



Electrolux

air-o-system





Alimentos Perfectos...
Sanos y Seguros!



air-o-system, nuevo horno combi y nuevo abatidor, la solución más innovadora para un proceso completo integrado de Cook&Chill. air-o-system optimiza el trabajo en la cocina, incrementa la vida del alimento y reduce los desperdicios. Cook&Chill la perfección mientras ahorra dinero.



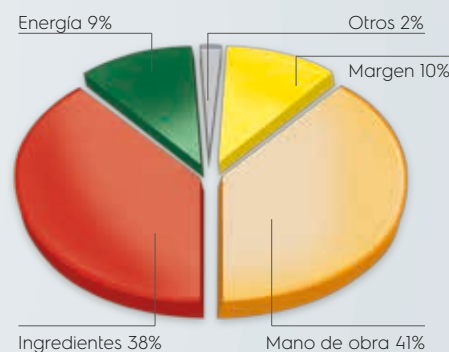
air-o-system, cuida de su negocio

Expresa su talento creativo y, al mismo tiempo, hágalo una expresión de éxito en la vida, así como una forma más fácil de trabajar. air-o-system se ha diseñado específicamente para adaptarse a sus necesidades.

- Hasta un 38% de media de los gastos rutinarios de una cocina corresponden a los ingredientes. Menos pérdidas de peso en los resultados es un retorno importante en sus inversiones – cada gramo cuenta!
- air-o-system presenta soluciones capaces de limitar la pérdida de peso, y hace que el proceso completo de cocción se desarrolle de forma simple, limpia y segura mientras se ahorra tiempo y energía
- Estas soluciones abarcan desde la descongelación hasta la cocción, desde la cocción hasta el abatimiento y/o congelación y como fin la regeneración del alimento

Cálculo de los factores

- Una comida consiste de: 150 g de carne y 60 g de vegetales
- Coste de la carne por kg: 10 Euro
- Coste de un mix de vegetales por kg: 2 Euro
- El 60% de la carne comprada es congelada
- Se utiliza la Cocción a Baja Temperatura (LTC) para el 20% de la carne procesada



Ahorro anual con air-o-system

€ 23.840,50



Restaurante pequeño
100 comidas al día
personal en cocina:
3 personas
280 días laborales
por año

€ 55.510,70



Restaurante grande
250 comidas al día
personal en cocina:
8 personas
280 días laborales
por año

€ 136.800,30



Hotel
500 comidas al día
personal en cocina:
16 personas
365 días laborales
por año

€ 260.190,70



Hospital
1000 comidas al día
personal en cocina:
32 personas
365 días laborales
por año

€ 579.060,30



Cocina de producción Central
3000 comidas al día
personal en cocina:
100 personas
280 días laborales
por año

air-o-steam® beneficios

Electrolux está continuamente trabajando para mejorar incluso los productos los cuales ya son innovadores y exitosos. Esta filosofía prepara el terreno a la evolución de air-o-steam®, una nueva dimensión en la cocina.



Condición Ideal de Cocción, gracias a:

- ▶ air-o-clima: control preciso de la humedad para la mejor atmósfera de cocción
- ▶ air-o-flow: distribución uniforme del calor, uniformidad total
- ▶ Sonda Multisensor de 6 Puntos: control preciso de la temperatura en el corazón del producto en todo momento

Fácil de usar

- ▶ air-o-clean: sistema automático completamente integrado
- ▶ Panel de control claramente visible incluso a una distancia de 12 m

Ahorre tiempo con Soluciones de sistemas integrados

- ▶ Accesorios completos para banquetes y movimentación, diseñados para adaptarse perfectamente a los hornos y abatidores
- ▶ Movimentación integrada de principio a fin para el proceso air-o-system
- ▶ Permite la planificación del trabajo en cocina de manera eficiente y efectiva

Ahorre dinero con air-o-system

- ▶ Pérdida de peso reducida – más ahorros – menos desperdicios
- ▶ Preparación más saludable – menos consumo de grasas
- ▶ La más alta eficiencia y más bajas emisiones de gases tóxicos certificado por Gastec, 20% menos de consumo de gas

Campana Antiolores

La 'Campana Antiolores' es un sistema completo de ventilación, el cual elimina la necesidad de un tubo de extracción al exterior. Gracias a sus características especiales, la Campana Antiolores es el complemento perfecto para cualquier tipo de instalación, incluso supermercados, tabernas/bares, cocción frente al cliente y take-away.

Visite nuestra website www.electrolux.es/professional para obtener información más detallada

Cuatro formas diferentes de interpretar el arte de cocinar

Cuatro hornos, cuatro estilos diferentes, el complemento perfecto en cualquier cocina.

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



Características	air-o-steam® Touchline	air-o-steam®	air-o-convect Touchline	air-o-convect
Generador de vapor	Generador de vapor (boiler)	Generador de vapor (boiler)	Inyección directa (sin boiler)	Inyección directa (sin boiler)
Control de humedad	air-o-clima	Tecnología By-pass	Humidificador 11 niveles	Humidificador 11 niveles
Sistema de circulación del aire	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow	air-o-flow
Sonda de temperatura	Sonda corazón 6 sensores	Sonda corazón	Sonda corazón	Sonda corazón
Sistema automático de limpieza	air-o-clean con funciones de ahorro "green"	air-o-clean	air-o-clean con funciones de ahorro "green"	air-o-clean
Programas	Modo automático Modo recetas, hasta 1.000 recetas libres	2 fases de cocción	Modo recetas, hasta 1.000 recetas libres	2 fases de cocción
Funciones avanzadas	FoodSafe Control (factor de pasteurización) Make-it-Mine Multitimer		Make-it-Mine Multitimer	

air-o-steam® Touchline Toque... ¡es fácil!



air-o-steam® Touchline inaugura una nueva era en hornos combi, asegurando un proceso de cocción sencillo e intuitivo en cada una de las cocinas profesionales, satisfaciendo a Restaurantes de Comida Rápida, cocinas de Alta Capacidad, e incluso, a Restaurantes de Élite con los Chefs más renombrados.

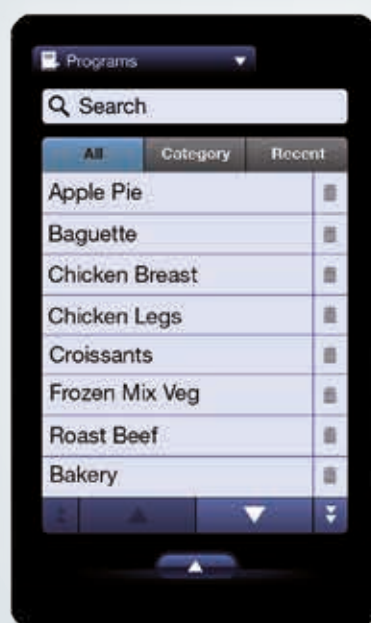
Con Touchline, tanto las tareas más rutinarias como las programaciones más complicadas ya tienen un pasado, ahora con tres simples pasos podrá realizar hasta los procesos de cocción más elaborados.

modo Automático



La solución perfecta para cualquier persona con poca o ninguna experiencia en la cocina. El horno pensará y trabajará por y para el Chef, su fiel Chef particular!

modo Recetas



Calidad y sabor repetibles infinitamente. Simplemente defina sus recetas personales y guárdelas, también podrá transferirlas a través de una memoria USB a cualquier otro horno air-o-steam Touchline!

modo Manual



Comprometidos con los Chefs más exigentes que desean explorar su propia creatividad en el más pequeño de los detalles, manteniendo una estrecha vigilancia sobre todo el proceso!

El **diseño sencillo y liso** del air-o-steam® Touchline hace la vida más fácil: sin mandos, ni botones, sin complicaciones!

El corazón del horno es su clara y gran **Pantalla Táctil de Alta Definición** desarrollada en colaboración con una de las más avanzadas compañías de software. Tan simple como los dispositivos móviles de última tecnología, la interfaz del Touchline es totalmente **intuitiva y sencilla** de usar: ciclos de cocción, temperatura y tiempo son claramente visibles incluso en ángulos visuales extremos.

El panel de control se puede **personalizar en su totalidad**: puede visualizar sólo sus funciones y parámetros preferidos; desactivar la función 'start' y así comenzar el horno a funcionar inmediatamente después de cerrar la puerta; mantener las diferentes recetas semana por semana de acuerdo a sus menús. No necesita asistir a costosos cursos: incluso el personal temporal puede utilizar el air-o-steam® Touchline.

Visite nuestra página web dedicada:
www.electrolux-touchline.com



Panel de Control con Pantalla Táctil HD

Todos los iconos y las imágenes son claramente reconocidos internacionalmente, gracias a los **262.000 colores**.



Soluciones Personalizadas

Todas las funciones de la interfaz se pueden **personalizar completamente**: su panel de control será único y especial, como su huella dactilar.



Portabilidad del horno

"Su horno en su bolsillo" guarde sus **recetas personales** en una memoria USB, y **repítalas** en cualquier otro horno Touchline del mundo.



Múltiples idiomas

air-o-steam Touchline es la solución real del mercado mundial: puede elegir entre **30 idiomas diferentes**, incluyendo el oriental.



Recuperación Automática del Tiempo

El tiempo de cocción comienza sólo cuando el horno ha alcanzado la temperatura (especialmente importante si se **abre la puerta frecuentemente**)



Seguridad Alimentaria

Touchline realiza una correcta Pasteurización certificando al 100% la seguridad del alimento. Food Safe Control (FSC) es un sistema que garantiza la total seguridad de los alimentos de acuerdo a las recomendaciones HACCP

air-o-steam®

Fácil de usar, seguridad en la cocción y alimentos de alta calidad garantizados!

Gracias a sus innovadoras funciones, air-o-steam ofrece el nivel de humedad ideal para todo tipo de cocción mientras mantiene una distribución uniforme del calor. El panel de control permite el control constante y exacto de la humedad actual y temperatura dentro de la cámara. Su **generador de vapor dedicado** de alto rendimiento proporciona un suministro continuo y rápido del vapor en todo momento, su sistema

automático de diagnóstico de cal detecta y notifica si hay concentración de cal. Además, air-o-steam incorpora: el **ventilador bi-funcional** para una cocción uniforme; el **sistema de lavado automático integrado**; una **sonda de alimentos** la cual conduce el proceso de cocción de acuerdo a la temperatura corazón deseada y **cocción en 2 fases** lo que permite en una misma cocción cocinar de dos formas diferentes.

generador de vapor dedicado

El alto rendimiento del generador de vapor dedicado garantiza un suministro **continuo de vapor en todo momento**. El sistema automático de diagnóstico de cal detecta y notifica si hay cualquier concentración de cal.

air-o-flow

Este sistema garantiza la **uniformidad en la distribución** del calor y una temperatura constante en la cámara de cocción, gracias a un revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire, lo que asegura una **gran uniformidad en la cocción** y unos resultados excelentes en términos de dorado, gusto y sabor, así como productos crujientes.

sonda de temperatura

La sonda de temperatura mide la temperatura exacta del corazón del producto en todo momento, garantiza la seguridad alimentaria y una alta precisión, suministrando unos **óptimos resultados** en términos de calidad de la cocción y **reducción en la pérdida de peso**.

puerta de doble cristal

El panel de doble cristal, con canal de circulación de aire fresco integrado, **evita el riesgo de quemaduras** durante la cocción. El panel de cristal interno batiente **facilita la limpieza**.

quemadores a gas

Los quemadores* air-o-steam, **altamente eficientes** y de **baja contaminación**, aseguran una emisión de CO 10 veces menor que el límite fijado por Gastec (certificación gubernamental Holandesa, la más estricta en Europa) y 100 veces por debajo de los límites de las normativas estándar Europeas.

air-o-clean

El **sistema automático de limpieza completamente integrado** proporciona unos resultados efectivos de lavado gracias al brazo giratorio que añade agua a presión, eliminando así cualquier riesgo de residuos de detergente en la cámara que no han sido disueltos.

* Patente pendiente (EP1956300A2 y relacionadas)

**Interruptor principal
on/off**

**Selección del ciclo
de cocción**

- Vapor
- Combi:
vapor + convección
- Convección

**Temperatura
actual**

**Tiempo actual remanente
Temperatura corazón**

Funciones avanzadas

- Pausa
- Regeneración
- Ventilación Pulse
- HACCP
- Funciones de Limpieza
- Velocidad 1/2
ventilador
- Reducción de potencia
- ECO-Delta
- Chimenea de la
cámara de cocción

Doble fase de cocción
(indicada para carnes)

**Start/stop del
proceso de cocción**

**Temperatura
prefijada**

- Indicador de puerta
abierta
- Indicador de cal en el
Boiler
- Indicador de estado del
Boiler

**Tiempo prefijado
Temperatura corazón**

**Mando de selección
principal**

Funciones manuales

- Inyección de agua
manual
- Vaciado del boiler
manual
- Enfriamiento rápido



air-o-convect Touchline



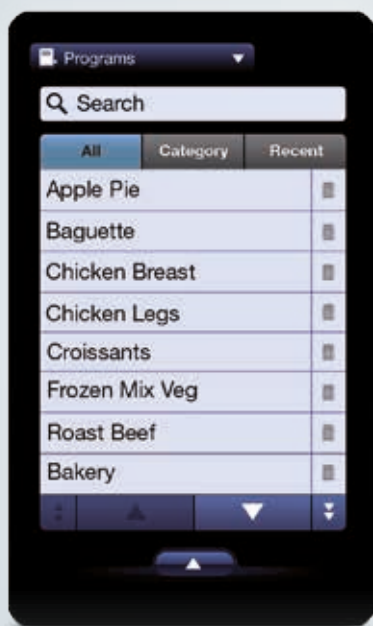
Consiga una excelente calidad del producto, consistencia y ahorre hasta un 50%, gracias a los hornos únicos air-o-convect Touchline.

El panel de control con **Pantalla Táctil de Alta Definición**, fácil de usar y fácil de limpiarle permite una personalización completa de acuerdo a las necesidades de cada cliente. Sencillez a la hora de fijar una temperatura y un tiempo, simplemente a través de un toque y sin necesidad de manual de instrucciones.

El air-o-convect Touchline, gracias a sus **11 niveles de humedad**, le permite hornear panes, hacer masas,

cocinar al gratén, regenerar, asar, hervir y cocer. El Multitimer permite **cocinar diferentes alimentos a la vez**. El **sistema automático de limpieza** con características Green reduce hasta un 50% los costes rutinarios, con ahorros en agua, consumo de energía y abrillantador. Además puede grabar **hasta 1.000 recetas**, descargarlas a una memoria USB y transferirlas a otros hornos Touchline.

modo recetas



Calidad y sabor siempre repetibles. Simplemente defina su receta personal y guárdela, también puede transferirla a otros hornos a través de una simple memoria USB!

modo manual



Comprometidos con los Chefs más exigentes que quieren explorar su creatividad y cuidar los más mínimos detalles, manteniendo las cocciones siempre bajo control.

tecnología touch

Pantalla Táctil de Alta Definición fácil de usar, fácil de limpiar, resistente al rayado, que ofrece **262.000 colores vivos**, iconos e imágenes reconocibles internacionalmente con posibilidad de elegir entre **30 idiomas diferentes**. Interface extremadamente intuitiva que elimina la necesidad de los manuales de instrucciones.

11 niveles de humedad

air-o-convect Touchline es el único horno que garantiza el mantenimiento de humedad sin un generador de vapor! Modos de cocción que incluyen un ciclo de convección (aire caliente) de 25 °C a 300 °C con una alta capacidad generar humedad al instante con 11 niveles, desde cero a un 90% de humedad.

sonda de temperatura

La sonda de temperatura mide la temperatura exacta del corazón del producto en todo momento, garantiza la seguridad alimentaria y una alta precisión, suministrando unos **óptimos resultados** en términos de **calidad de la cocción y reducción en la pérdida de peso**.

usb

A través de una simple conexión USB, puede guardar en una memoria hasta **1.000 recetas personales** y **transferirlas a otros hornos**, e incluso enviarlas por e-mail, para utilizarse en cualquier otro horno Touchline, asegurando una uniformidad en la cocción a la vez que una misma calidad y sabor en los diferentes restaurantes de una misma propiedad o cadena.

quemadores a gas

Los quemadores* air-o-convect Touchline, **altamente eficientes y de baja contaminación**, aseguran una emisión de CO 10 veces menor que el límite fijado por Gastec (certificación gubernamental Holandesa, la más estricta en Europa) y 100 veces por debajo de los límites de las normativas estándar Europeas.

* Patente pendiente (EP1956300A2 y relacionadas)

air-o-flow

Este sistema garantiza la **uniformidad en la distribución del calor** y una temperatura constante en la cámara de cocción, gracias a un revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire, lo que asegura una **gran uniformidad en la cocción** y unos resultados excelentes en términos de dorado, gusto y sabor, así como productos crujientes.

puerta de doble cristal

El panel de doble cristal, con canal de circulación de aire fresco integrado, **evita el riesgo de quemaduras** durante la cocción. El panel de cristal interno batiente **facilita la limpieza**.

air-o-clean

El **sistema automático de limpieza completamente integrado** proporciona unos resultados efectivos de lavado gracias al brazo giratorio que añade agua a presión, eliminando así cualquier riesgo de residuos de detergente en la cámara que no han sido disueltos.

air-o-convect

El más potente y completo de los hornos convección con vapor directo.

Gracias a su alto rendimiento, los hornos air-o-convect garantizan unos resultados perfectos para todo tipo de cocción, desde cocinar al vapor a dorar. Los hornos air-o-convect destacan del resto con sus características innovadoras: ventilador bi-funcional que **garantiza la uniformidad en los procesos de cocción**; el **sistema de limpieza automático integrado**, simplemente seleccione la función y el

horno hará el resto; el **humidificador automático**, con 11 niveles de humedad y chimenea que se puede mantener abierta para obtener resultados extra crujientes. La **cocción en 2 fases** permite cocinar de diferente maneras en un mismo proceso de cocción. Además, gracias a su sonda de alimentos la cocción se parará automáticamente una vez alcanzada la temperatura corazón deseada.

11 niveles de humedad

air-o-convect Touchline es el único horno que garantiza el mantenimiento de humedad sin un generador de vapor! Modos de cocción que incluyen un ciclo de convección (aire caliente) de 25 °C a 300 °C con una alta capacidad generar humedad al instante con 11 niveles, desde cero a un 90% de humedad.

air-o-flow

Este sistema **garantiza la uniformidad en la distribución del calor** y una temperatura constante en la cámara de cocción, gracias a un revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire, lo que asegura una **gran uniformidad en la cocción** y unos resultados excelentes en términos de dorado, gusto y sabor, así como productos crujientes.

sonda de temperatura

La sonda de temperatura mide la temperatura exacta del corazón del producto en todo momento, garantiza la seguridad alimentaria y una alta precisión, suministrando unos **óptimos resultados** en términos de calidad de la cocción y **reducción en la pérdida de peso**.

puerta de doble cristal

El panel de doble cristal, con canal de circulación de aire fresco integrado, **evita el riesgo de quemaduras** durante la cocción. El panel de cristal interno batiente **facilita la limpieza**.

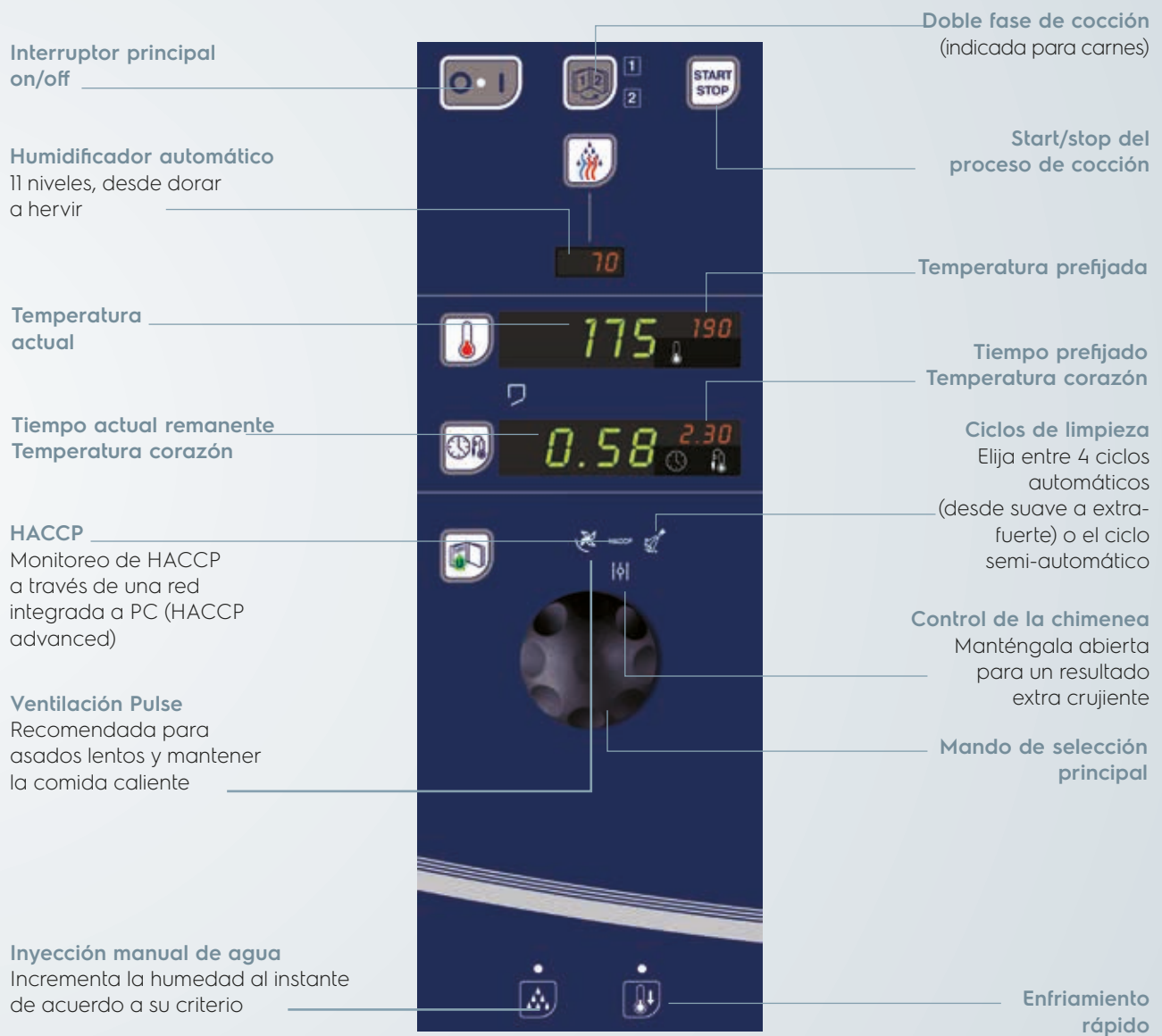
quemadores a gas

Los quemadores* air-o-convect, **altamente eficientes y de baja contaminación**, aseguran una emisión de CO 10 veces menor que el límite fijado por Gastec (certificación gubernamental Holandesa, la más estricta en Europa) y 100 veces por debajo de los límites de las normativas estándar Europeas.

air-o-clean

El **sistema automático de limpieza completamente integrado** proporciona unos resultados efectivos de lavado gracias al brazo giratorio que añade agua a presión, eliminando así cualquier riesgo de residuos de detergente en la cámara que no han sido disueltos.

* Patente pendiente (EP1956300A2 y relacionadas)



Cocción a Baja Temperatura, 50% menos en la pérdida de peso del alimento

Electrolux air-o-steam® le permite estandarizar la calidad para incrementar su negocio. La pérdida de peso se reduce en un 50% comparado con los ciclos tradicionales de cocción.

Tecnología

- LTC proceso de cocción inteligente y suave perfecto para roast beef, caderas de ternera, grandes piezas, pavos, piernas de cordero, venados, ternera y cerdo
- El procedimiento automático de cocción siempre garantiza los mejores resultados, incluso con carnes dediferentes tipos en la misma carga
- La Cocción a Baja Temperatura se puede realizar durante las horas de la noche para ahorrar tiempo y maximizar el flujo de trabajo en la cocina
- El Algoritmo para la Estimación del Tiempo Residual (ARTE) es un indicador el cual le informa de cuándo terminará el proceso, pero una mejor planificación de las actividades diarias
- LTC reduce el proceso de 'maduración' de la carne fresca de 1 día a 1 hora

Calidad Excelente

- La carne retiene los jugos al ser cortada
- Grosor de la corteza crujiente, alrededor de 1 mm
- Ternura garantizada en toda la pieza
- Típico aroma de asado y excelente consistencia
- Color de los cortes uniforme en su totalidad

Proceso

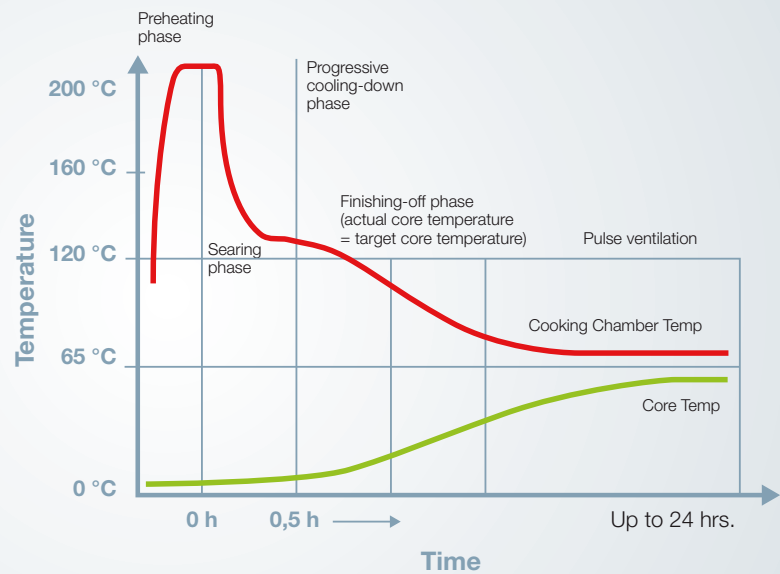
- Grandes producciones específicas y banquetes
- Función 'stand by' que solventa los eventuales retrasos en el servicio
- Fase holding extendida para un "corte fresco a la hora del servicio"
- Pérdida de peso reducida a la mitad respecto a los ciclos de cocción tradicionales

Sonda multisensor 6 puntos

- 6 sensores, uno cada 15mm, para medir la temperatura del alimento en diferentes niveles
- Monitoreo preciso de la temperatura: sólo considera la menor temperatura tomada. Esto garantiza una medición precisa de la temperatura del corazón, incluso si la sonda no ha sido insertada correctamente o está en contacto con hueso u otras partes que se calientan más rápido que el resto del alimento



Cocción a Baja Temperatura LTC



Ahorro anual con LTC



Factores de cálculo

- La comida se compone de: 150g de carne
- Coste de la carne por kg: 10 Euro
- Se usa el sistema LTC para el 20% de la carne procesada por año



Excelentes condiciones de cocción

Para que los bizcochos suban a la perfección y el pollo quede jugoso y crujiente, sin importar cuántos cocine a la vez, además de una rápida y sencilla limpieza al final de un ajetreado día!



Atmósfera de cocción ideal

- **Control de humedad preciso** en el interior de la cámara bajo cualquier condición
- **Rendimiento constante de cocción** sin depender de la carga, asegurando siempre la misma jugosidad, dorado y crujiente
- **Ahorros de energía y agua** gracias al generador de vapor, el cual produce vapor sólo cuando lo necesita, teniendo en consideración la humedad generada por el propio alimento

¿Cómo?

- air-o-clima mide físicamente el nivel real de humedad del interior de la cámara de cocción y reacciona en consecuencia basándose en el valor fijado
- air-o-clima regula automáticamente la entrada de aire fresco, la emisión ideal de vapor y la salida de exceso de humedad



Sensor Lambda

El sensor lambda es un dispositivo electrónico que mide la proporción de oxígeno en el ambiente siendo analizado. Sistema el cual garantiza una **medición precisa de la humedad en tiempo real** en la cámara de cocción, asegurando así unos resultados de cocción constantes, sin depender de la carga ni la calidad del alimento.



Uniformidad total

Sistema de Circulación del Aire, ventilador bi-funcional, sistema air-break. Tres elementos principales para garantizar una atmósfera ideal de cocción bajo cualquier condición.



Uniformidad de cocción

- **Temperatura constante**, gracias al precalentamiento del aire fresco de entrada
- **Distribución de calor uniforme** en el interior de la cámara de cocción, gracias al revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire
- Estructura de bandejas realiza en varillas de acero inoxidable para una **mejor uniformidad en la cocción**



air-o-flow = Uniformidad total

¿Cómo?

air-o-flow consiste de 3 elementos principales:

- Sistema de Circulación del Aire: garantiza la distribución uniforme del aire de entrada precalentado desde los elementos de calentamiento hasta el interior de la cámara de cocción
- Ventilador Bi-funcional: obtiene aire desde el exterior y los dispersa uniformemente en el interior de la cámara
- Sistema Air-break: doble air-break para la entrada de agua y salida, evita la contaminación del sistema de fontanería, el air-o-steam se puede conectar directamente al sistema de descarga.



Sistema integrado de limpieza automática

Completamente automático, limpieza de la cámara interna sin complicaciones, simplemente seleccione el ciclo apropiado y presione start.



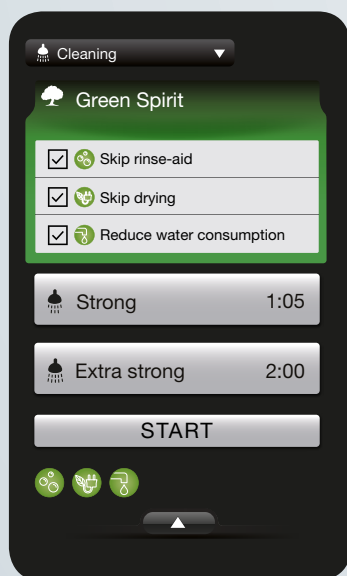
- **Integrado y fácil de usar:** sin añadir ni insertar nada
- **4 ciclos preajustados:** desde 45 minutos hasta 150 minutos evitando el desperdicio de agua y detergente (con las opciones green activadas: desde 25 minutos hasta 120 minutos)
- **Enfriamiento automático** de la cámara de cocción: cuando la temperatura excede de 70 °C
- **Modo stand by automático:** sin necesidad de esperar a que el ciclo de limpieza finalice
- **Seguro:** en caso de fallo eléctrico durante el lavado, cuando el horno air-o-steam* recobre la electricidad, se activará automáticamente el lavado en el punto que se quedó, pudiendo pararlo manualmente en el caso de no poderlo llevar a cabo,

siempre que se pare manualmente el horno realiza un ciclo de aclarado para eliminar cualquier residuo de detergente que haya podido quedar.

- **Ciclo Semi-automático** (1, 2): 18 minutos para completar un proceso de limpieza. 1 minuto de inicio, 5 minutos de vapor para reblandecer la suciedad, un avisador acústico alarma al operador para rociar los detergentes, 2 minutos de pausa dejarán que actúe y 10 minutos de vapor harán que se combine con los detergentes. Al final, se activa el aclarado manual para obtener una cámara de cocción segura y limpia. Entre el aclarado manual y el vapor se consumen entre 6 y 10 litros de agua. Apto cualquier tipo de detergente.

(1) **air-o-steam**

(2) **air-o-connect**



air-o-steam
TOUCHLINE
air-o-connect
TOUCHLINE **only**

¿Cómo de Green quiere ser?

Ser green significa trabajar activamente para la gestión económica y el ahorro de energía. Gracias a las nuevas funciones Green en el proceso de limpieza automática, puede optimizar concretamente, hasta un 25%* el consumo de abrillantador, electricidad y agua, **reducir hasta un 50%* los gastos de funcionamiento** y preservar el medioambiente tanto dentro como fuera de la cocina

* Comparado con los ciclos de limpieza estándar sin funciones green activadas
(1 ciclo suave/día - 280 días laborales/año)

Nuevas funciones de limpieza green spirit:

- Saltar Fase de Secado
- Saltar Abrillantador
- Reducir el Consumo de Agua

Alta eficiencia, bajas emisiones

Experimente un incremento en sus ahorros con los quemadores ecológicos de los hornos air-o-steam. air-o-steam Touchline proporciona alta productividad, grandes resultados, alta eficiencia energética y las más bajas emisiones disponibles en el mercado actual!

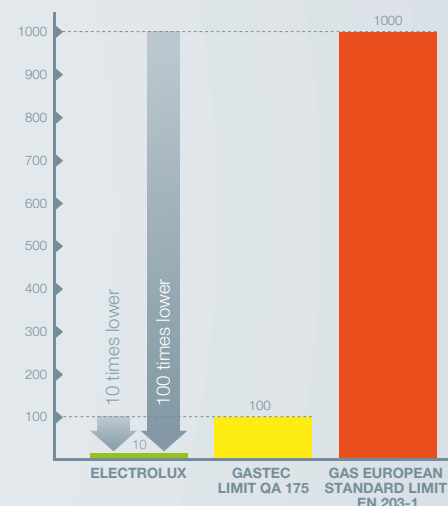
- Estos quemadores únicos (en la cámara y el boiler) combinados con el intercambiador de calor ranurado aumentan la eficiencia del calor transferido a la cámara de cocción. Están diseñados para obtener la más alta eficiencia y ahorrar hasta un 20% del consumo de gas versus los quemadores tradicionales de los hornos combi
- El concepto innovador de los quemadores garantizan un 20% menos de emisiones nocivas para un ambiente de trabajo más saludable. Están homologados* por Gastec por bajas emisiones, e incluso se exceden en los requisitos



* Homologados por Gastec por su alta eficiencia y bajas emisiones

Bajas emisiones contaminantes

el mejor en su clase: Electrolux está 10 veces por debajo del Límite QA de Gastec y 100 veces por debajo del Límite de la Normativa de Gas Europea



Ahorro anual con los quemadores a gas de air-o-system

Patented *



Restaurante pequeño
100 comidas por día personal de cocina: 3 personas
280 días de trabajo al año



Restaurante grande
250 comidas por día personal de cocina: 8 personas
280 días de trabajo al año



Hotel
500 comidas por día personal de cocina: 16 personas
365 días de trabajo al año



Hospital
1000 comidas por día personal de cocina: 32 personas
365 días de trabajo al año



Cocinas centrales de gran producción
3000 comidas por día personal de cocina: 100 personas
280 días de trabajo al año

Factores de cálculo

- Comparación con horno combi estándar altamente eficiente
- Medida de ahorro de costes sobre un mix de cocción (lasaña, roast beef, patatas al vapor...)

* Patente (IT1359776 y relacionadas)

Algunas características técnicas para mejorar su trabajo diario

Pochar, guisar, brasear, asar y hornear. Ofrezca platos cocinados perfectamente mientras garantiza la seguridad alimentaria de acuerdo con las normativas HACCP.



Sonda de alimento

Sonda de alimento

Para un control perfecto de la cocción puede insertar la sonda de alimento, fijar la temperatura corazón deseada y el horno detendrá la cocción una vez alcance la temperatura corazón objetivo.



Puerta de doble cristal

Puerta de doble cristal

- Protege ante quemaduras
- Facilidad de limpieza
- Acero inoxidable AISI 304
- Equipada con bandejas recolectoras para la condensación, evitando que los líquidos caigan al suelo



Bandeja recolectora

11 niveles de Humedad

air-o-convect ¡el único horno que garantiza el mantenimiento de humedad sin un generador de vapor!

11 niveles para una humedad automática



Convección estándar

Sin humedad, chimenea abierta (para dorar, gratinar, comidas precocinadas)

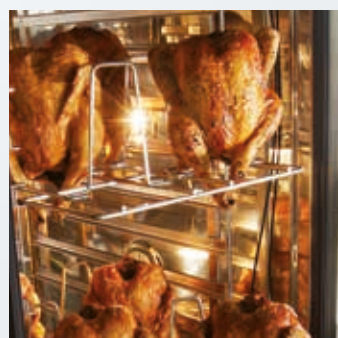


Sin humedad adicional (primer paso para el horneado con inyección de agua adicional)



1-2

Humedad baja (pequeñas raciones de carne y pescado)



3-4

Humedad media-baja (grandes piezas de carne, regenerar alimentos, pollos asados, fermentar)



5-6

Humedad media (primer paso para asar carnes y pescados, asar verduras)



7-8

Humedad media-alta (cocer vegetales)



9-10

Humedad alta (carnes cocidas, patatas rellenas)

Accesorios, el complemento perfecto

Los accesorios de los hornos están específicamente diseñados para hacer su cocina más flexible y ergonómica.



Plancha de marcado - lado liso



Plancha de marcado - lado ranurado



Recipiente universal, alto 20 mm



Recipiente universal, alto 40 mm



Recipiente universal, alto 65 mm



Parrilla de marcado



Rejilla universal para brochetas



Cesto de fritura



Bandeja de pastelería



Bandeja para baguettes



Sistema para Pollos

Electrolux ofrece un paquete especial para el cocinado de aves.

El sistema se compone de:

- una rejilla especial para 4 / 8 pollos enteros u otras aves, en posición vertical, haciendo que las pechugas queden particularmente más jugosas y tiernas, asegurando una piel crujiente y dorada
- un filtro de grasas situado en la cámara de cocción para proteger las paredes laterales de la grasa
- un kit compuesto de carro con recolector de grasas y bandeja para situarse bajo la estructura durante la movimentación



Rejilla para albergar pollos 4 u 8 piezas



Filtro y carro recolector de grasas

Accesorios, el complemento perfecto

Los hornos con una amplia gama de accesorios para mejorar las cocciones, ya sea para servicios de banquetes que necesiten manejar grandes cantidades o para restaurantes pequeños que basan su cocina en el día a día.



Base armario para hornos 6 y 10 GN 1/1



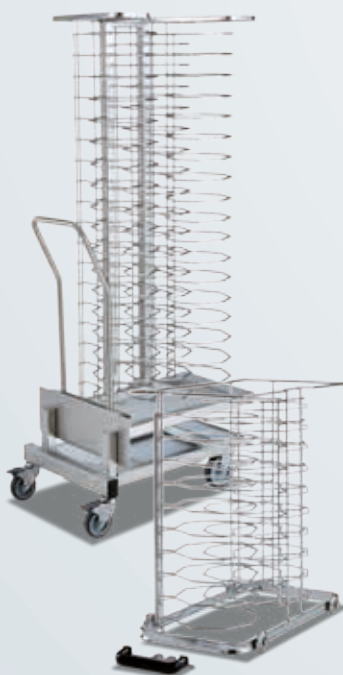
Base armario caliente con humidificador para hornos 6 y 10 GN 1/1



Base abierta estándar con soporte para bandejas para hornos 6 y 10 GN 1/1



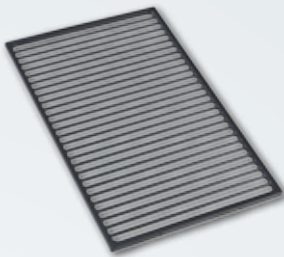
Carro para estructura móvil y manta térmica



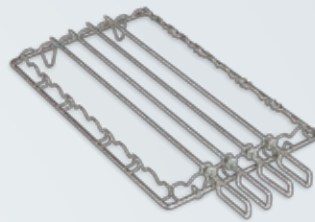
Carro y estructura de platos para banquetes



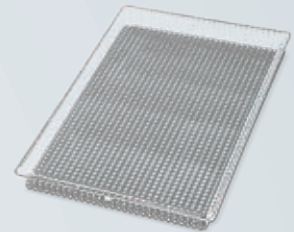
Carro y estructura de bandejas (GN, 400x600mm)



Parrilla de marcado GN 1/1



Rejilla universal para brochetas



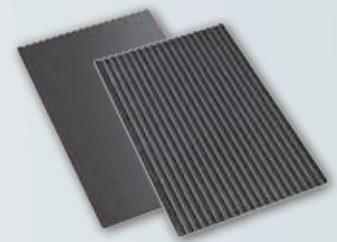
Cesto de fritura GN 1/1



Bandeja de panadería para baguettes en aluminio perforado con revestimiento en silicona



Bandeja de pastelería en aluminio 400x600x20mm



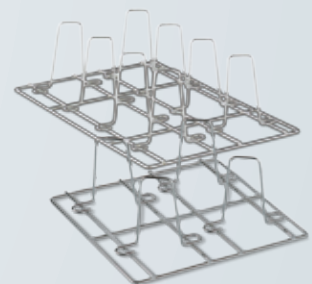
Plancha de marcado GN 1/1 - lisa y ranurada



Recipiente perforado



Recipiente universal antiadherente (20, 40 ó 65mm de alto)



Rejilla para 8 pollos GN 1/1
Rejilla para 4 pollos GN 1/2



Volcano smoker para ahumar



Kit recolector de grasas con carro y bandeja



Manguera externa



Cook&Chill la solución integrada para cocinar y abatir

Expresé su talento con total libertad, esa es la gran oportunidad de air-o-system. Modularidad, tecnología y evolución de diseño le deleitarán de una manera especial.

Calidad del alimento

- ▶ Alimentos perfectos, sanos y seguros
- ▶ Mayor flexibilidad en su menú
- ▶ Aplicación Sous-vide o cocinado al vacío
- ▶ Una sola cocina de producción para diferentes comidas, evitando riesgos de contaminación de alimentos

air-o-system: un pack con Valor Añadido

- = Altísima Calidad
- = Grandísimos Ahorros
- = Altísimos Márgenes
- ▶ Compras selectivas
- ▶ Facilidad de movimentación – menores costes en mano de obra
- ▶ Flujo de trabajo más eficiente
- ▶ Oferta mejorada – mayor productividad
- ▶ Ahorro de energía debido a la reducción de los tiempos de cocción
- ▶ Pérdidas de peso del alimento reducidas
- ▶ Beneficios incrementados

1 - Cocción

La extensa gama de hornos combi Electrolux es ideal para la preparación inicial de los alimentos, como hervir, freír, asar u hornear.

2 - Abatimiento/Congelación

El proceso de abatimiento implica la rápida reducción de la temperatura corazón del alimento cocinado desde 70 °C a 3 °C en menos de 90 minutos, o desde 70 °C a -18 °C en 240 minutos (para congelar).

3 - Mantenimiento

La preservación en un sistema integrado de Electrolux que comienza inmediatamente después de la fase de abatimiento. La comida se puede mantener en un área refrigerada durante un máximo de 5 días y en uno de congelados hasta 1 año.

4 - Regeneración y Distribución

La regeneración del alimento se realiza justo antes de su distribución. Los hornos combi Electrolux completan esta operación en aproximadamente 7-10 minutos dependiendo del grosor del alimento.



Para crear un sistema que se ajuste a sus necesidades, puede consultar nuestra página web: www.electrolux.es/professional y ver todos los productos que completan la gama de hornos, abatidores/congeladores, refrigeradores y una lista completa de accesorios para cocinar y abatir.



air-o-chill® consiga hasta 5 días de frescura con el ciclo Cruise!

Ahorre tiempo, dinero y estrés. air-o-chill® le permitirá una mejor organización en su cocina. Puede preparar la comida en los momentos menos de menos movimiento, para una conservación más duradera, así podrá consumirlos cuando lo necesite dando al cliente el mejor servicio.



¿Qué es el ciclo Cruise?

El ciclo 'Cruceiro' controla automáticamente el proceso de abatimiento de acuerdo al tipo y al tamaño de la carga. El proceso termina dentro de los límites de la normativa y preserva la calidad del alimento sin "quemaduras superficiales".

¿Qué significa?

Es muy fácil de usar: press & go – el ciclo de abatimiento se controla de forma automática y el operador no necesita ni siquiera elegir entre qué tipo de abatimiento, suave o fuerte, necesita. El Cruise asegura la más alta calidad del alimento, ya que adapta el ciclo de abatimiento según el tipo de alimento, previniendo las quemaduras superficiales. Ahorra hasta un 40% de tiempo.

¿Cómo se utiliza?

Inserte la sonda en el alimento y presione 'CRUISE'.

¿Para quién está indicado?

Comedores, Cocinas Institucionales, Restaurantes... es fácil de usar y evita las quemaduras por exceso de frío.

Funciones	air-o-chill®
	Abatimiento Suave (temperatura: 0 °C)
	Abatimiento Fuerte (temperatura: -20 °C)
	Mantenimiento a +3 °C
	Congelación (temperatura: -41 °C)
	Mantenimiento a -22 °C

air-o-chill® abatidor congelador

Rendimiento total con simplicidad absoluta para afrontar las cargas de trabajo de su cocina. Un ciclo específico que respeta todos los requisitos del producto.

Ciclo "Cruise"

Turbo-enfriamiento y programas (2 por ciclo) personalizables, se pueden reemplazar los ciclos de helados por medio de software

Valor de la temperatura cámara/corazón

HACCP y alarmas de errores de funcionamiento

Diagnóstico automático en tiempo real

Funciones avanzadas

- Desescarche manual
- Selector de sonda (hasta 3 sensores)
- Esterilización UV
- Selección de normativa (UK, NF, PERSONALIZADA)
- Configuración
- HACCP
- Alarmas de funcionamiento

Selección del ciclo de abatimiento/congelación:

- Abatimiento suave
- Abatimiento fuerte
- Mantenimiento positivo
 - Congelación
- Mantenimiento en congelación

Normativa NF/UK o configuración personalizada

Estimación del tiempo remanente para ciclo mediante sonda

Flechas del selector central

- Ciclo
- Tiempo
- Temperatura corazón
- Funciones avanzadas



		Ciclos de Abatimiento
	Cruise	Ajusta automáticamente la temperatura en función del tipo de alimento. Reduce el tiempo de abatimiento y reduce las quemaduras superficiales
	Abatimiento suave temperatura del aire: 0 °C	Ideal para alimentos delicados, como verduras de hojas o cortadas, pequeñas porciones de carne, pescados, pastas, tartas pequeñas, galletas o pastas
	Abatimiento fuerte temperatura del aire: -20 °C	Ideal para alimentos sólidos o firmes, como tubérculos, caldos, sopas, estofado, guisos y piezas enteras de carne
	Congelación temperatura del aire: -41 °C	Ideal para congelar todo tipo de alimentos – crudos, medio cocinados o cocinados por completo – que necesitan almacenarse durante un largo periodo de tiempo
 	Mantenimiento a: +3 °C o -22 °C	Se activa automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura objetivo. También se puede activar manualmente para convertir air-o-chill® en un frigorífico o congelador de almacenamiento
	Turbo-enfriamiento	Advierte al usuario para que configure una temperatura de funcionamiento entre -41 y +3 °C. Indicado para producciones continuas o abundantes
	Programas personalizables (2 por ciclo)	Pueden ser reemplazados (a través de software) por ciclos Turbo-enfriamiento de Congelar y Mantener HELADOS

		Funciones avanzadas
	Inicio manual de la función de desescarche	El ciclo de desescarche inteligente se activa automáticamente cada vez que es necesario y durante todo el tiempo que sea necesario. También se puede activar de forma manual
	Selector de sonda corazón	Permite realizar seguimientos alternativos de las temperaturas de las 3 sondas (como opcional) introducidas en diferentes tipos o tamaños de alimentos
	Esterilización UV	Las lámparas de rayos ultravioletas integradas (sólo bajo pedido) esterilizan la cámara de enfriamiento después del uso
	Selección del perfil normativo	Por medio de esta función, es posible seleccionar las normas de referencia (UK y NF pre-programadas). Se puede crear un tercer perfil para adecuarse a las regulaciones específicas locales o del cliente
	Configuración	Es posible la configuración de los siguientes parámetros: • fecha y hora • límites del perfil del cliente • alarmas y opciones HACCP • tiempo del ciclo bactericida (sólo con las lámparas UV)
	Revisión HACCP	Visualiza los acontecimientos de HACCP almacenados en la memoria
	Revisión de alarmas de funcionamiento	Retoma los eventos registrados por el sistema de diagnóstico automático

air-o-chill® abatimiento perfecto con toda seguridad

Resultados óptimos sin pérdida de tiempo: su comida va directamente del horno al abatidor mientras que air-o-check asegura el mantenimiento de los parámetros configurados en cualquier condición.



air-o-start

- ▶ No necesita ser enfriado previamente: el proceso es más directo
- ▶ Durabilidad aumentada del compresor

¿Cómo?

- ▶ air-o-start se activa automáticamente después de más de 24 horas de inactividad de air-o-chill®
- ▶ Gracias a air-o-start (impulsos automáticos al inicio), el aceite del compresor se distribuye uniformemente por los tubos

air-o-check

- ▶ Garantiza la seguridad de los ciclos de abatimiento y congelación, incluso si no se ha introducido correctamente la sonda

¿Cómo?

- ▶ Comprobando la inserción automática de la sonda en el producto y seleccionando automáticamente "ciclo por sonda" o "ciclo controlado por tiempo", dependiendo de las necesidades

ARTE: algoritmo para la estimación del tiempo remanente

La función del tiempo residual calcula el tiempo que queda hasta el final del abatimiento. El sistema cook & chill de Electrolux le permite organizar mejor las actividades de la cocina, lo que redunda en ahorro de tiempo y dinero.



¿Qué es ARTE?

ARTE es el algoritmo para la estimación del tiempo remanente. Calcula el tiempo que queda hasta el final del abatimiento.

¿Para qué sirve?

ARTE es **automático**: para cualquier ciclo por sonda, incluido el ciclo de congelación, ARTE va indicando cuándo terminará el abatimiento o la congelación. Esto permite una **mejor organización de las actividades en cocina**.

¿Cómo se usa?

ARTE es automático. Es suficiente introducir la sonda en los alimentos y comenzar el ciclo deseado. Después de un periodo de tiempo (entre 10-40 min., dependiendo del tipo y del tamaño de los productos), aparecerá el tiempo remanente estimado.

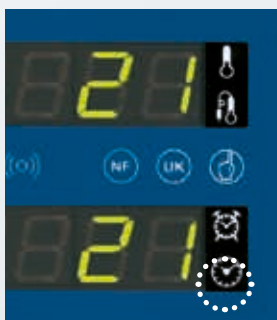
¿A quién está dirigido?

Cocinas centrales o institucionales, donde desarrollan sus propios libros de recetas (tipo de producto, carga, tiempo de abatimiento). Restaurantes Cook&Chill, donde pueden fácilmente planear qué hacer entre ciclo y ciclo.

El diseño especial cónico de la sonda, permite su fácil extracción después del ciclo de congelación, simplemente rotándola 90°.

Opciones de la sonda:

- Si el principal producto es carne, se recomienda el uso de la sonda de 3 sensores (incluida como estándar) para realizar una medición más precisa de la temperatura.
- Como accesorio se puede incrementar hasta llegar a 3 sondas de sensor único, útiles cuando es necesario congelar o abatir diferentes tipos de comida a la vez.



Ciclo de turbo-enfriamiento

El ciclo de turbo-enfriamiento proporciona abatimiento y congelación sin pausas intermedias: las turbinas se encuentran en continuo funcionamiento y el desescarche es automático. Basta con configurar la temperatura y podrá meter y sacar la comida, aprovechando el sistema de movimentación air-o-system de Electrolux para agilizar el proceso.



Ciclo Turbo-enfriamiento



Tope de la puerta

¿Qué es "Turbo-enfriamiento"?

El ciclo de "Turbo-enfriamiento" permite al usuario configurar una temperatura de funcionamiento entre -41 y $+3$ °C. El abatidor funciona para mantener la temperatura configurada, las turbinas se encuentran siempre en funcionamiento y el desescarche se gestiona de forma automática. Es la herramienta perfecta para cocinas de mucho trabajo y pastelerías.

¿Para qué sirve?

Para la producción continua: cuando diferentes comidas cocinadas entran y salen de los aparatos de cocción. Para la producción abundante de un mismo producto: cuando el proceso (tiempo de enfriamiento) del producto específico se conoce bien y la cantidad a abatir es masiva.

¿Cómo se usa?

Seleccione el ciclo y configure la temperatura de funcionamiento a alcanzar.

¿A quién está dirigido?

- Carnicerías: menús limitados, pero grandes cantidades a abatir
- Restaurantes: cantidades limitadas, pero gran número de menús
- Departamentos de gastronomía: gran variedad y pequeñas cantidades
- Comedores: producción abundante
- Pastelerías: para detener la cocción en el momento exacto

Simple pero efectivo: el tope de la puerta mantiene la puerta abierta para evitar la formación de malos olores.



Ciclos de helado

Incluso el helado es una cuestión de formas: congelación y mantenimiento o “Turbo-enfriamiento”, la mejor elección para las heladerías.

¿Qué es?

- ▶ Hay **dos ciclos para helados**. Congelación y mantenimiento, mediante sonda o tiempo, el abatidor lleva el helado recién hecho a la temperatura objetivo de -14°C (modificable mediante software) y, a continuación, pasa automáticamente a mantenimiento
- ▶ Turbo-enfriamiento para helado: el chef configura la temperatura de funcionamiento directamente a -16°C , para hacer así del congelador un elemento de almacenamiento de helados listos para servir

¿Para qué sirve?

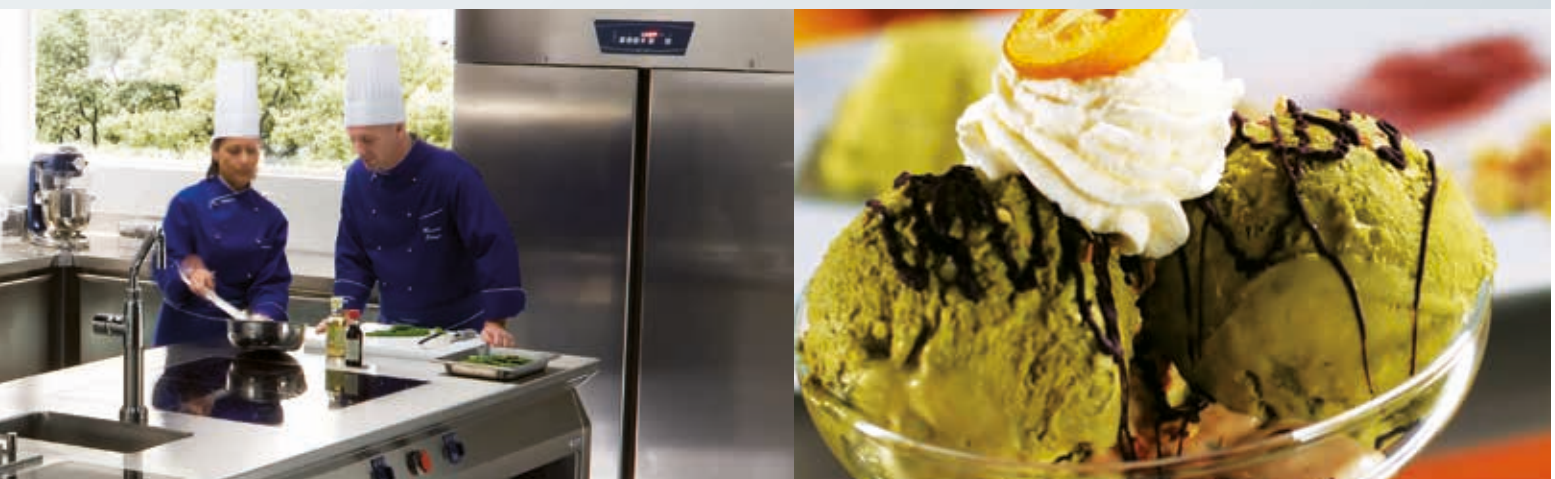
- ▶ Congelación y mantenimiento (programa 1): es necesario exactamente después de la producción del helado (generalmente el helado sale a -7°C)
- ▶ Turbo-enfriamiento (programa 2): se utiliza para asentar la forma del helado, listo para su exposición en el mostrador de una heladería

¿Cómo se utiliza?

Seleccione el parámetro para activar los Ciclos de Helado (que reemplazan los programas personalizables).

Use el área de programas para seleccionar entre “Congelación y Mantenimiento” y “Turbo-enfriamiento”

- ▶ Los ciclos de abatimiento y de abatimiento y congelación se encuentran en conformidad con las regulaciones UK/NF
- ▶ Se puede personalizar de acuerdo con las regulaciones locales
- ▶ Lámparas antibacterianas UV disponibles bajo pedido
- ▶ Diseño higiénico de la cámara: certificado NF
- ▶ Aislamiento de poliuretano de alta densidad de 60 mm de grosor
- ▶ Libre de HCFC-CFC
- ▶ Evaporador con protección antióxido
- ▶ Calentamiento eléctrico del marco de la puerta para facilitar la apertura, incluso después de ciclos de abatimiento fuerte y congelación
- ▶ Deflectores de aire que permite un fácil acceso al evaporador para su limpieza
- ▶ Cámara interior con ángulos redondeados, base inclinada con drenaje para facilitar la limpieza – sin acumulación de suciedad
- ▶ Junta magnética: fácil de quitar para su limpieza completa



Estructura Multifuncional

Con la nueva estructura interna multifuncional podrá utilizar bandejas de pastelería de 600x400, recipientes GN y recipientes para helados.

Flexibilidad total garantizada: la configuración para cambiar de recipientes GN a 600x400 mm se hace simplemente girando las guías verticales en 90°. Ajuste los niveles como desee; incluso con paso de 20mm para adaptarse a cualquier necesidad:

- 30/25 kg LW: 6 bandejas GN 1/1 (18 niveles disponibles con paso 20 mm); 6 bandejas 600x400 mm (18 niveles disponibles con paso 20 mm), hasta 9 recipientes para helados de 5 kg
- 50/50 kg LW: 10 bandejas GN 1/1 (36 niveles disponibles con paso 20 mm); 10 bandejas 600x400 mm (36 niveles disponibles con paso 20 mm), hasta 18 recipientes para helados de 5 kg
- 70/70 kg LW: 10 bandejas GN 2/1 (36 niveles disponibles con paso 20 mm), 20 bandejas 600x400, 10 bandejas 600x800 mm (36 niveles disponibles con paso 20 mm), hasta 36 recipientes para helados de 5 kg



air-o-defrost

Convierta sus alimentos congelados en frescos

Con el descongelador Electrolux air-o-defrost, pase de productos congelados a frescos a través un simple botón. Alta calidad garantizada mientras ahorra tiempo, reduce las mermas y respeta las máximas condiciones de higiene.



air-o-defrost: comida fresca directamente del congelador! air-o-defrost: descongelación patentada, única y revolucionaria que mantiene todo el sabor, valores nutricionales, textura y la apariencia de productos frescos. El secreto es la combinación única de inyección de vapor a baja temperatura y el flujo de aire a alta velocidad dentro de la cámara durante el proceso de descongelación.

Comparado con los métodos tradicionales de descongelación (por ejemplo, cámara fría a 3 °C)

- Reduce los tiempos de descongelación hasta en un 80%
- Pérdida de peso reducida
- Mantenimiento de los valores nutricionales
- Facilidad de uso (funcionamiento on-off)
- Higiénico (ciclo bactericida)

Frigoríficos Roll-in

Los frigoríficos Roll-in air-o-system están disponibles para sistemas 10 GN 1/1, 20

GN 1/1, 20 GN 2/1, ya que son totalmente compatibles con sus carros, todos ellos están equipados con electrónica Smart, lo que ofrece un perfecto control de HACCP y un coste de funcionamiento reducido. Además, reducen los costes logísticos causados por las operaciones de carga y descarga.

Roll-in Smart 750 lt HACCP

Cuando la temperatura supera unos límites críticos, se activan unas alarmas acústicas y visuales. Todos los eventos se registran mostrando fechas y horas, temperaturas máximas y tiempos de inicio y final de la alarma HACCP.

Desescarche electrónico Smart

El ciclo de desescarche se activa sólo cuando es necesario, lo que significa que si el evaporador está cubierto de hielo, el ciclo de desescarche comenzará automáticamente, provocando así menos consumo de energía y una mayor uniformidad de la temperatura de almacenamiento.

Ahorros anuales con air-o-defrost



Características principales Hornos

Modos de Cocción	air-o-steam [*] Touchline		air-o-steam [*]		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	6-10 [*]	20 ^{**}	6-10 [*]	20 ^{**}	6-10 [*]	20 ^{**}	6-10 [*]	20 ^{**}
Ciclo Convección (25-300 °C) con sensor Lambda	•	•						
Ciclo Convección (25-300 °C)			•	•				
Ciclo Convección con Humidificador automático (25-300 °C)					•	•	•	•
Ciclo Combi (25-250 °C) con sensor Lambda	•	•						
Ciclo Combi (25-250 °C) con By-pass			•	•				
Ciclo Vapor (100 °C)	•	•	•	•				
Ciclo Vapor a baja temperatura (25-99 °C)	•	•	•	•				
Vapor a alta temperatura (101-130 °C)	•	•	•	•				
Cocción Automática	•	•						
Ciclo de Fermentación	•	•						
Ciclo de Regeneración	•	•	•	•				
Ciclo de Cocción a Baja Temperatura (LTC)	•	•						
Precalentamiento automático	•	•	•	•	•	•	•	•
Enfriamiento rápido de la cámara	•	•	•	•	•	•	•	•
Funciones Adicionales								
Control Real de Humedad con sensor Lambda	•	•						
Control de Humedad By-pass			•	•				
Humidificador automático (11 niveles): de cero a alta humedad					•	•	•	•
Válvula de control de la cámara de cocción (tiro)	•	•	•	•	•	•	•	•
Sonda multisensor ó puntos (toma la menor temperatura)	•	•						
Sonda de alimento			•	•	•	•	•	•
Sistema integrado de limpieza automática	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema integrado de limpieza automática - con funciones Green	•	•			•	•		
Modo de cocción en dos pasos programable			•	•			•	•
ECO-Delta: cocina en función de un diferencial respecto a la temperatura del alimento	•	•	•	•	•	•		
Pausa	•	•	•	•	•	•		
Inyección manual de agua	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilación por impulsos	•	•	•	•	•	•	•	•
1/2 ventilador	•	•	•	•	•	•		
1/2 potencia	•	•	•	•				
Enfriamiento rápido	•	•	•	•	•	•	•	•
Recetario - 1000 recetas disponibles con 16 pasos	•	•			•	•		
Autodiagnóstico del nivel de cal y descarga automática del generador de vapor (boiler)	•	•	•	•				
Vaciado manual del boiler	•	•	•	•				
Sistema de condensación de vapor automático	•	•	•	•				
Sistema de autodiagnóstico	•	•	•	•	•	•	•	•
Food Safe Control	•	•						
Puerto USB	•	•			•	•		
Descarga de HACCP	•	•			•	•		

6-10^{*} = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1

20^{**} = 20 1/1 - 20 2/1

Conexión e instalación y conformidades	air-o-steam ⁺ Touchline		air-o-steam ⁺		air-o-convect Touchline		air-o-convect	
	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**	6-10*	20**
ETL y Sanitización ETL	•	•	•	•	•	•	•	•
Seguridad Eléctrica: IMQ	•	•	•	•	•	•	•	•
Seguridad Gas: certificados por Gastec QA por alta eficiencia y bajas emisiones	•	•	•	•	•	•	•	•
Facilidades para la conexión de agua: kit de 2 tuberías incluidas	•	•	•	•	•	•	•	•
Protección al agua IPX5	•	•	•	•	•	•	•	•
Patas regulables en altura	o	•	o	•	o	•	o	•
Manual de servicio, diagramas de conexión, manual de usuario	•	•	•	•	•	•	•	•
Ejecuciones en torre: 6 sobre 6 GN 1/1, 6 sobre 10 GN 1/1	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Funciones adicionales								
Interruptor On/off	•	•	•	•	•	•	•	•
Panel de control Táctil de Alta Definición (262,000 colores)	•	•			•	•		
Valores predefinidos y reales mostrados al mismo tiempo (modo experto para air-o-steam ⁺ Touchline)	•	•	•	•	•	•	•	•
Protección puerta	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Display digital de temperatura	•	•	•	•	•	•	•	•
Display de funcionamiento y alarmas (ej. puerta abierta, nivel cal...)	•	•	•	•	•	•	•	•
Display legible desde una distancia de 12 m	•	•	•	•	•	•	•	•
Elección del idioma para el display y mensajes	•	•			•	•		
Selector central y sistema de autolimpieza	•	•	•	•	•	•	•	•
Inicio diferido en 24 hr / reloj tiempo real	•	•			•	•		
Interruptor térmico de seguridad	•	•	•	•	•	•	•	•
Generador de vapor de alto rendimiento con rellenado de agua automático	•	•	•	•				
Grifo ducha integrada retráctil	•							
Grifo ducha		o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)	o (externa)
Sistema de ventilación Lengthwise para mayor uniformidad	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilador Bi-funcional	•	•	•	•	•	•	•	•
Deflector de aire batiente para un fácil mantenimiento	•	•	•	•	•	•	•	•
Filtros de grasa	o	o	o	o	o	o	o	o
Apertura de la puerta en 2 pasos para proteger del vapor	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.
Puerta con doble panel de cristal que integra un canal de aire fresco con panel interno desmontable para su limpieza	•	•	•	•	•	•	•	•
Tirador de la puerta de una posición para cerrar de golpe	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Tirador de la puerta con una posición para bloquear la puerta	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Bandeja recoge grasas para la puerta con drenaje automático	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Posición de apertura de la puerta a 60°/110°/180°	•	•	•	•	•	•	•	•
Contacto del cierre de la puerta invisible	•	•	•	•	•	•	•	•
Símbolos de fácil comprensión para facilitar las operaciones	•	•	•	•	•	•	•	•
Superficie ocupada compacta	•	•	•	•	•	•	•	•
Cámara de cocción en AISI 304	•	•	•	•	•	•	•	•
Cámara de cocción higiénica, sin juntas, con esquinas redondeadas	•	•	•	•	•	•	•	•
Iluminación halógena en la cámara de cocción con cristal Ceran resistente a los golpes	•	•	•	•	•	•	•	•
Forma de la cámara de cocción protegida contra derramamientos	•	•	•	•	•	•	•	•
Estructura de bandejas extraíble en su totalidad (modelos mesa), paso 65 mm	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	o	n.d.
Estructura móvil (modelos suelo), con bandeja recoge grasas con drenaje. Esquinas redondeadas	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Estructura móvil para bandejas	o		o		o		o	
Raíl lateral para estructuras móviles del horno	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Cajón como recipiente de detergente	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.
Sistema de conexión rápida para detergentes	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•	n.d.	•
Quemadores de alta eficiencia y bajas emisiones con diseño intercambiador de calor	•	•	•	•	•	•	•	•
Quemadores del generador de vapor de alta eficiencia y bajas emisiones con diseño intercambiador de calor	•	•	•	•	•	•	•	•

6-10* = 6 1/1 - 10 1/1 - 10 2/1

20** = 20 1/1 - 20 2/1

Características principales

Abatidores/Congeladores

Modos de Abatimiento y Congelación	air-o-chill*
Ciclo Cruise que controla automáticamente el proceso de abatimiento de acuerdo al tamaño y tipo de la carga (20 GN 2/1 modelos excluidos)	•
Abatimiento Suave (recomendado para vegetales) abate el producto de +90 °C a +3 °C en menos de 90 minutos. Temperatura de trabajo: -2 °C	•
Abatimiento Fuerte (recomendado para carnes) abate el producto de +90 °C a +3 °C en menos de 90 minutos. Temperatura de trabajo: -20 °C	•
Modo Frigorífico (se activa automáticamente después del abatimiento) mantiene el producto a +3 °C	•
Ciclo Congelación, congela el producto de +90 °C a -18 °C en menos de 240 minutos. Temperatura de trabajo: -41 °C	•
Modo Congelador (se activa automáticamente después de la congelación) mantiene el producto a -22 °C	•
Personalización de programas	•
Función Turbo-enfriamiento. Temperatura de trabajo: +3 °C o -41 °C	•
Funciones adicionales	
2 programas personalizables por modo + 2 ciclos de helados	•
El tiempo y temperatura se pueden personalizar	•
3 sondas de un sensor único como accesorio	◦
Sonda de 3 sensores	•
Desescarche inteligente automático	•
Desescarche manual	•
Modo de ajuste de acuerdo con las normativas UK, NF o personalizable	•
Fijar parámetros	•
Alarmas acústicas e indicadores visuales por seguridad (HACCP)	•
Alarmas acústicas e indicadores visuales por el mal funcionamiento	•
Sistema de auto diagnóstico	•
Puerto serie RS 485	◦
HACCP sistema de monitorización	◦
Características	
Símbolos de fácil comprensión para facilitar las operaciones	•
Display con duración del ciclo, temperatura y tiempo residual	•
Display digital de temperatura, visible desde 12 m	•
Temporizador digital, 0-8 horas, o permanente	•
Display operativo y de alarmas	•
Funciones adicionales que se pueden seleccionar pulsando un simple botón	•
Gran ventilador para una máxima extracción del calor	•
Aletas del evaporador revestidas	•
Puerta con marco caliente con junta magnética extraíble	•
Tirador de la puerta de una posición	•
Material de acero inoxidable AISI 304	•
Estructuras de bandejas compatibles con los hornos equivalentes de la serie air-o-steam	•
Conexión e instalación y conformidades	
Patas regulables en altura (20 GN 2/1 modelos excluidos)	•
air-o-chill* 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 y 10 GN 2/1 pueden equiparse con ruedas	•
Libro de instrucciones, diagramas de instalación y declaraciones de conformidad	•
Ejecuciones en torre: air-o-chill* 6 GN 1/1 bajo air-o-steam 6 GN 1/1	◦

• Estándar

◦ Opcional

n.d. No disponible

La Gama

air-o-steam® Touchline



air-o-steam®



air-o-convect Touchline



air-o-convect



6 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
898x915x808 mm

10 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
898x915x1058 mm

10 GN 2/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
1208x1065x1058 mm

20 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas
(wxdxh) 993x957x1795 mm

20 GN 2/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
1243x1107x1795 mm

air-o-chill®



30/25 kg - 6 GN 1/1
Dimensiones externas (wxdxh)
897x1007x1060 mm

50/50 kg - 10 GN 1/1
Dimensiones externas (wxdxh)
895x1007x1730 mm

70/70 kg - 10 GN 2/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 1250x1148x1730 mm

100/85 kg - 20 GN 1/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 1040x895x1783 mm

180/170 kg - 20 GN 2/1
Dimensiones externas (wxdxh)
1400x1260x2473 mm



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.es/professional

Follow us on

