



air-o-convect Touchline

Four électrique 6 GN1/1

266200 (AOS06IEKA1) - 400 V/3ph/50-60Hz

266220 (AOS06IEKNI) - 230 V/3ph/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Le nouveau four **air-o-convect Touchline** effectue toutes les fonctions d'un four à convection et dispose d'une **fonction injection d'eau** afin d'apporter et de retenir l'humidité pour des cuissons uniformes.

Son **écran tactile couleur haute définition** vous permet d'accéder aux fonctions et aux 2 modes de cuisson (manuel, programmable) très facilement.

Le four Air o convect Touchline a été conçu pour répondre aux exigences de la restauration. Il est parfaitement **compatible avec les fours air o steam** (superposition possible) et les cellules de refroidissement "air-o-chill" pour notre concept "cook&chill" (cuisson-refroidissement).

Caractéristiques principales

- 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.

Construction

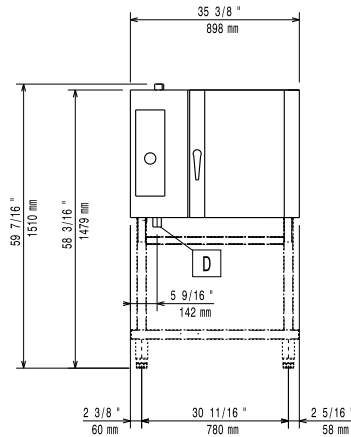
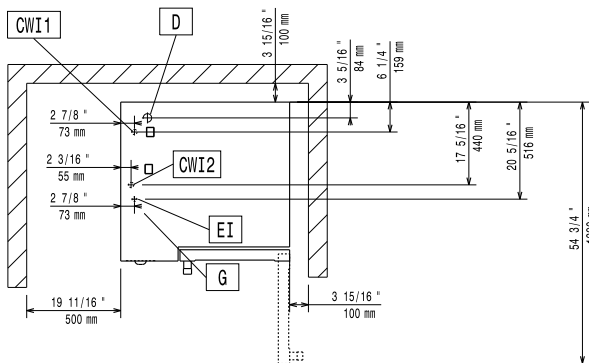
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Chambre de cuisson hygiénique, sans soudure et avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.

Accessoires en option

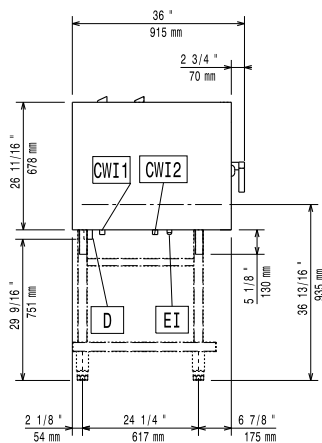
- Hotte sans moteur pour fours 6 & 10 PNC 640791 GN1/1
- Hotte avec moteur pour fours 6 & 10 PNC 640792 GN1/1

APPROBATION: _____

- Hotte à condensation sans odeur pour four AOS 6GN1/1 et 10GN1/1. Electrique PNC 640796
- Adoucisseur d'eau C 500 avec cartouche (pour un fonctionnement en mode vapeur inférieur à 2 heure par jour) PNC 920002
- Adoucisseur d'eau C 1200 avec cartouche (pour un fonctionnement en mode vapeur intensif) PNC 920003
- Adoucisseur d'eau automatique PNC 921305
- Kit résines pour adoucisseur PNC 921306
- Kit 4 roulettes pour supports fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922003
- Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 PNC 922004
- Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) PNC 922005
- Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm PNC 922008
- Kit 4 pieds réglables pour fours 6 & 10 GN PNC 922012
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 - quantité: 2 PNC 922017
- Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1 PNC 922021
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 spécial poulets - quantité: 2 - 8 poulets/grille PNC 922036
- Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm PNC 922065
- Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 PNC 922074
- GRILLE GN1/2 POUR 4 POULETS DE 1.2KG PNC 922086
- Kit de connection externe pour les produits (détergent et rincage) PNC 922169
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Kit douchette de nettoyage externe PNC 922171
- Filtre à graisse pour fours 6 GN 1/1 PNC 922177
- Plaque aluminium à boulangerie 600x400x38 perforée-ondulée pour 5 baguettes PNC 922189
- Plaque aluminium à boulangerie 600x400x20 perforée-ondulée pour 4 baguettes PNC 922190
- Plaque aluminium à boulangerie 600x400x20 pleine-ondulée pour 4 baguettes PNC 922191
- Support pour fours 6 & 10 GN1/1 (avec glissières) PNC 922195
- Panier support pour bidon de détergent PNC 922209
- Support pour réservoir de détergent - A installer dans un support ouvert pour four PNC 922212
- Armoire support neutre pour four 6 et 10 GN 1/1 PNC 922223
- Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 et 10 GN 1/1, avec glissieres GN 1/1 et 600/400 PNC 922227
- Couple de paniers à friture GN1/1 PNC 922239
- Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 PNC 922244
- Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1 PNC 922245
- Filtre à air pour panneau de commande pour fours 6 & 10 GN 1/1 PNC 922246
- Bouclier thermique pour fours 6 GN1/1 PNC 922250
- Sécurité ouverture de porte en 2 temps PNC 922265
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266
- KIT HACCP INTEGRE POUR FOURS PNC 922275
- Sonde sous vide sur port USB PNC 922281
- Glissières 600x400 5 niveaux pour four 6 GN1/1 PNC 922282
- Kit vidange (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 922283
- GUIDES 600X400 POUR SUPPORT DE FOUR PNC 922286
- Système collecteur de graisse - comprenant bac récupérateur et chariot PNC 922287
- Plaque de cuisson pour baguette GN1/1 PNC 922288
- Plaque a oeuf 8 zones - GN1/1 PNC 922290
- Plaque lisse 2 bords GN 1/1 PNC 922299
- Plaque cuisson 28 PDT GN 1/1 PNC 922300
- Kit de superposition pour fours ELECTRIQUES: 6 GN1/1 sur 6 ou 10 GN1/1 PNC 922319
- - NOT TRANSLATED - PNC 922320
- Bac de récupération des graisses H 100 mm PNC 922321
- Chariot pour grilles mobiles 10x1/1GN PNC 922323
- Kit 1 Grille à Brochette "Kebab" + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur PNC 922324
- Grille à Brochette "Kebab" PNC 922326
- 4 Brochettes Longues PNC 922327
- Bac de récupération des graisses H 40 mm PNC 922329
- Kit d'élévation pour fours empilés 2X6GN1/1 + Pieds (H 250mm) PNC 922330
- Kit d'élévation pour fours empilés 2X6GN1/1+ Roues (H 250mm) PNC 922331
- Roulettes pour fours empilés 2X6GN1/1-6GN1/1+10GN1/1 PNC 922333
- Fumoir "Volcano" :idéal pour la cuisson et le fumage du poisson, porc, volaille, boeuf, fromage, pain, légumes, et la cuisson à basse température - en utilisant des copeaux de bois ou des épices séchées. PNC 922338
- Filtre à eau pour fours - 2 membranes PNC 922342
- Filtre externe à osmose inverse, 2 membranes PNC 922343
- KIT DE CONTROLE DE LA SOUPAPE PNC 922347
- Crochet pour cuisson de cochon de lait, canard, volaille... PNC 922348
- Plaque anti-adhérente GN1/1 H=20 mm PNC 925000
- Plaque anti-adhérente GN1/1 H=40 MM PNC 925001
- Plaque anti-adhérente GN1/1 H=60 MM PNC 925002
- Plaque GN 1/1 nervurée PNC 925003
- Grille GN1/1 pour grillade PNC 925004
- PLAQUE LISSE 2 BORDS GN 1/1 PNC 925006
- Bac anti-adhésif GN 1/2 profondeur 20 mm PNC 925009
- Bac anti-adhésif GN 1/2 profondeur 40 mm PNC 925010
- BAC ANTI-ADHESIF GN 1/2 60MM PNC 925011
- Kit de 6 plaque GN1/1 anti-adhérente H=20 MM PNC 925012
- Kit de 6 plaque GN1/1 anti-adhérente H=40 MM PNC 925013

Avant

Dessus


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

Côté

Électrique
Voltage :

266200 (AOS061EKA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 266220 (AOS061EKN1) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 10.1 kW

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 1"1/4

Capacité

GN : 6 - 1/1 Gastronom

Nb de niveau 6

Informations générales

Hauteur extérieure 808 mm

Largeur extérieure 898 mm

Profondeur extérieure 915 mm

Poids net : 118 kg

Nb/type de grilles 6 - 1/1 Gastronom

Espacement entre les glissières : 65 mm

Cycles de cuisson convection 300 °C

Sonde à coeur X

Largeur intérieure : 460 mm

Profondeur intérieure : 715 mm

Hauteur intérieure : 486 mm

Consommation énergie mini : 1.15 kWh