
- Grille pour 8 poulets GN 1/1 (8 poulets par grille - 1,2kg/pièce) PNC 922266
- Kit HACCP intégré pour fours PNC 922275
- Kit de conversion de gaz naturel vers gaz propane PNC 922277
- Sonde USB pour cuisson sous vide - disponible pour fours air-o-steam Touchline version logiciel 4.10 PNC 922281
- Kit structure pâtisserie pour four 6 GN 1/1 PNC 922282
- Kit d'écoulement (diam 50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 922283
- Glissières à pâtisserie (400x600mm) pour soubassement de four 6 et 10 GN 1/1 PNC 922286
- Kit collection graisse comprenant récipient et chariot PNC 922287
- Plaque de cuisson à baguette GN1/1 PNC 922288
- Plaque à griller en alu GN1/1 PNC 922289
- Plaque de cuisson pour 8 œufs, GN1/1 PNC 922290
- Plaque lisse, 2 bords, GN 1/1 PNC 922299
- Plaque cuisson pommes de terre, 28 pièces, GN 1/1 PNC 922300
- Casserole universelle GN 1/2 20mm, anti-adhésif PNC 922308
- Casserole universelle GN 1/2 40mm, anti-adhésif PNC 922309
- Casserole universelle GN 1/2 60mm, anti-adhésif PNC 922310
- Kit de superposition pour four gaz 6 GN 1/1 sur four gaz 6 & 10 GN 1/1, y compris connexion externe pour détergents et produits de rinçage PNC 922318
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- Bac de récupération des graisses H 100 mm PNC 922321
- Chariot de chargement pour fours superposés PNC 922323
- Kit support brochette + 4 longues broches pour fours LW PNC 922324
- Support brochettes PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Récipient collecteur graisse 40 mm PNC 922329
- Rehausse kit de superposition 2 fours 6GN 1/1 + pieds h250mm PNC 922330
- Kit d'élévation pour fours empilés 2X6GN1/1+ Roues (H 250mm) PNC 922331
- Roulettes pour fours superposés 2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- Fumoir pour fours LW et CW PNC 922338
- Filtre d'eau pour fours, 2 membranes PNC 922342
- Nanofiltre, 2 membranes PNC 922343
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347



air-o-steam  
FOUR AIR O STEAM TOUCHLINE 6 GN1/1 GAZ

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis