

Thinking of you

Electrolux

air-o-convect



air-o-convect

Όλα όσα
χρειάζεστε
από ένα
φούρνο



air-o-convect: η νέα διάσταση στο μαγείρεμα

Επιλέξτε το δικό σας φούρνο air-o-convect μέσα από μια πλούσια γκάμα μοντέλων και συνδυασμών, για την ικανοποίηση των δικών σας αναγκών.

Μικρά εστιατόρια, εξυπηρέτηση μπροστά στους πελάτες, καταστήματα deli

Για γρήγορη και δυναμική εξυπηρέτηση πελατών με λίγο χρόνο και διαφορετικά γούστα.



Εστιατόρια άμεσης εξυπηρέτησης, εστιατόρια, σουπερμάρκετ, μικρά ξενοδοχεία και σχολεία

Για ποιοτικά γεύματα, καθ'όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Εστιατόρια και ξενοδοχεία, μικρές καντίνες, σχολεία, εκδηλώσεις και συνεστιάσεις

Όταν χρειάζεστε τέλεια γεύματα για μεγάλο αριθμό πελατών σας, σε διαφορετικούς χώρους.



Μεγάλα εστιατόρια και σχολεία, καντίνες, κεντρικές και μεγάλες κουζίνες

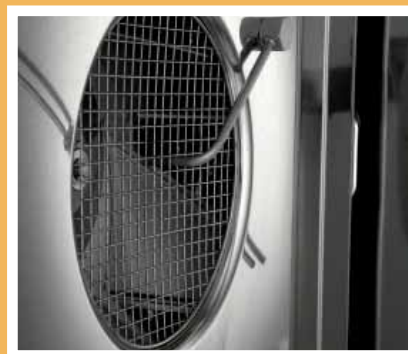
Η τέλεια λύση για το μαγείρεμα εκατοντάδων γευμάτων καθ'όλη τη διάρκεια της ημέρας, με τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Νέες λειτουργίες που διευκολύνουν την καθημερινή σας εργασία

Σερβίρετε άψογα γεύματα με ταυτόχρονη εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής HACCP.

Ανεμιστήρας ενεργούς προώθησης

- Οι κυρτές λεπίδες του ανεμιστήρα ενεργούς προώθησης, ωθούν τον αέρα σε κάθε γωνιά του θαλάμου του φούρνου. Ο ανεμιστήρας εισάγει τον φρέσκο αέρα μέσω των οπών του στο πίσω μέρος και εξάγει την υγρασία από τον θάλαμο. Ο φρέσκος αέρας περνάει μέσα από τον ανεμιστήρα, διαμέσου των θερμαντικών στοιχείων, όπου και θερμαίνεται προτού έρθει σε επαφή με την τροφή
- Η λειτουργία Hold (παλμική κυκλοφορία αέρα) είναι κατάλληλη για ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και αργό μαγείρεμα, ενώ η κυκλοφορία του αέρα με υψηλή ταχύτητα είναι τέλεια για ψήσιμο κρεατικών, ψαρικών και λαχανικών



Ανεμιστήρας ενεργούς προώθησης

Αισθητήρας εσωτερικής θερμοκρασίας τροφής

Για τέλειο έλεγχο στο μαγείρεμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα εσωτερικής θερμοκρασίας της τροφής, να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία του κέντρου της τροφής και ο φούρνος air-o-convect θα σταματήσει το μαγείρεμα αυτόματα, όταν η θερμοκρασία φτάσει την τιμή που επιλέξατε.



Αισθητήρας εσωτερικής θερμοκρασίας τροφής

Μαγείρεμα σε 2 στάδια

Αρχικά, υψηλή υγρασία για ομοιόμορφο μαγείρεμα μέσα-έξω, έπειτα υψηλή θερμοκρασία για την δημιουργία κρούστας στο ψητό σας.

HACCP

Έχετε τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε όλα τα στοιχεία της λειτουργίας του φούρνου και να τα τυπώσετε στον εκτυπωτή του φούρνου (διατίθεται προαιρετικά) ή να τα «στείλετε» κατευθείαν στον προσωπικό υπολογιστή σας.

Πόρτα με διπλά κρύσταλλα

- Προστασία από τις υψηλές θερμοκρασίες
- Ευκολότερος καθαρισμός
- Ανοξειδωτος χάλυβας AISI 304
- Περιλαμβάνονται δοχεία συλλογής συμπύκνωσης ατμών, για καθαρό περιβάλλον εργασίας



Δοχείο συλλογής συμπύκνωσης ατμών



Γυάλινη πόρτα με διπλά κρύσταλλα

11 ρυθμίσεις υγρασίας

Ο φούρνος air-o-convect είναι ο μοναδικός στην αγορά που εγγυάται την σωστή διατήρηση υγρασίας χωρίς γεννήτρια ατμού!

11 ρυθμίσεις αυτόματης υγρασίας



0

Ψήσιμο χωρίς υγρασία (ξηρό ψήσιμο και ρόδισμα)



5-6

Μέτρια υγρασία (μικρές μερίδες κρεατικών και ψαρικών)



1-2

Χαμηλή υγρασία (ψητά λαχανικά)



7-8

Μέτρια-υψηλή υγρασία (μεγάλα κομμάτια κόκκινου κρέατος)



3-4

Χαμηλή-μέτρια υγρασία (λαχανικά au gratin, ψητά κρεατικά και ψαρικά)



9-10

Υψηλή υγρασία (μεγάλα κομμάτια άσπρου κρέατος, ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και αναγέννηση ταχυψυγμένων/ ταχυκαταψυγμένων φαγητών)

Απλός και ισχυρός πίνακας χειρισμού και ελέγχου

Κεντρικό πλήκτρο on/off

Ψηφιακός πίνακας θερμοκρασιών

Πίνακας χρόνου/θερμοκρασίας αισθητήρα

Παλμική κυκλοφορία αέρα

Χειροκίνητος ψεκασμός υγρασίας



Μαγείρεμα σε 2 στάδια (ιδανικό για κρεατικά)

Start/stop

Αυτόματη υγρασία

HACCP

Κύκλοι αυτόματου καθαρισμού

Χειρισμός βαλβίδας εξαγωγής

Γρήγορη ψύξη του θαλάμου

	Αυτόματη υγρασία	11 ρυθμίσεις, από ψήσιμο μέχρι βράσιμο
	Ψηφιακός πίνακας θερμοκρασιών	Τα πράσινα ψηφία δείχνουν την πραγματική θερμοκρασία, τα μικρότερα κόκκινα ψηφία την θερμοκρασία που επιλέξατε. Εμφανίζονται και τα δύο για διευκόλυνση του χειριστή
	Πίνακας χρόνου/θερμοκρασίας αισθητήρα	Τα πράσινα ψηφία δείχνουν τον χρόνο που υπολείπεται, τα μικρότερα κόκκινα ψηφία τον χρόνο που επιλέξατε. Εμφανίζονται και τα δύο για διευκόλυνση του χειριστή
	Hold	Παλμική κυκλοφορία αέρα από τον ανεμιστήρα για ζαχαροπλαστική, αρτοποιία, αργό ψήσιμο και διατήρηση του φαγητού
	HACCP	Παρακολούθηση συνθηκών HACCP μέσω εκτυπωτή (HACCP basic) ή σε δίκτυο υπολογιστών (HACCP advanced)
	Καθαρισμός	Επιλέξτε ένα από τα 4 προγράμματα αυτόματου καθαρισμού (από απαλό μέχρι πολύ ισχυρό) ή το πολύ γρήγορο πρόγραμμα του ημι-αυτόματου καθαρισμού
	Χειρισμός βαλβίδας εξαγωγής	Ανοίχτε τη βαλβίδα για να δημιουργήσετε κρούστα στα ψητά σας
	Κεντρικό πλήκτρο	Ρυθμίστε την υγρασία, την θερμοκρασία του θαλάμου, τον χρόνο και την θερμοκρασία του αισθητήρα
	Χειροκίνητος ψεκασμός υγρασίας	Ψεκάζει υγρασία κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο
	Γρήγορη ψύξη του θαλάμου	Για να περάσετε από τον έναν τύπο μαγειρέματος στον άλλον, άμεσα. Επίσης ενεργοποιείται αυτόματα όταν περνάτε από το ένα στάδιο μαγειρέματος στο άλλο (μαγείρεμα σε 2 στάδια)

Αυτόματος καθαρισμός

Το καθάρισμα του φούρνου σας είναι πιο εύκολο από ποτέ. Επιλέξτε ένα από τα 4 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού ή το ημι-αυτόματο πρόγραμμα για γρήγορο καθάρισμα.

4 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού:

Επιλέξτε ένα από τα 4 αυτόματα προγράμματα, από το «απαλό» έως το «πολύ ισχυρό», από 32 έως 104 λεπτά, ανάλογα με τις ανάγκες σας

- Εξ'ολοκλήρου αυτόματο καθάρισμα του θαλάμου
- Ολοκληρωμένο σύστημα. Δεν απαιτούνται πρόσθετα εξαρτήματα για το πλύσιμο
- Αυτόματη, γρήγορη ψύξη του θαλάμου όταν η θερμοκρασία υπερβαίνει τους 70°
- Αυτόματη λειτουργία αναμονής: δεν χρειάζεται να περιμένετε ώσπου να τελειώσει το αυτόματο καθάρισμα
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο φούρνος air-o-convect, όταν το ρεύμα επανέλθει, θα ψεκάσει με δυνατή πίεση φρέσκο νερό στον θάλαμο για να ξεβγάλει τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού

Ημι-αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού:

- Διάρκεια καθαρισμού 17 λεπτά. 7 λεπτά ατμού για το φούσκωμα των υπολοίπων, ακουστικό σήμα ώστε ο χειριστής να ψεκάσει τα απορρυπαντικά, παύση 2 λεπτών για τη δράση των απορρυπαντικών, 8 λεπτά ατμού για μείξη του απορρυπαντικού με τον ατμό. Στο τέλος αυτόματο ξέβγαλμα για ασφαλή και καθαρό θάλαμο πλύσης
- 6-10 λίτρα ατμού και νερού ξέβγαλματος
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε είδος απορρυπαντικού



Το «πολύ ισχυρό» πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για να καθαρίζει τον φούρνο έπειτα από 3 συνεχόμενα ψησίματα κοτόπουλων σε θάλαμο πλήρους φόρτωσης, στους 200°C για 45 λεπτά.

Υψηλή απόδοση και οικονομία

Η υψηλή αποδοτικότητα (85-90%) στην κατανάλωση αερίου, επιτυγχάνεται:

- Με τον εναλλάκτη θερμότητας του θαλάμου
- Οι καυστήρες αερίου και ο ραβδωτός εναλλάκτης θερμότητας αυξάνουν την αποδοτικότητα στην μετάδοση της θερμότητας στον θάλαμο



Υψηλή παραγωγή
&
χαμηλές εκπομπές
ρύπων

Παράγοντες υπολογισμού:

- Σύγκριση με συμβατικούς φούρνους combi (ατμού)
- Εξοικονομήσεις σε διάφορα είδη φαγητών (λαζάνια, roast beef, βραστάς πατάτες, κ.λ.π.)



Ετήσιες εξοικονομήσεις με
καυστήρες αερίου air-o-system



Πλούσια γκάμα μοντέλων

Επιλέξτε το καλύτερο για εσάς και την επιχείρησή σας!
Από το μικρότερο έως το μεγαλύτερο μοντέλο, είτε αερίου είτε ηλεκτρικό.



air-o-convect 6 GN
Μέγιστη παραγωγή 30kg, η
ιδανική λύση για 40 με 60
γεύματα την ημέρα.



**air-o-convect 10 GN 1/1 σε
ουδέτερο ντουλάπι ή στόφα**
Μέγιστη παραγωγή 50kg, η
ιδανική λύση για 60 με 100
γεύματα την ημέρα.



**air-o-convect 10 GN 2/1 σε
βάση φούρνου**
Μέγιστη παραγωγή 70kg, η
ιδανική λύση για 100 με 140
γεύματα την ημέρα



**air-o-convect 20 GN 1/1 με
τρόλλεϋ**
Μέγιστη παραγωγή 100kg, η
ιδανική λύση για 140 με 200
γεύματα την ημέρα.



air-o-convect 20 GN 2/1
Μέγιστη παραγωγή 180kg, η
ιδανική λύση για 200 με 360
γεύματα την ημέρα.

Ευελιξία

Επιλέξτε τον κατάλληλο συνδυασμό που σας ταιριάζει, εξοικονομώντας χώρο και βελτιώνοντας την εργονομία στην κουζίνα σας*.



Φούρνος+φούρνος
6 GN σε 6 GN



Φούρνος+φούρνος
6 GN σε 10 GN 1/1 ή 6
GN σε 10 GN 2/1



**Φούρνος+
ταχυψύκτης/
ταχυκαταψύκτης**
6 GN σε 6 GN



Φούρνος+βάση
6 GN, 10 1/1 ή 10
2/1 σε ουδέτερο
ντουλάπι ή στόφα
ή σε βάση

*Όλοι αυτοί οι συνδυασμοί ισχύουν και για τους φούρνους air-o-steam

Πλούσια γκάμα εξαρτημάτων για κάθε ανάγκη

Πλούσια γκάμα πρόσθετων εξαρτημάτων για την ικανοποίηση και του πιο απαιτητικού πελάτη.

Γενικά		
921305	Αυτόματος αποσκληρυντής	
921306	Αποσκληρυντής νερού, ρητίνης	
922003	Σετ τροχών βάσης για 6&10 GN 1/1	
922012	Σετ 4 ποδιών ρυθμιζόμενου ύψους	
922018	Συμπυκνωτής υδρατμών φούρνων αερίου 6&10 GN 1/1	
922019	Συμπυκνωτής υδρατμών φούρνων αερίου 10 2/1 & 20 GN 1/1	
922041	Υποστηρίγματα δίσκων για φούρνους 10 GN 2/1	
922050	Συμπυκνωτής υδρατμών φούρνων αερίου 20 GN 2/1	
922087	Ψηλά πόδια για εγκατάσταση κάτω από φούσκα	
922094	Σφραγίδα πόρτας για προ-θέρμανση χωρίς τρόλλεϋ, φούρνων 20 GN 1/1	
922095	Σφραγίδα πόρτας για προ-θέρμανση χωρίς τρόλλεϋ, φούρνων 20 GN 2/1	
922177	Φίλτρο λίπους για 6 GN 1/1	
922178	Φίλτρο λίπους για 6 GN 1/1	
922179	2 φίλτρα λίπους για φούρνους 20 GN 1/1 & 2/1	
922186	Φίλτρο νερού	
923006	Εξωτερική μονάδα ψεκασμού	
922195	Ανοχτή βάση με υποστηρίγματα δίσκων για φούρνους 6&10 GN 1/1	
922196	Ντουλάπι βάση για φούρνους 6&10 GN 1/1	
922197	Στόφα με υγραντήρα για φούρνους 6&10 GN 1/1	
922198	Ανοχτή βάση με υποστηρίγματα δίσκων για φούρνους 10 GN 2/1	
922199	Ντουλάπι βάση με υποστηρίγματα δίσκων για φούρνους 10 GN 2/1	
922200	Στόφα με υποστηρίγματα δίσκων για φούρνους 10 GN 2/1	
922216	Σετ στοιβαξης για φούρνο αερίου 6GN σε φούρνο 6&10 GN 1/1	
922217	Σετ στοιβαξης για φούρνο ηλεκτρικό 6GN σε φούρνο 6&10 GN 1/1	



Διαχείριση δίσκων/ταψιών		
922004	Τρόλλεϋ για φούρνους 6&10 GN 1/1	
922013	Θερμικό κάλυμμα για φούρνους 10 GN 1/1	
922014	Θερμικό κάλυμμα για φούρνους 20 GN 1/1	
922042	Τρόλλεϋ για συρόμενη σχαριέρα φούρνων 10 GN 2/1	
922047	Συρόμενη σχαριέρα+τροχοί+χειρολαβή φούρνων 10 GN 2/1	
922048	Θερμικό κάλυμμα για φούρνους 10 GN 2/1	
922049	Θερμικό κάλυμμα για φούρνους 20 GN 2/1	
922074	Συρόμενη σχαριέρα+ χειρολαβή φούρνων 6&10 GN 1/1	





Γαστρονομία	922005	Σχαριέρα 65 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα (std) φούρνων 6 GN 1/1
	922006	Σχαριέρα 65 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα (std) φούρνων 10 GN 1/1
	922008	Σχαριέρα 80 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα φούρνων 5 GN 1/1
	922009	Σχαριέρα 80 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα φούρνων 8 GN 1/1
	922017	Ζεύγος ανοξείδωτων σχαρών AISI 304 GN 1/1
	922036	2 σχάρες GN 1/1 για κοτόπουλα (8 κοτόπουλα ανά σχάρα)
	922043	Σχαριέρα 65 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα φούρνων 10 GN 2/1
	922045	Σχαριέρα 80 χιλιοστών απόστασης ανά σχάρα φούρνων 10 GN 2/1
	922090	Αντικολλητικό ταψί γενικής χρήσης GN 1/1, βάθους 20 χιλιοστών
	922091	Αντικολλητικό ταψί γενικής χρήσης GN 1/1, βάθους 40 χιλιοστών
	922092	Αντικολλητικό ταψί γενικής χρήσης GN 1/1, βάθους 65 χιλιοστών
	922093	Σχάρα εψήσεως αλουμινίου GN 1/1
	922215	Πλάκα ψήσιματος GN 1/1
922239	2 καλάθια τηγανίσματος για φούρνους	



Ζαχαροπλαστική	922065	Σχαριέρα ζαχαροπλαστικής (400X600) 80 χιλ. φούρνων 6 GN
	922066	Σχαριέρα ζαχαροπλαστικής (400X600) 80 χιλ. φούρνων 10 GN 1/1
	922068	Τρόλλεϋ ζαχαροπλαστικής (400X600) 80 χιλ. φούρνων 20 GN 1/1
	922069	Τρόλλεϋ ζαχαροπλαστικής (400X600) 80 χιλ. φούρνων 20 GN 2/1
	922189	Ταψί αρτοποιίας με 5 θέσεις για μπαγκέτες, διάτρητο, αλουμινίου
	922190	Ταψί αρτοποιίας με 4 χείλη, διάτρητο, αλουμινίου
	922191	Ταψί αρτοποιίας με 4 χείλη, αλουμινίου



Γάμοι-Βαπτίσεις-Συνεστιάσεις	922015	Σχαριέρα banquet 29 πιάτων, σχαριέρα 65 χιλ
	922016	Σχαριέρα banquet 54 πιάτων, σχαριέρα 74 χιλ
	922052	Σχαριέρα banquet 51 πιάτων, σχαριέρα 75 χιλ.
	922055	Τρόλλεϋ σχαριέρα 92 πιάτων, σχαριέρα 85 χιλ.
	922071	Σχαριέρα banquet 23 πιάτων, σχαριέρα 85 χιλ
	922072	Σχαριέρα banquet 45 πιάτων, σχαριέρα 90 χιλ.

... και άλλα πολλά!



Τρόλλεϋ με σχαριέρα
φούρνων 20 GN 1/1 ή 20 GN
2/1, σχαριέρες 63 ή 80 χιλ.



Τρόλλεϋ με σχαριέρα
banquet, 92 πιάτων για
φούρνους 20 GN 2/1



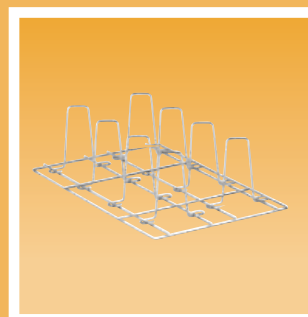
Σχαριέρα 29 πιάτων για
φούρνους 10 GN 1/1



Σχαριέρα με τροχούς
φούρνων 6 GN,
απόστασης ανά σχάρα 63
ή 80 χιλ.



Σχαριέρα με τροχούς
φούρνων 10 GN 1/1 ή 2/1,
απόστασης ανά σχάρα 65
ή 80 χιλ.



Σχάρα για κοτόπουλα για
φούρνους GN 1/1



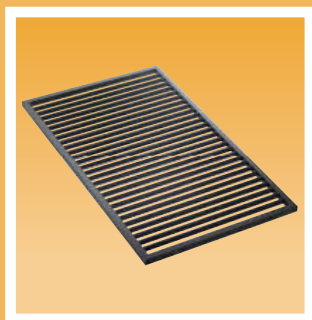
Τρόλλεϋ για συρόμενες
σχαριέρες φούρνων 10
GN 2/1



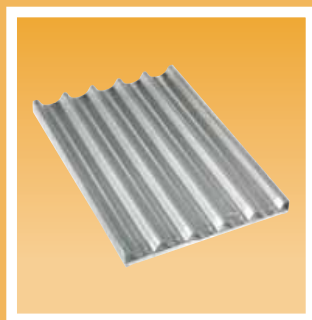
Ανοιχτή βάση με
υποστηρίγματα δίσκων/
σχαρών για φούρνους 6
και 10 GN 1/1



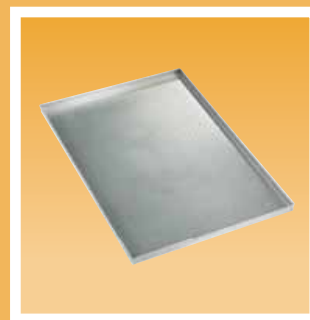
Συρόμενη σχαριέρα με
χειρολαβή για φούρνους
6 και 10 GN 1/1



Σχάρα εψήσεως αλουμινίου για φούρνους GN 1/1



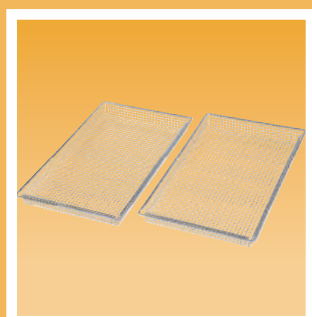
Ταψί αρτοποιίας με 4 ή 5 θέσεις διάτρητος αλουμινίου με επικάλυψη πυριτίου



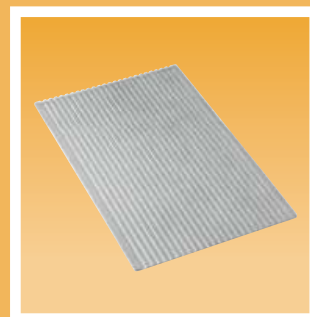
Ταψί αρτοποιίας με 4 ή 5 θέσεις διάτρητος αλουμινίου, 400x600x20 ή 325x530x20



Αντικολλητικό ταψί γενικής χρήσης βάθους 20, 40 ή 65 χιλιοστών



Καλάθια τηγανίσματος για φούρνους



Πλάκα ψησίματος για φούρνους GN 1/1



Αυτόματος αποσκληρυντής



Συμπυκνωτής υδρατμών για φούρνους αερίου 20 GN 2/1



Φίλτρο λίπους για φούρνους 6 GN

ΕΛΕΚΤΡΟΛΟΥΞ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Λήμνου 4, Τ.Κ. 54627
- Τηλ.: 2310 561 880 - Φαξ: 2310 552 997
ΑΘΗΝΑ Αγ. Γερασίμου 2 & Τριών Ιεραρχών 1, Τ.Κ.
17455
- Τηλ.: 210 98 59 019 - Φαξ: 210 98 54 884
Email: professional@electrolux.com.gr

Service και ανταλλακτικά:
- Τηλ.: 2310 561 982 - Φαξ: 2310 537 333

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com



Η εταιρεία επιτρέπει κάθε δικαίωμα αλλαγής προδιαγραφών χωρίς προειδοποίηση. Με επιφύλαξη τυχόν υπαγραφικών λαθών.

QUEDLO