

air-o-convect Four à injection directe, 10 niveaux GN 1/1 gaz

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



269702 (AOS101GCG2)

Gaz Combi-steamer à
injection directe 10GN1/1-65.
Charge 50kg.

269712 (AOS101GCD2)

Four à injection directe,
nettoyage automatique,
sonde 1 point,

Description courte

Repère No.

Equipé de guides latéraux au pas de 65mm, Prévoir un filtre à graisse

Caractéristiques principales

- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuisson bain-marie)
- Cuisson à deux étapes (première phase avec humidité, deuxième phase sèche pour brunir).
- Ventilateur à vitesse variable (ventilateur radial) : pleine vitesse ou ventilation pulsée (Hold) pour la cuisson ou la cuisson lente.
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Brûleur à gaz certifié par Gastec, ce qui garantit une efficacité élevée et de faibles émissions.
- 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 incluse.
- Livré avec un égouttoir GN 1/1, 65mm de hauteur. Préarrangé pour GPL. (pour 269712)

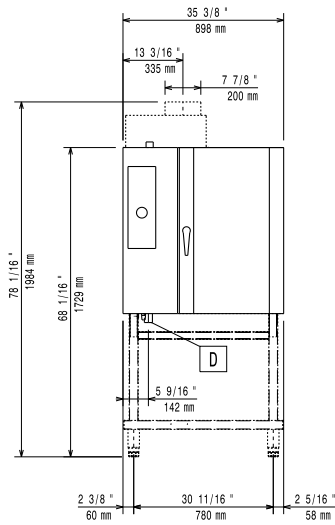
Construction

- 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 facilement pour le nettoyer.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

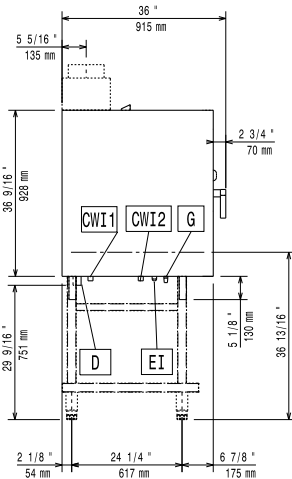
Accessoires en option

APPROBATION: _____

Avant

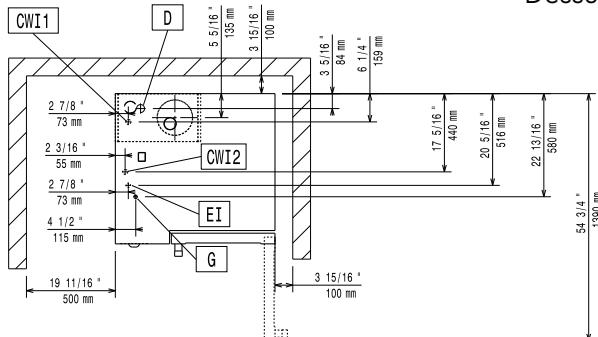


Côté



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

Dessus


Électrique
Voltage :

269702 (AOS101GCG2) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 269712 (AOS101GCD2) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Gaz
Diamètre connexion gaz ISO

7/1 1/2" MNPT

Gaz Naturel

Résistance : 68180 BTU/h (20 kW)
Puissance thermique totale : 68180 BTU/h (20 kW)

Eau

Raccordement eau "CW" 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 : 147 kg
Poids brut :
 269702 (AOS101GCG2) 170 kg
 269712 (AOS101GCD2) 167 kg
Hauteur brute :
 269702 (AOS101GCG2) 1270 mm
 269712 (AOS101GCD2) 1265 mm
Largeur brute :
 269702 (AOS101GCG2) 990 mm
 269712 (AOS101GCD2) 955 mm
Profondeur brute :
 269702 (AOS101GCG2) 950 mm
 269712 (AOS101GCD2) 985 mm
Volume brut : 1.19 m³