

air-o-convect
Four air-o-convect 20 GN2/1 gaz

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**269705 (AOS202GCG2)**

Gaz Combi-steamer à injection directe 20GN2/1-65. Charge 180kg. Four à injection directe, nettoyage automatique, sonde 1 point, production de vapeur temporisée 11 paliers, auto diagnostic, sélection Hold avec ventilation pulsée, injection d'eau, refroidissement rapide, deux cycles consécutifs automatiques répétitifs. Sans mémoire menus. Sans douchette intégrée. IPX5.

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 cuissons 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 support de chariot GN 2/1, 63mm de hauteur et un bouclier de la porte.

Construction

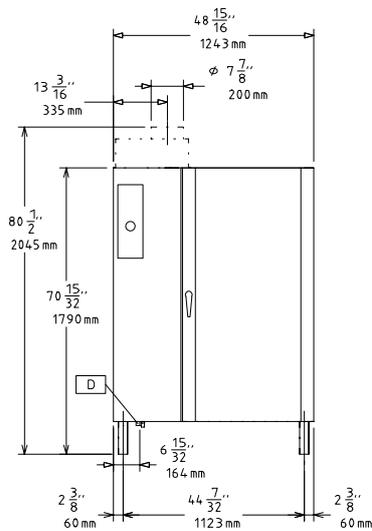
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

APPROBATION: _____

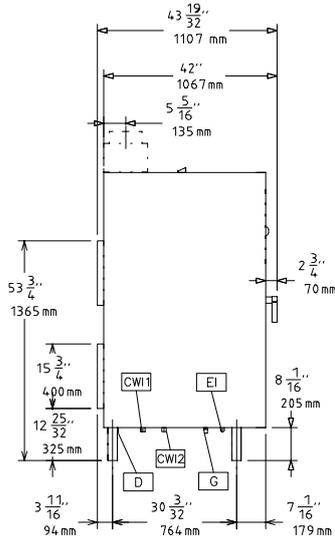
Accessoires en option

- 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

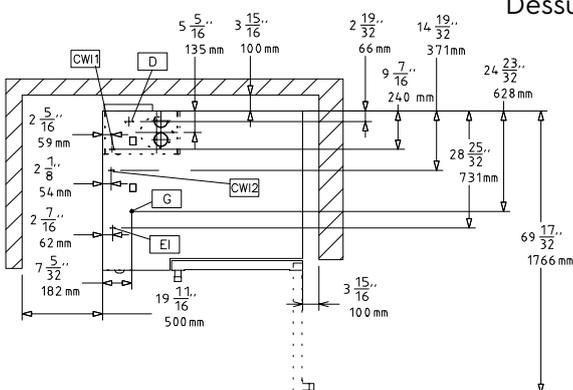


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

269705 (AOS202GCG2) 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)
Résistance : 187495 BTU/h (55 kW)
Puissance thermique totale : 187495 BTU/h (55 kW)

Eau

Raccordement eau "CW" 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: 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 Gastronorm
Max load capacity: 200 kg

Informations générales

Poids net : 378 kg
Poids brut : 408 kg
Hauteur brute : 2040 mm
Largeur brute : 1170 mm
Profondeur brute : 1300 mm
Volume brut : 3.1 m³