

Multi-ondas misto 10 grelhas GN 1/1

O air-o-speed™ é o forno misto mais rápido do mundo. Usa a tecnologia de ponta Multi-ondas em combinação com vapor tradicional, convecção ou tecnologias de confeção mistas. Os tempos de confeção podem ser reduzidos em cerca de 50%, enquanto fornece a mesma ou superior qualidade alimentar como os fornos Mistos mais avançados. Ao contrário da tecnologia micro-ondas tradicional, as Multi-ondas permitem que 10 recipientes do alimento sejam confeccionadas de forma uniforme e permite o uso de recipientes de metal. Através da utilização de Multi-ondas e Misto pode assar, cozer, guisar, confeccionar ao vapor, regenerar, etc. Com os fornos tradicionais de micro-ondas pode apenas voltar a aquecer ou confeccionar os alimentos que contenham água. O air-o-speed™ pode funcionar com uma carga única ou com carga total sem sacrificar a qualidade dos alimentos. Podem ser confeccionadas diversas tipologias de alimentos na perfeição, mesmo que estejam congelados.



MODOS OPERATIVOS

- **Velocidade.** Mais rápido 50% que um forno misto. A elevada capacidade do air-o-speed™ pode confeccionar 24 galinhas, de congeladas até perfeitamente assadas em 30 minutos. Confeccione ao vapor, coza, asse ou regenere com elevada qualidade e tempos recorde. Substitua dois fornos convencionais por um air-o-speed™.
- **Flexibilidade.** Confeccione na perfeição e em todos os momentos até 10 recipientes de vegetais, carne, marisco ou bolos. Misture e combine sem transferências de sabor. Confeccione a partir de alimentos frescos ou congelados. Terminaram as descongelações. Regenere com vapor e convecção automaticamente.
- **Tecnologia simplificada.** Três opções de confeção simples: automática, pré-programada e manual. Seleccione o tipo de produto alimentar, a carga, fresco ou congelado e o nível de cozadura e o air-o-speed™ faz o resto.

- **Multi-ondas** (máx. 3000 W): tecnologia revolucionária micro-ondas que combina convecção com vapor e misto; Patente pendente.
- **Ciclo de Convecção** (máx. 300°C): ideal para confeccionar carne sem humidade e "au gratin". Conjuntamente com a função de meia-potência, é ideal para todos os tipos de confeção de produtos de padaria ou pastelaria. A humidade gerada pelos próprios alimentos pode ser controlada pelo air-o-clima para confeções naturais.
- **Ciclo de Vapor** (máx. 130°C): indicado para produtos que podem ser confeccionados em água. A confeção a vapor respeita as propriedades organolépticas dos alimentos e reduz a perda de peso.
- **Ciclo Misto** (máx. 250°C): ideal para a maior parte das confeções. Redução impressionante de encolhimento e tempos de confeção.

- O air-o-speed™ pode confeccionar através do controlo do tempo de confeção ou através da temperatura no núcleo do alimento.
- **Ciclo de Regeneração:** produz as melhores condições de humidade para um aquecimento rápido dos produtos a serem regenerados (máx. 250°C).
- **Velocidade do ventilador:** Velocidade total ou meia (para confeções delicadas como confeccionar bolos). Através da utilização da função "hold", está disponível uma terceira velocidade de ventoinha. Funciona por impulsos (5 segundos com ventilação total, depois 120 segundos de inércia) para processos longos e gentis como é necessário para grandes pedaços de carne. A utilidade "hold" é também perfeita para manter os alimentos aquecidos no fim do ciclo de confeção.
- **Ciclo de baixa potência:** para confeções delicadas como confeções de bolos.

Electrolux air-o-speed™
Multi-ondas misto 10 grelhas GN 1/1

- **Eco-Delta:** a temperatura no interior da câmara de confeção é mais elevada do que a do alimento e aumenta correspondentemente.
- **Confeção a baixa temperatura** (ciclo automático): é indicado para grandes peças de carne, selecciona automaticamente os parâmetros de confeção para alcançar a menor perda de peso. Tem como característica o ARTE (Estimativa algorítmica de tempo residual).
Ciclo de ar quente com válvula de câmara aberta para evacuar a humidade.
- **Memória de 100 programas.** Fases de sequência automática (7).
- **Fase de Pausa:** defina um tempo para atraso no início dos programas de confeção ou para programar uma pausa entre dois ciclos de confeção (por exemplo para permitir o crescimento).
- **Air-o-clean:** 4 ciclos diferentes, pré-programados para limpar a câmara de confeção de acordo com as necessidades actuais. O sistema de limpeza está incorporado (sem dispositivos adicionais).
- **Arrefecimento rápido da câmara:** útil quando é preciso passar para um tipo de confeção que necessita de uma temperatura mais baixa que a câmara apresenta.

- Injecção manual de água na célula.
- Chuveiro manual retráctil incorporado.
- Drenagem do gerador de vapor de água com sistema automático de diagnóstico de calcário
- **Gestão HACCP em dotação:** permite registar os programas de confeção de acordo com as normas HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos). De acordo com o sistema requisitado é possível registar a informação da confeção na impressora do forno (opcional) ou directamente para um Computador Pessoal.

DESEMPENHOS

- **Air-o-clima** [Patente] : controla e exhibe o grau de humidade exacto (um grau de exactidão) da atmosfera em ar quente, misto e ciclos de regeneração. O air-o-clima mede fisicamente o nível de humidade real no interior da câmara e age de acordo com o valor definido. O air-o-clima também regula o excesso de humidade criada pelos alimentos nos ciclos de ar quente.
- **Air-o-flow:** envia ar fresco do exterior através do ventilador. O ventilador puxa o ar da parte posterior do forno após o pré-aquecimento, sem comprometer a uniformidade do processo de confeção. Sonda alimentar multi-sensor: 6 sensores, ½ °C de exactidão.

CONSTRUÇÃO

- Totalmente em aço inox 304 com câmara de confeção sem juntas ou intervalos.
- Pernas ajustáveis em altura.
- Porta com vidro duplo e revestimento térmico para reduzir a temperatura dos painéis exteriores, mesmo com as temperaturas de funcionamento mais elevadas, com duas fases de abertura para permitir a saída do vapor, fornecendo segurança máxima e para facilitar as operações de carga e descarga.
- Lâmpada de halogéneo na câmara de confeção.
- Unidade vaporizadora incluída em dotação.
- Acesso aos componentes principais a partir do painel frontal.
- Sonda de platina na caldeira para detectar a presença de crescimento de calcário.
- Protecção de água IPX5.
- Air-o-speed™ está em conformidade com os requerimentos de segurança VDE.
- Diagrama de instalação
D= tubo de drenagem de sobre-enchimento
U= entrada de ar
P= saída de fumos
N= entrada de água fria

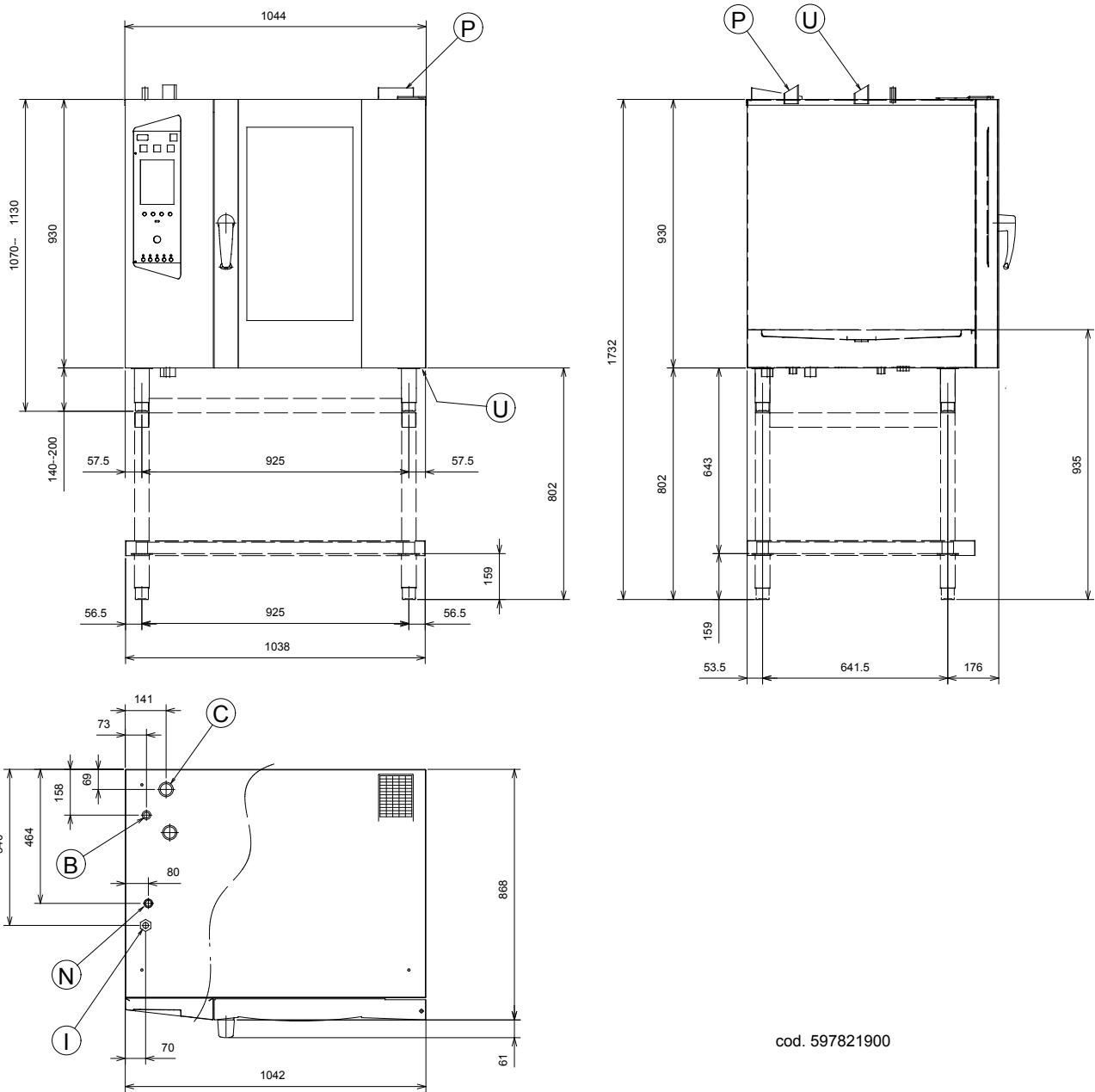
	AOW101EA 260153
DADOS TÉCNICOS	
Alimentação	Eléctrico
Nível funcional	Programável; Topo
Tipo grelhas	1/1 Gastronorm;
Capacidade da prateleira	10;
Ciclos de confeção - °C	
ar-convexão	250
vapor	100
misto	250
Convecção	●
Vapor	●
Convecção/vapor	●
Controlo de humidade	●
Regeneração	●
Ventilador 2 velocidades	●
Sonda térmica	●
Sonda Multi Pontos	●
Ciclo limpo	●
Nº programas	100
Dimensões externas - mm	
largura	1044
profundidade	868
altura	1070
Dimensões internas - mm	
largura	460
profundidade	715
altura	736
Potência - kW	
caldeira	17
auxiliar	0.5
câmara de confeção	17
potência eléctrica	23
auxiliar	0.5
Peso líquido - kg.	240
Tensão de alimentação	400 V, 3N, 50

**Electrolux air-o-speed™
Multi-ondas misto 10 grelhas GN 1/1**

	AOW101EA 260153
ACESSÓRIOS EM dotação - n	
ESTRUTURA 10GN1/1 PASSO 65MM (STD)	1
ACESSÓRIOS A PEDIDO	
2 GRELHAS GN1/1 P/FRANGOS (8 POR GRELHA)	922036
ARM. BASE+SUP. RECIP. FORNO AIR O SPEED	922084
BASE ABERTA P/FORNO AIR O SPEED 10GN1/1	922083
CARRO P/FORNO 6+10 GN1/1	922004
COBERTURA TERMAL PARA 10 GN 1/1	922013
ESTRUTURA (RODAS+PEGA) FORNO AIR O SPEED	922085
ESTRUTURA 10GN1/1 PASSO 65MM (STD)	922006
ESTRUTURA 8 GN1/1 PASSO 80MM	922009
ESTRUTURA PARA PRATOS 10 GN 1/1	922015
GRELHA BANQUETE 23 PRATOS 85MM 10GN1/1	922071
GRELHA FRITAR GN 1/1 PARA FORNOS	922215
GRELHA P/FORNO (ALUMINIO) GN1/1	922093
GRELHA TAB.PAST.(400X600)AOS 10 1/1,80MM	922066
IMPRESSORA P/ FRIG. VERSÃO BÁSICA HACCP	881457
KIT (RODAS+DOBRADIÇAS) P/ AOS 6&10 GN	922073
KIT PASTELARIA (RODAS+DOBRAD.JAOS 6&10GN	922070
KIT RODAS P/BASE FORNO 6+10 GN1/1	922003
PAR GRELHAS AISI 304 GN 1/1	922017
RECIPIENTE PERF.(400X600X20)4 BOR. ALUM	922191
RECIPIENTE PERF.(400X600X20)4 FIL ALUM	922190
RECIPIENTE PERF.(400X600X38)5 FIL AL/SIL	922189
RECIPIENTE-U NÃO ADERENTE GN1/1 A=20 MM	922090
RECIPIENTE-U NÃO ADERENTE GN1/1 A=40 MM	922091
RECIPIENTE-U NÃO ADERENTE GN1/1 A=65 MM	922092
SUPORTE RECIPIENTES P/FORNOS 6+10 GN1/1	922021
TAB.PAST.(325X530X38) 4 ABAS-ALU. PERF.	922193
TAB.PAST.(325X530X38) 4 ABAS-ALU. PERF.	922194
TABULEIRO(325X530X38)4 L-ALU.PERF/SILIC.	922192

**Electrolux air-o-speed™
Multi-ondas misto 10 grelhas GN 1/1**

260153



cod. 597821900

LEGENDA		AOW101EA 260153
B - Ligação água fria		3/4"
C - Esgoto		1"1/4
I - Ligação eléctrica		400 V, 3N, 50
N - Entrada água de arrefecimento		3/4";