

Thinking of you

 **Electrolux**

air-o-system

 **Electrolux**





air-o-chill

air-o-steam

Control panel for the 'air-o-chill' chamber. It features a blue background with various icons for functions like defrost, keep warm, and bake. A digital display shows '21'. Below the display are several buttons and a large circular knob.

Control panel for the 'air-o-steam' chamber. It features a blue background with various icons for functions like steam, bake, and grill. A digital display shows '175'. Below the display are several buttons and a large circular knob.



Des aliments parfaits... et sûrs !

“Air-o-system”, un nouveau four mixte et une cellule de refroidissement, constituent la solution la plus innovante en matière de cuisson et de refroidissement rapide.

“air-o-system” permet d’optimiser la gestion de la cuisine, augmente la durée de stockage des aliments et réduit les pertes. Le concept «Cuisson & Refroidissement» est synonyme de perfection tout en économisant de l’argent.

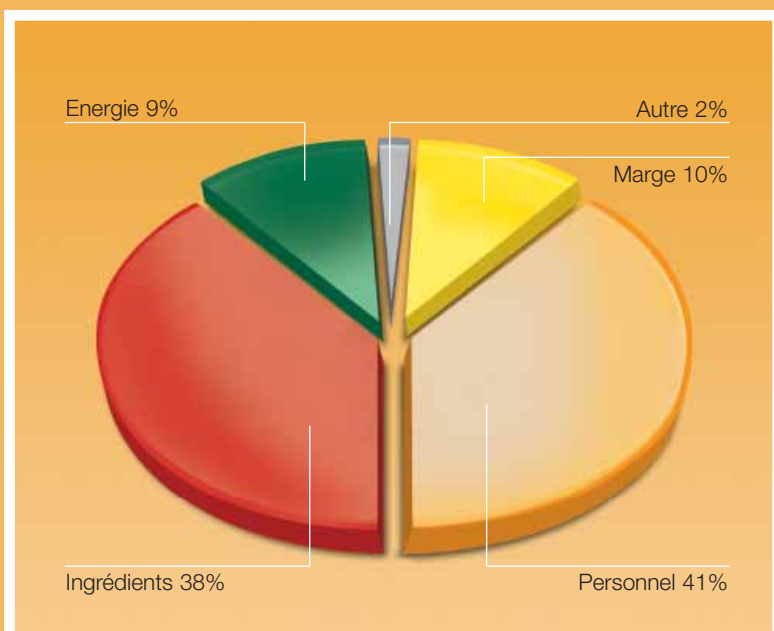
Pourquoi choisir le
concept « Cuisson
et Refroidissement »
d'Electrolux ?



Le concept "air-o-system" prend en main vos affaires.



Vous souhaitez exprimer votre talent créatif tout en travaillant plus facilement. Chaque élément du concept "air-o-system" d'Electrolux a été tout spécialement conçu pour répondre à vos besoins particuliers.



- Les aliments représentent jusqu'à 38% des frais généraux d'une cuisine. Une réduction des pertes en poids constitue un important retour sur vos investissements – chaque gramme compte!
- Le concept «air-o-system» propose des solutions en mesure de réduire la perte en poids des aliments mais elles permettent également de faciliter le procédé complet de cuisson, de la cuisson au refroidissement rapide et à la congélation puis à la régénération des aliments
- Utilisez le calculateur «air-o-system» sur notre site internet afin de découvrir les bénéfices potentiels que vous pourrez réaliser avec les solutions proposées par Electrolux Professionnel

Economies annuelles avec «air-o-system»

€ 579.060,30

€ 23.840,50

€ 55.510,70

€ 136.800,30

€ 260.190,70

petit restaurant
100 repas par jour
personnel de cuisine:
3 personnes
280 jours
de travail par an

grand restaurant
250 repas par jour
personnel de cuisine:
8 personnes
280 jours
de travail par an

hôtel
500 repas par jour
personnel de cuisine:
16 personnes
365 jours
de travail par an

hôpital
1000 repas par jour
personnel de cuisine:
32 personnes
365 jours
de travail par an

cuisine centrale
3000 repas par jour
personnel de cuisine:
100 personnes
280 jours
de travail par an

Pour effectuer votre propre calcul, allez sur notre site internet

www.electrolux-professional.fr

à la rubrique « Calculateur d'économie ».

Critères de calcul:

- Un repas comprend: 150g de viande et 60g de légumes
- Coût de la viande au kg: 10 euros
Coût des légumes au kg: 2 euros
- 60% de la viande achetée est surgelée
- Cuisson basse température utilisée pour 20% de la viande traitée

air-o-steam



Les avantages d'air-o-steam®

Electrolux innove en permanence, même pour les produits déjà innovants qui connaissent un grand succès. C'est grâce à cette philosophie que nous avons développé air-o-steam®, une nouvelle dimension dans la cuisson.



Une cuisson parfaite grâce au:

- air-o-clima: une atmosphère parfaite pour tous les types de cuisson
- air-o-flow: une distribution uniforme de la chaleur
- Sonde à cœur à 6 capteurs : un contrôle précis
- Une qualité parfaite des aliments tout au long du procédé – jusqu'au service

Facile à utiliser

- air-o-clean: système de nettoyage automatique intégré
- Panneaux de contrôle faciles à consulter (visibles à une distance de 12 m)

Economie de temps

Solution intégrée au système

- Des accessoires complets pour le service et la manutention – conçus pour s'intégrer parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement
- Manutention intégrée tout au long du procédé air-o-steam®
- Permet de planifier la gestion de la cuisine de manière plus efficace

Des économies d'argent avec «air-o-system»

- Perte en poids réduite – davantage de plats servis
- Une préparation plus saine – moins de gras consommés
- Une plus grande efficacité et une plus faible émission de gaz toxiques, certification Gastec, une réduction de 20% de la consommation en gaz



air-o-steam[®]

deux manières d'interpréter l'art culinaire

Deux fours, deux styles différents, un compliment pour chaque cuisine.



Version A



Version B

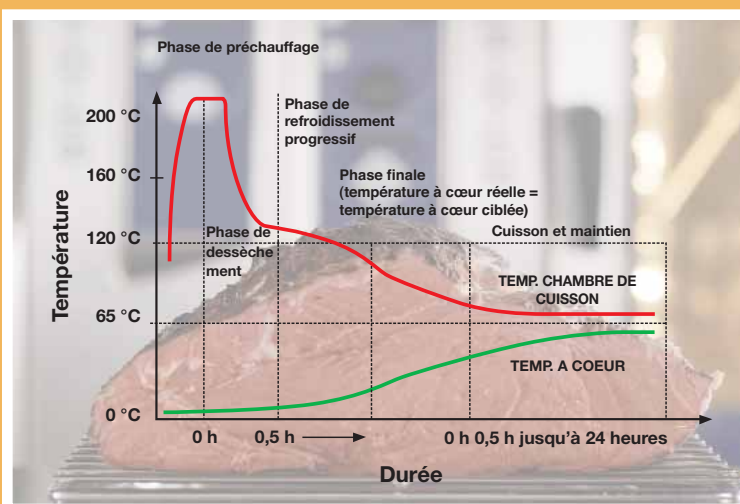
Version A: pour un chef qui exige le meilleur d'un four et de lui-même.

Version B: pour un chef dont la cuisson est guidée par son expérience personnelle et sa sensibilité.

Caractéristiques	Version A	Version B
Contrôle de l'humidité	air-o-clima	technologie By-pass
Nettoyage	air-o-clean [®]	semi-automatique
Système de circulation de l'air	air-o-flow	air-o-flow
Sonde à cœur	6 capteurs	standard
Programmes (phases de cuisson)	Oui (7)	Non (2)
Programmes	100 livres 20 Présélection LTC+ARTE	-

L.T.C.: une réduction de 50% des pertes en poids

L'air-o-steam® d'Electrolux vous permet de standardiser la qualité afin de développer votre activité. La perte en poids est réduite de 50% par rapport aux cycles de cuisson traditionnels.



Technologie

- Les procédures de cuisson intelligentes et douces LTC sont parfaites pour: les rôtis de bœuf, les filets, les rumstecks, les grandes pièces de viande, la dinde, les gigots, le gibier, le veau et le porc
- Procédé de « maturation rapide » LTC: 1h avec LTC équivaut à 1 journée de maturation au réfrigérateur; avantage: l'utilisation de viande fraîche!
- Des résultats excellents répétables
- Estimation du temps résiduel (ARTE). Prenez de l'avance, un indicateur vous informe lorsque le procédé de cuisson est terminé

Des aliments d'excellente qualité

- La viande conserve mieux son jus lorsqu'elle est coupée
- Epaisseur limitée de la croûte (environ 1 mm)
- Tendresse garantie dans toute la pièce
- Saveur typique du rôti et excellente consistance
- La couleur de la tranche est appétissante

Utilisation

- Spécifique pour les grandes productions et les banquets
- Le maintien en 'stand by' résout les problèmes liés au retard des invités
- Phase de maintien étendu pour un 'service à la coupe', par exemple pour une station de boulangerie
- La qualité standardisée des aliments vous permettra de développer votre activité
- La perte en poids est réduite de plus de moitié par rapport aux cycles de cuisson traditionnels

Sonde à cœur à 6 capteurs

- 6 capteurs, un tous les 15 mm, pour mesurer la température des aliments à différents niveaux
- Contrôle précis de la température: seule la température minimale mesurée est prise en compte par l'air-o-steam®. Cela garantit une mesure précise de la température à cœur réelle, même si la sonde n'est pas insérée correctement ou si elle est en contact avec l'os ou avec d'autres parties montant en température plus rapidement que le reste de l'aliment

Economies annuelles avec LTC



Critères de calcul:

- Un repas comprend: 150 g de viande
- Coût de la viande au kg: 10 euros
- Cuisson basse température utilisée pour 20% de la viande traitée par an

air-o-clima

des conditions de cuisson parfaites

Pour des gâteaux qui atteignent la perfection et des poulets à la fois juteux et croustillants, peu importe le nombre que vous faites cuire en même temps, en plus d'un nettoyage rapide et facile à la fin d'une journée bien remplie!



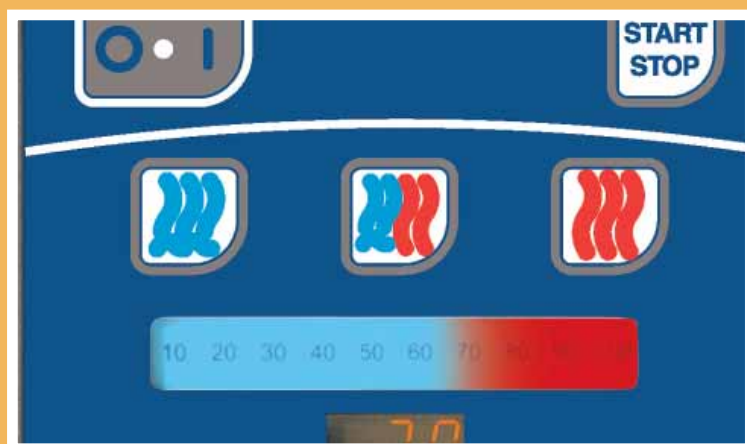
air-o-clima

Des conditions de cuisson parfaites

- Contrôle précis de l'atmosphère de cuisson
- Performances constantes de la cuisson: indépendamment de la charge, les aliments sont toujours juteux, dorés à point et croustillants
- Economies d'énergie et d'eau: le générateur de vapeur ne produit que la vapeur nécessaire car il prend en considération l'humidité générée par les aliments eux-mêmes

Comment ?

- air-o-clima mesure physiquement le niveau d'humidité réel à l'intérieur de la chambre de cuisson et réagit en conséquence, en fonction de la valeur définie
- air-o-clima règle automatiquement l'entrée d'air frais, l'émission idéale de vapeur et la sortie de l'humidité en excès ce qui garantit une atmosphère de cuisson parfaite dans toutes les conditions



air-o-flow une perfection constante

Système de circulation de l'air, ventilateur bi-fonctionnel et système de rupture de l'air. Ces trois éléments principaux garantissent une atmosphère de cuisson parfaite dans toutes les conditions.

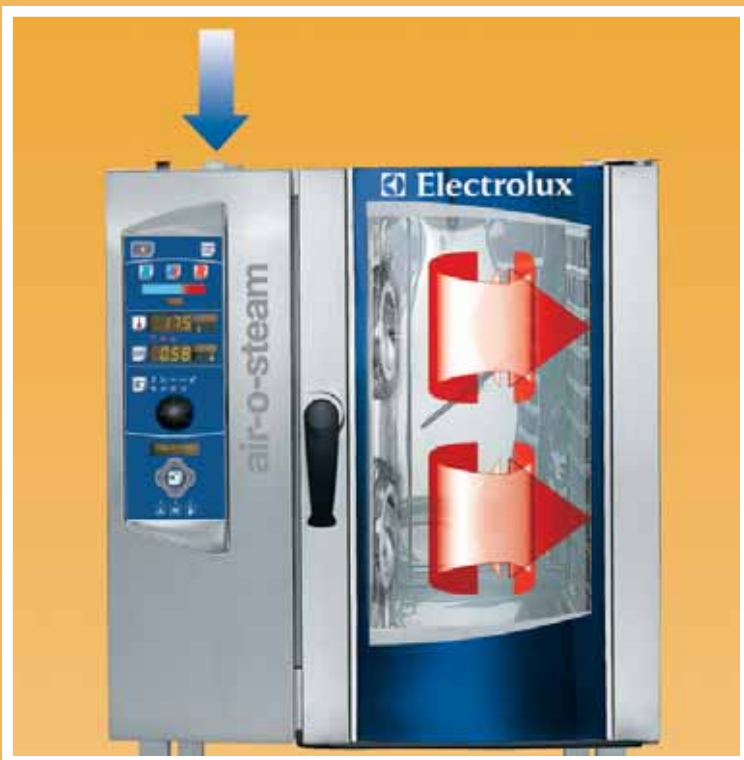


air-o-flow = une perfection constante



Une cuisson constante

- Température uniforme grâce au préchauffage de l'air frais entrant
- La distribution de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson est maintenue grâce au ventilateur bi-fonctionnel révolutionnaire et au système de circulation de l'air



Comment ?

air-o-flow est composé de 3 éléments principaux:

- Le système de circulation de l'air: il garantit une distribution parfaite de l'air entrant préchauffé grâce aux résistances situées dans la chambre de cuisson
- Le ventilateur bi-fonctionnel: il aspire l'air frais de l'extérieur et l'envoie de manière uniforme à l'intérieur de la chambre
- Système de rupture de l'air: double interrupteur d'air pour l'entrée et la sortie d'eau afin d'éviter la contamination du système de plomberie et pour que l'air-o-steam® soit directement branché au système d'évacuation

Banqueting: la solution intégrée

Exprimez votre talent en toute liberté grâce au concept «air-o-system». La modularité, la technologie, l'évolution du design vous séduiront.



Qualité des aliments

- Des aliments parfaits, sûrs et sains
- Davantage de souplesse pour les menus
- Application sous-vide
- Une seule cuisine de production pour les différents repas afin d'éviter le risque de contamination

«air-o-system»: une valeur ajoutée

- = Une plus grande qualité
- = Des économies significatives
- = Des marges plus importantes
- Des achats sélectifs
- Une manutention plus facile – moins de frais de main d'œuvre
- Une gestion plus efficace du travail
- Une offre supérieure – augmentation du chiffre d'affaires
- Economies d'énergie grâce aux durées de cuisson réduites
- Perte en poids réduite
- Augmentation des bénéfices

Cycles de cuisson

fonction de préchauffage automatique (pouvant être supprimée avec le logiciel)



Cycle vapeur de
25 °C à 130 °C

Parfait pour tous les aliments pouvant être cuits à l'eau. La vapeur basse température est idéale pour les produits très délicats.

Avantages: maintien des valeurs nutritionnelles, de la couleur, de la texture et de la saveur des produits.



Cycle mixte
Max. 250 °C

Idéal pour les rôtis et les viandes, les légumes mijotés, les lasagnes, les fruits de mer, les produits boulangers et les desserts. **Avantages:** réduction des temps de cuisson et du rétrécissement des aliments – plus grand rendement. Des rôtis juteux, des couleurs invitantes et du pain parfait. En dessous de 50 °C, le cycle mixte se transforme automatiquement en un cycle de levage avec une vitesse réduite du ventilateur, idéal pour les produits boulangers.



Cycle convection
Max. 300 °C

Idéal pour griller les steaks, les gratins, le pain, les pâtisseries, les produits frais ou surgelés, les produits boulangers et le brunissement. **Avantages:** des résultats parfaits, des charges partielles ou pleines, des économies d'énergie.

Fonctions avancées



Pause

Démarrage différé et pause possible entre les phases de cuisson séquentielles ou à la fin d'un programme.



Régénération

Préprogrammée, atmosphère de cuisson idéale pour la régénération de tous les menus, des portions uniques ou multiples, des banquets.



Cuisson et Maintien

Idéale pour les grandes pièces de viande, les cuissons durant toute une nuit, elle peut être combinée aux cycles de cuisson à vapeur ou à air chaud. Elle peut également être utilisée pour garder les aliments prêts à être servis au chaud. Sa ventilation douce et intermittente convient aux produits très légers.



HACCP

Contrôle sur une imprimante locale (HACCP BASIC) ou sur un réseau intégré (HACCP avancé).



Fonction de nettoyage semi automatique

Programme de nettoyage semi-automatique: injection manuelle de détergent – le reste est automatique.



1/2 vitesse ventilateur

Pour les cuissons délicates comme les pâtisseries, les soufflés, le poisson, les grands rôtis, les filets et autres aliments délicats. Compatible avec tous les cycles de cuisson.



1/2 puissance

Pour les petites charges ou les cuissons durant toute une nuit, il évite les pics de puissance et réduit les frais généraux.



ECO-Delta:

Pour les cuissons délicates de grandes pièces de viande, une meilleure qualité et une perte en poids réduite – un plus grand rendement.



Cuisson avec oura ouvert

Indiqué pour les cycles de cuisson extrêmement secs; permet d'expulser toute l'humidité dégagée par les aliments.



Injection manuelle d'eau

Augmente instantanément l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson par injection d'eau. **Avantages:** améliore les résultats de cuisson des produits boulangers en termes de croûte, de couleur et de surface.



Vidange manuelle du générateur de vapeur

La vidange du générateur de vapeur peut être activée manuellement. Le générateur de vapeur se vide automatiquement après deux heures d'utilisation pour réduire la formation de tartre.



Refroidissement rapide

Le refroidissement rapide peut être activé manuellement pour passer d'un type de cuisson à un autre. Le refroidissement rapide est activé automatiquement lorsque cela s'avère nécessaire (par exemple avant le démarrage du air-o-clean si la température dans le air-o-steam® est supérieure à 70 °C).

air-o-steam®

Préparez un menu complet, des hors d'œuvre au dessert, en utilisant les 3 cycles de cuisson spécifiques de votre air-o-steam® pour satisfaire les clients les plus exigeants.

Sélection du cycle de cuisson

- Vapeur
- Cycle mixte: vapeur + convection
- Convection

Température effective

Temps restant effectif

Température interne

Fonctions avancées

Contrôle des programmes

- Programmes disponibles
- Bibliothèque de recettes
- Départ différé
- Programmes air-o-clean®
- Cuisson basse température avec ARTE (temps résiduel)

Contrôle de l'humidité air-o-clima
(humidité programmée et effective)

Température programmée

- Indicateur de porte ouverte
- Indicateur d'entartrage du générateur de vapeur
- Indicateur de l'état du générateur de vapeur

Temps préprogrammé
Température à cœur

Manette de sélection

Fonctions manuelles



Cellules de refroidissement rapide et mixtes air-o-chill®

Des performances absolues en toute simplicité pour faire face aux charges de travail extrêmes de votre cuisine. Un cycle spécifique pour respecter chaque produit.

Cycle « Cruise »

Refroidissement ultra-rapide « turbo cooling » et programmes (2 par cycle) personnalisables avec le logiciel

Valeurs de la température de la chambre

Alarmes HACCP et alarmes de dysfonctionnement

Durée réelle avec auto-diagnostic

Fonctions avancées

- Démarrage manuel pour la fonction de dégivrage
- Sélecteur de la sonde à cœur
- Stérilisation UV
- Sélection des normes
- Réglages
- Appel HACCP
- Appel des alarmes de fonctionnement



- Sélection du cycle de refroidissement rapide / mixte:
- Refroidissement rapide Soft (délicat)
 - Refroidissement rapide Hard (fort)
 - Maintien positif (refroidissement)
 - Congélation rapide
 - Maintien négatif (congélation)

standards NF/UK ou réglages personnalisés

estimation du temps résiduel pour le cycle avec sonde

Sélecteur principal

- cycles
- durées
- température interne
- fonctions avancées

		Cycles de cuisson Avec la sonde, le système ARTE (estimation du temps résiduel) se déclenche automatiquement
	Cycle « Cruise »	Il règle automatiquement la température de fonctionnement pour le type d'aliment. Il réduit la durée du refroidissement rapide et prévient les dessèchement superficiels.
	Refroidissement rapide Soft Température de l'air: -2 °C.	Idéal pour les aliments délicats, comme les feuilletés ou les légumes cuits, les fruits de mer, les petites portions de viande, les pâtisseries, les petits gâteaux, les biscuits, les pâtes.
	Refroidissement rapide Hard Température de l'air: -20 °C.	Idéal pour les aliments solides ou fermes comme les légumes (qui poussent dans la terre), les soupes, les sauces, les plats en sauce et les casseroles, toutes les pièces de viande et de volaille.
	Congélation rapide maximale Température de l'air: -35 °C	Idéal pour congeler tous les types d'aliments – crus, partiellement ou totalement cuits – devant être stockés pendant une longue période. Version cellules mixte (refroidissement – congélation).
	Maintien à: +3 °C	Automatiquement activée à la fin de chaque cycle pour économiser de l'énergie et maintenir la température cible. Elle peut également être activée manuellement pour basculer le air-o-chill® en réfrigérateur ou congélateur. Version cellules mixte (refroidissement – congélation).
	ou -22 °C	
	Refroidissement ultra-rapide « Turbo cooling »	Il avertit l'utilisateur que la température de fonctionnement doit être réglée entre -36 et +3 °C. Conseillé pour les grandes productions continues.
	 Programmes personnalisables (2 par cycle)	Peut être remplacé (avec le logiciel) par les 2 cycles maintien en congélation "CREME GLACEE" et refroidissement « turbo cooling » " CREME GLACEE".
		Fonctions avancées
	Démarrage manuel de la fonction de dégivrag	Le cycle de dégivrage intelligent est activé automatiquement lorsque cela s'avère nécessaire et le temps nécessaire. Il peut aussi être activé manuellement.
	Sélecteur de sonde à cœur	Il permet de contrôler de manière alternée la température des 3 différentes sondes à cœur (uniquement sur demande) insérées dans des aliments de type ou de taille différents.
	Stérilisation UV	Lampes UV intégrées (uniquement sur demande) pour stériliser la chambre de refroidissement après utilisation.
	Sélection des normes	Avec cette fonction, il est possible de sélectionner la référence des normes (les normes UK et NF sont pré-programmées). Un troisième profil peut être créé pour répondre à des normes spécifiques.
	Programmation	Réglage des paramètres suivants: • date et heure • profil client • options alarmes et HACCP • durée du cycle bactéricide (avec lampes UV uniquement)
	Rappel HACCP	Rappel les événements HACCP enregistrés dans la mémoire.
	Rappel des alarmes de dysfonctionnement	Rappel les événements de dysfonctionnement enregistrés par le système d'auto-diagnostic.



Matière première



Service



Préparation



Régénération



Cuisson: air-o-steam®



Division en portions



Refroidissement rapide: air-o-chill®



Maintien

air-o-clean®

Découvrez la dimension idéale d'une cuisson contemporaine: haute technologie, nettoyage facile, confort, contrôle de l'énergie. Essayez le concept «air-o-system» et sentez-vous libre. Vous ne devrez plus attendre la fin du cycle de nettoyage.



Système de nettoyage automatique intégré

- Entièrement automatique, un nettoyage parfait et sans effort de l'intérieur de la chambre en poussant un bouton
- Intégré et facile à utiliser: aucun dispositif supplémentaire, aucun outil ne doit être inséré, il suffit de sélectionner le cycle approprié puis appuyer sur start
- 4 cycles présélectionnés: de 32 minutes à 104 minutes, en fonction de vos besoins – aucune dépense inutile de détergent ou d'eau
- Refroidissement automatique de la chambre de cuisson si la température dépasse 70 °C
- Mode stand-by automatique: il n'est pas nécessaire d'attendre jusqu'à la fin du cycle de nettoyage: démarrez simplement le programme et rentrez à la maison
- De meilleurs résultats sont obtenus avec les détergents recommandés par Electrolux
- Sûr: en cas de coupure de l'alimentation pendant le nettoyage, le four air-o-steam®, lorsque l'alimentation revient, rince automatiquement la chambre pour éliminer les résidus éventuels de détergent

Grande efficacité, faibles émissions

Les nouveaux brûleurs brevetés des fours air-o-steam® respectent l'environnement et permettent de réaliser des économies significatives



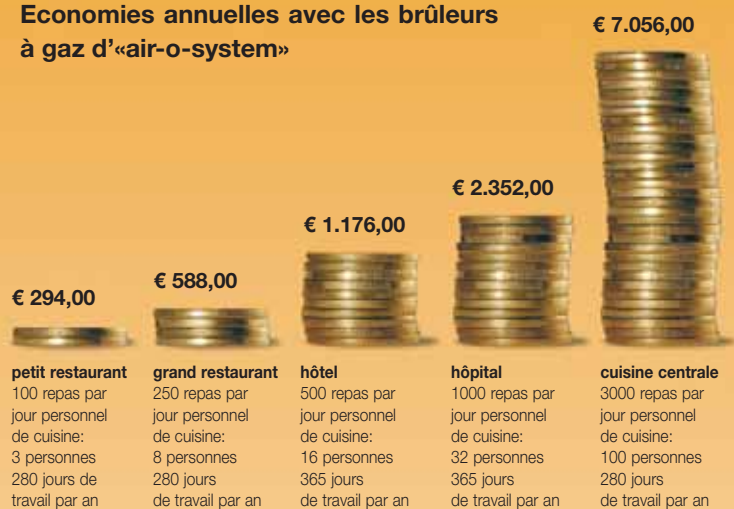
- Les nouveaux brûleurs à gaz (cavité et surchauffeur) et l'échangeur de chaleur rainuré

augmentent l'efficacité du transfert de chaleur de la chambre de cuisson des fours air-o-steam.

Ils sont conçus pour être très performants et ils permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz par rapport aux fours mixtes traditionnels avec brûleurs à combustion interne. Certification Gastec* pour la grande performance

- La conception innovante des brûleurs garantit également une réduction de 20% des émissions nocives pour un environnement de travail plus sain. Certification Gastec* pour les faibles émissions

Economies annuelles avec les brûleurs à gaz d'«air-o-system»



Critères de calcul:

- Comparaison avec les fours mixtes standards haute performance
- Economies mesurées sur un échantillon de cuissons (lasagnes, rôti de bœuf, pommes de terre vapeur...)

* certification gastec pour la grande efficacité et les faibles émissions





air-o-chill

Cycle « Cruise » d'air-o-chill®: gagnez cinq jours de fraîcheur !

Economisez du temps, de l'argent et du stress. air-o-chill® vous permet de mieux organiser le travail dans votre cuisine. Les aliments peuvent être préparés pendant les moments les moins intenses, être conservés plus longtemps et être utilisés en temps voulu, offrant le meilleur service à vos clients.



On ne pouvait pas faire plus simple ! Insérez la sonde et appuyez sur « CRUISE ».

Qu'est-ce que le cycle « Cruise » ?

Le cycle « Cruise » contrôle automatiquement le procédé de refroidissement rapide en fonction du type et de la taille des aliments. Il achève le procédé dans les limites prévues et préserve la qualité des aliments sans "dessèchements superficiels".

A quoi ça sert ?

Il est facile à utiliser: appuyer sur « press & go » - le refroidissement rapide est automatiquement contrôlé et l'opérateur n'a pas besoin de choisir entre les cycles hard ou soft. Il garantit une plus grande qualité des aliments: le refroidissement rapide est automatiquement adapté au type d'aliments et prévient les dessèchements superficiels. Il permet de gagner du temps: jusqu'à 40% de temps en moins.

Comment l'utiliser ?

Insérez la sonde à l'intérieur de l'aliment et appuyez sur « CRUISE ».

A qui est-il destiné ?

Aux cantines, aux cuisines collectives et aux restaurants: il est facile à utiliser et évite les dessèchement dus à un froid excessif.

Caractéristiques	Refroidissement/congélation	Refroidissement
	Refroidissement rapide Soft (-2 °C)	
	Refroidissement rapide Hard (-20 °C)	
	Maintien à +3 °C	
	Congélation rapide maximale (-36 °C)	
	Maintien à -22 °C	

Un refroidissement rapide, sûr et parfait avec air-o-chill®

Des résultats excellents sans perte de temps: vos aliments passent immédiatement du four au refroidissement rapide tandis que l'air-o-check garantit le maintien de vos paramètres dans toutes les conditions.



- Pas besoin de pré-refroidissement: un procédé plus aérodynamique
- Une plus grande durée de vie du compresseur

Comment ?

- air-o-start est automatiquement activé après plus de 24 heures d'inactivité de l'air-o-chill®
- Grâce à l'air-o-start (impulsions automatiques au démarrage), l'huile du compresseur est répartie uniformément dans les conduites



- La sécurité des cycles de refroidissement rapide ou de congélation est garantie, même si la sonde à cœur n'a pas été insérée correctement.

Comment ?

- En vérifiant la bonne insertion de la sonde à cœur dans le produit et en sélectionnant automatiquement en conséquence le cycle "sonde à cœur" ou "durée contrôlée"



NF HYGIENE ALIMENTAIRE

autorité de certification :

AFAQ AFNOR CERTIFICATION

11, Avenue Francis de Pressense
93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France
conforme à la norme **NF031**
garanties certifiées: adapté au nettoyage,
performances thermiques

ARTE: Estimation du temps résiduel

La fonction durée résiduelle estime le temps résiduel restant avant la fin du refroidissement rapide. Le système cuisson & refroidissement d'Electrolux permet une meilleure planification des activités dans la cuisine et cela se traduit par des économies d'argent.



Qu'est-ce que ARTE?

ARTE estime le temps résiduel avant la fin du refroidissement rapide.

A quoi ça sert ?

ARTE est **automatique**: pour chaque cycle utilisant une sonde, y compris le cycle de congélation, ARTE indique la fin du refroidissement rapide ou de la congélation ainsi que le refroidissement restant pouvant être utilisé pour un autre cycle. Il permet de mieux planifier les activités.

Comment l'utiliser ?

ARTE est **automatique**. Insérez la sonde à l'intérieur de l'aliment et démarrez le cycle souhaité. Après un certain temps (10-40 min., en fonction du type et de la taille du produit), le temps résiduel estimé clignote.

A qui est-il destiné ?

Aux cantines et aux cuisines collectives qui peuvent développer leurs propres livres de recettes utilisant la Cuisson & refroidissement rapide (type de produit, quantité de produit, durée du refroidissement rapide), aux restaurants, car ainsi, vous pouvez facilement planifier ce qu'il y a à faire entre deux cycles.

La conception conique particulière de la sonde facilite son extraction même après un cycle de congélation, en la faisant tourner à 90°.

Options de la sonde:

- Les cellules de refroidissement et de congélation Electrolux sont dotées d'une seule sonde en standard
- Le nombre de sondes peut être augmenté jusqu'à 3, ce qui est utile en cas de refroidissement/congélation de plusieurs types d'aliments en même temps
- Autrement, si l'aliment principal est de la viande, nous recommandons d'utiliser 3 sondes pour une mesure précise de la température



Cycle de refroidissement «Turbo Cooling»

Le cycle de refroidissement « Turbo Cooling » fournit un refroidissement rapide mixte non-stop: les turbines sont toujours en marche et la décongélation est automatique. Réglez simplement la température et les aliments peuvent être déplacés à l'intérieur ou à l'extérieur. «Air-o-system» d'Electrolux a été conçu pour faciliter le procédé.



Qu'est-ce que le refroidissement « Turbo Cooling » ?

Le cycle de refroidissement « Turbo Cooling » permet à l'utilisateur de régler la température de fonctionnement entre -36 et +3 °C. La cellule de refroidissement fonctionne pour conserver la température réglée, les turbines sont toujours en marche et la décongélation est automatiquement gérée. C'est un outil parfait pour les cuisines débordées et les pâtisseries.

A quoi ça sert ?

Pour la production continue: lorsque différents aliments cuits entrent et sortent de l'équipement de cuisson.

Pour les productions volumineuses d'un seul produit: lorsque le procédé (durée de refroidissement rapide) d'un aliment spécifique est bien connu et que la quantité à refroidir est massive.

Comment l'utiliser ?

Sélectionnez le cycle et réglez la température de fonctionnement cible.

A qui est-il destiné ?

- Aux boucheries: des menus limités mais des grandes quantités à refroidir
- Aux restaurants: des quantités limitées mais d'importants menus
- Aux traiteurs: grande variété et petites quantités
- Aux cantines: production volumineuse
- Aux pâtisseries: pour arrêter la cuisson au point exact



Simple mais efficace, l'arrêt sur la porte conserve la porte ouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Cycles Crème Glacée

Même la crème glacée est une question de forme: Congélation & Maintien ou Refroidissement « Turbo Cooling », le meilleur choix pour les glaciers.



- Les cycles de refroidissement rapide et mixtes sont conformes aux normes UK/NF
- Ils peuvent être personnalisés en fonction des normes locales.
- Lampes de stérilisation UV, disponibles sur demande.
- Conception hygiénique de la chambre: certification NF.
- Isolation polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur.
- Sans HCFC-CFC.
- Evaporateur avec protection antirouille.

- Résistance électrique sur le cadre de la porte pour faciliter l'ouverture, même après les cycles de refroidissement rapide hard ou de congélation rapide.
- Déflecteurs d'air pivotants pour faciliter l'accès à l'évaporateur et le nettoyage.
- Coins arrondis à l'intérieur de la chambre, base inclinée avec siphon pour faciliter le nettoyage – pas de pièges à salissures.
- Joint magnétique: facile à enlever pour un nettoyage complet

Qu'est-ce que c'est?

- Il existe deux cycles de 'Crème Glacée':
Congélation & Maintien: par sonde ou durée, la cellule de refroidissement fait descendre la température de la glace fraîche jusqu'à la température cible de -14 °C (modifiable par logiciel) puis passe automatiquement au maintien
- Congélation Turbo Cooling pour Crème Glacée: la température est directement réglée à -16 °C par le chef afin de conserver la glace prête à être servie

A quoi ça sert?

- La Congélation & Maintien (programme 1) est nécessaire aussitôt après la production de la glace (généralement la glace est produite à -7 °C)
- La Congélation Turbo cooling (programme 2) est utilisée pour travailler la forme de la glace avant de la placer dans le présentoir.

Comment l'utiliser?

Sélectionnez le paramètre pour activer les cycles de Crème Glacée (qui remplacent les programmes personnalisables)
Utilisez la rubrique programmes puis sélectionnez "Congélation & Maintien" ou "Congélation Turbo Cooling"

Transformez vos surgelés en produits frais

Du surgelé au frais en appuyant sur un bouton. La qualité des aliments est garantie avec air-o-defrost qui permet de gagner du temps et de réduire la perte en poids tout en respectant les plus grandes conditions d'hygiène.



air-o-defrost: des aliments frais directement du congélateur!

air-o-defrost : pour un procédé de décongélation unique, révolutionnaire et breveté qui conserve toute la saveur, les valeurs nutritionnelles, la texture originelle et l'apparence des produits frais. Le secret réside dans la combinaison unique d'injection de vapeur à basse température et de la circulation d'air à grande vitesse à l'intérieur de la cellule pendant le procédé de décongélation. Par rapport aux méthodes traditionnelles de décongélation (par exemple chambre froide à 3 °C)

- Durées de décongélation réduites: jusqu'à 80%
- Perte en poids réduite
- Maintien des valeurs nutritionnelles
- Facile à utiliser (utilisation on-off)
- Hygiénique (cycle bactéricide)

Armoires traversantes

Les cellules froides traversantes «air-o-system» sont disponibles pour les configurations 10 GN1/1, 20 GN1/1, 20 GN2/1 car elles sont entièrement compatibles avec les chariots et elles sont toutes équipées du dispositif électronique Smart qui garantit un contrôle HACCP total et une réduction des frais généraux.

Armoire traversante Smart 750 l avec historique HACCP.

Lorsque la température dépasse les limites critiques, des alarmes acoustiques et visuelles se déclenchent. Tous les événements sont enregistrés et la date, l'heure, les températures maximales, l'heure de début et de fin de l'alarme HACCP sont affichées.

Dégivrage électronique Smart

Le cycle de dégivrage ne se déclenche que lorsque cela s'avère nécessaire. En d'autres termes si l'évaporateur est couvert de glace, le cycle de dégivrage démarre automatiquement, ce qui se traduit par des économies d'énergie et une meilleure uniformité de la température de stockage.

Economies annuelles avec air-o-defrost

€ 79.709,00

€ 2.657,00

petit restaurant
100 repas par
jour personnel
de cuisine:
3 personnes
280 jours
de travail par an

€ 6.672,00

grand restaurant
250 repas par
jour personnel
de cuisine:
8 personnes
280 jours
de travail par an

€ 17.318,00

hôtel
500 repas par
jour personnel
de cuisine:
16 personnes
365 jours
de travail par an

€ 37.636,00

hôpital
1000 repas par
jour personnel
de cuisine:
32 personnes
365 jours
de travail par an

cuisine centrale
3000 repas par
jour personnel
de cuisine:
100 personnes
280 jours
de travail par an

Des caractéristiques techniques pour améliorer votre travail quotidien

Etuver, pocher, mijoter, braiser et rôtir avec le nouveau air-o-convect. Offrez des plats cuisinés parfaits tout en garantissant des aliments de qualité conformément aux normes HACCP.

Ventilateur bi-fonctionnel

- Les pales courbes du ventilateur bi-fonctionnel permettent à l'air chaud d'atteindre tous les coins de l'enceinte de cuisson. Le ventilateur fait entrer l'air frais à travers les orifices situés à l'arrière et expulse l'humidité en excès. L'air frais provenant de l'extérieur passe dans le ventilateur, à travers le corps de chauffe où il est réchauffé
- La fonction Maintien (ventilation à impulsions) est appropriée pour garder au chaud et pour les cuissons lentes tandis que la pleine vitesse est parfaite pour cuire les viandes, les poissons et les légumes



Ventilateur

Sonde à coeur

Pour un contrôle parfait de la cuisson, vous pouvez introduire la Sonde à coeur, réglez la température interne souhaitée et air-o-convect s'arrêtera quand la température interne sera atteinte.



Sonde à coeur

Cuisson en 2 étapes

Deux phases différentes de cuisson pendant la même procédure de cuisson.

D'abord, une humidification élevée pour une cuisson mixte, puis une température plus élevée pour des résultats croustillants.

HACCP

Selon le système, il est possible d'enregistrer les données de cuisson avec l'imprimante du four (option) ou directement sur un ordinateur.

Porte à double vitrage

- Protection contre les brûlures
- Nettoyage plus facile
- Acier inoxydable AISI 304
- Equipé d'une rigole pour récupérer et évacuer la condensation



Rigole de récupération



Porte à double vitrage

11 Réglages d'humidification

air-o-convect est le seul four qui garantit une production de vapeur sans générateur!

11 réglages pour votre humidificateur automatique



0

Pas d'humidité
(rissoler et gratiner)



5-6

Humidification moyenne
(toutes les petites portions de viandes et de poissons)



1-2

Basse humidification
(grands morceaux de viandes blanches, cuisson et plats précuits)



7-8

Humidification moyenne-haute
(grands morceaux de viande rouge)



3-4

Humidification basse-moyenne
(légumes en gratin), viandes et poissons rôtis)



9-10

Humidification très forte
(légumes mijotés)

Nettoyage automatique

Nettoyer votre four n'a jamais été aussi facile. Choisissez entre les options de nettoyage complètement automatique ou semi-automatique.

4 options de nettoyage automatique:

Choisissez entre 4 cycles de nettoyage, du "doux" à "extra-fort", de 32 minutes à 104 minutes selon vos nécessités

- Procédure complètement automatique de nettoyage de la chambre de cuisson
- Système incorporé et facile à utiliser. Il n'y a pas de systèmes ou d'outils supplémentaires à introduire dans l'enceinte de cuisson
- Refroidissement automatique de l'enceinte de cuisson quand sa température dépasse 70°
- Mode attente automatique: il n'est pas nécessaire d'attendre jusqu'à la fin du cycle de nettoyage
- En cas de coupure de courant pendant le nettoyage, le four air-o-convect, au moment du retour du courant, rince automatiquement l'enceinte pour éliminer tout résidu éventuel de détergent



Nettoyage semi-automatique:

- 17 minutes pour un processus complet de nettoyage. 7 minutes de vapeur pour enlever la saleté, une alerte avertit l'opérateur de pulvériser les détergents, 2 minutes de pause pour laisser agir le détergent, 8 minutes de vapeur pour combiner la force de la vapeur à celle des détergents. A la fin, un rinçage manuel est activé pour obtenir une enceinte de cuisson propre et sûre
- 6 à 10 litres d'eau pour la vapeur et le rinçage manuel
- Il est possible d'utiliser n'importe quel type de détergent



Le programme 'extra-fort' a été conçu pour nettoyer un four après une pleine charge de poulets cuits à 200°C pendant 45 minutes.

Panneau de commandes simple et fonctionnel

Interrupteur principal on/off

Afficheur numérique de température

Afficheur temps/sonde pour aliments

Fonction maintien en température

Injection d'eau manuelle



Cuisson à deux étapes (indiquée pour les viandes)

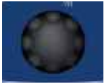
Marche/arrêt du processus de cuisson

Réglage du niveau d'humidification

HACCP

Cycles de nettoyage
Commande du oura

Refroidissement rapide

	Niveau d'humidification	11 réglages de la cuisson à l'étouffée jusqu'à la cuisson moyenne à l'étuvée
	Afficheur numérique de température	Les chiffres verts indiquent la température actuelle, les petits chiffres rouges montrent les températures réglés. Les deux sont affichés pour le confort de l'opérateur
	Afficheur temps/ sonde pour aliments	Les grands chiffres verts indiquent le temps réel tandis que les petits chiffres rouges indiquent le temps réglé. Tous les deux sont affichés pour le confort de l'opérateur
	Fonction maintien	Ventilation à impulsions recommandée pour cuisson, rôtissage lent et pour conserver au chaud les aliments
	HACCP	Contrôle HACCP via une imprimante locale (HACCP BASIC) ou un réseau intégré d'ordinateurs (HACCP avancé)
	Nettoyage	Choisissez entre 4 cycles automatiques de nettoyage (du doux à l'extra-fort) ou bien le cycle semi-automatique
	Commande du oura	Oura ouvert pour des résultats croustillants
	Manette de sélection	Pour le réglage de l'humidification, de la température de l'enceinte de cuisson, du temps et de la température pour la sonde à coeur
	Injection manuelle d'eau	Augmente instantanément l'humidité selon votre jugement
	Refroidissement rapide	Pour passer d'un type de cuisson à un autre en un clin d'oeil. Cette fonction est aussi activée automatiquement quand la température devient inférieure à la température réelle

