



air-o-convect Touchline

Four électrique 20 GN 2/1

266205 (AOS202EKA1) - 400 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.

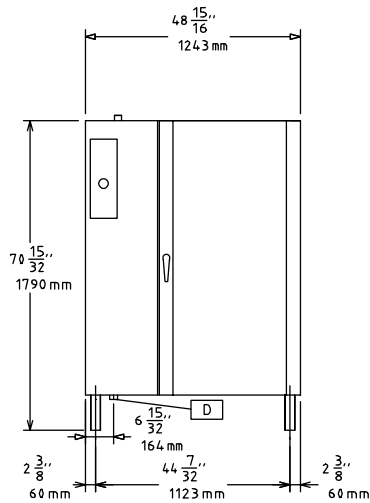
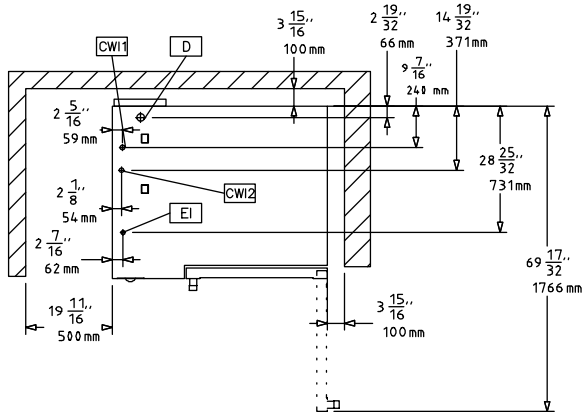
## Accessoires inclus

- 1 X Chariot complet 20 niveaux GN2/1 avec structure mobile au pas de 63 mm PNC 922044
- 1 X Filtre à air panneau de commande PNC 922249

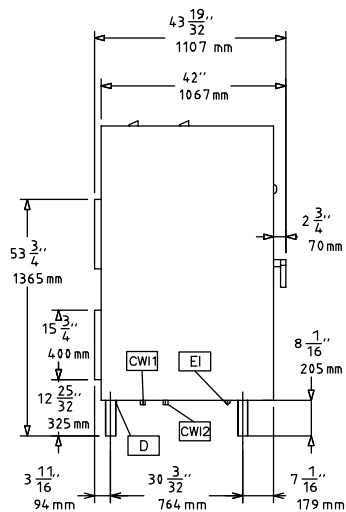
## Accessoires en option

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

- 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
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 - quantité: 2 PNC 922017
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 spécial poulets - quantité: 2 - 8 poulets/grille PNC 922036
- Chariot complet 20 niveaux GN2/1 avec structure mobile au pas de 63 mm PNC 922044
- Chariot complet 16 niveaux X GN2/1 avec structure mobile au pas de 80 mm PNC 922046
- Couverture thermique pour fours 20 GN2/1 PNC 922049
- Chariot avec structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 92 assiettes diam. 310 mm au pas de 75 mm PNC 922055
- Structure mobile avec roulettes 16 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 20GN2/1 PNC 922069
- Tôle de fermeture pour préchauffage sans chariot 20 GN2/1 PNC 922095
- Kit douchette de nettoyage externe PNC 922171
- Couple de grilles GN 2/1 en acier inox 18/10 PNC 922175
- Couple de filtres à graisse pour fours 20 GN PNC 922179
- 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
- Panier support pour bidon de détergent PNC 922209
- Couple de paniers à friture GN1/1 PNC 922239
- Bouclier thermique pour fours 20 GN2/1 PNC 922242
- Douchette rétractable pour four 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1 PNC 922263
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266
- KIT HACCP INTEGRE POUR FOURS PNC 922275
- Roues réglables our Fours 20GN sérieie "Longue" PNC 922280
- Sonde sous vide sur port USB PNC 922281
- Plaque de cuisson pour baguette GN1/1 PNC 922288
- Plaque a oeuf 8 zones - GN1/1 PNC 922290
- Kit 1 Grille à Brochette "Kebab" + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en largeur et GN 2/1 PNC 922325
- Grille à Brochette "Kebab" PNC 922326
- 6 Brochettes Courtes PNC 922328
- Bac de récupération des graisses H 40 mm PNC 922329
- 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 - 4 membranes PNC 922344
- Filtre externe à osmose inverse, 4 membranes PNC 922345
- KIT DE CONTROLE DE LA SOUPAPE PNC 922347
- Crochet pour cuisson de cochon de lait, canard, volaille... PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350
- PLAQUE LISSE 2 BORDS GN 1/1 PNC 925006

**Avant**

**Dessus**


CW1 = Raccordement eau froide  
 CW12 = Raccordement eau froide 2  
 D = Vidange  
 EI = Connexion électrique

**Côté**

**Électrique**

**Voltage :**  
 266205 (AOS202EKA1) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Puissance de raccordement** 50 kW

**Eau**

**Raccordement eau "CW"** 3/4"  
**Pression, bar min/max :** 1.5-4.5 bar  
**Vidange "D" :** 2"

**Capacité**

**GN :** 20 - 2/1 Gastronorm  
**Nb de niveau** 20

**Informations générales**

**Hauteur extérieure** 1795 mm  
**Largeur extérieure** 1243 mm  
**Profondeur extérieure** 1107 mm  
**Poids net :** 358 kg  
**Nb/type de grilles** 20 - 2/1 Gastronorm  
**Espacement entre les glissières :** 63 mm  
**Cycles de cuisson convection** 300 °C  
**Sonde à coeur** X  
**Largeur intérieure :** 933 mm  
**Profondeur intérieure :** 830 mm  
**Hauteur intérieure :** 1450 mm  
**Consommation énergie mini :** 5.76 kWh

**Accessoires inclus**

- 1 X Chariot complet 20 niveaux GN2/1 avec structure mobile au pas de 63 mm PNC 922044
- 1 X Filtre à air panneau de commande PNC 922249

**Accessoires en option**

- 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
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 - quantité: 2 PNC 922017
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 spécial poulets - quantité: 2 - 8 poulets/grille PNC 922036
- Chariot complet 20 niveaux GN2/1 avec structure mobile au pas de 63 mm PNC 922044
- Chariot complet 16 niveaux X GN2/1 avec structure mobile au pas de 80 mm PNC 922046
- Couverture thermique pour fours 20 GN2/1 PNC 922049
- Chariot avec structure banquet mobile avec roulettes 20 GN2/1 - 92 assiettes diam. 310 mm au pas de 75 mm PNC 922055
- Structure mobile avec roulettes 16 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 20GN2/1 PNC 922069
- Tôle de fermeture pour préchauffage sans chariot 20 GN2/1 PNC 922095
- Kit douchette de nettoyage externe PNC 922171
- Couple de grilles GN 2/1 en acier inox 18/10 PNC 922175
- Couple de filtres à graisse pour fours 20 GN PNC 922179
- 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
- Panier support pour bidon de détergent PNC 922209
- Couple de paniers à friture GN1/1 PNC 922239
- Bouclier thermique pour fours 20 GN2/1 PNC 922242
- Douchette rétractable pour four 20 niveaux GN 1/1 et GN 2/1 PNC 922263
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266
- KIT HACCP INTEGRE POUR FOURS PNC 922275
- Roues réglables our Fours 20GN sérieie "Longue" PNC 922280
- Sonde sous vide sur port USB PNC 922281
- Plaque de cuisson pour baguette GN1/1 PNC 922288

- Plaque a oeuf 8 zones - GN1/1 PNC 922290
- Kit 1 Grille à Brochette "Kebab" + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en largeur et GN 2/1 PNC 922325
- Grille à Brochette "Kebab" PNC 922326
- 6 Brochettes Courtes PNC 922328
- Bac de récupération des graisses H 40 mm PNC 922329
- 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 - 4 membranes PNC 922344
- Filtre externe à osmose inverse, 4 membranes PNC 922345
- KIT DE CONTROLE DE LA SOUPAPE PNC 922347
- Crochet pour cuisson de cochon de lait, canard, volaille... PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350
- PLAQUE LISSE 2 BORDS GN 1/1 PNC 925006