

air-o-steam
Four mixte Electrolux Tableau B
10GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

Caractéristiques principales

- 3 vitesses du ventilateur. Vitesse complète et demi vitesse pour la boulangerie/pâtisserie et pour cuisson à basse température. La fonction "air pulsé" est aussi l'idéal pour le maintien des aliments cuits.
- Demi puissance : le four utilise moins d'énergie pour cuire. A utiliser lorsque le four n'est pas en pleine charge.
- Système d'auto-nettoyage air-o-clean™ (4 cycles automatiques et 1 cycle semi-automatique).
- Sonde de température à cœur incluse.
- Mode manuel : cuisson traditionnelle par sélection manuelle des paramètres. Cycles de cuisson traditionnelle disponibles : -Cycle de convection chaud et sec (max. 300 °C) : idéal pour la cuisson à humidité réduite. -Cycle Vapeur à basse température (max. 100 °C) : idéal pour réchauffer des plats sous-vide et pour les cuissons délicates. -Cycle Vapeur (100 °C) : poissons et légumes. -Vapeur à haute température (max. 130 °C). -Cycle de combinaison (max. 250 °C) : chauffage combiné convection/vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le procédé de cuisson et réduisant la perte de poids.
- Cycle de régénération: ce sont les paramètres meilleurs pour chauffer rapidement les produits qui doivent être régénérés sur plateaux (max 250°C).
- Technologie by-pass: contrôle le degré d'humidité de l'atmosphère du four à cycles combinés et de régénération. Il évite la déperdition d'eau et d'énergie.
- 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.
- 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

268202 (AOS101EBA2)

El Combi Oven 101 -
400V/3ph/60Hz

268222 (AOS101EBN2)

El Combi Oven 101 -
230V/3ph/60Hz**Description courte****Repère No.**

"air-o-steam" TABLEAU B : Les fours mixtes ELECTROLUX tableaux B, sont disponibles de 6 à 20 niveaux, en version électrique ou gaz, GN 1/1 ou GN 2/1, avec tableau de commande digital. Ils ont été conçus pour répondre

aux exigences particulières de chacun de nos clients, garantissant une cuisson homogène, une consommation moindre, une rapidité de montée en température et la conformité aux normes de sécurité. Ces fours mixtes

sont le résultat d'une grande recherche technologique, ils sont parfaitement compatibles avec les nouveaux fours "air-o-convect" (superposition possible) et les cellules de refroidissement et mixtes "air-o-chill" afin de permettre l'utilisation du concept "Cook & Chill" (cuisson et refroidissement).

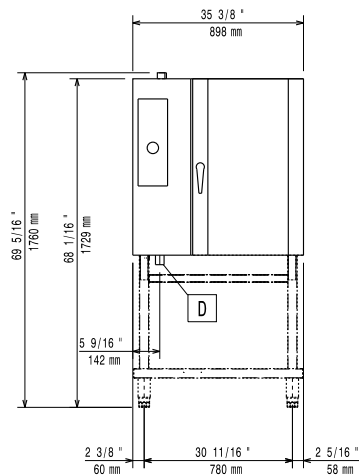
APPROBATION: _____

techniques.

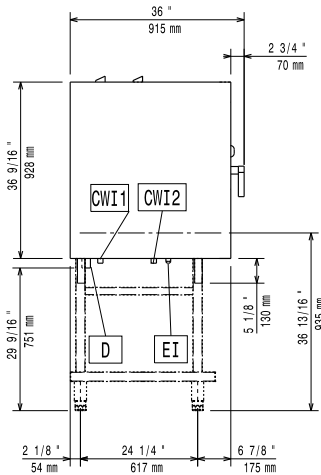
Accessoires en option

- 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
- Support pour réservoir de détergent - A installer dans un support ouvert pour four 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
- Kit de superposition pour fours ELECTRIQUES: 6 GN1/1 sur 6 ou 10 GN1/1 PNC 922319
- Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm PNC 922321
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes longues PNC 922327
- Bac de récupération des graisses (H 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

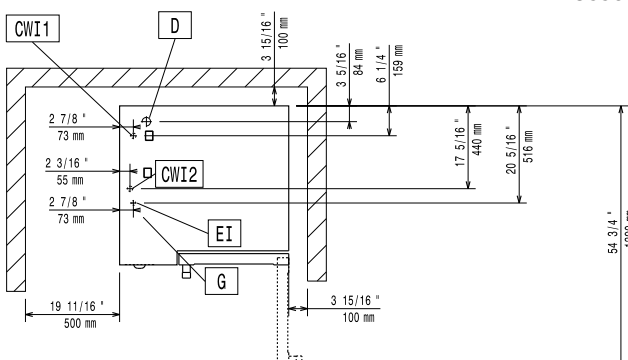


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

268202 (AOS101EBA2)

268222 (AOS101EBN2)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement

17.5 kW

Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW"

3/4"

Raccordement eau "FCW" :

3/4"

Total hardness:

5-50 ppm

Pression, bar min/max :

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.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Capacité

GN :

10 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity:

50 kg

Nb de niveau

10

Informations générales

Poids net :

156 kg

Poids brut :

268202 (AOS101EBA2)

164 kg

268222 (AOS101EBN2)

180 kg

Hauteur brute :

1270 mm

Largeur brute :

268202 (AOS101EBA2)

960 mm

268222 (AOS101EBN2)

990 mm

Profondeur brute :

950 mm

Volume brut :

268202 (AOS101EBA2)

 1.16 m³

268222 (AOS101EBN2)

 1.19 m³

Espacement entre les glissières :

65 mm

Largeur intérieure :

460 mm

Profondeur intérieure :

715 mm

Hauteur intérieure :

736 mm

Temps de montée en température (cycle air chaud)

215°C / 302s.