



air-o-convect  
**FOUR COMPACT 6 GN1/1**  
**CHARNIERE GAUCHE**

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #



**260635 (ECD06IL)**

FOUR COMPACT EL 6 GN1/1  
FERRAGE A GAUCHE /  
SANS LAVAGE

**260655 (ECD06IR)**

FOUR COMPACT EL 6 GN1/1  
FERRAGE A DROITE / SANS  
LAVAGE

### Description courte

#### Repère No.

Four à convection avec vapeur directe: 90% de saturation de vapeur. Cycles de cuisson: convection (max 280 °C) combiné avec 11 réglages d'humidité différents, allant du brunissement à la cuisson vapeur. Programmes : 99 recettes personnelles avec une cuisson en 9 étapes. Vitesse du ventilateur variable avec 3 niveaux. Porte froide à double vitrage avec ouverture à étapes et lèche-frite incorporé pour recueillir l'excès de condensation évitant les sols humides. Éclairage halogène dans la chambre de cuisson. Porte, panneau avant et intérieur en acier inoxydable AISI 304.

10 niveaux GN 1/1 au pas de 30 mm.

Raccordement en 400 tri ou 230V mono sur le bornier de raccordement

### Caractéristiques principales

- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Eco-delta: la température dans la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire (elle gagne un degré dans la cellule lorsque la température à cœur du produit gagne un degré).
- 11 niveaux d'humidité :
  - 0 = pas d'ajout d'humidité (rôti, gratiner, pâtisserie, etc.)
  - 1-2 = peu d'humidité (petite portion de viande ou poisson)
  - 3-4 = niveaux d'humidité moyen/bas (viandes, réchauffer, poulet rôti)
  - 5-6 = niveaux d'humidité moyen (légume rôti)
  - 7-8 = niveaux d'humidité moyen/haut (légume vapeur)
  - 9-10 = vapeur
- Programmation : 99 recettes personnalisées peuvent être enregistrées dans la mémoire interne du four pour recréer les process de cuisson à l'infini 9 phases de cuisson par recette
- Connexion USB : extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes.
- 3 niveaux de ventilation

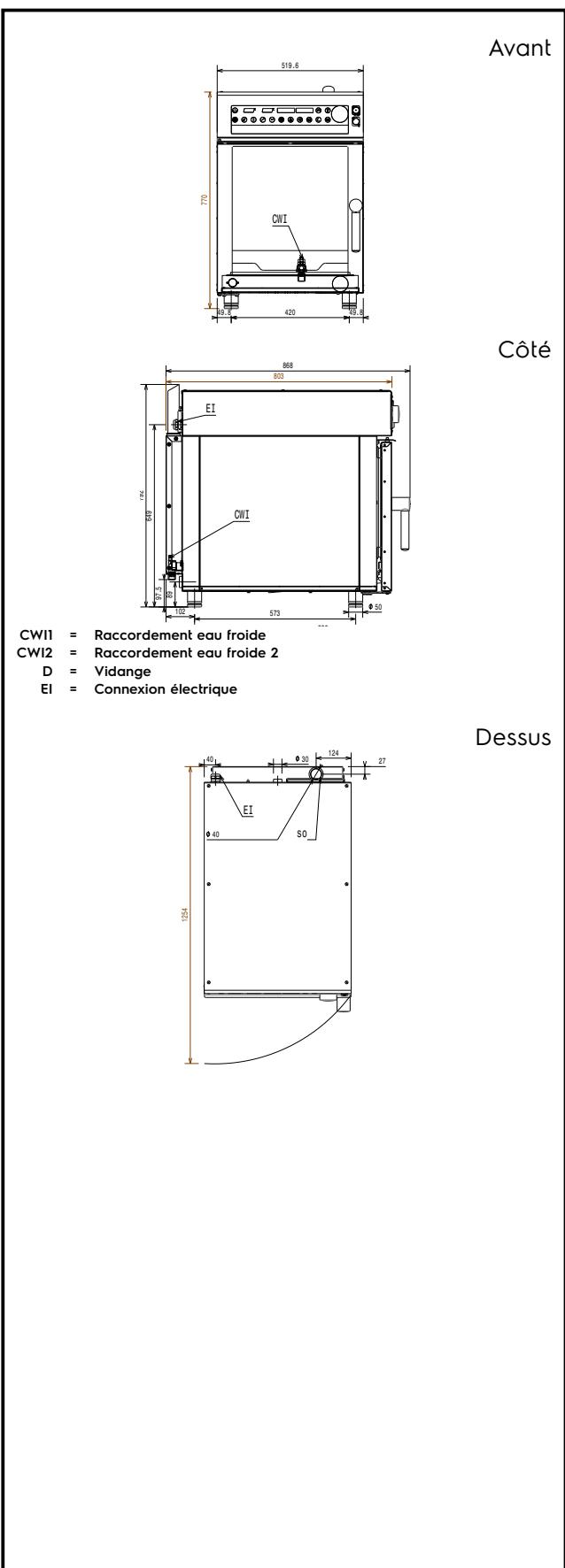
### Construction

- 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.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Accès frontal aisément aux principaux composants techniques.
- Protection contre l'eau IPX4.

### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)


**Avant**
**Côté**
**Dessus**
**Électrique**

**Voltage :** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Puissance de raccordement :** 6.9 kW  
**Circuit breaker required**

**Eau**

**Total hardness:** 5-50 ppm  
**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.

**Pression, bar min/max :** 1.5-3 bar  
**Vidange "D" :** 40mm  
**Raccordement eau "CW"** 3/4"

**Installation**

**Clearance:** 5 cm rear and right hand sides.  
**Suggested clearance for service access:** 50 cm left hand side.

**Capacité**

**Max load capacity:** 30 kg  
**GN :** 6 (GN 1/1)

**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	519 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	803 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	770 mm
<b>Poids net :</b>	72 kg
<b>Poids brut :</b>	83 kg
<b>Volume brut :</b>	0.66 m <sup>3</sup>