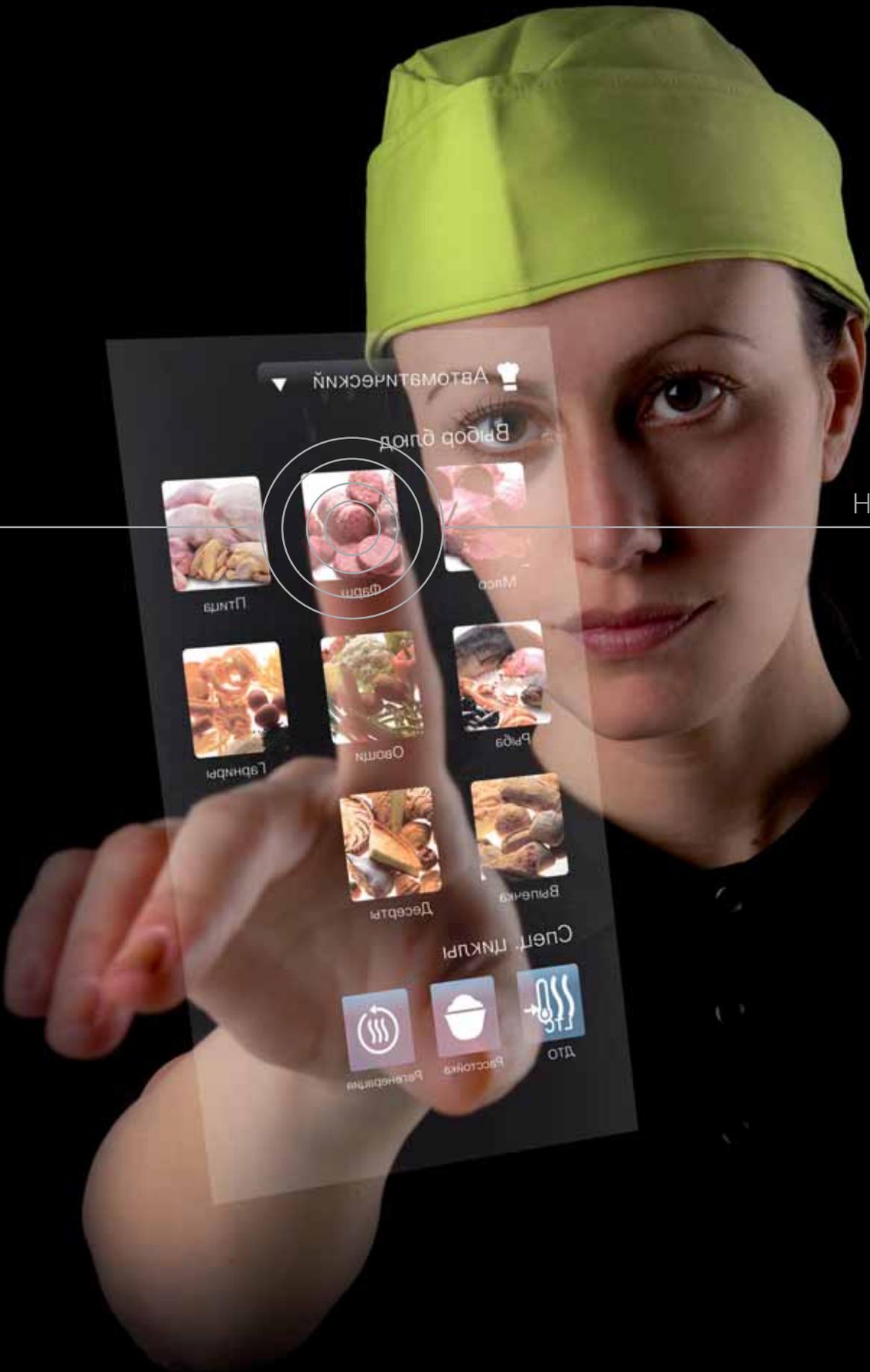


Thinking of you
Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE



Новый виток эволюции

Все гениальное - просто!





08 | Просто как раз-два-три!



20 | Доверьтесь нашей ответственности



24 | Оцените нашу эффективность



32 | Проверьте нашу надежность



38 | Модельный ряд и аксессуары



air-o-steam

TOUCHLINE

Непревзойденный опыт в разработке и производстве профессиональных печей.
За 60 лет истории нашей работы мы пришли к важному выводу:
надо быть проще!

Лишь тот, у кого есть достойное прошлое, способен с уверенностью смотреть в будущее. Концерн Electrolux производит лучшие в своем классе профессиональные печи с 1950 года и обладает огромным опытом в этой области. Сейчас Electrolux является признанным мировым лидером в производстве высокотехнологичного оборудования! В 1977 году вышла первая печь серии air-o-steam, которая впоследствии была признана лучшей и наиболее экологичной в своем классе, а впервые примененная система замера фактического уровня паронасыщения получила европейский патент.

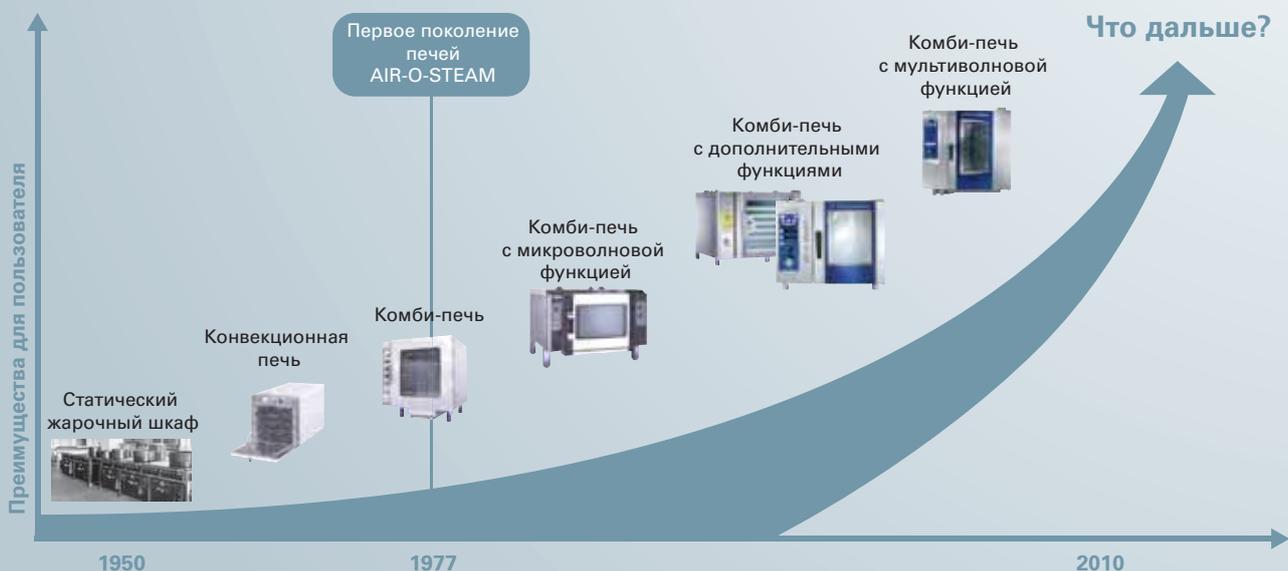
С тех пор наши печи – это наша гордость!

Но нет предела совершенству! Чего же не хватает пользователям нашего времени? Простоты, а именно – нужна простая и понятная печь, на которой можно работать, не изучая многостраничных инструкций! Именно так можно охарактеризовать выпуск на мировой рынок новой комби-печи. Это – судьбоносный переворот в нашем представлении о том,

что такое современная производительная печь, отвечающая реальным ожиданиям профессионалов и обладающая всеми признанными техническими преимуществами серии air-o-steam. Новая печь air-o-steam Touchline – это безупречное слияние прошлого, настоящего и будущего. В ней объединены надежность и производительность серии air-o-steam с удивительной простотой и умными находками в области бережного расходования природных ресурсов.

С комби-печами air-o-steam Touchline утомительные настройки, многоэтапное программирование и проверки, кухонная рутина наконец-то остались в прошлом. Все, что нужно – это легкое прикосновение к панели управления, в которой применены технологии, используемые в современных смартфонах.

Вы сами определяете стиль работы, выбирая из трех режимов печи: Автоматический, Программный или Ручной. А теперь откройте для себя простоту, надежность, эффективность и экологичность новой комби-печи air-o-steam Touchline!





Технология Touch – сила прикосновения



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

Парогенератор



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

USB-носитель



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

Газовые горелки



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

* заявлен патент (EP 1956300A2 и аналоги)

Аксессуары



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

Система Cook&Chill



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

Air-o-flow – идеально равномерное пропекание

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



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

Термощуп с 6 точками замера

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



Air-o-clean

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



Лямбда-зонд

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



Дверь с двойным стеклом

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



Встроенный душ-рулетка

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







Все гениальное – просто!

Прикоснись легко

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

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

Автоматический режим



Идеально для



Ресторана быстрого обслуживания

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



Программный режим



Идеально для



Фабрики-кухни

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



Ручной режим



Идеально для



Ресторана полного цикла

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



Все гениальное – просто!

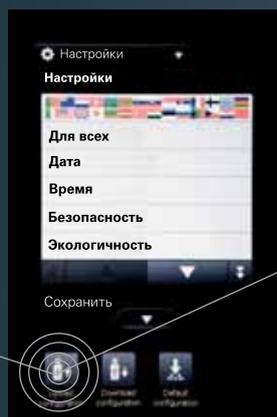
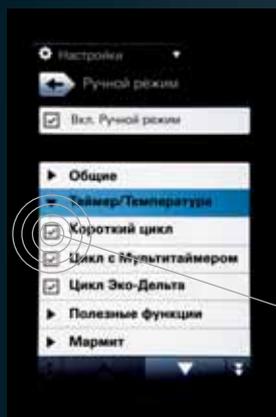
Непрерывная эволюция наших печей упрощает рабочий процесс, увеличивая экономию энергоресурсов и прибыльность Вашего бизнеса.



Сделай по-своему!

Новинка!
Еще лучше!

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



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

VIP – раздел

Новая функция

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

На портале www.electrolux-touchline.com открыт новый интерактивный инструмент - VIP – РАЗДЕЛ



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

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



МультиТаймер

Новая функция

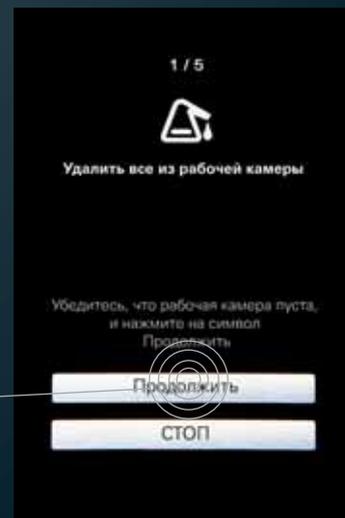
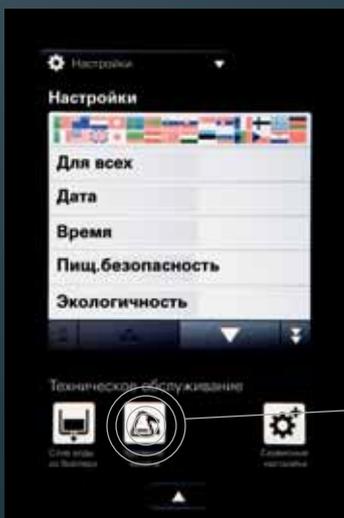
Теперь вы можете строить гибкий график загрузки печи благодаря новой функции МультиТаймер – можно задать продолжительность для 14 рабочих циклов при одновременном приготовлении различных продуктов. По окончании каждого из заданных циклов срабатывает звуковой сигнал.



Удаление накипи – пошаговое руководство

Новая функция

Для удобства оператора печь выводит на экран пошаговую инструкцию для удаления накипи из бойлера - весь процесс состоит из 5 простых шагов. Функция доступна в меню «Настройки».





Sous-Vide USB-Термощуп для приготовления в вакуумных пакетах

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



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

Приготовление по технологии
Sous-Vide в 3 простых шага:

1 - Вставить штекер провода в USB-разъем



2 - Вставить термощуп в вакуумированный продукт



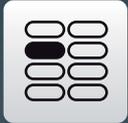
3 - Задать параметры рабочего цикла и нажать на СТАРТ



Воспользуйтесь преимуществами кулинарной методики Sous-Vide:

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

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



МультиТаймер

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



Удаление накипи – пошаговое руководство

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



Автоматический прогрев печи

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



Портативная печь

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



Печь-полиглот

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



Контроль Пищевой Безопасности*

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

*Патент (EP1317643B1 и аналоги)



Панель управления: прочный сенсорный экран высокой четкости

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

HACCP

FSC

EKIS

Пищевая безопасность

Air-o-steam Touchline – это простота и **100 % обеспечение пищевой безопасности** в соответствии со стандартами HACCP. Протокол HACCP можно скачать из памяти печи и загрузить в компьютер при помощи USB-носителя, специальное программное обеспечение не требуется.

Автоматический режим

Легко касаясь сенсорной панели, вы можете ежедневно создавать новые разнообразные меню. Будьте уверены – качество и вкус блюд будет безупречным всегда!

Автоматический режим – это самый простой способ работы. Меню автоматического режима предлагает на выбор 8 категорий продуктов и 3 цикла приготовления (Деликатная Тепловая Обработка, Регенерация и Расстойка). Пусть печь работает за вас, а вы можете ... немного расслабиться! Просто выберите категорию продукта, режим приготовления и тип блюда и нажмите

СТАРТ. Печь air-o-steam Touchline самостоятельно определит объем загрузки, точно рассчитает время приготовления, температуру и идеальный уровень паронасыщения для приготовления вашего блюда. Все рецепты разработаны корпоративными шеф-поварами Electrolux, чтобы гарантировать неизменно высокое качество блюд.



Рис

- Выберите ГАРНИРЫ
- Выберите РИС
- Выберите ПЛОВ
- Нажмите СТАРТ



Куриные крылышки

- Выберите ГАРНИРЫ
- Выберите ФУРШЕТ-ЗАКУСКИ
- Выберите КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
- Нажмите СТАРТ



Яичница с беконом

- Выберите МЯСО
- Выберите БЕКОН
- Нажмите СТАРТ



Чизкейк

- Выберите ДЕСЕРТЫ
- Выберите ЧИЗКЕЙК
- Нажмите СТАРТ



Шаг 1 ▶ Шаг 2 ▶ Шаг 3



Программный режим

Создайте тысячу авторских рецептов и перенесите их на другие печи air-o-steam Touchline с помощью простой «флешки». Качество и вкус готовых блюд – будут всегда на неизменно высоком уровне.

Программный режим позволяет сохранять любимые рецепты и воспроизводить их без потери качества на любой другой кухне, оснащенной печью air-o-steam Touchline. Дополнительное программное обеспечение не потребуется! Программный режим станет незаменимым помощником, если вы стремитесь добиться **одинаково высокого качества блюд** и высокой производительности кухни во всех ресторанах одной сетевой концепции, независимо от квалификации персонала. Ваш работник просто может выбрать рецепт и нажать кнопку СТАРТ - air-o-steam Touchline сделает все остальное!

Портативная печь

Air-o-steam Touchline – единственная на сегодняшний день комби-печь, располагающая памятью на 1000 рецептов! Рецепты можно перенести на USB-носитель для хранения и пересылки по электронной почте и последующего использования в любой другой печи air-o-steam Touchline. Такая возможность гарантирует единообразие и соблюдение стандартов качества на предприятиях одной сети.



Пицца

- Выберите ПИЦЦА
- Нажмите СТАРТ



Рыба

- Выберите СИБАСС ЗАПЕЧЕННЫЙ
- Нажмите СТАРТ



Киш Лорэн

- Выберите КИШ ЛОРЭН
- Нажмите СТАРТ



Шоколадный торт

- Выберите ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
- Нажмите СТАРТ



Шаг 1 ▶ Шаг 2

Ручной режим

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

Настройки вручную – это традиционный способ работы, при котором **опытный шеф-повар** легким прикосновением может сам задать необходимые настройки и контролировать процесс приготовления, одновременно продолжая заниматься другими делами на кухне. В любом случае – самое главное – это конечный результат – он должен быть всегда безупречным! Поэтому **точная настройка температуры, времени, влажности**

в рабочей камере, а также равномерное распределение жара – обязательные условия достижения результата. Комби-печь air-o-steam Touchline оптимизирует каждую секунду вашей работы – **печь анализирует и регулирует** процесс приготовления (температуру в камере, уровень влажности, температуру в сердцевине продукта) **10 раз в секунду**, а это значит 600 раз в минуту или 36 тысяч раз в час!



Паста с моллюсками
(в вакуумном пакете)

- Выберите режим приготовления: ПАР
- Установите температуру: 92°C
- Установите время: 12'
- Нажмите СТАРТ



Фазан
(в вакуумном пакете + запекание)

- Выберите режим приготовления: ПАР
- Установите температуру: 65°C
- Установите время: 45'
- Нажмите СТАРТ



Флан со спаржей

- Выберите режим приготовления: ПАР
- Установите температуру: 85°C
- Установите время: 30'
- Нажмите СТАРТ



Маффин

- Выберите режим: КОНВЕКЦИЯ
- Установите уровень влажности: 30%
- Установите температуру: 160°C
- Установите время: 20'
- Нажмите СТАРТ



Шаг 1 ▶ Шаг 2 ▶ Шаг 3 ▶ Шаг 4

Пищевая безопасность

HACCP

FSC

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



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

Комби-печь Touchline позволяет выгрузить данные HACCP на USB-носитель и перенести их на компьютер; дополнительное ПО для просмотра данных не требуется.

Контроль Пищевой Безопасности*

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

* Патент (EP1317643B1 и аналоги)



FoodSafe Control Plus*

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

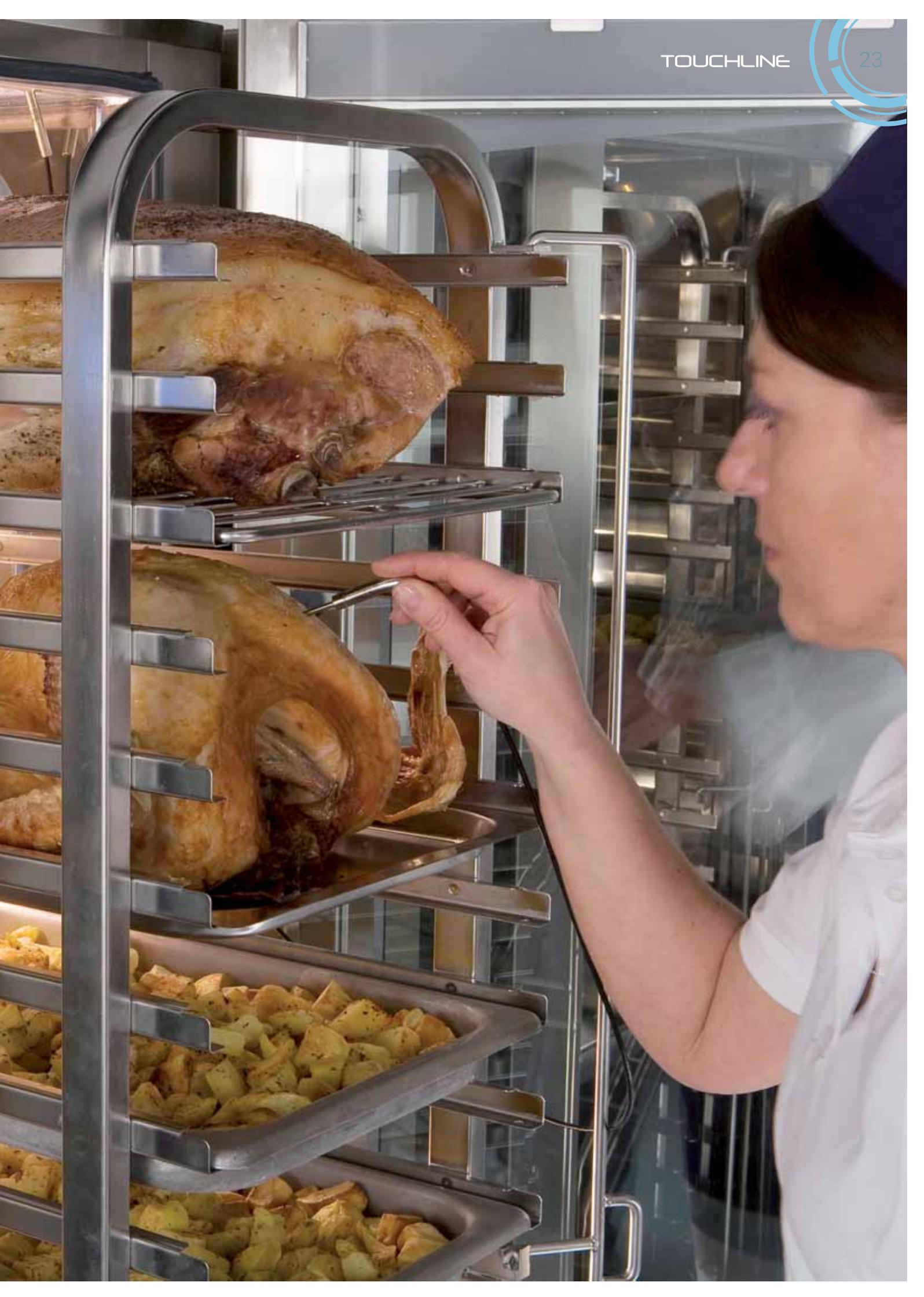


FoodSafe Control*

Продукты со стандартным риском заражения – крупнокусковая говядина



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







Доверьтесь нашей
ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Высокий КПД без ущерба природе

Большая экономия энергоресурсов благодаря высокоэффективным и экологически безопасным газовым горелкам комби-печей air-o-steam. Комби-печи air-o-steam Touchline – это впечатляющая производительность, превосходный кулинарный результат, высокая энергоэффективность и самый низкий уровень эмиссии вредных веществ по сравнению с аналогами, присутствующими сегодня на рынке.

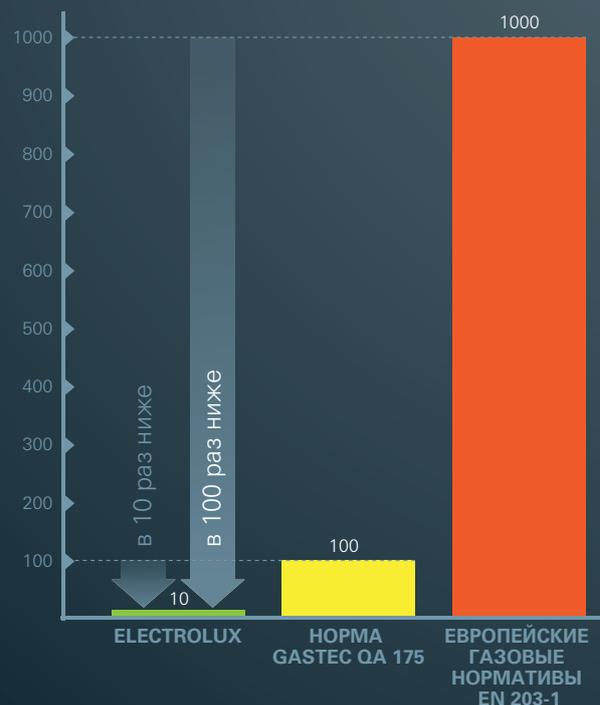
- Уникальные высокоэффективные газовые горелки (установленные и в рабочей камере, и в бойлере печи) в сочетании с рифленным теплообменником повышают эффективность теплопередачи, что позволяет снизить расход газа на 20% по сравнению с традиционными горелками принудительного наддува.
- Благодаря инновационной конструкции газовых горелок эмиссия вредных веществ во внешнюю среду снизилась на 20%, что создает более благоприятную для здоровья персонала рабочую атмосферу. Низкий уровень эмиссии подтвержден сертификатом Gastec*.

Снижение вредных выбросов

Лучшие в своем классе: эмиссия углекислого газа в печах air-o-steam Touchline в 10 раз ниже нормы Gastec (государственный стандарт Нидерландов с самими строгими в Европе требованиями) и в 100 раз ниже общеевропейских стандартов.



* Одобрено Gastec –
Высокий КПД и
низкий уровень эмиссии
вредных веществ



air-o-clean

автоматическая система интенсивной очистки рабочей камеры

Новинка!
Еще лучше!

Забота об окружающей среде – это эффективное управление ресурсами. Используя новые эко-функции системы автоматической очистки печи, можно не только уменьшить расход ополаскивателя, электроэнергии и воды, но и сократить эксплуатационные затраты почти вдвое*!



Вы не просто моете печь – Вы экономите до 40% моющего средства и до 75% ополаскивателя!*

* по сравнению с моечными циклами традиционных печей со встроенной системой мойки.

Благодаря новой конфигурации моечных компонентов система поддерживает нужный напор воды на каждом этапе моечного цикла, оптимизируя расход моющего средства, ополаскивателя и воды и обеспечивая чистоту в любой точке рабочей камеры.

Были также оптимизированы настройки параметров моечной системы, чтобы обеспечить идеальный результат мытья независимо от исходного уровня загрязнения.

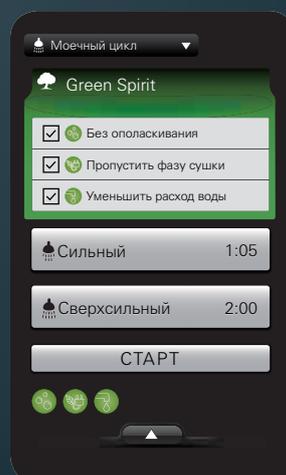
Результат: идеально чистая и сверкающая рабочая камера печи!

Используя дополнительные эко-функции, можно сократить расход ополаскивателя, воды и электроэнергии – **экономия до 50%**.

Эко-функции системы автоматической очистки:

- Без ополаскивания
- Пропустить фазу сушки
- Уменьшить расход воды

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

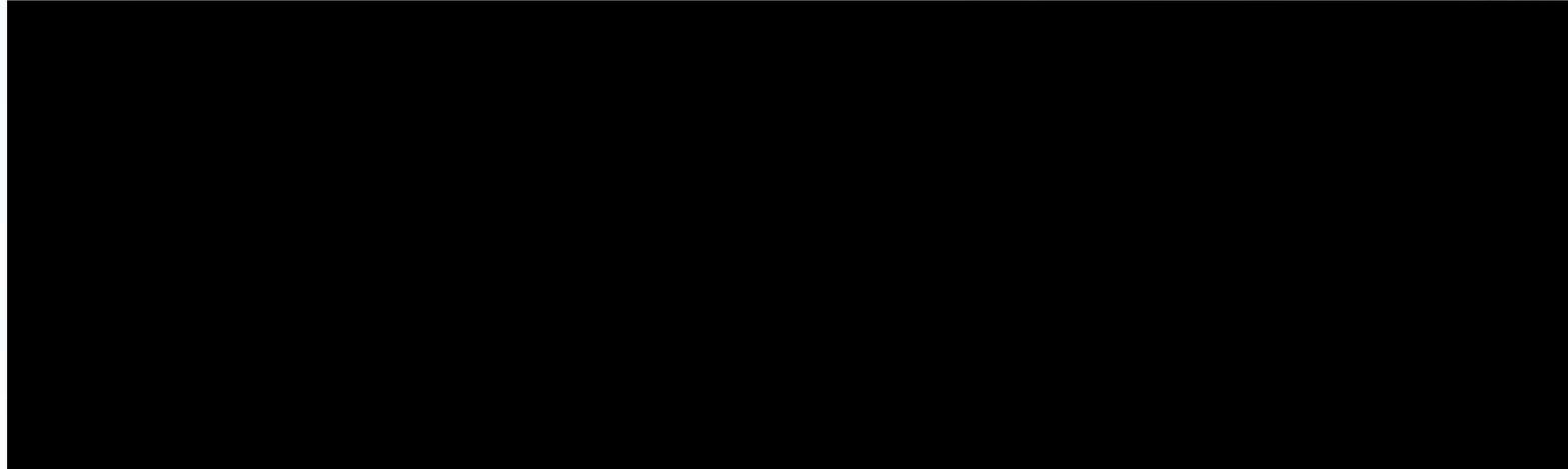


Гарантируйте наилучший результат очистки и защиту печи, используя моющие средства Electrolux

Супер Чистка
Поддерживает чистоту и гигиену.



Супер Ополаскиватель
Сокращает время сушки и придает зеркальный блеск.





Оцените нашу
эффективность

Идеальные условия приготовления

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



Идеальная среда

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

Как это происходит?

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



Лямбда-зонд

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

* Патент (EP0701388B1 и EP0653593B1 и аналоги)



Идеально равномерное пропекание

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



Равномерное приготовление

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



air-o-flow* = равномерное пропекание

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

Как это происходит?

air-o-flow состоит из трех основных элементов:

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



Деликатная тепловая обработка – снижение весовых потерь на 50%

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

Технология

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

Превосходное качество блюд

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

Широкий спектр операций

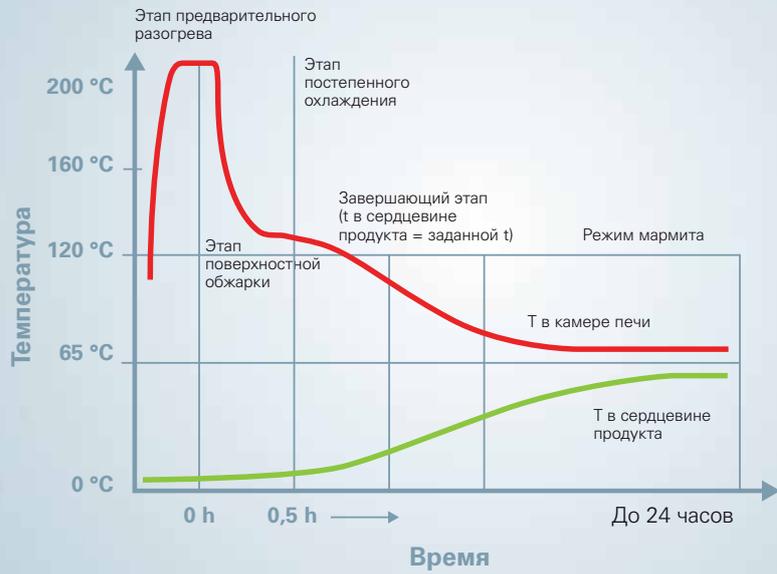
- Метод незаменим при поточной работе кухни и банкетном обслуживании.
- Режим мармита позволяет предложить гостям горячие блюда в любой момент.
- Этот режим востребован в работе офисных столовых, деликатесных киосков и отделов кулинарии в супермаркетах, предлагающих посетителям свежие готовые блюда.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

Темрощуп с 6 точками замера

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



Деликатная Тепловая обработка



Годовая экономия благодаря ДТО *

Патент



Ресторан малого формата

100 блюд в день,
персонал кухни:
3 чел., 280
рабочих дней в
году

Ресторан крупного формата

250 блюд в день,
персонал кухни:
8 чел., 280
рабочих дней в
году

Гостиница

500 блюд в день,
персонал кухни:
16 чел., 365
рабочих дней в
году

Больница

1000 блюд в
день, персонал
кухни: 32 чел.,
365 рабочих
дней в году

фабрика-кухня

3000 блюд в
день, персонал
кухни: 100 чел.,
280 рабочих
дней в году

Факторы экономии:

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

* Патент (IT 1359776 и аналоги)



Прекрасное дополнение

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



Пластина-гриль – гладкая сторона



Пластина-гриль – рифленая сторона



Универсальный противень - высота 20 мм



Универсальный противень - высота 40 мм



Универсальный противень - высота 65 мм



Алюминиевая решетка-гриль



Перфорированный контейнер



Корзина для жарки



Противень для выпечки



Противень для выпечки багетов

**Система для жарки цыплят**

Electrolux предлагает специальную систему аксессуаров для жарки цыплят:

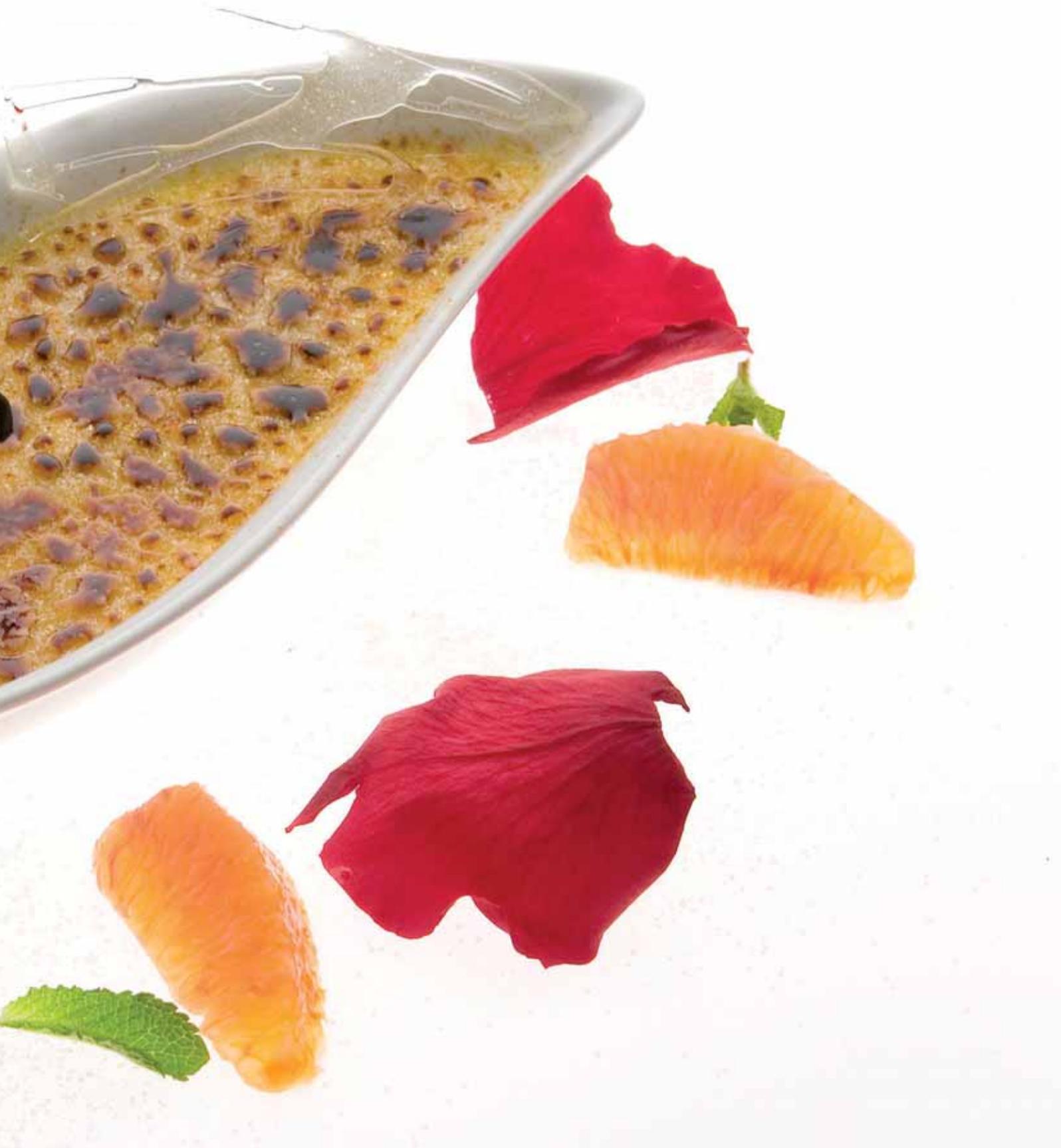
- Специальная решетка на 4 или 8 целых цыплят или другой птицы – для вертикальной установки; в таком положении курица приобретает хрустящую румяную корочку, а мясо грудки остается сочным и нежным
- Жировой фильтр, который защищает от жира боковые стенки рабочей камеры
- Тележка с лотком-жиросборником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



Решетка для жарки цыплят – на 4 или 8 тушек

Банкетная структура
Жировой фильтр и жиросборник на тележке





Проверьте нашу
надежность

Electrolux – с заботой о клиенте

Мы убеждены в том, что конкурентоспособность и умение предугадывать желания потребителей, внедряя их в дизайн и маркетинге, на производстве и в сервисе – это правильный подход к делу! Мы называем это «клиентоманией», потому что во главе угла всегда стоят пожелания наших клиентов: их запросы, желания и мнения являются для нас руководством в работе.

Каждая единица оборудования при сходе с конвейера проходит обязательное функциональное тестирование

Качество продукции – это результат постоянного совершенствования.

Во всем мире фраза «Сделано Electrolux» – это гарантия высоких стандартов качества и технологичности, эргономичного дизайна и инноваций. Все печи Electrolux проходят 100% контроль качества и обязательное функциональное тестирование продолжительностью 50-60 минут. Тестирование осуществляют технические эксперты отдела контроля качества перед упаковкой агрегатов. Более того, производственная система Electrolux предусматривает дополнительную выборочную детальную проверку, агрегаты для которой изымаются непосредственно со склада готовой продукции. Самые взыскательные потребители давно оценили высокое качество продукции Electrolux.

Предпродажное обслуживание: более 1000 специалистов, готовых помочь клиенту

Более 1000 квалифицированных инженеров и технических специалистов по всему миру объединены одной целью: создавать удобное в использовании, высокофункциональное и надежное оборудование. Постоянное сотрудничество дизайнеров, инженеров и шеф-поваров способствует созданию продукции, отвечающей строжайшим профессиональным требованиям. Эти специалисты готовы помочь в оптимизации рабочего процесса и выборе наиболее функционального комплекта оборудования для нужд каждого конкретного клиента, будь то небольшой ресторан или крупное предприятие питания.



Project&Quotation - Готовые решения для кухни – программное обеспечение





Послепродажное обслуживание: мы всегда рядом, где бы вы ни были

Когда мы говорим о надежности и мировой известности оборудования Electrolux Professional, мы имеем в виду широкую сервисную сеть, в которой трудятся квалифицированные и опытные специалисты, ежедневно с успехом решающие множество задач: от установки нового оборудования до заказа запчастей и профилактического осмотра. Основная задача нашей сервисной службы – быстрая и эффективная помощь нашим клиентам! Монтаж и техническое обслуживание печей air-o-steam Touchline осуществляется через всемирную сервисную службу, которая готова прийти на помощь клиенту в любой точке земного шара!

- 1 139 авторизованных сервисных центров
- Более 5 000 опытных технических специалистов
- Наличие запчастей в течение 10 лет после снятия модели с производства
- 44 000 запасных частей всегда в наличии на складах
- Доставка запчастей по всему миру в течении 24/48 часов

Академия Шеф-поваров Electrolux: интерактивные семинары и обмен опытом



Академия Шеф-поваров Electrolux была создана с особой целью: предложить партнерам и клиентам самые лучшие образовательные, информационные и профориентированные программы. Бесплатные семинары для профессионалов общественного питания, демонстрация и детальное изучение оборудования – это 6 000 гостей, ежегодно посещающих Академию.

Вы можете лично поработать с печью air-o-steam Touchline под руководством корпоративного шеф-повара Electrolux. Команда состоит из профессиональных шеф-поваров, сочетающих опыт работы в роскошных отелях и ресторанах со знанием самых передовых технологий в производстве профессионального кухонного оборудования.

Содержание семинаров:

- Техническая часть: демонстрация функций, рабочих циклов, аксессуаров, обслуживания агрегата.
- Кулинарная часть: методика приготовления блюд, ингредиенты, планирование работы кухни, а также кулинарный мастер-класс с демонстрацией возможностей оборудования.



Electrolux – сила мысли!

Electrolux Professional – ведущий мировой производитель бытовой техники и профессионального оборудования с годовым объемом продаж более 40 миллионов единиц продукции в 150 странах мира. Огромное внимание компания уделяет техническим инновациям и эргономичному дизайну, основанным на понимании подлинных потребностей массового потребителя и профессиональных пользователей.

90 лет лидерства в дизайне и инновациях

Аксель Веннер-Грэн, отец-основатель концерна Electrolux, сформулировал принципы, благодаря которым компания процветает до сих пор. Его идея о повышении качества жизни оказала поразительное благотворное влияние на бытовую сторону жизни людей на земле. Сегодня, по прошествии 90 лет, Electrolux – это ведущий мировой производитель бытовой и профессиональной техники.

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

Ответственное отношение к делу – залог устойчивого развития бизнеса

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

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

устойчивого развития и принципы, на которых строится наша деловая активность.

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

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

Далее перечислены сертификаты, которыми отмечена профессиональная продукция концерна Electrolux.





МИРОВОЙ ИНДЕКС УСТОЙЧИВОГО КОРПОРАТИВНОГО РАЗВИТИЯ (DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX (DJSI WORLD))

В 2009 году в десятый раз концерн Electrolux был включен в Мировой Индекс Устойчивого Развития наравне с другими крупнейшими мировыми корпорациями, которые руководствуются принципами социальной ответственности и экологичности.



НАГРАДА ЗА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

В 2007 году Еврокомиссия отметила вклад концерна Electrolux в дело рационального расходования мировых ресурсов премией в области энергосбережения в категории «Корпоративная ответственность».

Почетная награда является признанием постоянных усилий Electrolux по снижению потребления энергоресурсов в ходе производства и обслуживания технологического оборудования, повышению энергоэффективности, а также разъяснению клиентам важности использования энергосберегающей и экологически безопасной продукции.



ГЛОБАЛЬНЫЙ ДОГОВОР ООН

Концерн Electrolux является участником Глобального Договора ООН, международной инициативы, объединяющей бизнес, учреждения ООН и некоммерческие организации в целях интеграции в деловые отношения десяти принципов, затрагивающих права человека, трудовые отношения, охрану окружающей среды и борьбу с коррупцией.



FTSE4Good

ИНДЕКС FTSE 4 GOOD

С 2000 года компания Electrolux включена в индекс FTSE4Good, представляющий оценку эффективности компаний в области корпоративной социальной ответственности. FTSE – независимая компания, принадлежащая Лондонской Фондовой Бирже и агентству Financial Times.



ИНДЕКС KLD GLOBAL CLIMATE 100

Компания Electrolux также включена в индекс KLD Global Climate 100, объединяющий 100 мировых компаний с наивысшим потенциалом по предотвращению изменений климата в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Группа KLD совместно с Институтом Глобальной Энергетической Сети (GENI), создала индекс KLD Global Climate 100 для содействия инвестициям в экологические проекты.



СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ISO 14001

С 1995 года все заводы Electrolux Professional обладают сертификатом ISO 14001, помогающим компаниям внедрять эффективную систему экологического менеджмента. С 1996 года потребление воды и электричества на единицу продукции сократилось соответственно на 50% и 20%.



ВСЕМИРНЫЙ ФОНД ДИКОЙ ПРИРОДЫ (WWF)

С 1993 года Electrolux и WWF ведут сотрудничество, пропагандируя ответственное отношение к вопросам экологии. Это сотрудничество началось еще до введения иных сертификатов по защите окружающей среды. WWF отобрал и впоследствии рекомендовал пользователям, заботящимся об энергоэффективности оборудования, самые экологичные продукты.



ДИРЕКТИВА RoHS (ОГРАНИЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ В ПРОДУКЦИИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ)

Список запрещенных материалов, вводящий значительно более жесткие, чем требования законодательства, нормы по использованию их в производстве оборудования, был принят концерном Electrolux на основании директивы RoHS (одобренной Евросоюзом в 2003 году). Список ограничивает использование опасных материалов в производстве электрического и электронного оборудования. Присутствие концерна на международном рынке усиливает значение такой политики, ведь благодаря применению во всех регионах самых жестких европейских норм, Electrolux Professional становится экспортером экологически безопасной продукции.



ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ПРИГОДНОСТИ К ПЕРЕРАБОТКЕ И ВТОРИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛОВ

В соответствии с политикой компании, до 95% материалов, используемых в оборудовании Electrolux Professional пригодны к переработке и дальнейшему использованию.



НИДЕРЛАНДЫ – GASTEC

Подразделение Gastec сертификационной компании Kiwa занимает лидирующее место на европейском рынке в области испытаний и сертификации продукции, связанной с использованием газа. Область исследований Gastec распространяется на проведение испытаний и сертификации газового оборудования и систем контроля качества, оценку надежности, эффективности и качества устройств безопасности и управления, а также систем газовых коммуникаций. Пароконвектоматы air-o-steam производства Electrolux Professional получили два сертификата Gastec – за высокую эффективность и снижение вредных выбросов (CO и оксиды азота).



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ – ECA (СХЕМА УВЕЛИЧЕНИЯ КАПИТАЛЬНЫХ НАЛОГОВЫХ ВЫЧЕТОВ)

Данный сертификат выдается лишь на наиболее энергоэффективное оборудование. Оборудование, включенное в Список Энергетических Технологий (Energy Technology List), сертифицированный системой ECA (Enhanced Capital Allowance – Схема Увеличения Капитальных Налоговых Вычетов) обеспечивает более рациональный расход энергоресурсов, что в результате дает сокращение выбросов CO₂ и значительные финансовые преимущества в долгосрочной перспективе.



НИДЕРЛАНДЫ: EIA – (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE – ЛЬГОТЫ ЗА ИНВЕСТИЦИИ В ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ)

Данная программа предоставляет прямые финансовые льготы голландским компаниям, делающим инвестиции в энергосберегающее и экологически безопасное оборудование.



ДАНИЯ – GO' ENERGIYMAERK (ДАТСКАЯ МАРКИРОВКА ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ)

Go' Energi – независимая общественная организация, действующая под эгидой Министерства Климата и Энергетики Дании. Деятельность организации направлена на стимулирование экономики и более эффективного использования электроэнергии. Полный список рекомендованной продукции см. на сайте www.savingtrust.dk.





Модельный ряд
и аксессуары

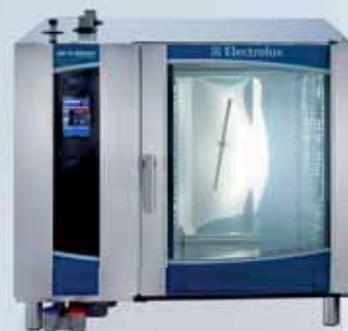
Полный ассортимент



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



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



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

Характеристики

Режимы приготовления

- Конвекция (25-300°C) с функцией air-o-clima
- Комби-режим (25-250°C) с функцией air-o-clima
- Пар (100°C)
- Низкотемпературный пар (25-99°C)
- Высокотемпературный пар (101-130°C)
- Автоматический режим
- Регенерация
- Расстойка
- ДТО – Деликатная тепловая обработка
- Автоматический прогрев
- Автоматическое охлаждение рабочей камеры

Дополнительные функции

- air-o-clima: измерение фактического уровня влажности
- Управление паротводной заслонкой рабочей камеры
- Темпероуп с 6 точками замера
- air-o-clean: автоматическая система интенсивной очистки рабочей камеры
- Эко-функции системы air-o-clean
- Eco-Delta: поддерживает заданную разницу между температурой в камере и температурой в сердцевине продукта

- Пауза
- Ручной впрыск воды продолжительностью от 20" до 60"
- Импульсный режим вентилятора
- 1/2 скорости вращения вентилятора
- 1/2 мощности нагрева
- Библиотека программ – на 1000 программ, каждая на 16 этапов
- Автоматическая диагностика наличия накипи в бойлере
- Принудительный слив воды из бойлера
- Возможность подключения регулятора мощности
- Автоматическая система конденсации пара
- Автоматическая система диагностики
- FoodSafe Control - Контроль Пищевой Безопасности
- USB-порт
- Загрузка данных HACCP

Прочие характеристики

- Выключатель Вкл./Выкл.
- Панель управления с экраном высокой четкости
- Логически понятные символы
- Заданные и текущие параметры рабочего цикла отображаются на экране одновременно
- Установка времени: часы/минуты или

минуты/секунды или непрерывный цикл

- Аварийные сигналы
- 30 языков в системе управления
- Гладкая сенсорная панель управления без кнопок и ручкояток
- Часы (формат 24 часа)
- Высокопроизводительный парогенератор с системой автоматического долива воды
- Встроенный душ-рулетка с автоматической системой блокировки подачи воды (мод. 6 и 10 GN)
- Внешнее душирующее устройство (опция для мод. 20 GN)
- Air-o-flow: система вентиляции для равномерного пропекания
- Вентилятор двойного действия
- Жировые фильтры (опция)
- Дверь-книжка на шарнирном креплении, с двойным стеклом и вентиляционным каналом
- Дверь запирается при захлопывании (мод. 6 и 10 GN) – ручка для управления одной рукой
- Дверь запирается поворотом ручки (мод. 20 GN) – ручка для управления одной рукой
- 2-этапное открытие двери - система защиты



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



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

Башенное исполнение

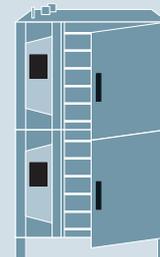


- 2-этапное открытие двери - система защиты от выхода пара (опция для мод.6 и 10 GN)
- Каплесборник для конденсата с автоматическим выводом конденсата в дренаж (мод. 6 и 10 GN)
- Фиксация двери в положениях под углом 60°/110°/180°
- Внешние панели из нержавеющей стали AISI 304
- Рабочая камера из нержавеющей стали AISI 304
- Гигиеничная бесшовная рабочая камера с углами округлой конфигурации
- Галогенная лампа под ударопрочным стеклом - для освещения рабочей камеры
- Структуры с направляющими под противни и решетки из прочной гладкой нержавеющей проволоки – они просты в уходе и не создают преграды для циркуляции воздушного потока (мод. 6 и 10 GN)
- Мобильная структура (мод. 20 GN) с фиксаторами для противней; округлые кромки; встроенный каплесборник с дренажем
- Боковая направляющая для мобильной структуры (мод.20 GN)

- Защитный экран на дверь включен в стандартную комплектацию (мод. 20 GN)
- Контейнеры для мощющего средства и ополаскивателя (мод. 6 и 10 GN)
- Системы быстрого подключения контейнеров с моющим средством и ополаскивателем (мод. 20 GN)
- Высокоэффективные газовые горелки с низкой эмиссией вредных веществ – в рабочей камере и бойлере

Установка, подключение, сертификационные маркировки

- ETL и ETL Гигиена
- Электрическая безопасность: IMQ
- Газовая безопасность: Gastec QA – высокая эффективность и низкая эмиссия вредных веществ
- Возможность подключения как к холодной, так и к горячей воде: комплект трубопроводов прилагается
- Индекс герметичности IPX 5
- Регулируемые по высоте ножки (мод. 20 GN)
- Инструкция по эксплуатации, монтажные схемы
- Башенное исполнение: 6 GN 1/1 на 6 GN 1/1, 6 GN 1/1 на 10 GN1/1



Air-o-steam 6 GN +
Air-o-steam 6 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 10 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-chill 6 GN

Прекрасное дополнение

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



Шкаф-подставка под печи
6 и 10 GN 1/1



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



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



Тележка для вкатной структуры
и термо-чехол



Банкетная структура и тележка
с банкетной структурой



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



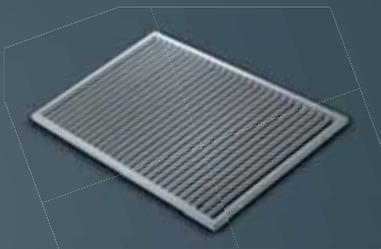
Рама с ручкой под вкатную структуру для печей 6 и 10 GN 1/1



Тележка с лотком-жироборником для перемещения структуры



Внешнее душирующее устройство



Алюминиевая решетка-гриль GN 1/1



Решетка из нержавеющей стали GN 1/1



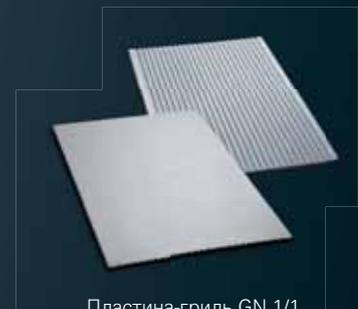
Корзина для жарки GN 1/1



Противень для багетов из перфорированного алюминия с силиконовым покрытием



Алюминиевый противень для выпечки 400 x 600 x 20 мм



Пластина-гриль GN 1/1 двусторонняя гладкая/рифленая



Перфорированные контейнеры



Универсальные контейнеры с антипригарным покрытием (высота 20, 40, 65 мм)



Решетка на 8 цыплят GN 1/1
Решетка на 4 цыпленка GN 1/2

Авторизованный дилер торговой марки Electrolux:



Рекомендуем требовать предъявления сертификата дилерской авторизации.