Thinking of you

Electrolux

air-o-convect

Печь, что надо!

air-o-convect: иное измерение в поварском искусстве

Большой выбор моделей air-o-convect и их комбинаций для решения любых задач в общественном питании.

Кафетерии и закусочные, наглядная кулинария, отделы деликатесов
Динамичное обслуживание посетителей, у которых мало времени, но взыскательный вкус.

Рестораны быстрого обслуживания, супермаркеты, учебные заведения
Качественная еда в любое время.

Производственные и школьные обеды, банкетное обслуживание
Возможность приготовить превосходные блюда для большого количества гостей в любом месте.

Крупные социальные и корпоративные столовые, фабрики-кухни поточной загрузки
Идеальное решение для круглосуточного приготовления качественной пищи в больших объемах.

Технические решения для повседневного успеха

Новая печь air-o-convect позволяет готовить на пару, варить, тушить, жарить и запекать превосходные блюда и выпечку по стандартам пищевой безопасности (HACCP).

Вентилятор двойного действия

- Гнутые лопасти вентилятора двойного действия обеспечивают равномерное распределение горячего воздуха по всему объему рабочей камеры. Вентилятор затягивает воздух извне через отверстия на задней панели печи и удаляет избыточную влагу через пароотводный клапан. Прежде, чем попасть в рабочую камеру, свежий воздух проходит через нагревательные элементы.
- Для выпечки или деликатного приготовления следует использовать функцию “Hold” (импульсная вентиляция). Режим полной скорости вращения вентилятора рекомендован для приготовления мяса, рыбы и овощей.

Вентилятор двойного действия

Термощуп

Для точного контроля над процессом тепловой обработки необходимо использовать термощуп. Поместите его в толщу продукта, установите на панели температурное задание и нажмите на кнопку “Старт”. Печь air-o-convect автоматически завершит цикл, как только термощуп зарегистрирует заданную температуру внутри продукта.

Термощуп

Двухэтапный рабочий цикл

Два последовательных этапа с различными параметрами и автоматическим переходом от одного к другому. Сначала для равномерной обработки исходного продукта блюдо готовится в режиме паронасыщения, затем подача пара прекращается и более высокая температура позволяет получить хрустящую подрумяненную корочку.

HACCP — Анализ рисков и контроль над критическими точками процесса

Данные каждого цикла тепловой обработки можно распечатать на специальном принтере (приобретается дополнительно) либо сохранить на ПК.

Дверь с двойным стеклом

- Безопасность в работе персонала
- Удобство в уходе и мытье
- Рама из нержавеющей стали AISI 304
- Каплесборник для конденсата по нижней кромке рамы

Каплесборник

Дверь с двойным стеклом

Магия одиннадцати

air-o-convect — это единственная печь без бойлера, способная обеспечить необходимый уровень паронасыщения для любой рецептуры!

11 ступеней автоматического паронасыщения

0

Обработка без дополнительного увлажнения (для обжарки и создания хрустящей корочки)

5-6

Средний уровень (для блюд стандартного порциона)

1-2

Низкий уровень паронасыщения (например, для тушения овощей)

7-8

Средне-повышенный уровень (для блюд крупного порциона)

3-4

Средне-пониженный уровень паронасыщения (методика au gratin, запекание мяса и рыбы)

9-10

Высокий уровень паронасыщения (для обработки больших объемов, для первого этапа при приготовлении выпечки, а также для регенерации заранее приготовленных блюд)

Панель управления: просто и понятно

Главный выключатель вкл./выкл.

Двухэтапный рабочий цикл

СТАРТ/СТОП рабочего цикла

Ступени автоматического паронасыщения

Цифровой температурный дисплей

Время тепловой обработки/ температурное задание для термощупа

HACCP - Анализ рисков и контроль над критическими точками процесса

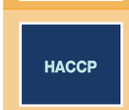
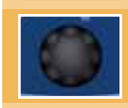
Функция мармита (Hold)

Циклы очистки рабочей камеры

Управление положением заслонки

Ручной впрыск воды

Быстрое охлаждение камеры

	Автоматическое паронасыщение	11 ступеней от запекания до варки на пару
	Цифровой температурный дисплей	Крупные символы зеленого цвета показывают реальную температуру в рабочей камере, более мелкие красного цвета— температурное задание. Для удобства в работе эти данные выводятся на дисплей одновременно
	Дисплей таймера/ термощупа	Крупные символы зеленого цвета показывают время, оставшееся до окончания рабочего цикла, более мелкие красного цвета— общее заданное время. Для удобства в работе эти данные выводятся на дисплей одновременно
	Функция мармита	Режим импульсной вентиляции рекомендуется при приготовлении выпечки, использовании деликатных методик и для поддержания блюд в горячем состоянии.
	**HACCP**	Мониторинг пищевой безопасности текущих операций с выводом данных на принтер (базовая версия) или на ПК (расширенная версия).
	Чистка и мытье	Выбор одного из четырех циклов автоматической чистки и мытья камеры (от мягкого до сверхсильного) или полуавтоматического мытья с нанесением моющего средства вручную
	Управление заслонкой	Открытие заслонки приводит к удалению из камеры избыточной влаги, выделяемой самим продуктом. Так образуется хрустящая подрумяненная корочка.
	**Главная рукоятка**	Предназначена для выбора ступени паронасыщения, различных температурных заданий, в том числе и для термощупа, а также продолжительности цикла или этапов.
	Впрыск воды вручную	Позволяет мгновенно повысить уровень влажности в печи по ходу работы.
	Быстрое охлаждение	Для интенсивного охлаждения рабочей камеры и быстрого перехода к следующему этапу с более низким температурным режимом. Эта функция включается автоматически, если реальная температура в камере превышает температурное задание.

Автоматическая встроенная система очистки и мытья

Печи air-o-convect чрезвычайно легко чистить и мыть. Достаточно выбрать нужный цикл, нажать на кнопку СТАРТ и можно идти домой.

4 цикла автоматической чистки:
Выбор циклов от мягкого до сверхсильного, продолжительностью от 32 до 104 минут в зависимости от желаемого результата

- Полностью автоматическое мытье рабочей камеры печи, выполненной из нержавеющей стали AISI 304
- Встроенная и простая в использовании система без каких-либо дополнительных устройств или аксессуаров
- Автоматическое охлаждение рабочей камеры, если температура в ней превышает 70° C
- Автоматический переход в режим ожидания по завершении цикла очистки: не нужно ждать его окончания
- В случае внезапного отключения электропитания во время выполнения любого цикла, при возобновлении подачи тока начинается ополаскивание рабочей камеры для удаления остатков моющего средства

Полуавтоматическая чистка:

- Продолжительность полного цикла - 17 минут. Из них 7 минут длится подача пара для размягчения жировых отложений на стенках рабочей камеры, после чего акустический сигнал уведомляет оператора о необходимости нанесения моющего средства. Двухминутная пауза предусмотрена для воздействия моющего средства, после чего еще на 8 минут включается подача пара. По окончании полуавтоматического цикла необходимо тщательно провести финальное ополаскивание рабочей камеры – эта операция выполняется вручную при помощи бокового душирующего устройства
- Расход воды на парообразование и финальное ополаскивание составляет от 6 до10 литров
- Допускается использование любого моющего средства для пароконвекционных печей.

Цикл сверхсильного мытья разработан для очистки печи после трехкратной жарки цыплят с полной загрузкой при температуре 200° C продолжительностью 45 минут каждая.

Ощутимые сбережения – результат высокого КПД

Новые горелки в газовых версиях печей air-o-convect высокоэффективны, безопасны и экономичны: их внедрение позволило снизить расход газа на 20%.

- Такой высокий КПД (85-90%) достигается благодаря рифленому теплообменнику особой конструкции, обеспечивающему более эффективную подачу тепла внутрь рабочей камеры

Подтверждено сертификатом:

GASTEC Qa

High Efficiency
&
Low Emissions

Исходные данные для расчета:
- Сравнение с эффективностью стандартной комби-печи
- Экономия затрат на приготовление различных блюд (лазанья, ростбиф, картофель на пару и т. д.)

Годовая экономия за счет использования газовых горелок, применяемых в печах air-o-convect.

ресторан малого формата
100 блюд в день
персонал кухни: 3 чел.
280 рабочих дней в году

ресторан крупного формата
250 блюд в день
персонал кухни: 8 чел.,
280 рабочих дней в году

гостиница
500 блюд в день
персонал кухни: 16 чел.
365 рабочих дней в году

больница
1000 блюд в день
персонал кухни: 32 чел.
365 рабочих дней в году

фабрика-кухня
3000 блюд в день
персонал кухни: 100 чел.
280 рабочих дней в году

Полный модельный ряд

Газовые и электрические версии печей с различным объемом загрузки. Выберите именно ту, что принесет успех вашему бизнесу!

air-o-convect 6 GN 1/1
Максимальная загрузка 30 кг, идеальное решение при приготовлении от 40 до 60 блюд в день.

air-o-convect 10 GN 1/1 на нейтральном или тепловом шкафу
Максимальная загрузка 50 кг, идеальное решение при приготовлении от 60 до 100 блюд в день.

air-o-convect 10 GN 2/1 на открытой подставке
Максимальная загрузка 70 кг, идеальное решение при приготовлении от 100 до 140 блюд в день.

air-o-convect 20 GN 1/1 с тележкой
Максимальная загрузка 100 кг, идеальное решение при приготовлении от 140 до 200 блюд в день.

air-o-convect 20 GN 2/1
Максимальная загрузка 180 кг, идеальное решение при приготовлении от 200 до 360 блюд в день.

Гибкость

Различные комбинации печей air-o-convect между собой и в сочетании с техникой скоростного охлаждения /замораживания сэкономят рабочее пространство, снизят трудозатраты и откроют новые горизонты профессиональной кулинарии*.

Печь air-o-steam + печь air-o-convect
6 GN на 6 GN

Печь air-o-steam+ печь air-o-convect
6 GN на 10 GN 1/1 или
6 GN на 10 GN 2/1

Печь air-o-convect + шкаф скоростного охлаждения air-o-chill
6 GN на 6 GN

Печь air-o-convect + подставка
6 GN, 10 1/1 или 10 2/1 на нейтральном или тепловом шкафу или на открытой подставке

* Указанные комбинации действительны для всего модельного ряда air-o-system.

Набор дополнительных аксессуаров

Широкий выбор аксессуаров для печей air-o-convect удовлетворит самым взыскательным требованиям.

Кулинария	**881007**	Внутренняя структура для печей 10 GN 1/1
	922005	Внутренняя структура с шагом 65 мм (стандартная) для печей 6 GN 1/1
	922006	Внутренняя структура с шагом 65 мм (стандартная) для печей 10 GN 1/1
	922008	Внутренняя структура с шагом 80 мм на 5 GN 1/1
	922009	Внутренняя структура с шагом 80 мм на 8 GN 1/1
	922017	Две решетки из н/с AISI 304 размером GN 1/1
	922036	Две решетки размером GN 1/1 для цыплят (8 цыплят на решетке)
	922043	Внутренняя структура с шагом 65 мм для печей 10 GN 2/1
	922045	Внутренняя структура с шагом 80 мм для печей 10 GN 2/1
	922073	Комплект из колес и шарниров для печей 6&10 GN (необходим для эксплуатации вкатной структуры)
	922090	Универсальный антипригарный противень размером GN 1/1 и глубиной 20 мм
	922091	Универсальный антипригарный противень размером GN 1/1 и глубиной 40 мм
	922092	Универсальный антипригарный противень размером GN 1/1 и глубиной 65 мм
	922093	Алюминиевая решетка-гриль размером GN 1/1
	922215	Пластина-гриль размером GN 1/1
	922239	2 корзины для жарки

Выпечка	**922065**	Внутренняя структура под пекарские противни (400x600), с шагом 80 мм для печей 6 GN
	922066	Внутренняя структура под пекарские противни (400x600), с шагом 80 мм для печей 10 GN 1/1
	922068	Тележка со структурой под пекарские противни (400x600), с шагом 80 мм, для печей 20 GN 1/1
	922069	Тележка со структурой под пекарские противни (400x600), с шагом 80 мм, к печам 20 GN 2/1
	922070	Комплект из колес и шарниров для пекарской структуры, к печам 6&10 GN (необходим для эксплуатации вкатной структуры)
	922189	Противень для багетов, на 5 рядов, алюминиевый, перфорированный
	922190	Противень для выпечки, алюминиевый, перфорированный, с 4 бортиками
	922191	Противень для выпечки, алюминиевый, с 4 бортиками

Банкетное обслуживание	**922015**	Банкетная структура на 29 тарелок, с шагом 65 мм
	922016	Банкетная структура на 54 тарелки, с шагом 74 мм
	922052	Банкетная структура на 51 тарелку, с шагом 75 мм
	922055	Банкетная структура на тележке на 92 тарелки, с шагом 85 мм
	922071	Банкетная структура на 23 тарелки, с шагом 85 мм
	922072	Банкетная структура на 45 тарелок, с шагом 90 мм

Тележки и аксессуары к ним	**922004**	Тележка под вкатную структуру для печей 6&10 GN 1/1
	922013	Термочехол для структуры к печам 10GN 1/1
	922014	Термочехол для структуры к печам 20 GN 1/1
	922042	Тележка для вкатной структуры для печей 10 GN 2/1
	922047	Вкатная рама с ручкой и колесами для печей 10 GN 2/1
	922048	Термочехол для структуры к печам 10 GN 2/1
	922049	Термочехол для структуры к печам 20 GN 2/1
	922074	Вкатная рама с ручкой и колесами для печей 6&10 GN 1/1

Технологические аксессуары	**921305**	Автоматический водоумягчитель
	921306	Комплект для дезинфекции фильтра автоматического водоумягчителя
	922003	Комплект колес для подставки к печам 6&10 GN 1/1
	922012	Комплект из 4 регулируемых по высоте ножек
	922018	Воздуховод для газовых печей 6&10 GN 1/1
	922019	Воздуховод для газовых печей 10 2/1 & 20 1/1 GN
	922041	Направляющие для противней к печам GN 2/1
	922050	Воздуховод для газовых печей 20 GN 2/1
	922087	Открытая подставка к печам 6 GN 1/1 для установки печи под вытяжным зонтом
	922094	Экран для предварительного разогрева печи 20 GN 1/1 без тележки
	922095	Экран для предварительного разогрева печи 20 GN 2/1 без тележки
	922177	Жировой фильтр для печей 6 GN 1/1
	922178	Жировой фильтр для печей 10 GN 1/1 1/1 и 2/1
	922179	2 жировых фильтра для печей 20 NG 1/1 и 2/1
	922186	Водяной фильтр грубой очистки
	922171	Душирующее устройство бокового крепления
	922195	Стандартная открытая подставка с направляющими для противней для печей 6 & 10 GN
	922196	Шкаф-подставка для печей 6& 10 GN
	922197	Тепловой шкаф-подставка с увлажнением для печей 6 &10 GN
	922198	Открытая подставка с направляющими для противней к печам 10 GN 2/1
	922199	Шкаф-подставка с направляющими для противней к печам 10 GN 2/1
	922200	Тепловой шкаф-подставка с направляющими для противней к печам 10 GN 2/1
	922216	Набор комплектующих для башенной установки газовых печей 6 GN + 6 &10 GN 1/1
	922217	Набор комплектующих для башенной установки электрических печей 6 GN + 6 &10 GN 1/1

… и многое другое!

Шкаф-подставка к печам 6 и10 GN 1/1

Тепловой шкаф-подставка с увлажнением к печам 6 и10 GN 1/1

Стандартная открытая подставка с направляющими для противней к печам 6 и 10 GN 1/1

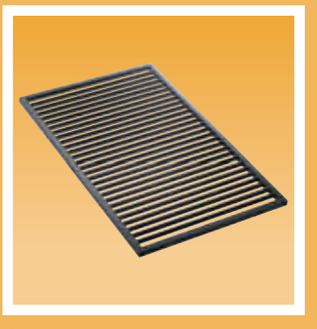
Тележка для вкатной структуры к печам 10 GN 2/1

Вкатная рама с ручкой к печам 6 и 10 GN 1/1

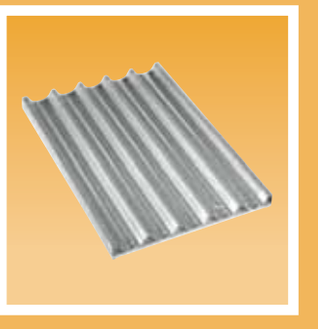
Внутренняя структура к печам 10 GN 1/1 или 10 GN 2/1, с шагом 65 мм или 80 мм, в комплекте с колесами

Внутренняя структура к печам 6 GN, с шагом 63 мм или 80 мм, в комплекте с колесами

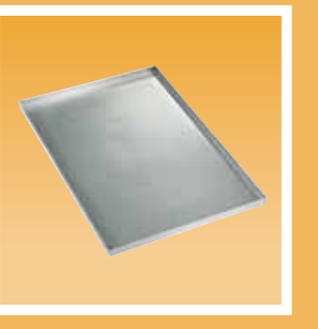
Структура для противней на тележке к печам 20 GN 1/1 или 20 GN 2/1, с шагом 63 мм или 80 мм



Алюминиевая решетка-гриль GN 1/1

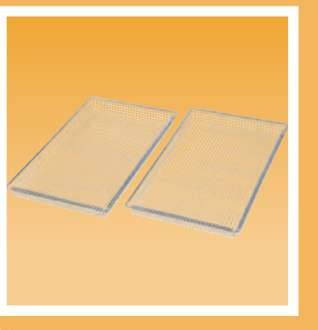


Противень для багетов на 5 рядов, алюминиевый, перфорированный, с силиконовым покрытием

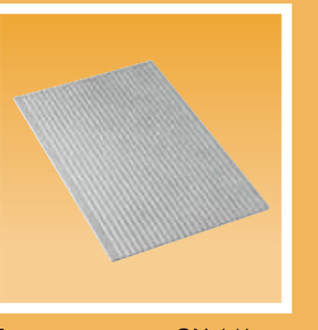


Противень для выпечки с бортиками, алюминиевый, сплошной или перфорированный, 400x600x20

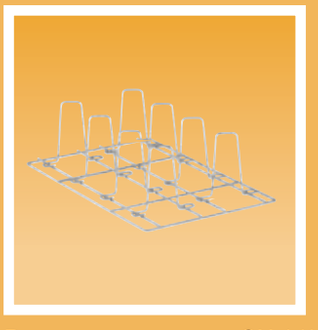
Универсальный антипригарный противень глубиной 20, 40 или 65 мм



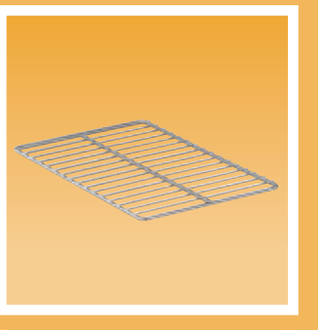
Корзины для жарки



Пластина-гриль GN 1/1



Решетка для цыплят GN 1/1



Решетка из нержавеющей стали GN 1/1

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com

Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:

Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации

9JEDLU Концерн оставляет за собой право на усовершенствование модельного ряда и характеристик оборудования без дополнительного уведомления.