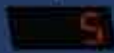


air-o-convect

air-o-convect



Thinking of you
Electrolux



air-o-convect



START
STOP



5



140 140



0:15 0:30



Bir fırından
beklediğiniz
her şey

air-o-convect: pişirmede yeni boyut

air-o-convect fırınlarının her mekâna uygun çok çeşitli model ve kombinasyon seçenekleri arasında tercih yapın.

Küçük restoranlar, müşteri önünde pişirme yapılan mekanlar, şarküteriler...

Farklı lezzetleri arayan ancak kısıtlı zamanı olan müşterilerinize hızlı ve dinamik şekilde servis olanağı...



Fast-food ve full-servis restaurantları, süpermarketler, küçük oteller ve okullar...

Gün boyunca kaliteli yemekler sunmanız için...

Restaurant ve oteller, küçük ve orta boy personel yemekhaneleri, okullar ve banket mutfakları...

Farklı ortamlarda aynı anda çok kişiye mükemmel yemekler servis etmeniz gerektiğinde...



Büyük restaurant ve okullar, kantinler, merkezi ve yüksek kapasiteli imalat mutfakları

Gün boyunca yüzlerce yemeği hazırlamanız gerektiğinde, her an mükemmel servisi garanti eden kusursuz çözümler.

Günlük işlerinizi kolaylaştıran teknik özellikler

Yeni air-o-convect ile buharla pişirme, poşeleme, kaynatma, kısık ateşte pişirme, rostolama ve unlu mamul pişirme gibi birçok farklı tekniği uygulamanız mümkündür. air-o-convect, hem mükemmel pişirme sonuçları sağlar hem de HACCP kurallarına uygun olarak gıda güvenliğini garanti altına alır.

Çift fonksiyonlu fan

- Özel kanat yapısına sahip çift fonksiyonlu fan, sıcak havanın fırının her noktasına ulaşmasını sağlar. Fan, fırının arkasında bulunan özel hava deliklerinden taze havayı emerek kabin içindeki fazla nemi dışarı atar. Dışarıdan çekilen taze hava, fanın ve ısıtıcı elemanların içinden geçerek pişirilen yemeğe çarpar.
- “Sıcak tutma” (fasıllı havalandırma) fonksiyonu unlu mamuller ve yavaş pişirmeler için uygundur; “tam hız” et, balık ve sebzelerin pişirilmesinde mükemmel sonuçlar verir.



Çift fonksiyonlu fan

Sonda

Pişirme prosesinin kusursuz kontrolü için, sondayı pişen yemeğin göbeğine saplamak ve istenen göbek ısısını set etmek yeterlidir. İstlenen iç ısıya ulaşıldığında air-o-convect işlemini otomatik olarak durdurur.



Sonda

2 aşamalı pişirme

Aynı pişirme işlemi içinde iki farklı pişirme fazı. İlk aşamada eşit pişirme için yüksek nem; ikinci aşamada gevrek ve kıtır bir üst yüzey için kuru ve daha yüksek ısı.

EKIS (HACCP izleme sistemi)

Doğrudan bir PC'ye bağlanarak tüm pişirme verilerini izlemeniz ve kaydetmeniz mümkündür.

Çift camlı kapı

- Yanma tehlikesine karşı koruma
- Daha kolay temizlik
- 304 AISI paslanmaz çelik
- Kapı camında oluşan su damlacıklarının zemine akmasını engelleyen damlalık



Kapıda damlalık

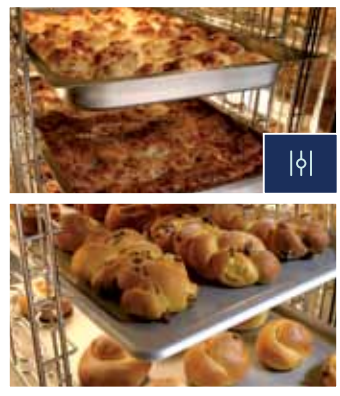


Çift camlı kapı

11 Kademeli nem ayarı

air-o-convect, buhar jeneratörü olmadan yüksek oranda nem oluşturan ve bunu koruyabilen tek fırındır!

11 kademeli otomatik nemlendirme



Standart Konveksiyon Modu 0

Nemsiz ortam, açık egzoz valfi (yemeğin üzerini kızartmak, gratine yapmak, unlu mamul pişirmek için)



1-2

Düşük nem (küçük porsiyon et ve balık)



3-4

Orta-düşük nem (büyük parça et, daha önce pişirilip soğutulmuş yemeklerin rejenerasyonu, tavuk roti, mayalandırma)



5-6

Orta nem (et ve balık rostolamada ilk etap pişirme, sebze rosto)



7-8

Orta-yüksek nem (örneğin tencerede sebze yemeği)



9-10

Yüksek nem (poşe et, alüminyum folyoda bütün patates)

Kullanımı kolay kontrol paneli

Ana açma/kapama düğmesi - On/Off

Dijital sıcaklık göstergesi
Set edilmiş ve gerçek kabin ısı

Süre/sonda göstergesi
Set edilmiş ve gerçek süre veya sonda ısı

Fanın fasıllı çalışması
(2.fan hızı)

Manuel su püskürtme



Çift aşamalı pişirme
(özellikle etler için)

Pişirme işlemini başlatma/
durdurma

Otomatik nemlendirme

HACCP

Yıkama programları

Egzoz valfi kontrol butonu

Hızlı soğutma

	Otomatik nemlendirici	Kızartmadan buharla pişirmeye kadar tüm pişirme tekniklerine uygun 11 kademeli nem ayarı
	Dijital sıcaklık göstergesi	Büyük yeşil rakamlar gerçek sıcaklığı gösterirken, küçük kırmızı rakamlar daha önceden set edilmiş değerleri belirtir. Kullanım kolaylığı için her iki değer aynı anda izlenebilir.
	Süre/sonda göstergesi	Büyük yeşil dijital gösterge gerçek süreyi veya sonda ucundaki ısıyı gösterirken, küçük kırmızı dijital gösterge set edilen süreyi veya sonda ısısını gösterir. Kullanım kolaylığı için her iki değer aynı anda izlenebilir.
	Fasılalı fan - 2. Fan hızı	Fan fasılalı çalışır. Unlu mamülleri pişirmek, düşük ısıda rostolama yapmak ve yemekleri sıcak tutmak için kullanılan bir fonksiyondur.
	HACCP	HACCP kayıtlarını entegre bir PC ağına (ileri tip HACCP) bağlanarak izlemek mümkündür.
	Temizlik	4 otomatik temizleme işleminden birini seçebilirsiniz.
	Egzoz valfi kontrolü	Yemeklerin üst yüzeylerinde kızarklık ve gevreklik için egzoz valfini açmak üzere kullanılır.
	Ana düğme	Bu tek düğmeyle nem miktarını, fırın ısısını ve sonda ısısını ayarlayabilirsiniz.
	Manuel su püskürtme	Fırın kabinindeki nem oranını hızla yükseltmek için kullanılır.
	Hızlı soğutma	Bir pişirme işleminden diğerine geçerken kullanılır. Mevcut sıcaklıktan daha düşük bir sıcaklığı set ettiğinizde bu fonksiyon otomatik olarak devreye girer.

Otomatik temizleme

Fırın temizliği hiç bu kadar kolay olmadı.

Otomatik ya da yarı otomatik temizleme operasyonlarından birini seçebilirsiniz.

4 farklı otomatik temizleme seçeneği:

İhtiyacınıza uygun, 'yumuşak'tan 'ekstra güçlü'ye, süresi 35 dakikadan 110 dakikaya kadar olan programlardan birini seçin.

- AISI 304 paslanmaz çelikten fırın kabinini otomatik olarak temizler.
- Otomatik temizlik sistemi fırına entegredir ve kullanımı çok kolaydır. Ayrıca bir aparata veya aksesuara ihtiyaç yoktur.
- Fırın iç sıcaklığı 70°C'nin üzerindeyse, kabin otomatik olarak soğutulur.
- Otomatik stand-by modu: Temizlik programının bitmesini beklemeniz gerekmez.
- Temizlik işlemi sırasında enerji kesilirse, elektriğin tekrar gelmesiyle fırın haznesini otomatik olarak durulayarak deterjan kalıntılarını temizler.

Yarı-otomatik temizlik seçeneği:

- Yarı-otomatik temizlik işlemi sadece 18 dakikadır. İlk aşama 1 dakikadır; kirlerin çözülmesi için 5 dakika süreyle buhar verilir; daha sonra operatör deterjan püskürtmesi için bir alarmla uyarılır. Deterjanın kirleri çözmesi için 2 dakika beklenir. Kabine yeniden buhar verilir ve 10 dakika süreyle buhar ve deterjanın gücü kir ve yağları söker. Son olarak, iç hazne manuel olarak durulanır.
- Buhar üretmek ve manuel durulama için sadece 6-10 litre su kullanılır.
- Bu işlem için her çeşit deterjan kullanılabilir.



"Ekstra güçlü" temizlik programı, çok sayıda tavuğun 200°C'de 45 dakika süreyle ve en az 3 kez pişirildiği varsayılarak dizayn edilmiştir. en az 3 kez pişirildiği varsayılarak dizayn edilmiştir.

Yüksek verimlilik ve tasarruf

Yeni air-o-convect gaz brülörleri, yüksek verimlilik ve gaz tüketiminden %20'nin üzerinde tasarruf sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

- Özel gaz brülörleri ve oluklu ısı eşanjörü pişirme kabineine ısı transferini daha verimli hale getirir.

Gastec sertifikalıdır:



Yüksek Verimlilik ve Düşük Emisyon



Hesaplama faktörleri:

- Air-o-convect fırınlar standart konveksiyon fırınlarla karşılaştırılmıştır.
- Tasarruf miktarları çeşitli yemeklerle (lazanya, rozbif, haşlanmış patates, vb.) ölçülmüştür.

air-o-convect gaz brülörleri ile yıllık tasarruf (Patentli) € 7.056,00



Ürün yelpazesi

İşiniz için en uygun olanını seçin!
Tüm modellerin gazlı ve elektrikli versiyonları vardır.



air-o-convect 6 GN
Maksimum kapasite 30 kg,
günde 40 kuverden 60 kuver
kadar.



air-o-convect 10 GN 1/1
Nötr veya sıcaklık dolabı
üzerinde
Maksimum kapasite 50
kg, günde 60 ila 100 kuver
hazırlamak için idealdir.



air-o-convect 10 GN 2/1
Alt Standlı
Maksimum kapasite 70 kg,
günde 100 ila 140 kuver
hazırlamak için uygundur.



air-o-convect 20 GN 1/1
Arabalı
Maksimum kapasite 100
kg, günde 140 ila 200 kuver
hazırlamak için idealdir.



air-o-convect 20 GN 2/1
Maksimum kapasite 180
kg, günde 200 - 360 kuver
hazırlamak için idealdir.

Esneklik

İhtiyacınızı en iyi şekilde karşılayan kombinasyonlardan birini seçin; mutfağınızda yerden tasarruf edin.*



**air-o-steam +
air-o-convect**
6 GN üzerinde 6
GN.



**air-o-steam +
air-o-convect**
10 GN 1/1 üzerinde
6 GN ya da 10 GN
2/1 üzerinde 6 GN.



**air-o-convect +
şok soğutucu**
6 GN şok soğutucu
üzerinde 6 GN fırın.



**air-o-convect +
stand**
6 GN, 10 GN 1/1 ya
da 10 GN 2/1 nötr
veya sıcaklık dolabı
ya da fırın standı
üzerinde.

Özel aksesuarlar

Geniş aksesuar seçenekleri ile air-o-convect en yüksek beklentileri bile karşılar.



Gastronomi	922005	6 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922006	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922043	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922008	5 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922009	8 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922045	8 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922007	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 63 mm aralıklı tepsi arabası
	922010	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi arabası
	922044	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 63 mm aralıklı tepsi arabası
	922046	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi arabası



Unlu mamüller	922065	6 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 5x(400x600)
	922066	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 8x(400x600)
	922067	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 8x(400x600)
	922068	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 16x(400x600)
	922069	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 16x(400x600)



Banket	922015	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı banket rafı - 30 tabak
	922071	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 85 mm aralıklı banket rafı - 23 tabak
	922052	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 75 mm aralıklı banket rafı - 51 tabak
	922016	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 74 mm aralıklı banket arabası - 54 tabak
	922072	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 90 mm aralıklı banket arabası - 45 tabak
	922055	92 plates, 85mm pitch, 20 GN 2/1

Elleçleme	922074	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kayar raf + tutma kolu
	922047	10 GN 2/1 fırınlar için kayar raf + tutma kolu
	922004	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için araba
	922042	10 GN 2/1 fırınlar için araba
	922013	10 GN 1/1 fırınlar için termal örtü
	922048	10 GN 2/1 fırınlar için termal örtü
	922014	20 GN 1/1 fırınlar için termal örtü
	922049	20 GN 2/1 fırınlar için termal örtü
	922287	Yağ toplama kiti (araba ve tepsi)



Genel	921305	Otomatik su yumuşatıcı
	921306	Su yumuşatıcı için reçine sanitizörü
	922186	6 ve 10 GN 1/1, 10 GN 2/1 ve 20 GN 1/1 fırınlar için su filtresi
	922104	20 GN 2/1 fırınlar için su filtresi
	922003	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için tekerlek kiti
	922012	4 adet ayarlanabilir ayak
	922235	Gazlı fırınlar için baca kondenseri
	922021	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için tepsi suportsu
	922041	10 GN 2/1 fırın standı için tepsi suportsu
	922286	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için pasta tepsi (400x600 mm) suportsu
	922087	Davlumbazlı montajlar için (6 tepsili fırınlar) yüksek ayak
	922246	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için hava filtresi
	922247	10 GN 2/1 fırınlar için hava filtresi
	922177	6 GN 1/1 fırın için yağ filtresi
	922178	10 GN 1/1 ve 2/1 fırınlar için yağ filtresi
	922179	20 GN 1/1 ve 20 GN 2/1 fırınlar için 2 adet yağ filtresi
	922265	Kapının iki kademeli açılması için kit
	922171	Fırın yanına monte sprey ünitesi
	922195	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için açık tip standart stand, tepsi raylı
	922223	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için dolaplı stand
	922227	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için nemlendirmeli sıcaklık dolabı
	922198	10 GN 2/1 fırınlar için açık tip tepsi raylı stand
	922234	10 GN 2/1 fırınlar için tepsi raylı dolaplı stand
	922238	10 GN 2/1 fırınlar için tepsi raylı sıcaklık dolabı
	922216	6 GN gazlı fırını 6 ve 10 GN 1/1 fırınların üzerine monte kiti
	922217	6 GN elektrikli fırını 6 ve 10 GN 1/1 fırınların üzerine monte kiti
	640796	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kokusuz davlumbaz
	640791	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz
	640793	10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz
	640792	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz
	640794	10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz



...ve daha fazlası!



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için dolaplı stand



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için nemlendirmeli sıcak dolaplı stand



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için açık tip standart stand, tepsi raflı



10 GN 2/1 fırınlar için araba



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için tutma kollu kayar raf



10 GN 1/1 ve 10 GN 2/1 fırınlar için tekerlekli tepsi raflı, ray aralıkları 65 mm veya 80 mm



6 GN 1/1 fırınlar için tekerlekli tepsi raflı, ray aralıkları 65 mm veya 80 mm



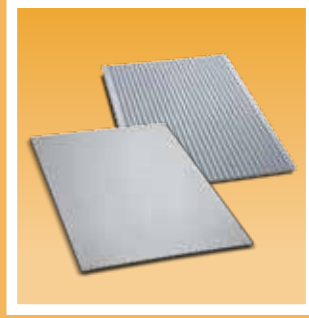
Tepsi raflı, 20 GN 1/1 ya da 20 GN 2/1 fırın arabası, ray aralıkları 63 mm veya 80 mm



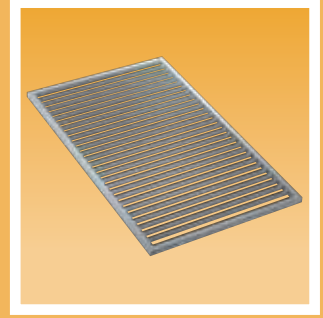
Yağ toplama kiti, tepsili arabalı



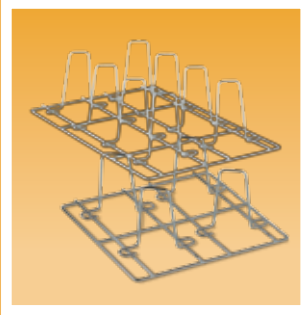
Yapışmaz tavalar, GN 1/1 -
yükseklik 20, 40 ve 65 mm



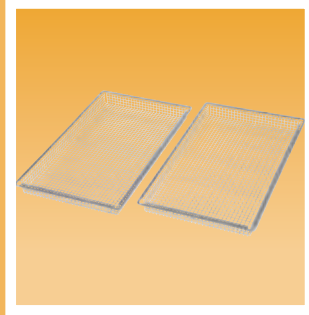
Izgara pleyti, nervürlü ve düz



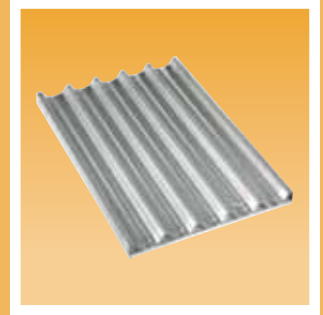
Alüminyum fırın ızgarası, GN
1/1



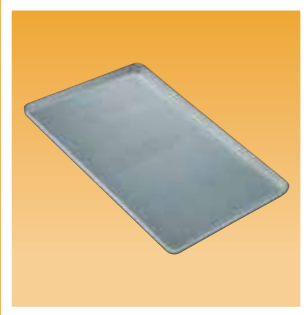
Tavuk için 2 adet GN 1/1
ızgara raf (4 veya 8 tavuk için)



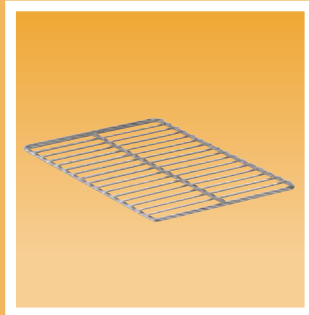
Kızartma tavaları, GN 1/1



Unlu mamüller tepsisi (400x600
mm), baget için 5 sıralı perfore
alüminyum



Unlu mamüller tepsisi (400x600
mm), 4 kenarlı, düz veya perfore
alüminyum



GN 1/1 AISI 304 ızgara raf



Perfore küvetler



Şirketimizin teknik özelliklerde önceden bildirimkesizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Resimler, sözleşmelerle tutulabilir, değiştir.

9JEDLT