

air-o-convect Touchline
Four air-o-convect Touchline10GN
1/1 gaz

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

Description courte

Repère No. _____

**266702 (AOS101GKG1)**

Gaz Combi-steamer à injection directe 10GN1/1-65. Charge 50kg. Production de vapeur temporisée 11 paliers. Touchscreen haute résolution, Modes Manuel et Recettes, nettoyage automatique, sonde de T° à coeur 1 point, demi-puissance, ventilation, pause et pulse, auto diagnostic, USB. Horloge. Programmable 1000 x 16 pas. Multitimer. Contrôle HACCP et (option) FSC sécurité alimentaire. Cuisson basse température, Régénération, Cook & Hold, Eco-delta, Levage. Injection d'eau, refroidissement rapide. Air break. IPX5. Software 5.00.

266712 (AOS101GKD1)

Gaz LPG Combi-steamer à injection directe 10GN1/1-65. Charge 50kg. Production de vapeur temporisée 11 paliers. Touchscreen haute résolution, Modes Manuel et Recettes, nettoyage automatique, sonde de T° à coeur 1 point, demi-puissance, ventilation, pause et pulse, auto diagnostic, USB. Horloge. Programmable 1000 x 16 pas. Multitimer. Contrôle HACCP et (option) FSC sécurité alimentaire. Cuisson basse température, Régénération, Cook & Hold, Eco-delta, Levage. Injection d'eau, refroidissement rapide. Douchette intégrée. Air break. IPX5. Software 5.00.

APPROBATION: _____

Cycle convection (chaud et sec) réglable de 25 °C à 300 °C, idéal pour la cuisson à humidité réduite

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 les grosses pièces de viande rouge)
- 9-10 = humidité très forte (pour les grosses pièces de viande blanche et la cuisson des plats précuits)

Programmation : Possibilité de sauvegarder jusqu'à 1000 recettes dans la mémoire du four. Chaque recette peut contenir 16 phases de cuisson. Répéter toutes vos recettes jusqu'à l'infini.

Gestion des données HACCP par clé usb

Connexion USB

Sonde de température à cœur.

Différentes vitesses de ventilation : Pleine vitesse, demi vitesse, ventilation séquentielle

Fonction « Hold » pour maintenir les aliments au chaud à la fin d'un cycle.

Refroidissement rapide automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.

Fonction Multitimer : cuire différentes préparations en même temps avec l'aide d'un minuteur.

Fonction Eco-delta idéale pour des cuissons douces avec peu de perte de matière.

Fonction départ différé

Système de nettoyage automatique avec 4 niveaux d'intensité et possibilité de le personnaliser avec des fonctions d'économie d'énergie, d'eau, d'électricité.

Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.

Fabriqué 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.

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)
- Programmation : possibilité de sauvegarder jusqu'à 1000 recettes dans la mémoire du four. Chaque recette peut contenir jusqu'à 16 phases. Répétez toutes vos recettes jusqu'à l'infini.
- Différentes vitesses de ventilation : pleine vitesse, demi vitesse, ventilation par impulsion disponible
- Fonction « Hold » pour maintenir les aliments au chaud à la fin d'un cycle.
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Fonction Multi Timer : possibilité de piloter jusqu'à 14 différentes cuissons en même temps. Améliorez votre flexibilité durant le service et assurez vous d'excellents résultats de cuisson. Possibilité d'enregistrer toutes vos cuissons au préalable.
- Air o clean: Système de nettoyage automatique avec 4 niveaux d'intensité et possibilité de le personnaliser avec des fonctions d'économie d'énergie, d'eau, d'électricité.
- Gestion des données HACCP
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et FSC et les programmes de cuisson et pour faire la mise à jour du software
- 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.
- 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.
- Livré avec une structure amovible GN 1/1 au pas de 65mm.

Construction

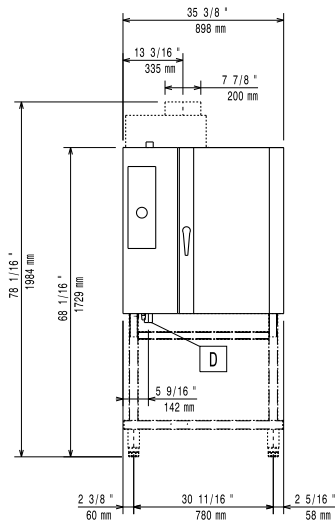
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur 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

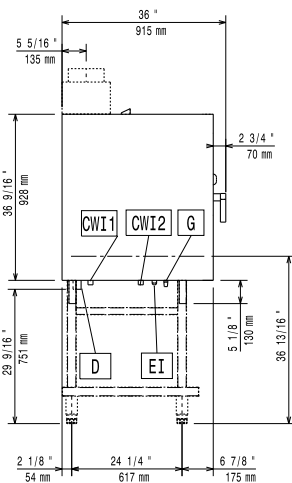
- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) PNC 922003
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017

- Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922036
- Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 PNC 922086
- Douchette externe PNC 922171
- 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
- Panier support pour bidon de détergent, à monter dans le soubassement ouvert PNC 922212
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Kit ouverture sécurisée en 2 fois PNC 922265
- Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 PNC 922266
- Sonde sous vide, connecteur USB PNC 922281
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Récipient 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
- Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 PNC 922364
- Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 PNC 925006

Avant

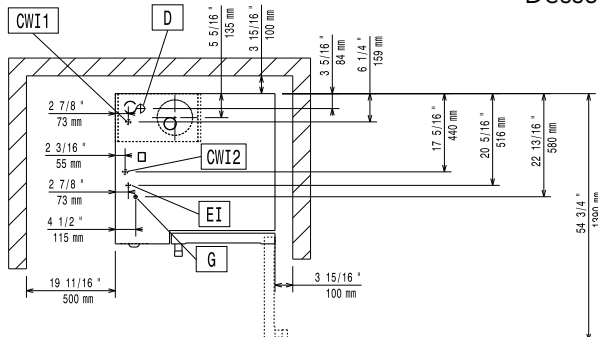


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

266702 (AOS101GKG1) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 266712 (AOS101GKD1) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Circuit breaker required

Gaz

Diamètre connexion gaz ISO

7/1 1/2" MNPT

Gaz Naturel

Pressure:

266702 (AOS101GKG1) 7" w.c. (17.4 mbar)

Résistance : 68180 BTU/h (20 kW)

Puissance thermique totale : 68180 BTU/h (20 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" : 1"1/4

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.

266702 (AOS101GKG1)
Suggested clearance for service access:

266702 (AOS101GKG1) 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 10 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity:

266702 (AOS101GKG1) 50 kg

Informations générales

Largeur extérieure 898 mm

Profondeur extérieure 915 mm

Hauteur extérieure 1058 mm

Poids net : 147 kg

Nb/type de grilles 10 - 1/1 Gastronorm

Espacement entre les glissières : 65 mm

Cycles de cuisson convection 300 °C

Largeur intérieure : 460 mm

Profondeur intérieure : 715 mm

Hauteur intérieure : 736 mm