

*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 (НАССР).

## 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 паротводный 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.

## Термошуп

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

## 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.

## НАССР — 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



Вентилятор двойного действия



Термошуп



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



	<b>Автоматическое паронасыщение</b>	11 ступеней от запекания до варки на пару
	<b>Цифровой температурный дисплей</b>	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
	<b>Дисплей таймера/термощупа</b>	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
	<b>Функция мармита</b>	Режим импульсной вентиляции рекомендуется при приготовлении выпечки, использовании деликатных методик и для поддержания блюд в горячем состоянии.
	<b>НАССР</b>	Мониторинг пищевой безопасности текущих операций с выводом данных на принтер (базовая версия) или на ПК (расширенная версия).
	<b>Чистка и мытье</b>	Выбор одного из четырех циклов автоматической чистки и мытья камеры (от мягкого до сверхсильного) или полуавтоматического мытья с нанесением моющего средства вручную
	<b>Управление заслонкой</b>	Открытие заслонки приводит к удалению из камеры избыточной влаги, выделяемой самим продуктом. Так образуется хрустящая подрумяненная корочка.
	<b>Главная рукоятка</b>	Предназначена для выбора ступени паронасыщения, различных температурных заданий, в том числе и для термощупа, а также продолжительности цикла или этапов.
	<b>Впрыск воды вручную</b>	Позволяет мгновенно повысить уровень влажности в печи по ходу работы.
	<b>Быстрое охлаждение</b>	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° С
- 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 до 10 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° С 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:



**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.**



## 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	Код	Описание
	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	Код	Описание
	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	Код	Описание
	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

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



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



## ... и многое другое!



Шкаф-подставка к печам  
6 и 10 GN 1/1



Тепловой шкаф-подставка  
с увлажнением к печам  
6 и 10 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

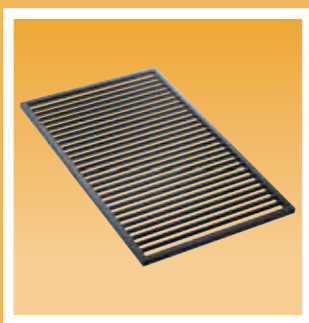


Внутренняя структура  
к печам 6 GN, с шагом  
63 мм или 80 мм, в  
комплекте с колесами

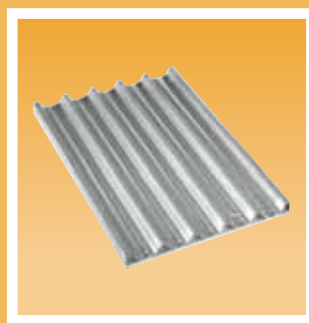


Структура для противней  
на тележке к печам 20  
GN 1/1 или 20 GN 2/1, с  
шагом 63 мм или 80 мм

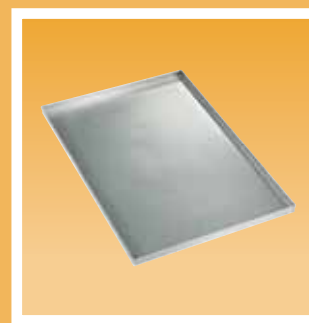




Алюминиевая решетка-гриль GN 1/1



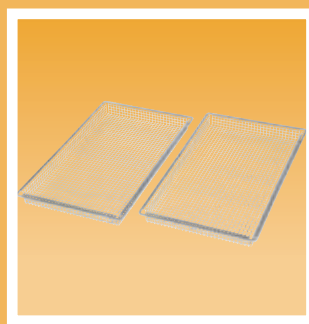
Противень для багетов на 5 рядов, алюминиевый, перфорированный, с силиконовым покрытием



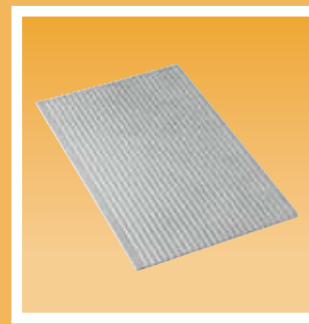
Противень для выпечки с бортиками, алюминиевый, сплошной или перфорированный, 400x600x20



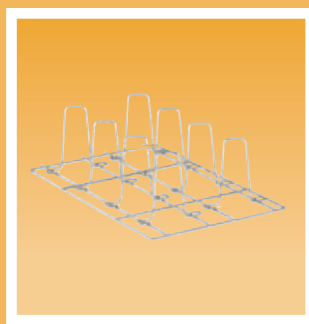
Универсальный антипригарный противень глубиной 20, 40 или 65 мм



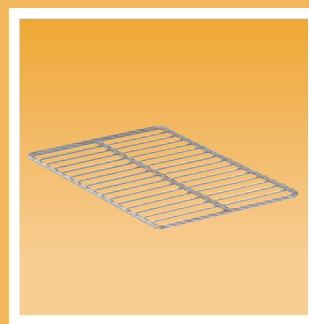
Корзины для жарки



Пластина-гриль GN 1/1



Решетка для цыплят GN 1/1



Решетка из нержавеющей стали GN 1/1

[www.electrolux.com/foodservice](http://www.electrolux.com/foodservice)

Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:

Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации

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

9JEDLU