



Thinking of you
Electrolux

air-o-system



air-o-chill

air-o-steam
TOUCHLINE

Electrolux

230°
0:28



Doskonała żywność...
Pewność i bezpieczeństwo!



Nowy piec konwekcyjno-parowy i schładzarka szokowa air-o-system to najbardziej innowacyjne rozwiązanie umożliwiające pełną integrację procesu Cook&Chill. air-o-system optymalizuje pracę w kuchni, wydłuża okres bezpiecznego magazynowania żywności i redukuje ilość odpadów. Cook&Chill to oszczędność środków finansowych.



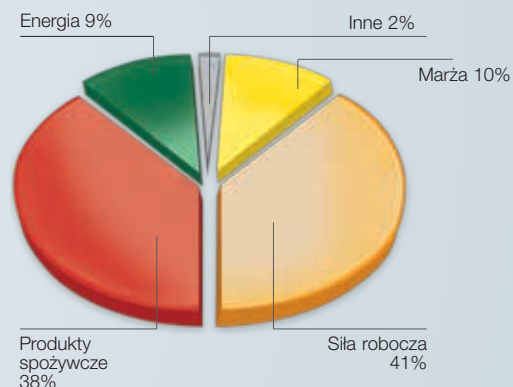
air-o-system, troszczy się o Twoje interesy

Zademonstruj swoją kreatywność, daj wyraz żywotności i pragnieniu lżejszej pracy. Każdy element air-o-system Electroluxa zaprojektowano tak, by odpowiadał Twoim potrzebom.

- Do 38% łącznych kosztów eksploatacji kuchni stanowią produkty spożywcze. Mniejsza utrata ich masy daje ogromny zwrot z inwestycji – każdy gram się liczy!
- air-o-system oferuje rozwiązania ograniczające ubytki masy produktów, oraz uproszczenie procesów gotowania, utrzymania w czystości i bezpieczeństwa, przy równoczesnej oszczędności czasu i energii
- Rozwiązania te sprawdzają się podczas całego procesu od rozmrażania do gotowania, od gotowania, przez schładzanie i zamrażanie, do regeneracji potraw

Czynniki kalkulacyjne

- Posiłek składa się z: 150 g mięsa i 60 g warzyw
- Koszt mięsa za kg: 10 Euro
- Koszt mieszanki warzyw za kg: 2 Euro
- 60% zakupionego mięsa jest mrożona
- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC) zastosowano wobec 20% użytego mięsa



Roczne oszczędności dzięki air-o-system

€ 23.840,50



Mała restauracja
100 posiłków dziennie
personel kuchni:
3 osoby
280 dni roboczych
w roku

€ 55.510,70



Duża restauracja
250 posiłków dziennie
personel kuchni:
8 osób,
280 dni roboczych
w roku

€ 136.800,30



Hotel
500 posiłków dziennie
personel kuchni:
16 osób,
365 dni roboczych
w roku

€ 260.190,70



Szpital
1000 posiłków dziennie
personel kuchni:
32 osoby,
365 dni roboczych
w roku

€ 579.060,30



Kuchnia centralna
3000 posiłków dziennie
personel kuchni:
100 osób,
280 dni roboczych
w roku

air-o-steam[®] korzyści

Electrolux stale pracuje nad udoskonalaniem nawet tych urządzeń, które są innowacyjne i odniosły sukces. Ta filozofia uczyniła z air-o-steam[®] nowy wymiar gotowania.



Idealne warunki do gotowania dzięki:

- air-o-clima: precyzyjna kontrola wilgotności, by uzyskać najlepszą atmosferę do gotowania
- air-o-flow: równomierna dystrybucja ciepła, jednorodna temperatura w komorze
- Sonda rdzenia z 6 czujnikami temperatury: stała, precyzyjna kontrola temperatury wewnątrz potrawy

Łatwość obsługi

- air-o-clean: wbudowany, automatyczny system mycia komory pieca
- Czytelny panel sterujący, widoczny nawet z odległości 12 m

Zintegrowany system oszczędności czasu

- Kompletny system akcesoriów bankietowo-przeładunkowych doskonale dopasowany do obsługi pieców i szybkoschładzarek
- Zintegrowany system obsługi procesu air-o-system
- Bardziej wydajna i efektywna organizacja pracy w kuchni

Wymierne oszczędności dzięki air-o-system

- Redukcja strat na masie - więcej porcji - mniej odpadków
- Zdrowsze gotowanie - mniejsza zawartość tłuszczu
- Wyższa sprawność i niższa emisja toksycznych gazów potwierdzona przez Gastec, przy niższym zużyciu gazu o 20%

Bezzapachowy okap wentylacyjny

“Okap bezzapachowy” to kompletny system wentylacyjny, który eliminuje potrzebę stosowania przewodów wydechowych z wyprowadzeniem zewnętrznym. Dzięki swojej charakterystyce bezzapachowy okap wentylacyjny świetnie nadaje się do wykorzystania w supermarketach, gastronomii/ bistrach, do gotowania pokazowego i na wynos. Więcej informacji na naszej stronie internetowej www.electrolux.com/foodservice. Zapraszamy.

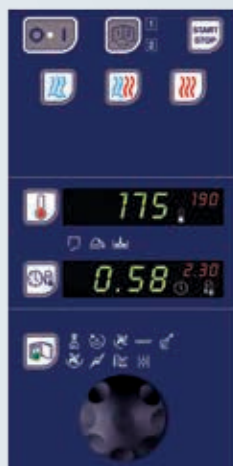
Cztery różne drogi do zrozumienia sztuki gotowania

Cztery piece, cztery różne style, dopełnienie każdej kuchni.

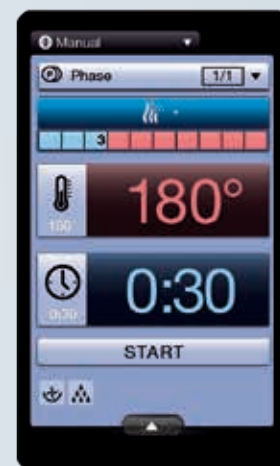
air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



Cechy	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect Touchline	air-o-convect
Wytwarzanie pary	Wytwornica pary (bojler)	Wytwornica pary (bojler)	Bezpośrednia para (bez bojlera)	Bezpośrednia para (bez bojlera)
Regulacja wilgotności	air-o-clima	technologia By-pass	11 ustawień	11 ustawień
System cyrkulacji powietrza	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Sonda temperatury	sonda z 6 czujnikami temperatury	sonda rdzenia	sonda rdzenia	sonda rdzenia
Automatyczny system mycia	air-o-clean z funkcją „zieloną”	air-o-clean	air-o-clean z funkcją „zieloną”	air-o-clean
Programy	Gotowanie automatyczne 1000 swobodnych programów	Gotowanie 2-fazowe	1000 swobodnych programów	Gotowanie 2-fazowe
Cechy specjalne	FoodSafe Control Make-it-Mine Multitimer		Make-it-Mine Multitimer	
Idealny do				

air-o-steam[®] Touchline

Dotknij. To łatwe.



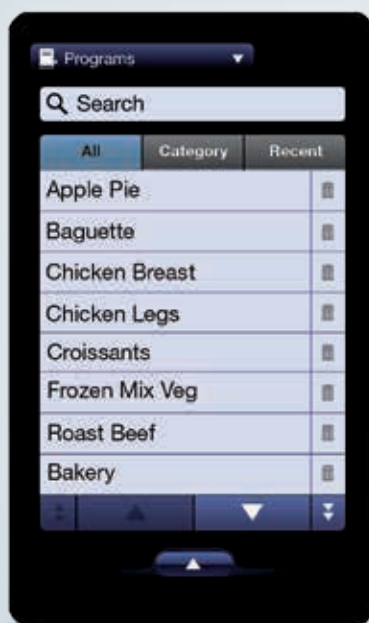
air-o-steam[®] Touchline rozpoczyna nową erę w rozwoju pieców konwekcyjno-parowych, zapewniając proste i intuicyjne gotowanie dla każdego z typów profesjonalnej kuchni: dla restauracji z szybką obsługą, kuchni o dużej wydajności, a nawet dla elitarnych restauracji prowadzonych przez najbardziej doświadczonych szefów kuchni. W przypadku Touchline, ciągłe sprawdzanie i regulacja, wiele rutynowych czynności i skomplikowane programowanie są już przeszłością, a wszystko co trzeba zrobić, by rozpocząć nawet najbardziej wyszukaną procedurę gotowania, to trzy proste kroki.

Tryb automatyczny



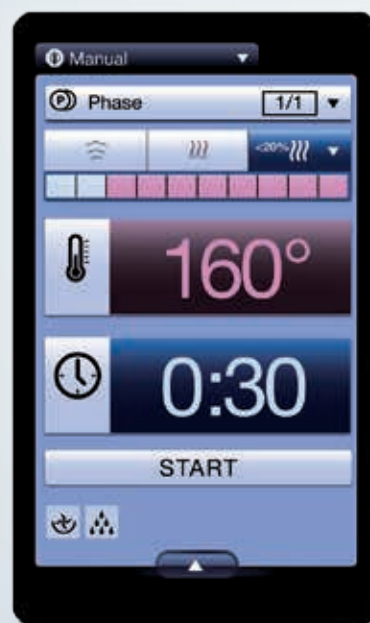
Jest doskonały dla każdego, kto ma niewielkie doświadczenie w kuchni, lub nie ma go wcale. Piec „myśli” i pracuje jak prawdziwy szef kuchni, Twój oddany szef kuchni!

Tryb programowalny



Jakość i smak będą powtarzane w nieskończoność. Tylko sporządź własne przepisy kulinarne, zapisz je i prześlij do innych pieców za pośrednictwem złącza USB!

Tryb manualny



Jest przeznaczony dla najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy chcą odkrywać zakamarki własnej kreatywności zachowując kontrolę nad wszystkim nawet w najdrobniejszych szczegółach!

Prosty i opływowy design air-o-steam® Touchline czyni życie łatwiejszym dzięki brakowi pokręteł, uchwytów, przycisków i innych komplikacji.

Sercem pieca jest duży, **czytelny ekran dotykowy o dużej rozdzielczości**, skonstruowany wspólnie z jedną z najbardziej zaawansowanych firm z branży oprogramowania komputerowego. Podobnie jak w najnowszych telefonach komórkowych i urządzeniach przenośnych, interfejs użytkownika w piecach Touchline jest w pełni **intuicyjny i prosty** w obsłudze. Cykle gotowania, temperatura i czas są wyraźnie widoczne, nawet z dużej odległości i pod każdym kątem oraz można

je ustawić w kilka sekund. Panel sterujący pieca **może być w pełni spersonalizowany**, czyli można wyświetlić tylko preferowane funkcje lub nastawy, wyłączyć funkcję „start”, co spowoduje automatyczne rozpoczęcie gotowania po zamknięciu drzwi, udostępnić przepisy przewidziane w menu na dany tydzień, a inne ukryć. Nie ma potrzeby ponoszenia dodatkowych kosztów na szkolenia dla obsługi, gdyż nawet niedoświadczony personel może obsługiwać piec air-o-steam® Touchline.

Więcej informacji na naszej stronie internetowej: www.electrolux-touchline.com. Zapraszamy.



Panel sterujący z dotykowym ekranem o dużej rozdzielczości

Dzięki odwzorowaniu **262.000 kolorów**, wszystkie ikony i wizerunki potraw są atrakcyjne, wyraźne i rozpoznawalne na całym świecie.



Uczynić je własnymi

Funkcje dostępne z interfejsu użytkownika mogą być **w pełni spersonalizowane**, a wtedy własny panel sterujący jest niepowtarzalny i specjalny, tak jak własne odciski palców.



Przenośny piec

„Włóż swój piec do kieszeni”. Jak? **Zapisując własne przepisy** kulinarne do pamięci USB i **kopiując** je do każdego innego pieca Touchline, w dowolnym miejscu na świecie.



Wielojęzyczny panel sterujący

air-o-steam® Touchline jest propozycją dla całego świata, gdyż **menu** dostępne jest w 30 wersjach językowych, w tym **w języku polskim**.



Czas automatycznego odzysku temperatury

Czas gotowania rozpoczyna swój bieg tylko wtedy, gdy piec uzyska właściwą temperaturę (szczególnie **ważne przy częstym otwieraniu drzwi**).

HACCP

FSC

Bezpieczeństwo żywności

Touchline to **zapewnienie żywności w 100% bezpiecznej**, przygotowanej zgodnie z wymogami HACCP.

air-o-steam®

Łatwość obsługi, bezpieczeństwo i wysoka jakość żywności!

Dzięki swym innowacyjnym funkcjom, air-o-steam zapewnia idealny poziom wilgotności dla wszystkich typów gotowania, przy zachowaniu równomiernego rozkładu ciepła. Panel sterowania umożliwia stałą i dokładną regulację bieżącego poziomu wilgotności i temperatury w komorze. Dedykowana wysokosprawna wytwornica pary zapewnia ciągły i szybki dopływ pary w każdym momencie. Automatyczny system diagnostyki zakamienienia wykrywa i sygnalizuje odkładanie się

kamienia. air-o-steam wyposażono także w dwufunkcyjny wentylator zapewniający równomierne gotowanie, wbudowany system automatycznego mycia komory, sondę temperatury żywności, która steruje procesem gotowania zgodnie z żądaną temperaturą rdzenia produktu i system gotowania 2-fazowego (w 2 krokach), pozwalający na dwie różne fazy gotowania w tym samym procesie gotowania.

dedykowana wytwornica pary

Dedykowana wysokosprawna wytwornica pary zapewnia **stały dopływ pary przez cały czas**. System automatycznej diagnostyki zakamienienia wykrywa i powiadamia o osadzaniu się kamienia.

sonda temperatury

Sonda temperatury gwarantuje ciągły i dokładny pomiar temperatury rdzenia produktu, zapewniając tym samym bezpieczeństwo żywności, wysoki poziom precyzji, **optymalne wyniki** pod względem **jakości gotowania** oraz **zmniejszenie strat na masie produktu**.

palniki gazowe

Wysokosprawne palniki gazowe* air-o-steam **o niskim poziomie emisji zanieczyszczeń** gwarantują dziesięciokrotnie niższą emisję CO niż limity ustalone przez Gastec (holenderska certyfikacja rządowa, najbardziej restrykcyjna w Europie) oraz 100 razy niższą od limitów ustanowionych przez normy europejskie.

* Patent zgłoszony (EP1956300A2 i powiązana rodzina produktów)

air-o-flow

Opatentowany system zapewniający **równomierny rozkład ciepła** oraz stałą temperaturę w komorze pieca, dzięki rewolucyjnemu dwufunkcyjnemu wentylatorowi oraz Systemowi Cyrkulacji Powietrza, co skutkuje **dużą równomiernością gotowania** oraz zapewnia wspaniałe wyniki w zakresie zrumienienia żywności, jej kruchości, smaku i aromatu.

podwójnie przeszklone drzwi

Podwójna szyba z wbudowanym kanałem świeżego powietrza **eliminuje ryzyko oparzeń** podczas gotowania. Mocowana na zawiasach wewnętrzna szyba **ułatwia czyszczenie**.

air-o-clean

Kompletny wbudowany system automatycznego mycia zapewnia dobre wyniki czyszczenia dzięki obrotowi ramion spryskujących oraz zwiększonemu ciśnieniu wody, co eliminuje ryzyko pozostawiania resztek nierozpuszczonych środków chemicznych w komorze.

Przycisk włącz/wyłącz

Wybór cyklu gotowania

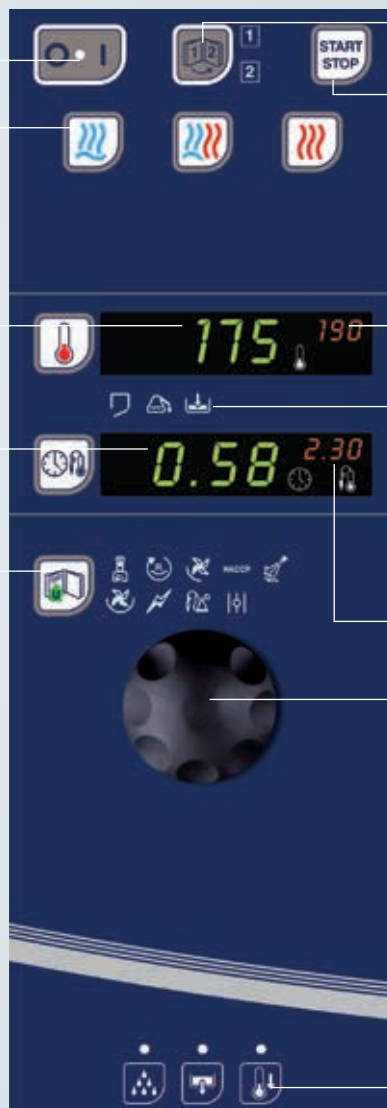
- Gotowanie w parze
- Cykl konwekcyjno-parowy
- Cykl konwekcyjny

Aktualna temperatura

Czas do zakończenia cyklu Temperatura rdzenia

Funkcje zaawansowane

- Pauza
- Regeneracja
- Pulsacyjna wentylacja
- HACCP
- Mycie komory
- Gotowanie delikatne z 1/2 prędkości wentylatora
- Gotowanie energooszczędne
- Gotowanie z ECO-Delta
- Sterowanie zaworem wydechowym pieca



Gotowanie dwu-fazowe (polecane do pieczenia mięsa)

Start/stop cyklu gotowania

Nastawiona temperatura

- Kontrolka otwarcia drzwi
- Kontrolka zakamienienia bojlera
- Kontrolka pracy bojlera

Nastawiony czas gotowania Nastawiona temperatura sondy rdzenia

Główne pokrętko regulacyjne

Funkcje uruchamiane manualnie

- Manualny wtrysk wody do komory
 - Manualne opróżnianie bojlera
 - Szybkie schładzanie komory

air-o-convect Touchline

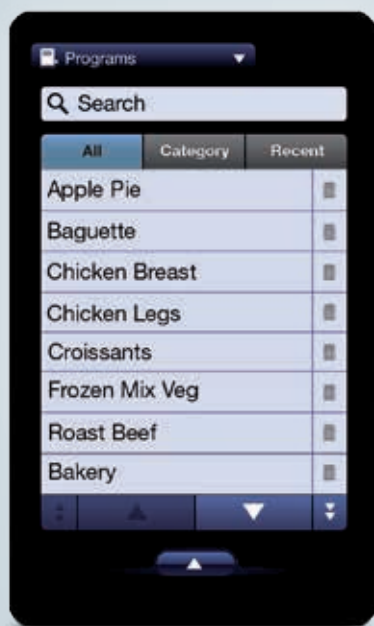


Osiągnij doskonałą jakość i konsystencję żywności oraz zaoszczędź do 50% dzięki unikalnym piecom air-o-convect Touchline

Przyjazny dla użytkownika i łatwy w czyszczeniu panel sterowania wyposażony w **ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości**, z możliwością pełnej personalizacji, stosownie do potrzeb klienta. Ustawienie temperatury i czasu jest łatwe – wystarczy nacisnąć przycisk, bez potrzeby zaglądania do instrukcji obsługi. Dzięki **11 różnym ustawieniom wilgotności** piece air-o-convect Touchline pozwalają na wypiek chleba, ciasta, gotowanie au gratin, odgrzewanie, pieczenie,

duszenie i gotowanie we wrzątku. Multitimer pozwala na **wspólne** monitorowanie **różnych rodzajów gotowania**. **Automatyczne mycie** z funkcją „zieloną” ogranicza koszty eksploatacyjne do 50%, zmniejszając zużycie elektryczności, wody i nadtłuszczacza. Dodatkowo, istnieje możliwość dodania **do 1,000 przepisów**, zapisania ich i przeniesienia do innych pieców za pomocą pamięci USB.

Tryb programowalny



Jakość i smak będą powtarzane w nieskończoność. Po prostu określ swoje własne przepisy, zapisz je i przenieś do innych pieców za pośrednictwem zwykłej pamięci USB!

Tryb manualny



Jest przeznaczony dla najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy chcą odkrywać własną kreatywność w najdrobniejszych szczegółach, zachowując pełną kontrolę nad wszystkim.

Technologia dotykowa

Przyjazny dla użytkownika, łatwy w czyszczeniu i odporny na zarysowania ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości to **262,000 żywych kolorów**, międzynarodowo stosowane ikony i obrazy żywności, a także możliwość wyboru spośród **30 różnych języków**. Ten niezwykle intuicyjny interfejs użytkownika eliminuje potrzebę korzystania z instrukcji obsługi.

11 ustawień wilgotności

air-o-convect Touchline to jedyny piec, który gwarantuje utrzymanie wilgotności bez wytwornicy pary! Tryby gotowania zawierają cykl konwekcyjny (gorącego powietrza) (25 °C - 300 °C) z wysokosprawnym nawilżaczem szybkiego działania o 11 nastawach od 0 do 90% wilgotności.

sonda temperatury

Sonda temperatury gwarantuje ciągły i dokładny pomiar temperatury rdzenia produktu, zapewniając tym samym bezpieczeństwo żywności, wysoki poziom precyzji, **optymalne wyniki** pod względem **jakości gotowania** oraz **zmniejszenie strat na masie produktu**.

usb

Za pomocą zwykłego złącza USB można zapisać oraz **przenieść do innych pieców** do **1,000 własnych przepisów**, powielać je, a nawet wysłać pocztą elektroniczną do stosowania w innej kuchni wyposażonej w system Touchline, w ten sposób zapewniając równomierność, tą samą jakość i smak w różnych sieciach restauracji.

palniki gazowe

Wysokosprawne palniki gazowe* air-o-convect Touchline o **niskim poziomie emisji zanieczyszczeń** gwarantują dziesięciokrotnie niższą emisję CO niż limity ustalone przez Gastec (holenderska certyfikacja rządowa, najbardziej restrykcyjna w Europie) oraz 100 razy niższą od limitów ustanowionych przez normy europejskie.

* Patent zgłoszony (EP1956300A2 i powiązana rodzina produktów)

air-o-flow

Opatentowany system zapewniający **równomierny rozkład ciepła** oraz stałą temperaturę w komorze pieca, dzięki rewolucyjnemu dwufunkcyjnemu wentylatorowi oraz Systemowi Cyrkulacji Powietrza, co skutkuje **dużą równomiernością gotowania** oraz zapewnia wspaniałe wyniki w zakresie zrumienienia żywności, jej kruchości, smaku i aromatu.

podwójnie przeszklone drzwi

Podwójna szyba z wbudowanym kanałem świeżego powietrza **eliminuje ryzyko oparzeń** podczas gotowania. Mocowana na zawiasach wewnętrzna szyba **ułatwia czyszczenie**.

air-o-clean

Kompletny wbudowany system automatycznego mycia zapewnia dobre wyniki czyszczenia dzięki obrotowi ramion spryskujących oraz zwiększonemu ciśnieniu wody, co eliminuje ryzyko pozostawiania resztek nierozpuszczonych środków chemicznych w komorze.

air-o-convect

Najmocniejsze i najlepiej wyposażone piece konwekcyjne z systemem bezpośredniego naparowania.

Dzięki zaawansowanej technice, piece air-o-convect zapewniają doskonały efekt końcowy każdego rodzaju gotowania, od gotowania z parą do zapiekania. Innowacyjna konstrukcja Air-o-convect wyróżnia go na tle innych pieców konwekcyjnych, w tym dwu-funkcyjny wentylator, który zapewnia **gotowanie w jednorodnej temperaturze**, wygodny **system automatycznego mycia komory**, który po wybraniu cyklu mycia resztę wykonuje sam, **system automatycznego nawilżania** z 11 poziomami intensywności i zaworem wydechowym

11 ustawień wilgotności

air-o-convect to jedyny piec, który gwarantuje utrzymanie wilgotności bez wytwornicy pary! Tryby gotowania zawierają cykl konwekcyjny (gorącego powietrza) (25 °C - 300 °C) z automatycznym nawilżaczem o 11 nastawach od zera do wysokiej wilgotności.

sonda temperatury

Sonda temperatury gwarantuje ciągły i dokładny pomiar temperatury rdzenia produktu, zapewniając tym samym bezpieczeństwo żywności, wysoki poziom precyzji, **optymalne wyniki** pod względem **jakości gotowania** oraz **zmniejszenie strat na masie produktu**.

palniki gazowe

Wysokosprawne palniki gazowe* air-o-convect **o niskim poziomie emisji zanieczyszczeń** gwarantują dziesięciokrotnie niższą emisję CO niż limity ustalone przez Gastec (holenderska certyfikacja rządowa, najbardziej restrykcyjna w Europie) oraz 100 razy niższą od limitów ustanowionych przez normy europejskie.

* Patent zgłoszony (EP1956300A2 i powiązana rodzina produktów)

zapewniającym chrupkość potraw. **Gotowanie 2-fazowe** pozwala na realizację różnych faz w jednym procesie gotowania, np. fazę wysokiej wilgotności dla równomiernego pieczenia, a potem fazę wysokiej temperatury dla uzyskania efektu chrupkości. Ponadto, dzięki jednopunktowej **sondzie rdzenia** proces obróbki termicznej zakończy się automatycznie, gdy zostanie osiągnięta nastawiona temperatura wewnątrz pieczonego produktu.

air-o-flow

Opatentowany system zapewniający **równomierny rozkład ciepła** oraz stałą temperaturę w komorze pieca, dzięki rewolucyjnemu dwufunkcyjnemu wentylatorowi oraz Systemowi Cyrkulacji Powietrza, co skutkuje **dużą równomiernością gotowania** oraz zapewnia wspaniałe wyniki w zakresie zrumienienia żywności, jej kruchości, smaku i aromatu.

podwójnie przeszklone drzwi

Podwójna szyba z wbudowanym kanałem świeżego powietrza **eliminuje ryzyko oparzeń** podczas gotowania. Mocowana na zawiasach wewnętrzna szyba **ułatwia czyszczenie**.

air-o-clean

Kompletny wbudowany system automatycznego mycia zapewnia dobre wyniki czyszczenia dzięki obrotowi ramion spryskujących oraz zwiększonemu ciśnieniu wody, co eliminuje ryzyko pozostawiania resztek nierozpuszczonych środków chemicznych w komorze.

Przycisk włącz/wyłącz

Automatyczny nawilżacz
11 poziomów nawilżania od podduszania do gotowania w parze

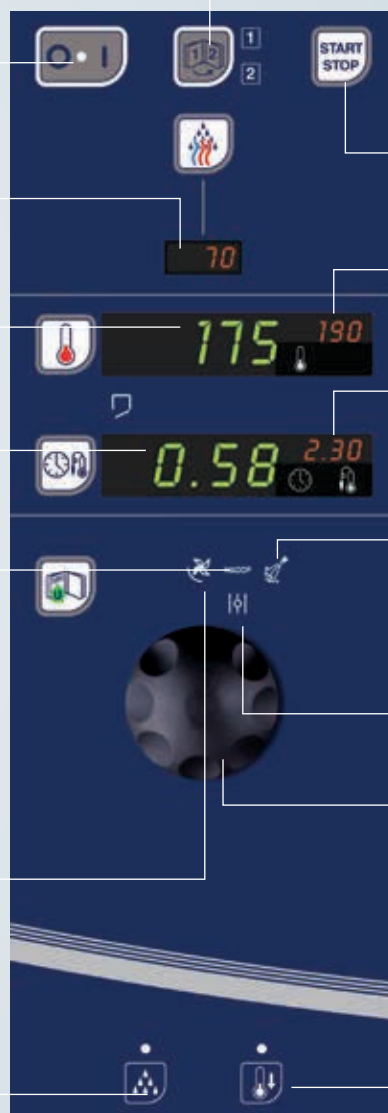
Aktualna temperatura

Czas do zakończenia cyklu

HACCP
Monitoring HACCP przez zintegrowaną sieć PC (HACCP zaawansowany)

Pulsacyjna wentylacja
Wskazana do wolnego pieczenia i przechowania potraw w podwyższonej temperaturze

Manualny wtrysk wody
Do natychmiastowego podwyższenia wilgotności w komorze wedle uznania



Gotowanie 2-fazowe
(wskazane przy pieczeniu mięsa)

Start/stop cyklu gotowania

Nastawiona temperatura

Nastawiony czas
Nastawiona temperatura rdzenia

Cykle mycia
Do wyboru 4 automatyczne cykle mycia komory (od delikatnego do ekstra mocnego) lub cykl półautomatyczny

Sterowanie zaworem wydechowym
Otwarty zapewnia ekstra chrupkość

Główne pokrętko regulacyjne

Szybkie schładzanie komory

Gotowanie LTC to 50% redukcja strat na masie

air-o-steam® Electroluxa pozwala na ujednolicenie jakości produkcji, a przez to rozwinięcie działalności biznesowej. Utrata masy gotowanego produktu żywnościowego jest zredukowana o 50% w porównaniu do tradycyjnych cykli gotowania.

Technologia

- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC) jest procedurą inteligentną i delikatną, doskonałą do pieczenia wołowiny, polędwicy, udźca wołowego, pieczeni, indyka, nogi jagnięcej, dziczyzny, cielęciny i wieprzowiny
- Jest to procedura automatyczna, która zawsze gwarantuje **najlepszy efekt finalny**, nawet podczas równoczesnego gotowania różnych rodzajów mięsa
- Gotowanie niskotemperaturowe może być realizowane w godzinach wieczornych, **aby oszczędzić czas i poprawić organizację pracy** w kuchni
- Algorithm for Residual Time Estimation (ARTE) to wskaźnik informujący ile czasu pozostało do zakończenia cyklu gotowania, pozwalający **lepiej zarządzać codziennymi działaniami w kuchni**
- LTC redukuje czas dojrzewania świeżego mięsa z 1 dnia do 1 godziny

Doskonała jakość potraw

- Podczas krojenia mięso zachowuje większość swoich soków.
- Ogranicza grubość skórki (do ok. 1 mm)
- Gwarantuje delikatność mięsa łącznie ze ścięgnami
- Daje typowy aromat pieczenia i doskonałą konsystencję
- Barwa plastrów mięsa jest jednolita

Działanie

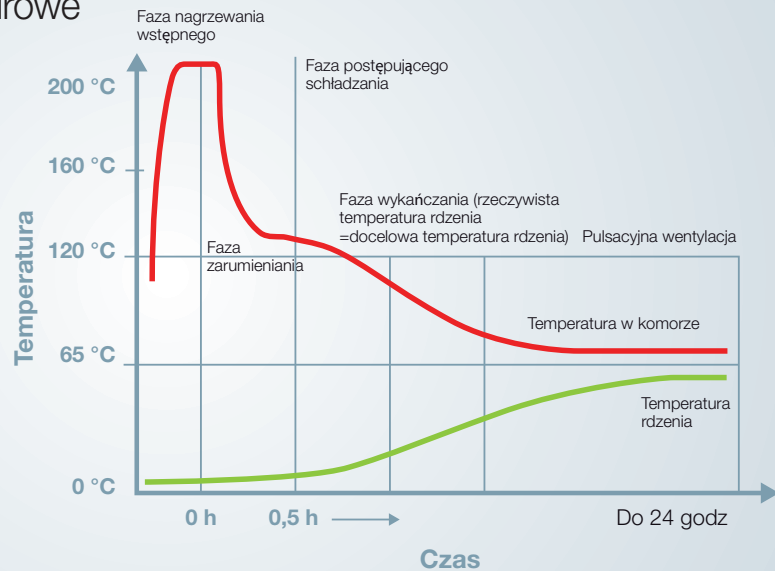
- Polecane przy dużej produkcji i bankietach
- Funkcja przechowywania w temperaturze „stand by” rozwiązuje ewentualny problem opóźnienia momentu wydawania posiłków
- Faza przedłużonego przechowywania podczas porcjowania na bieżąco, np. w punktach sprzedaży, stanowiskach piekarniczych, etc.
- Straty na wadze produktów są zmniejszone o ponad połowę, w porównaniu do tradycyjnych cykli gotowania

Sonda rdzenia z 6 czujnikami temperatury

- 6 czujników temperatury, każdy co 15 mm, do pomiaru temperatury wewnątrz produktu, na różnych jego poziomach
- **Precyzyjny pomiar temperatury:** pod uwagę brana jest tylko najniższa, zmierzona temperatura. To gwarantuje precyzyjny pomiar rzeczywistej temperatury rdzenia, nawet jeśli sonda nie jest prawidłowo włożona do produktu lub styka się z kością, lub inną częścią, która rozgrzewa się szybciej niż reszta żywności.



Gotowanie niskotemperaturowe



Oszczędności w skali roku dzięki LTC

Chronione patentem*

€ 1.867,00



Mała restauracja

100 posiłków
dziennie, personel
kuchni: 3 osoby,
280 dni
roboczych w roku

€ 4.667,00



Duża restauracja

250 posiłków
dziennie, personel
kuchni: 8 osób,
280 dni
roboczych w roku

€ 12.167,00



Hotel

500 posiłków
dziennie, personel
kuchni: 16 osób,
365 dni
roboczych w roku

€ 24.337,00



Szpital

1000 posiłków
dziennie, personel
kuchni: 32 osoby,
365 dni
roboczych w roku

€ 56.000,00



Kuchnia centralna

3000 posiłków
dziennie, personel
kuchni: 100 osób,
280 dni
roboczych w roku

Czynniki kalkulacyjne

- Posiłek zawiera: 150g mięsa
- Cena mięsa za kg: 10 Euro
- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC) zastosowano do przetwarzania 20% użytego mięsa w skali rocznej

*Chronione patentem (IT 1359776 i powiązane)



Doskonałe warunki do gotowania

Do wypieku ciasta biszkoptowego z perfekcyjnym efektem finalnym, do soczystych, a zarazem chrupiących kurczaków, bez względu na wielkość załadunku, do szybkiego i łatwego mycia pieca pod koniec pracowitego dnia



Idealna do gotowania atmosfera w komorze

- **Precyzyjna kontrola wilgotności** w komorze w każdej sytuacji
- **Stąły efekt finalny gotowania** niezależnie od wielkości załadunku, zapewniający zawsze tę samą soczystość, zarumienienie i chrupkość
- **Oszczędność energii i wody** dzięki wytwornicy pary, która produkuje parę tylko wtedy, gdy jest to niezbędne, biorąc pod uwagę wilgotność wytwarzaną przez samą żywność

Jak?

- air-o-clima dokonuje fizycznego pomiaru poziomu rzeczywistej wilgotności w komorze pieca i odpowiednio reaguje, bazując na nastawionej wartości
- air-o-clima automatycznie reguluje pobór świeżego powietrza do komory pieca, idealną emisję pary do jej wnętrza i odprowadzenie nadmiaru wilgotności



Chronione patentem



Czujnik Lambda

Czujnik Lambda to elektroniczne urządzenie, które dokonuje pomiaru zawartości tlenu w analizowanym środowisku. To jedyny taki system na rynku (chroniony patentem), który gwarantuje precyzyjny, dokonany w czasie rzeczywistym pomiar wilgotności w komorze pieca, zapewniając w ten sposób stały rezultat końcowy gotowania, niezależnie od wielkości załadunku i jakości gotowanej żywności

* Chronione patentem (EP0701388B1 i EP0653593B1 i powiązane)



Równomierność gotowania

System Cyrkulacji Powietrza, dwufunkcyjny wentylator, system przerwy powietrznej. To trzy główne elementy gwarantujące idealną atmosferę w komorze pieca w każdych warunkach.



Równomierne gotowanie

- **Stać temperatura**, dzięki wstępnemu podgrzewaniu świeżego powietrza zasysanego do komory
- **Równomierna dystrybucja powietrza** wewnątrz komory dzięki rewolucyjnej konstrukcji dwufunkcyjnego wentylatora i Systemu Cyrkulacji Powietrza
- Stelaż na pojemniki GN wykonany ze stali nierdzewnej celem uzyskania lepszej równomierności gotowania



air-o-flow = równomierność wszędzie, cały czas

Jak?

air-o-flow składa się z 3 głównych elementów:

- System Cyrkulacji Powietrza: gwarantuje równomierną dystrybucję zassanego powietrza, wstępnie podgrzanego przez elementy grzewcze i rozprowadzonego w komorze
- Dwufunkcyjny wentylator: kieruje świeże powietrze pobrane z zewnątrz i równomiernie rozprowadza w komorze
- System przerwy powietrznej: podwójna przerwa powietrzna dla wody zasilającej piec i odpływowej, aby zapobiec skażeniu wody w instalacji budynku oraz bezpośrednio połączyć odpływ pieca air-o-steam® z kanalizacją



Zintegrowany system mycia automatycznego

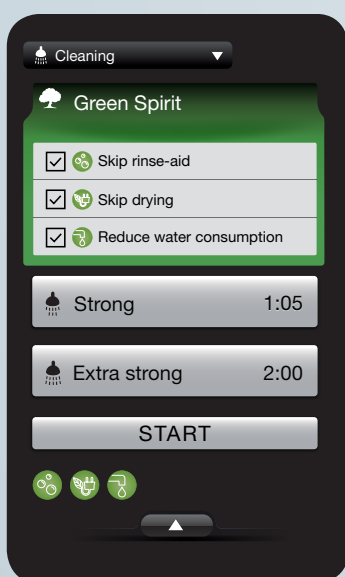
W pełni automatyczne, niekłopotliwe mycie komory pieca. Wystarczy wybrać odpowiedni cykl i przycisnąć start.



- **Wbudowany i łatwy w obsłudze:** brak dodatkowych przyrządów i narzędzi do zamontowania
- **4 wstępnie ustawione cykle:** od 45 minut do 150 minut, unikając niepotrzebnego marnotrawstwa detergentu lub wody (z aktywacją funkcji „Green Spirit”: od 25 minut do 120 minut)
- **Automatyczne schładzanie** komory: gdy temperatura przekracza 70°C
- Automatyczny tryb oczekiwania -stand-by: brak konieczności oczekiwania na zakończenie cyklu mycia
- **Bezpieczeństwo:** w przypadku zaniku zasilania w energię podczas realizacji cyklu mycia, po jego przywróceniu, piec air-o-steam® automatycznie uruchamia cykl płukania, aby usunąć resztki detergentu
- **Półautomatyczny cykl mycia** (1, 2): Pełny cykl mycia w 18 minut. 1 minuta to rozruch, 5 minut naparowanie, aby rozmiękczyć zabrudzenia, sygnał dźwiękowy informuje obsługę, że należy spryskać komorę detergentem, 2 minuty pauzy, aby detergent zadziałał, następnie 10 minut naparowania, aby wzmocnić działanie detergentu. Na koniec, aktywowane jest manualne płukanie komory wodą, zapewniające bezpieczeństwo higieniczne w komorze. Do naparowania i manualnego płukania potrzeba 6-10 litrów wody. Można stosować różne rodzaje detergentów.

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

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



air-o-steam
TOUCHLINE
air-o-convect
TOUCHLINE **only**

Jak bardzo chcesz być „zielonym”?

Bycie „zielonym” znaczy ekologicznym, aktywnie działającym na rzecz oszczędzania energii i środowiska. Dzięki nowym zielonym funkcjom automatycznego mycia pieca, można ograniczyć nawet o 25%* zużycie czynnika płuczącego, energii i wody, **zredukować nawet o 50%* koszty eksploatacyjne**, wielokrotnie oszczędzać energię, **chroniąc środowisko** wewnątrz i na zewnątrz kuchni.

* W porównaniu do standardowych cykli mycia bez włączonych zielonych funkcji (1 delikatny cykl/dzień - 280 dni roboczych/rok)

Nowe zielone funkcje:

- Pomiń fazę suszenia
- Pomiń fazę płukania czynnikiem płuczącym
- Redukuj zużycie wody

Wysoka sprawność i niska emisja

Zyskaj dodatkowe oszczędności dzięki bezpiecznym dla środowiska palnikom gazowym pieców air-o-steam®. air-o-steam® Touchline zapewniają wysoką wydajność, wspaniałe rezultaty gotowania, najwyższą na rynku sprawność gazową i najniższą emisję spalin!

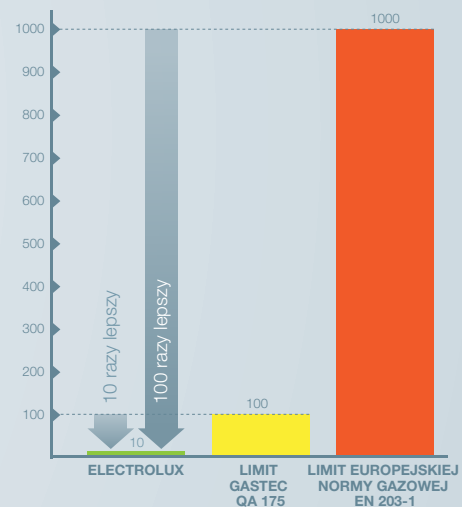
- Te wyjątkowe palniki gazowe (w komorze i boilerze), w połączeniu z karbowanym wymiennikiem ciepła podnoszą efektywność transferu ciepła do komory pieca. Zostały tak zaprojektowane aby **uzyskać najwyższą sprawność gazową** i zaoszczędzić do 20% gazu w porównaniu do tradycyjnych palników stosowanych w piecach konwekcyjno-parowych
- Innowacyjna koncepcja palników zapewnia niższą o 20% emisję szkodliwych substancji **dla zdrowszego środowiska pracy**. Palniki uzyskały świadectwo dopuszczenia GASTEC* potwierdzające niską emisję spalin, znacznie lepszą niż wymagana



* Świadectwo dopuszczenia GASTEC, wysoka sprawność i niska emisja spalin

Niska emisja substancji zanieczyszczających

Najlepsza w swojej klasie: wynik Electroluxa jest **10 razy lepszy** niż limit QA Gastec i **100 razy lepszy** niż limit określony przez gazową normę europejską



Czynniki kalkulacyjne:

Chronione patentem*



€ 294,00

Mała restauracja
100 posiłków dziennie, personel kuchni: 3 osoby, 280 dni roboczych w roku



€ 588,00

Duża restauracja
250 posiłków dziennie, personel kuchni: 8 osób, 280 dni roboczych w roku



€ 1.176,00

Hotel
500 posiłków dziennie, personel kuchni: 16 osób, 365 dni roboczych w roku



€ 2.352,00

Szpital
1000 posiłków dziennie, personel kuchni: 32 osoby, 365 dni roboczych w roku



€ 7.056,00

Kuchnia centralna
3000 posiłków dziennie, personel kuchni: 100 osób, 280 dni roboczych w roku

Roczne oszczędności dzięki palnikom gazowym air-o-system

- Porównanie ze standardowymi, wysokowydajnymi piecami
- Oszczędności zmierzone podczas przygotowywania różnych potraw (lasagna, pieczona wołowina, ziemniaki gotowane w parze...)

* Chronione patentem (IT1359776 i powiązane)

Nowe rozwiązania techniczne dla ułatwienia codziennej pracy

Gotowanie z nawilżaniem, duszenie, podduszanie, pieczenie i wypiek ciast. Oferuj doskonałe i bezpieczne potrawy, przygotowane zgodnie z wymogami HACCP.



Sonda rdzenia

Sonda rdzenia

Aby precyzyjnie kontrolować przebieg gotowania można umieścić sondę wewnątrz przygotowywanej żywności, nastawić właściwą temperaturę rdzenia, a piec zakończy pracę po jej osiągnięciu.

EKIS (system monitorowania HACCP)

Służy monitorowaniu i rejestrowaniu parametrów obróbki termicznej żywności bezpośrednio na PC.



Podwójnie przeszklone drzwi

• Podwójnie przeszklone drzwi

- Zabezpieczenie przed poparzeniem
- Ułatwione czyszczenie
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyposażone w rynnę ociekową do odprowadzania kondensatu i zapobieżenia jego skapywaniu na podłogę



Rynna ociekowa

11 poziomów wilgotności

air-o-convect **only**

air-o-convect to jedyny piec, który gwarantuje utrzymanie wilgotności bez zastosowania wytwornicy pary!

11 poziomów regulacyjnych automatycznego nawilżacza



0-Standardowa konwekcja

Brak wilgoci, zawór wydechowy otwarty (zarumienianie, zapiekanie, wypiekanie, żywność wstępnie przygotowana)

Brak dodatkowej wilgoci (pierwsza faza wypiekania z wtryskiem wody)



1-2

mała wilgotność (małe porcje mięsa i ryba)



3-4

Średnia wilgotność (duże porcje mięsa, odgrzewanie, pieczenie kurczaka, wyrastanie)



5-6

Średnia wilgotność (pierwsza faza pieczenia mięsa i ryby, pieczenie warzyw)



7-8

Średnio-duża wilgotność (duszenie warzyw)



9-10

Duża wilgotność (gotowanie mięsa z nawilżaniem, ziemniaki w mundurkach)

Akcesoria, doskonałe uzupełnienie

Akcesoria do pieców air-o-steam Touchline są tak zaprojektowane, by uzupełnić piec oraz uczynić pracę w kuchni bardziej elastyczną i ergonomiczną.



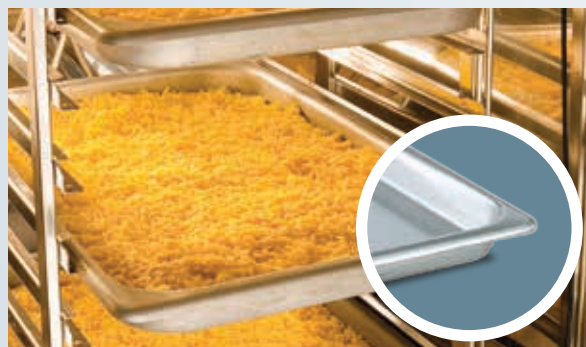
Blacha do pieczenia - gładka strona



Blacha do pieczenia - ryflowana strona



Pojemnik uniwersalny gł. 20 mm



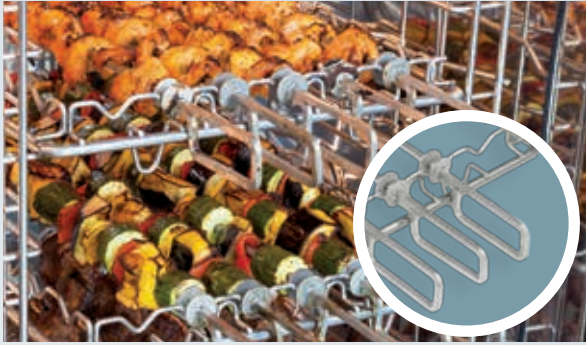
Pojemnik uniwersalny gł. 40 mm



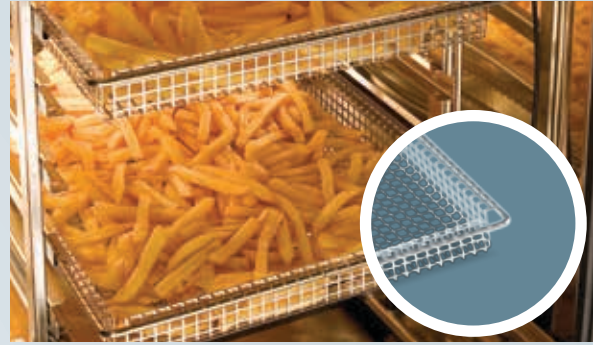
Pojemnik uniwersalny gł. 65 mm



Grill



Uniwersalny ruszt na rożen



Kosz do smażenia



Taca piekarnicza



Taca na bagietki



System do pieczenia kurczaków

Electrolux oferuje specjalny zestaw do pieczenia drobiu.

W skład systemu wchodzi:

- specjalny ruszt do umieszczenia w piecu całych kurczaków (4/8) lub innego drobiu i przygotowania soczystych, delikatnych piersi przy zachowaniu chrupkiej i zarumienionej skórki,
- filtr tłuszczowy zakładany w komorze, by chronić boczne ścianki przed tłuszczem,
- zestaw do gromadzenia ociekającego tłuszczu z pojemnikiem i wózkiem transportowym, do umieszczenia pod stelażem podczas przemieszczania.



Ruszt do pieczenia 4 lub 8 kurczaków



Filtr tłuszczowy i wózek do odbioru ociekającego tłuszczu

Akcesoria, doskonałe uzupełnienie

air-o-steam Touchline jest dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów, który służy usprawnieniu obsługi pieca, zarówno w czasie bankietów, jak i w kuchni restauracyjnej podczas codziennego gotowania.



Szafka zamykana pod piec
6 i 10 GN 1/1



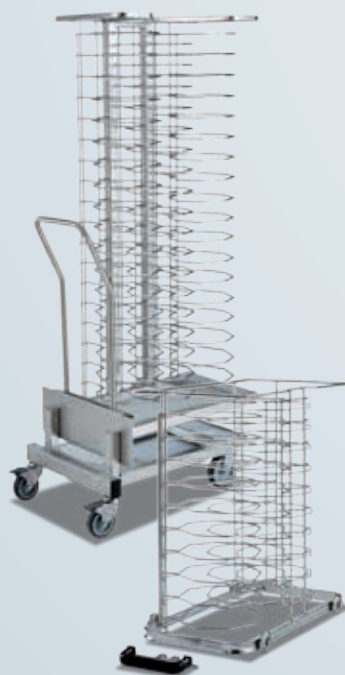
Szafka podgrzewana z
nawilżaniem pod piec
6 i 10 GN 1/1



Standardowa podstawa otwarta
ze stażem na pojemniki pod
piec 6 i 10 GN 1/1



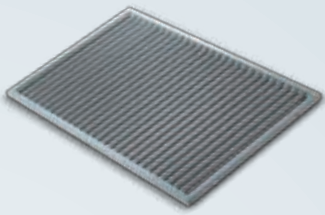
Wózek ze stażem na kółkach
i pokrowcem termoizolacyjnym



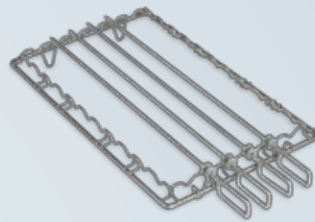
Wózek bankietowy ze stażem
na talerze



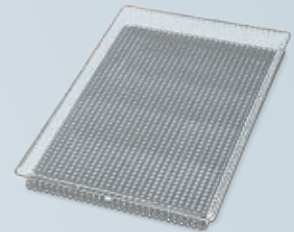
Wózek ze stażem na pojemniki
(GN, 400x600mm)



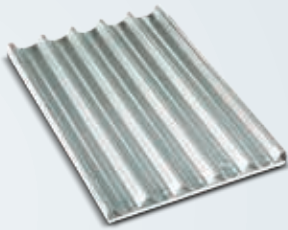
Grill GN 1/1



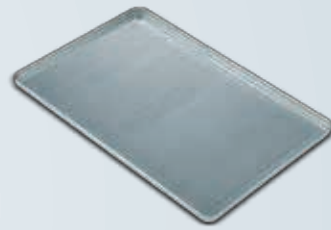
Uniwersalny ruszt na rożen



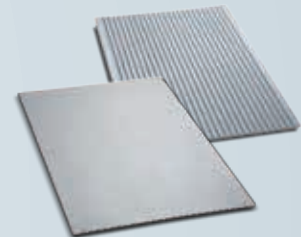
Kosz do smażenia



Taca do wypieku bagietek z perforowanego aluminium powlekanego silikonem



Aluminiowa taca do wypieków 400x600x20mm



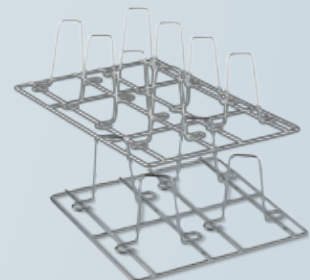
Taca grillowa GN 1/1 - strona ryflowana i gładka



Pojemnik perforowany



Uniwersalne pojemniki nieprzywierające (gl. 20, 40, 65mm)

Ruszt na 8 kurczaków GN 1/1
Ruszt na 4 kurczaki GN 1/2

Volcano smoker



Zestaw do wyłapywania tłuszczu z wózkiem i pojemnikiem



Zewnętrzny spryskiwacz komory



Cook and chill zintegrowany system

Wyraź swój talent w atmosferze swobody, którą tworzy air-o-system. Modułowość, technologia i ewolucja designu zadowolają w szczególny sposób.

Jakość żywności

- Doskonała żywność, pewność i bezpieczeństwo
- Większa elastyczność w kreowaniu menu
- Sous-vide
- Tylko jedna kuchnia do produkcji różnorodnych posiłków, przy wyeliminowaniu ryzyka skażenia żywności

air-o-system: wartość dodana

- = Wyższa jakość
- = Większe oszczędności
- = Wyższe marże

- Selektywne zakupy
- Łatwiejsza obsługa – niższe koszty pracy
- Sprawniejsze zarządzanie pracą kuchni
- Bogatsza oferta – wyższy obrót
- Oszczędność energii dzięki redukcji czasu gotowania
- Redukcja strat na masie produktów żywnościowych
- Większy zysk

1 - Gotowanie

Bogata gama pieców konwekcyjno-parowych Electroluxa idealnie wpisuje się w potrzeby każdego użytkownika w zakresie wstępnego przygotowania żywności, niezależnie od tego, czy jest ona gotowana, smażona, pieczona, grillowana czy wypiekana.

2 - Schładzanie/zamrażanie szokowe

Proces szokowego schładzania polega na szybkim obniżeniu temperatury ugotowanej żywności z 70°C do 3°C w czasie krótszym niż 90 minut, lub z 70°C do -18°C w ciągu 240 minut (zamrażanie).

3 - Przechowywanie

Konserwacja żywności w zintegrowanym systemie Electroluxa rozpoczyna się natychmiast po zakończeniu cyklu schładzania szokowego. Żywność może być przechowywana w strefie chłodzonej przez maksimum 5 dni, a w mrożonej do 1 roku.

4 - Regeneracja i dystrybucja

Regeneracja potraw jest wykonywana bezpośrednio przed ich dystrybucją. Piece konwekcyjno-parowe Electroluxa wykonują tę operację w 7-10 minut, zależnie od grubości potraw.



Utwórz system odpowiadający Twoim potrzebom. Zobacz na naszej stronie internetowej www.electrolux.com/professional pełną gamę pieców, schładzarek/zamrażarek szokowych, szaf chłodniczych i pełną listę akcesoriów do cook and chill.



air-o-chill® cykl „cruise”, zyskaj pięć dni świeżości!

Oszczędzaj czas, gotówkę, unikaj stresu. air-o-chill® pozwala lepiej zorganizować pracę w kuchni. Dzięki lepszej konserwacji i dłuższemu zachowaniu żywności w stanie świeżym, posiłki można przygotować w wolniejszym czasie i podać je klientowi w dogodnym dla niego momencie.



Co to jest cykl „cruise”?

Cykl „cruise” automatycznie kontroluje proces szybkiego schładzania w zależności od typu żywności i wielkości załadunku. Przerywa proces we właściwym momencie i zapewnia dobrą jakość żywności eliminując powierzchniowe uszkodzenia.

Po co?

To łatwe, wystarczy włączyć i zapomnieć. Schładzanie jest sterowane automatycznie i obsługa nie musi wybierać pomiędzy mocnym i delikatnym cyklem schładzania szokowego. Zapewnia wyższą jakość żywności gdyż schładzanie automatycznie dostosowuje się do typu żywności, zapobiegając powierzchniowym uszkodzeniom. Oszczędność czasu do 40%.

Jak?

Należy włożyć sondę rdzenia do produktu i przycisnąć „CRUISE”.

Dla kogo?

Dla kantyn, stołówek pracowniczych i restauracji, dzięki łatwej obsłudze i zapobieganiu powierzchniowym uszkodzeniom żywności spowodowanym nadmiernym wychłodzeniem.

Funkcje	air-o-chill®
	Delikatne schładzanie (temperatura: 0°C)
	Mocne schładzanie (temperatura: -20°C)
	Przechowywanie w +3°C
	Szokowe zamrażanie (temperatura: -36°C)
	Przechowywanie w - 22°C

air-o-chill® schładzarka i zamrażarka szokowa

Najwyższa wydajność przy prostocie obsługi, aby sprostać ekstremalnym wyzwaniom w Twojej kuchni. Szczególny cykl uwzględniający wymagania każdego rodzaju żywności.

Cykl „Cruise”

Schładzanie „Turbo” i programy (2 na cykl) indywidualne do wyboru, w miejsce cykli do lodów, zamiana poprzez oprogramowanie

Komora/sonda rdzenia wartość temperatury

HACCP i sygnalizacja alarmów

Aktualny czas i auto-diagnostyka

Funkcje zaawansowane

- Manualny start funkcji rozmrażania
- Wybór sondy (z maks. 3 szt.)
- Sterylizacja UV
- Wybór standardu pracy (UK, NF, WŁASNY)
- Ustawienia zaawansowane
- Przywołanie HACCP
- Przywołanie alarmów



Wybór cyklu schładzania/zamrażania:

- Delikatne schładzanie
- Mocne schładzanie
- Przechowywanie po schłodzeniu
- Szokowe zamrażanie
- Przechowywanie po zamrożeniu

Standardy pracy NF/UK lub własny

Czas pozostały do zakończenia cyklu sterowanego sondą rdzenia

Centralny przycisk regulacyjny

- Cykl
- Czas
- Temperatura sondy rdzenia
- Funkcje zaawansowane

		Rodzaje cykli
	Cruise	Automatycznie dostosowuje temperaturę roboczą do rodzaju żywności. Redukuje czas schładzania i zapobiega uszkodzeniom powierzchniowym
	Delikatne schładzanie w temperaturze 0°C	Idealne do delikatnej żywności takiej jak warzywa liściaste lub szatkowane, owoce morza, małe porcje mięsa, ciasta, małe ciastka, biszkopty, makarony
	Mocne schładzanie w temperaturze -20 °C	Idealne do twardej żywności, takiej jak warzywa korzeniowe, do zup, bulionów, sosów, produktów duszonych, zapiekanych, porcji mięsa i drobiu
	Szokowe zamrażanie w temperaturze -36 °C	idealne do zamrażania wszystkich rodzajów żywności – surowych, podgotowanych i ugotowanych w pełni, które mają być przechowywane dłużej
	Przechowywanie w temperaturze: +3 °C	Uruchamia się automatycznie po zakończeniu każdego cyklu; oszczędza energię i podtrzymuje temperaturę. Może być uruchamiane manualnie, a wtedy air-o-chill® pełni rolę chłodziarki lub zamrażarki
	lub -22 °C	
	Schładzanie Turbo	Alarmuje obsługę, że temperatura robocza winna być pomiędzy -36 i +3 °C. Wskazane do schładzania ciągłego i przy produkcji masowej
	Programy własne (2 na cykl)	Mogą być zastąpione (przez oprogramowanie) przez „LODY” – Zamrażanie i przechowanie i „LODY” – cykle Turbo schładzania

		Funkcje zaawansowane
	Manualny start funkcji rozmrażania	Cykl inteligentnego rozmrażania uruchamiany automatycznie, gdy to konieczne i na tak długo, jak to konieczne. Może być także uruchamiany manualnie.
	Wybór sondy rdzenia	Pozwala śledzić pracę 3 różnych sond rdzenia (opcja) włożonych do różnych rodzajów i porcji żywności
	Sterylizacja UV	Wbudowane lampy UV (tylko na zamówienie) do sterylizacji komory chłodzenia po użyciu
	Wybór standardu pracy	Dzięki tej funkcji można wybrać standard roboczy urządzenia (normy UK i NF są fabrycznie zaprogramowane). Trzecim standardem może być własny odpowiadający normom krajowym
	Nastawy	Nastawienia następujących parametrów: • data i czas • limity dla standardu własnego • alarmy i HACCP • czas cyklu sterylizacji (tylko z lampą UV)
	Przywołanie HACCP	Przywołanie z pamięci urządzenia zdarzeń HACCP
	Przywołanie alarmów	Przywołanie z pamięci awarii zarejestrowanych przez system auto-diagnostyczny

air-o-chill® pewność, bezpieczeństwo i doskonałe schładzanie

Optymalne rezultaty bez straty czasu. Z pieca żywność natychmiast wędruje do schładzarki szokowej a air-o-check zapewnia przestrzeganie wybranych standardów pracy, w każdych warunkach.



air-o-start

- Nie ma potrzeby wstępnego schładzania co upraszcza proces
- Zwiększa trwałość sprężarki

Jak?

- air-o-start uruchamia się automatycznie po upływie 24 godzin spoczynku air-o-chill®
- Dzięki air-o-start (automatycznym impulsom startowym), olej w sprężarce jest równomiernie rozprowadzany w układzie chłodniczym

air-o-check

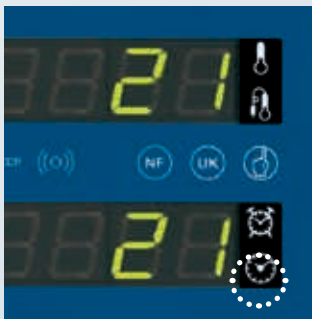
- Gwarantuje bezpieczeństwo cyklu schładzania lub zamrażania, nawet gdy sonda rdzenia nie została prawidłowo włożona do produktu

Jak?

- Dzięki weryfikacji poprawności umieszczenia sondy w produkcie i automatycznym wyborze cyklu pracy w oparciu o pomiar z sondy lub w oparciu o pomiar czasu cyklu

ARTE: Algorytm czasu pozostałego do zakończenia cyklu

To funkcja szacująca czas pozostały do zakończenia cyklu schładzania. System Cook&Chill Electroluxa pozwala lepiej planować prace w kuchni, co skutkuje wymiernymi oszczędnościami



Co to jest ARTE?

ARTE to Algorithm for Residual Time Estimation, który szacuje czas pozostały do zakończenia schładzania.

Po co?

ARTE to **automatyczny** algorytm, dla każdego cyklu sterowanego sondą rdzenia, w tym również cyklu zamrażania, informujący kiedy schładzanie bądź zamrażanie dobiegnie końca i kiedy schładzarka będzie gotowa do wykonania kolejnego cyklu. Pozwala to **lepiej planować działania w kuchni**.

Jak?

ARTE jest zautomatyzowany. Włóż sondę do żywności i rozpocznij wybrany cykl. Po chwili (10-40 min. w zależności od rodzaju i wielkości załadunku), czas pozostały do zakończenia cyklu wyświetli się.

Dla kogo?

Dla kantin, stołówek, kuchni instytucjonalnych, które mogą opracować własne rejestry receptur (rodzaj żywności, ilość produktów, czas schładzania), restauracji Cook&Chill, gdyż można w nich łatwo planować czynności pomiędzy jednym cyklem a drugim. Po zakończeniu cyklu zamrażania, specjalny, stożkowy kształt sondy rdzenia umożliwia jej łatwe wyjęcie przez obrót o 90°.

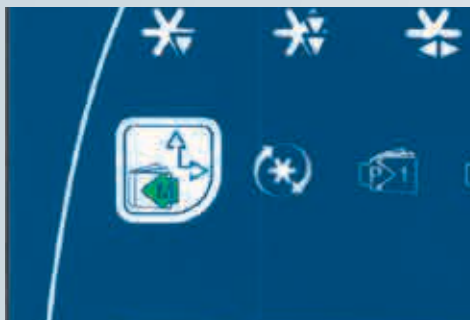
Opcje sondy:

- Schładzarki/zamrażarki szokowe Electroluxa posiadają w standardzie 1 sondę z pojedynczym czujnikiem temperatury
- Mogą być również wyposażone w 3 sondy jednopunktowe, przydatne podczas schładzania/mrożenia wielu typów żywności równocześnie.
- Jeśli schładzane jest przede wszystkim mięso, alternatywnie rekomendowane jest stosowanie 3 sond, dla bardziej dokładnego pomiaru temperatury.



Cykl Turbo schładzania

Cykl Turbo schładzania pozwala na schładzanie / zamrażanie non-stop. Wiryki są stale włączone, a rozmrażanie automatyczne. Wystarczy nastawić temperaturę i korzystać z air-o-system Electroluxa tak, by proces załadunku i rozładunku schładzarki przebiegał płynnie.



Cykl Turbo schładzania



Organicznik drzwiowy

Co to jest "Turbo schładzanie"?

"Turbo schładzanie" pozwala użytkownikowi nastawić temperaturę w zakresie od -36 do +3 °C. Schładzarka szokowa utrzymuje w komorze nastawioną temperaturę, wirniki są stale włączone, a rozmrażanie jest automatyczne. To bardzo przydatna funkcja w dużych, obciążonych kuchniach i cukierniach.

Po co?

Służy do produkcji ciągłej, gdy różnorodna żywność jest wkładana i wyjmowana z urządzenia. Do produkcji jednorodnej żywności w masowej skali, gdy czas schładzania danego produktu jest dobrze znany.

Jak?

Należy wybrać właściwy cykl i nastawić temperaturę docelową.

Dla kogo?

- Sklepy mięsne o ograniczonym asortymencie, ale z dużą masą produktów schładzanych
- Restauracje o ograniczonej masie do schładzania, ale o rozbudowanym menu
- Stoiska gastronomiczne z szeroką ofertą, ale małymi ilościami do schładzania
- Kantyny o masowej produkcji
- Zakłady cukiernicze, w których należy zatrzymać proces wypieku w konkretnym punkcie

Proste ale skuteczne; drzwi blokuje ogranicznik, uniemożliwiający powstawanie przykrych zapachów.



Cykle do lodów

*Nawet lody są kwestią formy:
Freeze & Hold lub Turbo schładzanie, to najlepsze rozwiązania dla lodziarni*

Co to jest?

• Dwa cykle do lodów:

- Freeze & Hold jest sterowany sondą lub na czas. W trakcie cyklu zamrażarka szokowa obniża temperaturę świeżych lodów z produkcji do -14°C (podlega modyfikacji przez oprogramowanie) i automatycznie przechodzi do fazy przechowywania.
- Turbo schładzanie dla lodów polega na ustawieniu przez szefa kuchni temperatury roboczej na -16°C tak, by utrzymywać lody w stałej gotowości do serwowania.

Po co?

- Freeze & Hold (program 1) jest potrzebny zaraz po zakończeniu produkcji lodów (zwykle lody mają po produkcji -7°C)
- Turbo schładzanie (program 2) jest potrzebny do utrwalenia kształtu lodów by mogły być eksponowane w witrynie

Jak?

Należy wybrać parametr aktywujący cykle do lodów (zastępują programy własne). Następnie w strefie programowania wybrać funkcję "Freeze & Hold" lub "Turbo zamrażanie"

- Cykle schładzania i zamrażania szokowego spełniają normy UK/NF
- Mogą być dostosowane do przepisów miejscowych
- Lampy UV do odkażania są dostępne w opcji
- Higieniczny kształt komory potwierdza certyfikat NF
- Izolacja z poliuretanu o wysokiej gęstości, grubości 60 mm jest wypełniona poliuretanem o dużej gęstości
- Wolne od HCFC-CFC
- Parownik zabezpieczony przed rdzą
- Elektryczne podgrzewanie ramy dla łatwego otwierania drzwi, nawet po cyklach mocnego schładzania czy szokowego zamrażania
- Łatwy dostęp do parownika podczas czyszczenia dzięki odchylanej na sworzniach osłonie
- Komora robocza z zaokrąglonymi wewnętrznymi narożnikami, pochylą podstawą umożliwiającą odpływ po myciu. Brak szczelin gromadzących zanieczyszczenia.
- Magnetyczna uszczelka do drzwi, łatwo zdejmowana do mycia.



Wielofunkcyjna konstrukcja komory

Dzięki nowej, wielofunkcyjnej konstrukcji komory w urządzeniach można stosować kuwety na lody, blachy piekarnicze 600x400 mm i pojemniki GN.

Dzięki nowej, wielofunkcyjnej konstrukcji komory można stosować kuwety na lody, blachy piekarnicze 600x400 mm i pojemniki GN. Zapewniona jest elastyczność działania gdyż konfiguracja komory może być łatwo zmieniona z GN na 600x400 mm przez proste obrócenie poziomych prowadnic o 90°. Położenie blach można wyregulować według potrzeb a 20mm odstęp pomiędzy prowadnicami jest uniwersalny:

- 30/25 kg LW (załadunek GN wzdłużny): 6 pojem. GN 1/1 (18 pozycji przy odstępnie 20 mm), 6 blach 600x400 mm (18 pozycji przy odstępnie 20 mm), do 9 kuwet 5 kg na lody
- 50/50 kg LW: 10 pojem. GN 1/1 (36 pozycji przy odstępnie 20 mm), 10 blach 600x400 mm (36 pozycji przy odstępnie 20 mm), do 18 kuwet 5 kg na lody
- 70/70 kg LW: 10 pojem. GN 2/1 (36 pozycji przy odstępnie 20 mm), 20 blach 600x400 mm, 10 blach 600x800 mm (36 pozycji przy odstępnie 20 mm), do 36 kuwet 5 kg na lody

Nowa mobilna konstrukcja komory ułatwia czyszczenie. Pozwala na łatwe przemieszczanie i całkowite opróżnienie spodu komory na czas czyszczenia.



air-o-defrost uczyń mrożoną żywność świeżą

Dzięki szafom rozmrażającym air-o-defrost Electroluxa, można mrożoną żywność uczynić świeżą za pomocą jednego przycisku. Jakość żywności jest gwarantowana, przy oszczędności czasu, redukcji strat na masie produktów, przy zachowaniu maksymalnej higieny.



air-o-defrost to świeża żywność bezpośrednio z zamrażarki! air-o-defrost to wyjątkowy, rewolucyjny i chroniony patentem proces rozmrażania zachowujący pełen smak żywności, wszystkie jej wartości odżywcze, oryginalną strukturę i wygląd świeżych produktów. Sekret polega na wyjątkowym połączeniu podczas rozmrażania niskotemperaturowej pary wtryskiwanej do komory z szybkim, wymuszonym obiegiem powietrza.

Porównanie z tradycyjnym rozmrażaniem (np. w komorze chłodniczej o 3 °C)

- Redukcja czasu rozmrażania do 80%
- Redukcja strat na masie produktów
- Zachowanie wartości odżywczych
- Łatwość obsługi (działanie typu włącz/wyłącz)
- Wysoka higiena (cykl bakteriobójczy)

Szafy chłodnicze z załadunkiem wózkowym

Szafy chłodnicze z załadunkiem wózkowym air-o-system dostępne w wielkościach 10

GN 1/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 są w pełni kompatybilne z wózkami i wyposażone w elektronikę typu Smart gwarantującą pełną zgodność z wymogami HACCP i najniższe koszty eksploatacyjne. Ponadto redukują koszty logistyczne związane z przeładunkami.

Szafy wózkowe Smart 750 I - HACCP

Gdy temperatura przekracza poziom krytyczny aktywują się alarmy dźwiękowy i wizualny. Wszystkie zdarzenia są rejestrowane z pokazaniem dat, czasów, maksymalnej temperatury, czasów rozpoczęcia i zakończenia alarmu HACCP

Rozmrażanie z elektroniką Smart

Cykl rozmrażania jest uruchamiany automatycznie tylko gdy to konieczne, czyli kiedy parownik jest oblodzony. Skutkiem tego zmniejsza się zużycie energii i poprawia jednorodność temperatury przechowywania w komorze.

Oszczędności w skali roku dzięki air-o-defrost

€ 2.657,00



Mała restauracja
100 posiłków dziennie,
personel kuchni:
3 osoby, 280 dni
roboczych w roku

€ 6.672,00



Duża restauracja
250 posiłków dziennie,
personel kuchni:
8 osób, 280 dni
roboczych w roku

€ 17.318,00



Hotel
500 posiłków dziennie,
personel kuchni:
16 osób, 365 dni
roboczych w roku

€ 37.636,00



Szpital
1000 posiłków dziennie,
personel kuchni:
32 osoby, 365 dni
roboczych w roku

€ 79.709,00



Kuchnia centralna
3000 posiłków
dziennie, personel
kuchni:
100 osób, 280 dni
roboczych w roku

Główne cechy Piece

Tryby gotowania	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**
Cykl konwekcyjny (25-300 °C) z czujn. Lambda	•	•						
Cykl konwekcyjny (25-300 °C)			•	•				
Cykl konwekcyjny z automatycznym nawilżaniem (25-300 °C)					•	•	•	•
Cykl mieszany (25-250 °C) z czujn. Lambda	•	•						
Cykl mieszany (25-250 °C) z by-pass			•	•				
Gotowanie w parze (100 °C)	•	•	•	•				
Gotowanie w parze niskotemperaturowej (25-99 °C)	•	•	•	•				
Gotowanie w parze przegrzanej (101-130 °C)	•	•	•	•				
Gotowanie automatyczne	•	•						
Cykl wyrastania	•	•						
Cykl regeneracji	•	•	•	•				
Gotowanie niskotemperaturowe (LTC)	•	•						
Automatyczne nagrzewanie wstępne	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatyczne schładzanie komory	•	•	•	•	•	•	•	•
Funkcje dodatkowe								
Kontrola rzeczywistej wilgotności z czujn. Lambda	•	•						
Kontrola wilgotności : By-pass			•	•				
Automatyczne nawilżanie (11 poziomów): od zera do wysokiej wilgotności					•	•	•	•
Sterowanie zaworem wydechowym komory	•	•	•	•	•	•	•	•
Sonda 6-punktowa (analiza najniższej temp.)	•	•						
Sonda rdzenia			•	•	•	•	•	•
Wbudowany system automatycznego mycia	•	•	•	•	•	•	•	•
Wbudowany system automatycznego mycia z zielonymi funkcjami	•	•			•	•		
Programowalny tryb gotowania w 2-krokach			•	•			•	•
ECO-Delta: dobór temperatury gotowania do temperatury wewnątrz żywności	•	•	•	•	•	•		
Pauza	•	•	•	•	•	•		
Manualny wtrysk wody	•	•	•	•	•	•	•	•
Wentylacja pulsacyjna	•	•	•	•	•	•	•	•
Prędkość wentylatora 1/2	•	•	•	•	•	•		
Moc 1/2	•	•	•	•				
Szybkie schładzanie komory	•	•	•	•	•	•	•	•
Programy - 1000 swobodnych w 16 krokach	•	•			•	•		
Automatyczna diagnoza zakamienienia i automatyczny spust wody z bojlera	•	•	•	•				
Manualne opróżnianie bojlera	•	•	•	•				
System automatycznego ochładzania oparów	•	•	•	•				
System auto-diagnostyczny	•	•	•	•	•	•	•	•
Food Safe Control	•	•						
Port USB	•	•			•	•		
Pobieranie danych HACCP	•	•			•	•		

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

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

Przylącza i instalacja, znaki zgodności	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**
ETL i ETL Sanitization	•	•	•	•	•	•	•	•
Bezpieczeństwo elektryczne: IMQ	•	•	•	•	•	•	•	•
Bezpieczeństwo gazowe: Gastec QA wysoka sprawność i niska emisja spalin	•	•	•	•	•	•	•	•
Przystosowany do podłączenia wody zmiękczonej i/lub ciepłej: 2 zestawy rur w wyposażeniu	•	•	•	•	•	•	•	•
Klasa wodoodporności IPX5	•	•	•	•	•	•	•	•
Nogi o regulowanej wysokości	o	•	o	•	o	•	o	•
Instrukcje i diagramy montażowe, instrukcja obsługi	•	•	•	•	•	•	•	•
Ustawienie w STOS: 6 na 6 GN 1/1, 6 na 10 GN 1/1	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Funkcje dodatkowe								
Przycisk Włącz/Wyłącz (On/off)	•	•	•	•	•	•	•	•
Panel sterujący z dotykowym wyświetlaczem o dużej rozdzielczości (262,000 kolorów)	•	•			•	•		
Równoczesne wyświetlanie czasu nastawionego i rzeczywistego (tryb expert air-o-steam® Touchline)	•	•	•	•	•	•	•	•
Ochrona drzwi	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Cyfrowy wyświetlacz temperatury	•	•	•	•	•	•	•	•
Wyświetlanie komunikatów obsługowych i ostrzegawczych (np. drzwi otwarte, zakamienienie)	•	•	•	•	•	•	•	•
Odczyt wyświetlacza z odległości 12 m	•	•	•	•	•	•	•	•
Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu (PL)	•	•			•	•		
Przyciski: centralny regulacyjny i wyboru automat. cyklu mycia	•	•	•	•	•	•	•	•
Opóźnienie startu do 24 h / zegar czasu rzeczywist.	•	•			•	•		
Termiczna blokada bezpieczeństwa	•	•	•	•	•	•	•	•
Bojler dużej mocy z automat. napełnianiem wodą	•	•	•	•				
Wbudowany automatycznie zwijany spryskiwacz z funkcją woda stop i blokadą położenia	•							
Spryskiwacz z węzłem		o	o	o	o	o	o	o
Boczny wentylator dla najlepszej równomierności	•	•	•	•	•	•	•	•
Dwufunkcyjny wentylator	•	•	•	•	•	•	•	•
Ochrona powietrzna na zawiasach łatwa w demontażu	•	•	•	•	•	•	•	•
Filtry tłuszczowe	o	o	o	o	o	o	o	o
2-stopniowe otwieranie drzwi zapobiegające uderzeniu pary (opcja)	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.
Drzwi z podwójnym przeszkleniem i barierą powietrzną; szkło wewnętrzne na zawiasach, otwierane do łatwego mycia	•	•	•	•	•	•	•	•
W modelach stołowych uchwyt drzwi do zatraskiwania jedną ręką	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
W modelach podłogowych uchwyt drzwi do obsługi jedną ręką przez pokręcenie w prawo	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Rynna ociekowa w drzwiach z automatycznym spustem kroplin	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Blokady otwierania drzwi przy 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•	•	•
Bezdotykowy czujnik zamknięcia drzwi	•	•	•	•	•	•	•	•
Zrozumiałe symbole graficzne dla ułatwienia obsługi	•	•	•	•	•	•	•	•
Kompaktowe wymiary oszczędzające powierzchnię	•	•	•	•	•	•	•	•
Komora robocza z AISI 304	•	•	•	•	•	•	•	•
Bezszwowa, higieniczna konstrukcja komory z zaokrąglonymi narożnikami	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogenowe oświetlenie komory z przeciw uciarową osłoną ze szkła Ceran	•	•	•	•	•	•	•	•
Kształt komory zapobiegający skapywaniu kroplin	•	•	•	•	•	•	•	•
Wymowany stelaż na pojemniki z prowadnicami co 65mm (modele stołowe)	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	o	n.d.
Mobilny wózek ze stelażem (modele podłogowe) z blokadą pojemników. Zaokrąglone narożniki. Pojemnik ociekowy ze spustem	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Mobilny stelaż z blokadą pojemników	o		o		o		o	
Boczne prowadnice do mobilnego stelaża	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Szufladowy pojemnik na detergent	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
System szybkiego podłączania detergentów	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Palniki komory o wysokiej sprawności i niskiej emisji spalin z wymiennikami ciepła	•	•	•	•	•	•	•	•
Palniki bojlera o wysokiej sprawności i niskiej emisji spalin z wymiennikami ciepła	•	•	•	•	•	•	•	•

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

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

Główne cechy Schładzarki/zamrażarki szokowe

Tryby schładzania i zamrażania	air-o-chill®
Cykl Cruise automatycznie steruje procesem schładzania szokowego uwzględniając rodzaj i ilość żywności (bez modeli 20 GN 2/1)	•
Delikatne schładzanie (polecane do warzyw) z 90°C do 3°C w czasie krótszym niż 90 minut. Temperatura robocza 0°C	•
Mocne schładzanie (polecane do mięsa) z 90°C do 3°C w czasie krótszym niż 90 minut. Temperatura robocza -20°C	•
Chłodziarka (uruchamiana automatycznie po schładzaniu szokowym) przechowuje produkty w 3°C	•
Zamrażanie szokowe z 90°C do -18°C w czasie krótszym niż 240 minut. Temperatura robocza -36°C	•
Zamrażarka (uruchamiana automatycznie po zamrażaniu szokowym) przechowuje produkty w -22°C	•
Programy własne	•
Funkcja Turbo schładzania. Temperatura robocza +3°C lub -36°C	•
Dodatkowe funkcje	
2 programy własne na tryb + 2 cykle do lodów	•
Czas i temperatura robocza ustawiana według potrzeb	•
W opcji 3 jednopunktowe sondy rdzenia	◦
Sonda rdzenia 3-punktowa	•
Automatyczne inteligentne rozmrażanie	•
Manualne rozmrażanie	•
Tryby schładzania według norm UK, NF lub standardów lokalnych	•
Nastawianie parametrów	•
Alarmy bezpieczeństwa (HACCP) dźwiękowe i wizualne	•
Alarmy dźwiękowe i wizualne sygnalizujące wadliwą pracę urządzenia	•
System auto-diagnostyczny	•
Seryjny port RS 485	◦
System monitoringu HACCP	◦
Cechy	
Czytelne symbole graficzne dla maksymalnego ułatwienia obsługi	•
Temperatura i czas do zakończenia wyświetlane podczas cyklu	•
Cyfrowe wyświetlacze temperatury, widoczne z odległości 12 m	•
Cyfrowy timer, 0-8 godz., lub ciągle	•
Wyświetlanie komunikatów operacyjnych i ostrzegawczych	•
Dotykowy przycisk wyboru funkcji dodatkowych	•
Duże wentylatory dla maksymalnego wyciągu ciepła	•
Żebra parownika powlekane	•
Uszczelki magnetyczne z ogrzewanymi ramkami	•
Uchwyt drzwi obsługiwany jedną ręką	•
Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304	•
Stelaże na pojemniki kompatybilne z piecami air-o-steam	•
Przyłącza i instalacja, znaki zgodności	
Nogi o regulowanej wysokości (z wyłączeniem modeli 20 GN 2/1)	•
Możliwy montaż na kółkach w przypadku air-o-chill® 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 i 10 GN 2/1	•
Instrukcja obsługi, schematy elektryczne, deklaracje zgodności	•
Ustawianie w STOS: air-o-chill® 6 GN 1/1 pod air-o-steam 6 GN 1/1	◦

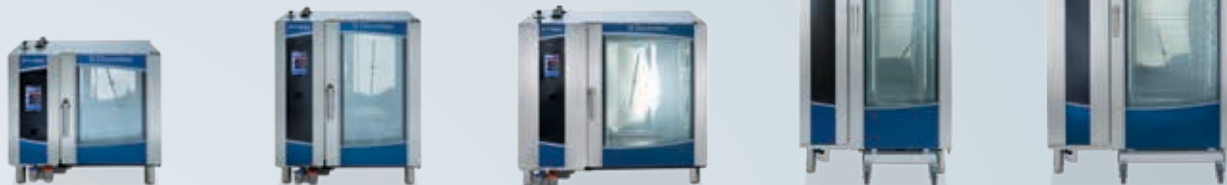
• Standard

◦ Opcja

n.d. - nie dostępne

Asortyment

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



6 GN 1/1 - el./gaz.
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
898x915x808 mm

10 GN 1/1 - el./gaz.
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
898x915x1058 mm

10 GN 2/1 - el./gaz.
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
1208x1065x1058 mm

20 GN 1/1 - el./gaz.
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
993x957x1795 mm

20 GN 2/1 - el./gaz.
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
1243x1107x1795 mm

air-o-chill®



30/25 kg - 6 GN 1/1
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
897x1007x1060 mm

50/50 kg - 10 GN 1/1
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
895x1007x1730 mm

70/70 kg - 10 GN 2/1
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
1250x1148x1730 mm

100/85 kg - 20 GN 1/1
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
1040x895x1783 mm

180/170 kg - 20 GN 2/1
Wymiary zewn. (sz.xgl.xwys.)
1400x1260x2473 mm

Więcej o naszej filozofii biznesowej na www.electrolux.com