

Thinking of you
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.



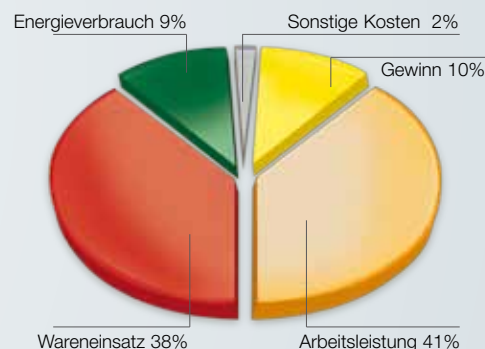
air-o-system macht Ihren Betrieb erfolgreicher

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



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

€ 55.510,70



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

€ 136.800,30



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

€ 260.190,70



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

€ 579.060,30



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
- Gesundere Zubereitung – weniger Fettverbrauch
- Hohe Effizienz und ein geringer Schadstoffausstoß wurden von Gastec bestätigt, 20% weniger Gasverbrauch

Geruchsneutralisierende Kondensationshaube

Die geruchsneutralisierende Kondensationshaube ist eine 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

Drei verschiedene Arten, die „Kochkunst“ zu interpretieren

Drei Geräte, drei verschiedenen Stilrichtungen, eine Vervollständigung jeder Großküche.

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect



Ausstattung	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect
Feuchtigkeitskontrolle	air-o-clima	By-pass-Technologie	11 Einstellungen
Automatisches Reinigungssystem	air-o-clean®	air-o-clean®	air-o-clean®
Luftleitsystem	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Temperaturfühler	6-Punkte-Multi-Sensor	Kerntemperaturfühler	Kerntemperaturfühler
Programme (Garphasen)	Ja (16)	Nein (2)	Nein (2)
Programme	Automatisches Garen 1000 freie Speicherplätze	2 Programmschritte	2 Programmschritte

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**.



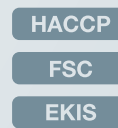
Verschiedene Sprachen

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®

Garantiert: Einfache Bedienung, Garsicherheit und hohe Produktqualität!

Dank ihrer innovativen Funktionen bieten air-o-steam® Heißluftdämpfer den idealen Feuchtigkeitsgrad für alle Gararten bei immer gleichmäßiger Wärmeverteilung. Die Bedienblende ermöglicht eine konstante und exakte Kontrolle der Ist-Feuchte und Temperatur im Garraum. Der **eingebaute Hochleistungs-Dampferzeuger** garantiert jederzeit eine kontinuierliche, schnelle Dampfzufuhr. Mit der automatischen **Verkalkungsdiagnose** wird jede Kalkbildung aufgespürt und angezeigt. Zusätzlich hat der air-o-steam® einen **bi-funktionalen Lüfter** für gleichmäßiges Garen, ein **integriertes, automatisches Reinigungssystem**, einen **Kerntemperaturfühler**, der den Garvorgang gemäß der gewünschten Kerntemperatur steuert und Garen mit 2 Programmschritten, d. h., zwei verschiedene Garphasen im selben Garprozess.

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 Beschwädung
 - Manuelle Dampferzeugerleerung
 - Schnellabkühlung

air-o-convect

Der leistungstärkste und vollständigste Umluftofen mit direktem Dampf.

Dank ihrer Leistungsstärke garantieren air-o-convect Umluftöfen perfekte Ergebnisse in allen Gararten von Dämpfen mit 90% Feuchtigkeit bis Grillen. Der air-o-convect Umluftofen hebt sich von den anderen durch innovative Merkmale ab: Der bifunktionale Lüfter, der einen **gleichmäßigen Garprozess** garantiert, das einfache **automatische Reinigungssystem** – Sie wählen nur die Reinigungsfunktion, und das Gerät erledigt den Rest, der **automatische Schwadengeber**, mit verschiedenen Einstellungen und einem Entlüftungsventil, das für besonders knuspriges Grillen/Braten geöffnet wird. Das **2-Programmieren** ermöglicht verschiedene Garphasen im selben Garprozess, einen hohen Feuchtigkeitsgrad für gleichmäßiges Garen und höhere Temperaturen für besonders knusprige Ergebnisse. Außerdem Kerntemperaturgaren: der Kerntemperaturfühler regelt, dass der Garzyklus **automatisch** anhält, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.



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.

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

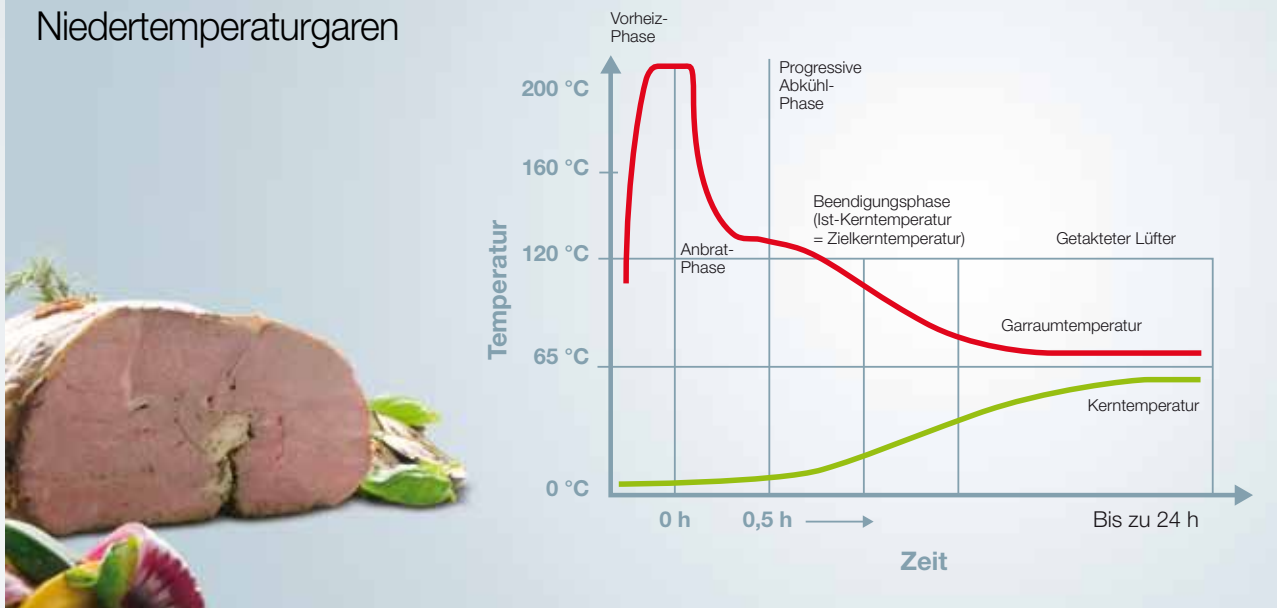
- 6 Messpunkte im Abstand von 15 mm zum Messen der Kerntemperatur in verschiedenen Höhen
- Genaue Temperaturüberwachung: nur die niedrigste ermittelte Temperatur wird berücksichtigt. Das garantiert eine genaue Messung der aktuellen Kerntemperatur, selbst wenn der Fühler nicht korrekt eingesteckt ist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

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



Niedertemperaturgaren



Jährliche Ersparnis mit Niedertemperaturgaren

Patented



Kalkulationsfaktoren

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

* Patent (IT1359776 und ähnliche Produktfamilien)



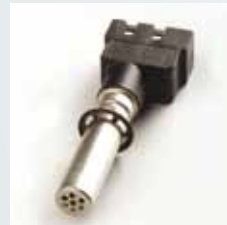
Perfekte Garbedingungen

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.



Lambdafühler

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

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.

* Patent (EP0701388B1 und EP0653593B1 und ähnliche Produktfamilien)



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 Edelstahlraht für **bessere Gargleichmäßigkeit**



air-o-flow* = Gleichmäßigkeit durch und durch

* Geschütztes Gebrauchsmuster (DE20302705U1 und ähnliche Produktfamilien)

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 35 bis 110 Minuten, vermeidet unnötige Verschwendung von Reinigungsmitteln und Wasser
- **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 Spülzyklus aktivieren, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen
- **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 **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!

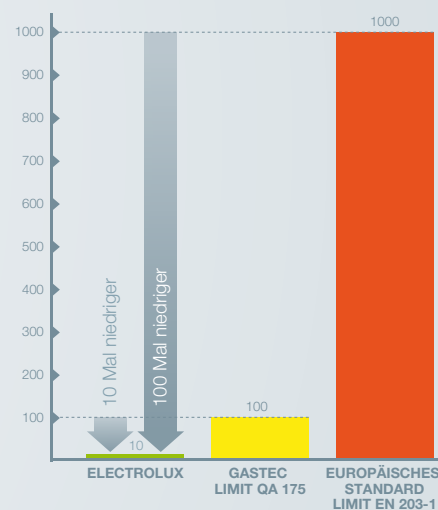
- Diese einzigartigen Gasbrenner (im Garraum und im Dampferzeuger), kombiniert mit dem gerillten Wärmetauscher, erhöhen die Effizienz der Wärmeübertragung in den Garraum. Sie sind ausgelegt, um **den höchsten Wirkungsgrad** zu erzielen und bis zu 20% Gas einzusparen, verglichen mit traditionellen Gebläseburnern 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 *



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.

EKIS (HACCP Überwachungssystem)

Zum direkten Überwachen und Aufzeichnen der Gardaten in einem PC.



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!



Standard Umluft 0

Keine Feuchtigkeit, geöffnetes Abzugsventil (bräunen, überbacken, backen, vorgegarte Produkte)
Keine zusätzliche Feuchtigkeit (erster Schritt beim Backen mit Wassereinsprühen)



1-2

Niedriger Feuchtigkeitsgrad (alle kleinen Fleisch- und Fischportionen)



3-4

Mittelniedriger Feuchtigkeitsgrad (Großbratstücke, Aufwärmen, Brathähnchen, Gären)



5-6

Mittlerer Feuchtigkeitsgrad (erster Schritt beim Braten von Fleisch und Fisch, gebratenes Gemüse)



7-8

Mittelhoher Feuchtigkeitsgrad (gedünstetes Gemüse)



9-10

Hoher Feuchtigkeitsgrad (pochiertes Fleisch, Pellkartoffeln)

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



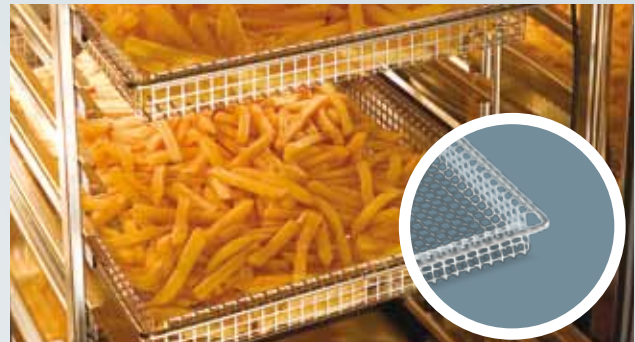
Universalbehälter 65 mm



Grillrost



Gelochter Behälter



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.



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



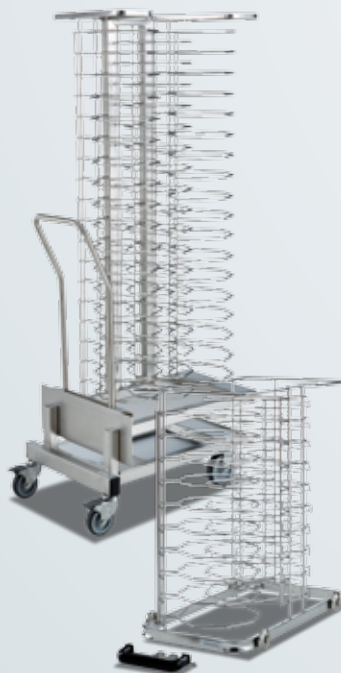
Beheizter Unterschränk mit
Schwadengeber für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer



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 Einfahrwagen
(GN, 400x600 mm)



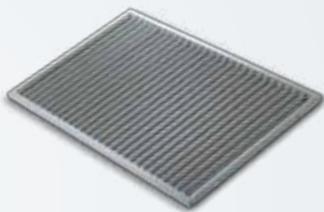
Einfahrhilfe mit Griff für 6 x und 10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer



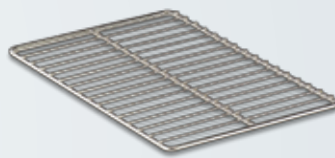
Fettauffangwagen mit Behälter



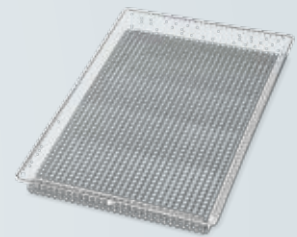
Externe Schlauchbrause



Grillrost GN 1/1



Edelstahlrost GN 1/1



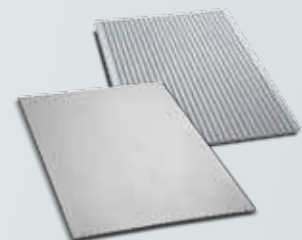
Korbbehälter GN 1/1



Backblech für Baguettes aus gelochtem Aluminium mit Silikonbeschichtung



Backblech aus Aluminium
400 x 600 x 20 mm



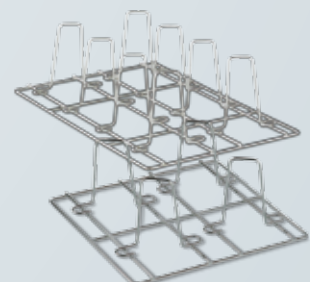
Bratblech GN 1/1 – glatt und gerillt



Gelochte Behälter



Antihaft-Universalbehälter
(20, 40 oder 65 mm)



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



Cook & chill die integrierte Lösung

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/foodservice 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.

Spezifikation	air-o-chill®
	Soft Chilling (Arbeitstemperatur: -2 °C)
	Hard chilling (Arbeitstemperatur: -20 °C)
	Lagern bei +3 °C
	Schockfrosten (Arbeitstemperatur: -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
- Schockfrostern
- Lagern im Minusbereich -22°C

NF/UK Standards oder kundenspezifische Einstellungen

Restlaufzeitanzeige bei temperaturfühler-gesteuertem 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: -2 °C	Ideal für empfindliche Produkte wie Blattgemüse, geschnittenes Gemüse, Fisch, Schalen- und Krustentiere, kleine Fleischportionen, Feingebäck, kleine Kuchen, Plätzchen, Nudeln.
	Hard Chilling Lufttemperatur: -20 °C	Ideal für feste Produkte wie Wurzelgemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Aufläufe, Großbratstücke und Geflügel.
	Schockfrost-Zyklus Lufttemperatur: -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 Restlaufzeit-Funktion schätzt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Schockkühlvorgangs. Ein Electrolux Cook & Chill System erleichtert die Planung der Arbeitsabläufe in der Küche und bringt entsprechende Geldersparnis.



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 Schockfrostern, 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.

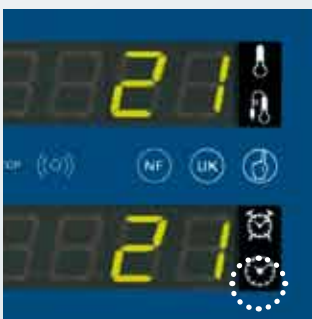
Für wen ist ARTE geeignet?

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 Schockfrostdzyklus, 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 hauptsächlichlicher 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

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.



Türstopper



Speiseeis-Zyklen

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

Was ist das?

• Zwei Speiseeis-Zyklen:

- Tiefkühlen & Lagern: Fühler- oder zeitregelt, 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, Bäckereioste 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:

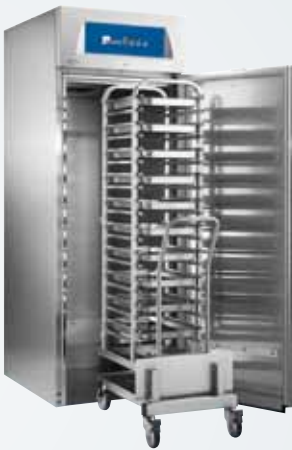
- 30/25 kg LW: 6 x GN 1/1 (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), 6 x 600 x 400 mm (18 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), bis zu 9 Speiseeisschalen à 5 kg
- 50/50 kg LW: 10 x GN 1/1 (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), 10 x 600 x 400 mm (36 Positionen mit 20 mm Einschubabstand), bis zu 18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

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 I HACCP

Wenn die Temperatur kritische Grenzen übersteigt, werden akustische und visuelle Alarmer 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



Hauptmerkmale Heißluftdämpfer/Umluftöfen

Betriebsarten	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect	
	Tisch-Gerät	Stand-Gerät	Tisch-Gerät	Stand-Gerät	Tisch-Gerät	Stand-Gerät
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	•	•				
EKIS: HACCP Überwachungssystem	○	○	○	○	○	○

Installation und Anschluss, Konformitätszeichen	air-o-steam® Touchline		air-o-steam®		air-o-convect	
	Tisch-Gerät	Stand-Gerät	Tisch-Gerät	Stand-Gerät	Tisch-Gerät	Stand-Gerät
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	◦	•	◦	•	◦	•
Serviceanleitung, Anschlussdiagramme, Bedienungsanleitung	•	•	•	•	•	•
Stapelkit: 6 auf 6 GN 1/1, 6 auf 10 GN 1/1	•	./.	•	./.	•	./.
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	./.	•	./.	•	./.	•
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 Aufrollung, Wasserstoppfunktion mit Sperrstellung	•					
Schlauchbrause		◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)	◦ (extern)
Längs-Lüftungssystem für beste Gleichmäßigkeit	•	•	•	•	•	•
Bi-funktionaler Lüfter	•	•	•	•	•	•
Kippbare Luftleitbleche mit schnell lösbarer Sperre	•	•	•	•	•	•
Fettfilter	◦	◦	◦	◦	◦	◦
2-Stufen-Öffnung als Schutz gegen Dampfaustritt (optional)	◦	./.	◦	./.	◦	./.
Tür mit Doppelglasscheibe, integriertem Frischluftkanal und aufklappbarer Innenscheibe für einfache Reinigung	•	•	•	•	•	•
Türgriff für einhändige Bedienung bei Tischgeräten	•	./.	•	./.	•	./.
Türgriff für einhändige Bedienung mit Türanschlag rechts für Standgeräte	./.	•	./.	•		
Tür-Tropfblech mit automatischem Ablauf	•	./.	•	./.	•	./.
Türöffnungspositionen bei 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•
Berührungsloser Türkontaktschalter	•	•	•	•	•	•
Selbsterklärende Symbole für einfachsten Betrieb	•	•	•	•	•	•
Kompakte Aufstellfläche	•	•	•	•	•	•
Außenverkleidung aus CrNi-Stahl 1.4301	•	•	•	•		•
Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301	•	•	•	•	•	•
Hygienischer, nahtloser Garraum mit gerundeten Ecken	•	•	•	•	•	•
Halogen-Garraumbeleuchtung aus stoßfestem Ceranglas	•	•	•	•	•	•
Wannenförmiger Garraum als Schutz gegen Auslaufen	•	•	•	•	•	•
Herausnehmbares Hordengestell (Tischgeräte) mit 65 mm Einschubabstand	•	./.	•	./.	◦	./.
Fahrbares Hordengestell (Standgeräte) mit Niederhaltern. Gerundete Ecken. Eingebaute Tropfrinne mit Ablauf	./.	•	./.	•	./.	•
Fahrbares Hordengestell mit Niederhaltern	◦		◦		◦	
Einfahrhilfe für Hordenwagen	./.	•	./.	•	./.	•
Hervorziehbarer Reinigungsmittel-Behälter	•	./.	•	./.	•	./.
Schnellaufstecksystem für Reinigungsmittel	./.	•	./.	•	./.	•
Garraumbrenner mit hohem Wirkungsgrad, niedriger Emission und Wärmetauschern	•	•	•	•	•	•
Dampferzeugerbrenner mit hohem Wirkungsgrad, niedriger Emission und Wärmetauschern	•	•	•	•	•	•

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: -2 °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	•
Schockfroster 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 Speiseeiszuklen	•
Zeit und Betriebstemperaturen können kundenspezifisch eingestellt werden	•
3 einzelne Fühler als Zubehör	◦
3-Punkte-Sensor	•
Automatische intelligente Abtauung	•
Manuelle Abtauung	•
Moduseinstellung: in Übereinstimmung mit UK, NF oder individuellen Standards	•
Parametereinstellungen	•
Akustische Alarmer und visuelle Anzeigen für Sicherheits-(HACCP)-Probleme	•
Akustische Alarmer und visuelle Anzeigen für Fehlfunktionen	•
Automatisches Diagnosesystem	•
RS 485 Schnittstelle	◦
EKIS: HACCP Überwachungssystem	◦
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	◦

• Standard

◦ Optional

./ = nicht vorhanden

Die Serie

air-o-steam® Touchline



6 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1208x1065x1058 mm



20 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1243x1107x1795 mm

air-o-steam®



6 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1208x1065x1058 mm



20 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1243x1107x1795 mm

air-o-convect



6 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1208x1065x1058 mm



20 GN 1/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - elektrisch/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1243x1107x1795 mm

air-o-chill®



30/25 kg - 6 GN 1/1
Außenabmessungen (LxBxH)
895x940x1060 mm



50/50 kg - 10 GN 1/1
Außenabmessungen (LxBxH)
895x940x1730 mm



70/70 kg - 10 GN 2/1
Außenabmessungen (LxBxH)
1250x1093x1730 mm



100/85 kg - 20 GN 1/1
Außenabmessungen (LxBxH)
1040x850x1783 mm



120/100 or 180/170 kg - 20 GN 1/1
Außenabmessungen (LxBxH)
1400x1285x2470/2230 mm

SEIT ÜBER
35
JAHREN



Beratung | Planung | Montage | Kundendienst | Eigene Edelstahlanfertigung



**INDIVIDUELLE
KONZEPTLÖSUNGEN**



ALKER + OMMEN
Großküchen-Einrichtungen GmbH

Zeppelinstraße 13
28816 Bremen Stuhr
Fon: +49 (0)421 / 56 17 33
Fax: +49 (0)421 / 56 00 13
www.alker-ommen.de
info@alker-ommen.de

www.alker-ommen.de