



Konvektomaty



Konvektomaty Electrolux Air-o-steam Touchline zaručujú jednoduché používanie, bezpečnosť procesu prípravy pokrmov a najvyššiu kvalitu potravín. Vďaka inovatívnym

funkciám konvektomatov TOUCH môžeme mať perfektnú úroveň vlhkosti pre všetky typy varenia a rovnomernú distribúciu tepla s konštantnou a presnou reguláciou skutočnej vlhkosti a teploty prostredníctvom ovládacieho panelu. Rovnomernosť pri tepelnej úprave pokrmov je vždy zaručená vďaka špeciálne tvarovaným lopatkám ventilátora s dvojistou funkciou, ktorý nasáva vzduch z priestoru nad konvektomatom, predhrieva ho a následne rozvádza horúci vzduch do každého rohu varnej komory. Plynové modely sú certifikované renomovanou skúšobňou Gastec a potvrdzujú vysokú účinnosť ohrevu s extra nízkymi emisiami spalín. Konvektomaty Air-o-system TOUCH so 6 alebo 10 roštami môžu byť inštalované na otvorenej podstavbe, skriňovej podstavbe alebo na vyhrievanej podstavbe.

6-bodová pokrmová sonda umožňuje presné meranie jadra pokrmu, perfektné umiestnenie do akéhokoľvek typu potraviny, bez rizika omylov a to aj v potravinách pri hrúbke len 15 mm. Sonda so šiestimi snímačmi zaručí presné merania skutočnej teploty jadra (do úvahy je braná iba minimálna nameraná teplota) dokonca aj v prípade, keď nie je sonda správne zasunutá alebo je v kontakte s kosťou alebo inými časťami ktoré by sa mohli zahriať rýchlejšie než ostatné časti potraviny - automatická korekcia zle zapichnutej sondy.

Produktové rady:

- 6 xGN 1/1
- 10 xGN 1/1
- 20 xGN 1/1 alebo 10 xGN2/1
- 20 xGN 1/1
- 40 xGN 1/1 alebo 20 xGN2/1

Všetky modelové rady sú k dispozícii v prevezení na elektrickou energii aj pre připojení na plyn.



Konvektomaty Electrolux Air-o-steam úrovne B zaručujú perfektné podmienky varenia vďaka presnému regulovaniu vlhkosti vo varnom priestore a konštantnej výkonnosti

varenia. Regulácia vlhkosti pomocou technológie BY-PASS.

HACCP výstup - monitoring, automatická kontrola zaváhania bojlera, súčasné zobrazovanie nastavených a aktuálnych hodnôt teploty a času prípravy.

Pokrmová hrotová sonda

Bezpečnosť a jednoduché používanie s veľmi vysokou kvalitou. Sonda umožňuje meranie jadra pokrmu, perfektné umiestnenie do akéhokoľvek typu potraviny, bez rizika omylov. Sonda zaručí merania skutočnej teploty jadra (do úvahy je braná iba minimálna nameraná teplota) dokonca aj v prípade, keď nie je sonda správne zasunutá alebo je v kontakte s kosťou alebo inými časťami ktoré by sa mohli zahriať rýchlejšie než ostatné časti potraviny - automatická korekcia zle zapichnutej sondy.

Vysoká účinnosť a nízke emisie

Vďaka novým horákam a rebrovanému výmenníku tepla sa zdokonaľuje efektívnosť prenosu tepla vo varnej komore. Konvektomaty Electrolux tejto rady zaručia vysokú efektívnosť ohrevu pri extra nízkych emisiách. V porovnaní s tradičnými plynovými konvektomati ušetrí až 20 % spotreby plynu.

Automatické umývanie komory v konvektomatoch easySteam zásadným spôsobom usnadňuje čistenie. Systém má v 4 + 1 umývacích programov. Vďaka automatickému pohotovostnému režimu nie je nutné čakať až do konca umývacích cyklov. Jednoducho zvolíte program a môžete odísť domov, bez zbytočného plytvania čistiacim prostriedkom alebo vodou. Umývací systém je prispôbený pre používanie detergentov od rôznych výrobcov.



Konvektomaty Electrolux Air-o-convect sú najvýkonnejšie konvekčné rúry s priamym vyvíjaním pary. Vďaka svojej vysokej výkonnosti zaručujú konvektomaty Air-o-convect

perfektné výsledky pre všetky druhy varenia od naparovania až po grilovanie. Konvektomaty Air-o-convect zaručujú rovnomernosť pri tepelnej úprave pokrmov vďaka ventilátoru s dvojitém účinkom, ktorý zavádza horúci vzduch do každého rohu varnej komory. Ventilátor nasáva čerstvý vzduch a privádza ho cez ventiláciu a vyhrievané telesá, čím ho predohreje a umožní jeho zavedenie k potravinám v správnej teplote, čím dochádza k minimalizácii efektu tzv. tepelných máp. Konvektomaty Air-o-convect vynikajú nad ostatnými vďaka nasledovným funkciám:

- **automatický systém umývania komory** v konvektomatoch Air-o-convect zásadným spôsobom usnadňuje čistenie. Je zabudovaný priamo v konvektomate a nie sú potrebné žiadne ďalšie operácie pre spustenie programov umývania. Vďaka automatickému pohotovostnému režimu nie je nutné čakať až do konca umývacích cyklov. Jednoducho zvolíte program a môžete odísť domov, bez zbytočného plytvania čistiacim prostriedkom alebo vodou. Umývací systém je prispôbený pre používanie detergentov od rôznych výrobcov.

- **automatické dávkovanie pary** s 11 rôznymi nastaveniami zaručí perfektné výsledky. Za účelom dosiahnutia mimoriadnej krehkosti je možné otvoriť odsávací ventil.

- **dvere s dvojitém sklom** chránia pred popálením

- **varná komora** v 304 AISI má zaoblené a hladké rohy pre dokonalé čistenie

- **pokrmová sonda** vďaka ktorej je možné nastaviť teplotu jadra a zastavenie varenia v okamihu kedy je dosiahnutá cieľová teplota pokrmu

- **výmenník tepla** varnej komory a plynové horáky zaručia vysokú hospodárnosť pri spotrebe plynu a nízke emisie.

Rada A

TOUCHLINE



Konvektomat s dotykovým displejom, bojlerovým vyvíjaním pary a automatickým umývacím systémom.

Základné varné cykly

HORÚCI VZDUCH, PARA, KOMBINÁCIA

Vyvíjanie pary

VÝKONNÝ BOJLER

Regulácia vlhkosti

LAMBDA SONDA

Čistenie

AUTOMATICKÝ UMÝVACÍ SYSTÉM

Pokrmová sonda

6 - BODOVÁ

Programovanie/ Fázy

ÁNO / 7 FÁZ

Programy

1000 programov po 16-tich krokoch

Rada B

Air-o-Steam



Konvektomat s bojlerovým vyvíjaním pary s možnosťou dvojfázového varenia.

Základné varné cykly

HORÚCI VZDUCH, PARA, KOMBINÁCIA

Vyvíjanie pary

VÝKONNÝ BOJLER

Regulácia vlhkosti

BY PASS TECHNOLÓGIA

Čistenie

4 + 1 UMÝVACÍCH PROGRAMOV

Pokrmová sonda

1 - BODOVÁ

Programovanie/ Fázy

NIE / 2 FÁZY

Programy

2 - FÁZOVÉ VARENIE

Rada C

Air-o-Convect



Konvektomat s nástrekovým vyvíjaním pary a automatickým čistiacim systémom.

Základné varné cykly

HORÚCI VZDUCH, 90 % PARA

Vyvíjanie pary

NÁSTREKOM

Regulácia vlhkosti

11 AUTOMATICKÝCH NASTAVENÍ

Čistenie

4 + 1 UMÝVACÍCH PROGRAMOV

Pokrmová sonda

1 - BODOVÁ

Programovanie/ Fázy

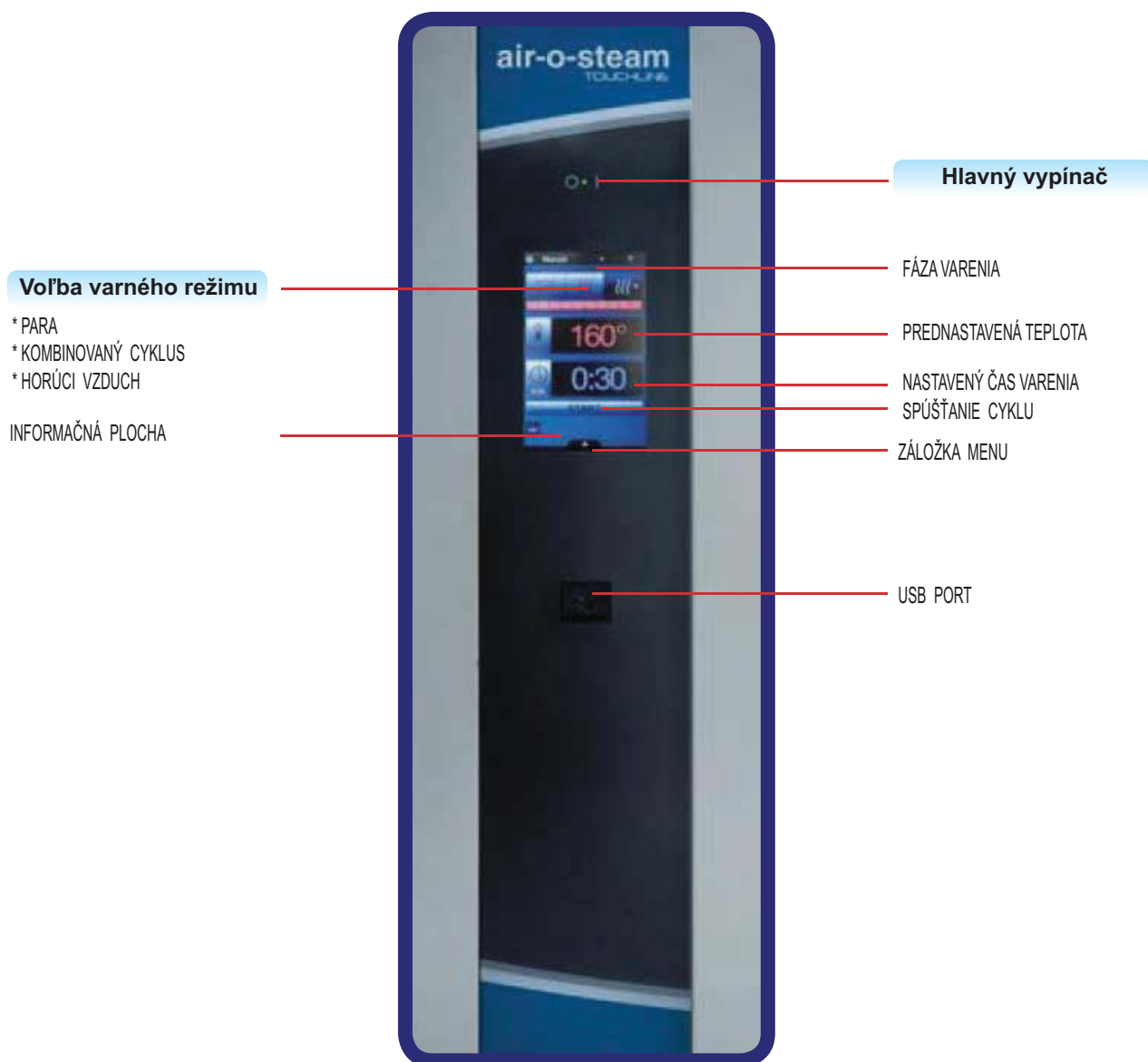
NIE / 2 FÁZY

Programy

2 - FÁZOVÉ VARENIE

Touchline - rada A

HLAVNÉ FUNKCIE



Touchline - rada A

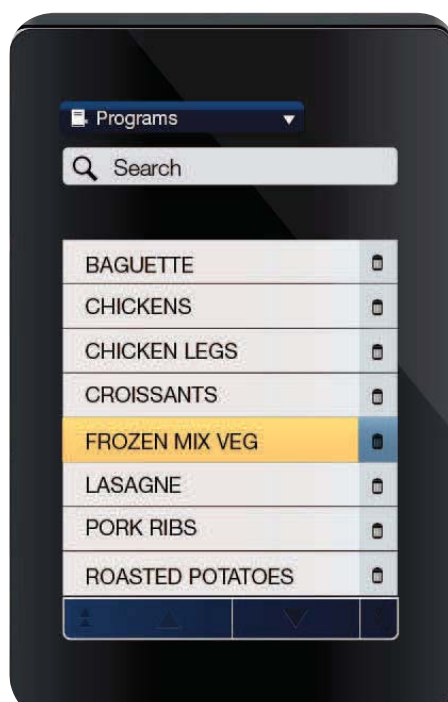
REŽIMY



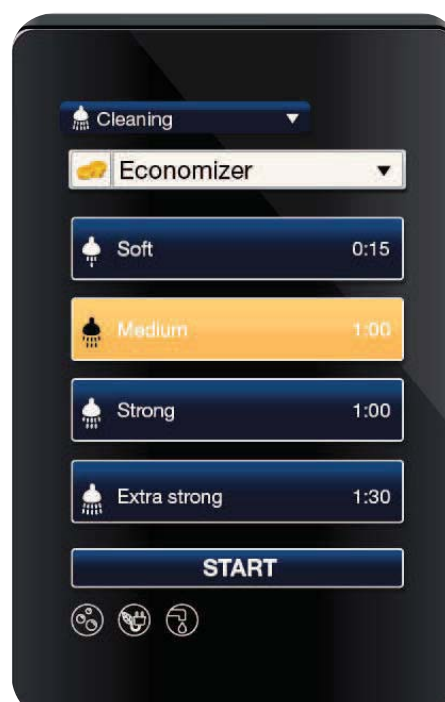
AUTOMATICKÝ REŽIM



MANUÁLNY REŽIM



PROGRAMOVÝ REŽIM



AUTOMATICKÉ UMÝVANIE KOMORY

Air-O-Steam - rada B

HLAVNÉ FUNKCIE

Voľba varného režimu

- * PARA
- * KOMBINOVANÝ CYKLUS
- * HORÚCI VZDUCH

- * INDIKÁTOR OTVORENÝCH DVERÍ
- * INDIKÁTOR ZAVÁPNENIA BOJLERA
- * STAV HLADINY VODY V BOJLERI

Nadstavbové funkcie

- * PAUZA
- * HOLD
- * HACCP
- * POLOAUTOMAT. ČISTIACI SYSTÉM
- * 1/2 RÝCHLOSŤ VENTILÁTORA
- * 1/2 VÝKON A SPOTREBA ENERGIE
- * ECO - DELTA VARENIE
- * OVLÁDANIE KLAPKY VARNEJ KOMORY
- * REGENERÁCIA PRE BANKET
- * ONESKORENÝ ŠTART
- * PROGRAMY UMÝVANIA KOMORY
- * LTC - NÍZKOTEPLTNÉ PEČENIE



* PREDNASTAVENÁ TEPLOTA

* SKUTOČNÁ TEPLOTA V KOMORE

* NASTAVENÝ ČAS VARENIA / CIEĽOVÁ TEPLOTA JADRA

* ZOSTÁVAJÚCI ČAS / AKTUÁLNA TEPLOTA JADRA

HORÚCI VZDUCH, PARA, KOMBINÁCIA

Manuálne funkcie

- * OKAMŽITÉ ZVÝŠENIE VLHKOSTI
- * MANUÁLNE VYPRAZDNIENIE GENERÁTORA PARY
- * RÝCHLE OCHLADENIE KOMORY

AIR-O-CONVECT - rada C

HLAVNÉ FUNKCIE



VYSVETLIVKY

FUNKCIE PRE TEPELNÚ ÚPRAVU POKRMOV

Zapnuté / Vypnuté



Štart / Stop



Varenie v pare

Pracovná teplota: 25°C až 130°C

Ideálne pre všetky potraviny, ktoré je možné variť vo vode
Naviac udržiava výživové hodnoty, farbu, štruktúru a chuť



Kombinovaný režim

Pracovná teplota: max. 250°C

Ideálne pre všetky druhy pečenia mäsa, lasagne plnené zeleninou, morské produkty, pekárenské produkty a dezerty.
Kratšie časy varenia a minimálne úbytky na hmotnosti - vyšší výnos

Horkovzdušný cyklus

Pracovná teplota: max. 300°C

Ideálne pre grilovanie, gratinovanie, pečivo, múčniky, čerstvé a mrazené polotovary, pečenie a varenie
Perfektné výsledky, vysoké energetické rezervy



Pauza

Možnosť voľby odloženého štartu/spustenia a funkcie pauzy medzi po sebe idúcich fáz varenia alebo na konci programu

Banketová regenerácia

Prednastavený režim pre banketovú regeneráciu celých menu jednotlivých porcií alebo viacero porcií



Cook & Hold

Ideálne pre veľké kusy mäsa, varenie cez noc, je možné kombinovať s horkovzdušným cyklom a parným režimom. Môže byť použité pre udržiavanie potravín v teplom stave a pripravených k servírovaniu. V tomto režime je chod ventilátora taktovaný, čo umožňuje prípravu veľmi jemných pokrmov

HACCP

Monitorovanie HACCP prostredníctvom HACCP tlačiarne alebo počítačovej siete



Funkcia poloautomatického čistenia

Program poloautomatického čistenia: manuálne vstrekovanie čistiaceho prostriedku - zvyšok je automatický

1/2 rýchlosť ventilátora

Pre jemné tepelné spracovanie pokrmov, napr. pečenie tórt, nákov, rýb, veľkých kusov mäsa a delikátnych potravín.
Kompatibilné so všetkými varnými cyklami



1/2 energia

Pre malé množstvá a varenie cez noc, zabraňuje vysokému odberu energie a znižuje prevádzkové náklady

ECO - Delta

Pre jemné tepelné spracovanie veľkých kusov mäsa, najvyššiu možnú kvalitu a znížený úbytok na hmotnosti
Najvyšší možný výnos

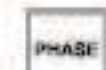


Regulácia klapky varnej komory

Otvorenie alebo zatvorenie odvetrávacej klapky varnej komory

Dvojfázový varný cyklus

použitie pre varenie v dvoch nezávisle nastavených fázach (iba easySteam a easyPlus)



MANUÁLNE FUNKCIE

Okamžité zvýšenie vlhkosti v komore

Vstrekovaním vody okamžite zvyšuje vlhkosť v komore zlepšuje výsledky pečenia z hľadiska kôrky, farby a kvality povrchu



Manuálne vyprázdnenie generátora pary

Vyprázdnenie generátora pary je možné aktivovať manuálne. Aby sa znížilo hromadenie vodného kameňa, preplachuje sa generátor pary automaticky po každých dvoch hodinách prevádzky na parný režim



Rýchle ochladenie

Pre prechod z jedného typu varenia na iný je možné aktivovať rýchle ochladenie. Aktivuje sa automaticky podľa potreby (napr. pred zahájením automatického umývania, ak je teplota vyššia ako 70°C)

