

# КАТАЛОГ

## COOK&CHILL

Оборудование  
для приготовления  
и охлаждения блюд



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93



# Cook&Chill – комплексное решение!

Воплотить кулинарный талант в неограниченных возможностях позволит только применение системы Cook&Chill от Electrolux. 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 Cook&Chill:

- = 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°C до 4°C менее, чем за 90 минут или от 90°C до -18°C менее, чем за 240 минут.

### 3 – Хранение

Режим хранения включается непосредственно после фазы скоростного охлаждения. Далее готовые блюда можно хранить в холодильнике в течение 5 дней, а в холодильной 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.



# Преимущества интеллектуальных пароконвектоматов air-o-steam®

Концерн Electrolux постоянно совершенствует свою продукцию – даже ту, что завоевала признание профессионалов, едва покинув сборочный конвейер. Эта философия позволила нам создать печь air-o-steam® – поистине новое измерение в поварском искусстве.

## Великолепный кулинарный результат за счет инноваций

- air-o-clima: идеальная среда для обработки любых продуктов благодаря точной регулировке уровня паронасыщения
- air-o-flow: предельно равномерное распределение воздушного потока
- Сверхточный температурный термощуп с 6 точками замера

## Легкость в работе

- air-o-clean: автоматическая встроенная система мытья
- Четкие символы на панели управления (видимость с расстояния 12 м)

## Сокращение временных потерь за счет комплексного решения

- Полный набор аксессуаров для поточного/банкетного обслуживания – унифицирован под обе группы оборудования
- Новое, более эффективное планирование работы на кухне

## Экономия

- Снижение весовых потерь – увеличение количества готовых порций
- Диетические методики приготовления – меньшее содержание жиров в готовых блюдах
- Наивысший КПД в газовых версиях при снижении расхода газа на 20%; минимальная эмиссия токсичных выбросов (сертифицировано GASTEC)

## Вытяжной зонт с вентилятором и фильтрами

– это комплексная вентиляционная система, позволяющая отказаться от подключения к центральной вентиляционной системе. За счет уникальных характеристик вытяжной зонт является прекрасным дополнением к системе air-o-system при использовании: в супермаркетах, кафетериях, магазинах кулинарии и киосках, предлагающих блюда на вынос.



# Три способа самовыражения в искусстве высокой кулинарии

Три печи, три разных стиля работы – уместны на любой кухне

air-o-steam® Touchline



air-o-steam® уровень В



air-o-convect



Функции	air-o-steam® Touchline	air-o-steam® уровень В	air-o-convect
Измерение уровня паронасыщения	Air-o-clima	Технология обводной трубки	11 настроек паронасыщения
Автоматическая встроенная система мытья	air-o-clean®	air-o-clean®	air-o-clean®
Система циркуляции воздуха	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Термощуп	С 6 точками замера (6-сенсорный)	Термощуп для определения температуры в сердцевине продукта	Термощуп для определения температуры в сердцевине продукта
Возможность программирования (фазы приготовления)	Да (до 16 этапов)	Нет (2)	Нет (2)
Режимы приготовления	Автоматический режим 1000 рецептов	2-этапное приготовление	2-этапное приготовление

# air-o-steam® Touchline

## Все гениальное – просто!

air-o-steam® Touchline знаменует собой начало новой эры – эры простоты и интуитивного подхода к профессии: от «кулинарной лаборатории» именитого шеф-повара до ресторана быстрого обслуживания и фабрики-кухни.

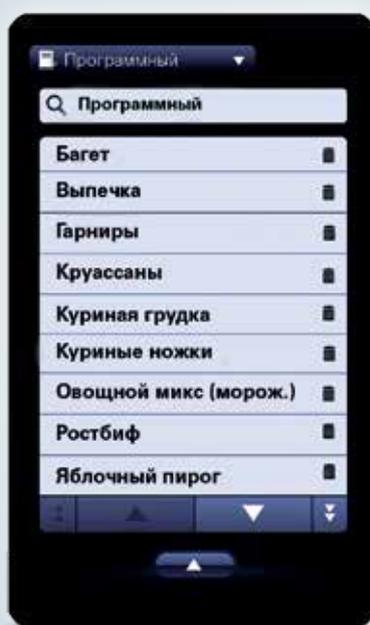
С пароконвектоматами air-o-steam® Touchline утомительные настройки, многоэтапное программирование и проверки наконец-то остались в прошлом: даже для приготовления сложного и изысканного блюда достаточно выполнить 3 простых шага.

Автоматический режим



Идеальное решение для персонала с начальной квалификацией. Печь сама мыслит и действует как настоящий шеф-повар, преданный своему делу!

Программный режим



Качество и вкус готовых блюд будут всегда на неизменно высоком уровне. Выберите любимые рецепты, сохраните их в программной памяти печи и с помощью простой «флешки» перенесите в память любой печи air-o-steam® Touchline!

Ручной режим



Создан для самых требовательных шеф-поваров, стремящихся к творчеству и желающих детально контролировать процесс приготовления каждого блюда!



Шаг 1 ▶ Шаг 2 ▶ Шаг 3 ▶ Шаг 4



Шаг 1 ▶ Шаг 2 ▶ Шаг 3



Шаг 1 ▶ Шаг 2



## Технология Touch – сила прикосновения



Удобный и понятный, легкий в уходе, устойчивый к повреждениям **Экран Высокой Четкости** отображает 262 тысячи оттенков, предлагает доступные символы и изображения продуктов – и все это по-русски: русский язык – один из 30 языков, доступных для выбора. Этот интуитивно понятный интерфейс избавит вас от необходимости изучать инструкцию по эксплуатации.

## Парогенератор



Высокопроизводительный парогенератор гарантирует постоянную готовность и своевременную подачу пара в рабочую камеру. Система управления автоматически диагностирует наличие накипи в парогенераторе и предупреждает о необходимости ее удаления.

## USB-носитель



Через USB-разъем на панели управления можно скопировать до 1000 готовых **рецептов** для хранения и пересылки по электронной почте и последующего **использования в любой другой печи air-o-steam Touchline**. Такая возможность гарантирует единообразие и высокое качество приготовленных блюд, например, во всех ресторанах одной сети.

## Газовые горелки



Благодаря **сверхэффективным** газовым горелкам\* с минимальным выбросом вредных веществ пароконвектомат air-o-steam Touchline является одним из самых экологически безопасных на рынке. Эмиссия углекислого газа в печах air-o-steam Touchline в 10 раз меньше нормы Gastec (государственный стандарт Нидерландов с самыми строгими в Европе требованиями) и в 100 раз ниже общеевропейских стандартов.

\* заявлен патент (EP 1956300A2 и аналоги)

## Аксессуары



**Широкий выбор аксессуаров** к печам air-o-steam Touchline приятно удивит самых взыскательных потребителей, а также позволит оптимизировать работу профессиональной кухни и улучшить ее эргономику.

## Система Cook&Chill



Пароконвектоматы air-o-steam Touchline и шкафы скоростного охлаждения и замораживания air-o-chill – это две составляющие интегрированной системы **Cook&Chill**. Технология Cook&Chill оптимизирует работу любой кухни, продлевает срок хранения блюд и сводит к нулю нежелательные потери, существенно экономя ваши деньги.



## Air-o-flow – идеально равномерное пропекание

Запатентованная\* система обеспечивает **равномерное распределение горячего воздуха** и поддержание постоянной температуры в камере печи благодаря работе вентилятора двойного действия и системе циркуляции воздуха. Они обеспечивают равномерное пропекание продукта, великолепный внешний вид с румяной хрустящей корочкой, заданную степень прожарки, отличный вкус и аромат блюд.



\* Патент на модель (DE 20302705U1 и аналоги)

## Термощуп с 6 точками замера

6-сенсорный термощуп обеспечивает регулярное и прецизионное измерение температуры в толще продукта, что позволяет гарантировать точность температуры и пищевую безопасность продукта, а также достичь **превосходного** качества готовой продукции при **минимальных весовых потерях**.



## Air-o-clean

**Автоматическая встроенная система мойки** обеспечивает санитарную безопасность и великолепный результат благодаря вращению моечного рукава и механическому воздействию водных струй. Автоматический цикл дополнительного ополаскивания для удаления возможных остатков моющего средства защитит печь в случае непредвиденного отключения питания.



## Лямбда-зонд

Лямбда-зонд измеряет фактический уровень паронасыщения в камере печи, что позволяет создать и постоянно поддерживать **идеальные условия приготовления** для любого блюда.



## Дверь с двойным стеклом

Дверь с двойным стеклом и каналом для циркуляции воздуха **предотвращает риск ожога** пользователя во время работы. Шарнирное крепление внутреннего стекла позволяет раскрыть дверь-книжку и легко промыть стекла с обеих сторон.



## Встроенный душ-рулетка

Встроенный душ-рулетка с функцией возврата в исходное положение и перекрытия подачи воды при закрытой двери **облегчает уход** за рабочей камерой (для печей на 6 и 10 GN).



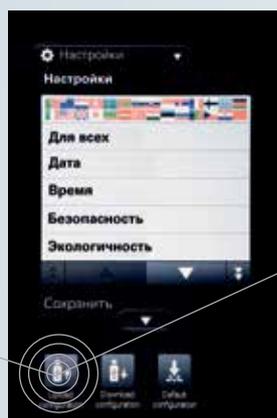
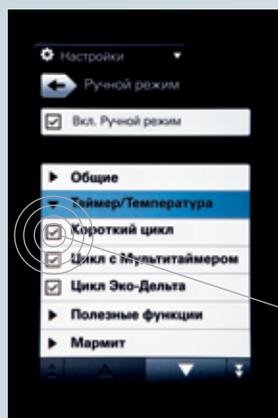
# Все гениальное – просто!

Непрерывная эволюция наших печей упрощает рабочий процесс, увеличивая экономию энергоресурсов и прибыльность вашего бизнеса.



## Сделай по-своему!

Используя новые возможности системы управления пароконвектомата air-o-steam® Touchline, вы можете применить персональные настройки интерфейса: панель управления приобретает индивидуальный характер и становится уникальной и неповторимой, как отпечатки ваших пальцев.



Вы можете создать персональную конфигурацию панели управления вашей печи, защитить ее паролем и скачать на USB-носитель для переноса на другие печи.

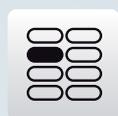
## VIP – раздел

Приобретите комби-печь air-o-steam® Touchline и станьте членом клуба **Electrolux VIP World**.



Это веб-страница, где после онлайн-регистрации шеф-повара могут просматривать новые рецепты, скачивать их на USB-носитель и переносить на свой air-o-steam Touchline.

Кроме того, это удобный инструмент для прямого общения и обмена опытом с членами **Академии Шеф-поваров Electrolux**.



## МультиТаймер

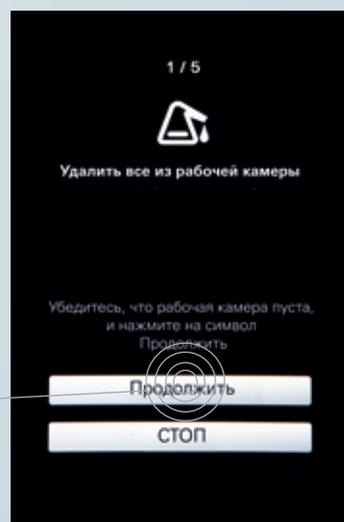
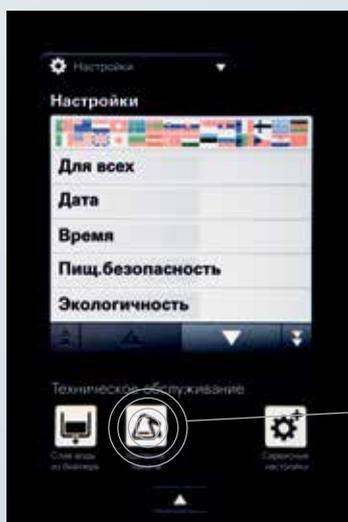
Теперь вы можете строить гибкий график загрузки печи благодаря новой функции МультиТаймер – можно задать продолжительность для 14 рабочих циклов при одновременном приготовлении различных продуктов. По окончании каждого из заданных циклов срабатывает звуковой и визуальный сигнал.



## Удаление накипи – пошаговое руководство

Для удобства пользователя печь выводит на экран пошаговую инструкцию для удаления накипи из бойлера – весь процесс состоит из 5 простых шагов, при этом не требуется участие сервисных специалистов.

Функция доступна в меню «Настройки».



# Sous-Vide USB-Термощуп для приготовления в вакуумных пакетах

Правильно приготовить в комби-печи продукт в вакуумном пакете и точно выдержать температурный режим вам поможет новый Sous-Vide USB-термощуп\*.



Игла USB-термощупа имеет диаметр всего 1 мм, длину 60 мм и острый скошенный срез – это позволяет отслеживать температурную динамику в готовящемся продукте, не нарушая при этом вакуум в пакете.

Приготовление по технологии  
Sous-Vide в 3 простых шага:

**1** – Вставить штекер провода  
в USB-разъем



**2** – Вставить термощуп  
в вакуумированный продукт



**3** – Задать параметры рабочего  
цикла и нажать на СТАРТ



**Воспользуйтесь преимуществами кулинарной методики Sous-Vide:**

- **Качество продукта** – высочайшее качество блюд, повторяемость результата при минимальных весовых потерях (потеря по массе на 80% меньше, чем при традиционных тепловых методиках), сохранение естественного вкуса, цвета и аромата продукта, а также содержащихся в продукте витаминов благодаря герметичности пакета и щадящему температурному режиму.
- **Гигиеничность и аккуратность** – запакованные в герметичные пластиковые пакеты продукты не подвержены микробиологическому заражению.
- **Эффективность** – гибкое планирование загрузки кухни, удобство хранения (в том числе увеличение срока годности продуктов) и отслеживания резервов.
- **Экономия** – сокращение расходов на закупку сырья, энергоресурсы и клининг.
- **Адаптация к рынку** – более длительный срок годности вакуумированных продуктов позволяет расширить меню, идя навстречу разнообразным вкусам гостей.
- **Управление персоналом** – гибкое планирование работы кухни означает возможность приготовления блюд вне часов пиковой загрузки и сокращение времени подачи блюда гостю.
- **Здоровое питание** – используется минимум специй и соли, сохраняются естественные органолептические и питательные свойства продуктов.

\* Опция к комби-печам air-o-steam® Touchline с версией ПО от 4.10



## МультиТаймер

Проработайте гибкий график использования печи с функцией мультитаймера в период пиковой загрузки (до 14 рабочих циклов при одновременном приготовлении различных продуктов).



## Удаление накипи – пошаговое руководство

На экран выводится пошаговая инструкция для удаления накипи из бойлера – весь процесс состоит из 5 простых шагов (функция доступна в меню «Настройки»).



## Автоматический прогрев печи

Отсчет времени рабочего цикла начинается только после прогрева печи до заданной температуры (это особенно важно при **частом открывании двери**).



## Портативная печь

«Все свое ношу с собой!» – может сказать шеф-повар о **своих рецептах**, созданных с помощью печи air-o-steam Touchline. Их можно сохранить на USB-носителе, чтобы **воспроизвести** свои кулинарные шедевры на другой печи air-o-steam Touchline.



## Печь-полиглот

Air-o-steam Touchline – это поистине новинка мирового масштаба – для работы с печью вы можете выбрать один из **30 языков**, включая восточные и обязательно русский язык.



## Контроль Пищевой Безопасности\*



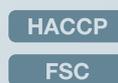
Функция FSC обеспечивает пищевую безопасность блюда в соответствии со стандартами HACCP. Достаточно выбрать категорию продукта, и функция FSC позаботится о соблюдении требований HACCP.

\*Патент (EP1317643B1 и аналоги)



## Панель управления: прочный сенсорный экран высокой четкости

Интуитивно понятные символы и привлекательные изображения блюд и продуктов. Цветовая гамма насчитывает **262 000 оттенков!**



## Пищевая безопасность

Air-o-steam Touchline – это простота и **100 % обеспечение пищевой безопасности** в соответствии со стандартами HACCP.

Протокол HACCP можно скачать из памяти печи и загрузить в компьютер при помощи USB-носителя, специальное программное обеспечение не требуется.

# Пищевая безопасность

HACCP

FSC

Возможно ли гарантировать каждому гостю, что поданное ему блюдо абсолютно безопасно? air-o-steam® Touchline с легкостью обеспечит пищевую безопасность приготовления. Это единственная печь на рынке, гарантирующая 100% пищевую безопасность в соответствии со стандартами HACCP благодаря автоматической функции Food Safe Control (Контроль пищевой безопасности).



Система анализа рисков и контроля критических точек (HACCP) – это структурный подход к вопросам пищевой безопасности, принимающий во внимание физические, химические и биологические факторы риска. Подход заключается в обеспечении превентивных мер, а не в проверке безопасности готового продукта. Стандарты HACCP используются в пищевой промышленности для определения потенциальных рисков пищевой безопасности, для разработки мер по снижению или устранению риска микробиологического заражения и для обеспечения безопасности продуктов питания для конечного потребителя.

air-o-steam® Touchline позволяет выгрузить данные HACCP на USB-носитель и перенести их на компьютер; дополнительное ПО для просмотра данных не требуется.

#### Контроль Пищевой Безопасности\*

Функция FSC обеспечивает пищевую безопасность блюда в соответствии со стандартами HACCP. Достаточно выбрать категорию продукта, и функция FSC позаботится о соблюдении требований HACCP, контролируя процесс приготовления. Если активирован символ FSC на панели управления и 6-сенсорный термошуп установлен в продукт, air-o-steam® Touchline автоматически просчитывает и контролирует соблюдение микробиологической безопасности в процессе тепловой обработки. Зеленый флажок выводится на экран при достижении параметров пищевой безопасности, в противном случае на экране появится красный крест, обозначающий, что стандарты безопасности HACCP не соблюдены, и рабочий цикл следует продлить.

\* Патент (EP1317643B1 и аналоги)



#### FoodSafe Control Plus\*

Продукты с высоким риском заражения – мясной рулет, изделия из фарша, птица, свинина, рыба



#### FoodSafe Control\*

Продукты со стандартным риском заражения – крупнокусковая говядина



Система Контроля Пищевой Безопасности (FoodSafe Control) была разработана совместно с Отделением Пищевых Технологий Университета г.Удине (Италия).

# Автоматическая встроенная система самоочистки

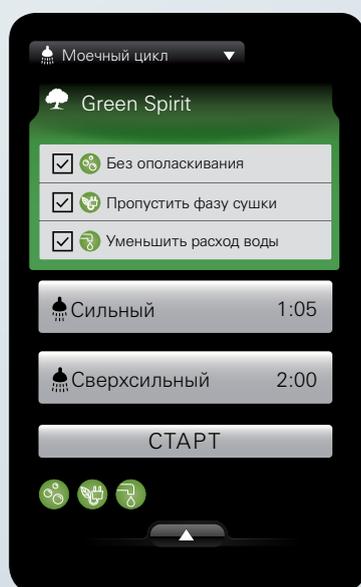
Полностью автоматизированная, удобная система интенсивной очистки рабочей камеры печи – просто выберите нужный цикл и нажмите кнопку Старт.



- **Встроенная система проста в использовании**  
Не требуется никаких дополнительных приспособлений и аксессуаров
- **4 цикла автоматической мойки:** продолжительностью от 45 мин до 150 минут при оптимальном расходе моющих средств и воды (при использовании эко-функции: продолжительность циклов от 25 мин до 120 мин)
- **Автоматическое охлаждение** рабочей камеры, если температура в ней превышает 70°C
- **Автоматический переход в режим ожидания** по завершении цикла мойки: не нужно ждать, пока он завершится
- **Безопасность:** В случае внезапного отключения электропитания во время выполнения цикла в печах air-o-steam®, при возобновлении подачи тока начинается ополаскивание рабочей камеры для удаления остатков моющего средства
- **Полуавтоматическая мойка (1, 2):** Продолжительность полного цикла – 18 минут. Из них 1 минуту занимает запуск, 5 минут длится подача пара для размягчения жировых отложений и грязи на стенках рабочей камеры, после чего акустический сигнал уведомляет оператора о необходимости нанести моющее средство. Двухминутная пауза предусмотрена для воздействия моющего средства, после чего в течение 10 минут оно сопровождается подачей пара. По окончании полуавтоматического цикла необходимо тщательно провести финальное ополаскивание рабочей камеры – эта операция выполняется вручную при помощи бокового душа. Расход воды на паробразование и финальное ополаскивание составляет от 6 до 10 литров. Допускается использование любого профессионального моющего средства для пароконвекционных печей.

(1) air-o-steam

(2) air-o-convect



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

## Эко – экономия

Экологический подход – это прежде всего, стремление к экономии и сокращению энергопотребления.

Используя дополнительные эко-функции, вы можете существенно сократить расход ополаскивателя, воды и электроэнергии и **снизить эксплуатационные расходы до 50%\***. Системная экономия день за днем – это **забота об окружающей среде** в вашей кухне и за ее пределами.

\* по сравнению со стандартными моечными циклами без экологических функций (1 цикл деликатной мойки в день из расчета на 280 рабочих дней в году).

## Новые эко-функции системы автоматической мойки:

- Пропустить фазу сушки
- Без ополаскивателя
- Уменьшить расход воды

# Идеальные условия приготовления

Пышный и равномерно пропеченный бисквит или сочная поджаристая курочка независимо от объема загрузки печи. При этом – чистота и порядок за считанные минуты в конце напряженного рабочего дня!



## Идеальная среда

- **Точный контроль** и поддержание влажности в рабочей камере при любых условиях
- **Превосходный результат:** независимо от количества загруженных порций система обеспечит и однородную сочность, и равномерное пропекание, и тонкую хрустящую корочку!
- **Экономия воды и энергоресурсов:** парогенератор вырабатывает строго необходимый объем пара с учетом естественной влажности самого продукта.

## Как это происходит?

- Система air-o-clima измеряет физическую величину уровня влажности внутри камеры печи и реагирует на полученный результат, приводя его в соответствие с заданными параметрами
- Система air-o-clima автоматически регулирует приток свежего воздуха, оптимальную подачу пара и экстракцию избытка влажности



## Лямбда-зонд

Лямбда-зонд – это электронный инструмент, измеряющий содержание кислорода в предлагаемой среде. На текущий момент – это единственная система на рынке (патент\*), гарантирующая **точное определение фактического уровня влажности в рабочей камере печи в режиме реального времени**, – и это гарантия неизменно качественного результата приготовления независимо от размера порций и объема загрузки печи.

\* Патент (EP0701388B1 и EP0653593B1 и аналоги)



# Идеально равномерное пропекание

Система принудительной циркуляции горячего воздуха, вентилятор двойного действия, система разрыва струи. Вот три главных фактора, которые обеспечивают великолепную среду для равномерного пропекания при любых условиях.



## Равномерное приготовление

- **постоянная температура** – благодаря предварительному прогреву поступающего извне свежего воздуха
- **равномерное распределение горячего воздуха** – благодаря вентилятору двойного действия и системе принудительной циркуляции горячего воздуха



air-o-flow\* = равномерное пропекание

\* Патент (DE 20302705U1 и аналоги)

## Как это происходит?

air-o-flow состоит из трех основных элементов:

- система принудительной циркуляции гарантирует равномерное распределение предварительно прогретого свежего воздуха
- вентилятор двойного действия втягивает свежий воздух извне и равномерно распределяет его по всему объему камеры
- система разрыва струи air-break препятствует обратному движению воды из канализационной системы в печь, и позволяет соединить печи air-o-steam® напрямую с дренажем



# Деликатная тепловая обработка – снижение весовых потерь на 50%

Пароконвектомат air-o-steam® от Electrolux позволит стандартизировать качество блюд и даст новый импульс развитию вашему бизнесу. Методика ДТО сокращает весовые потери на 50% по сравнению с традиционными способами тепловой обработки продуктов

## Технология

- ДТО – это щадящий и продуманный метод, незаменимый при приготовлении ростбифа, вырезки, крупных порций телятины, свинины и баранины, в том числе цельных поросят, а также индейки и всех видов дичи.
- Автоматическая программа ДТО гарантирует неизменно повторяемый **великолепный результат** даже при одновременной загрузке разных типов мяса.
- Программу ДТО можно использовать в вечерние и ночные часы, что позволяет **экономить время и оптимизировать загрузку кухни**.
- Алгоритм оценки остаточного времени (ARTE) выводит на экран индикатор обратного отсчета времени, оставшегося до окончания цикла – благодаря этому можно **детально планировать** дальнейшую загрузку печи и **работу кухни**.
- ДТО – это одновременно и процесс «быстрого созревания мяса»: 1 час ДТО равнозначен 1 суткам созревания мяса в холодильной камере; однако в первом случае в работу поступает свежайшее мясо!

## Превосходное качество блюд

- Мясные волокна сохраняют практически все свои соки
- Толщина хрустящей корочки не превышает 1 мм
- Гарантия нежной консистенции в продуктах любой величины
- Характерный аппетитный аромат
- Натуральный привлекательный цвет мясных волокон по всей толщине куска

## Широкий спектр операций

- Метод незаменим при поточной работе кухни и банкетном обслуживании.
- Режим выдерживания позволяет предложить гостям горячие блюда в любой момент.
- Этот режим востребован в работе офисных столовых, деликатесных магазинов и отделов кулинарии в супермаркетах, предлагающих посетителям свежие готовые блюда.
- Снижение весовых потерь достигает 50% по сравнению с обычными методами тепловой обработки.

## Термощуп с 6 точками замера

- 6 сенсоров, расположенных на расстоянии 15 мм друг от друга, позволяют проводить замеры температуры на различном уровне в толще продукта.
- **Точный мониторинг температуры:** пароконвектомат air-o-steam® учитывает только минимальное значение из шести – таким образом обеспечивается высокая точность замера реальной температуры в сердцевине крупнокусковых продуктов, даже если щуп расположен неправильно, попал в костную ткань или жировые прослойки.



## Деликатная Тепловая обработка



### Годовая экономия благодаря ДТО \*

Патент



#### Факторы экономии:

- Блюдо состоит из 150 г мяса
- Закупочная стоимость мяса за 1 кг 10 евро
- Метод Деликатной обработки применен для 20% обрабатываемого мяса в год

\* Патент (IT 1359776 и аналоги)



# air-o-steam® уровень В

Гарантированная простота использования, высокое качество и безопасность готовых блюд

Благодаря своим инновационным функциям печь air-o-steam® обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха и при этом точную регулировку уровня влажности при использовании любых методик приготовления. Панель управления позволяет точно настроить и постоянно отслеживать фактический уровень влажности и температуру внутри рабочей камеры. Быстрая бесперебойная подача пара обеспечивается **надежным, высокопроизводительным парогенератором**. **Автоматическая система диагностики** выявит наличие накипи внутри печи и оповестит вас о необходимости провести декальцинацию. Среди прочих преимуществ печи air-o-steam®: **вентилятор двойного действия**, обеспечивающий равномерное распределение горячего воздуха; **автоматическая встроенная система мойки**; **термощуп**, позволяющий готовить, ориентируясь на желаемую температуру внутри продукта; **двухэтапный рабочий цикл**, объединяющий последовательные этапы с различными параметрами.

**Основной выключатель**

**Выбор режима**

- Пар
- Комби: пар+конвекция
- Конвекция

**Фактическая температура**

**Фактическое время до окончания цикла**  
**Температура внутри продукта**

**Полезные функции**

- Пауза
- Регенерация
- Импульсный режим вентиляции
- НАССР
- Очистка
- ½ скорости вентилятора
- Режим экономии энергии
- Delta T
- Управление пароотводной заслонкой рабочей камеры



**Двухэтапный рабочий цикл**

**Старт/Стоп процесс приготовления**

**Заданная температура**

- Индикатор открытой двери
- Индикатор образования накипи в парогенераторе
- Индикатор состояния парогенератора

**Заданное время**  
**Температура внутри продукта**

**Главная рукоятка**

**Ручные функции**

- впрыск воды
- принудительный слив воды из парогенератора
- быстрое охлаждение

# air-o-convect

Мощные и многофункциональные конвекционные печи с автоматической системой паронасыщения

Отличные рабочие характеристики печей air-o-convect позволяют с успехом использовать в них любые методики приготовления – от варки на пару до обжарки. Среди выдающихся инновационных функций пароконвекционных печей air-o-convect: вентилятор двойного действия, обеспечивающий **равномерное приготовление**; **автоматическая встроенная система мытья** – просто выберите нужную программу очистки, и печь сделает все остальное сама; **автоматическая система паронасыщения** с 10 различными степенями и заслонкой, которую можно открыть и удалить избыточную влагу из рабочей камеры, если вы хотите добиться подрумяненной корочки на продукте. **Двухэтапный рабочий цикл** позволяет объединить два последовательных этапа с различными параметрами – вначале этап с высокой влажностью для равномерного пропекания, а затем устанавливается более высокая температура для создания румяной поджаристой корочки. Кроме того, благодаря использованию термощупа процесс приготовления остановится автоматически, когда температура внутри продукта достигнет заданного значения.



# Магия десяти

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

## 10 ступеней автоматического паронасыщения



### Стандарт Конвекция 0

Влажность отсутствует, заслонка открыта (подрумянивание, запекание, разогрев готовых блюд)



Обработка без дополнительного увлажнения (первый этап выпечки с дополнительным впрыском воды)



### 1-2

Низкий уровень паронасыщения (мелкие порции мяса или рыбы)



### 3-4

Средне-пониженный уровень влажности (крупные куски мяса, разогрев, жарка кур, расстойка теста)



### 5-6

Средний уровень (первый этап запекания мяса и рыбы, запеченные овощи)



### 7-8

Средне-повышенный уровень (тушение овощей)

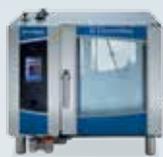


### 9-10

Высокий уровень паронасыщения (картофель в мундире, мясной рулет)

# Полный ассортимент

## Печи air-o-steam® Touchline



**6 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 808 мм

**10 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 1058 мм

**10 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1208 x 1065 x 1058 мм

**20 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
993 x 957 x 1795 мм

**20 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1243 x 1107 x 1795 мм

## Печи air-o-steam®



**6 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 808 мм

**10 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 1058 мм

**10 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1208 x 1065 x 1058 мм

**20 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
993 x 957 x 1795 мм

**20 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1243 x 1107 x 1795 мм

## Печи air-o-convect



**6 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 808 мм

**10 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
898 x 915 x 1058 мм

**10 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1208 x 1065 x 1058 мм

**20 GN 1/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
993 x 957 x 1795 мм

**20 GN 2/1 – электрика/газ**  
габариты (ШхГхВ)  
1243 x 1107 x 1795 мм

## Шафы скоростного охлаждения /замораживания air-o-chill®



**30/25 кг – 6 GN 1/1**  
Внешние размеры (шхгхв)  
897 x 1007 x 1060 мм

**50/50 кг – 10 GN 1/1**  
Внешние размеры (шхгхв)  
895 x 1007 x 1730 мм

**70/70 кг – 10 GN 2/1**  
Внешние размеры (шхгхв)  
1250 x 1148 x 1730 мм

**100/85 кг – 20 GN 1/1**  
Внешние размеры (шхгхв)  
1040 x 895 x 1783 мм

**180/170 кг – 20 GN 2/1**  
Внешние размеры (шхгхв)  
1400 x 1260 x 2473 мм

# Основные функции Печи

Режимы приготовления	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect	
	На под-став-ке	На-поль-ная	На под-став-ке	На-поль-ная	На под-став-ке	На-поль-ная
Конвекция (25-300°C) с лямбда-сенсором	•	•				
Конвекция (25-300°C)			•	•		
Конвекция (25-300°C) с автоматической системой паронасыщения					•	•
Конвекция (25-250°C) с лямбда-сенсором	•	•				
Конвекция (25-250°C) с технологией обводной трубки			•	•		
Пар (100°C)	•	•	•	•		
Низкотемпературный пар (25-99°C)	•	•	•	•		
Высокотемпературный пар (101-130°C)	•	•	•	•		
Автоматический режим	•	•				
Расстойка	•	•				
Регенерация	•	•	•	•		
ДТО – Деликатная тепловая обработка	•	•				
Автоматический прогрев	•	•	•	•	•	•
Автоматическое скоростное охлаждение рабочей камеры	•	•	•	•	•	•
<b>Дополнительные функции</b>						
Измерение фактического уровня влажности с лямбда-сенсором	•	•				
Измерение фактического уровня влажности с технологией обводной трубки			•	•		
Автоматическая система паронасыщения (10 ступеней): от нулевого до максимального уровня влажности)					•	•
Управление пароотводной заслонкой рабочей камеры	•	•	•	•	•	•
Термощуп с 6 точками замера ( контроль по самому низкому значению)	•	•				
Термощуп			•	•	•	•
Автоматическая система интенсивной очистки рабочей камеры	•	•	•	•	•	•
Автоматическая система интенсивной очистки рабочей камеры – с эко-функциями	•	•				
Программирование двухэтапного процесса приготовления			•	•	•	•
Delta T: выбор температуры приготовления в зависимости от температуры продукта	•	•	•	•		
Пауза	•	•	•	•		
Ручной впрыск воды	•	•	•	•	•	•
Импульсный режим вентилятора	•	•	•	•	•	•
1/2 скорости вращения вентилятора	•	•	•	•		
1/2 мощности нагрева	•	•	•	•		
Быстрое охлаждение	•	•	•	•	•	•
Библиотека программ – на 1000 программ, каждая на 16 этапов	•	•				
Автоматическая диагностика наличия накипи в бойлере	•	•	•	•		
Принудительный слив воды из бойлера	•	•	•	•		
Автоматическая система конденсации пара	•	•	•	•		
Автоматическая система диагностики	•	•	•	•	•	•
FoodSafe Control - Контроль Пищевой Безопасности	•	•				
USB-порт	•	•				
Загрузка данных HACCP	•	•				

Установка, подключение, сертификационные маркировки	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect	
	На подставке	Напольная	На подставке	Напольная	На подставке	Напольная
ETL и ETL Гигиена	•	•	•	•	•	•
Электрическая безопасность: IMQ	•	•	•	•	•	•
Газовая безопасность: Gastec QA – высокая эффективность и низкая эмиссия вредных веществ	•	•	•	•	•	•
Возможность подключения как к холодной, так и к горячей воде: комплект трубопроводов прилагается	•	•	•	•	•	•
Индекс герметичности IPX 5	•	•	•	•	•	•
Регулируемые по высоте ножки	o	•	o	•	o	•
Инструкция по эксплуатации, монтажные схемы	•	•	•	•	•	•
Башенное исполнение: 6 GN 1/1 на 6 GN 1/1, 6 GN 1/1 на 10 GN1/1	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
<b>Дополнительные функции</b>						
Выключатель Вкл./Выкл.	•	•	•	•	•	•
Панель управления с экраном высокой четкости (262 000 оттенков)	•	•				
Заданные и текущие параметры рабочего цикла отображаются на экране одновременно (экспертный режим – air-o-steam® Touchline)	•	•	•	•	•	•
Теплозащита к печам для прогрева печи без тележки	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Цифровые температурные дисплеи	•	•	•	•	•	•
Дисплеи рабочих режимов и аварийных ситуаций (например, об открытой двери, образовании накипи...)	•	•	•	•	•	•
Информация с дисплеев считывается на расстоянии 12 м	•	•	•	•	•	•
Экран высокой четкости с возможностью выбрать язык интерфейса	•	•				
Главная рукоятка и кнопки выбора циклов автоматической системы очистки	•	•	•	•	•	•
Функция отложенного старта/ Часы (формат 24 часа)	•	•				
Защита от перегрева	•	•	•	•	•	•
Высокопроизводительный парогенератор с системой автоматического долива воды	•	•	•	•		
Встроенный душ-рулетка с автоматической системой блокировки подачи воды	•					
Шланг		o	o	o	o	o
Система продольной вентиляции для равномерного приготовления	•	•	•	•	•	•
Вентилятор двойного действия	•	•	•	•	•	•
Автоматическая остановка вентилятора при открывании двери	•	•	•	•	•	•
Жировые фильтры	o	o	o	o	o	o
2-этапное открытие двери – система защиты от выхода пара (опция)	o	n.a.	o	n.a.	o	n.a.
Дверь-книжка на шарнирном креплении, с двойным стеклом и вентиляционным каналом	•	•	•	•	•	•
Дверь запирается при захлопывании (мод. 6 и 10 GN) – ручка для управления одной рукой	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Дверь запирается поворотом ручки (мод. 20 GN) – ручка для управления одной рукой	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Каплесборник для конденсата с автоматическим выводом конденсата в дренаж	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Фиксация двери в положениях под углом 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•
Логически понятные символы для максимальной простоты использования	•	•	•	•	•	•
Компактные размеры	•	•	•	•	•	•
Внешние панели из нержавеющей стали AISI 304	•	•	•	•	•	•
Рабочая камера из нержавеющей стали AISI 304	•	•	•	•	•	•
Гигиеничная бесшовная рабочая камера с углами округлой конфигурации	•	•	•	•	•	•
Галогенная лампа под ударопрочным стеклом – для освещения рабочей камеры	•	•	•	•	•	•
Дверной каплесборник	•	•	•	•	•	•
Съемная структура для противней (для моделей на подставке), расстояние между направляющими 65 мм	•	n.a.	•	n.a.	o	n.a.
Мобильная структура (для напольных моделей) с фиксаторами для противней; округлые кромки; встроенный каплесборник с дренажем	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Мобильная структура с фиксаторами для противней	o		o		o	
Боковая направляющая для мобильной структуры	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Выдвижной контейнер для моющего средства	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Системы быстрого подключения контейнеров с моющим средством и ополаскивателем	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Высокоэффективные газовые горелки рабочей камеры с низкой эмиссией вредных веществ со специальными теплообменниками	•	•	•	•	•	•
Высокоэффективные газовые горелки бойлера с низкой эмиссией вредных веществ со специальными теплообменниками	•	•	•	•	•	•

# air-o-chill<sup>®</sup> – 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<sup>®</sup> 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 заморозки

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

## Функция Cruise

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

# Скоростное охлаждение air-o-chill®

## Функция Cruise: продлите свежесть продуктов на 5 дней!

Экономия времени, снижение затрат, минимизация физических усилий: техника скоростного охлаждения и заморозки 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?

Функция Cruise автоматически регулирует ход процесса охлаждения в зависимости от типа и размера загруженного продукта. При этом функция прекращает процесс охлаждения 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?

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 термощуп в толщу продукта и нажмите кнопку «Cruise».

### Для кого важна функция Cruise?

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

		Циклы охлаждения/замораживания
	<b>Функция Cruise</b>	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»).
	<b>Мягкое охлаждение</b> при температуре циркулирующего воздуха: -2°C	Идеальный метод охлаждения для деликатных продуктов, таких как зелень и резанные овощи, морепродукты, небольшие порции мяса, кондитерские изделия, пирожные, печенье, макаронные изделия.
	<b>Жесткое охлаждение</b> 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.
	<b>Скоростное замораживание</b> 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.
 	<b>Хранение</b> При температуре +3°C  При температуре -22°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.
	<b>Режим Turbo</b>	Режим Turbo напоминает пользователю о необходимости установки рабочей температуры в диапазоне от -36°C до +3°C. Предназначен для поточного производства.
	<b>Персональные программы (2 на цикл)</b>	В режиме программирования их можно переключить на режимы закаливания мороженого «Ice Cream» Freeze and Hold и «ICE CREAM» Turbo Cooling.

		Полезные функции
	<b>Запуск вручную функции оттайки</b>	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.
	<b>Селекторный переключатель температурного щупа</b>	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.
	<b>Ультрафиолетовая стерилизация</b>	Активация работы ультрафиолетовых ламп ( в комплект поставки не входят), обеспечивающих стерилизацию рабочей камеры после каждого цикла.
	<b>Выбор стандарта</b>	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.
	<b>Настройки</b>	Функция позволяет настроить следующие параметры: • дата и время • персональные настройки стандарта • аварийные сигналы и опции НАССР • время цикла стерилизации (только при наличии ультрафиолетовых ламп)
	<b>Просмотр данных НАССР</b>	Вывод на дисплей и проверка данных, зарегистрированных системой НАССР.
	<b>Просмотр аварийных сигналов</b>	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 заморозки.

## 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 заморозки. 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/заморозки 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.

# Режим Turbo

Режим обеспечивает непрерывное охлаждение/заморозки: 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



Фиксатор дверцы

## Что такое «Turbo»?

Режим позволяет установить температурное задание в диапазоне от  $-36^{\circ}\text{C}$  до  $+3^{\circ}\text{C}$ . 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» 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  $-14^{\circ}\text{C}$  (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  $-16^{\circ}\text{C}$ , 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  $-7^{\circ}\text{C}$ .
- 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.



# Многофункциональная внутренняя структура

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

Высочайшая многофункциональность гарантирована: вы можете легко изменить внутреннюю конфигурацию креплений, повернув вертикальные направляющие на 90°. Теперь вместо габаритности 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:
  - габаритность 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:
  - габаритность 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:
  - габаритность GN 2/1 – 10 шт.;
  - пекарские противни 600x400 – 20 шт.;
  - пекарские противни 600x800 – 10 шт.;
  - контейнеры (5 кг) для мороженого – до 36 шт.



# Основные функции Шкафы скоростного охлаждения/заморозки

Режимы скоростного охлаждения и заморозки	air-o-chill*
Функция Cruise. Автоматический режим охлаждения по типу и размеру продукта (кроме моделей на 20 GN 2/1)	•
Мягкое охлаждение (рекомендовано для овощей) – от 90°C до 3°C менее, чем за 90 минут, t циркулирующего воздуха : –2°C	•
Жесткое охлаждение (рекомендовано для мяса) - от 90°C до 3°C менее, чем за 90 минут, t циркулирующего воздуха : –20°C	•
Хранение в режиме холодильника (включается автоматически по окончании цикла охлаждения) при t +3°C	•
Скоростное замораживание – с 90°C до –18°C менее, чем за 240 минут, t циркулирующего воздуха : –36°C	•
Хранение в режиме морозильника (включается автоматически по окончании цикла замораживания) при t –22°C	•
Персональные программы	•
Режим Turbo. Рабочая температура в диапазоне от –36°C до +3°C	•
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: печь air-o-steam 6 GN 1/1 устанавливается поверх шкафа air-o-chill 6 GN 1/1	◦

# Верните свежесть замороженным продуктам

Одно нажатие кнопки – и замороженные продукты вновь станут свежими. Оборудование air-o-defrost сокращает время разморозки и уменьшает весовые потери продукта. При этом весь процесс соответствует самым строгим требованиям международных санитарных стандартов.



### air-o-defrost: свежие продукты прямо... из морозильного шкафа!

Метод воздушно-парового размораживания air-o-defrost является уникальным и запатентован концерном Electrolux. Этот метод позволяет полностью восстановить пищевую ценность ингредиентов, их оригинальную консистенцию и изначальный внешний вид. Секрет заключается в уникальной комбинации импульсного впрыскивания низкотемпературного пара и мощного воздушного потока внутри рабочей камеры на протяжении всего цикла размораживания.

### Преимущества метода по сравнению с традиционным размораживанием в холодильной камере (при температуре +3°C):

- Экономия времени более чем на 80%
- Существенное снижение весовых потерь
- Сохранение всей пищевой ценности продуктов
- Простота в использовании
- Гигиеничность (наличие бактерицидного цикла)

### Холодильные шкафы для вкатных тележек

Холодильные шкафы для вкатных тележек air-o-system на 10 GN 1/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 с "интеллектуальным" электронным управлением полностью совместимы с тележками и структурами, предназначенными для

использования в печах и шкафах скоростного охлаждения/ замораживания.

"Интеллектуальное" электронное управление обеспечивает мониторинг рабочих параметров с точки зрения соответствия требованиям HACCP при минимальных эксплуатационных расходах. Кроме того, использование этих холодильных шкафов существенно облегчает труд на кухне за счет отсутствия операций по загрузке и выгрузке продуктов.

### Холодильные шкафы для вкатных тележек объемом 750 л - память HACCP

Если температура превышает заданный безопасный уровень, то оператора сразу же оповещает об этом звуковая и визуальная сигнализация. Все критические моменты рабочего процесса регистрируются в электронной памяти: дата, максимальная температура, время начала и завершения критических условий работы.

### Интеллектуальный цикл оттайки

Цикл оттайки активизируется автоматически по мере необходимости и только тогда, когда на испарителе начинается образование снеговой «шубы». Это приводит к значительной экономии энергопотребления и сводит к минимуму колебания температурного режима.

## Ежегодная экономия за счет использования air-o-defrost



# Аксессуары – неограниченные возможности

Широкий выбор аксессуаров к печам air-o-steam® Touchline приятно удивит самых взыскательных потребителей, а также позволит оптимизировать работу профессиональной кухни и улучшить ее эргономику.



Пластина Гриль/Пицца



Пластина Гриль/Пицца



Универсальный антипригарный противень – высота 20 мм



Универсальный антипригарный противень – высота 40 мм



Универсальный антипригарный противень – высота 65 мм



Антипригарная решетка-гриль



Перфорированный контейнер



Корзина для жарки-фри



Противень для выпечки



Противень для выпечки багетов



### Система для жарки цыплят

Electrolux предлагает специальную систему аксессуаров для жарки цыплят:

- Специальная решетка на 4 или 8 целых цыплят или другой птицы – для вертикальной установки; в таком положении курица приобретает хрустящую румяную корочку, а мясо грудки остается сочным и нежным
- Жировой фильтр, который защищает от жира боковые стенки рабочей камеры
- Тележка с лотком-жиросборником для перемещения структуры



Решетка для жарки цыплят – на 4 или 8 тушек



Банкетная структура  
Жировой фильтр и жиросборник на тележке

# Аксессуары – все для оптимизации работы кухни

К печам air-o-steam® Touchline мы предлагаем широкий ассортимент аксессуаров, которые позволят вам оптимизировать работу на кухне: будь то центральная кухня, обслуживающая масштабные банкеты, или обычный ресторан.



Шкаф-подставка под печи  
6 и 10 GN 1/1



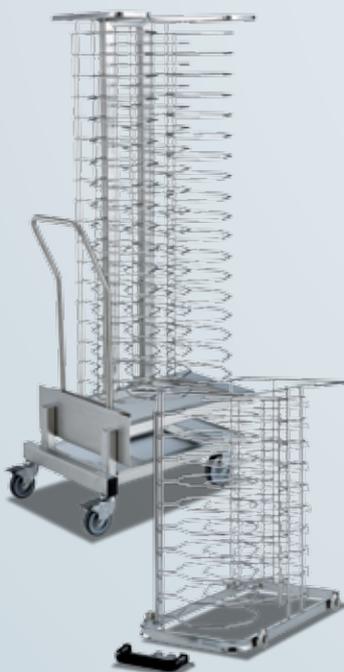
Тепловой шкаф-подставка  
с пароувлажнением под печи  
6 и 10 GN 1/1



Стандартная открытая  
подставка под печи  
6 и 10 GN 1/1



Тележка для вкатной структуры  
и термо-чехол



Банкетная структура и тележка  
с банкетной структурой



Вкатная структура и тележка  
со структурой (GN, 400 x 600 мм)

# Electrolux – сила мысли!

Electrolux Professional – ведущий мировой производитель бытовой техники и профессионального оборудования с годовым объемом продаж более 40 миллионов единиц продукции в 150 странах мира.

Огромное внимание компания уделяет техническим инновациям и эргономичному дизайну, основанным на понимании подлинных потребностей массового потребителя и профессиональных пользователей.

## 90 лет лидерства в дизайне и инновациях

Аксель Веннер-Грэн, отец-основатель концерна Electrolux, сформулировал принципы, благодаря которым компания процветает до сих пор.

Его идея о повышении качества жизни оказала поразительное благотворное влияние на бытовую сторону жизни людей на земле. Сегодня, по прошествии 90 лет, Electrolux – это ведущий мировой производитель бытовой и профессиональной техники.

Слоган «Thinking of you – Думая о вас» – выражает основную идею компании: постоянно заботиться о конечном потребителе – от инженерной разработки и производства до логистики, сервиса и продвижения нового товара.

## Ответственное отношение к делу – залог устойчивого развития бизнеса

Наша компания вносит весомый вклад в поступательное развитие общества. Этот вклад – наша работа и наши товары.

Мы постоянно совершенствуем нашу продукцию в стремлении сделать ее максимально энергосберегающей, а производство – экологически чистым. Мы хотим, чтобы наши деловые отношения, как среди сотрудников, так и с внешними партнерами были честными и добрососедскими.

Таково наше видение концепции устойчивого развития и принципы, на которых строится наша деловая активность.

Внутренний кодекс и принципы нашей компании помогают нам построить здоровое, моральное, гуманное и безопасное деловое пространство.

Система управления нашей компании основана на системе контроля качества ISO 14001 и ISO 9001. Кроме того, наша собственная программа ALFA (аббревиатура английских слов Awareness (Компетентность) – Learning (Обучение) – Feedback (Взаимосвязь) – Assessment (Оценка) отвечает за соблюдение Кодекса Поведения концерна Electrolux, а с помощью программы определения экологической эффективности EPA мы проводим анализ экологических аспектов нашей деятельности.

В любой точке земли наша компания играет по-честному. Это подразумевает высокие требования в вопросах сотрудничества и защиты окружающей среды не только по отношению к себе, но и к своим деловым партнерам и поставщикам. Мы уверены, что только такое ведение дел уменьшает бизнес-риски и обеспечивает успешность компании на рынке.

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93