



ELECTROLUX PROFESSIONAL TERMÉKKATALÓGUS

**air-o-system
kombisütők, sokkoló hűtők**

Forgalmazó:


VENDI HUNGÁRIA Kft.

www.vendi.hu

1106 Budapest, Tündérfürt u. 2. — + 36 1 / 431-8687 — tervezes@vendi.hu
7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164. — + 36 74 / 510-054 — info@vendi.hu



Tökéletes étel...
Egyszerűen, biztonságosan!



Az air-o-system egy kombipárolóból és sokkoló hűtőből álló innovatív és teljesen integrált Cook&Chill (Főzz és hűts) rendszer. Az air-o-system optimalizálja a munkafolyamatokat a konyhában, megnöveli az ételek eltarthatóságát, és csökkenti a veszteségeket, így pénzt takarít meg Önnek.



Electrolux

air-o-chill

air-o-steam
TOTAL MIX

3
90

160°
0:30

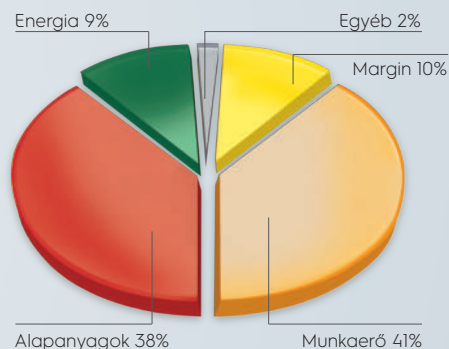
Az air-o-system segíti a munkáját.

Lehetőség az Ön kreatív képességeinek kibontakoztatására. Egyszerű munkavégzés. Siker. Az Electrolux air-o-system ezekben mind segít Önnek.

- ▶ Egy konyha működési költségének akár 38%-át az alapanyagköltségek teszik ki. Az alacsonyabb súlyvesztés nagy hatással van a nyereségesebb működésre – minden gramm számít!
- ▶ az air-o-system számos megoldással segíti az alacsonyabb súlyvesztés elérését. Ugyanakkor egyszerűbbé és biztonságosabbá teszi az egész főzési folyamatot, miközben energiát és pénzt takarít meg Önnek.
- ▶ Ezek az okos megoldások segítik a munkát az étel kiolvasztásától kezdve a főzésen és a sokkolásán át, egészen a regenerálásig.

Kalkuláció során figyelembe vett tényezők

- ▶ Egy adag étel 150 g húst és 60 g zöldséget tartalmaz
- ▶ 1 kg hús költsége: 10 Euro
- ▶ 1 kg zöldségmix költsége: 2 Euro
- ▶ a beszerzett hús 60 %-a fagyasztott termék
- ▶ A feldolgozott hús 20%-ában alkalmazzuk az Alacsony Hőmérsékletű Sütést (LTC)



Éves megtakarítás az air-o-system rendszerrel

€ 23.840,50



Kiseb étterem
100 adag naponta
személyzet:
3 fő
280 munkanap
évente

€ 55.510,70



Nagyobb étterem
250 adag naponta
személyzet:
8 fő
280 munkanap
évente

€ 136.800,30



Hotel
500 adag naponta
személyzet:
16 fő
365 munkanap
évente

€ 260.190,70



Kórház
1000 adag
naponta
személyzet: 32 fő
365 munkanap
évente

€ 579.060,30



Központi konyha
3000 adag naponta
személyzet:
100 fő 280
munkanap évente

Az air-o-steam® rendszer előnyei

Az Electrolux folyamatosan fejleszti azokat a termékeit is, melyek egyébként innovatívak és sikeresek. E filozófiának köszönhető az air-o-steam® rendszer létrejötte, mely a konyhai munkát új dimenzióba helyezte.



Ideális főzési körülmények

- ▶ air-o-klíma: precíz páratartalom-szabályozás, a tökéletes főzési atmoszféra kialakítása
- ▶ air-o-flow: egyenletes hőelosztás, egyenletes sütés
- ▶ ó szenzoros maghőmérő: a hőmérséklet folyamatos, precíz detektálása

Könnyű használat

- ▶ air-o-clean: teljesen automata, beépített tisztító rendszer
- ▶ Akár 12 méter távolságból is könnyen leolvasható kijelző

Időtakarékos, integrált megoldások

- ▶ Komplet banketing és egyéb kiegészítő tartozékok, melyek nemcsak a kombi párolóval, hanem a sokkolóhűtővel is teljesen kompatibilisek
- ▶ Lehetővé teszik a konyhai munkafolyamatok gyorsabb és hatékonyabb megtervezését

Takarékosság az air-o-system rendszerrel

- ▶ Kiseb súlyvesztés – több felszolgált adag
- ▶ Egészségesebb ételkészítés – kevesebb zsír felhasználása
- ▶ Alacsonyabb károsanyag-kibocsátás, nagyobb hatékonyság, melyet a Gastec tanúsítvány is igazol; 20%-al kevesebb gázfogyasztás.

Tökéletes elszívás

Az Electrolux 'Odourless Hood' rendszere egy tökéletes, szagtalan munkakörnyezetet biztosító elszívó rendszer, mely szükségtelenné teszi a csövezést és a külső elvezetést. A speciális jellemzőinek köszönhetően kiváló megoldás szupermarketek, éttermek, bisztrók, esetében és minden olyan helyen, ahol az elszívó rendszer kiépítése esetleg nehézséget okoz. Látogassa meg weboldalunkat további információkért: www.electrolux.com/foodservice

A konyhaművészet négy különböző módja

Négy kombi pároló, négy különböző stílus

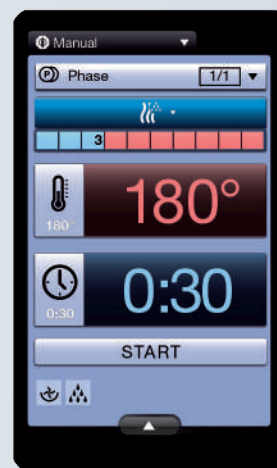
air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



Jellemzőj	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect Touchline	air-o-convect
Gőzképzés	Gőzgenerátor (boiler)	Gőzgenerátor (boiler)	Direkt vízbefecskendezés (boiler nélküli)	Direkt vízbefecskendezés (boiler nélküli)
Páratartalom szabályzás	air-o-clima	By-pass technológia	11 beállítás	11 beállítás
Levegő keringetés	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Hőmérséklet érzékelő	ó szenzoros maghőmérő	maghőmérő	maghőmérő	maghőmérő
Automata tisztító rendszer	air-o-clean környezetbarát funkciókkal	air-o-clean	air-o-clean környezetbarát funkciókkal	air-o-clean
Programozhatóság	Automata főzés 1000 recept memóriából	2-lépcsős főzés	1000 recept memóriából	2-lépcsős főzés
Speciális funkciók	FoodSafe Control Make-it-Mine Multitimer		Make-it-Mine Multitimer	

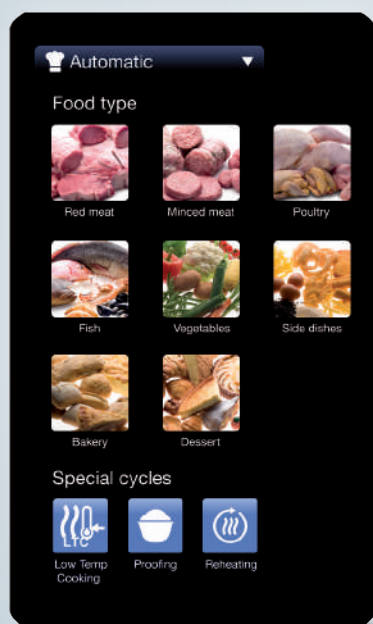
air-o-steam® Touchline

Érintsd meg! Ennyire egyszerű.



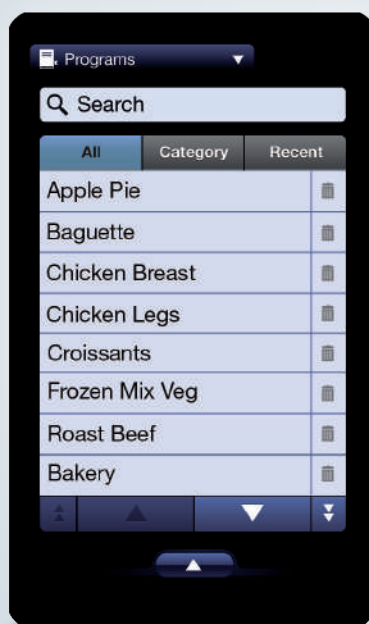
Az air-o-steam® Touchline az új kombipárolók korszakának hírnöke, amely egyszerű és intuitív főzést biztosít bármely konyhában: kielégíti a gyorséttermek, a központi konyhák, de még az elit éttermekben dolgozó tapasztalt séfek igényeit is. A Touchline kombipárolóval a folyamatos ellenőrzés és beállítás, valamint számos rutinfeladat és a komplikált programozás már a múlté. Még a legbonyolultabb főzési folyamat is elindítható három egyszerű lépéssel.

Automata mód



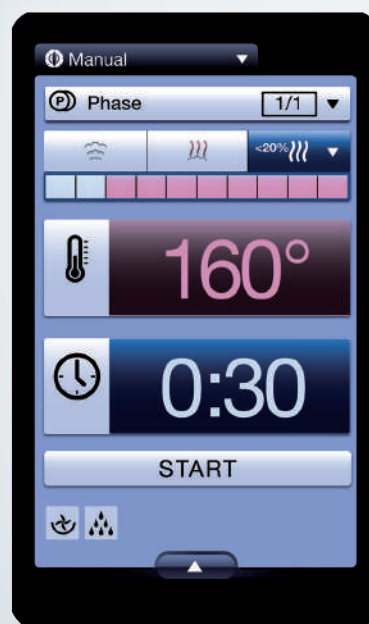
Azok számára is tökéletes megoldás, akiknek kevés tapasztalatuk van, vagy egyáltalán nem jártasak a főzésben. A kombipároló gondolkodik és cselekszik, akár egy igazi séf.

Program mód



Garantált, állandó íz és minőség. Mindig. Csak adja meg saját receptjét, és mentse el. USB segítségével más kombipárolókra is feltöltheti ezt a receptet.

Manuális mód



A tapasztalt séfeknek, akik bíznak tudásukban és kreativitásukban, odafigyelnek a legapróbb részletekre is.

air-o-steam® Touchline : egyszerű és letisztult forma, mely megkönnyíti az életét. Nincsenek kapcsolók, gombok, komplikációk.

A kombipároló szíve a nagyfelbontású érintőképernyős vezérlőpanel, melyet az egyik leginnovatívabb software fejlesztő céggel közösen alkottunk meg. Akárcsak a modern mobil eszközöknek, a Touchline felhasználó felülete is intuitív és egyszerűen használható: a főzési ciklusok, a hőmérséklet és idő kijelzése könnyen leolvasható még távolról és akár oldalról is. Ezen felül

bármelyik parameter pár másodperc alatt beállítható. A vezérlőpanel teljesen személyre szabható: szükség esetén csak a preferált funkciók és beállítások láthatóak; ha akarjuk, a "start" funkció kikapcsolható, így a sütő azonnal dolgozni kezd, amint az ajtót becsuktuk; vagy hétről hétre csak azok a receptek jelennek meg, amelyek azon a héten aktuálisak. Nincs szükség drága tréningekre, még az ideiglenes személyzet is könnyen tudja majd használni a sütőt.



Nagyfelbontású érintőképernyős kezelőpanel.

Minden ételkép és nemzetközileg ismert ikon tisztán látható, köszönhetően a 262.000 színnek.



Make-it mine

A felhasználófelületet teljesen személyre lehet szabni. A vezérlőpanel olyan egyedi és különleges lehet, akár az ujjlenyomata.



Hordozható kombipároló

Tegye zsebre a sütőt, hiszen a receptjeit USB-re mentheti, és akár-melyik Touchline sütőn újra használhatja, a világ bármely részén.



Nyelvek sokasága

az air-o-steam® Touchline egy igazán globális megoldás: a menu több, mint 30 nyelven elérhető, természetesen magyarul is.



Automatikus indítás a megfelelő időpontban

A sütési idő csak akkor kezdődik, ha a sütő elérte a megfelelő hőmérsékletet (ez különösen fontos azokban az esetekben, amikor gyakran kinyitják az ajtót).



Ételbiztonsági megoldások

A Touchline kombipároló 100%-ban garantálja az étel minőségét a HACCP szabványoknak megfelelően

air-o-steam®

A könnyű használat, a biztonságos sütés és a magas ételminőség garantált!

Az innovatív funkcióknak köszönhetően az air-o-steam kombipároló az optimális páraszintet garantálja bármilyen étel esetén, miközben fenntartja az egyenletes hőelosztást. A vezérlőpanel lehetővé teszi a sütőkamrában lévő aktuális páratartalom és hőmérséklet folyamatos és pontos szabályozását. A nagyteljesítményű gőzgenerátora mindig folyamatos és gyors gőzutánpótlást biztosít. Az automatikus vízkő diagnosztizáló rendszer érzékeli és jelzi a vízkő

lerakódását. A kombipároló rendelkezik egy speciális bi-funkcionális ventilátorral, ami az egyenletes belső hőmérsékletet garantálja; a beépített automata tisztítórendszer ragyogó tisztaságot eredményez; a meghőmérő, ami a sütési ciklust is vezérli a beállított hőmérséklet alapján; a kétlépcsős főzéssel két különböző főzési paramétert lehet beállítani ugyan abban a sütési ciklusban.

gőzgenerátor

A nagyteljesítményű gőzgenerátora mindig folyamatos és gyors gőzutánpótlást biztosít. Az automatikus vízkő diagnosztizáló rendszer érzékeli és jelzi a vízkő lerakódását.

air-o-flow

Ez a szabadalommal védett rendszer garantálja az egyenletes hőelosztást és az állandó hőmérsékletet a kamratérben, a forradalmi bi-funkcionális ventilátorral és a levegő keringető rendszernek köszönhetően, így egyenletesen megsült, ropogós és ízletes ételt készíthet a végeredmény.

maghőmérő

A hőmérsékletérzékelő szonda garantálja a pontos maghőmérsékletet, ezáltal az ételbiztonságot, valamint a tökéletes minőséget és a minimális súlyvesztést.

* szabadalommal védve (DE20302705U1 és kapcsolódó család)

duplaüvegű ajtó

A dupla üvegpanel, az integrált friss levegő csatornával, meggátolja az égési sérüléseket sütés közben.

gázégők

Az air-o-steam kombipároló nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag kibocsátású gázégő* CO kibocsátása a Gastec (holland kormányzati igazolás) által meghatározott szintnél tízszer, az európai szabvány határértéknél százszor alacsonyabb..

* szabadalommal védve (EPI956300A2 és kapcsolódó család)

air-o-clean

A beépített és teljesen automata tisztítórendszer hatékonyan tisztít, köszönhetően a szórókar forgásának és a víznyomásnak, így nincs olyan kockázat, hogy fel nem oldódott vegyszer maradjon a sütőkamrában.

Főkapcsoló ki/be

Főzési ciklusok

- Párolás
- Kombinált ciklus: párolás és légkeverés
- Légkeverés

Aktuális hőmérséklet

Aktuális hátralévő idő Maghőmérséklet

Egyéb funkciók

- Szünet
- Regenerálás
- Szakaszos ventilláció
- HACCP
- Tisztító funkciók
- 1/2 sebességű ventillátor
- Csökkentett teljesítmény
- ECO-Delta
- Sütőkamra kémény szabályzás



— Kétlépcsős főzés (elsősorban húsok esetében)

— Start/stop: a főzési ciklusok elindítása, megállítása

— Beállított hőmérséklet

- Figyelmeztető lámpa: nyitott ajtó
- Figyelmeztető lámpa: vízkő képződés a bojlerben
- Bojler státusz kijelző

— Beállított idő Maghőmérséklet

— Szabályzó gomb

Manuális funkciók

- Manuális vízbefecskendezés
- Manuális bojler ürtés
- Gyors lehűtés

air-o-convect Touchline

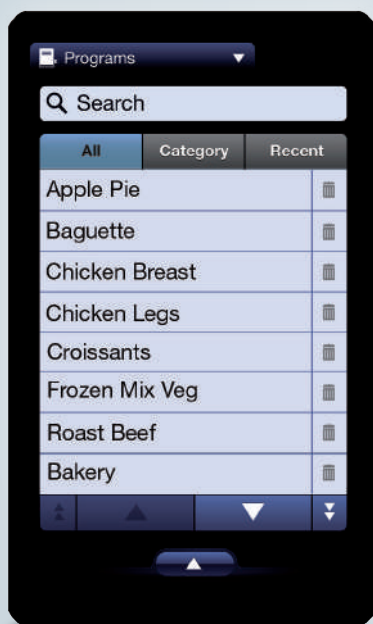


Tökéletes ételminőség, és akár 50% megtakarítás – az egyedülálló air-o-convect Touchline kombipárolóval ez lehetséges

A felhasználóbarát, könnyen tisztítható, nagyfelbontású érintőképernyős kezelőpanel teljesen személyre szabható, a felhasználó igényeinek megfelelően. A hőmérséklet és az idő beállítása egyszerű, csak egy gombnyomás. Az air-o-convect Touchline kombipárolóban 11 páratartalom-szintet lehet beállítani, így tudunk benne kenyeret sütni, süteményeket készíteni, csőben sütni, melegíteni,

posírozni, ragut készíteni. A Multitimer funkció segítségével különböző ételeket készíthetünk el egyszerre. Az automata tisztítórendszer akár 50%-al csökkentheti a működési költségeket, kevesebb elektromos áram, víz és öblítőszer felhasználása révén. Ezen felül 1000 receptet lehet elmenteni, és USB segítségével másik sütőre átvinni.

Program mód



Garantált, állandó íz és minőség. Mindig. Csak adja meg saját receptjét, és mentse el. USB segítségével más kombipárolókra is feltöltheti ezt a receptet.

Manuális mód



A tapasztalt séfeknek, akik bíznak tudásukban, kreativitásukban, és odafigyelnek a legapróbb részletekre is.

érintőképernyő

A felhasználóbarát, könnyen tisztítható, nagyfelbontású, érintőképernyős kezelőpanelen minden élelmiszer-kép és nemzetközileg ismert ikon tisztán látható, köszönhetően a 262.000 színnek. A menü több mint 30 nyelven elérhető, természetesen magyarul is. Az intuitív felhasználói területnek köszönhetően gyerekjáték a készülék kezelése.

¶ páratartalom-szint

Az air-o-convect Touchline az egyetlen sütő, amely képes fenntartani a páraszintet gőzgenerátor nélkül! A főzési módok között megtaláljuk a légkeveréses sütést (25 °C - 300 °C), nagy teljesítményű instant párasítóval, melynek segítségével 0 és 90% közötti páraszintet tudunk beállítani.

maghőmérő

A hőmérsékletérzékelő szonda garantálja a pontos maghőmérsékletet, ezáltal az ételbiztonságot, valamint a tökéletes minőséget és a minimális súlyvesztést.

USB

1000 receptet lehet elmenteni, és USB segítségével másik sütőre átvinni, vagy akár elektronikus levélben elküldeni, és bármelyik Touchline kombipárolóval rendelkező konyhában lehet használni, így egyeneletes minőség és ízvilág biztosítható éttermi láncok egységei számára a világ bármely pontján.

gázégők

Az air-o-convect Touchline kombipároló nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag kibocsátású gázégő* CO kibocsátása a Gastec (holland kormányzati igazolás) által meghatározott szint tizede, az európai szabvány határértékének századrésze.

* szabadalommal védve (EP1956300A2 és kapcsolódó család)

air-o-flow

E szabadalommal védett rendszer garantálja az egyenletes hőeloszlást, valamint az állandó hőmérsékletet a kamratérben, köszönhetően a forradalmi bi-funkcionális ventilátornak és a levegő keringető rendszernek. Ezek segítségével egyenletesen sült, ropogós és ízletes ételt készíthetünk.

* szabadalommal védve (DE20302705U1 és kapcsolódó család)

duplaüvegű ajtó

Az integrált frisslevegő-csatornával ellátott dupla üvegpánelt megvédi az égési sérülések kialakulását.

air-o-clean

A beépített és teljesen automata tisztítórendszer hatékonyan tisztít, köszönhetően a szórókar forgásának és a víznyomásnak, így nincs olyan kockázat, hogy fel nem oldódott vegyszer maradjon a sütőkamrában.

air-o-convect

A legerősebb és legteljesebb direkt vízbefecskendezéses kombisütő.

A nagy teljesítménynek köszönhetően mindig tökéletes eredményt garantál. Az air-o-convect sütő kiemelkedik a konkurencia hasonló termékei közül az alábbi innovatív jellemzőknek köszönhetően: bi-funkcionális ventilátor, amely egyenletes sütést garantál; egyszerű automata tisztító rendszer – csak válassza ki a kívánt tisztítóprogramot, a többit pedig elvégzi a sütő; az automata párasító, amellyel 11 különböző intenzitású páratartalom-szabályzás lehetséges; szabályozható

kémény, amellyel extra ropogóssá tehetjük az ételt. Továbbá a kétfázisú főzés, melynek segítségével egy adott étel elkészítése során különböző paramétereket állíthatunk be, például először magasabb páratartalmat az egyenletesebb sütés érdekében, majd magasabb hőmérsékletet alacsonyabb páraszinttel, hogy extra ropogós ételt kapjunk. A maghőmérő vezérli a sütési folyamatot, és amikor eléri a beállított hőmérsékletet, leállítja a sütést.

11 páratartalom szint

Az air-o-convect Touchline az egyetlen sütő, amely képes fenntartani a páraszintet gőzgenerátor nélkül! A főzési módok között megtaláljuk a légkeveréses sütést (25 °C - 300 °C), nagy teljesítményű instant párasítóval, aminek a segítségével 0 és 90% közötti páraszintet tudunk beállítani.

maghőmérő

A hőmérsékletérzékelő sonda garantálja a pontos maghőmérsékletet, ezáltal az ételbiztonságot, valamint a tökéletes minőséget és a minimális súlyvesztést.

gázégők

Az air-o-steam kombipároló nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag kibocsátású gázégő* CO kibocsátása a Gastec (holland kormányzati igazolás) által meghatározott szintnél tízszer, az európai szabvány határértéknél százszor alacsonyabb.

* szabadalommal védve (EPI956300A2 és kapcsolódó család)

air-o-flow

Ez a szabadalommal védett rendszer garantálja az egyenletes hőeloszlást és az állandó hőmérsékletet a kamratérben, a forradalmi bi-funkcionális ventilátornak és a levegő keringető rendszernek köszönhetően, így egyenletesen sült, ropogós és ízletes ételt készíthetünk a végeredmény.

* szabadalommal védve (DE20302705U1 és kapcsolódó család)

duplaüvegű ajtó

A dupla üvegpanel, az integrált friss levegő csatornával, meggátolja az égési sérüléseket sütés közben.

air-o-clean

A beépített és teljesen automata tisztítórendszer hatékonyan tisztít, köszönhetően a szórókar forgásának és a víznyomásnak, így nincs olyan kockázat, hogy fel nem oldódott vegyszer maradjon a sütőkamrában.



Alacsony hőmérsékletű sütés: 50%-kal kevesebb súlyvesztés

Az Electrolux air-o-steam® segítségével állandó minőséget tud garantálni, elősegítve az üzleti növekedést. Az ételek súlyvesztését a hagyományos sütési eljárásokhoz képest 50%-kal csökkentheti.

Technológia

- ▶ Az alacsony hőmérsékletű sütés egy intelligens és kíméletes eljárás bélszín, hátszín és egyéb marhasültek, továbbá pulyka, báránycomb, őz, borjú, sertéshús készítése esetén.
- ▶ Az automatikus sütési eljárás mindig **tökéletes eredményt garantál**, akkor is, ha egyszerre különböző fajta húsokat helyezünk a készülékbe.
- ▶ Az alacsony hőmérsékletű sütést az éjszakai órákra is beprogramozhatjuk, így időt takarítunk meg, és **maximalizálni tudjuk a konyhai munkafolyamatok hatékonyságát**.
- ▶ Egy algoritmus kiszámolja, hogy hozzávetőleg mikor fejeződik be a sütési folyamat. Ennek köszönhetően hatékonyabban **tudjuk szervezni napi tevékenységeinket**.
- ▶ Az alacsony hőmérsékletű sütés 1 napról egy órára csökkenti a húsok érlelési folyamatát.

Kimagasló ételminőség

- ▶ A hús szaftos marad
- ▶ Minimális kéregvastagság (kb. 1 mm)
- ▶ Egybensütés esetén is garantáltan megpuhulnak a húsok
- ▶ Kellemes aroma és tökéletes állag
- ▶ Egyenletes szín

Használat

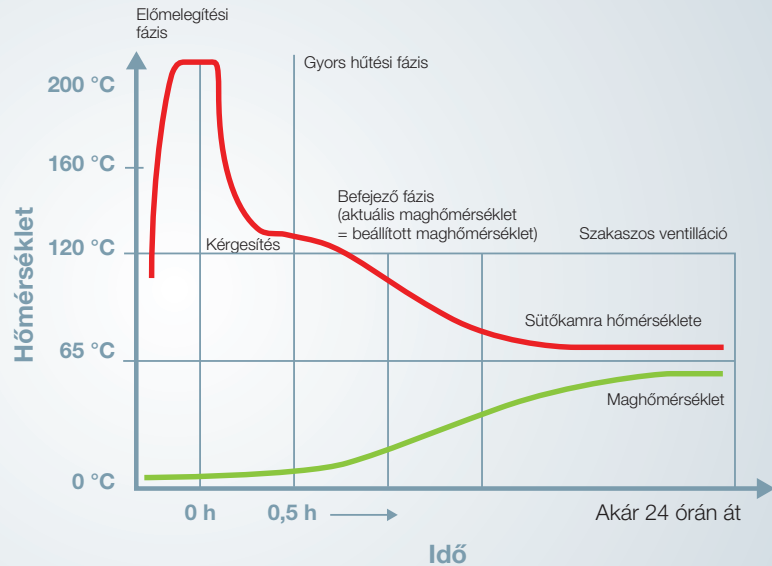
- ▶ Kifejezetten ajánlott nagy mennyiségű étel elkészítése, illetve bankettek esetén.
- ▶ A melegentartó funkció megoldást nyújt arra az esetre, ha a szervírozás esetleg csak később történik.
- ▶ Extra időtartamú melegentartó funkció, mely ideális lehet látványpékségek, POS rendszerű vendéglátó egységek számára.
- ▶ Az így elkészített ételek súlyvesztése a hagyományos eljárású sütéshez képest nagyjából feleakkora.

6 ponton érzékelő maghőmérő

- ▶ 6 érzékelő, 15 mm-enként elhelyezve, így egyszerre több helyen is méri az étel hőmérsékletét
- ▶ **Pontos hőmérséklet-monitoring**: a maghőmérő a legalacsonyabb hőmérsékletet veszi figyelembe, így mindig garantálja a pontos mérési eredményt, még akkor is, ha esetleg nincs megfelelően behelyezve, vagy hozzáér a csonthoz, vagy a GN edényzethez, amely gyorsabban melegszik fel, mint maga az étel.



Alacsony hőmérsékletű sütés



Éves megtakarítás alacsony hőmérsékletű sütéssel



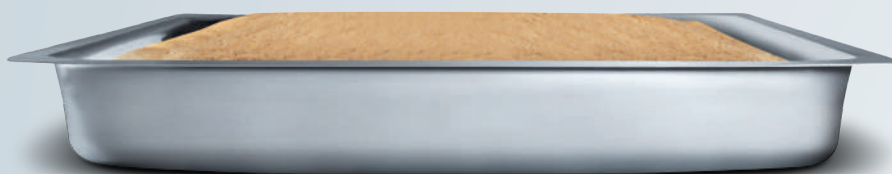
Kalkuláció során figyelembe vett tényezők

- Hús: 150 g adagonként
- Hús ára (1 kg): 10 Euro
- Az alacsony hőmérsékletű sütést a feldolgozott húsok 20%-ában alkalmazzák éves szinten.



Tökéletes körülmények a sütéshez

Tökéletes piskótát, vagy szaftos, ám ropogós csirkét szeretne készíteni? Igen! Egy tepsivel, vagy netán öt tepsivel egyszerre? Ugyanolyan minőségben, ugyanannyi idő alatt? Semmi akadálya! E nagyszerű sütő minden ételhez és minden mennyiséghez tökéletes körülményeket biztosít. Egy pörgős nap végén pedig gyors és egyszerűen használható tisztító funkcióval varázsolhatja ismét csillogóvá készülékét.



Ideális sütési atmoszféra

- ▶ **Pontos páratartalom-szabályozás** a sütőkamrában
- ▶ **Állandó minőség**, ugyanaz a szaftosság, ugyanaz a szín és ropogósság, függetlenül a behelyezett étel mennyiségétől
- ▶ **Energia- és vízmegtakarítás** a gőzgenerátornak köszönhetően, mely csak akkor termel gőzt, amikor szükséges, hiszen figyelembe veszi az ételből származó nedvességet is.



Lambda szenzor

A lambda szenzor egy elektronikus készülék, amely méri a levegő oxigénszintjét. Ez az egyetlen rendszer a világon (szabadalommal védve*), amely garantálja a **pontos, valós idejű páratartalom-mérést** a sütőkamrában, így biztosítja az elkészített ételek állandó minőségét, függetlenül az étel mennyiségétől.

* szabadalommal védve (EP0701388B1 és EP0653593B1)

Hogyan?

- ▶ az air-o-clima ténylegesen méri az aktuális páratartalmat a sütőkamrában, és cselekszik, ha eltérést tapasztal a beállított szinhez képest.
- ▶ az air-o-clima automatikusan szabályozza a bejövő friss levegőt, a szükséges mennyiségű gőz hozzáadása, illetve az esetleges páratöbblet eltávolítása révén.



Egyenletes sütés

Levegőkeringető rendszer, kétfunkciós ventilátor, légkamra rendszer. Ez a három elem garantálja az ideális sütési körülményeket minden esetben.



Egyenletes sütés

- ▶ **Állandó hőmérséklet**, köszönhetően az előmelegített beáramló friss levegőnek
- ▶ A forradalmian új bi-funkcionális ventilátornak és a levegőkeringető rendszernek köszönhetően **egyenletes hőeloszlás** a sütőkamrában,
- ▶ Rozsdamentes acélhuzalból készült GN-edény tartók, az egyenletesebb sütési eredmény érdekében.



air-o-flow* = Egyenletes sütési ered

* szabadalommal védve (DE20302705U1) mény

Hogyan?

Az air-o-flow rendszer 3 elemből áll:

- ▶ Levegőkeringető rendszer, mely garantálja a bejövő, előmelegített levegő egyenletes eloszlását a sütőkamrán belül
- ▶ Bi-funkcionális ventilátor: beszívja kintről a friss levegőt, majd egyenletesen elosztja azt a sütőkamrában
- ▶ Beépített légkamra-rendszer: dupla légkamra-rendszer, a tápvíz és a csatorna csatlakozáson is, amely megakadályozza, hogy szennyeződés kerüljön az air-o-steam® rendszerbe.



Beépített automata tisztítórendszer

Teljesen automatikus, egyszerűen használható tisztítórendszer, a sütőkamra tisztítására. Csak válassza ki a megfelelő tisztítási programot, és indítsa el!

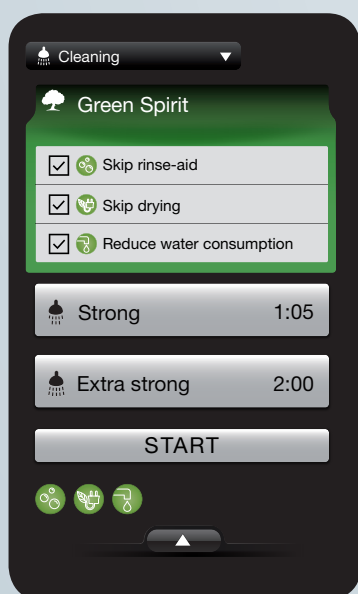


- ▶ **Beépített, könnyen használható rendszer**
- ▶ **4 előre beállított ciklus:** 35 perces programtól egészen a 150 perces programig, takarékos víz- és vegyszerhasználattal
- ▶ **A sütőkamra automatikus hűtése,** amennyiben a hőmérséklet 70 °C felé emelkedne
- ▶ **Automatikus készenléti állapot:** nem kell megvárni, hogy véget érjen a tisztítási ciklus
- ▶ **Biztonságos:** esetleges áramszünet után az air-o-steam® készülék újraindítja a tisztítási ciklust
- ▶ **Félautomata tisztítási ciklus** (1, 2): A teljes tisztítás 18 perc. 1 perc előtisztítás, 5 perc gőzölés, hogy a szennyeződést fellazítsa. Jelzés figyelmezteti

a kezelőszemélyzetet, mikor kell vegyszert adagolni. Ezt követően 2 perc szünet, miközben a vegyszer kifejti hatását. Végül 10 perc gőzölés, mely segít a vegyszernek tökéletesen elvégezni a munkát. Végül manuális tisztítás zárja a folyamatot, így lesz ismét ragyogó és biztonságosan használható a sütő. Mindehhez csupán 6-10 liter víz szükséges (a gőzhöz és a kézi öblítéshez). Bármilyen e célra kifejlesztett vegyszerrel használható.

(1) **air-o-steam**

(2) **air-o-convect**



air-o-steam
TOUCHLINE
air-o-convect
TOUCHLINE



Mennyire szeretne környezetbarát lenni?

Környezetbarátnak lenni egyet jelent a gazdaságos üzemeltetéssel, és az energiatakarékossággal. Az automata tisztítórendszer zöld funkcióinak köszönhetően optimalizálhatja az öblítőszer, az elektromos áram valamint a víz fogyasztást; **akár 50%-al csökkentheti az üzemeltetési költséget.** Energiát takaríthat meg, kímélve ezáltal a környezetét.

* Hagyományos, környezetbarát funkciók nélküli mosogatási ciklussal összehasonlítva (1 könnyű ciklus/nap – 280 munkanap/év)

Az új környezetbarát funkciók:

- ▶ Szárító fázis kihagyása
- ▶ Öblítőszer kihagyása
- ▶ Vízfogyasztás csökkentése

Nagy hatékonyság, alacsony károsanyag-kibocsátás

Tapasztalja meg a jelentős megtakarítást az air-o-steam® kombipárolók környezetbarát gázégőivel. Az air-o-steam® Touchline nagyfokú termelékenységet, remek eredményt, a jelenleg elérhető legnagyobb hatékonyságot és a legalacsonyabb károsanyag-kibocsátást biztosítja.

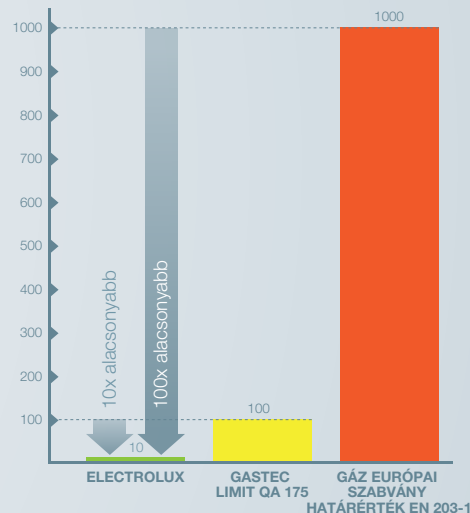
- ▶ Mind a kamrában, mind a bojlerban található egyedi gázégők - kombinálva a bordázott kialakítású hőcserélővel - fokozzák a hőátadás hatékonyságát. Tervezésük során szem előtt tartották, hogy a lehető legnagyobb hatékonyságot biztosítsák, ezáltal akár 20%-al alacsonyabb gázfogyasztást eredményezzenek a hagyományos kombipárolókkal szemben.
- ▶ Az égők innovatív koncepciója 20%-al alacsonyabb károsanyag-kibocsátással járul hozzá az egészségesebb munkakörnyezet megteremtéséhez. A Gastec igazolja ezen alacsony kibocsátást, mely érték a szabványban előírtaknál is sokkal kedvezőbb.



* Gastec igazolás a kiemelkedő atékonyaságról és az alacsony károsanyag-kibocsátásról

Alacsony károsanyag-kibocsátás

A kategória legjobbjá: az Electrolux a Gastec előírásoknál 10x alacsonyabb kibocsátást eredményez, és 100x alacsonyabbat, mint az európai kibocsátási norma.



Éves megtakarítás az air-o-system gázégőivel

Patented *



€ 294,00

Kiseb étterem
100 adag naponta
személyzet: 3 fő
280 munkanap
évente



€ 588,00

Nagyobb étterem
250 adag
naponta
személyzet: 8 fő
280 munkanap
évente



€ 1.176,00

Hotel
500 adag
naponta
személyzet: 16 fő
365 munkanap
évente



€ 2.352,00

Kórház
1000 adag
naponta
személyzet: 32 fő
365 working days
a year



€ 7.056,00

Központi konyha
3000 adag naponta
személyzet: 100 fő
280 munkanap
évente

Kalkuláció során figyelembe vett tényezők:

- ▶ Átlagos hatékonyságú kombipárolóval összehasonlítva
- ▶ Költségmegtakarítás vegyes használat esetén (lasagna, sült marhahús, párolt burgonya...)

* Szabadalommal védve (IT1359776)

Néhány apróság, mely segíti a mindennapok munkáját

Bármilyen technológiát választ, biztos lehet benne, hogy tökéletesen, és a HACCP szabványoknak megfelelően lesz elkészítve az étel.



Maghőmérő

Maghőmérő

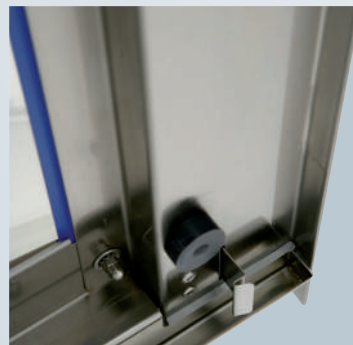
A tökéletes eredményhez csak helyezze be a maghőmérőt a húsba, és állítsa be a maghőmérsékletet. A sütő automatikusan leáll, ha az étel eléri a kívánt hőmérsékletet.



Dupla üvegű ajtó

Dupla üvegű ajtó

- Megvédi az égési sérüléstől
- Megkönnyíti a tisztítást
- AISI 304 minőségű rozsdamentes acél keret
- Vízelvezető csatornával ellátva, mely összegyűjti és elvezeti a kondenzvizet, amely ezáltal nem csöpög a padlóra.



Vízelvezető csatorna

11 lehetséges páraszint

Az air-o-convect kombipároló bojler nélkül garantálja a megfelelő páraszint fenntartását.

11 beállítás az automatikus párástíáshoz



Hagyományos sütő: 0

Nincs gőz, a kémény nyitva (barnítás, au gratin, sütés, félkész étel)



1-2

Alacsony páraszint (kis adag húsok, halak)



3-4

Közepesen alacsony páraszint (nagyobb darab húsok, újramelegítés, sült csirke, kelesztés)



5-6

Közepes páraszint (első lépés sült hús, hal, pirított zöldségek esetén)



7-8

Közepesen magas páraszint (párolt zöldségek)



9-10

Magas páraszint (posírozott főtt hús, héjas burgonya)

Tartozékok, a tökéletes kiegészítők

Számos tartozék elérhető, melyet kifejezetten az Electrolux kombipárolókhhoz terveztek, és melyekkel konyháját rugalmasabbá és hatékonyabbá teheti.



Sütőlap sima felülettel



Sütőlap – bordázott felülettel



Univerzális tepsi 20 mm



Univerzális tepsi 40 mm



Univerzális tepsi 65 mm



Grill lap



Univerzális nyárstartó keret nyárssal



Sütőkosár



Sütőtepsi



Tepsi bagetthez



Speciális tartozékok csirke sütéshez

Az Electrolux kifejlesztett egy komplett rendszert kifejezetten szárnyas ételek elkészítéséhez. A rendszer részei:

- speciális rácspolc egész csirkék vagy egyéb szárnyasok számára (4 / 8), vertikális pozícióban, így a mellhús belül nem szárad ki és omlós marad, míg kívül szép barna és ropogós lesz
- zsírszűrő, mely meggátolja, hogy a sütő oldala zsíros legyen
- zsírgyűjtő készlet tálcával és kocsival



Rácspolc 4 vagy 8 tartóval



Zsírszűrő és zsírgyűjtő kocsi

Tartozékok, a tökéletes kiegészítők

Számos tartozék segíti munkáját, legyen szó banketingről, ahol nagy mennyiségű ételt kell mozgatni és szakszerűen kezelni, vagy akár egy hagyományos konyháról.



Zárt alsó szekrény 6 és 10 tálcás sütőkhöz



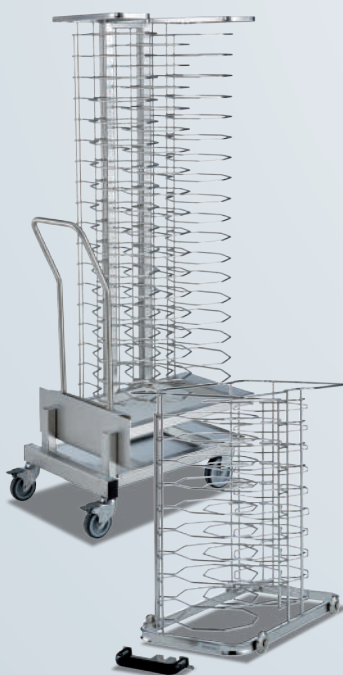
Alsó szekrény melegentartóval és párasítóval, 6 és 10 tálcás sütőkhöz



Alsó szekrény 6 és 10 tálcás sütőkhöz



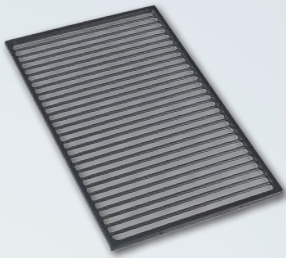
Kocsi bekocsizható regállal és termál takaróval



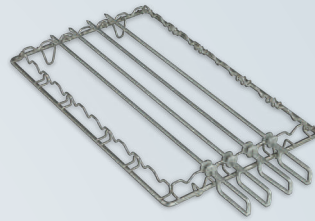
Banket regál és kocsi



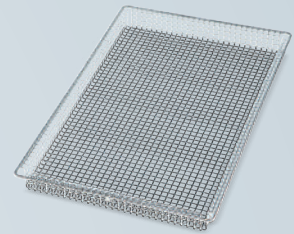
Tálcatarató regál és kocsi (GN, 400x600 mm)



Aluminium grill lap GN 1/1



Univerzális nyárstartó keret



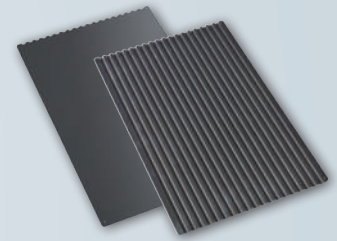
Sütőkösár GN1/1



Szilikonborítású, perforált alumínium sütőtepsi bagetthez



Alumínium sütőtepsi, 400x600x20 mm



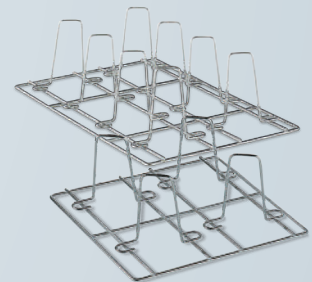
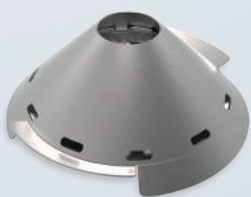
Sütőlap GN1/1 - sima és bordázott oldal



Perforált edények



Tapadásmentes univerzális tepsik (20, 40 vagy 65 mm)

Rács 8 db csirkéhez GN 1/2
Rács 4 db csirkéhez GN 1/2

Füstölő



Zsírgyűjtő készlet kocsival és tálcával



Külső kézizuhany



Cook and chill, azaz “Főzz és hűts”: az integrált megoldás

Az air-o systemmel megmutathatja képességeit. Korlátlanok a lehetőségek! A magas szintű technológiával párosuló letisztult formatervezés biztosan megelégedésére szolgál majd a napi munka során.

Ételminőség

- ▶ Tökéletes étel, egyszerűen, biztonságosan
- ▶ Nagyobb rugalmasság
- ▶ Sous-vide applikáció
- ▶ Élelmiszerek szennyeződésének kockázata kizárva

Air-o-system: hozzáadott érték

- = magasabb minőség
- = nagyobb megtakarítás
- = magasabb üzleti profit
- ▶ Szelektív beszerzés
- ▶ Könnyebb mozgatás – alacsonyabb munkaköltség
- ▶ Hatékonyabb munkafolyamat
- ▶ Jobb ajánlat – magasabb bevétel
- ▶ Energiamegtakarítás a rövidebb elkészítési időknél köszönhetően
- ▶ Alacsonyabb súlyvesztés
- ▶ Növekvő árbevétel

1 - Sütés

Az Electrolux kombipárolók ideálisak az élelmiszerek elkészítéséhez, legyen szó főzésről, sütésről vagy akár grillezésről.

2 - Sokkoló hűtés / fagyasztás

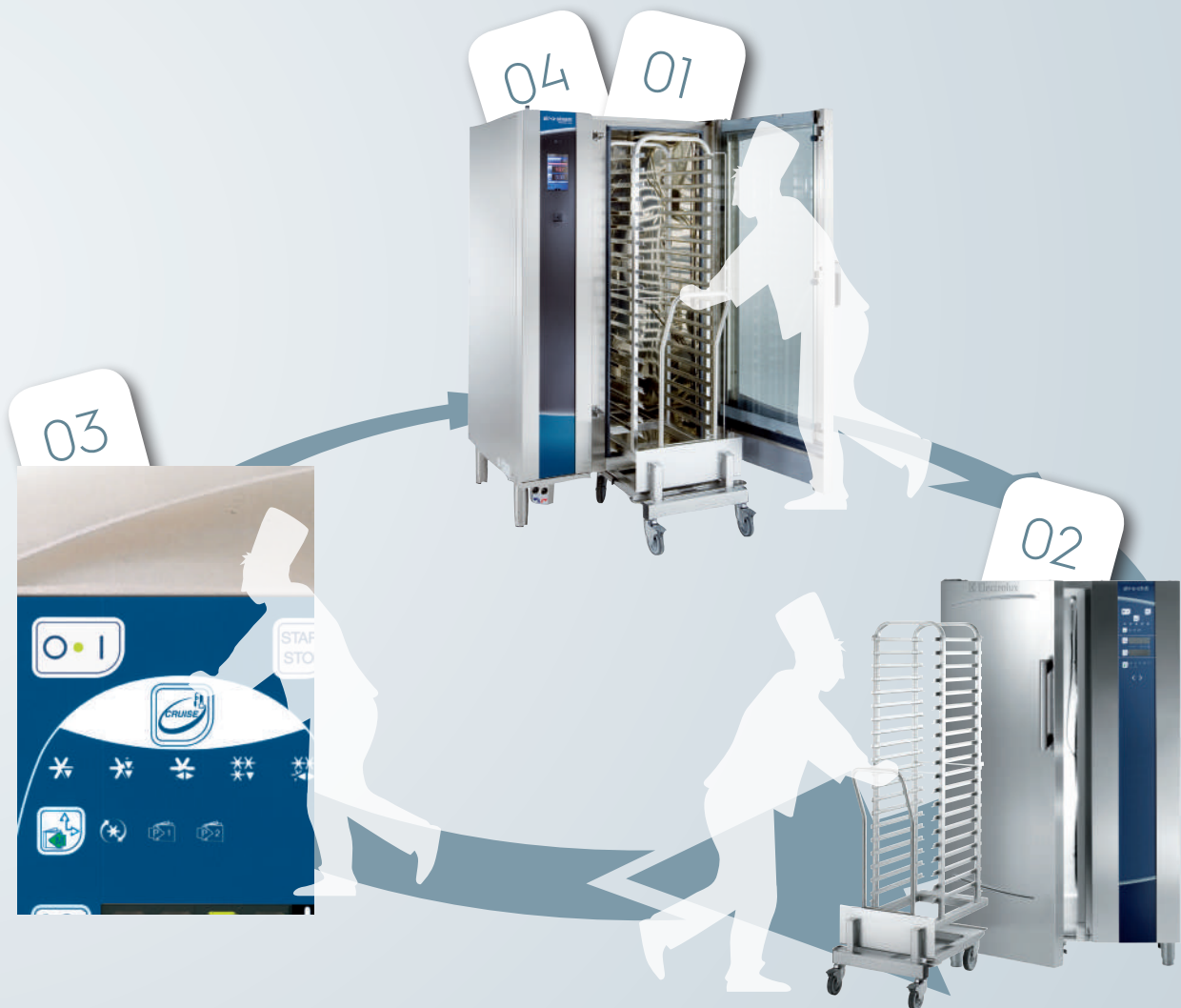
A sokkoló hűtésnek köszönhetően az étel maghőmérséklete 70 °C -ról 3 °C-ra csökken kevesebb, mint 90 perc alatt. Fagyasztás esetén pedig 70 °C-ról -18 °C-ra hűl le az étel, kevesebb, mint 240 perc alatt.

3 - Tárolás

Az Electrolux integrált rendszerében a tárolás rögtön a sokkolási fázis után kezdődik. A lehűtött ételt maximum 5 napig lehet tárolni, a fagyasztottakat akár 1 évig is.

4 - Regenerálás és felszolgálás

A regenerálás közvetlenül a felszolgálás előtt történik. Ez a művelet kb. 7-10 percet igényel az étel típusától, illetve vastagságától függően.



Olyan személyreszabott rendszert tud összeállítani kínálatunkból, amilyenre Önnek leginkább szüksége van. Látogassa meg weblapunkat: www.electrolux.com/foodservice ahol megtekintheti a kombipároló, sokkoló hűtő / fagyasztó, hűtőkészülék kínálatunkat.



air-o-chill® - Cruise-ciklussal - ételei öt napon keresztül frissek maradnak!

Kevesebb ráfordított idő, alacsonyabb költség, kevesebb stressz. Az air-o-chill® segítségével jobban megszervezheti a munkafolyamatokat a konyhában. Az ételt elkészítheti csúcsidőszakon kívül is, amikor a konyha kevésbé van terhelve. Tárolhatja hosszabb ideig, és akkor használja fel, amikor éppen szükség van rá. Az eredmény pedig: tökéletes minőségű étel vendégei számára.



Mi az a Cruise-ciklus?

A Cruise-ciklusnak köszönhetően a hűtési folyamat szabályozása teljesen automatikusan történik a betöltött étel típusától és mennyiségétől függően.

Hogyan működik?






Nagyon egyszerűen: press & go – csak kapcsolja be és kész! A sokkoló automatikusan szabályozza a hűtési folyamatot, a felhasználónak nem kell a programok között válogatnia, mégis magas minőséget garantál. A gyorsítási folyamatot az adott ételtípushoz rendeli, ezáltal elkerülhetőek a túlzott hideg által okozott sérülések, maga a folyamat pedig akár 40%-kal rövidebbé válik.

Hogyan lehet aktiválni?

Helyezze be a maghőmérőt az ételbe a megfelelő módon, és nyomja meg a 'CRUISE' gombot!

Kinek ajánljuk?

Bármely felhasználói kör számára hasznos lehet, de elsősorban üzemi étkezdék, intézményi konyhák és éttermek számára javasoljuk.

Jellemzők	air-o-chill®
	Kímélő hűtés (hőmérséklet: 0 °C)
	Erős hűtés (hőmérséklet: -20 °C)
	Hőntartás/tárolás +3 °C
	Sokkoló fagyasztás (hőmérséklet: -36 °C)
	Hőntartás/tárolás -22 °C

air-o-chill® sokkoló hűtő és fagyasztó

Kimagasló teljesítmény, hihetetlen egyszerűség, ezáltal konyhája a legleterheltebb időszakokban is kiválóan megállja helyét! Egyedi programok a különböző típusú termékekhez.

Cruise ciklus

Turbo hűtés és programok (2 ciklusonként) személyre szabhatók

Kamra/maghőmérő hőmérséklet

HACCP és figyelmeztető jelzések

Valós idő kijelzés önellenőrző funkcióval

További funkciók

- Leolvasztási funkció manuális indítása
- Maghőmérő választás (akár 3 maghőmérő)
- UV sterilizálás
- Szabvány profil kiválasztás (UK, NF, EGYEDI)
- Speciális beállítások
- HACCP információ
- Riasztás információ



Hűtő/fagyasztó ciklusok kiválasztása:


- Kímélő hűtés
- Erős hűtés
- Hűtve tárolás
- Gyorsfagyasztás
- Fagyasztva tárolás



NF/UK szabványok vagy egyedi beállítások

Hátralévő idő becslése (maghőmérő által vezérelt ciklusnál)

Középső választó nyilak

- Ciklus
- Idő
- Maghőmérő
- Egyéb funkciók

		Hűtési ciklusok
	Cruise	Automatikusan szabályozza a hűtési hőmérsékletet az étel típusának megfelelően. Csökkenti a hűtés idejét, és megakadályozza a túlzott hideg által okozott sérüléseket.
	Enyhe hűtés, levegő hőmérséklete: 0 °C	Ideális kényes ételekhez, mint pl. leveles vagy vágott zöldségekhez, tenger gyümölcseihez, kis adag húsok, apró sütemények, kekszek, tésztafélék hűtéséhez.
	Erős hűtés, levegő hőmérséklet: -20 °C	Ideális pl. gyökérezőségekhez, levesekhez, mártásokhoz, pörköltökhöz, valamint vörös és baromfi húshoz.
	Gyorsfagyasztás levegő hőmérséklete: -36 °C	Ideális mindenféle étel fagyasztáshoz – nyersen, félig vagy teljesen elkészítve – melyeket hosszabb időn keresztül szeretnénk tárolni.
	Hűtött tárolás: +3 °C	Automatikusan aktiválódik a ciklus végén, így energiát takarít meg. Fenntartja a beállított maghőmérsékletet. Igény esetén manuálisan is aktiválható.
	vagy -22 °C	
	Turbo hűtés	A felhasználó tetszés szerint beállíthatja a működési hőmérsékletet -36 és +3 °C között. Folyamatos használat és nagy mennyiségű étel hűtése esetén javasolt.
	Személyre szabott programok (2 ciklusonként)	Szoftver segítségével felülírhatók: "JÉGKRÉM" fagyasztás és tárolás illetve a "JÉGKRÉM" turbo hűtés ciklusokkal.

		Egyéb funkciók
	Leolvasztási funkció manuális indítása	Az intelligens leolvasztási ciklus automatikusan aktiválódik: akkor és olyan időtartamra, amikor és ameddig szükséges.
	Maghőmérő kiválasztás	Lehetőséget ad, hogy akár három különböző maghőmérő hőmérsékletét váltakozva figyeljük, melyeket különböző típusú vagy méretű ételbe helyeztünk el. (opcionális)
	UV sterilizálás	Beépített UV lámpák (opcionális) sterilizálják a hűtőteret használat után.
	Szabvány profil kiválasztás	Ezzel a funkcióval lehetőséget teremtünk Önnek, hogy kiválaszthassa a használni kívánt szabványt (UK és az NFszabványok előre be vannak programozva). Egy harmadik profilt pedig egyedileg tud beállítani, mely megfelel a helyi előírásoknak, vagy ügyfelei specifikus elvárásainak.
	Beállítások	Ön a következő paramétereket állíthatja be: · datum és idő · ügyfél profil · riasztások és HACCP opciók · baktericid ciklusidő (cask UV lámpás verzióban)
	HACCP információ	A HACCP események, adatok lehívása a memóriából.
	Riasztás információ	Az automatikus hibadiagnosztika-rendszer által rögzített riasztások lehívása a memóriából.

air-chill® biztonságos, egyszerű és tökéletes sokkolás

Optimális eredmény várakozás nélkül: az étel a sütőből azonnal a sokkolóba kerül, miközben az air-o-check garantálja, hogy a beállított paraméterek bármilyen körülmény között fennmaradnak.



air-o-start

- ▶ Nincs szükség előhűtésre, ezáltal jóval egyszerűbb a folyamat
- ▶ A kompresszor élettartama hosszabb.

Hogyan?

- ▶ Amennyiben az air-o-chill® 24 órán keresztül nincs használatban, az air-o-start automatikusan aktiválódik.
- ▶ az air-o-start-nak köszönhetően a kompresszorban lévő olaj egyenletesen oszlik el a csővezetékben

air-o-check

- ▶ Garantálja a hűtési vagy sokkolási folyamat biztonságát, még akkor is, ha a felhasználó rosszul helyezte be a maghőmérőt.

Hogyan?

- ▶ Ellenőrzi, hogy a maghőmérő megfelelően van-e behelyezve a termékbe, és ennek megfelelően automatikusan választja ki a maghőmérő vezérelt vagy idővezérelt ciklus indítását.

ARTE: Algoritmus a hátralévő idő megbecsléséhez

A "hátralévő idő" funkció megbecsüli, mennyi idő van a ciklus végéig. E funkció segít Önnek a konyhai folyamatok hatékonyabb tervezésében, kivitelezésében, pénzt takarítva meg vállalkozása számára.



Mi az ARTE?

Az ARTE funkció egy algoritmus alapján megbecsüli, mennyi idő van a ciklus végéig.

Hogyan működik?

Az ARTE funkció automatikus: minden maghőmérő vezérelt ciklus esetén (a fagyasztást is beleértve), az ARTE megbecsüli, hogy mikor fog a hűtés vagy fagyasztás befejeződni, és a sokkolót mikor lehet újabb programmal használni. E funkció is lehetővé teszi a konyhai munkafolyamatok jobb tervezését.

Hogyan lehet aktiválni?

Az ARTE funkció automatikus. Csak be kell helyezni a maghőmérőt az ételbe, és elindítani a kívánt ciklust. Egy idő után (az étel típusától és méretétől függően 10-40 perc múlva), kijelzi a becsült hátralévő időt.

Kinek érdemes használni?

Üzemi étkezdéknek és intézményi konyháknak, ahol a séfek saját receptkönyvet dolgoztak ki, illetve éttermeknek, hiszen e funkció segítségével könnyen megtervezheti, milyen egyéb munkafolyamatokat végezzen két ciklus között.

A maghőmérő speciális, kúpos kialakítása megkönnyíti a fagyott ételből történő eltávolítást, egyszerűen csak fordítsa el 90°-ban.

Maghőmérő opciók:

- Az Electrolux sokkoló hűtő/fagyasztók alapkivitelben 1 db egyszoros maghőmérővel rendelkeznek..
- Lehetőség van 3 db egyszoros maghőmérővel rendelni a készüléket, amennyiben egyszerre többféle ételt kell hűtenie, fagyasztania.
- Alternatívaként javasoljuk, elsősorban hús esetén, az opcionálisan rendelhető 3 szenzoros maghőmérő használatát, a még precízebb hőmérsékletméréshez.



Turbo hűtési ciklus

A Turbo ciklus folyamatos, megszakítás nélküli gyorshűtést / gyorsfagyasztást biztosít: a ventilátorok folyamatosan mennek, a leolvasztás is automatikus. Önnek csak be kell állítani a kívánt hőmérsékletet, és az ételeket folyamatosan lehet behelyezni, kivenni.



Turbo hűtési ciklus



Ajtózámasz

Mi a Turbo hűtés?

A Turbo hűtés során a működési hőmérséklet -36 °C és $+3\text{ °C}$ közötti tartományban van. A készülék tartja a beállított hőmérsékletet, a ventilátorok folyamatosan mennek, és a leolvasztás is teljesen automatikusan történik. Tökéletes megoldás nagyforgalmú konyhák és cukrászatok számára.

Mikor használjuk?

Folyamatos gyorshűtés esetén: amikor különböző készételeket a sütőből egyenesen a sokkolóba szeretne helyezni. Vagy egyféle, nagy mennyiségű termék gyorshűtése esetén: amikor az adott étel gyorshűtési időtartama ismert, és nagy volumenben kell hűteni / fagyasztani.

Hogyan lehet aktiválni?

Válassza ki a ciklust és állítsa be a kívánt működési hőmérsékletet.

Kiknek ajánljuk?

- ▶ Hentes üzletek számára, ahol limitált a menü, de nagy mennyiségekkel dolgoznak
- ▶ Éttermek számára, ahol limitált a mennyiség, de széles a menüválaszték
- ▶ Üzemi étkezdék számára, ahol szintén nagy mennyiségben készülnek az ételek
- ▶ Cukrászatoknak, ahol gyakori, hogy a félkész alapanyagok (tészták) csak a későbbiekben kerülnek végső felhasználásra.

Egyszerű és mégis hatékony. Az ajtózámasz nem engedi, hogy az ajtó becsukódjon, így nem jön létre kellemetlen szag.



Fagylalt program

Még a fagylaltok esetén is fontos a forma
Freezer & hold vagy Turbo hűtés: fagylaltozók számára a lehető
legjobb választás

Mi is az a fagylalt program?

▸ Két 'Fagylalt' ciklus:

Fagyasztás és mélyhűtött tárolás: maghőmérvével vagy időre beállítva működik; a sokkoló a frissen készített fagylaltot lehűti -14 °C-ra (szabadon változtatható az érték), majd ezt követően automatikusan e kiválasztott hőmérsékleten tartja.

- Turbo fagylalt fagyasztás: a működési hőmérséklet -16 °C, így a sokkoló berendezés a fagylaltot felszolgálási hőmérsékleten tartja.

Mikor használjuk?

- A fagyasztás és mélyhűtött tárolás programot (1-es program) közvetlen a fagylalt elkészülte után használhatjuk (általában a fagylalt -7 °C, amikor elkészül)
- A Turbo fagyasztás programot (2-es program) a fagylalt megformálásához használjuk, mielőtt a pultba kihelyeznénk.

Hogyan lehet aktiválni?

Válassza ki a Fagylalt ciklust!

Választhatja a "Fagyasztás és hűtőtartás" vagy a "Turbo hűtés" programot.

- A sokkoló hűtés és fagyasztás megfelel az UK/NF szabályoknak
- A ciklus a helyi előírásoknak megfelelően is beállítható
- Opcionálisan rendelhető UV fertőtlenítő lámpa
- Higiénikus kamrakialakítás, NF tanúsítvánnyal
- Nagy sűrűségű, 60 mm vastagságú poliuretán szigetelés
- HCFC-CFC mentes kivitel
- Rozsdásodás elleni benonattal ellátott párologtató
- Elektromos fűtés az ajtókeretben, mely könnyű nyitást garantál, még sokkoló fagyasztás esetén is
- Elfordítható légterelő, annak érdekében, hogy tisztítás esetén könnyen hozzáférjen a párologtatóhoz
- Lekerekített belső sarkok, lejtős aljzat lefolyóval a könnyebb tisztítás érdekében. Nincsen szennycsapda
- Mágneses tömítés: tisztítás során könnyen levehető.



Többfunkciós belső kialakítás

Az új, többfunkciós belső kialakításnak köszönhetően mind a fagylalttégelyek, mind a 600x400 mm-es cukrászati tepsik, valamint a GN tepsik is könnyedén behelyezhetők.

Az új többfunkciós belső kialakításnak köszönhetően behelyezhető fagylalttégely, cukrászati tepsi 600x400 mm, és GN tepsik.

Garantált a rugalmasság: a belső GN kialakítás könnyen 600x400 mm tepsi méretre konfigurálható a függőleges sínek 90°-os elforgatásával. A szintávolság beállítása 20 milliméterenként lehetséges:

- ▶ 30/25 kg LW: 6xGN1/1 (18 pozíció, 20 mm-enként); 6x 600x400 mm (18 pozíció, 20 mm-enként), akár 9 db 5kg kapacitású fagylalttégely
- ▶ 50/50 kg LW: 10xGN 1/1 (36 pozíció, 20 mm-enként); 10x 600x400 mm (36 pozíció, 20 mm-enként), akár 18 db 5kg kapacitású fagylalttégely
- ▶ 70/70 kg LW: 10xGN 2/1 (36 pozíció, 20 mm-enként); 20 x 600x400 mm, 10 x 600x800 mm (36 pozíció, 20 mm-enként), akár 36 db 5kg kapacitású fagylalttégely



air-o-defrost : varázsolja frissé fagyasztott ételeit!

Az Electrolux air-o-defrost kiolvasztó szekrényel a fagyasztott étel egy gombnyomásra frissé válik. Tökéletes minőséget garantál, és eközben időt is megtakarít. Csökkenti a súlyvesztést, és megfelel a legszigorúbb higiéniai elvárásoknak.



Air-o-defrost: Friss étel egyenesen a fagyasztóból! Air-o-defrost: egyedi, forradalmi és szabadalommal védett kiolvasztási folyamat, melynek során megmaradnak az ízek, az összes tápérték, az eredeti textúra, vagyis friss marad az étel. A titok az alacsony hőmérsékletű gőz adagolása, és a nagysebességű légáramlás egyedi kombinációja.

A hagyományos kiolvasztással szemben (pl. 3 °C-os hűtőkamra)

- a kiolvasztási idő jelentős mértékben csökken, akár 80%-kal
- a súlyvesztés alacsonyabb
- Ételeinek tápértéke megmarad
- Használata könnyű
- Higiénikus, köszönhetően a baktericid ciklusnak

Bekocsizható hűtőszekrény

Az air-o-system bekocsizható hűtőszekrények kapacitása elérhető: 10 GN 1/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 méretben kínáljuk Önnek. E méretek teljesen kompatibilisek a szállító kocsikkal. A készülékek SMART

elektronikával vannak ellátva, garantálva Önnek a teljes HACCP kontrollt, továbbá a legalacsonyabb üzemeltetési költséget. Emelett jelentősen csökkentik a logisztikai költségeket is.

Smart bekocsizható hűtőszekrény és a HACCP

Fény- és hangjelzés figyelmezteti a személyzetet, amennyiben a hűtőtér eléri a kritikus hőmérsékletet.

Minden eseményt archivál a készülék, feltüntetve a kapcsolódó dátumot, időpontot. Megjegyzi továbbá a maximum hőmérsékletet, valamint a HACCP-riasztások kezdő és befejező időpontját.

Smart elektronikus kiolvasztás

A leolvasztási ciklus csak abban az esetben aktiválódik, ha szükséges. Azaz, ha az elpárologtatón jég képződik, a leolvasztás automatikusan elindul, így kevesebb energiát használ a készülék, továbbá egyenletesebb a tárolási hőmérséklet.

Éves megtakarítás az air-o-defrost készülékkel

€ 2.657,00



Kisebb étterem

100 adag naponta
személyzet: 3 fő
280 munkanap évente

€ 6.672,00



Nagyobb étterem

250 adag naponta
személyzet: 8 fő
280 munkanap
évente

€ 17.318,00



Hotel

500 adag naponta
személyzet: 16 fő
365 munkanap
évente

€ 37.636,00



Kórház

1000 adag
naponta
személyzet: 32 fő
365 munkanap
évente

€ 79.709,00



Központi konyha

3000 adag naponta
személyzet: 100 fő
280 munkanap
évente

Főbb jellemzők

Sütő

Főzési módok	air-o-steam [*] Touchline		air-o-steam [*]		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	Asztali kivitel	Álló kivitel	Asztali kivitel	Álló kivitel	Asztali kivitel	Álló kivitel	6-10*	20**
Légkeveréses ciklus (25-300 °C) Lambda szenzorral	•	•						
Légkeveréses ciklus (25-300 °C)			•	•				
Légkeveréses ciklus automatikus párástítással (25-300 °C)					•	•	•	•
Kombinált ciklus (25-250 °C) Lambda szenzorral	•	•						
Kombinált ciklus (25-250 °C) By-pass szabályzással			•	•				
Párolási ciklus (100 °C)	•	•	•	•				
Alacsony hőmérsékletű párolás (25-99 °C)	•	•	•	•				
Túlhevített gőzben történő párolás (101-130 °C)	•	•	•	•				
Automatikus főzés	•	•						
Kelesztő ciklus	•	•						
Regeneráló program	•	•	•	•				
Alacsony hőmérsékletű főzés (LTC)	•	•						
Automatikus főzőtér előmelegítés	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatikus főzőtér gyors lehűtés	•	•	•	•	•	•	•	•
Kiegészítő funkciók								
Tényleges páratartalom szabályzás Lambda szenzorral	•	•						
By-pass: páratartalom szabályzás			•	•				
Automatikus párabefecskendezés (11 beállítás : nullától a legmagasabb páratartalomig)					•	•	•	•
Főzőtér párakieresztő szelep szabályozás	•	•	•	•	•	•	•	•
6 érzékelős maghőmérő (legalacsonyabb érték számít)	•	•						
Maghőmérő			•	•	•	•	•	•
Beépített automatikus tisztító rendszer	•	•	•	•	•	•	•	•
Beépített automatikus tisztító rendszer - Zöld funkciókkal	•	•			•	•		
Programozható kétlépcsős főzési mód			•	•			•	•
ECO Delta : a főzési hőmérsékletet a maghőmérséklet alapján határozza meg	•	•	•	•	•	•		
Szünet	•	•	•	•	•	•		
Kézi vízbefecskendezés	•	•	•	•	•	•	•	•
Pulzáló (szakaszos üzemi) ventilátor	•	•	•	•	•	•	•	•
½ ventilátor sebesség	•	•	•	•	•	•		
½ teljesítmény	•	•	•	•				
Gyors lehűtés	•	•	•	•	•	•	•	•
Program könyvtár - 1000 programhely, 16 lépésben	•	•			•	•		
Vizköképződés automatikus őrítése és gőzgenerátor automatikus őrítése	•	•	•	•				
Gőzgenerátor kézi őrítése	•	•	•	•				
Automatikus gőzlecsapatási rendszer	•	•	•	•				
Automatikus diagnosztikai rendszer	•	•	•	•	•	•	•	•
Ételbiztonsági rendszer	•	•						
USB port	•	•			•	•		
HACCP letöltés	•	•			•	•		
EKIS: HACCP monitoring rendszer								

6-10* = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1

20** = 20 1/1 - 20 2/1

Telepítés és csatlakoztatás, megfelelőségi jelzések	air-o-steam ⁺ Touchline		air-o-steam ⁺		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	Asztali kivitel	Álló kivitel	Asztali kivitel	Álló kivitel	Asztali kivitel	Álló kivitel	6-10*	20**
ETL és ETL higiénia	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektromos biztonság: IMQ	•	•	•	•	•	•	•	•
Gáz biztonság: Gastec QA nagy hatékonyságú címke és alacsony károsanyag kibocsátás címke	•	•	•	•	•	•	•	•
Lehetőség lágyított és/vagy meleg vizes csatlakozásra, 2 csőszerelési készlet mellékelve	•	•	•	•	•	•	•	•
IPX5 szintű vízvédelem	•	•	•	•	•	•	•	•
Magasságban állítható lábak	o	•	o	•	o	•	o	•
Használati utasítás, kapcsolási rajzok, felhasználói kézikönyv	•	•	•	•	•	•	•	•
Egymásra helyezés: 6GN1/1 a 6GN1/1-re, 6 GN1/1 a 10 GN 1/1-re	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Egyéb funkciók								
Ki / Bekapcsoló gomb	•	•	•	•	•	•	•	•
Nagyfelbontású érintőképernyős vezérlőpanel (262.000 szín)	•	•	•	•	•	•		
Mind a beállított, mind a ténylegesen mért értékek egyszerre láthatóak a kijelzőn	•	•	•	•	•	•	•	•
Ajtó betétlemez	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Digitalális hőmérséklet kijelzés	•	•	•	•	•	•	•	•
Működési és figyelmeztető jelzések (pl. nyitott ajtó, vízkő lerakódás, stb.)	•	•	•	•	•	•	•	•
A digitális kijelző 12 m-es távolságból is jól látható	•	•	•	•	•	•	•	•
A készülék üzeneteinek kijelzésére különböző nyelvek választhatók	•	•	•	•	•	•		
Középső szabályozótárcsa és automatikus tisztítási rendszer nyomógomb	•	•	•	•	•	•	•	•
24 órás indítási késleltetés / valós idejű óra	•	•			•	•		
Biztonsági véghatároló termosztát	•	•	•	•	•	•	•	•
Nagy teljesítményű gőzgenerátor automatikus vízfeltöltéssel	•	•	•	•				
Kézizuhany automatikus felcséveléssel, beépített vízelzáró funkció önzáró helyzettel	•							
Kézizuhany		o	o	o	o	o	o	o
Hosszirányú ventilációs rendszer az egyenletesebb hőelosztás érdekében	•	•	•	•	•	•	•	•
Kettős működésű ventilátor	•	•	•	•	•	•	•	•
Zsanérral ellátott levegőterelő gyorskioldású zárral	•	•	•	•	•	•	•	•
Zsírszűrők (opcionális)	o	o	o	o	o	o	o	o
Két lépésű ajtónyitás - forró gőz biztonságos kieresztése (opcionális)	o	n.a.	o	n.a.	o	n.a.	o	n.a.
Főzőtér ajtó kettős üveggel és beépített légcsatornákkal, zsanérozott belső üveglap a könnyebb tisztításért	•	•	•	•	•	•	•	•
Ajtónyitó fogantyú egykezes erőteljes ajtózáráshoz asztali modellek esetén	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Ajtónyitó fogantyú egykezes művelethez, kilincs elzárásával záródik	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Ajtóba épített cseppgyűjtő tál automatikus ürítéssel	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Ajtó zárási helyzet 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•	•	•
Érintkezésmentes ajtó mikrokapcsoló	•	•	•	•	•	•	•	•
Önmagyarázó ábrák a kezelés maximális megkönnyítése érdekében	•	•	•	•	•	•	•	•
Kis alapterület / kis helyigény	•	•	•	•	•	•	•	•
Külső borítólemezek AISI 304 rozsdamentes acélból	•	•	•	•	•	•	•	•
Főzőtér AISI 304 rozsdamentes acélból	•	•	•	•	•	•	•	•
Hegesztésmentes higiénikus sütőkamra lekerekített belső sarkokkal	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogén főzőtér világítás kerámia üvegezéssel, ütésálló kiviteben	•	•	•	•	•	•	•	•
Tartály formájú főzőtér, amely véd a fröccsenés ellen	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	o	n.a.
Kiemelhető, komplett edénytartó állvány (asztali modellekénél), tartósínek távolsága 65 mm	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Mobil edénytartó állvány (álló modellekhez), edényhatárolóval. Lekerekített sarkok: beépített cseppgyűjtő tálka lefolyóval.	o		o		o		o	
Mobil edénytartó állvány edényhatárolóval	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Oldalsó bevezető sín mobil edénytartó állványhoz	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Fiókszerű vegyszer adagoló	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Gyors vegyszercsatlakoztató rendszer	•	•	•	•	•	•	•	•
Nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag- kibocsátású főzőtér gázégők speciális hőcserélővel	•	•	•	•	•	•	•	•

6-10* = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1

20** = 20 1/1 - 20 2/1

Főbb jellemzők

Sokkoló hűtő / fagyasztó

Sokkoló hűtő és fagyasztó modellek	air-o-chill*
Cruise ciklus automatikusan szabályozza a gyorsítési folyamatot a betöltött étel típusának és méretének megfelelően (kivéve a 20 GN 2/1 modelleket)	•
Kimélő gyorsítás (zöldségfélékhez ajánlott): lehűti a terméket 90 °C-ról 3 °C-ra kevesebb mint 90 perc alatt. Működési hőmérséklet: -2 °C.	•
Erős gyorsítás (húsokhoz ajánlott): lehűti a terméket 90 °C-ról 3 °C-ra kevesebb mint 90 perc alatt. Működési hőmérséklet: -20 °C.	•
Hűtött tárolás (automatikusan aktiválódik a gyorsítás után): a terméket 3 °C-on tartja.	•
Gyorsfagyasztás: lehűti a terméket 90 °C-ról -18 °C-ra kevesebb, mint 240 perc alatt. Működési hőmérséklet: -36 °C	•
Mélyhűtött tárolás (automatikusan aktiválódik a gyorsfagyasztás után): a terméket -22 °C-on tartja	•
Személyre szabott programok	•
Turbo hűtés. Működési hőmérséklet: +3 °C vagy -36 °C.	•
Kiegészítő funkciók	
2 egyénileg beállítható program hűtési módonként + 2 fagyalt ciklus	•
Idő és működési hőmérséklet egyénileg beállítható	•
3 db egyérezékelős maghőmérő - rendelhető tartozék	•
3-érezékelős maghőmérő	•
Automatikus intelligens leolvasztási rendszer	•
Kézi leolvasztás	•
Működési szabvány beállítás: az angollal (UK) vagy a franciával (NF) összhangban, vagy egyéni beállítás szerint	•
Működési jellemzők beállítása	•
Hangjelzés és látható indikátorok figyelmeztetnek a biztonsági (HACCP) problémákra	•
Hangjelzés és látható indikátorok figyelmeztetnek a működési rendellenességre	•
Automatikus diagnosztikai rendszer	•
RS 485 soros csatlakozó port	o
EKIS: HACCP ellenőrző rendszer	o
Jellemzők	
Önmagarázó ábrák a kezelés maximális megkönnyítésére	•
A ciklus működés közben a hőmérséklet és a ténylegesen hátralévő idő jelenik meg	•
Digitális hőmérséklet-kijelzés, mely 12 méterről is jól látható	•
Digitális időbeállítás. 0-8 óra, vagy folyamatos működés	•
Működési és figyelmeztető jelzések	•
Kiegészítő funkciók egyetlen gombnyomással kiválaszthatók	•
Nagyméretű ventilátorok a maximális hőelvonás érdekében	•
Bevonattal ellátott párologtató lemezek	•
Mágneses, kiszerezhető ajtótomítás fűtött keretekkel	•
Ajtófogantyú egykezes nyitáshoz és záráshoz	•
AISI 304 minőségű rozsdamentes acél	•
Edénytrató állvány kompatibilis az air-o-steam kombipárolóval	•
Telepítés és csatlakoztatás, megfelelőségi jelzések	
Állítható magasságú láb (kivéve a 20 GN 2/1 modelt)	•
air-o-chill* 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 és 10 GN 2/1 rendelhető kerékkel	•
Kézikönyv, elektromos csatlakozási rajzok, megfelelőségi nyilatkozatok	•
Egymásra helyezés: air-o-chill* 6 GN 1/1 az air-o-steam 6 GN 1/1 alá helyezhető	o

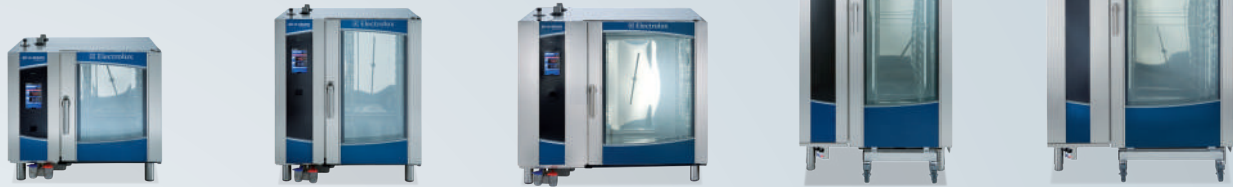
• Standard

o Választható

na: nem elérhető

A termékskála

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



6 GN 1/1 - elektromos / gáz
kivitelben

Külső méretek (szél x mély x ma)
898x915x808 mm

10 GN 1/1 - elektromos /
gáz kivitelben

Külső méretek (szél x mély x ma)
898x915x1058 mm

10 GN 2/1 - elektromos /
gáz kivitelben

Külső méretek (szél x mély x ma)
1208x1065x1058 mm

20 GN 1/1 - elektromos
/ gáz kivitelben

Külső méretek (szél x mély x ma)
993x957x1795 mm

20 GN 2/1 - elektromos / gáz
kivitelben

Külső méretek (szél x mély x ma)
1243x1107x1795 mm

air-o-chill®



30/25 kg - 6 GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x ma)
897x1007x1060 mm

50/50 kg - 10 GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x ma)
895x1007x1730 mm

70/70 kg - 10 GN 2/1

Külső méretek (szél x mély x ma)
1250x1148x1730 mm

100/85 kg - 20 GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x ma)
1040x895x1783 mm

180/170 kg - 20 GN 2/1

Külső méretek (szél x mély x ma)
1400x1260x2473 mm



Bővebb információkért kérjük,
látogassa meg weboldalunkat
www.professional.electrolux.hu

Follow us on    

Excellence with the environment in mind

- ▶ All our factories are ISO 14001-certified
- ▶ All our solutions are designed for low consumption of water, energy, detergents and harmful emissions
- ▶ In recent years over 70% of our product features have been updated with the environmental needs of our customers in mind
- ▶ Our technology is ROHS and REACH compliant and over 95% recyclable
- ▶ Our products are 100% quality tested by experts

