

Four "A-O-C" à injection directe

20 niveaux GN 2/1 Electrolux

Avec les fours à injection directe « A-O-C », Electrolux allie tradition et recherche technologique afin de satisfaire la créativité et les exigences de travail des cuisines professionnelles actuelles. La gamme complète s'étend du 6 niveaux GN1/1 au 20 niveaux GN2/1. Elle bénéficie des dernières technologies et s'accompagne d'un très grand choix d'accessoires. Les fours « A-O-C », possèdent le même design que les fours mixtes « air-o-steam » et que les cellules de refroidissement « air-o-chill ». Les fours 6 et 10 GN1/1 peuvent être superposés très facilement sur ceux-ci afin de répondre précisément aux besoins des cuisines nécessitant un ensemble de matériels homogène et performant.



269205

FONCTIONNALITES

- Cycle à convection (maxi. 300°C) combiné avec **11 niveaux d'humidification** automatique :
 - **0** : Pas d'humidification (pour rissoler et gratiner), **1-2** : Basse humidification (pour faire mijoter les légumes), **3-4** : Humidification basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes et poissons rôtis), **5-6** : Humidification moyenne (pour toutes les petites portions de viandes et de poissons), **7-8** : Humidification moyenne haute (pour les grands morceaux de viande rouge), **9-10** : Humidification très forte (pour les grands morceaux de viandes blanches, cuisson et plats précuits).
- La cuisson peut être contrôlée

soit par la minuterie, soit par la sonde de température à cœur.

- **Ventilateur bi fonctionnel** : Pleine puissance et maintien en température (ventilation par impulsion pour la boulangerie et les cuissons basses températures). La fonction « HOLD » ou **maintien en température** est parfaite pour garder les aliments au chaud après leur cuisson ou pour les cuissons lentes de plus de 8 H (généralement utilisée pour les grosses pièces de viande).
- Commande électronique du foura directement sur le tableau de commande.
- « air-o-clean » : **4 cycles automatiques de nettoyage** sont couplés à un système de bras de lavage intégré à la chambre de cuisson. Un cycle

semi-automatique est aussi disponible.

- **Refroidissement rapide** de la chambre de cuisson : Très pratique pour passer rapidement d'une cuisson forte à une autre plus basse.
- Injection manuelle d'eau dans la chambre de cuisson.
- **Connexion HACCP** : Permet d'enregistrer les différents paramètres et points critiques lors de la cuisson. Possibilité de les imprimer sur une imprimante (en option) ou directement sur un ordinateur (installation en réseau indispensable).
- De nombreux accessoires en option pour le « **Banqueting** » et pour la « **Boulangerie** » (600x400).



Electrolux

PERFORMANCES

- **"Air-o-flow"**: Ce système va aspirer de l'air frais à l'extérieur pour le réinjecter dans la chambre de cuisson grâce au nouveau ventilateur breveté après l'avoir réchauffé via les résistances. Ce système permet de toujours garantir une **température constante** et donc **une régularité du processus des cycles de cuisson**.
- **Sonde de température à cœur en dotation**.

CONSTRUCTION

- Entièrement fabriqué en acier **inox AISI 304**.
- Pieds réglables en hauteur.
- **Porte à double vitrage** avec rigole de récupération et d'évacuation de la condensation.
- **Eclairage** interne grâce à une lampe halogène.
- Accès aux composants techniques par l'avant de l'appareil.
- Protection à l'eau **IPX5**.
- Les fours « A-O-C » répondent parfaitement aux exigences de sécurité IMQ et à la certification **CE**.

CARACTERISTIQUES	269205
Alimentation	Electrique
Nombre de grilles	20
Type de grilles	2/1 Gastronorm
Pas entre grilles - mm	63
Cycles de cuisson - °C	
air pulsé	300
Mode de cuisson	
Convection	●
Sonde à cœur	●
Cycle de nettoyage semi-automatique	●
Dimensions externes - mm	
largeur	1243
profondeur	1107
hauteur	1795
Dimensions internes - mm	
largeur	933
profondeur	830
hauteur	1450
Puissance - kW	
auxiliaire	2
Puissance - kW	
chambre de cuisson	48
électrique	50
Poids net - kg.	358
Tension d'alimentation	400 V, 3N, 50/60

**Four "A-O-C" à injection directe
20 niveaux GN 2/1 Electrique**

	269205
ACCESSOIRES EN DOTATION	
CHARIOT 20 GN 2/1 (AU PAS DE 63 MM)	1
FILTRE À AIR PANNEAU DE COMMANDE	1
ACCESSOIRES	
NOT TRANSLATED	922280
NOT TRANSLATED	922325
NOT TRANSLATED	922328
2 FILTRES A GRAISSE POUR FOUR 20X1/1-2/1	922179
ADOUCCISSEUR D'EAU AUTOMATIQUE POUR FOURS	921305
CHARIOT 20 GN 2/1 (AU PAS DE 63 MM)	922044
CHARIOT 20 GN 2/1 (PAS DE 80 MM)	922046
CHARIOT PATIS.(400X600)-AOS 20GN2/1,80MM	922069
CHARIOT+STR BANQUET 92 AS.(85mm) 20GN2/1	922055
COUPLE DE GRILLES GN 1/1 INOX AISI 304	922017
COUPLE DE GRILLES GN 2/1 INOX AISI 304	922175
COUPLE DE GRILLES GN1/1-8 POULETS/GRILLE	922036
COUPLES DE PANIERS A FRITURE GN1/1	922239
COUVERTURE THERMIQUE POUR AOS 20 GN2/1	922049
DOUCHETTE LATÉRALE EXTERIEURE	922171
DOUCHETTE RÉTRACTABLE PR FOUR 20GN 2/1	922263
FILTRE EAU POUR FOURS 20 2/1 - 1.8L/MIN.	922104
FILTRE EXTERNE REVERSIBLE OSMOSEUR PR FO	922316
GRILLE ALUMINIUM GN1/1	922289
GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG	922266
KIT HACCP INTEGRE POUR FOURS	922275
KIT ISOL. THERMIQ. POUR FOURS 20 GN2/1	922242
PANIER POUR BAC A DETERGENT - MURAL	922209
PLAQUE 600X400 H20 PERFOREE ALUMINIUM	922190
PLAQUE 600X400 H20 PLEINE ALUMINIUM	922191
PLAQUE 600X400 ONDULEE POUR 5 BAGUETTES	922189
PLAQUE A OEUFE 8 ZONES- GN1/1	922290
PLAQUE ANTI-ADHERENTE GN1/1 H=20 MM	922090
PLAQUE ANTI-ADHERENTE GN1/1 H=40 MM	922091
PLAQUE ANTI-ADHERENTE GN1/1 H=60 MM	922092
PLAQUE DE CUISSON POUR BAGUETTE GN1/1	922288
STERILISATEUR A RESINES	921306
Support brochettes	922326
TOLE DE FERMETURE POUR 20GN2/1	922095

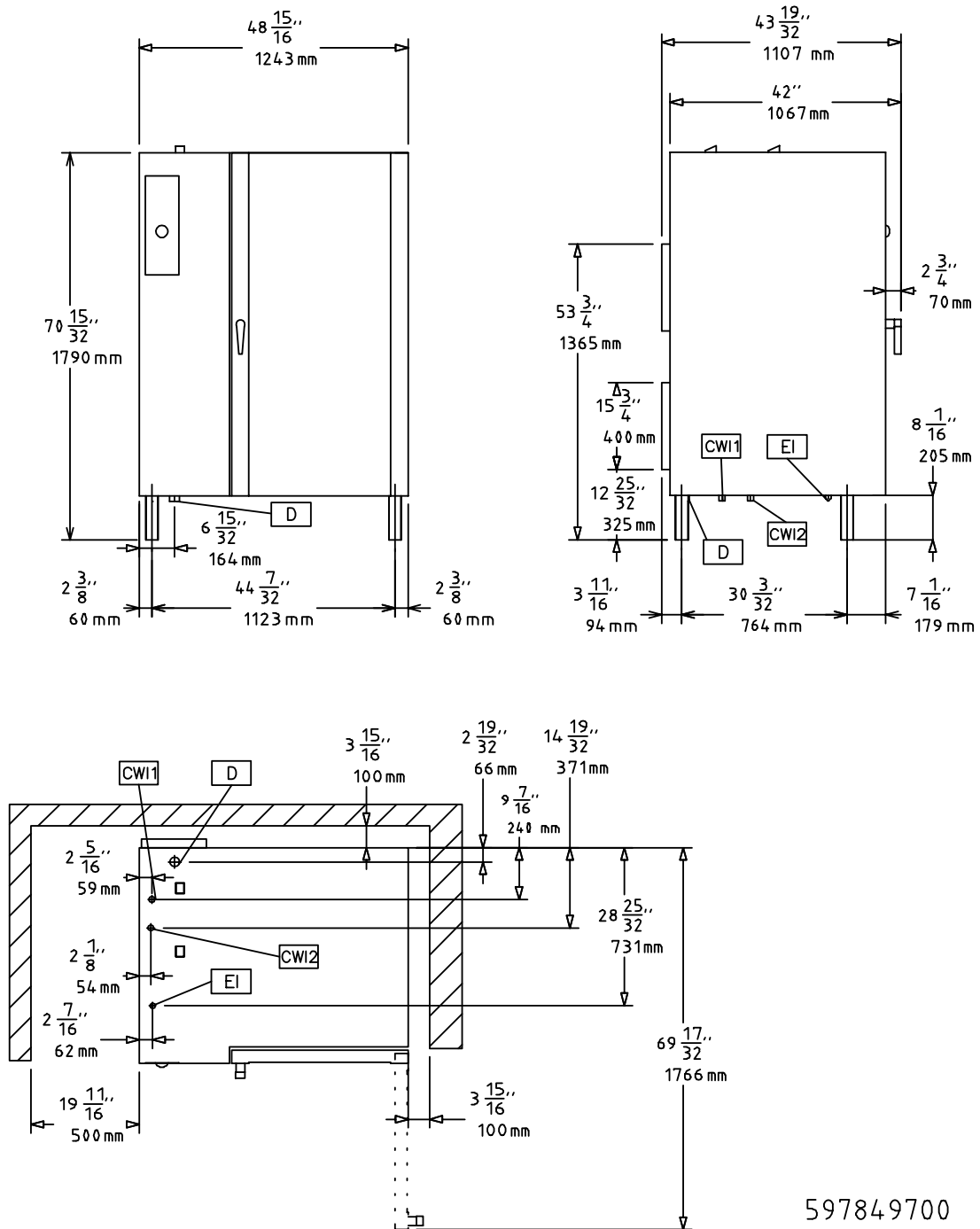
EBA0050

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

Four "A-O-C" à injection directe
20 niveaux GN 2/1 Electrique

269205



EBA0050

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

LEGENDE	269205
CWI - Arrivée d'eau froide	$\frac{3}{4}$ "
D - Evacuation d'eau	2"
EI - Connexion électrique	400 V, 3N, 50/60
WIC - Arrivée eau de refroidissement	$\frac{3}{4}$ "