



air-o-steam touchLine

nová generace konvektomatů Electrolux

Thinking of you

 **Electrolux**

air-o-steam® TouchLine

Thinking of you
Electrolux



Produktová řada

Thinking of you
Electrolux



6x1/1



10x1/1



10x2/1



20x1/1



20x2/1

plyn i elektrická energie

VÝKONNOST



Thinking of you
Electrolux



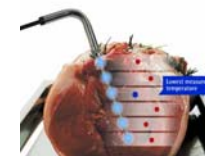
Bojlerové vyvíjení páry



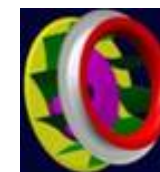
air-o-clima[®]



6ti bodová sonda



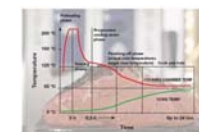
air-o-flow[®]



air-o-clean[®]



LTC[®]



air-o-clima – řízení reálné vlhkosti

Lambda senzor

PATENT

Thinking of you

Electrolux



❖ Patentovaný systém air-o-clima garantuje perfektní klima v komoře pro všechny typy varných režimů tím, že fyzicky měří skutečnou vlhkost uvnitř komory. Na základě výsledků měření reguluje výkon bojleru o odvádění vzduchu, resp. přebytečné vlhkosti, z komory.

❖ **Lambda sonda** měří objem kyslíku uvnitř komory a reguluje výkon bojleru, resp. množství přiváděné páry a vzduchu.



REAL HUMIDITY CONTROL: Lambda sensor



REAL HUMIDITY
CONTROL



NO HUMIDITY
CONTROL



Výhody precizní kontroly

❖ Konstantní kvalita pokrmů:

- nezávislá na množství zaplnění komory
- úspory na váhových úbytcích, zachování požadované šťavnatosti

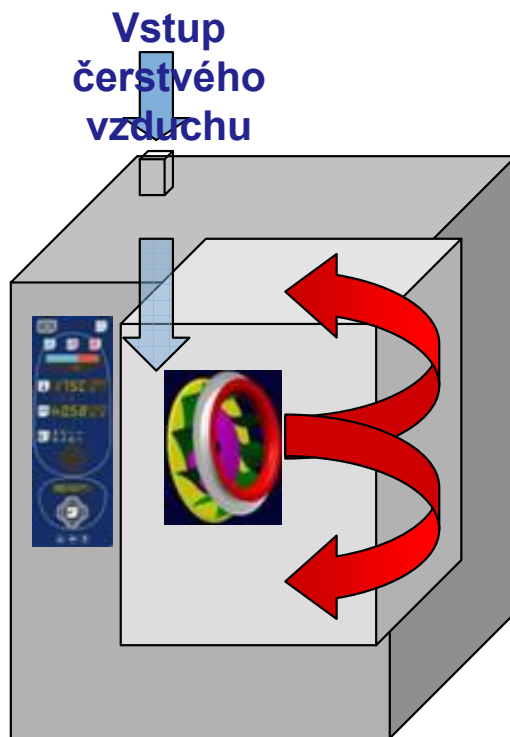
❖ Úspory vody a energií



Jak funguje air-o-flow ?



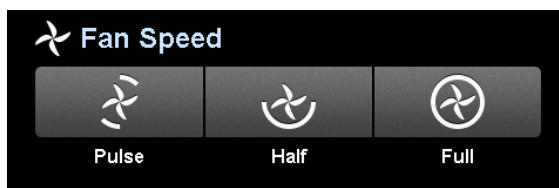
Thinking of you
Electrolux



- ventilátor **přisává** čerstvý vzduch z okolního prostředí, který prochází skrze topnice, předeheřívá se, a je posléze **rozháněn** do komory.

- 3 rychlosti:**

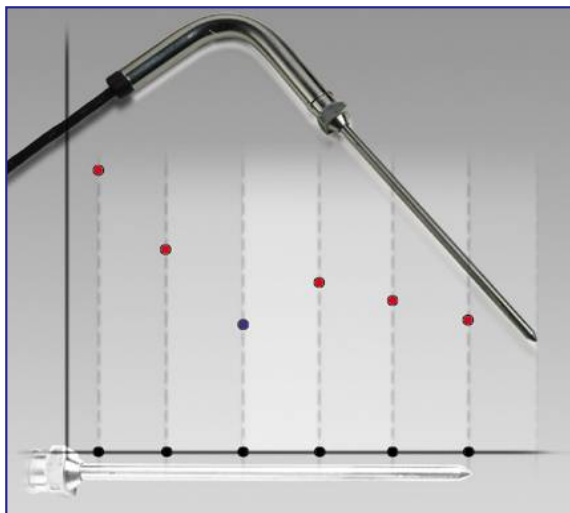
1. Plná rychlost: 1400 rpm
2. Poloviční: 700 rpm
3. Taktovací automatika



6ti bodová teplotní sonda



Thinking of you
Electrolux



6 měřících bodů

- přesné měření teploty $+ / - 0.5^{\circ}\text{C}$
- bezproblémové měření i u menších kusů potravin
- měříme vždy v jádře pokrmu

Bezpečnost

- jako referenční teplota je brána v úvahu jen ta nejnižší naměřená

SNADNÁ OBSLUHA



Thinking of you
Electrolux



Smart Control Panel

3 režimy ovládání

volitelný vzhled displeje

USB konektivita

Food Safe Control

Ovládací panel

Thinking of you
Electrolux

1. HD dotykový panel (262000 barev)



2. 30 jazykových variant



3. srozumitelné ikony



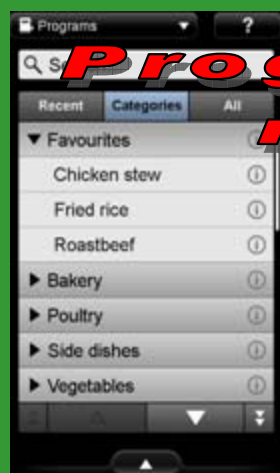
3 režimy ovládání

Thinking of you
Electrolux

... vhodné pro každého uživatele:

Automatický režim

- ... i pro začátečníka



Programový režim

- ... 1000 programů v 16ti krocích

Expertní (manuální) režim

- ... tradiční nastavování parametrů



3 režimy ovládání

▪ během vaření se po čase přepne panel do režimu zobrazujícího základní údaje programu:

- **Manuální/Programový** režim:

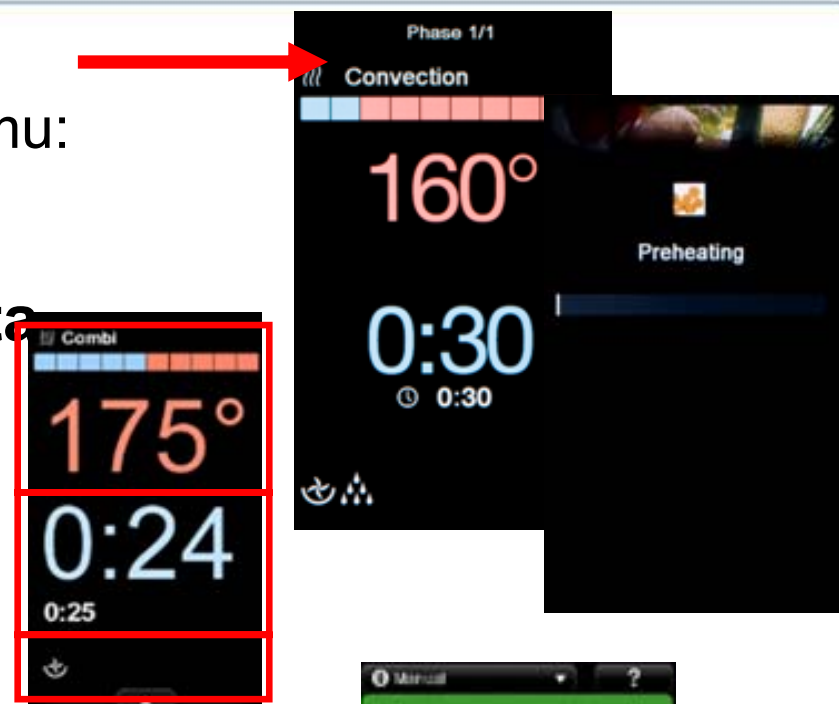
- **cyklus, nastavená vlhkost a teplota**
(skutečné hodnoty se zobrazují pokud je aktivován tzv. expertní mód)

- Zbývající a nastavený čas

- **Nadstavbové funkce**
(pokud jsou zvoleny)

- **AUTOMATICKÝ REŽIM:** Zbývající čas

▪ Po ukončení varného cyklu se zobrazí název „Vaření doončeno“, vč. základních údajů o právě ukončeném procesu.



AUTOMATICKÝ REŽIM:

Snadná cesta k úspěchu

Thinking of you
Electrolux

Automatický režim je uzpůsoben pro snadnou obsluhu i kuchařů začátečníků

Teplota, čas, vlhkost jsou automaticky nastaveny na základě zvoleného typu pokrmu .

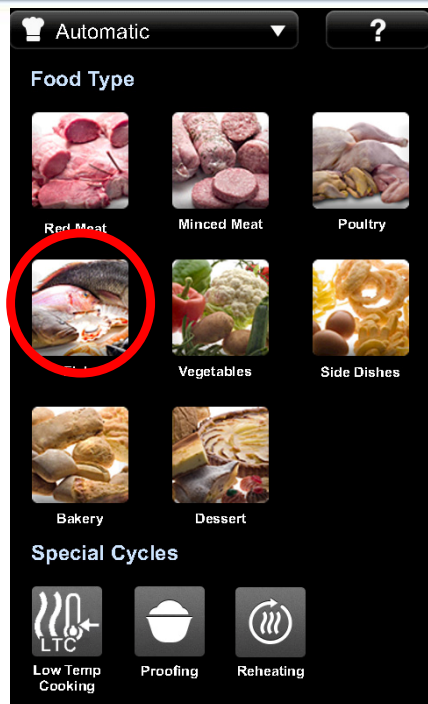
air-o-steam Touchline uzpůsobí program:

- ✓ **Objemu pokrmu**
- ✓ **Velikosti pokrmu**

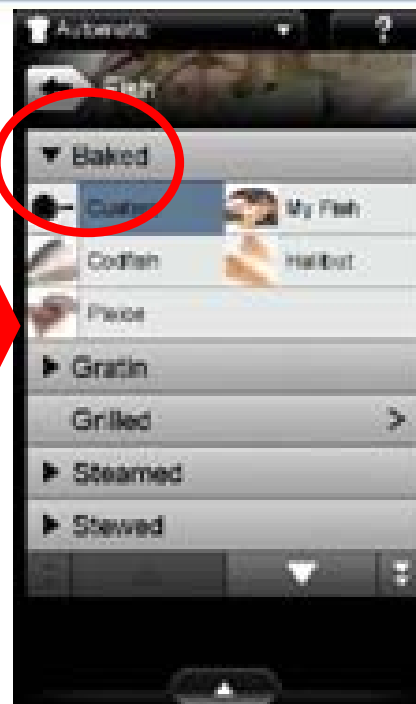


AUTOMATICKÝ REŽIM: Snadná cesta k úspěchu

Thinking of you
Electrolux



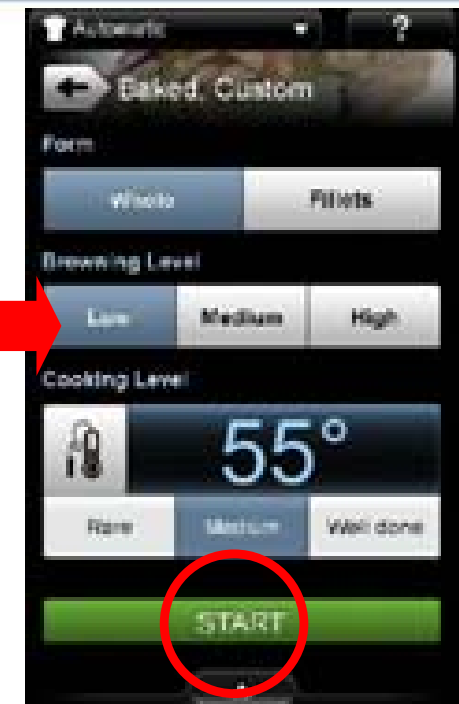
Skupina pokrmu + Speciální
cykly



Volba typu úpravy



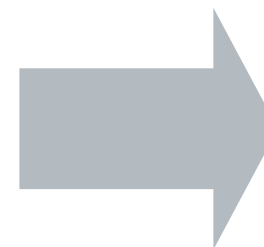
Typ pokrmu



Start

Stačí pouze 3 kroky:

- **Skupina pokrmů** (8 skupin)
- **Volba úpravy**
- **Typ pokrmu**



START

PROGRAMOVÝ REŽIM:

...“nekonečná“ kuchařka vašich receptů

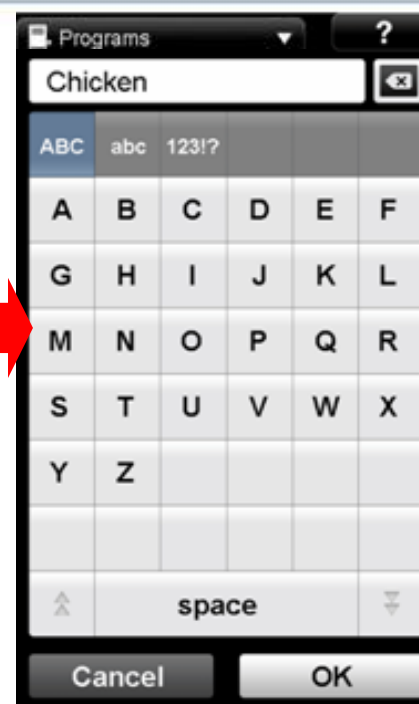
Thinking of you
Electrolux



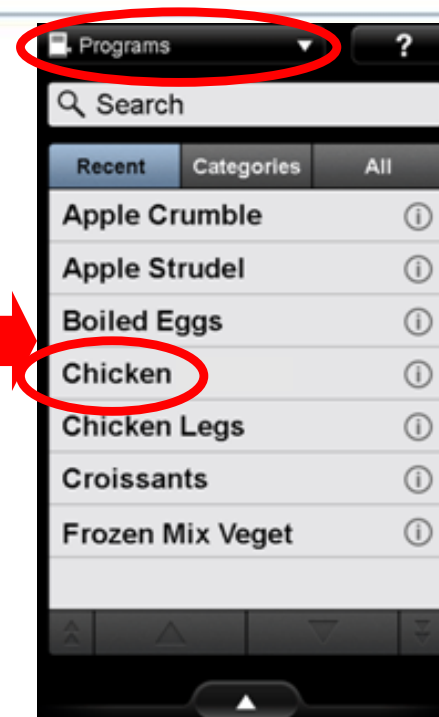
Nastavit vlastní postup



Uložit

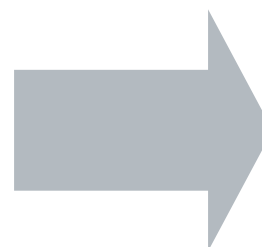


Pojmenovat recept



Zapsat do seznamu

- **Nastavit postup**
- **Stisknout „Uložit“**
- **Pojmenovat**



Recept je uložen
do seznamu programů

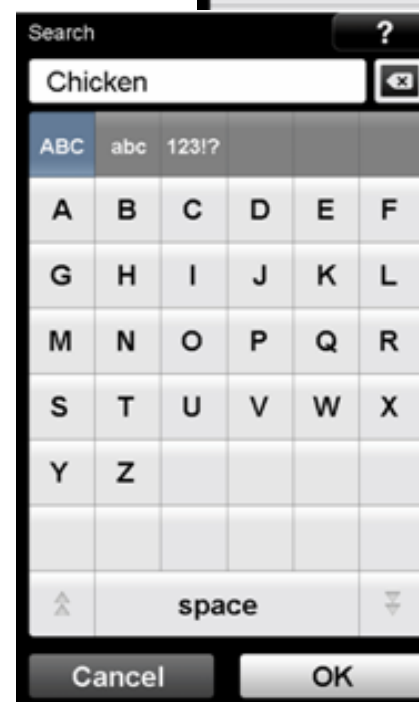
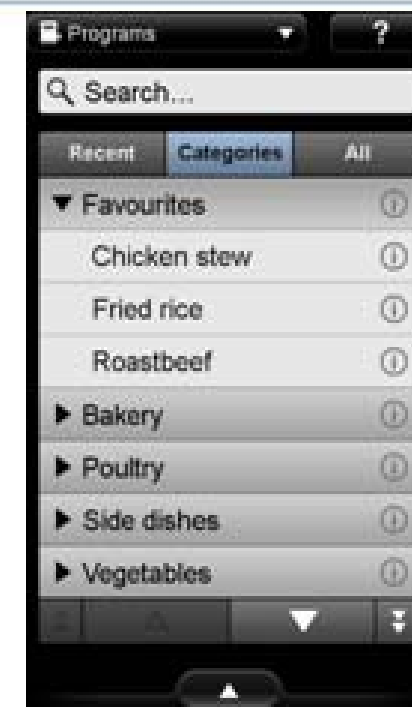
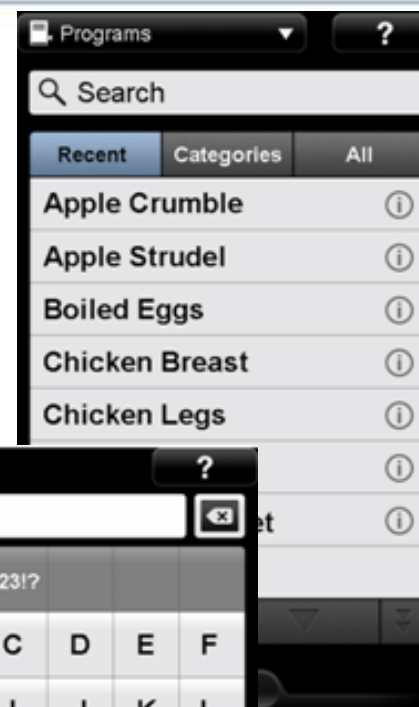
PROGRAMOVÝ REŽIM:

...“nekonečná“ kuchařka vašich receptů

Thinking of you

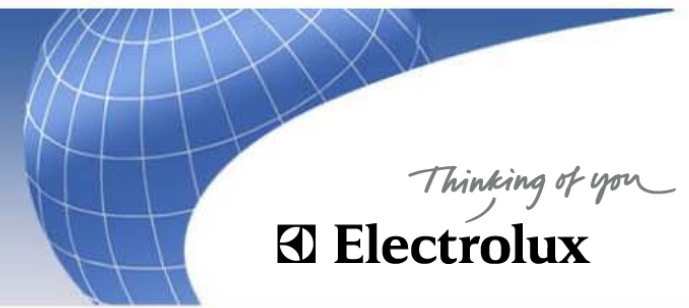
Electrolux

- snadné hledání
- zálohování na USB



MANUÁLNÍ REŽIM:

tradice ...nejen pro experty



- **Varné cykly:**
 1. **PÁRA** (100 °C)
 2. **NÍZKOTEPLTNÍ PÁRA** (25-99 °C)
 3. **PŘEHŘÁTÁ PÁRA** (101-130 °C)
 4. **HORKÝ VZDUCH** (25-300 °C)
 5. **KOMBI REŽIM** (25-250 °C)

+ nadstavbové a speciální funkce

MANUÁLNÍ REŽIM: tradice ...nejen pro experty

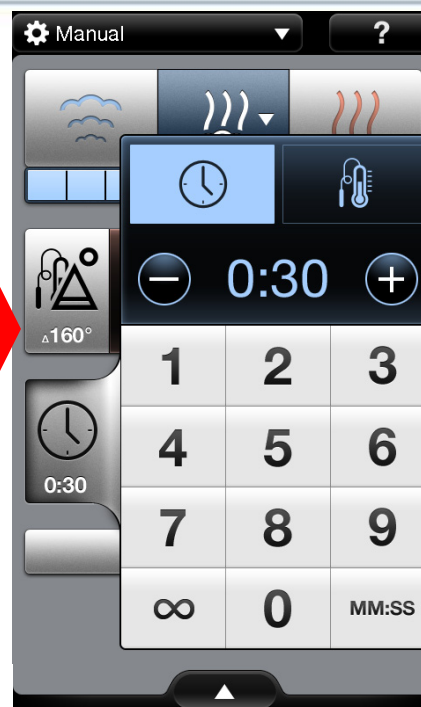
Thinking of you
Electrolux



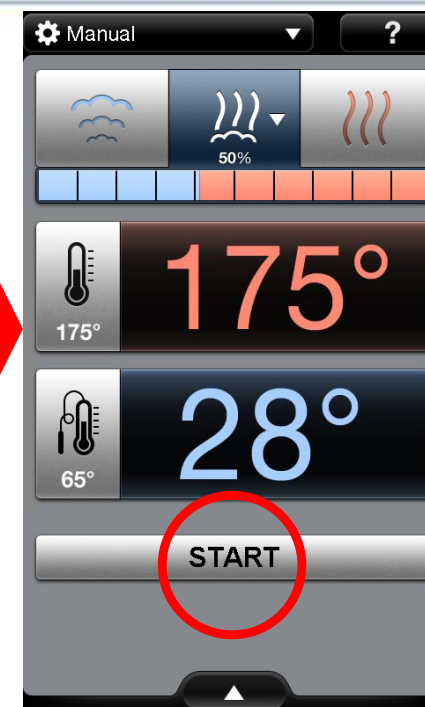
Volba cyklu



Nastavení teploty



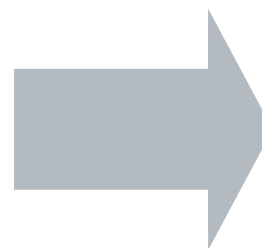
Nastavení času



Start

3 základní kroky

- **Volby cyklu (typ ohřevu)**
- **teplota**
- **čas**



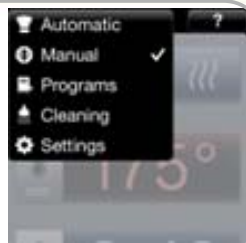
START

MANUÁLNÍ REŽIM: ...jednoduše dokonalý

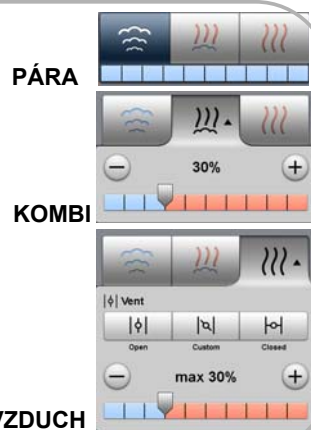


Volba režimů:

varné režimy
mytí komory
nastavení



Varné režimy & air-o-clima



Nastavení klapky

HORKÝ VZDUCH

Čas / Sonda

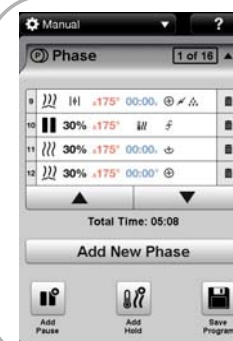
- teplota v jádře
- čas
- kontinuální režim
- volba hh:mm / mm:ss



USB Port



Hlavní spínač zap. / vyp.



Fáze:

až 16 fází

- Smazání fáze
- pauza
- Uložení programu



Nastavení teploty

- Delta pečení
- Rychlé ochlazení



Nadstavbové funkce

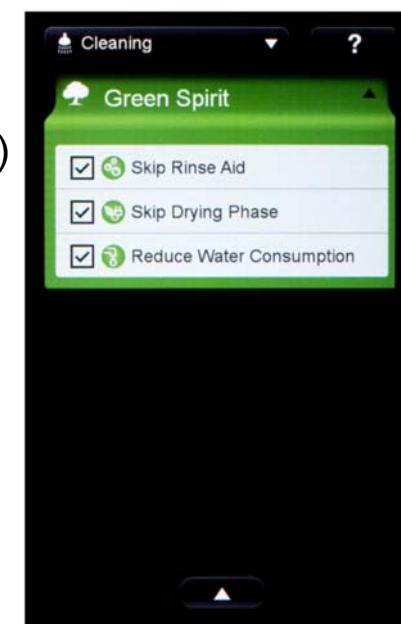
- Ventilátor
- Přístřik
- Poloviční výkon
- FSC - standard
- FSC – zvýšené riziko
- Uložení programu

Skutečné hodnoty

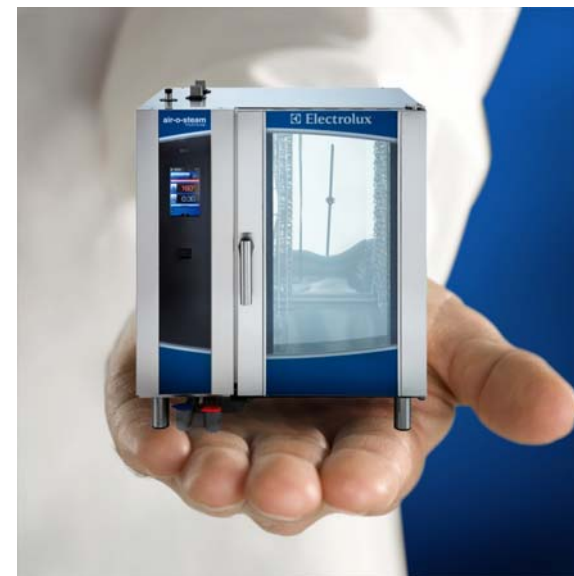
■ MOŽNOST PŘIZPŮSOBENÍ UŽIVATELSKÉHO ROZHŘANÍ:



- Volba režimu (AUTO/MAN/PROG)
- Volba funkcí pro jednotlivé režimy:
 - Manuální režim (např. skutečné / nastavené hodnoty)
 - Automatický režim (např. zap/vyp. speciálních funkcí)
 - Programový režim (např. zap/vyp. možnosti ukládat nové programy)
 - Mytí komory (zap/vyp. úsporných režimů)



- **Možnost ukládat programy a nastavení na USB**
- **Možnost kopírování na další stroje**



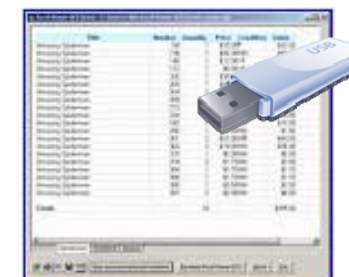
- **Food Safe Control:**
stačí zvolit kategorii pokrmu
(Standard / Zvýšené riziko)

SNADNO A RYCHLE



- Data se ukládají do paměti přístroje
- Přenos dat do PC pomocí USB
- Zálohování a tisk na PC

FSC ✓





- **FOOD SAFE CONTROL** monitoruje varný proces s ohledem na dobu tepelné úpravy a koncovou teplotu v jádře pokrmu. Autonomní algoritmus bez nutnosti „zásahu“ kuchaře.
- **JAK?** pomocí výpočtu tzv. Pasterizačního indexu.
- **FOOD SAFE** - automatická HACCP validace bez zvláštních nároků na obsluhující personál



Pomocí monitorování teploty, času a sledováním křivky jejich průběhu se vypočítává hodnotu tzv. **pasterizačního indexu - „F - faktor“**

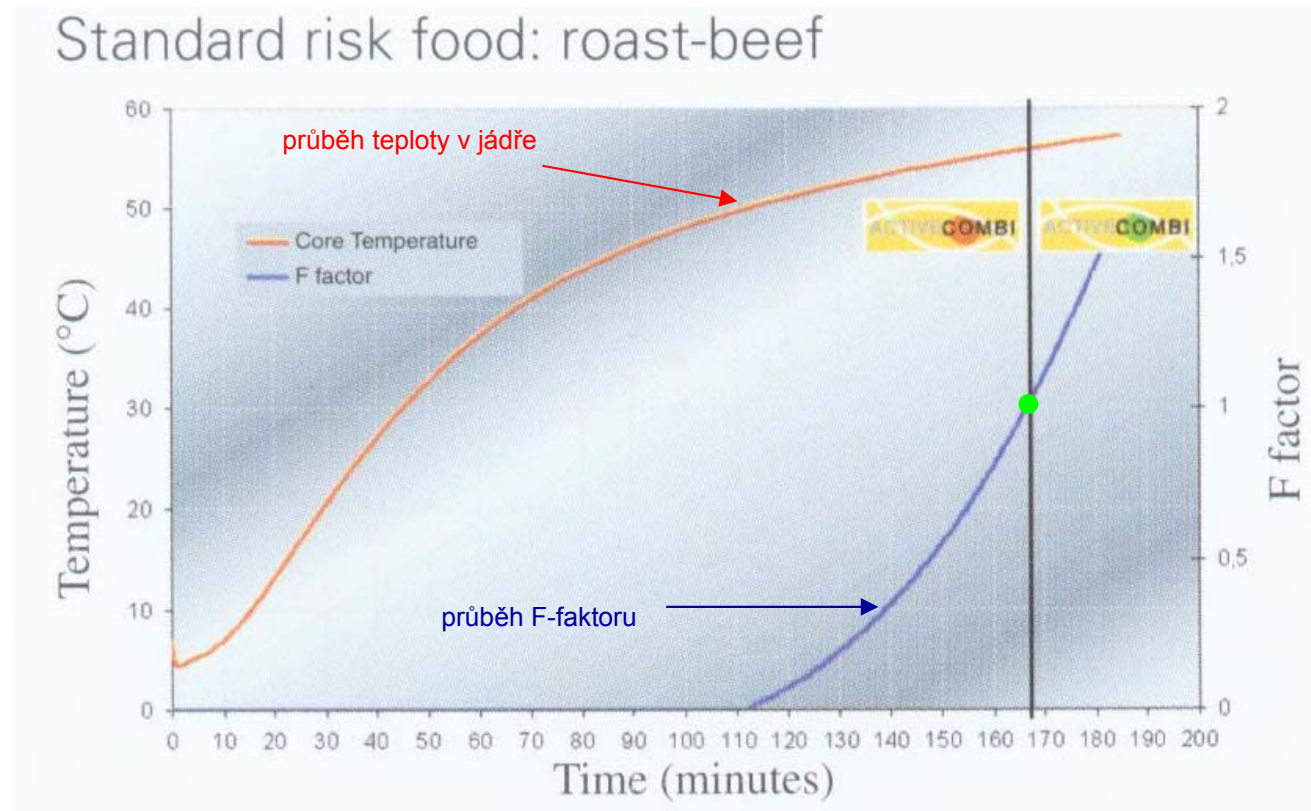
- **Teplota** - pomocí platinové pokrmové sondy se šesti měřícími body je měřena teplota v jádře pokrmu s tím, že jako referenční je brána nejnižší teplota ze všech 6ti měřených hodnot.

- **Pasterizační faktor F** - je mezinárodně uznávaný faktor, který stanovuje míru bakteriologické bezpečnosti potravin. Jeho hodnota je vztažena k teplotě uvnitř pokrmu a času tepelné úpravy. Zjednodušeně lze říci, že čím vyšší je hodnota F-faktoru, tím více byl pokrm vystaven tepelné úpravě a po delší dobu. Znamená to, že pokud je potravina vystavena vyšší teplotě, je zapotřebí kratší doby nutné pro zabezpečení bakteriologické bezpečnosti potravin a naopak, pokud je teplota nižší, je zapotřebí delší doby úpravy.

Mikroprocesorová jednotka konvektomatu permanentně zaznamenává teplotu v jádře a průběžně propočítává hodnotu F-faktoru v závislosti na uplynuté době úpravy.

Pokud parametry varného procesu jsou nastaveny tak, že není za požadovanou dobu dosaženo správné kombinace teploty v jádře a doby úpravy, bude proces označen za nesprávný a neodpovídající podmínkám mikrobiologické bezpečnosti.

V praxi to znamená, že pokud nastavíme dobu tepelné úpravy příliš nízkou na to, aby bylo v jádře dosaženo minimální potřebné teploty bude F-faktor nižší než je povoleno a proces bude tudíž neplatný.



1. Zvolit recept
2. Vždy použít pokrmovou sondu
3. Zvolit kategorii potravin podle rizikovosti



Standard = převážně červené maso



Zvýšené riziko = vepřové maso, ryby, drůběž

4. Na konci cyklu „mozek“ konvektomatu rozhodne o HACCP bezpečnosti tepelné úpravy:



Zelená = HACCP OK

Červená = tepelná úprava není dostatečná





- ❖ **Plně automatický čisticí cyklus**
- ❖ **Integrované řešení**
- ❖ **4 přednastavené programy**
- ❖ **Stačí jen spustit program a jít domů**



- po ukončení cyklu
přepnutí do režimu
stand-by
(po 15ti minutách)



- vestavěné mycí a
oplachové rameno

- automatické zchlazení
komory na 70°C

- 4 předprogramované cykly

funkce Green Spirit






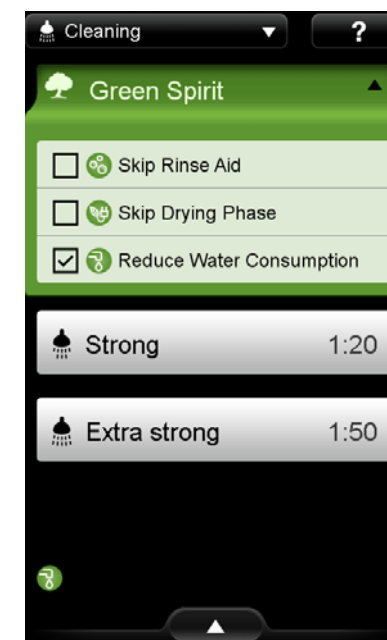
AUTOMATICKÉ MYTÍ KOMORY

Green Spirit

Thinking of you
Electrolux

Nové funkce automatického systému mytí komory:

-  Vynechat fázi sušení → **Úspory vody a energií**
(nutno otevřít dveře po skončení mytí komory)
-  Vynechat oplach → **Úspora detergentů, energie a vody**
(nutno provést oplach komory pomocí sprchy)
-  Snížená spotřeba vody → **Vypnutí systému zchlazování kondenzátu**
(nutnost správně dimenzovat ventilační systém)





air-o-steam[®] NXT

Thinking of you

 **Electrolux**

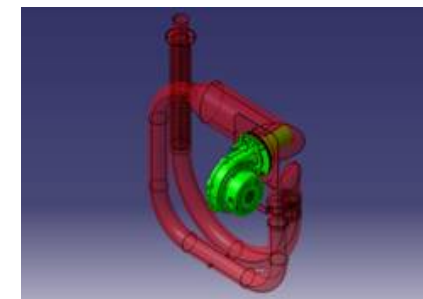
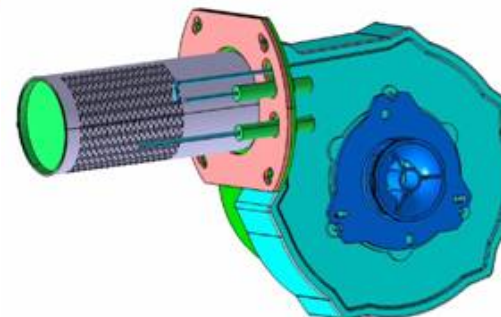
air-o-steam[®] NXT

nové plynové hořáky

Thinking of you
Electrolux

■ Nové plynové hořáky a výměníky

- zvýšená účinnost
- snížení emisí
- snížení hlučnosti
- zvýšení stability výkonu
- zvýšení spolehlivosti



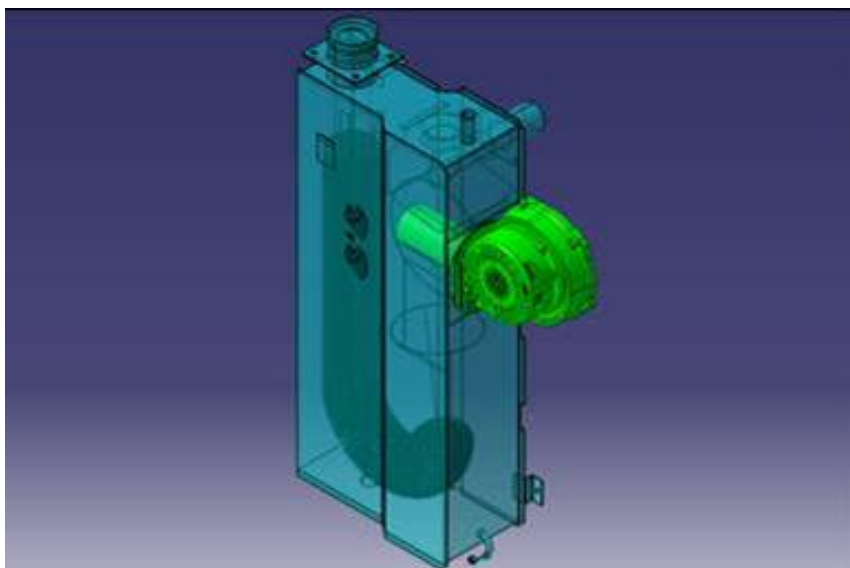
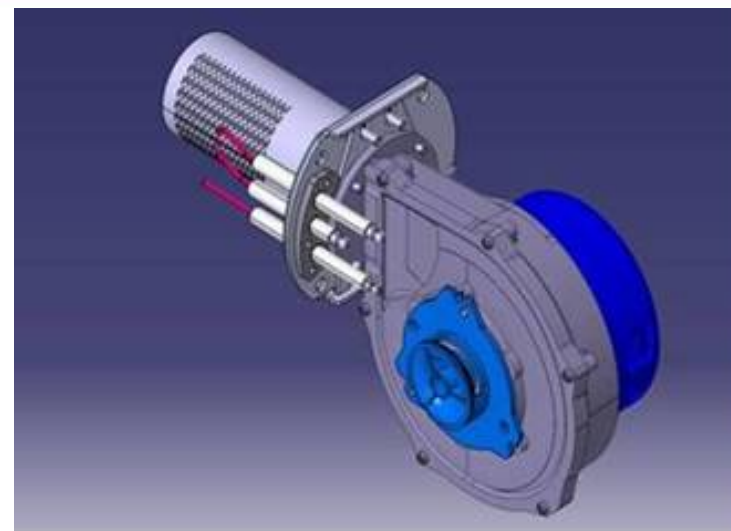
GasTec QA Certifikace pro nízké emise a vysokou účinnost



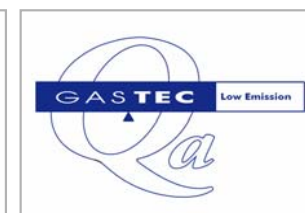
Plynové modely

Extra vysoká účinnost

Thinking of you
Electrolux



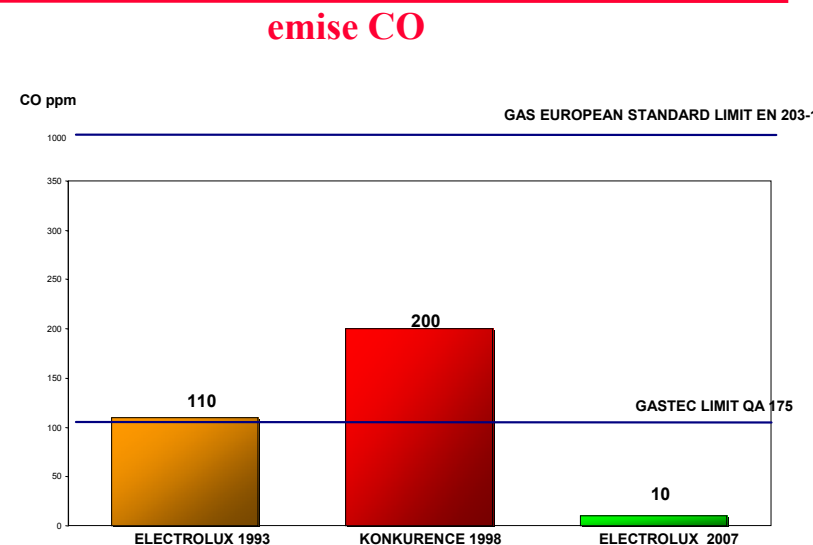
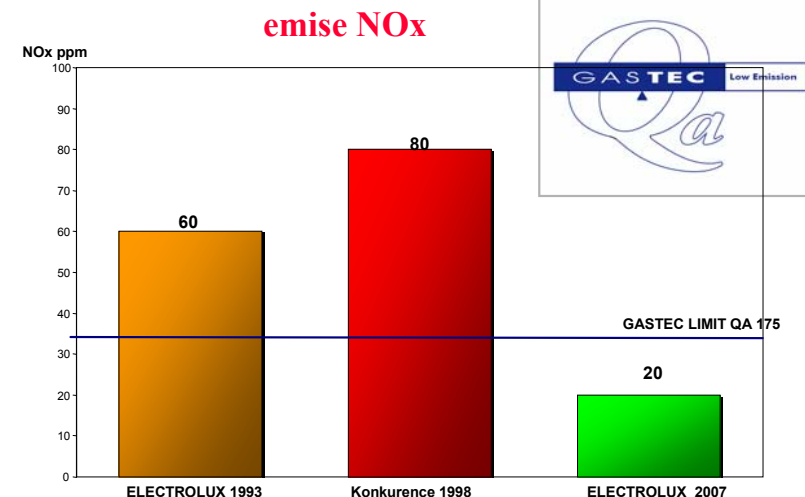
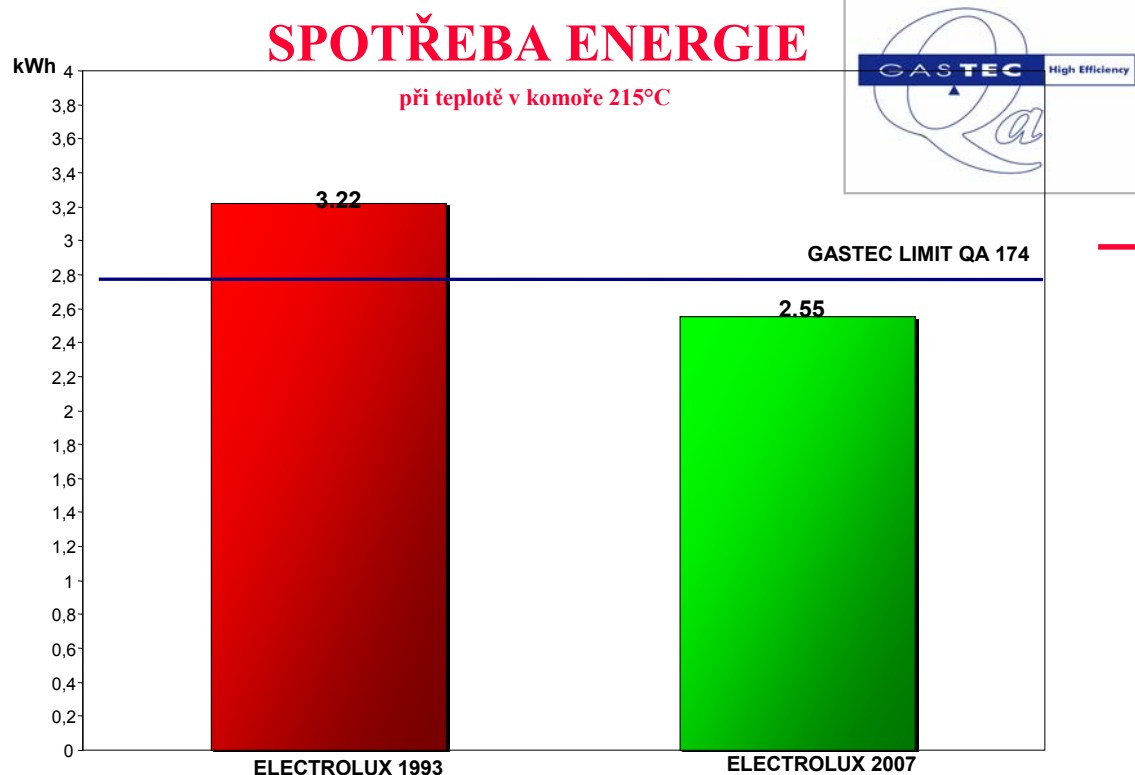
- Vysoká účinnost (85-90%) spalování plynu garantuje Vysokou účinnost a Nízké emise atmosférického hořáku



Vysoká účinnost, nízké emise, zásadní úspory



- Vysoká účinnost a nízké emise jsou certifikované



o 20% nižší spotřeba plynu = spousta peněz

- **Nový systém řízení plynového výkonu**

Během KOMBINOVANÉHO cyklu pracují plynové hořáky následovně:

*KOMBI – plný výkon => **Hořáky** komory **plný výkon**,
Bojler - **poloviční výkon**.*

V okamžiku, kdy se dočasně vypne hořák komory, pak sepne plynový bojler na plný výkon.

KOMBI – poloviční výkon: hořáky komory a bojleru pracují na poloviční výkon neustále.

PLYNOVÉ KONVEKTOMATY

vysoká účinnost a úspory



- 20% úspory spotřeby plynu znamená...



EKO ...LOGIE EKO ...NOMIE



Thinking of you
Electrolux

Kladný přístup k ochraně životního prostředí nejsou jen sliby ...



NXT hořáky

nízké emise
vysoká účinnost



Recyklovatelnost

recyklovatelnosti až **95%**



air-o-clima (Lambda Sensor)

Úspory vody
výroba pouze
nutného množství
páry



air-o-clean Green functions

úspory vody
úspory energie
úspory detergentů

