

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269704 (AOS201GCG2)**Gaz Combi-steamer à
injection directe 20GN1/1-65.
Charge 100kg.**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, 63mm de hauteur et avec un bouclier de la porte.

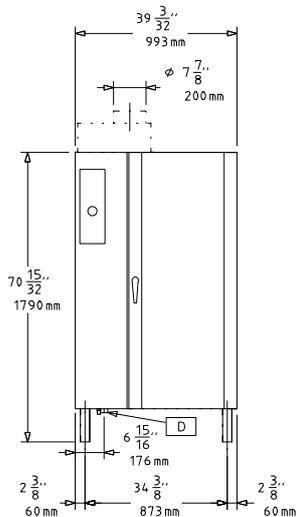
Construction

- 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.

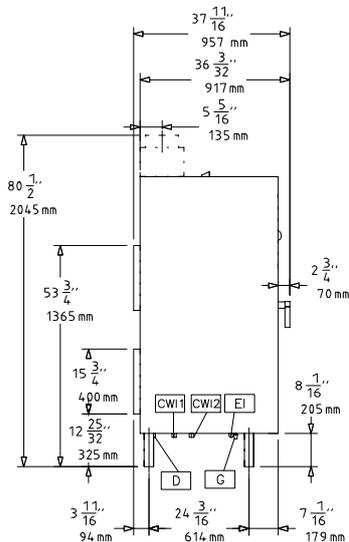
Accessoires en option

APPROBATION: _____

Avant

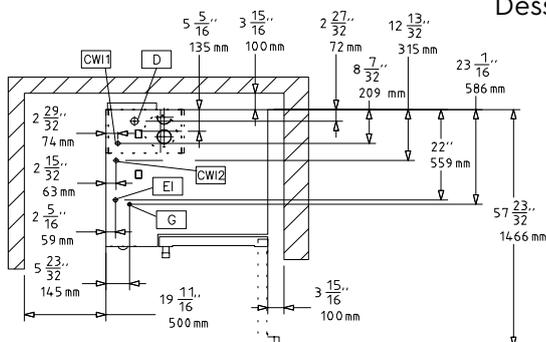


Côté



CW1 = Raccordement eau froide G = Connexion gaz
 CW2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus


Électrique

Voltage :
 269704 (AOS201GCG2) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
Auxiliaire : 0.5 kW

Gaz

Puissance gaz : 40 kW
Diamètre connexion gaz ISO 7/1 1" MNPT

Gaz Naturel

Résistance : 136360 BTU/h (40 kW)
Puissance thermique totale : 136360 BTU/h (40 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 : 20 - 1/1 Gastronorm

Informations générales

Largeur extérieure 993 mm
Profondeur extérieure 957 mm
Hauteur extérieure 1795 mm
Poids net : 297 kg
Poids brut : 300 kg
Hauteur brute : 2040 mm
Largeur brute : 1020 mm
Profondeur brute : 1050 mm
Volume brut : 2.18 m³
Nb de grilles 20
Espacement entre les glissières : 63 mm
Largeur intérieure : 460 mm
Profondeur intérieure : 715 mm
Hauteur intérieure : 1450 mm