

Dział sprzedaży  
**HERNOX**  
www.hernox.pl  
Tel. 58 624 00 44  
Fax 58 624 29 18

*Thinking of you*  
**Electrolux**

**air-o-speed®**  
power & speed



**air-o-speed**

**Electrolux**



air-o-speed®:  
najszybszy piec  
konwekcyjno-  
parowy w świecie



# air-o-speed® Electrolux: unikatowa nowość rynkowa do dyspozycji dla Państwa



## Prędkość:

Air-o-speed® piec konwekcyjno-parowy z dużą wydajnością - gotuje 4x szybciej niż piece tradycyjne. Piec ten umożliwia przygotowanie 24 mrożonych kurczaków w ciągu 30 minut. Jeden Electrolux air-o-speed® swoją wydajnością zastąpi 2 piece konwekcyjno-parowe.

## Proste wykorzystywanie rozwiniętej technologii:

Air-o-speed® wyposażony jest w trzy możliwości nastawienia režimu gotowania: automatyczne, zaprogramowane oraz ręczne. W trybie automatycznym wystarczy wybrać rodzaj pokarmu, ilość, świeży czy mrożony, stopień upieczenia, a resztę sam wykona air-o-speed®.

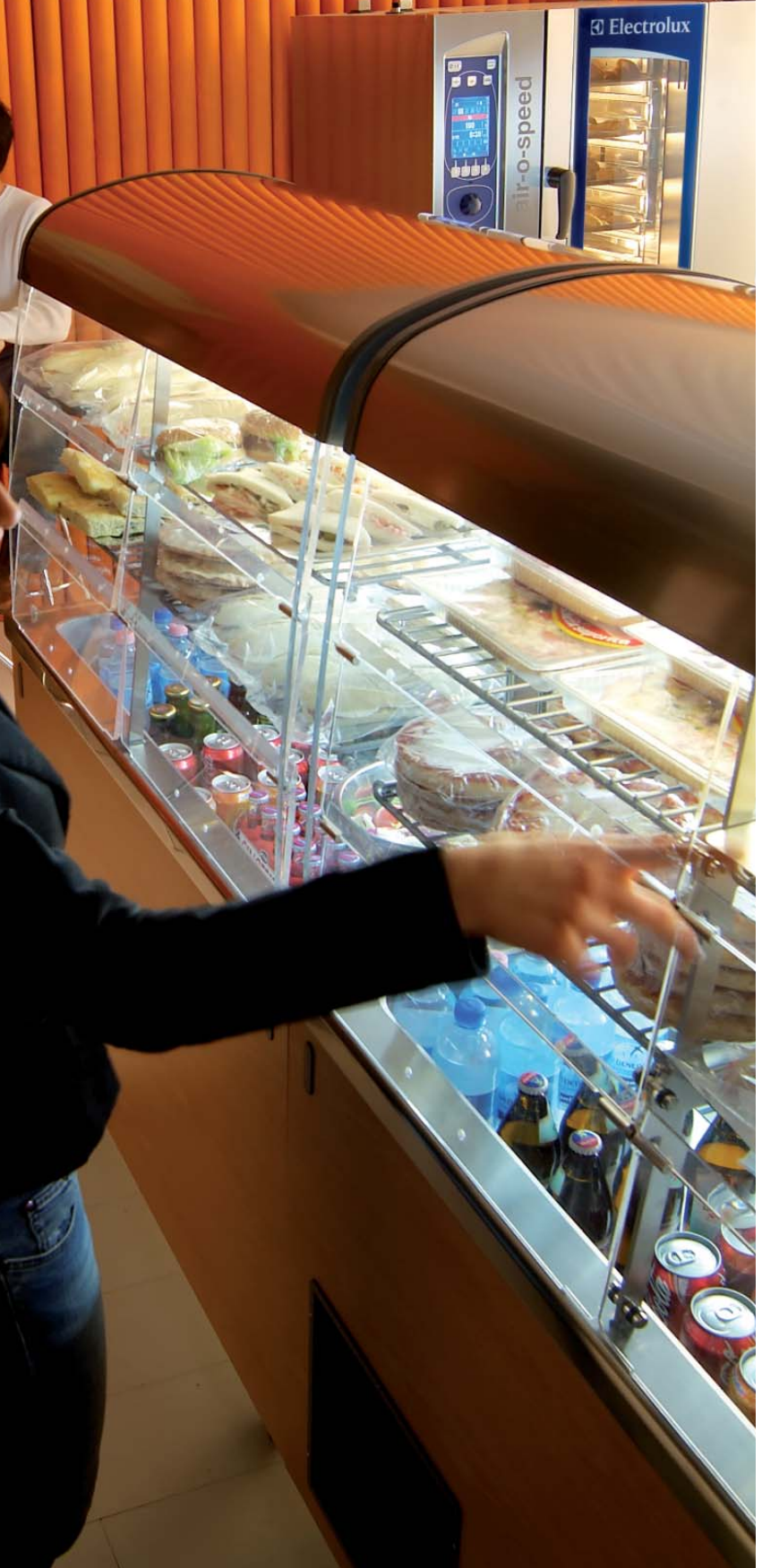


## Wysoka jakość:

Aż 10 nierdzewnych pojemników GN z jarzynami, mięsem, owocami morza albo produktami piekarniczymi jest zawsze doskonale przygotowanych bez przenikania zapachów. Gotowanie z produktów świeżych i zamrożonych. Już zadne długie rozmrażanie.

**Coffee Shop Menu**

<b>Breakfast sandwich</b>		
egg & cheese		\$ 2.56
w/ham, bacon or sausage		\$ 3.18
<b>Bagels</b>		
Single		\$ 1.08
1/2 Dozen		\$ 5.14
Dozen		\$ 8.22
Bagel w/ cream cheese		\$ 2.25
<b>Pastries / Croissants</b>		
Single		\$ 1.27
1/2 Dozen		\$ 6.39
Dozen		\$ 8.79
<b>Cold Beverages</b>		
iced Coffee - sm		\$ 2.18
iced Coffee - med		\$ 2.45
iced Coffee - lg		\$ 2.78
<b>Hot Beverages</b>		
Coffee - sm		\$ 1.79
Coffee - med		\$ 1.95
Coffee - lg		\$ 2.11
Tea - sm		\$ 1.18
Tea - med		\$ 1.29
Tea - lg		\$ 1.58



# air-o-speed®: zawrotna prędkość gdziekolwiek

## Różni klienci, różne placówki gastronomiczne, różne dania.

air-o-speed® swoją wszechstronnością przeznaczony jest do wykorzystywania w różnych typach placówek gastronomicznych. Skonstruowany został z myślą o dużej odporności, materiałem podstawowym jest stal nierdzewna AISI304 – przeznaczenie dla placówek z dużym nasileniem pracy.



### Catering/Banqueting:

System Cook&Chill, następna regeneracja i podawanie gościom - kiedykolwiek zajdzie potrzeba. Przystosujcie swoją placówkę do specyficznych wymagań dzięki kombinacji pieców konwekcyjno-parowych air-o-speed® z kompatybilnymi schładzarkami i zamrażarkami Electrolux air-o-chill.



### Hipermarkety:

Przygotujcie do swoich lad z ciepłymi daniami wszystko szybko, w dobrej jakości, bez straty czasu, zawsze świeże.



### Stolówki szkolne:

Skróćcie czas przygotowania pokarmów na połowę, aby dać sobie radę w godzinach szczytu w porze obiadowej. Przygotujcie świetne, jakościowe dania w jak najkrótszym czasie

# Porównajcie różnice air-o-speed® kontra tradycyjny piec konwekcyjno-parowy

## Jarzyzny



**Brokóły (świeże)**  
[czas -57%]



6'

air-o-speed®



14'

piec konwekcyjno-  
parowy

**Marchew (mrożona)**  
[czas -56%]



8'

air-o-speed®



18'

piec konwekcyjno-  
parowy

**Ziemniaki na parze (świeże)**  
[czas -60%]



8'

air-o-speed®



20'

piec konwekcyjno-  
parowy

## Ryby / Lasagne



**Łosoś (mrożony)**  
[czas -57%]



6'

air-o-speed®



14'

piec konwekcyjno-  
parowy

**Owoce morza (mrożone)**  
[czas -61%]



7'

air-o-speed®



18'

piec konwekcyjno-  
parowy

**Lasagne (mrożone)**  
[czas -55%]



50'

air-o-speed®



110'

piec konwekcyjno-  
parowy

## Mięso



**Hamburgery (świeże)**  
[czas -55%]



air-o-speed®

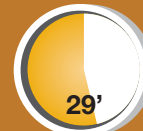


piec konwekcyjno-parowy

**Filet wieprzowy**  
[czas -43%]



air-o-speed®

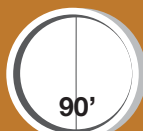


piec konwekcyjno-parowy

**Poławdwa (świeża)**  
[czas -22%]



air-o-speed®



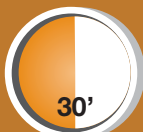
piec konwekcyjno-parowy

## Mięso z kurczaka



**Cały kurczak (mrożony)**

nie można zastosować



air-o-speed®

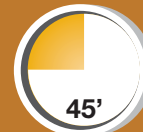


piec konwekcyjno-parowy

**Cały kurczak (świeży)**  
[czas -49%]



air-o-speed®



piec konwekcyjno-parowy

**Skrzydółka z kurczaka (mrożone)**  
[czas -52%]



air-o-speed®



piec konwekcyjno-parowy

## Wyroby piekarnicze



**Croissanty (mrożone)**  
[czas -56%]



air-o-speed®



piec konwekcyjno-parowy

**Muffiny (świeże)**  
[-65% time]



air-o-speed®



piec konwekcyjno-parowy

**Placki (mrożone)**  
[-67% time]



air-o-speed®



piec konwekcyjno-parowy

# Wypróbujcie zalety technologii multi-wave

zażądano o **Patent**

Jest to jak wykorzystywanie wspólnie pieca konwekcyjno-parowego i 3 profesjonalnych kuchенок mikrofalowych.

## GORĄCE POWIĘTRZE

- Suche ciepło
- Idealne do pieczenia w niskiej wilgotności
- Zakres temperatur: 30°C do 300°C



## PARA

- 100% nasycenie pary
- Idealna do owoców morza, ryb, jarzyn i sous-vide
- Niskocięplna para: 30°C do 100°C
- Superpara: 100°C do 130°C
- Para: 100°C



## KOMBINOWANY REŻIM

- Kombinacja pary i gorącego powietrza
- Idealny do mięs i ryb
- Zakres temperatur: 30°C do 250°C



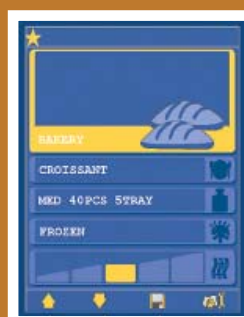
## MULTI-WAVE

- Patentowana technologia mikrofalowa
- W kombinacji z parą, gorącym powietrzem i reżimem kombi
- Umożliwia gotowanie/pieczenie mrożonych i świeżych produktów
- Skrócenie czasu przygotowania średnio o -50%

Multi-wave, przełom w technologii ogrzewania mikrofalowego, pracuje w kombinacji z parą, gorącym powietrzem i kombinowanym reżimem. Umożliwia równomierne przejście mikrofal przez pokarmy również przy użyciu standardowych pojemników GN ze stali nierdzewnej, a dzięki temu skrócenie czasu gotowania/pieczenia średnio o -50%. Komplet trzech magnetronów generuje emisję mikrofal o mocy do 3000W wewnątrz całej komory pieca konwekcyjno-parowego Electrolux air-o-speed®. Falowanie to jest wibrujące, a następnie ukierunkowane do pojemników nierdzewnych tak, że pokarm otoczony jest „chmurą” multifal. W odróżnieniu od tradycyjnych kuchенок mikrofalowych, technologia multi-waves umożliwia równomierne ogrzanie pokarmu również w nierdzewnych pojemnikach GN, niezależnie od ilości pokarmu w komorze. Pieczenie, gotowanie, duszenie, opiekanie – bez względu na to, czy w komorze pieca konwekcyjno-parowego air-o-speed™ znajduje się jedna, dwie albo dziesięć blach

# Trzy nastawienia na jednym wyświetlaczu

Trzy prosto sterowane režimy – automatyczny, zaprogramowany i manualny.



## Automatyczny

Wystarczy wybrać typ pokarmu, wielkość/pojemność wkładu, świeże czy mrożone, stopień opieczienia – resztę air-o-speed® automatycznie wykona sam.



## Zaprogramowany

Bardzo łatwo można zaprogramować własne przepisy. Nacisnąć przycisk, a air-o-speed® wykona wszystko zgodnie z zaprogramowaniem.



## Manualny

Wybrać režim gotowania, nastawić temperaturę w komorze, czas albo temperaturę rdzenia, mierzoną 6-cio punktową sondą pokarmową.

# ... i nadto oprócz technologii multi-wave

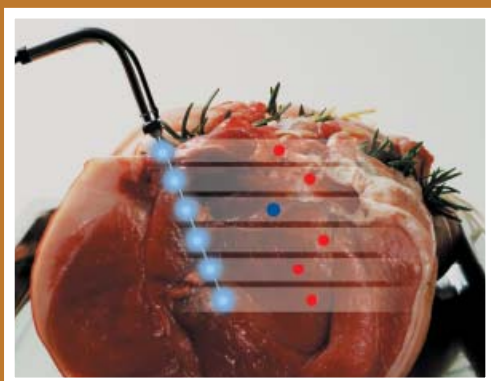


### air-o-clima:

stała regulacja wilgotności zapewnia idealne warunki do pieczenia. Wyłącznie od Electrolux.



Patentowano



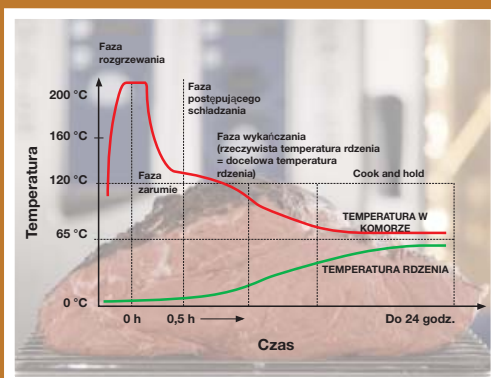
### 6-cio punktowa sonda pokarmowa:

dokładne, ciągłe mierzenie temperatury w rdzeniu pokarmu z dokładnością 0,5°C.



### air-o-clean:

Zaintegrowany, automatyczny system mycia komory zapewnia doskonałą czystość Waszego pieca konwekcyjno-parowego air-o-speed®.



### LTC Low Temperature Cooking:

Zaintegrowany, specjalnie zaprogramowany cykl pieczenia/duszenia w niskiej temperaturze. Doskonała obróbka cieplna całych sztuk mięsa, automatyczne nastawienie ogrzewania i nawilżenia w celu osiągnięcia bardzo niskich strat masy (tylko 5-15%), doskonałej struktury i koloru, bez wyschniętej i za bardzo twardej skórki.

**LTC**

Low Temp Cooking

zarejestrowano Patent

# Wyposażenie opcjonalne

Piec konwekcyjno-parowy air-o-speed® w kombinacji ze schładzarkami i zamrażarkami Electrolux air-o-chill – kompleksowe rozwiązanie Waszej placówki.



<b>Podstawy</b>	<b>922083</b>	PODSTAWA OTW. DLA AIR-O-SPEED 10GN1/1
	<b>922084</b>	PODST. ZE WSPORN. NA TACE DO AIR-O-SPEED
	<b>922003</b>	KÓŁKA DLA PODSTAWY AOS
	<b>922021</b>	WSPORNIK DO PODSTAWY
	<b>922012</b>	4 NAST. NÓŻKI
<b>Manipulacja</b>	<b>922004</b>	WÓZEK DO STELAŻA
	<b>922006</b>	STELAŻ DO 10XGN1/1 O ODSTĘPACH 65 MM**
	<b>922009</b>	STELAŻ DO 8XGN1/1 O ODSTĘPACH 80 MM
	<b>922073</b>	KÓŁKA DLA PODSTAWY AOS
	<b>922085</b>	STELAŻ (UCHWYT I KÓŁ.) DLA AIR-O-SPEED*
<b>Bankiet</b>	<b>922013</b>	POKROWIEC TERMOIZOL. NA STELAŻ 10XGN1/1
	<b>922015</b>	STELAŻ DLA 29 TAL. ODS. 65 MM
	<b>922071</b>	BANK. STELAŻ DLA 23 TAL., ODS. 85MM
<b>Tace</b>	<b>922017</b>	2 SZT. RUSTY GN1/1 DO STELAŻA
	<b>922036</b>	2 RUSZTY GN 1/1 DO KURCZ.-8 SZT.NA RUSZT
	<b>922090</b>	POJEM. GN 1/1 GŁ=20MM,NIE PRZYWIERAJĄCY
	<b>922091</b>	POJEM. GN 1/1 GŁ=40MM,NIE PRZYWIERAJĄCY
	<b>922092</b>	POJEM. GN 1/1 GŁ=65MM,NIE PRZYWIERAJĄCY
	<b>922093</b>	GRILL DO PIECA (ALUMINIUM) GN 1/1
	<b>922215</b>	GRIL. RUSZT, GN1/1
	<b>922239</b>	2 KOSZE DO FRYT.
	<b>Pieczenie</b>	<b>922066</b>
<b>922070</b>		KÓŁKA DLA STELAŻA PIEKAR. AOS 6&10GN*
<b>922189</b>		TAC,(400x600x38), PERF., ALU/SILICON
<b>922192</b>		TAC (GN1/1-38), PERF., ALU/SILICON
<b>922190</b>		TAC (400x600x20), PERF., ALU
<b>922191</b>		TAC (400x600x20), PEŁNY, ALU
<b>922193</b>		TAC (GN1/1-20), PERF., ALU
<b>922194</b>		TAC (GN1/1-20), PEŁNY, ALU
<b>Uzdatnianie wody</b>	<b>922305</b>	ZMIĘKCZACZ AUTOMATICZNY
	<b>922306</b>	ŻYWICA DO ZMIĘKCZACZA WODY
	<b>922186</b>	FILTR WODNY DO PIECA
	<b>881457</b>	DRUKARKA HACCP BASIC

\* niezbędne w przypadku wykorzystywania z wsadem

\*\* w przypadku instalacji „ruchomej”



Dział sprzedaży  
**HERNOX**  
[www.hernox.pl](http://www.hernox.pl)  
Tel. 58 624 00 44  
Fax 58 624 2918