Electrolux

air-o-system

Perfekte Gerichte...
Zuverlässig und sicher!

air-o-system, eine neue Kombination aus Heißluftdämpfer und Schnellrückkühler, die innovativste Lösung für einen kompletten Cook & Chill Prozess. air-o-system optimiert den Arbeitsablauf in der Küche, verlängert die Lagerfähigkeit und reduziert den Gewichtsverlust der Produkte. Cook & Chill in Perfektion bei gleichzeitiger Geldersparnis.

Electrolux
air-o-chill
air-o-steam

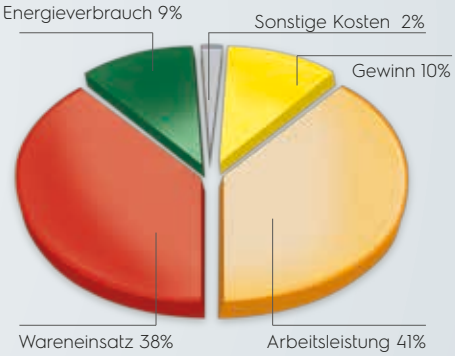
air-o-system macht Ihren Betrieb erfolgreicher

Dank der Systematisierung und der erleichterten Arbeitsabläufe können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Die einzelnen Komponenten des Electrolux air-o-system sind so aufeinander abgestimmt, dass sie auch höchsten Anforderungen der modernen Verpflegungssysteme entsprechen.

- Bis zu 38% der durchschnittlichen Betriebskosten einer Großküche entstehen bei der Rohware. Weniger Gewichtsverlust erzielt einen höheren Ertrag – jedes Gramm zählt!
- air-o-system bietet Lösungen, die den Gewichtsverlust reduzieren, aber auch die gesamte Speisenzubereitung wesentlich einfacher, sauberer und sicherer gestalten und dabei Zeit und Energie sparen.
- Diese Lösungen reichen vom Auftauen bis zum Garen, vom Garen zum Schock-/Tiefkühlen bis hin zum Regenerieren.

Beispiel-Rechnung:

- Gericht bestehend aus: 150 g Fleisch und 60 g Gemüse
- Fleischkosten/kg: 10 Euro
- Gemüsekosten, gemischt/kg: 2 Euro
- Anteil TK-Fleisch: 60%
- Anteil Niedertemperatur-Garen (LTC): 20% der Fleischzubereitung.



Jährliche Einsparung mit dem air-o-system

€ 23.840,50	€ 55.510,70	€ 136.800,30	€ 260.190,70	€ 579.060,30
Kleines Restaurant 100 Mahlzeiten/Tag Küchenpersonal: 3 Arbeitstage/Jahr: 280	**Großes Restaurant** 250 Mahlzeiten/Tag Küchenpersonal: 8 Arbeitstage/Jahr: 280	**Hotel** 500 Mahlzeiten/Tag Küchenpersonal: 16 Arbeitstage/Jahr: 365	**Krankenhaus** 1000 Mahlzeiten/Tag Küchenpersonal: 32 Arbeitstage/Jahr: 365	**Zentrale Produktionsküche** 3000 Mahlzeiten/Tag Küchenpersonal: 100 Arbeitstage/Jahr: 280

air-o-steam® Nutzen und Vorteile

Electrolux arbeitet ständig an Innovationen und Verbesserungen, selbst an Produkten, die bereits innovativ und erfolgreich sind. Diese Philosophie war Grundlage für die Entwicklung des air-o-steam®.

Ideale Garbedingungen durch:
- air-o-clima: präzise Feuchtigkeitsreglung für das beste Garklima
- air-o-flow: gleichmäßige Wärmeverteilung und somit gleichmäßige Ergebnisse
- 6-Punkte-Multi-Sensor: jederzeit genaue Kontrolle der Kerntemperatur

Einfache Bedienung
- air-o-clean: voll automatisches, eingebautes Reinigungssystem
- Leicht einsehbare Bedienblenden, auch aus 12 m Abstand deutlich sichtbar

Große Zeiteinsparungen – integrierte Systemlösung
- Komplettes Bankettsystem mit Zubehör, perfekt kompatibel mit Heißluftdämpfern und Schockkühlern
- Integriertes Handling für den gesamten air-o-system Prozess
- Für eine effizientere und effektivere Planung des Arbeitsablaufs in der Küche

Kosteneinsparungen mit dem air-o-system
- Weniger Gewichtsverlust – mehr Portionen – weniger Überproduktion
- Gesündere Zubereitung – weniger Fettverbrauch
- Hohe Effizienz und ein geringer Schadstoffausstoß wurden von Gastec bestätigt, 20% weniger Gasverbrauch

Geruchsneutralisierende Kondensationshaube
Die geruchsneutralisierende Kondensationshaube ist ein komplettes Lüftungssystem, das keinen Abzugsanschluss nach draußen benötigt. Durch diese speziellen Merkmale ist die geruchsneutralisierende Haube perfekt für Supermärkte, Gastronomie/Bistros, Front cooking und Schnellimbisse.
Für ausführlichere Informationen besuchen Sie bitte unsere Website www.electrolux.de/foodservice

Vier verschiedene Wege Ihrer Kochkunst Ausdruck zu verleihen

Vier Öfen, vier verschiedene Wege, jeder eine Bereicherung für Ihre Küche.

air-o-steam® Touchline | **air-o-steam®** | **air-o-convect Touchline** | **air-o-convect**

Ausstattung	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect Touchline	air-o-convect
Dampferzeugung	Dampfgenerator (Boiler)	Dampfgenerator (Boiler)	Direkteinspritzer (ohne Boiler)	Direkteinspritzer (ohne Boiler)
Feuchtigkeitskontrolle	air-o-clima	By-pass-Technologie	11 Einstellungen	11 Einstellungen
Luftzirkulation	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Kerntemperaturfühler	6-Punkte-Multisensor	Kerntemperaturfühler	Kerntemperaturfühler	Kerntemperaturfühler
Automatisches Reinigungssystem	air-o-clean mit umweltfreundlichen Funktionen	air-o-clean	air-o-clean mit umweltfreundlichen Funktionen	air-o-clean
Programme	Automatikmodus; 1000 Rezept-Speicherplätze	2-Phasen-Garen	1000 Rezept-Speicherplätze	2-Phasen-Garen
Zusatzfunktionen	FoodSafe Control Make-it-Mine Multitimer		Make-it-Mine Multitimer	

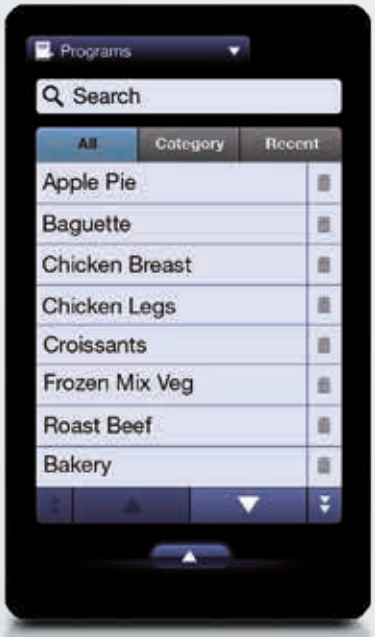
air-o-steam® Touchline Mit einer Berührung. Es ist ganz einfach.

Mit air-o-steam Touchline beginnt eine neue Ära Heißluftdämpfer, die für alle professionellen Küchen eine einfache und intuitive Art zu kochen garantiert: Schnellrestaurants, Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und sogar Spitzenrestaurants mit erfahrenen Sterneköchen. Mit Touchline gehören häufige Überprüfungen und Änderungen der Garvorgänge sowie viele Routineaufgaben und komplizierte Programmierungen der Vergangenheit an: Nur drei einfache Schritte sind nötig, um selbst die kompliziertesten Garprozesse zu starten.

Automatischer Modus

Die perfekte Lösung für jeden, der wenig oder gar keine Erfahrung in der Küche hat. Das Gerät denkt und arbeitet wie ein wirklicher Koch, Ihr gewissenhafter Küchenchef!

Programm-Modus



Qualität und Geschmack werden beliebig oft wiederholt. Sie bestimmen einfach Ihre individuellen Rezepte und speichern und übermitteln sie an andere Touchline Heißluftdämpfer über einen einfachen USB-Anschluss!

Manueller Modus

Speziell für die anspruchsvollsten Köche, die bis zum allerkleinsten Detail ihre eigene Kreativität ausprobieren und immer ein Auge auf alles haben möchten!

Das **einfache, glatte Design** des air-o-steam Touchline erleichtert das Leben: keine Knebel, keine Griffe, keine Tasten, keine Komplikationen.
Das Herz des Heißluftdämpfers ist die große, klare **High Definition Touch Screen Steuerung**, die in Zusammenarbeit mit einem der fortschrittlichsten Softwareunternehmen entwickelt worden ist.
So wie in den neuesten Mobiltelefonen ist das Nutzerinterface von Touchline **selbsterklärend und einfach** zu bedienen: Garzyklen, Temperatur und Zeit sind aus der Entfernung klar sichtbar, sogar aus extremen Betrachtungswinkeln, und können in wenigen Sekunden vollständig eingestellt werden.
Die Bedienblende kann **individualisiert** werden: Sie visualisieren nur die bevorzugten Funktionen und Einstellungen, deaktivieren die Startfunktion, und das Gerät startet sofort nach Schließen der Tür.
Teure Anwenderschulungen sind nicht erforderlich: Selbst Zeitpersonal kann mit dem air-o-steam Touchline arbeiten.

Besuchen Sie unsere spezielle
Website: www.electrolux-touchline.com

High Definition Touch screen

All die attraktiven Symbole und Abbildungen sind international und dank der **262.000 Farben** klar erkennbar.

Individuelle Lösungen

Sämtliche Nutzerinterface-Funktionen können **ganz und gar personalisiert** werden: Ihre Bedienblende wird einzigartig und sehr speziell sein, genau wie Ihr Fingerabdruck.

Tragbarkeit des Geräts

„Stecken Sie Ihren Heißluftdämpfer in Ihre Tasche", indem Sie Ihre **eigenen Rezepte** im USB-Stick speichern und sie in irgendeinem anderen Touchline Gerät irgendwo in der Welt **reproduzieren**.

Verschiedene Sprachen

air-o-steam Touchline ist eine wirkliche Lösung für den Weltmarkt: Sie können zwischen **30 verschiedenen Sprachen** wählen, einschließlich orientalischer.

Aufheizzeit-Automatik

Die Garzeit startet erst, wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (besonders wichtig bei **häufigem Öffnen der Tür**).

Lösungen für die Lebensmittelsicherheit

Touchline ist Einfachheit bei gleichzeitiger Garantie für **100% zertifizierte Lebensmittelsicherheit** gemäß HACCP-Standards.

air-o-steam®

Einfache Anwendung, sicheres Kochen und hohe Speisenqualität garantiert

Dank der innovativen Funktionen gewährleistet **air-o-steam** den idealen Feuchtigkeitsgrad für jede Zubereitungsart bei gleichmäßiger Wärmeverteilung. Das Bedienfeld erlaubt die ständige und exakte Kontrolle der aktuellen Feuchtigkeit und Temperatur in der Garkammer. Der **leistungsstarke Dampfgenerator** liefert jederzeit kontinuierlich und schnell den benötigten Dampf und das **automatische Kalkdiagnosesystem** ermittelt und meldet jede Kalkablagerung. Zusätzlich verfügt der air-o-steam über einen **bi-funktionalen Lüfter** für gleichmäßiges Garen, **ein automatisches, integriertes Reinigungssystem**, einen **Kerntemperaturfühler**, der den Kochprozess abgestimmt auf die gewünschte Kerntemperatur steuert und eine **2-Phasen-Garfunktion,** die es ermöglicht, pro Kochvorgang zwei verschiedene Phasen voreinzustellen.

Integrierter Dampfgenerator

Der leistungsstarke, integrierte Dampfgenerator garantiert **jederzeit kontinuierliche Dampfzufuhr**. Das automatische Kalkdiagnosesystem erkennt und meldet jede Kalkablagerung

Kerntemperaturfühler

Exakte, durchgehende Messung der Kerntemperatur gewährleistet **hohe Präzision im Garprozess** und damit **Lebensmittelsicherheit**, hochwertige Ergebnisse und **reduzierten Gewichtsverlust**.

Gasbrenner

Hocheffizient mit niedriger Schadstoffemission: Die CO-Emission der **Electrolux-Gasbrenner*** beträgt nur 10% des Gastec-Grenzwertes und nur 1% des europäischen Standard-Grenzwertes. (Gastec QA: niederländische Zertifizierung mit europaweit strengsten Vorgaben)

* Patent angemeldet (EP1956300A2 und Patentfamilie)

air-o-flow

Dieses System garantiert **gleichmäßige Luftverteilung und konstante** Temperaturen im Garraum. Der revolutionäre bi-funktionale Lüfter und das Luftzirkulationssystem sorgen für **gleichmäßige Garergebnisse**, schöne Bräunung, knusprige Ergebnisse und besten Geschmack.

Doppelglastür

Doppelglasscheibe mit Luftkanal: Die Kaminwirkung des Luftkanals sorgt für niedrigere Temperaturen auf der Außenscheibe und **schützt so vor Verbrennungen**. Die schwenkbare Innenscheibe **erleichtert die Reinigung.**

air-o-clean

Das komplett **integrierte, vollautomatische Reinigungssystem** bietet effektive Reinigungsergebnisse. Die mittels Wasserdruck rotierenden Sprüharme entfernen zuverlässig Chemikalienreste aus dem Garraum.

Hauptschalter Ein/Aus

Auswahl der Betriebsarten
- Dampf
- Kombination Heißluft + Dampf
- Heißluft

Ist-Temperatur

Restlaufzeit
Kerntemperatur (Ist-Wert)

Zusatzfunktionen
- Pause
- Regenerieren
- getaktete Lüftergeschwindigkeit
- HACCP
- Reinigungsfunktionen
- 1/2 Lüfterrad-Geschwindigkeit
- 1/2 Heizleistung
- ECO-Delta
- Entlüftungsklappe Garraum

2-Stufengaren
(empfohlen für Fleisch)

Start/Stopp Garprozess

Voreingestellte Temperatur

- Türkontrollanzeige
- Kalkanzeige Dampferzeuger
- Dampferzeuger Status-Anzeige

Voreingestellte Zeit Kerntemperatur

Zentrales Bedienrad

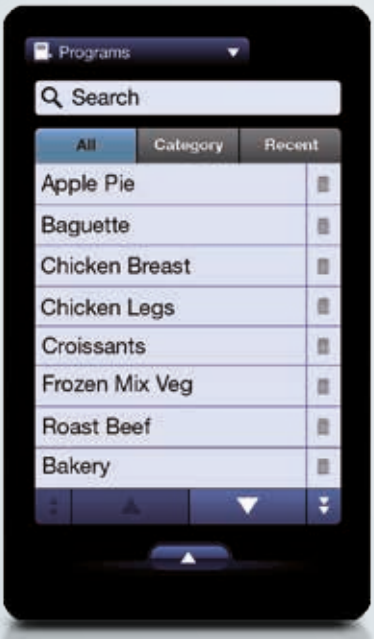
Manuelle Funktionen
- Manuelle Beschwadung
- Manuelle Dampferzeugerleerung
- Schnellabkühlung

air-o-convect Touchline

Mit den einzigartigen air-o-convect Touchline Öfen erzielen Sie ausgezeichnete Ergebnisse und sparen dabei bis zu 50%.

Das **benutzer- und reinigungsfreundliche**, hochauflösende **Touch-Bedienfeld** kann vollständig auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden. Die **selbsterklärende Menüführung** erspart Ihnen so manchen Blick in die Bedienungsanleitung. Dank seiner **11 Feuchtigkeitsstufen** können Sie mit dem air-o-convect Touchline gratinieren, aufwärmen, dämpfen, braten, schmoren, pochieren und auch Brot und Kuchen backen. Der **Multitimer** ermöglicht **Ihnen die Kontrolle über mehrerer, gleichzeitige Garprozesse**. Das **automatische Reinigungssystem** mit den umweltfreundlichen Funktionen spart bis zu 50% Betriebskosten durch Einsparungen beim Strom-, Wasser- und Klarspülmittelverbrauch. Darüber hinaus können Sie **bis zu 1.000 Rezepte** für mehrstufige Kochprozesse (bis zu 16 Stufen) programmieren, speichern und über USB auf andere Öfen übertragen.

Programm-Modus



Wiederholbare Qualität, immer und überall! In diesem Modus können Sie Rezepte programmieren, speichern und abrufen. Über eine USB-Schnittstelle lassen sich die Rezepte auch ganz einfach auf jeden anderen air-o-convect Touchline übertragen!

Manueller Modus

Der Modus für traditionelles Kochen. Bei dieser Einstellung regeln Sie in jeder Stufe Ihres Garprozesses alle Parameter eigenhändig, arbeiten kreativ und behalten alles selbst unter Kontrolle!

Touch-Bedientechnologie

Das benutzer- und reinigungsfreundliche, hochauflösende Touch-Bedienfeld arbeitet mit international verständlichen Symbolen in **262.000 leuchtenden Farben** und bietet Ihnen eine **Auswahl aus 30 verschiedenen Sprachen**. Dieses äußerst intuitive Nutzerinterface erspart Ihnen so manchen Blick in die Bedienungsanleitung.

11 Feuchtigkeitseinstellungen

Der air-o-convect Touchline arbeitet ohne Dampfgenerator und gewährleistet den erforderlichen Feuchtigkeitsgehalt durch Direkteinspritzung. Der Umluftofen bietet 11 Einstellungen für die automatische Beschwadung, von 0% bis 90% Feuchtigkeit.

Kerntemperaturfühler

Exakte, durchgehende Messung der Kerntemperatur gewährleistet hohe **Präzision im Garprozess** und damit **Lebensmittelsicherheit**, hochwertige Ergebnisse und reduzierten **Gewichtsverlust**.

USB-Schnittstelle

Wiederholbare Kochprozesse, mit jedem Ihrer Öfen, in jeder Filiale. Auf dem air-o-convect Touchline können Sie bis zu **1.000 Rezepte** für mehrstufige Kochprozesse (bis zu 16 Stufen) programmieren und speichern. Über die USB-Schnittstelle laden Sie die Rezepte auf einen USB-Stick, um sie dann auf einen anderen air-o-convect Touchline zu übertragen, oder per E-Mail an Ihre Filialen zu schicken.

Gasbrenner

Hocheffizient mit niedriger Schadstoffemission: Die CO-Emission der **Electrolux-Gasbrenner*** beträgt nur 10% des Gastec-Grenzwertes und nur 1% des europäischen Standard-Grenzwertes. (Gastec QA: niederländische Zertifizierung mit europaweit strengsten Vorgaben)

* Patent angemeldet (EP1956300A2 und Patentfamilie)

air-o-flow

Dieses System **garantiert gleichmäßige Luftverteilung und konstante Temperaturen** im Garraum. Der revolutionäre bi-funktionale Lüfter und das Luftzirkulationssystem sorgen für **gleichmäßige Garergebnisse**, schöne Bräunung, knusprige Ergebnisse und besten Geschmack.

Doppelglasscheibe

Doppelglasscheibe mit Luftkanal: Die Kaminwirkung des Luftkanals sorgt für niedrigere Temperaturen auf der Außenscheibe und **schützt so vor Verbrennungen**. Die schwenkbare Innenscheibe **erleichtert die Reinigung.**

air-o-clean

Das komplett **integrierte, vollautomatische Reinigungssystem** bietet effektive Reinigungsergebnisse. Die mittels Wasserdruck rotierenden Sprüharme entfernen zuverlässig Chemikalienreste aus dem Garraum.

air-o-convect

Leistungsstark und ausgereift: Der Umluftofen mit Direkteinspritzung.

Dank seiner Leistungsstärke garantiert der air-o-convect Umluftofen perfekte Ergebnisse in allen Gararten, vom Grillen bis zum Dämpfen. Der air-o-convect Umluftofen hebt sich von der Konkurrenz durch seine innovative Ausstattung ab: Der **bi-funktionale Lüfter** garantiert gleichmäßige Garprozesse; das **automatische Reinigungssystem** sorgt für sichere und mühelose Reinigung des Gerätes; die **automatische Einspritzung mit 11 Abstufungen** ermöglicht die Ausführung verschiedenster Garmethoden; für besonders knusprige Ergebnisse kann ein **Entlüftungsventil** geöffnet werden; **2-Phasen-Garprozesse** erlauben den Wechsel der Garbedingungen innerhalb eines Garprozesses, zum Beispiel hohe Feuchtigkeit in der ersten Phase für ein gleichmäßiges Garen und eine höhere Temperatur in der zweiten Phase für ein knuspriges Endergebnis. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit die Garprozesse mithilfe des **Kerntemperaturfühlers** zu steuern - der Garprozess wird automatisch gestoppt, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

11 Feuchtigkeitseinstellungen

Der air-o-convect arbeitet ohne Dampfgenerator und gewährleistet den erforderlichen Feuchtigkeitsgehalt durch Direkteinspritzung. Der Umluftofen bietet 11 Einstellungen für die automatische Beschwadung, (Abstufungen von keiner Beschwadung bis zu hohem Feuchtigkeitsgehalt)

Kerntemperaturfühler

Exakte, durchgehende Messung der Kerntemperatur gewährleistet hohe **Präzision im Garprozess** und damit **Lebensmittelsicherheit**, hochwertige Ergebnisse und **reduzierten Gewichtsverlust.**

Gasbrenner

Hocheffizient mit **niedriger Schadstoffemission**: Die CO-Emission der **Electrolux-Gasbrenner*** beträgt nur 10% des Gastec-Grenzwertes und nur 1% des europäischen Standard-Grenzwertes. (Gastec QA: niederländische Zertifizierung mit europaweit strengsten Vorgaben)

* Patent angemeldet (EP1956300A2 und Patentfamilie)

air-o-flow

Dieses **System** garantiert **gleichmäßige Luftverteilung und konstante Temperaturen** im Garraum. Der revolutionäre bi-funktionale Lüfter und das Luftzirkulationssystem sorgen für **gleichmäßige Garergebnisse**, schöne Bräunung, knusprige Ergebnisse und besten Geschmack.

Doppelglastür

Doppelglasscheibe mit Luftkanal: Die Kaminwirkung des Luftkanals sorgt für niedrigere Temperaturen auf der Außenscheibe und schützt so **vor Verbrennungen**. Die schwenkbare Innenscheibe **erleichtert die Reinigung.**

air-o-clean

Das komplett **integrierte, vollautomatische Reinigungssystem** bietet effektive Reinigungsergebnisse. Die mittels Wasserdruck rotierenden Sprüharme entfernen zuverlässig Chemikalienreste aus dem Garraum.

Hauptschalter Ein/Aus

Automatischer Schwadengeber
11 Einstellungen von Schmoren bis Dämpfen

Ist-Temperatur

Restzeit
Kerntemperatur (Ist-Wert)

HACCP
HACCP Überwachung über ein integriertes PC-Netzwerk (erweitertes HACCP)

Getaktete Lüftergeschwindigkeit
Empfohlen für langsames Braten und Warmhalten

Manuelle Wassereinsprühung
Erhöht sofort die Feuchtigkeit nach Ihrem Ermessen

2-Stufengaren
(empfohlen für Fleisch)

Start/Stopp Garprozess

Voreingestellte Temperatur

Voreingestellte Zeit Kerntemperatur

Reinigungszyklen
Wählen Sie zwischen 4 automatischen Reinigungszyklen (von soft bis extra stark) oder den halbautomatischen Zyklus mit weniger Druck

Lüftungsventil-Regelung
Öffnen für besonders knusprige Ergebnisse

Zentrales Bedienrad

Zentrales Bedienrad

air-o-steam only TOUCHLINE

Niedertemperaturgaren mit 50% weniger Gewichtsverlust

Electrolux air-o-steam® ermöglicht Ihnen, die Qualität zu standardisieren, um Ihren Erlös zu erhöhen. Der Gewichtsverlust wird um 50% verringert, verglichen mit traditionellen Garzyklen.

Technologie

- Das intelligente, sanfte Niedertemperaturgaren eignet sich perfekt für Roastbeef, Filet, Rostbraten, Großbratstücke, Pute, Lammkeule, Wild und Schweinebraten.
- Der automatische Garvorgang garantiert immer **Spitzenergebnisse**, selbst mit unterschiedlichen Fleischarten in derselben Charge.
- Niedertemperaturgaren kann während der Abendstunden durchgeführt werden, um **Zeit zu sparen** und den **Arbeitsablauf** in der Küche **zu maximieren.**
- Der Algorithmus für die Restzeitschätzung (ARTE) (**A**(lgorithm)**R**(est)**T**(ime)**E**stimation) ist ein Indikator, der darüber informiert, wann der Garvorgang beendet sein wird, damit **die Aktivitäten des Tages besser eingeteilt** werden können
- 1 Stunde Niedertemperaturgaren entspricht einem Tag Lagerung im Kühlraum.

Ausgezeichnete Qualität

- Fleisch verliert kaum Saft beim Aufschneiden
- Begrenzte Krustendicke (etwa 1 mm)
- Garantierte Zartheit im gesamten Braten
- Typisches Brataroma und ausgezeichnete Konsistenz
- Gleiche Farbe in allen aufgeschnittenen Scheiben

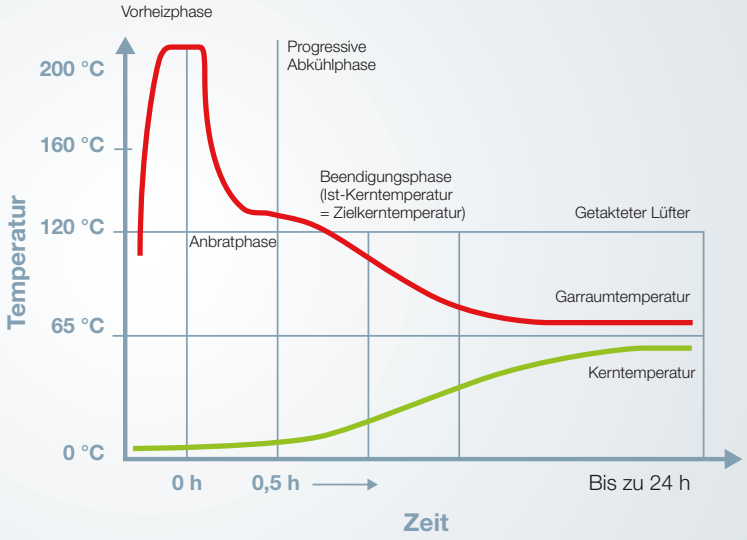
Einsatz

- Speziell für Großportionen und Bankette
- Halten in Stand-by-Funktion überbrückt eventuelle Verzögerungen beim Servieren
- Verlängerte Haltephase für frisch aufgeschnittene Produkte, z. B. in Backshops etc.
- Gewichtsverlust mehr als halbiert verglichen mit traditionellen Garzyklen

6-Punkte-Multisensor

- 6 Messpunkte im Abstand von 15 mm zum Messen der Kerntemperatur in verschiedenen Höhen
- Genaue Temperaturüberwachung: nur die niedrigste ermittelte Temperatur wird berücksichtigt. Das garantiert eine genaue Messung der aktuellen Kerntemperatur, selbst wenn der Fühler nicht korrekt eingesteckt ist oder Kontakt mit einem Knochen oder anderen Teilen hat, die schneller aufheizen als das restliche Produkt.

Niedertemperaturgaren



Jährliche Ersparnis mit Niedertemperaturgaren

Kleines Restaurant	Großes Restaurant	Hotel	Krankenhaus	Zentrale Produktionsküche
€ 1.867,00	€ 4.667,00	€ 12.167,00	€ 24.337,00	€ 56.000,00
100 Mahlzeiten/Tag	250 Mahlzeiten/Tag	500 Mahlzeiten/Tag	1000 Mahlzeiten/Tag	3000 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 3	Küchenpersonal: 8	Küchenpersonal: 16	Küchenpersonal: 32	Küchenpersonal: 100
Arbeitstage/Jahr: 280	Arbeitstage/Jahr: 280	Arbeitstage/Jahr: 365	Arbeitstage/Jahr: 365	Arbeitstage/Jahr: 280

Kalkulationsfaktoren

- Mahlzeit mit: 150 g Fleisch
- Fleischkosten je kg: 10 Euro
- Niedertemperaturgaren für 20% des im Jahr verarbeiteten Fleischs

Perfekte Garbedingungen

Lässt empfindliche Backwaren perfekt aufgehen, gegrillte Hähnchen bleiben innen saftig und werden außen kross, unabhängig von der Beschickungsmenge - und zusätzlich schnelles, einfaches Reinigen am Ende eines anstrengenden Arbeitstages!

Perfekte Garbedingungen

- **Präzise Kontrolle** der Garraum-Atmosphäre
- **Gleich bleibende Garleistung** in allen Garmedien:
- Unabhängig von der Beschickungsmenge sind die Speisen auf den Punkt genau gegart, saftig, goldbraun und knusprig gebraten sowie gleichmäßig gebacken.
- **Energie- und Wassereinsparung**: Der Dampfgenerator erzeugt nur die zum Garen wirklich notwendige Dampfmenge, wobei die von den Speisen abgegebene Feuchtigkeit berücksichtigt wird.

Wie?

- air-o-clima misst den effektiven/realen Feuchtigkeitsgrad im Garraum und reagiert entsprechend auf Basis des eingestellten Werts.
- air-o-clima regelt automatisch die Frischluft-Zufuhr, die optimale Dampfsättigung sowie die Abführung von zu viel Feuchtigkeit und garantiert dadurch die produktgerechte Garraum-Atmosphäre.

PHC
Precise Humidity Control

Lambdafühler

Der Lambdafühler ist eine elektronische Vorrichtung, die die Proportion von Sauerstoff in der Umgebung misst und analysiert. Es garantiert eine **akkurate Echtzeitmessung der Feuchtigkeit** im Garraum und so immer gleiche Garergebnisse.

Gleichmäßigkeit durch und durch

Luftleitsystem, bi-funktionales Lüfterrad, Luftfallensystem. Drei Hauptelemente als Garantie für ein ideales Garklima unter allen Bedingungen.

Gleichmäßiges Garen

- **Konstante Temperatur** durch Vorheizen der zugeführten Frischluft
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung** im Garraum durch das revolutionäre bi-funktionale Lüfterrad und das Luftleitsystem
- Rostauflagen aus Edelstahldraht für **bessere Gargleichmäßigkeit**

air-o-flow = Gleichmäßigkeit durch und durch

Wie?

air-o-flow besteht aus 3 Hauptelementen:

- Luftleitsystem: garantiert eine gleichmäßige Verteilung der vorgeheizten Frischluft von den Heizelementen in den Garraum
- Bi-funktionales Gebläse: zieht Frischluft von außen an und verteilt sie gleichmäßig im Garraum
- 2 Rückflussverhinderer für Wasserzu- und Ablauf zum Vermeiden von Rückfluss ins Trinkwassernetz und Rückfluss über die Abwasserleitung ins Gerät, erlaubt damit auch festen Abwasseranschluss.

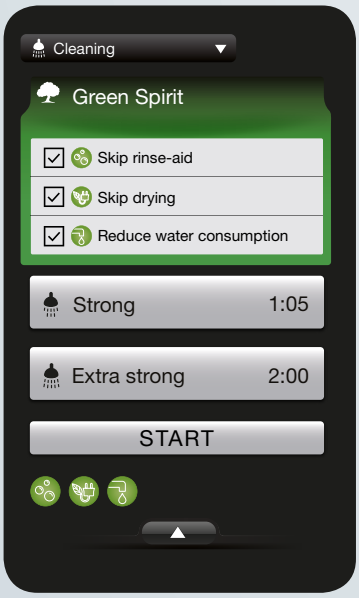
Voll integriertes, automatisches Reinigungssystem

Voll automatische, mühelose Reinigung des Garraums, einfach den passenden Zyklus wählen und Start drücken.

- **Integriert und bedienerfreundlich**: es müssen keine zusätzlichen Teile oder Werkzeuge eingesetzt werden
- **4 voreingestellte Zyklen**: von 45 bis 150 Minuten (bei Aktivierung der Green-Spirit-Funktionen 25 bis 120 Minuten) - zur Vermeidung von Wasser- und Spülmittelverschwendung.
- **Automatische Garraumabkühlung**: wenn die Temperatur 70 °C übersteigt
- **Automatischer Stand-by-Modus**: es muss nicht bis zum Ende des Reinigungszyklus gewartet werden
- **Sicher**: bei Stromausfall während der Reinigung wird der air-o-steam® bei Wiederkehr der Stromzufuhr automatisch, den Reinigungszyklus fortsetzen.
- **Halbautomatischer Zyklus** (1, 2): 18 Minuten für einen kompletten Reinigungsvorgang. 1 Minute Anlauf, 5 Minuten Dampf zum Einweichen, ein Alarm zeigt dem Bediener an, dass Reinigungsmittel eingesprüht werden muss, dann 2 Minuten Einwirkzeit und 10 Minuten Dampf als Kombination der Dampfleistung mit dem Reinigungsmittel. Am Ende sorgt eine manuelle Nachspülung für einen sicheren und sauberen Garraum. 6 - 10 l Wasser für den Dampf und die manuelle Nachspülung. Geeignet für jedes Reinigungsmittel.

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

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



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

Wie ökologisch möchten Sie sein?

Ökologisch zu sein bedeutet, aktiv für ein ökonomisches Management und für Energieeinsparungen zu arbeiten. Dank der neuen grünen Funktionen des automatischen Reinigungsvorgangs können Sie den Verbrauch an Klarspülmittel, Strom und Wasser konkret um bis zu 25%* verringern, die **Betriebskosten um bis zu 50%* senken** und immer wieder Energie sparen und **Umweltschutz** in und außerhalb Ihrer Küche leisten.

* Verglichen mit Standard-Reinigungszyklen mit nicht aktivierten ökologischen Funktionen. (1 Softzyklus/Tag - 280 Arbeitstage/Jahr)

Neue ökologische Reinigungsfunktionen:

- Trocknungsphase auslassen
- Klarspülmittel auslassen
- Wasserverbrauch verringern

Hoher Wirkungsgrad, niedrige Emission

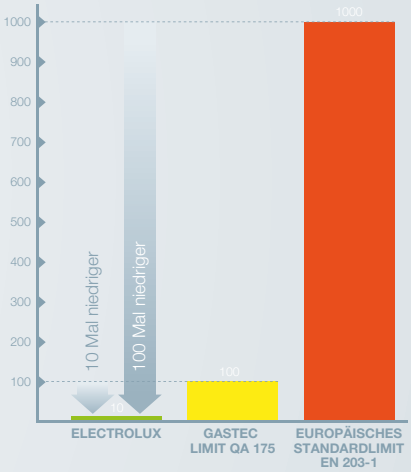
Sparen Sie mit den umweltfreundlichen Brennern der air-o-steam® Geräte.
air-o-steam Touchline bietet hohe Produktivität, großartige Ergebnisse, die höchste Energieeffizienz und die niedrigste Emission, die es heute auf dem Markt gibt!

- Diese einzigartigen Gasbrenner (im Garraum und im Dampferzeuger), kombiniert mit dem gerillten Wärmetauscher, erhöhen die Effizienz der Wärmeübertragung in den Garraum. Sie sind ausgelegt, um **den höchsten Wirkungsgrad** zu erzielen und bis zu 20% Gas einzusparen, verglichen mit traditionellen Gebläsebrennern in Heißluftdämpfern.
- Die innovative Konzeption der Brenner garantiert 20% niedrigere schädliche Emissionen für eine **gesündere Arbeitsumgebung**. Die Brenner haben die Gastec*-Zertifizierung für niedrige Emission erhalten.

* Gastec-Zertifizierung für hohen Wirkungsgrad und niedrige Emission.

Niedrige Schadstoffemission

Bester seiner Klasse: Die Emission der Electrolux-Dämpfer ist **10 Mal niedriger** als das Gastec-Limit QA und **100 Mal niedriger** als das europäische Standard-Gaslimit.



Jährliche Einsparung mit air-o-system Gasbrennern

Patented

Kleines Restaurant
100 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 3
Arbeitstage/Jahr: 280

Großes Restaurant
250 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 8
Arbeitstage/Jahr: 280

Hotel
500 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 16
Arbeitstage/Jahr: 365

Krankenhaus
1000 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 32
Arbeitstage/Jahr: 365

Zentrale Produktionsküche
3000 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 100
Arbeitstage/Jahr: 280

Kalkulationsfaktoren:

- Vergleich mit Standard-Hochleistungs-Heißluftdämpfer
- Kosteneinsparungen gemessen an unterschiedlichen Produkten (Lasagne, Roastbeef, Pellkartoffeln...)

* Patent (IT1359776 und ähnliche Produktfamilien)

Einige technische Features, die Ihre tägliche Arbeit verbessern

Pochieren, dünsten, dämpfen, braten und backen. Perfekt gegarte Gerichte mit garantierter Lebensmittelsicherheit gemäß HACCP Vorschriften.

Kerntemperaturfühler

Kerntemperaturfühler
Für eine perfekte Garkontrolle stecken Sie den Fühler ein und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein. Das Gerät hält an, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Doppelglasscheibe

Doppelglastür
- Schutz gegen Verbrennen
- Leichtere Reinigung
- CrNi-Stahl 1.4301
- Mit Tropfblechen zum Auffangen von Kondenswasser, nichts tropft auf den Boden

Tropfblech

11 Feuchtigkeitsgrade einstellbar

air-o-convect ist der einzige Umluftofen, der ohne Dampferzeuger die Feuchtigkeit hält!

11 Einstellungen für die automatische Beschwadung.

Standard Umluft 0

Keine Feuchtigkeit, Abluftventil geöffnet (Bräunen, Überbacken, Backen)

1-2

Geringer Feuchtigkeitsgrad (kleine Fisch- und Fleischstücke)

3-4

Niedriger/mittlerer Feuchtigkeitsgrad (Brathähnchen, Aufläufe, Regenerieren, Gären)

5-6

Mittlerer Feuchtigkeitsgrad (Bratkartoffeln, gebratenes Gemüse)

7-8

Hoher/mittlerer Feuchtigkeitsgrad (Großbratstücke)

9-10

Hoher Feuchtigkeitsgrad (gedämpftes Gemüse, pochierter Fisch)

Zubehör, die perfekte Ergänzung

Das air-o-steam Touchline Zubehör ist als Ergänzung zu Ihrem Heißluftdämpfer entwickelt worden.

Bratblech – glatte Seite

Bratblech – gerillte Seite

Universalbehälter 20 mm

Universalbehälter 40 mm

Universalbehälter 65 mm

Grillrost

Universal-Spießchenrost

Backbehälter

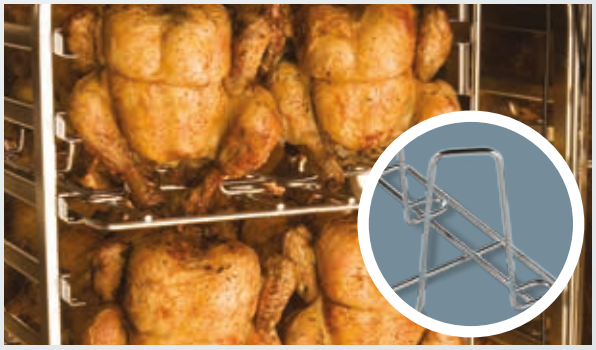
Backblech

Baguettes-Blech

Brathähnchen-System

Electrolux bietet ein Spezialpaket zum Braten von Geflügel, bestehend aus:

- 1 Spezialrost für 4 oder 8 ganze Hähnchen oder anderes Geflügel, senkrecht angeordnet für besonders saftiges und zartes Brustfleisch und garantiert knusprige, goldbraune Haut
- 1 Fettfilter im Garraum schützt die Seitenwände vor Fett
- 1 Fettauffangset mit Tropfblech und Wagen zum Einsatz unter dem Hordengestell



Hähnchenrost für 4 oder 8 Stück

Fettfilter und Auffangwagen

Zubehör, die perfekte Ergänzung

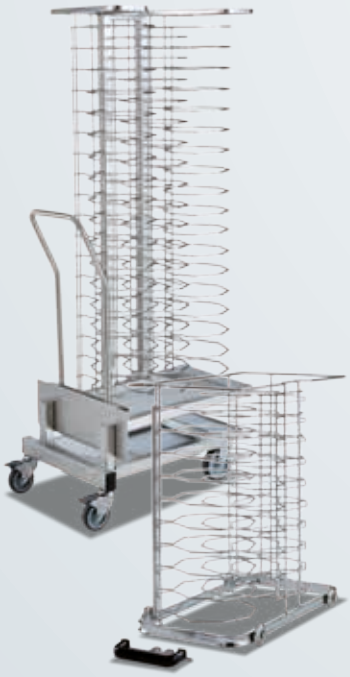
Der air-o-steam Touchline hat eine große Zubehörpalette zur Verbesserung aller Anwendungen. Zum Beispiel für Bankette, wo es um große Mengen geht, aber auch für die täglichen Ansprüche in der Restaurantküche.

Unterschrank für
6 x und 10 x GN 1/1
Heißluftdämpfer

Beheizter Unterschrank mit
Schwadengeber für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer

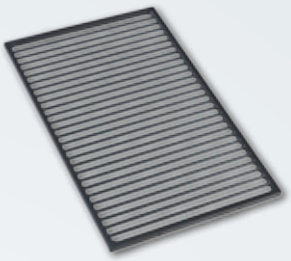
Offenes Standarduntergestell
mit Rostauflagen für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer

Wagen für Einfahr-Hordengestell
und Thermohaube

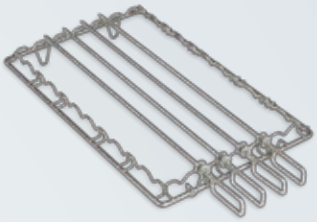


Bankett-Tellergestell und Bankett-
Einfahrwagen

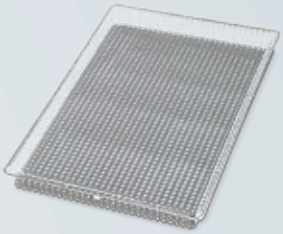
Hordengestell und Einfahrwa-
gen (GN, 400x600 mm)



Aluminium-Ofenrost GN 1/1



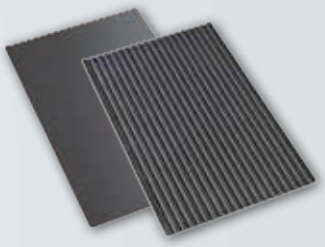
Universal-Spießchenrost



Korbbehälter GN 1/1

Baguette-Backblech aus gelochtem Aluminium mit Silikonbeschichtung

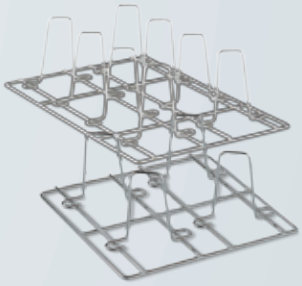
Backblech aus Aluminium 400x600x20mm



Bratblech GN 1/1 - mit glatter und gerillter Seite

Gelochte Behälter

Antihaft-Universalbehälter (20, 40 oder 65mm)



Rost für 8 Hähnchen GN 1/1
Rost für 4 Hähnchen GN 1/2

Volcano-Smoker

Fettauffangwagen mit Behälter

Externe Schlauchbrause

Cook & chill die integrierte Lösung

air-o-system gibt Ihnen die Freiheit, Ihr Talent auszuleben - profitieren Sie von Modularität, hochentwickelter Technologie und ausgereiftem Design.

Qualität
- Perfekte Gerichte
- Größere Flexibilität bei den Menüs
- Sous-vide Anwendung
- Nur eine Produktionsküche für verschiedene Gerichte, ohne Gefahr einer Speisen-Kontaminierung

air-o-system: ein Mehrwertpaket
= Mehr Qualität
= Größere Einsparungen
= Höherer Gewinn

- Selektiver Einkauf
- Einfacheres Handling – weniger Personalkosten
- Effizienteres Management des Arbeitsablaufs
- Verbessertes Angebot – mehr Umsatz
- Energieeinsparungen durch verkürzte Garzeiten
- Weniger Gewichtsverlust
- Mehr Profit

1 - Kochen
Die umfangreiche Electrolux Heißluftdämpfer-Serie ist ideal zur Zubereitung Ihrer Menükomponenten, ob gekocht, gebraten, gegrillt oder gebacken.

2 - Schockkühlen/-Tiefkühlen
Schockkühlen bewirkt eine schnelle Verringerung der Kerntemperatur von gegarten Produkten von 70 °C auf 3 °C in weniger als 90 Minuten, oder von 70 °C auf -18 °C in 240 Minuten (Tiefkühlen).

3 - Lagern
Die Lagerung beginnt unmittelbar nach Ende der Schockkühlphase. Die Produkte können gekühlt maximal 5 Tage und tiefgekühlt bis zu 1 Jahr gelagert werden.

4 - Regenerieren und Servieren
Die Gerichte werden unmittelbar vor dem Servieren regeneriert. Die Heißluftdämpfer von Electrolux erledigen das in ca. 7 - 10 Minuten je nach Dicke der Produkte.

Stellen Sie sich das für Sie passende System zusammen. Besuchen Sie unsere Website: www.electrolux.de/professional zur Ansicht der kompletten Serien Heißluftdämpfer, Schockkühler/-Froster und Kühlschränke.

air-o-chill® „cruise cycle". Sie gewinnen fünf Tage Frische!

Sparen Sie Zeit und Geld und vermeiden Sie Stress. Der air-o-chill® ermöglicht Ihnen, den Arbeitsablauf in Ihrer Küche besser zu organisieren. So können Sie die Speisen außerhalb der Spitzenzeiten zubereiten, länger lagern und Ihren Gästen im richtigen Moment servieren.

Was ist der „Cruise Cycle"?
Der Kühlzyklus für das Produkt wird automatisch aktiviert. Er wird innerhalb der Normlimits beendet und erhält die Qualität ohne Gefrierbrand.

Wie wird er eingesetzt?
Ganz einfach per Tastendruck – die Schockkühlung wird automatisch geregelt und der Anwender braucht nicht zwischen Soft- und Hard-Chilling zu wählen. Der Cruise Cycle garantiert eine höhere Produktqualität. Der Kühlvorgang wird automatisch den Lebensmitteln angepasst und so entsteht kein Gefrierbrand. Die Zeitersparnis bei empfindlichen Produkten beträgt bis zu 40%.

Wie wird er angewendet
Stecken Sie den Fühler in das Produkt und drücken Sie „CRUISE".

Für welche Betriebe ist er geeignet?
Kantinen, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Restaurants.

Features	air-o-chill®
	Soft-Chilling (Temperaturen bis zu 0 °C)
	Hard chilling (Arbeitstemperatur bis zu -20 °C)
	Lagern bei +3 °C
	Schockfrosten (Arbeitstemperatur bis zu -36 °C)
	Lagern bei -22 °C

air-o-chill®
Schockkühler und -Froster

Die einfach zu bedienenden Hochleistungsgeräte sind der extremen Arbeitsbelastung Ihrer Küche angepasst – ein spezifischer Zyklus für jede Produktart.

„Cruise cycle"

Turbokühlen und Programme (2 je Zyklus) individuell einstellbar, die Speiseeiszyklen können über die Parameterebene aktiviert werden

Kühlkammer- und Kerntemperaturwert

HACCP und Betriebsalarmanzeige

Echtzeit mit Selbstdiagnose

Zusatzfunktionen

- Manueller Start der Abtaufunktion
- Auswahl der optionalen Kerntemperaturfühler (bis 3 Stk.)
- UV Sterilisierung der Kühlkammer
- Auswahl der Bezugsnormen (UK, NF, KUNDENSPEZIFISCH)
- Geräte-Einstellungen
- Abruf HACCP
- Abruf Betriebs-Alarme

Wahl der Schockkühl-/ Frostzyklen:

- Soft Chilling
- Hard Chilling
- Lagern im Plusbereich +3°C
- Schockfrosten
- Lagern im Minusbereich -22°C

NF/UK Standards oder kundenspezifische Einstellungen

Restlaufzeitanzeige bei temperaturfühlergesteuertem Rückkühlprozess

Zentrale Einstelltasten

- Zyklus
- Zeit
- Kerntemperatur
- Zusatzfunktionen

		Kühlzyklen
	„Cruise"	Automatische Anpassung der Arbeitstemperatur an die zu kühlenden Lebensmittel. So wird die Schockkühlzeit verkürzt und Gefrierbrand an der Oberfläche vermieden.
	Soft Chilling Lufttemperatur bis zu 0 °C	Ideal für empfindliche Produkte wie Blattgemüse, geschnittenes Gemüse, Fisch, Schalen- und Krustentiere, kleine Fleischportionen, Feingebäck, kleine Kuchen, Plätzchen, Nudeln.
	Hard Chilling Lufttemperatur bis zu -20 °C	Ideal für feste Produkte wie Wurzelgemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Aufläufe, Großbratstücke und Geflügel.
	Schockfrost-Zyklus Lufttemperatur bis zu -36 °C	Ideal zum Tiefkühlen aller Arten roher, halb oder voll gegarter Produkte, die über einen längeren Zeitraum gelagert werden.
 	Lagern bei: +3 °C oder -22 °C	Wird am Ende jedes Zyklus automatisch aktiviert, um Energie zu sparen und die gewünschte Temperatur zu halten. Kann auch manuell aktiviert werden, um den air-o-chill® als Lager-Kühl-/Tiefkühlschrank zu nutzen.
	Turbokühlen	Zeigt dem Anwender an, eine Betriebstemperatur zwischen -36 und +3 °C einzustellen. Geeignet für immer gleiche Arbeitsabläufe und Dauerproduktion bestimmter Speisen
	Individuelle Programme (2 je Zyklus)	Kann über die Software durch die „ICE CREAM"-Kühlen/Hold- und die „ICE CREAM"-Turbozyklen ersetzt werden.

		Zusatzfunktionen
	Manueller Start der Abtaufunktion	Intelligentes Abtauprogramm, das bei Bedarf automatisch für die erforderliche Dauer aktiviert wird. Es besteht zusätzlich die Möglichkeit der manuellen Aktivierung.
	Kerntemperaturwahl	Ermöglicht abwechselnd die Temperaturen von 3 (optional) verschiedenen Kerntemperatur-Fühlern zu überwachen, die in Lebensmittel unterschiedlicher Art und Stärke eingesteckt sind.
	UV Sterilisierung	Eingebaute UV-Lampen (auf Anfrage) zum Sterilisieren der Kühlkammer.
	Auswahl der Bezugsnormen	Mit dieser Funktion können die Normen (UK und NF sind vorprogrammiert) gewählt werden. Zusätzlich kann ein länder- oder kundenspezifisches Profil erstellt werden.
	Einstellungen	Einstellung folgender Parameter: ▸ Datum und Uhrzeit Parameter der Benutzerprofile Alarme und HACCP Optionen anti-bakterielle Zykluszeit (nur mit UV-Lampe)
	HACCP Abruf	HACCP Datenabruf
	Betriebsalarm-Abruf	Abruf der durch das Eigendiagnose-System aufgezeichneten Vorkommnisse.

air-o-chill® zuverlässiges, sicheres und perfektes Schockkühlen

Exzellente Ergebnisse durch optimierte Arbeitsprozesse: Ihre Produkte gelangen direkt aus dem Heißluftdämpfer in den Schockkühler, und air-o-check sichert den Fortbestand der von Ihnen eingestellten Parameter.

air-o-start
- Kein Vorkühlen: ein „stromlinienförmiger" Prozess
- Verlängerte Lebensdauer des Kompressors

Wie?
- Der air-o-start schaltet sich nach mehr als 24 Stunden Inaktivität des air-o-chill® automatisch ein.
- Durch den air-o-start (automatische Impulse beim Start) wird das Kompressoröl gleichmäßig in die Rohrleitungen verteilt.

air-o-check
- Garantiert auch bei fehlerhafter Einbringung des Kerntemperaturfühlers die Sicherheit der Schnellkühl- und Schockfrost-Zyklen.

Wie?
- Der air-o-check überprüft die korrekte Position des Kerntemperaturfühlers im Produkt und wählt automatisch die Funktion „Kerntemperatur gesteuert" oder „Zeit gesteuert" aus.

ARTE: Algorithm for Residual Time Estimation

Die Restlaufzeitfunktion schätzt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schockkühl- oder -frostvorgangs. Das Electrolux Cook&Chill-System erleichtert die Planung der Arbeitsabläufe in der Küche und bringt entsprechende Geldersparnis.

3048424

Was ist ARTE?
ARTE berechnet die Restlaufzeit bis zum Ende des Prozesses.

Wozu dient es?
ARTE ist **automatisch**: Für jeden über Fühler geregelten Zyklus, auch für Schockfrosten, zeigt ARTE an, wann der Schockkühl- oder –Frostvorgang beendet und das Gerät frei für einen andern Zyklus ist.
ARTE erlaubt so eine **genauere Planung der Küchenaktivitäten**.

Wie wird es angewendet?
ARTE ist automatisch: Einfach den Temperaturfühler positionieren und den gewünschten Zyklus starten.
Nach etwa 10 - 40 Minuten je nach Art und Größe des Produkts leuchtet die Restlaufzeit auf.

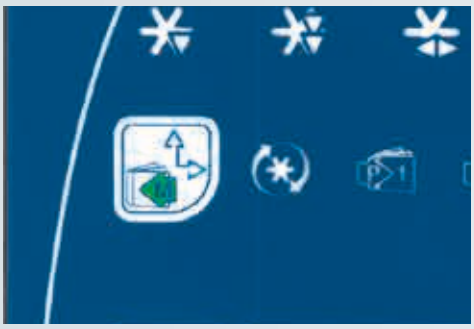
Für wen ist ARTE geeignet?
Kantinen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung die damit ihre eigenen Rezepte entwickeln können (Produktart, Menge und Schockkühlzeit), Cook & Chill Restaurants, weil Sie ganz leicht systematische Arbeitsabläufe optimieren können.

Die besondere konische Form des Fühlers erleichtert, auch nach einem Schockfrostzyklus, ein einfaches Herausnehmen, indem man den Fühler um 90° dreht.

Fühler-Optionen:
- Electrolux Schockkühler/-Froster haben serienmäßig einen 1-Punkt-Fühler
- Sie können mit bis zu 3 Fühlern ausgestattet werden, falls verschiedene Produkte gleichzeitig schockgekühlt/-gefrostet werden sollen.
- Alternativ empfehlen wir bei hauptsächlicher Verarbeitung von Fleisch einen 3-Punkte-Fühler für eine noch genauere Temperaturmessung.

Turbo-Kühlen

Beim Turbokühlen arbeitet der air-o-chill im Dauerbetrieb: die Gebläseräder sind immer an, und die Abtauung erfolgt automatisch.



Turbo-Kühlzyklus

Türstopper

Was ist „Turbo-Kühlen"?
Der Turbo-Kühl-Zyklus ermöglicht dem Anwender ein Arbeiten mit Temperaturen zwischen -36 und +3 °C. Der Schockkühler hält die gewählte Temperatur, die Gebläseräder laufen permanent, und die Abtauung erfolgt automatisch. Perfekt für Küchen mit hektischen Spitzenzeiten und für Bäckereien mit laufendem Verkauf frischer Produkte.

Wofür ist es geeignet?
Für die Dauerproduktion und für eine immer gleiche Zubereitung einzelner Produkte: Wenn der Prozess (Kühldauer) eines bestimmten Produkts bekannt und eine große Masse zu kühlen ist.

Wie wird es angewendet?
Wählen Sie den Zyklus, und stellen Sie die gewünschte Betriebstemperatur ein.

Für welche Kunden ist es geeignet?
- Fleischereien: begrenzte Menüauswahl aber große Mengen zu kühlen
- Restaurants: begrenzte Mengen aber umfangreiche Menüs
- Gastronomie: große Vielfalt und kleine Mengen
- Kantinen: Produktion großer Mengen
- Back-Shops: zum Unterbrechen des Backvorgangs im richtigen Moment

Einfach aber effektiv, der Türstopper hält bei ausgeschaltetem Gerät die Tür geöffnet, damit keine Gerüche entstehen können.

Speiseeis-Zyklen

Selbst Speiseeis ist eine Frage der Form.
Tiefkühlen & Lagern oder Turbo-Kühlen, die beste Wahl für Eiscafés.

Was ist das?

- **Zwei Speiseeis-Zyklens:**
  Tiefkühlen & Lagern: Fühler- oder zeitgeregelt, bringt der Schockkühler das Eis frisch aus der Produktion auf die gewünschte Temperatur von -14 °C (kann mit der Software geändert werden) und geht dann automatisch auf Lagern.
- Turbo-Frosten für Speiseeis: Die Betriebstemperatur wird direkt vom Anwender auf -16 °C gestellt, um aus dem Froster ein Lagergerät zum Eisservieren zu machen.

Wozu wird es angewendet?

- Frosten & Lagern (Programm 1), um von der Produktionstemperatur (ca. 7°C) auf die Lagertemperatur (-14°C) herunter zu kühlen.
- Turbo-Frosten (Programm 2) wird angewendet, um dem Eis eine feste Form zu geben, damit es in die Auslage gegeben werden kann.

Wie anzuwenden?

Den Aktivierungsparameter zur Speiseeiszubereitung wählen (ersetzt die kundenspezifischen Programme).

In der Programmebene zwischen „Frosten & Lagern" und „Turbo-Frosten" wählen.

- Schockkühl- und Frostzyklen in Übereinstimmung mit den UK/NF Bezugsnormen
- Kann gemäß lokaler Vorschriften kundenspezifisch geregelt werden
- UV Hygiene-Lampen auf Anfrage
- Hygienisches Design der Kühlkammer: NF zertifiziert
- 60 mm starke Polyurethan-Isolierung
- FCKW frei
- Verdampfer mit Korrosionsschutz
- Elektrisch beheizter Türrahmen erleichtert das Öffnen, selbst nach Hard Chilling oder Schockfrostzyklen
- Drehbares Luftleitblech für einfachen Zugang zum Reinigen des Verdampfers
- Innenraum mit gerundeten Ecken und geneigtem Boden mit Ablauf für leichte Reinigung – keine Schmutzecken
- Leicht herausnehmbare Magnetdichtung für gründliche Reinigung

Mehrzweck-Innenausstattung

Mit der neuen Mehrzweck-Innenausstattung können Speiseeisschalen, Bäckereiroste 600 x 400 mm und GN Bleche eingesetzt werden.

Garantiert totale Flexibilität: schnell von GN auf 600 x 400 mm umzurüsten durch einfaches Drehen der senkrechten Streben um 90°. Verstellbare Einschübe in gewünschter Anzahl, 20 mm Einschubabstand für jeden Bedarf:

- 30/25 kg LW: 6 x GN 1/1 (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), 6 x 600 x 400 mm (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), bis zu 9 Speiseeisschalen à 5 kg
- 50/50 kg LW: 10 x GN 1/1 (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), 10 x 600 x 400 mm (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), bis zu 18 Speiseeisschalen à 5 kg
- 70/70 kg LW: 10 x GN 2/1 (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), 20 x 600 x 400, 10 x 600 x 800 mm (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), bis zu 36 Speiseeisschalen à 5 kg

air-o-defrost
Tiefkühlprodukte wie frisch

Der Electrolux air-o-defrost Auftauschrank schaltet mit einem Tastendruck
von tiefgekühlt auf frisch. Garantierte Qualität bei gleichzeitiger Zeitersparnis, weniger Gewichtsverlust und maximale Hygiene.

air-o-defrost: Frische Produkte direkt aus dem Tiefkühlschrank! air-o-defrost: Für einen einzigartigen, revolutionären und patentierten Auftauvorgang mit Erhalt von Eigengeschmack, Nährwerten, Originalkonsistenz und dem Aussehen frischer Produkte. Das Geheimnis ist die einzigartige Kombination von eingesprühtem Niedertemperatur-Dampf und Hochgeschwindigkeits-Luftführung im Innenraum während des Auftauvorgangs.

Vergleich mit traditionellen Auftaumethoden (z. B. im Kühlraum mit 3 °C).

- Kürzere Auftauzeiten: bis zu 80%
- Weniger Gewichtsverlust
- Nährwerterhalt
- Einfache Bedienung (Ein-/Ausbetrieb)
- Hygienisch (antibakterieller Zyklus)

Einfahr-Kühlschränke
air-o-system Einfahr-Kühlschränke gibt es für 10 x GN 1/1, 20 x GN 1/1, 20 x GN 2/1. Ausgestattet mit SMART-Elektronik für garantierte HACCP Kontrolle und niedrige Betriebskosten.

Smart-Einfahrschrank 750 l HACCP
Wenn die Temperatur kritische Grenzen übersteigt, werden akustische und visuelle Alarme aktiviert. Alle Vorkommnisse werden aufgezeichnet mit Anzeige von Datum und Uhrzeit, max. Temperaturen und Start- und Endzeit des HACCP Alarms.

Elektronische Smart-Abtauung
Der Abtauvorgang wird nur bei Bedarf aktiviert, d. h., wenn der Verdampfer vereist ist, startet die Abtauung automatisch. Dadurch wird weniger Energie verbraucht und eine gleichmäßigere Lagertemperatur erzielt.

Jährliche Einsparungen mit air-o-defrost

Kleines Restaurant
100 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 3
Arbeitstage/Jahr: 280

Großes Restaurant
250 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 8
Arbeitstage/Jahr: 280

Hotel
500 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 16
Arbeitstage/Jahr: 365

Krankenhaus
1000 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 32
Arbeitstage/Jahr: 365

Zentrale Produktionsküche
3000 Mahlzeiten/Tag
Küchenpersonal: 100
Arbeitstage/Jahr: 280

Hauptmerkmale Heißluftdämpfer/ Umluftöfen

Betriebsarten	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**
Heißluftzyklus (25 - 300 °C) mit Lambdafühler	•	•						
Heißluftzyklus (25 - 300 °C)			•	•				
Heißluftzyklus mit automatischer Schwadengebung (25 - 300 °C)					•	•	•	•
Kombizyklus (25 - 250 °C) mit Lambdafühler	•	•						
Kombizyklus (25 - 250 °C) mit By-pass			•	•				
Dampfzyklus (100 °C)	•	•	•	•				
Niedertemperatur-Dampfzyklus (25 - 99 °C)	•	•	•	•				
Turbodampf (101 - 130 °C)	•	•	•	•				
Automatischer Zyklus	•	•						
Gärzyklus	•	•						
Regenerieren	•	•	•	•				
Niedertemperaturgaren (LTC)	•	•						
Automatisches Vorheizen	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatische Schnellabkühlung	•	•	•	•	•	•	•	•
Zusatzfunktionen								
Ist-Feuchtigkeitskontrolle mit Lambdafühler	•	•						
By-pass: Feuchtigkeitskontrolle			•	•				
Automatische Schwadengebung (11 Einstellungen): von Null bis hohem Feuchtigkeitsgrad					•	•	•	•
Garraum-Entlüftungsventil-Regelung	•	•	•	•	•	•	•	•
6-Punkte-Multi-Sensor (berücksichtigt die niedrigste Temperatur)	•	•						
Kerntemperaturfühler			•	•	•	•	•	•
Eingebautes automatisches Reinigungssystem	•	•	•	•	•	•	•	•
Eingebautes automatisches Reinigungssystem mit ökologischen Funktionen	•	•			•	•		
Programmierbarer 2-Schritt-Garmodus			•	•			•	•
ECO-Delta: wählt die Gartemperatur gemäß der Produkttemperatur	•	•	•	•	•	•		
Pause	•	•	•	•	•	•		
Manuelle Wassereinsprühung	•	•	•	•	•	•	•	•
Getakteter Lüfter	•	•	•	•	•	•	•	•
1/2 Lüfterleistung	•	•	•	•	•	•		
1/2 Heizleistung	•	•	•	•				
Schnellabkühlung	•	•	•	•	•	•	•	•
Programmsammlung - 1000 freie Programmplätze, 16 Schritte	•	•			•	•		
Automatische Verkalkungsdiagnose und automatische Dampferzeuger-Entleerung	•	•	•	•				
Manuelle Dampferzeuger-Entleerung	•	•	•	•				
Automatisches Wrasen-Niederschlagssystem	•	•	•	•				
Automatisches Diagnosesystem	•	•	•	•	•	•	•	•
Lebensmittelsicherheits-Kontrolle	•	•						
USB-Anschluss	•	•			•	•		
HACCP Download	•	•			•	•		

6-10* = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1
20** = 20 1/1 - 20 2/1

Installation und Anschluss, Konformitätszeichen	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 und ETL Hygienisierung	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektrische Sicherheit: IMQ	•	•	•	•	•	•	•	•
Gassicherheit: Gastec QA Label hoher Wirkungsgrad und Label niedrige Emission	•	•	•	•	•	•	•	•
Anschluss an Weich-und/oder Warmwasser: Kit mit 2 Rohren enthalten	•	•	•	•	•	•	•	•
IPX5 Strahlwasserschutz	•	•	•	•	•	•	•	•
Höhenverstellbare Füße	o	•	o	•	o	•	o	•
Serviceanleitung, Anschlussdiagramme, Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•	•	•
Stapelkit: 6 auf 6 GN 1/1, 6 auf 10 GN 1/1	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Zusatzfunktionen								
Ein-/Aus-Schalter	•	•	•	•	•	•	•	•
High Definition Touch screen Bedienblende (262.000 Farben)	•	•			•	•		
Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Ist-Werten (Expertenmodus für air-o-steam® Touchline)	•	•	•	•	•	•	•	•
Türblende	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Digitale Temperaturdisplays	•	•	•	•	•	•	•	•
Betriebs- und Warndisplays (z. B. für geöffnete Tür, Verkalkung ...)	•	•	•	•	•	•	•	•
Displays aus 12 m Entfernung lesbar	•	•	•	•	•	•	•	•
Bediendisplay individuell einstellbar (auch andere Sprachen)	•	•			•	•		
Zentrale Wählscheibe und automatische Reinigungs-Drucktasten	•	•	•	•	•	•	•	•
24 h Startzeit-Vorwahl / Echtzeituhr	•	•			•	•		
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•	•	•	•
Hochleistungs-Dampferzeuger mit automatischer Wasserfüllung	•	•	•	•				
Eingebaute Schlauchbrause mit automatischer Aufrolllung, Wasserstoppfunktion mit Sperrstellung	•							
Schlauchbrause		o	o	o	o	o	o	o
Längs-Lüftungssystem für beste Gleichmäßigkeit	•	•	•	•	•	•	•	•
Bi-funktionaler Lüfter	•	•	•	•	•	•	•	•
Kippbare Luftleitbleche mit schnell lösbarer Sperre	•	•	•	•	•	•	•	•
Fettfilter	o	o	o	o	o	o	o	o
2-Stufen-Öffnung als Schutz gegen Dampfaustritt (optional)	o	n.a.	o	n.a.	o	n.a.	o	n.a.
Tür mit Doppelglasscheibe, integriertem Frischluftkanal und aufklappbarer Innenscheibe für einfache Reinigung	•	•	•	•	•	•	•	•
Türgriff für einhändige Bedienung bei Tischgeräten	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Türgriff für einhändige Bedienung mit Türanschlag rechts für Standgeräte	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Tür-Tropfblech mit automatischem Ablauf	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Türöffnungspositionen bei 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•	•	•
Berührungsloser Türkontaktschalter	•	•	•	•	•	•	•	•
Selbsterklärende Symbole für einfachsten Betrieb	•	•	•	•	•	•	•	•
Kompakte Aufstellfläche	•	•	•	•	•	•	•	•
Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301	•	•	•	•	•	•	•	•
Hygienischer, nahtloser Garraum mit gerundeten Ecken	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogen-Garraumbeleuchtung aus stoßfestem Ceranglas	•	•	•	•	•	•	•	•
Wannenförmiger Garraum als Schutz gegen Auslaufen	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	o	n.a.
Fahrbares Hordengestell (Standgeräte) mit Niederhaltern. Gerundete Ecken. Eingebaute Tropfrinne mit Ablauf	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Fahrbares Hordengestell mit Niederhaltern	o		o		o		o	
Einfahrhilfe für Hordenwagen	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Hervorziehbarer Reinigungsmittel-Behälter	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Schnellaufstecksystem für Reinigungsmittel	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Garraumbrenner mit hohem Wirkungsgrad, niedriger Emission und Wärmetauschern	•	•	•	•	•	•	•	•
Dampferzeugerbrenner mit hohem Wirkungsgrad, niedriger Emission und Wärmetauschern	•	•	•	•	•	•	•	•

6-10* = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1
20** = 20 1/1 - 20 2/1

Hauptmerkmale Schockkühler/-Froster

Kühl- und Tiefkühlarten	air-o-chill®
"Cruise cycle" regelt automatisch die Kühlprozesse je nach Produktart und Chargengröße (nicht bei 20 x GN 2/1 Geräten)	•
Soft Chilling (empfohlen für Gemüse) kühlt Produkte von 90 °C auf 3 °C in weniger als 90 Minuten. Betriebstemperatur: 0 °C	•
Hard Chilling (empfohlen für Fleisch) kühlt Produkte von 90 °C auf 3 °C in weniger als 90 Minuten. Betriebstemperatur: -20 °C	•
Kühlung (wird automatisch nach dem Schockkühlen aktiviert) zum Lagern bei 3 °C	•
Schockfrostet Produkte von 90 °C auf -18 °C in weniger als 240 Minuten. Betriebstemperatur: -36 °C	•
Froster (wird nach dem Schockfrosten automatisch aktiviert) zum Lagern bei -22 °C	•
Kundenspezifische Programme	•
Turbo-Kühlfunktion. Betriebstemperatur: +3 °C or -36 °C	•
Zusatzfunktionen	
2 kundenspezifische Programme je Modus + 2 Speiseeiszyklen	•
Zeit und Betriebstemperaturen können kundenspezifisch eingestellt werden	•
3 einzelne Fühler als Zubehör	o
3-Punkte-Sensor	•
Automatische intelligente Abtauung	•
Manuelle Abtauung	•
Moduseinstellung: in Übereinstimmung mit UK, NF oder individuellen Standards	•
Parametereinstellungen	•
Akustische Alarme und visuelle Anzeigen für Sicherheits-(HACCP)-Probleme	•
Akustische Alarme und visuelle Anzeigen für Fehlfunktionen	•
Automatisches Diagnosesystem	•
RS 485 Schnittstelle	o
HACCP Überwachungssystem	o
Weitere Merkmale	
Selbsterklärende Symbole für einfachste Bedienung	•
Temperatur und Restzeitanzeige während des Zyklus	•
Digitales Temperaturdisplays, aus 12 m Entfernung lesbar	•
Digitale Zeitschaltuhr, 0 - 8 Stunden oder Dauereinstellung	•
Betriebs- und Warndisplays	•
Zusatzfunktionen können per Tastendruck gewählt werden	•
Große Lüfterräder für maximale Wärmenutzung	•
Beschichtete Verdampferlamellen	•
Magnetische, abnehmbare Dichtungen mit beheizten Rahmen	•
Türgriff für einhändige Bedienung	•
Chromnickelstahl 1.4301	•
Hordengestelle kompatibel mit air-o-steam® Heißluftdämpfern	•
Installation, Anschluss und Konformitätszeichen	
Höhenverstellbare Füße (außer bei 20 x GN 2/1 Geräten)	•
air-o-chill® 6 x GN 1/1, 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1 können mit Rollen ausgestattet werden	•
Handbuch, Schaltpläne, Konformitätserklärungen	•
Stapelausführung: air-o-chill® 6 x GN 1/1 unter air-o-steam 6 x GN 1/1	o

• Standard o Optional n.a. Not available

Die Serie

air-o-steam® Touchline

air-o-steam®

air-o-convect Touchline

air-o-convect

6 GN 1/1 - elektrisch/Gas	10 GN 1/1 - elektrisch/Gas	10 GN 2/1 - elektrisch/Gas	20 GN 1/1 - elektrisch/Gas	20 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x808 mm	898x915x1058 mm	1208x1065x1058 mm	993x957x1795 mm	1243x1107x1795 mm

air-o-chill®

30/25 kg - 6 GN 1/1	50/50 kg - 10 GN 1/1	70/70 kg - 10 GN 2/1	100/85 kg - 20 GN 1/1	180/170 kg - 20 GN 2/1
Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)	Außenabmessungen (LxBxH)
897x1007x1060 mm	895x1007x1730 mm	1250x1148x1730 mm	1040x895x1783 mm	1400x1260x2473 mm

Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at www.electrolux.com/professional

Electrolux Professional GmbH
Junostr. 1
D-35745 - Herborn
Tel. +49 (0) 2772 71400
Fax +49 (0) 2772 71479
Email: professional@electrolux.de
Web: www.electrolux.de/professional

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201
A-2345 Brunn am Gebirge
Tel. +43 1 86 348 0
Fax +43 1 86 348 300
Email: efs.office@electrolux.co.at
Web: www.electrolux.at/professional

Electrolux Professional AG
Allmendstr. 28
CH-6210 Sursee
Tel. +41 41 926 81 81
Fax +41 41 926 81 80
Email: professional@electrolux.ch
Web: www.electrolux.ch/professional

Excellence
mit der Umwelt im Einklang

- Alle unsere Fabriken sind ISO-14001-zertifiziert
- Alle unsere Produkte werden mit Bedacht auf geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch sowie geringe Umweltbelastung entwickelt
- In den vergangenen Jahren wurden mehr als 70% unserer Produkte im Hinblick auf Kundenbedürfnisse und Umweltverträglichkeit auf den neuesten Stand gebracht
- Unsere Technologien entsprechen den ROHS- und REACH-Richtlinien und sind zu über 95% recycelbar
- Unsere Produkte werden zu 100% von Experten qualitätsgeprüft

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen an der Spezifikation ohne vorherige Ankündigung vor. Abbildungen sind nicht vertragsrechtlich.

BR-9JE00029D