



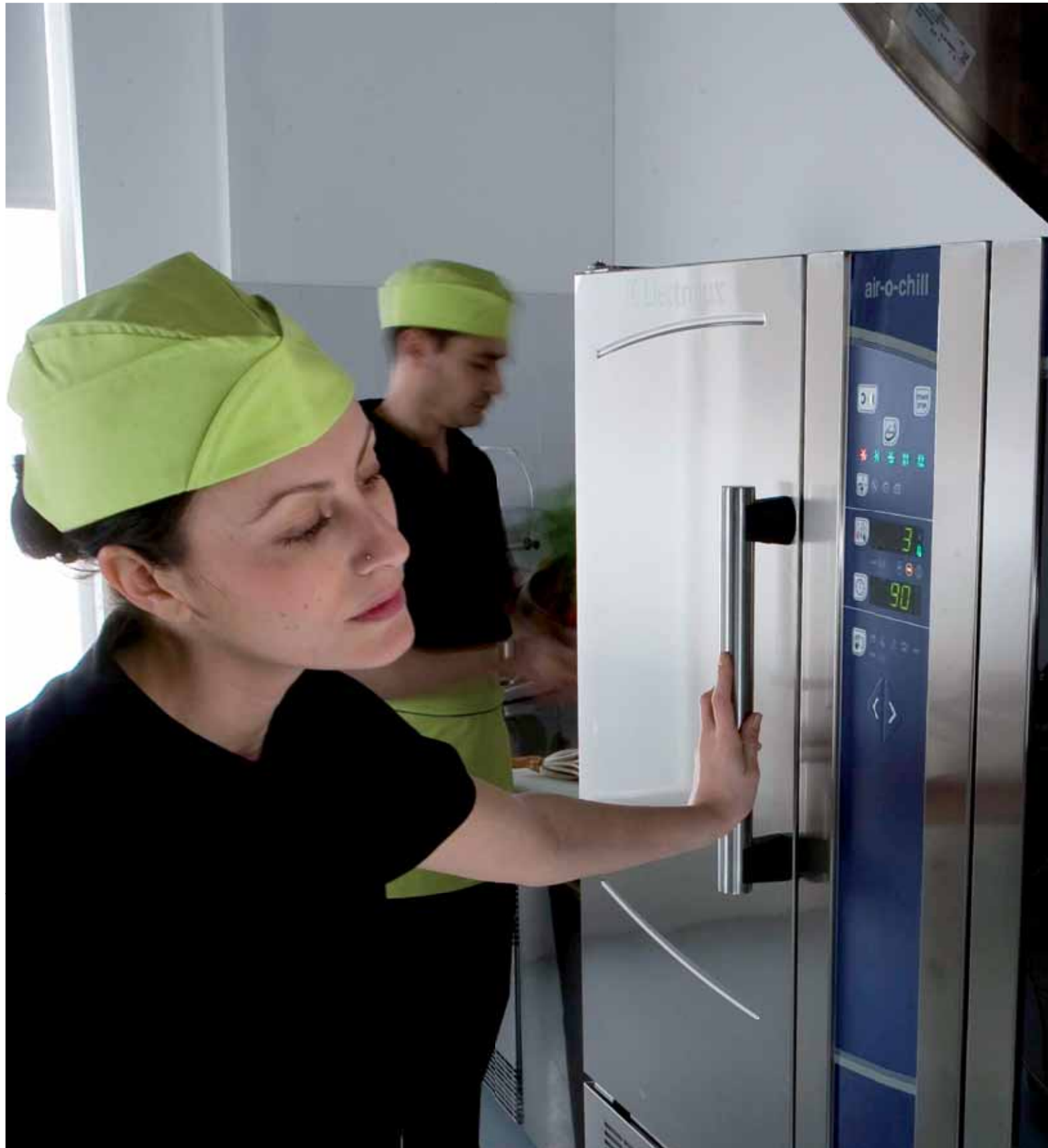
Thinking of you
Electrolux

air-o-chill



air-o-steam
TOUCHLINE

Electrolux



Вкусно, изысканно и...
безопасно!



Air-o-chill – инновационный шкаф скоростного охлаждения/ замораживания – это составная часть интегрированной системы Cook&Chill. Шкафы air-o-chill оптимизируют работу любой кухни, продлевают срок хранения блюд и сводят к нулю нежелательные потери. Готовьте вкуснее и тратьте меньше с Cook&Chill!



Cook&Chill – комплексное решение!

Воплотить кулинарный талант в неограниченных возможностях позволит только применение air-o-system. Высокие технологии, модульное исполнение и элегантный дизайн доставят истинную радость от работы любому шеф-повару.

Качество блюд

- Отличный результат, надежность и безопасность
- Более разнообразное меню
- Паровая обработка продуктов в вакуумной упаковке
- Единое производство для множества разнообразных блюд при соблюдении высоких санитарных стандартов

Пакет преимуществ air-o-system:

- = высочайшее качество
- = существенная экономия
- = расширение привычных границ бизнеса
- Целевые закупки сырья
- Минимизация ручного труда и снижение его стоимости
- Эффективное планирование работы на кухне
- Впечатляющее меню, нацеленное на увеличение прибыльности
- Экономия энергозатрат за счет сокращения временного фактора
- Существенное уменьшение весовых потерь
- Выручка, увеличенная в разы

1 – Приготовление

Пароконвектоматы Electrolux – это первоклассное оборудование для тепловой обработки продуктов.

2 – Скоростное охлаждение/замораживание

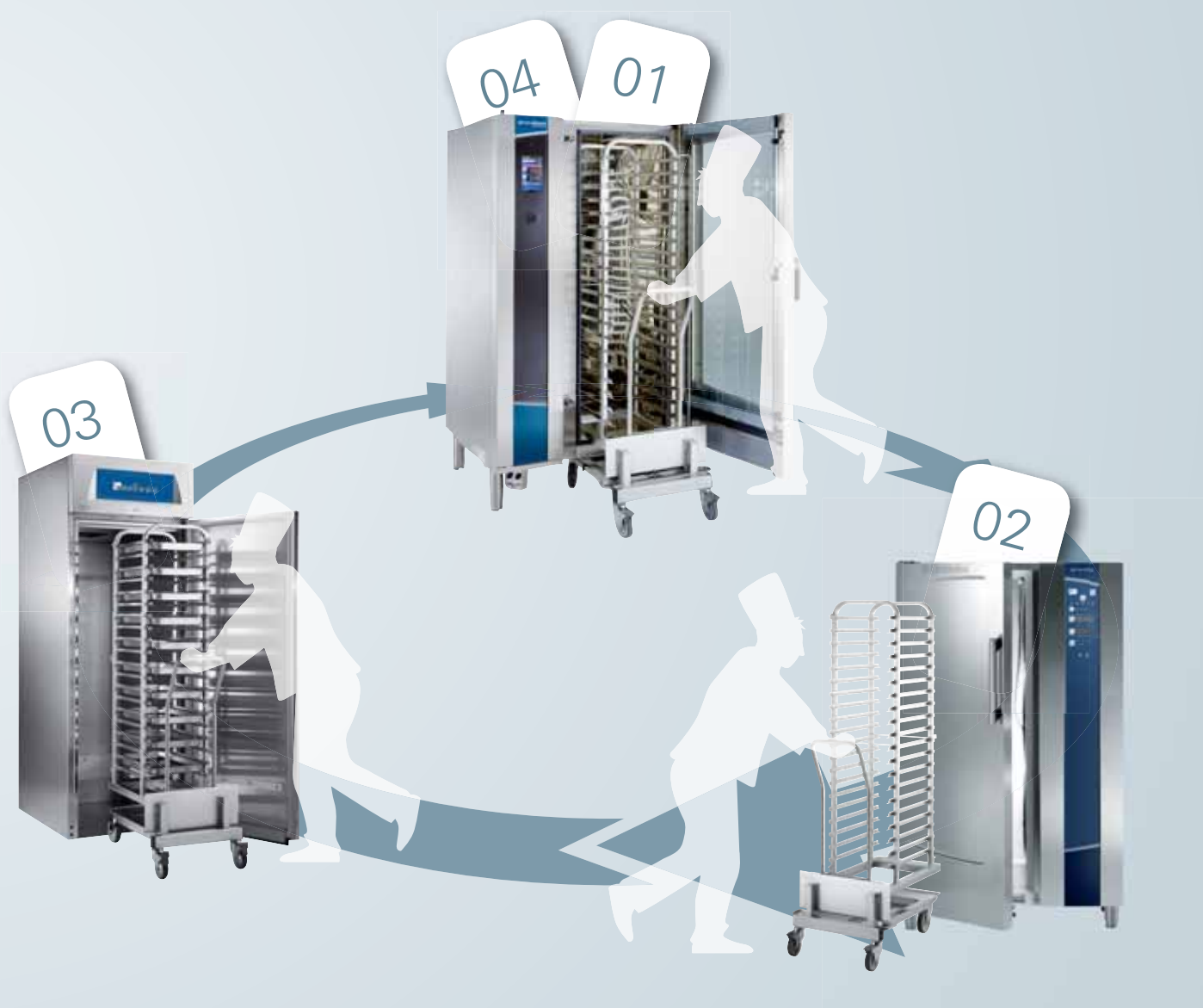
Процесс скоростного охлаждения подразумевает быстрое снижение температуры в сердцевине готового продукта с 90 °С до 4°С менее, чем за 90 минут или от 90 °С до - 18 °С менее, чем за 240 минут.

3 – Хранение

Режим хранения включается непосредственно после фазы скоростного охлаждения. Далее готовые блюда можно хранить в холодильнике в течении 5 дней, а в морозильной камере – до 1 года.

4 – Регенерация и сервировка

Регенерация блюда происходит непосредственно перед подачей. В пароконвектоматах Electrolux эта процедура занимает 7-10 минут в зависимости от размера порции.



Создайте систему в соответствии с собственными потребностями. Весь ассортимент пароконвектоматов, шкафов скоростного охлаждения /замораживания, холодильного оборудования и аксессуаров представлен на сайте: www.electrolux.ru/foodservice

Скоростное охлаждение air-o-chill®

Функция Cruise Cycle: продлите свежесть продуктов на 5 дней!

Экономия времени, снижение затрат, минимизация физических усилий: техника скоростного охлаждения и замораживания air-o-chill® поможет превратить работу на кухне в удовольствие. Теперь можно приготовить нужное количество блюд заранее, подвергнуть их санитарному охлаждению, а затем регенерировать в часы пиковой загрузки, удивляя клиентов высочайшим уровнем обслуживания.



Что такое функция Cruise Cycle?

Функция Cruise Cycle автоматически регулирует ход процесса охлаждения в зависимости от типа и размера загруженного продукта. При этом функция прекращает процесс приготовления в соответствии с нормативами пищевой безопасности и позволяет сохранить качество продукта, избежав разрушения его поверхностной ткани (т.н. «низкотемпературный ожог»).

Для чего нужна функция Cruise Cycle?

Функцию очень легко активировать – просто нажмите кнопку и теперь процесс скоростного охлаждения управляется автоматически. Оператору нет необходимости самому выбирать между жестким и мягким циклами. Использование функции позволяет обеспечить высокое качество конечного продукта: процесс охлаждения/замораживания автоматически адаптируется к типу продукта, исключая чрезмерное охлаждение. Функция также позволяет сократить время охлаждения почти на 40%.

Как использовать функцию?

Поместите термомощуп в толщу продукта и нажмите кнопку «Cruise».

Для кого важна функция Cruise Cycle?

В первую очередь – для предприятий поточного приготовления блюд – школьных и корпоративных столовых, заготовочных цехов и фабрик-кухонь. Преимущества использования этой функции очевидны: простота, гарантированное сохранение качества продукта и исключение чрезмерного охлаждения.

Функции	air-o-chill®
	Мягкое охлаждение (температура -2 °C)
	Жесткое охлаждение (температура -20 °C)
	Хранение при температуре +3°C
	Скоростное замораживание при температуре -36°C
	Хранение при температуре -22°C

air-o-chill® – эффективное, безопасное и всегда безупречное охлаждение

Оптимальный результат без лишней траты времени!
Готовые блюда из печи можно сразу загружать в шкаф скоростного охлаждения, а функция air-o-check возьмет на себя заботу о соблюдении заданных рабочих параметров.



air-o-start

- Никакого предварительного охлаждения приготовленных блюд не требуется
- Надежный и долговечный компрессор

Как это работает:

- Функция air-o-start активируется автоматически, если с момента окончания последнего цикла в шкафах air-o-chill® прошло более суток
- Автоматическая функция импульсного пуска air-o-start обеспечивает равномерную циркуляцию масла в контуре

air-o-check

- Обеспечивает санитарный стандарт охлаждения или замораживания, даже если термощуп был установлен в продукт некорректно

Как это работает?

- Система проверяет корректность установки температурного щупа и автоматически выбирает параметры, ориентированные либо на показания щупа, либо на установки таймера

air-o-chill® шкафы скоростного охлаждения и замораживания

Высокая эффективность при простоте использования позволяет успешно противостоять серьезной поточной нагрузке на профессиональной кухне. Наличие особых режимов для каждой категории продуктов.

Функция Cruise cycle

Режим Turbo Cooling и персональные программы (2 на цикл). Программы можно настроить индивидуально, либо переключить на режим для закаливания мороженого Ice Cream

Показания температуры внутри камеры/ в сердцевине продукта

НАССР и аварийная сигнализация

Фактическое время и самодиагностика

Полезные функции:

- Ручной пуск цикла оттайки
- Выбор термощупа (до 3 шт)
- Ультрафиолетовая стерилизация
- Выбор стандарта (UK,NF, персональные настройки)
- Настройки
- Просмотр параметров НАССР
- Просмотр аварийных сигналов



Выбор режима охлаждения/ замораживания

- мягкое охлаждение
 - жесткое охлаждение
 - хранение в режиме холодильника
 - скоростное замораживание
 - хранение в режиме морозильника
- Стандарты NF/UK
или персональные
настройки**

Оценка времени до конца рабочего цикла с термощупом

Центральный селекторный переключатель

- цикл
- время
- температура в сердцевине продукта
- полезные функции

		Циклы охлаждения/замораживания
	Функция Cruise Cycle	Система автоматически выбирает режим охлаждения в зависимости от типа и размера продукта. Это позволяет сократить время охлаждения и избежать разрушения поверхностной ткани продукта (т.н. «низкотемпературный ожог»).
	Мягкое охлаждение при температуре циркулирующего воздуха: - 2°C	Идеальный метод охлаждения для деликатных продуктов, таких как зелень и резанные овощи, морепродукты, небольшие порции мяса, кондитерские изделия, пироженные, печенье, макаронные изделия.
	Жесткое охлаждение при температуре циркулирующего воздуха: - 20°C	Идеальный метод охлаждения для твердых или однородных продуктов, таких как корнеплоды, цельное мясо или птица, соусы, супы, рагу, соте и запеканки.
	Скоростное замораживание при температуре циркулирующего воздуха: - 36 °C	Идеальный метод для замораживания всех видов продуктов – сырых, прошедших полную тепловую обработку, и полуфабрикатов – в целях последующего длительного хранения.
	Хранение При температуре + 3 °C	Режим хранения включается автоматически по окончании каждого цикла охлаждения/замораживания, обеспечивая экономию энергоресурсов и поддержание заданной температуры. Эту функцию можно активировать вручную, при этом air-o-chill® будет работать как обычный холодильник или морозильник.
	При температуре – 22°C	
	Режим Turbo cooling	Режим Turbo cooling напоминает пользователю о необходимости установки рабочей температуры в диапазоне от -36°C до +3°C. Предназначен для непрерывного производства.
	Персональные программы (2 на цикл)	В режиме программирования их можно переключить на режимы закаливания мороженого «Ice Cream» Freeze and Hold и «ICE CREAM» Turbo Cooling.

		Полезные функции
	Запуск вручную функции оттайки	Интеллектуальная оттайка осуществляется в автоматическом режиме только по мере необходимости, и длится не более, чем это требуется. Однако, эта функция может быть активирована и вручную.
	Селекторный переключатель температурного щупа	Позволяет последовательно выводить на дисплей показания 3-х температурных щупов (в комплект поставки входит только один, еще пару можно заказать дополнительно) при охлаждении/замораживании разных продуктов.
	Ультрафиолетовая стерилизация	Активация работы ультрафиолетовых ламп (в комплект поставки не входят), обеспечивающих стерилизацию рабочей камеры после каждого цикла.
	Выбор стандарта	Эта функция позволяет выбрать стандарт охлаждения/замораживания, соответствующий британским (UK) или французским (NF) нормативам (заложены в память). Третий стандарт можно создать самостоятельно в соответствии с местными нормативами.
	Настройки	Функция позволяет настроить следующие параметры: <ul style="list-style-type: none"> • дата и время • персональные настройки стандарта • аварийные сигналы и опции HACCP • время цикла стерилизации (только при наличии ультрафиолетовых ламп)
	Просмотр данных HACCP	Вывод на дисплей и проверка данных, зарегистрированных системой HACCP.
	Просмотр аварийных сигналов	Проверка аварийных ситуаций, зарегистрированных системой самодиагностики.

ARTE: Алгоритм оценки остаточного времени

Эта функция позволяет определить, сколько времени осталось до завершения рабочего цикла. Следовательно, система Cook&Chill от Electrolux позволяет более эффективно спланировать работу производственной кухни и значительно сократить текущие расходы.



Что такое ARTE?

ARTE – это алгоритм, при помощи которого система управления оценивает, сколько времени осталось до окончания цикла охлаждения или замораживания.

Для чего нужна эта функция?

При выборе любого цикла с использованием термощупа – в том числе и при замораживании – алгоритм ARTE определяет, сколько времени осталось до его завершения. Таким образом, оператор может получить информацию о том, когда аппарат будет готов для следующего цикла. А это в свою очередь позволяет **эффективнее планировать работу кухни**.

Как использовать ARTE?

Алгоритм работает автоматически. Поместите термощуп в толщу продукта и запустите желаемый цикл охлаждения или замораживания. Через некоторое время (от 10 до 40 мин. в зависимости от размера продукта) на дисплее высветится время, оставшееся до окончания цикла.

Для кого важен алгоритм ARTE?

Оценка остаточного времени полезна для планирования работы в корпоративных столовых, где зачастую создаются собственные рецептуры (со ссылками на тип продукта, его количество и время охлаждения). Эта функция очень востребована и в крупных ресторанах, в которых шеф-повара смогут грамотно планировать работу всей кухни, исходя из графика санитарного охлаждения приготовленных блюд. Конусообразный щуп легко извлечь даже из замороженного продукта – достаточно повернуть иглу на 90°.

Комплектация:

- В стандартном исполнении шкафы скоростного охлаждения/замораживания оснащены одним термощупом с одним сенсорным датчиком.
- Дополнительно можно установить еще два односенсорных термощупа, что позволит одновременно охлаждать или замораживать продукты различной типологии.
- Если ваша специфика – это мясные блюда, то мы рекомендуем повысить точность замера температуры, установив щуп с тремя сенсорными датчиками.



Многофункциональная внутренняя структура

Благодаря новой системе крепления направляющих вы сможете загружать в шкаф скоростного охлаждения/замораживания глубокие контейнеры с мороженым, гастропосуду или противни для выпечки 600x400 мм.

Высочайшая многофункциональность гарантирована: вы можете легко изменить внутреннюю конфигурацию креплений, повернув вертикальные направляющие на 90°. Теперь вместо гастроконтейнеров вы можете разместить в шкафу пекарские противни размером 600x400. Возможность укрепить направляющие на любом уровне (шаг крепления – 20 мм) позволяет организовать внутреннее пространство шкафа по вашему усмотрению.

- 30/25 кг - 6 GN 1/1:
 - 18 возможных уровней крепления – шаг 20 мм:
 - гастропосуда GN 1/1 – 6 шт.;
 - пекарские противни 600x400 – 6 шт.;
 - контейнеры (5 кг) для мороженого – до 9 шт.
- 50/50 кг – 10 GN 1/1:
 - 36 возможных уровней крепления – шаг 20 мм:
 - гастропосуда GN 1/1 – 10 шт.;
 - пекарские противни 600x400 – 10 шт.;
 - контейнеры (5 кг) для мороженого – до 18 шт.
- 70/70 кг – 10 GN 2/1:
 - 36 возможных уровней крепления – шаг 20 мм:
 - гастропосуда GN 2/1 – 10 шт.;
 - пекарские противни 600x400 – 20 шт.;
 - пекарские противни 600x800 – 10 шт.;
 - контейнеры (5 кг) для мороженого – до 36 шт.



Режим Turbo cooling

Режим обеспечивает непрерывное охлаждение/замораживание: вентиляторы работают без остановки, автоматически включается цикл оттайки. Задайте нужную температуру и отправляйте горячие блюда на охлаждение или выгружайте уже охлажденные, используя универсальное вспомогательное оборудование Electrolux air-o-system.



Режим Turbo cooling



Фиксатор дверцы

Что такое «Turbo Cooling»?

Режим позволяет установить температурное задание в диапазоне от -36°C до +3°C. Аппарат будет поддерживать заданную температуру благодаря непрерывному вращению вентиляторов, при этом циклы оттайки будут включаться автоматически. Следовательно, этот режим незаменим при интенсивной работе большой кухни или кондитерского производства.

Для чего нужен этот режим?

В первую очередь для обеспечения большой производственной нагрузки, когда на кухне идет непрерывный процесс приготовления и охлаждения/замораживания большого количества различных блюд. Но ассортимент необязательно должен быть обширным. Режим «Turbo Cooling» будет востребован и тогда, когда при массовом производстве полуфабрикатов отработано время их охлаждения.

Как использовать этот режим?

Очень просто! Выберите его нажатием соответствующей кнопки и установите температурное задание.

Для кого разработан этот режим?

- для магазинов мясной кулинарии с ограниченным ассортиментом, но большими объемами, нуждающимися в охлаждении
- для ресторанов с обширным меню
- для отделов деликатесов и наглядной кулинарии, предлагающих большой выбор блюд, но малые порции
- для корпоративных столовых и фабрик-кухонь
- для кондитеров в целях приготовления идеальных холодных десертов

Простой, но надежный фиксатор позволяет держать дверцу аппарата приоткрытой в нерабочее время, предотвращая тем самым появление неприятных запахов.



Режимы закаливания мороженого

Мороженое должно притягивать... И вкусом, и видом! Режимы «Freeze & Hold» и «Turbo Freezing» позволяют эффективно закаливать и хранить свежеприготовленное мороженое в привлекательном виде.

Что это такое?

Наше оборудование предлагает на выбор два режима работы с мороженым:

- Freeze & Hold. На первом этапе - Freeze – происходит закаливание свежеприготовленного мороженого при температуре -14°C (по желанию пользователя этот температурный параметр можно изменить). Этап можно проводить по таймеру или с использованием термощупа. По завершении закаливания аппарат автоматически переключается в режим хранения HOLD.
- Turbo Freezing: повар устанавливает рабочую температуру -16°C , таким образом шкаф становится местом хранения для мороженого, готового к сервировке.

Для чего нужны режимы закаливания?

- Режим Freeze & Hold (программа 1) используется для закаливания **только что приготовленного мороженого**, температура которого на выходе из фризера не бывает ниже -7°C .
- Режим Turbo Freezing (программа 2) предназначен для фиксации любых форм мороженого перед выкладкой в витрину.

Как использовать эти режимы?

Необходимо установить соответствующий параметр для активации режимов работы с мороженым, а затем в программном меню выбрать нужный режим: Freeze & Hold или Turbo Freezing.

- Скоростное охлаждение и замораживание в аппаратах Electrolux полностью соответствуют требованиям британских и французских нормативов.
- Параметры можно перенастроить в соответствии с национальными нормативами.
- Ультрафиолетовые бактерицидные лампы поставляются дополнительно по желанию пользователя.
- Гигиеничный дизайн рабочей камеры подтвержден сертификатом NF.
- Толщина изоляции из пенополиуретана высокой плотности составляет 60 мм.
- Отсутствуют озоноразрушающие соединения HCFC и CFC.
- Защитное покрытие предохраняет испаритель от коррозии.
- Электроподогрев периметра дверной рамы обеспечивает легкое открытие двери даже после цикла жесткого охлаждения или замораживания.
- Аспирационная панель на шарнирном креплении легко открывается, обеспечивая простой доступ к испарителю для его очистки и обслуживания.
- Внутренняя камера имеет округлую конфигурацию угловых стыков и наклонное дно со сливным отверстием – такое решение позволяет поддерживать высокий санитарный стандарт и значительно облегчает чистку и обслуживание оборудования.
- Съёмный магнитный уплотнитель облегчает тщательный уход за оборудованием.



Основные функции Шкафы скоростного охлаждения/замораживания

Режимы скоростного охлаждения и замораживания	air-o-chill*
Функция Cruise Cycle. Автоматический режим охлаждения по типу и размеру продукта (кроме моделей на 20 GN 2/1)	•
Мягкое охлаждение (рекомендовано для овощей) – от 90 °С до 3 °С менее, чем за 90 минут, t циркулирующего воздуха : - 2°С	•
Жесткое охлаждение (рекомендовано для мяса) -от 90 °С до 3 °С менее, чем за 90 минут, t циркулирующего воздуха : - 20°С	•
Хранение в режиме холодильника (включается автоматически по окончании цикла охлаждения) при t + 3 °С	•
Скоростное замораживание – с 90 °С до -18°С менее, чем за 240 минут, t циркулирующего воздуха : - 36 °С	•
Хранение в режиме морозильника (включается автоматически по окончании цикла замораживания) при t – 22°С	•
Персональные программы	•
Режим Turbo cooling. Рабочая температура в диапазоне от -36°С до +3°С.	•
Дополнительные функции	
Персональные программы (2 на цикл) + 2 режима для мороженого	•
Возможность выбрать собственные значения времени и температуры	•
3 термощупа с одним сенсорным датчиком в качестве аксессуаров	○
Термощуп с тремя сенсорными датчиками	•
Автоматическая функция интеллектуальной оттайки	•
Запуск оттайки вручную	•
Выбор стандарта: соответствие британским или французским нормативам или настройка персонального стандарта	•
Настройки	•
Звуковая аварийная сигнализация и визуальная индикация данных, зарегистрированных системой HACCP	•
Звуковая аварийная сигнализация и визуальная индикация сведений о неполадках оборудования	•
Автоматическая система диагностики	•
Серийный порт RS 485	○
Характеристики	
Интуитивно понятные символы для максимальной простоты использования	•
При прохождении любого цикла на дисплей выводятся данные о температуре и времени до окончания цикла	•
Значение температуры указывается крупными цифрами, хорошо видимыми с расстояния 12 м.	•
Цифровой таймер от 0 до 8 часов или режим непрерывной работы	•
Дисплей с рабочими и аварийными параметрами	•
Выбор дополнительных функций осуществляется простым нажатием кнопки	•
Большие вентиляторы для качественного удаления горячего воздуха	•
Защитное покрытие ребер испарителя	•
Съемный магнитный уплотнитель и электроподогрев периметра дверной рамы	•
Дверная ручка, позволяющая открывать дверь одной рукой	•
Конструкция из нержавеющей стали AISI 304	•
Внутренняя структура совместима с аксессуарами для пароконвектоматов air-o-steam	•
Подключение и установка, знаки соответствия	
Регулируемые по высоте ножки (за исключением моделей на 20 GN 2/1)	•
Шкафы air-o-chill на 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 и 10 GN 2/1 могут быть укомплектованы колесами	•
Руководство по эксплуатации, электросхемы, сертификаты соответствия	•
Башенное исполнение: комби-печь air-o-steam 6 GN 1/1 устанавливается поверх шкафа air-o-chill 6 GN 1/1	○

• стандартная комплектация

○ дополнительная опция

Ассортимент

Шкафы скоростного охлаждения/замораживания air-o-chill



30/25 кг – 6 GN 1/1

Внешние размеры (шхгхв)
897 x 1007 x 1060 mm



50/50 кг – 10 GN 1/1

Внешние размеры (шхгхв)
895 x 1007 x 1730 mm



70/70 кг – 10 GN 2/1

Внешние размеры (шхгхв)
1250 x 1148 x 1730 mm



100/85 кг – 20 GN 1/1

Внешние
размеры (шхгхв)
1040 x 895 x 1783 mm



180/170 кг – 20 GN 2/1

Внешние
размеры (шхгхв)
1400 x 1260 x 2473 mm



Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:



Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации.