

## Air pulsé Four air pulsé, 20 GN2/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260704 (FCG202)

Four gaz 20 niveaux GN2/1,  
équipé d'une structure  
mobile au pas de 60 mm

### Description courte

#### Repère No.

Le four à air pulsé Electrolux Professional est construit entièrement en acier inox aisi 304.

Il dispose de 5 niveaux d'humidification, la montée en température est rapide grâce au système chauffant de hautes performances. La chambre de cuisson aux angles arrondis et supports de grilles amovibles pour faciliter le nettoyage.

Le tableau de commande est électromécanique, simple d'utilisation. Il est possible de régler le temps de cuisson et la minuterie ou régler la température à coeur avec la sonde de cuisson 1 point (qui est en option).

La température de fonctionnement varie de 50° à 300°C.

Le four est livré sans le filtre à graisse et sans platerie.

### Caractéristiques principales

- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

### Construction

- Protection contre l'eau IPx4.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte à double vitrage avec verre trempé.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.

### Accessoires inclus

- 1 X Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204

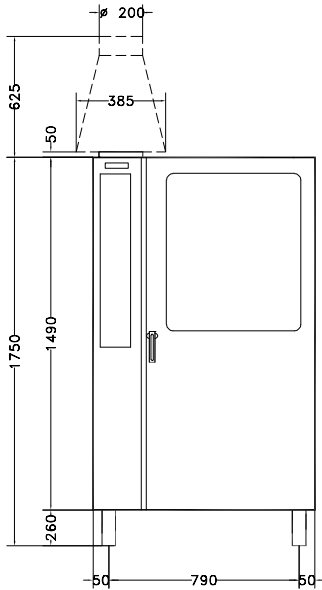
### Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Filtre à graisse pour four gaz 10 GN1/1 ou 10 GN2/1 PNC 921700
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 PNC 921704
- Cheminée pour four gaz 20 GN2/1 PNC 921712
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 PNC 922142
- Douchette externe PNC 922171
- Couple de grilles de support pour plaques à pâtisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204
- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 PNC 922206

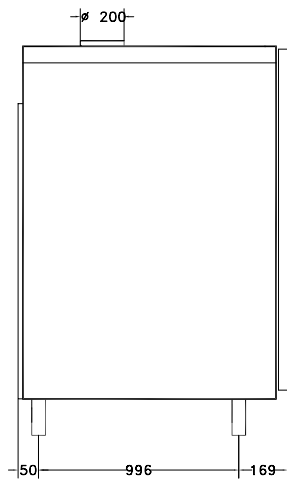
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- 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
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338

Avant

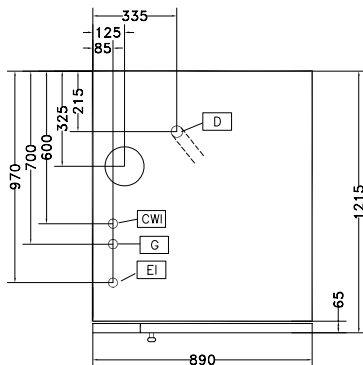


Côté



CW11 = Raccordement eau froide      G = Connexion gaz  
 CW12 = Raccordement eau froide 2  
 D = Vidange  
 EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

**Voltage :**  
 260704 (FCG202)      220-230 V/1 ph/50 Hz  
**Auxiliaire :**      1 kW  
**Puissance de raccordement**      1 kW

### Gaz

**Puissance gaz :**      50 kW

### Capacité

**Nb de niveau**      ISO 9001; ISO 14001

### Informations générales

**Largeur extérieure**      890 mm  
**Profondeur extérieure**      1215 mm  
**Hauteur extérieure**      1700 mm  
**Poids net :**      311.8 kg  
**Ajustement hauteur (-/+):**      80/0 mm  
**Niveau fonctionnel**      Basic  
**Type de grilles**      2/1 Gastronorm  
**Espacement entre les glissières :**      60 mm  
**Cycles de cuisson convection**      300 °C  
**Largeur intérieure :**      590 mm  
**Profondeur intérieure :**      760 mm  
**Hauteur intérieure :**      1350 mm

### Certifications ISO

**ISO Standards:**      ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

**Accessoires inclus**

- 1 X Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204

**Accessoires en option**

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305
- Filtre à graisse pour four gaz 10 GN1/1 ou 10 GN2/1 PNC 921700
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 PNC 921704
- Cheminée pour four gaz 20 GN2/1 PNC 921712
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 PNC 922142
- Douchette externe PNC 922171
- Couple de grilles de support pour plaques à pâtisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204
- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 PNC 922206
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- 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
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338