Thinking of you
Electrolux

Press Release
Electrolux Professional

February 2010

Сила в Единстве: Приготовь, Охлади и Регенерируй с air-o-system® NXT Generation от Electrolux

В стремлении создать оборудование, способное раскрыть таланты профессиональных кулинаров, Electrolux Professional разработал air-o-system® NXT Generation - комбинацию комби-печи air-o-steam® и шкафа скоростного охлаждения air-o-chill®, благодаря которой приготовление пищи и ее охлаждение являются частями единого процесса. Благодаря широкому ассортименту аксессуаров – банкетных структур и тележек, Air-o-system® NXT Generation позволяет оптимизировать работу любой кухни, продлить срок хранения блюд и сводит к нулю нежелательные потери.

Важным условием микробиологической безопасности пищи является поддержание соответствующей температуры в процессе тепловой обработки и последующего охлаждения / замораживания. Air-o-system использует новую технологию для мониторинга рабочего процесса согласно требованиям стандарта HACCP (АРККТ). И печи air-o-steam® и шкафы скоростного охлаждения / замораживания air-o-chill можно подключить к компьютерной сети через программный пакет EKIS (Electrolux Kitchen Integrated System). Это позволит осуществлять мониторинг и регистрировать параметры технологического процесса в соответствии с требованиями HACCP (АРККТ) в кухнях, расположенных в разных точках, используя любой сетевой, в том числе, и удаленный компьютер.

Пароконвектоматы air-o-steam® выпускаются в версиях с газовым и электрическим нагревом. Модельный ряд комби-печей и шкафов скоростного охлаждения/замораживания включает

агрегаты с объемом загрузки рабочей камеры 6, 10 или 20 уровней. Таким образом air-o-system® - это целый производственный комплекс, значительно сокращающий текущие затраты и обеспечивающий более качественный и микробиологически безопасный продукт для конечного потребителя.

«Приготовить»: комби-печи air-o-steam® от Electrolux

Чтобы соответствовать требованиям современных шеф-поваров, в пароконвектоматах air-o-steam® объединены традиционные способы тепловой обработки и новейшие технологические достижения. Возможность использовать один из трех режимов − конвекцию, паровую и комбинированную обработку (горячим воздухом и паром) − гарантирует максимальную гибкость кулинарного процесса. Каждый режим контролируется системой air-o-clima, в которой используется запатентованный компанией Electrolux Professional Лямбда-датчик, автоматически измеряющий реальную физическую величину уровня влажности в рабочей камере печи. Например, в комбинированном режиме функция air-o-clima поддерживает идеальный уровень влажности в рабочей камере, по необходимости добавляя или удаляя влагу из рабочей камеры. В результате снижаются весовые потери продукта и повышаются вкусовые качества блюда.

Печи air-o-steam® комплектуются термощупом с 6-ю сенсорными датчиками. Термощуп контролирует процесс приготовления блюда, принимая во внимание самый низкий зарегистрированный показатель температуры в сердцевине продукта и обеспечивает температурную стабилизацию процесса по прошествии бактериологической «зоны риска». Среди автоматических программ следует отметить режим ДТО (Деликатная Тепловая Обработка), который позволяет вдвое сократить весовые потери мясных блюд. Система принудительной циркуляции воздуха air-o-flow гарантирует равномерное распределение предварительно прогретого воздуха, поступающего извне.
Интересны и другие автоматические функции и режимы комби-печи air-o-steam® - такие как режим регенерации, программа Cook & Hold («Приготовить и поддерживать горячим»), созданные для обслуживания банкетов, или встроенная автоматическая система очистки air-

o-clean, которая одним нажатием кнопки обеспечивает полную очистку рабочей камеры.

В целях экономии энергоресурсов пароконвектоматы air-o-steam® от Electrolux (как электрические, так и газовые) при малой загрузке могут работать в режиме использования 1/2 мощности нагрева. Для эффективного использования электроэнергии и во избежание перегрузки энергосистемы все электрические модели печей рекомендуется подключать к центральному устройству перераспределения пиковых нагрузок. Газовые комби-печи air-o-steam® оснащены высокоэффективными горелками (2 патента Electrolux) с низкой эмиссией вредных продуктов сгорания. Горелки Electrolux отмечены сертификатом GASTEC QA от независимого эксперта Kiwa Gastec Certification. Эта организация является лидером на европейском рынке в области тестирования и сертификации продукции, связанной с использованием газа.

По сравнению с традиционными конвекционными и пароконвекционными печами, газовый пароконвектомат air-o-steam® позволяет на 20% сократить расходы на газ и снизить выделение в окружающую среду вредных продуктов сгорания, например, окиси азота. Тем самым применение air-o-steam® снижает производственные затраты и улучшает условия труда для кухонного персонала. Более того, для снижения энергопотребления пароконвектомат air-o-steam® оборудован уникальной системой изоляции рабочей камеры, которая сохраняет тепло, препятствуя его распространению во внешнее пространство. В результате снижаются затраты на кондиционирование воздуха в помещении кухни.

«Охладить и заморозить»: air-o-chill® от Electrolux

Процесс охлаждения пищи подчинен строгим санитарным требованиям и нормативам, регламентирующим конечную температуру и время ее достижения. Шкафы скоростного охлаждения/замораживания air-o-chill® от Electrolux позволяют гарантировать микробиологическую безопасность пищи при охлаждении и замораживании, благодаря использованию инновационных технологий, включая функцию air-o-check, которая автоматически определяет время, необходимое для охлаждения/замораживания продукта, на

Thinking of you
Electrolux

основании показаний термощупа.

Для охлаждения продукта в шкафу air-o-chill® от 90 до 3°C требуется менее 90 минут, для замораживания от 90 до -18°C − менее 240 минут. Система управления автоматически распознает корректность установки термощупа, и выбирает параметры цикла, ориентированные на его показания, упрощая работу оператора. Наличие функции импульсного пуска air-o-start обеспечивает безопасное и эффективное включение компрессора в работу после длительного простоя, что увеличивает производительность и срок службы оборудования air-o-chill®. Кроме того, цикл оттайки включается автоматически по мере необходимости в случае намерзания снеговой шубы на испарителе.

Система управления гарантирует постоянное поддержание оптимальных рабочих условий. Благодаря мониторингу температуры в сердцевине продукта с помощью 3-сенсорного термощупа и алгоритму сопоставления полученных данных с параметром заданной продолжительности цикла, шкафы air-o-chill® от Electrolux осуществляют охлаждение/замораживание продукта до момента достижения заданной температуры, переключаясь затем в режим холодильного или низкотемпературного хранения. Таким образом обеспечивается экономия энергоресурсов и защита продукта от структурных повреждений.

For more information, contact Julia Borzina: julia.borzina@electrolux.com

About Electrolux Professional. Electrolux Professional is a leading global supplier of professional foodservice and laundry solutions for the catering and hospitality industry that can match the expectations of the most demanding customer. With the most comprehensive range of appliances for food preservation and preparation, dishwashing, and laundry systems, Electrolux is a brand synonymous with reliability, innovation and sustainability. It has 70 years' experience and a portfolio of products designed according to strictest quality, safety and sustainability standards, Electrolux is recognized worldwide for its social and environmental performance and its product lines meet and exceed international standards and norms such as ECA, Gastec, EIA and Energy Star. Product lines are independently tested. It has sales of about 750 million EUR, approximately 3,000 employees, 12 factories, over 1,000 dealers and 1,000 service partners located in more than 40 countries. For more information, visit the web site: www.electrolux.com/foodservice