

ecostore
Buzdolapları



Electrolux



Thinking of you
Electrolux

Müşterilerimiz herşeyden önce gelir

Electrolux Profesyonel, müşterilerimizin görüş ve taleplerine hep öncelik verdi; bu sayede yıllardır yenilikçi teknolojik çözümler geliştiriyoruz. Buzdolaplarındaki doğaya zararlı soğutucu gazları ortadan kaldıran ilk firma biz olduk. Cihaz performansını tam kontrol edebilmek için akıllı elektronik çözümleri biz geliştirdik. 75 mm kalınlıkta izolasyonlu ve IP21 suya karşı koruma sınıflı buzdolaplarını ilk biz yarattık. Entegre kapı kollu buzdolapları da bizim icadımızdır. Ama en büyük önemi hep enerji tasarrufuna ve cihazlarımızın dayanıklılığını artırmaya verdik. Bunları sadece takdir edilmek için de yapmadık; en önemli ödülümüz müşterilerimizin yaşamlarını kolaylaştıran cihazlar ürettiğimizi bilmek oldu. Electrolux Profesyonel her zaman sizi düşünür!



Verimlilik

Electrolux **ecostore** buzdolapları standart buzdolaplarıyla karşılaştırıldığında %65 daha az enerji harcar.



Performans

Electrolux buzdolapları gıda maddelerinin saklanması için mükemmel ekipmanlardır.



Kapasite

Electrolux **ecostore** buzdolapları pazardaki benzer cihazlarla karşılaştırıldığında ortalama 50 litre daha fazla stoklama kapasitesine sahiptir.



ecostore Premium:
gelişmiş dijital elektronikte yeni
jenerasyon

ecostore Touch:
dokunmatik kontrol paneli ile
performans üzerinde tam kontrol

ecostore:
dijital kontrol ve hijyenik
tasarım



► **Tel çerçevesi kondenser**

Her zaman yüksek performansı garanti altına alan temizlik gerektirmeyen kondenser



► **LCD Dokunmatik ekran**

Kolay kullanımlı, yenilikçi, dokunmatik göstergeli kontrol paneli



■ **Kapı kilidi**

Emniyet



► **Optiflow**

Soğuk havanın eşit biçimde dağılımı için dikey ve yatay hava sirkülasyonu



► **Inovatif hava konveyörleri**

mükemmel ve hızlı hava dolaşımı sağlar ve temizlik amacıyla kolayca yerinden sökülebilir



■ **Yuvarlak köşeler ve demonte paslanmaz raf rayları ve raflar** iç kabinin temizliğini çok kolaylaştırır



■ **Maksimum denge ve esneklik.** Paslanmaz çelik ayaklar, döner tekerlekler, beton baza veya marın tip ayaklar üzerine monte edilebilir

■ Tüm modellerde standarttır.



Yüksek verimlilikte komponentler

Düşük elektrik tüketimli
kompresörler, geniş yüzeyli
evaporatörler ve yüksek
verimli fanlar



Gizli evaporatör

Maksimum iç kapasite



LED kabin aydınlatması

Çok düşük enerji sarfıyatı
(Cam kapılı modellerde
neon ışıklar)



IPX5 suya karşı koruma

Cihazın ön tarafı tümüyle su
geçirmez bir dizayna sahiptir



**Buzdolaplarının 75 mm
kalınlıkta izolasyonu ve
özel kapı contası tasarımı
düşük enerji tüketimini
garanti altına alır**



Demonte,

geniş, üç odacıklı "balon"
profilli kapı **contaları** kapıyı
sıkı sıkıya kapalı tutar
ve **ısı kaybını minimum
düzeye indirir**



► Bazı modellerde standart özelliklerdir.

Düşük enerji tüketimi...



Profesyonel buzdolabınızın haftanın 7 günü, günün 24 saatinde ne kadar enerji tükettiğini hiç düşündünüz mü? Electrolux ecostore buzdolaplarıyla elektrik faturalarınızı %65 düşürebilir ve yılda 720 Euro'ya varan oranda tasarruf edebilirsiniz.



Toplamda %65 tasarruf

Birçok yenilikçi özelliği sayesinde Electrolux ecostore buzdolapları standart modellere kıyasla %65 daha az enerji tüketir:

- Akıllı hava sirkülasyon sistemi **Optiflow** en iyi soğutma performansı ve eşit bir soğutma sağlamak için soğuk havayı kabin içindeki yüke aktarır.
- Kabin duvarlarının **75 mm kalınlıkta Siklopentan izolasyonu**, soğutma ünitesinin 60 mm kalınlıkta izolasyonu ve 3 odacıklı, dolayısıyla üç kademeli izolasyon sağlayan "balon" profilli manyetik kapı contası yoğunlaşmayı azaltarak enerji kaybını minimum seviyeye indirir.
- **Yüksek verimli komponentler**: Düşük enerji gereksinimi olan kompresörler, geniş yüzeyli evaporatörler ve yüksek verimli fanlar.
- **R290 doğal soğutucu gaz (Hidrokarbon)**, diğer soğutucu gazlardan daha verimlidir; enerji tüketimini yaklaşık %12 oranında azaltır ve küresel ısınma etkisini hafifletir. R290, daha az aşındırıcı etkisi olan bir soğutucu gazdır; bu özelliği ile kompresörün ömrünü uzatır ve bakım maliyetlerini azaltır.
- Akıllı otomatik defrost sistemi **Frost Watch Control**, yalnızca ihtiyaç olduğunda defrost işlemi gerçekleştirir.

HFC, HCFC & CFC içermeyen Siklopentan köpük

Electrolux buzdolapları ve derin dondurucularının izolasyon köpüğünde Siklopentan kullanılır. Siklopentan ozon tabakasına zarar vermeyen dolayısıyla sera etkisine yolaçmayan bir hidrokarbon (HC) gazdır ve kesinlikle daha yüksek bir performans sağlar. (İmalattan sadece 42 gün sonra, geleneksel köpük gazlarının etkisi Siklopentan köpüğe kıyasla %18 azalır.)

Yılda 720 Euro'ya varan oranda tasarruf edin.

CECED İtalya tarafından yapılan çalışmalarda, bir ecostore (Sınıf 7) buzdolabının eşdeğer bir buzdolabına (Sınıf 1) kıyasla yılda 720 Euro'ya varan tasarruf sağladığı görülmektedir.*



Enerji verimlilik sınıfı

	1	2	3	4	5	6	7	1. ve 7. sınıf arası tasarruf (€/yıl)*
Enerji maliyeti (€/yıl)*								
Derin dondurucu	1.200	1.010	930	830	710	620	480	720
Buzdolabı	530	350	330	300	260	210	170	360

* ceceditalya (Ulusal Ev Tipi ve Profesyonel Cihaz Üreticileri Derneği) tarafından yapılan potansiyel enerji tasarrufu konulu çalışmalarda sınıf 1 buzdolapları ve derin dondurucuların eşdeğer sınıf 7 buzdolapları ile kıyaslanmasıyla (0.17 Euro/kwh enerji maliyeti ve 600 lt'nin ortalama net hacmi temel alınmıştır) bulunmuştur. Enerji sınıflandırma etiketi E.C.E. 1 ile 7 arasında sıralanır.

...ve en yüksek verimlilik

FROST WATCH CONTROL

*Enerji tüketiminde maksimum tasarruf
ve en yüksek gıda kalitesi!*

Frost Watch Control[†]

ecostore Touch, defrost işlemini sadece gerektiğinde gerçekleştirerek büyük bir enerji tasarrufu sağlar. Frost Watch Control[†] patentli bir algoritmadır*; buzdolabının 4 farklı sondasından ve entegre hafızadan gelen bilgileri (kapının açılma sayısı, açık kalma süresi vb.) ayrıntılı biçimde inceleyerek defrost sayısını minimum düzeyde tutar. Defrost devresi sadece evaporatörde buz oluşunca aktive olur ve buz erir erimez sona erer.

Frost Watch Control

ecostore Premium modellerindeki gelişmiş elektronik sistem, defrost işleminin ne zaman aktive olması gerektiğini otomatik olarak hesaplar. Akıllı bir algoritma, set edilmiş sürelerle ve buzdolabı kapısının ne sıklıkta açıldığına göre defrost işleminin ne zaman gerekli olduğunu öngörür. Kapının daha az açılması daha az defrost ve daha fazla enerji tasarrufu anlamına gelir.

Eco defrost^{**}

Bu buzdolaplarındaki gelişmiş defrost sistemi ve daha az enerji gerektiren evaporatör fanı %15 enerji tasarrufu sağlar.

Set edilmiş sıcaklıklara göre defrost tipi değişiklik gösterir.

- +2°C'nin altında elektrik defrost kullanılır.
- +2°C'nin üzerindeki ısılarda konveksiyon hava defrostu kullanılır.

* Patent numarası: EU 1070925

** **ecostore Touch** ve **ecostore Premium** modellerinde



Defrost suyunun otomatik olarak buharlaştırılması

Elektrikli ısıtıcılar yerine kompresörden gelen sıcak gazla yapılan buharlaştırma işlemi enerji tüketimini azaltır (uzaktan soğutmalı modeller hariçtir).

Optiflow



Optiflow Electrolux buzdolaplarındaki akıllı hava sirkülasyon sisteminin adıdır. Optiflow, yüksek soğutma performansı ve eşit ısı dağılımı için soğuk havayı kabin içindeki gıda yüküne aktarır.

Optiflow nedir?

Optiflow raflar arasında ve gıda maddeleri üzerinden hava akışını garanti altına alır, optimal ısı eşitliği sağlar ve enerji tasarrufuna katkı sağlar.

Nasıl?

- Standard buzdolaplarında kabin içinde soğuk havayı yukardan aşağıya hareket ettirebilmek için çok enerji harcayan güçlü fanlar gereklidir. Hava akışının önünde ne kadar direnç olursa, o kadar fazla enerji harcanır.
- **ecostore** buzdolaplarında*, derinliği azaltılan evaporatörün yeni şekli sayesinde hava akışında direnç minimum seviyeye inmiştir; böylece en iyi soğutma sonucu elde edilmiştir.



Eşit ısı dağılımı

- Hava sirkülasyonunun hem dikeyde hem de yatayda gerçekleşmesi, kabin içinde eşit ısı dağılımını garanti altına alır.
- Ön ve yan yüzeylerin düz oluşu hava akışını kolaylaştırır.
- Yeni, demonte hava konveyörleri mükemmel ve hızlı bir hava dağılımı sağlar.
- Bütün raflar ağızına kadar dolu olsa bile verimli bir operasyon sağlanır.



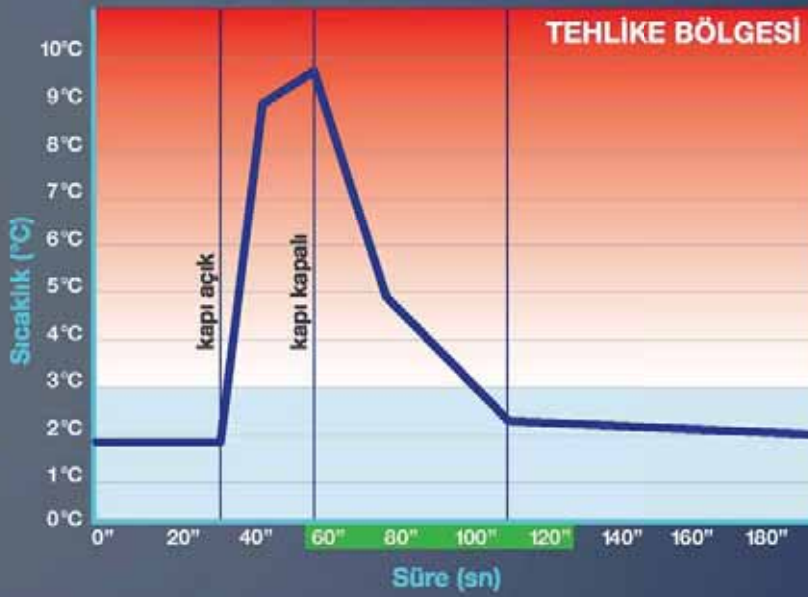
* **ecostore** Touch ve **ecostore** Premium modelleri

Performansda sınıfının en iyisi



*Merak etmeyin artık yiyeceklerinizin kalitesi tehlikeye girmeyecek!
Electrolux buzdolapları, yiyeceklerinizin en iyi şekilde korunması için mükemmel bir çözüm sunar.*

Kapıyı kapattıktan sonra 60 saniyeden daha kısa bir süre içinde, (+2 °C'ye set edilmiş) ecostore buzdolabının kabin ısısı, güvenli bölgeye (+3 °C) geri dönecektir.



Gıda maddelerinin saklanması

Saklama süresi boyunca gıda maddelerinin kalitesini korumak basit bir iş değildir. Özellikle buzdolabı kapılarının gün boyunca tekrar tekrar açılıp kapandığı ve sonuçta büyük ısı farklılıklarının ortaya çıktığı profesyonel mutfaklarda bu iş daha da önem kazanır. (Taze gıdaların kötü korunmasının ana nedeni bu ısı farklılıklarıdır). Electrolux buzdolapları, (kapının sık sık açılması durumunda ve yüksek bir ortam sıcaklığında bile), hızla güvenli bir sıcaklığa döner ve gıda maddelerini tehlikeli ısı skalasından uzak tutar ve sonuçta gıdaların korunmasında yüksek bir performansı garanti eder.



farkı gördünüz mü?

Electrolux ecostore buzdolabında saklanan canlı renkli yiyecek ile

... standart bir buzdolabında tutulan rengi kaymış, bayat yiyecek arasındaki

Hangisini tercih edersiniz?



Kabin ısının normal seviyelere dönmesinin yavaş gerçekleşmesi ve kötü nem kontrolü, gıda maddelerinin organoleptik özelliklerinin (koku, renk ve doku özellikleri) kaybının ana nedenleridir. Yanda, iki farklı buzdolabında, standart bir soğutucu ile yeni bir Electrolux ecostore buzdolabında, saklanan yiyeceklerin farkını görmektesiniz.

Sağlamlık ve kapasitede rakipsiz !



Electrolux ecostore buzdolapları, yeni tasarımları sayesinde, pazardaki eşdeğer buzdolaplarına kıyasla ortalama 50 litre daha fazla hacme sahiptir.

Çok dar bir alanda maksimum depolama

- 58 cm2'de 670 litre kapasite
- 50 litre daha fazla depolama hacmi
- Hacmin artması litre başına işletme maliyetini azaltır.
- Gizli evaporator ve yerleşimleri yeniden tasarlanan yeni komponentler sayesinde maksimum hacim kazanılmıştır.
- Izgara rafların yerleştirilebileceği 44 ray pozisyonu (her raf 40 kg yük taşır)
- GN 2/1 küvetler ve opsiyonel bir aksesuarla pasta tepsilerine (600x400 mm) uygundur.

Olağanüstü sağlamlık

- İçi ve dışı AISI304 paslanmaz çelik konstrüksiyon (bazı modellerde)
- Paslanmaz çelik ayaklar
- Paslanmaz çelik raf supportları ve kılavuz rayları
- 75 mm izolasyon kalınlığı
- Titiz kalite testleri ile cihazın sağlamlığı kontrol edilir:
 - Kabinler tam doluyken yerde çekilerek ayakların gücü ve dayanıklılığı test edilir.
 - Kapı contasının direnci kapının binlerce kez açılıp kapatılmasıyla kontrol edilir.
 - Taşıma sırasında hasarları önlemek için paketlemenin sağlamlığını görmek amacıyla nakliye testleri yapılır.



Maksimum hijyen ve temizlik

*Yeni Electrolux **ecostore** buzdolaplarında hijyen ve temizlik konusunda endişeniz olmasın.*

Tümüyle demonte kabin içi komponentler

- Hava konveyörleri, kılavuz rayları, suportlar ve ızgara rafları herhangi bir alet olmadan yerlerinden çıkarılıp rahatça temizlenebilirler.

Hijyen ve temizlik

- Kolayca sökülebilen “balon” profilli manyetik kapı contaları
- Temizlik gerektirmeyen tel çerçeve kondenser (WFC) her zaman yüksek performansı garantiler (belirli modellerde).



Demonte hava konveyörleri*



Demonte kılavuz rayları, suportlar ve ızgara raflar



Sökülebilir manyetik kapı contaları



Temizlik gerektirmeyen kondenser



Paslanmaz çelik kapı kolu



Tüm komponentlere önden erişim



Yuvarlatılmış köşelere sahip iç kabin



Suya karşı koruma sınıfı: IPX5*

- Birleşme yerleri olmayan, tamamen paslanmaz çelik kapı kolu, kir toplanmasını önler.
- Yukarı doğru açılan ön panel üst bölümdeki komponentlere kolay erişim sağlar.
- Köşeleri yuvarlatılmış iç kabin
- Suya karşı korumalı ön panel (IPX5 koruma) dış yüzeylerin hızla temizlenmesini sağlar.*
- Deterjanlara dayanıklı korozyondan etkilenmeyen taban paneli
- Tek parçadan preslenmiş ve yan panellerle minimum açıklığı (0,5 mm den daha az) olan taban paneli

* **ecostore** Touch ve **ecostore** Premium modellerinde

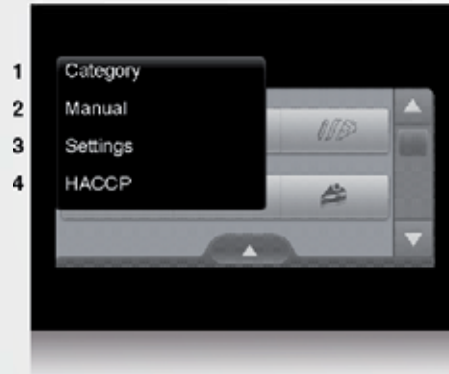
ecostore Touch

*Yenilikçi dokunmatik LCD ekran kolay ve anlaşılır bir kontrol panelidir. Sadece gıda kategorisini seçin gerisini yeni **ecostore Touch** halledecektir.*



ecostore Touch

sizi 4 ana alana yönlendirecektir (Kategori, Manuel, Ayarlar ve HACCP); ayrıca Turbo Soğutma ve Manuel Defrost özellikleri



1. Kategori modu

5 ayrı gıda kategorisi için önceden set edilmiş değerler. Sizin depolamak istediğiniz gıda maddelerine uygun kategoriyi seçin; ecostore Touch bütün parametreleri otomatik olarak ayarlayacaktır.



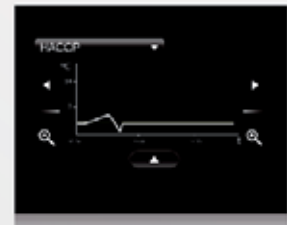
2. Manuel mod

Özel kullanıcı ihtiyaçlarına uygun hassas ısı ve nem ayarı için kişisel program yaratma ve hafızaya alma olanağı.



3. Ayarlar modu

Kendi ihtiyaçlarınıza göre parametreleri değiştirir ve kişiselleştirebilirsiniz. Dilini değiştirebilir, tarih ve saati ayarlayabilir, sonda sıcaklıklarını kontrol edebilir ve hatta daha fazlasını yapabilirsiniz.



4. HACCP kontrol alanı

Çalışma sıcaklığını sürekli kontrol eder ve anomalleri kaydeder. Bir grafik ile çalışma statüsü; yüksek ve düşük ısılar gösterilir. Veriler USB üzerinden bilgisayarınıza indirilebilir.

ecostore Premium

Buzdolaplarında yeni jenerasyon dijital elektronik kontrol.



Geniş, beyaz dijital gösterge uzaktan bile kolayca görünür

Frost Watch Control - Enerji tasarrufu sağlayan akıllı defrost sistemi. İleri tip elektronik kontrol, defrost devresinin ne zaman aktive olması gerektiğini otomatik olarak hesaplar; böylece daha az sayıda defrost işlemi gerçekleşir ve daha yüksek oranda enerji tasarrufu sağlanır.

3 sonda ile ortam ısısı, kabin sıcaklığı ve kondenser operasyonu kontrol edilir.



Nem kontrol - İhtiyacınıza uygun 3 farklı kabin içi nem oranı seçilebilir (DÜŞÜK, ORTA, YÜKSEK).



Görünür alarm statüsü - Bir alarm durumu ortaya çıkınca LED ışık kırmızıya döner, göstergede alarm kodu gözükür ve alarm zili çalar. Alarm zili, göstergede ortaya çıkan "press" yazısına operator tarafından basılıp durduruluncaya kadar çalmaya devam eder. Işık, arıza çözüldükten sonra kapanır.



Kayıt butonu - Kabin ısısı her 24 saatte ölçülür. Kayıt edilen sıcaklık değerleri 2 ay boyunca saklanır ve her istendiğinde göstergeden izlenebilir.



Program ve ayar butonları - Çalışma parametrelerini ayarlamak ve hafızaya almak için kullanılır.



Turbo Soğutma - Set edilmiş sıcaklıktan bağımsız olarak kompresör sürekli olarak çalışır.



Manuel defrost butonu: Ekstra defrost ihtiyacı ortaya çıkınca kullanılır.

ecostore

*Basit ve kullanımı kolay dijital kontrol.
Bir butona basılarak sıcaklık ve defrost ayarları yapılabilir!*



4 butonla ecostore buzdolabınız üzerinde tam kontrol



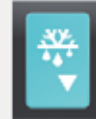
PRG/MUTE
Servis parametrelerini ayarlamak veya sesli alarmı susturmak için



ON/OFF butonu
"UP"
Sıcaklığı arttırmak için



SET
İç kabin sıcaklığını ve teknik parametreleri ayarlamak için



MANUAL DEFROST
Defrost devresini aktive eder
"DOWN"
Sıcaklığı düşürmek için



Operasyonel statü ikonlarını ve kabin sıcaklığını gösteren parlak LED ışıklı gösterge



KOMPRESÖR
ON - kompresör çalışınca



FAN
ON - fan çalışınca



AUXILIARY (varsa)
ON - AUX olarak seçilen yardımcı çıktı aktif olduğunda



DEFROST
ON - defrost devresi aktive olunca



ALARM
FLAŞ-FLAŞ - normal çalışma sırasında alarm durumlarında (yüksek/alçak sıcaklık)



SERVİS
FLAŞ-FLAŞ- arıza durumlarında

İç huzuruna dokunun



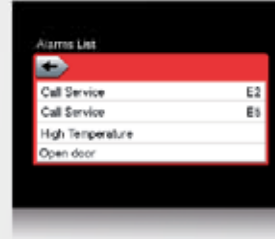
ecostore Touch: Sorun yok, endişeye gerek yok...

Operatör ekrana dokunarak hatanın tipini ve bunun ne zaman oluştuğunu ve ne kadar sürdüğünü gösteren kayıtlara ulaşabilir.

Sesli alarm manuel olarak alarm ikonuna basılıp durduruluncaya kadar çalmaya devam eder.

Sesli alarm kapatılırsa, ekrandaki anıza ışığı anıza çözülmeye kadar açık kalacaktır.

Anıza ışığı sorun çözüldükten sonra kapanacaktır.



Açık kapı



Servis çağırın



Yüksek sıcaklık



Düşük sıcaklık

Kolayca görünen alarm ikonları



ecostore Touch

•

•

•

•

ecostore Premium

•

•

•

•

ecostore

•

•

Komple ürün gamı

ecostore Touch



1 tam kapı



2 tam kapı

Brüt kapasite - lt	670	1430
LCD Dokunmatik ekran	•	•
İleri tip dijital gösterge		
Kabin içi aydınlatma	LED	LED
43°C'de çalışma sıcaklığı	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	-2/+10 °C veya -15/-22 °C
43°C'de dual çalışma sıcaklığı	Mevcut değil	Mevcut değil
Uzaktan soğutma ünitesi		
Soğutucu gaz	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290
Siklopentan izolasyon	•	•
Defrost tipi	Frost Watch Control ⁴	Frost Watch Control ⁴
İç ve dış paneller AISI304	304	304
Schuko fişli ve tekerlekli İngiliz versiyonu		
Dış boyutlar – mm (gxdxy)	710x837 x2050	1441x837 x2050

ecostore Premium



1 tam kapı



2 tam kapı



2 - 1/2 kapı

Brüt kapasite - lt	670	1430	670
LCD Dokunmatik ekran	•	•	•
İleri tip dijital gösterge			
Kabin içi aydınlatma	LED	LED	LED
43°C'de çalışma sıcaklığı	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	-2/+10 °C veya -15/-22 °C
43°C'de dual çalışma sıcaklığı	Mevcut değil	-2/-2 °C veya -2/-22 °C	-2/-2 °C veya -2/-22 °C
Uzaktan soğutma ünitesi	•	•	•
Soğutucu gaz	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290
Siklopentan izolasyon	•	•	•
Defrost tipi	Frost Watch Control	Frost Watch Control	Frost Watch Control
İç ve dış paneller AISI304	304	304	304
Schuko fişli ve tekerlekli İngiliz versiyonu	•	•	•
Dış boyutlar – mm (gxdxy)	710x837 x2050	1441x837 x2050	710x837 x2050

ecostore



1 tam kapı



2 tam kapı



2 - 1/2 kapı

Brüt kapasite - lt	670	670	1430	1430	670	670
Dijital gösterge	•	•	•	•	•	•
Kabin içi aydınlatma						
43°C'de çalışma sıcaklığı	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	0/+6 °C, -2/+10 °C veya -15/-22 °C	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	0/+6 °C, -2/+10 °C veya -15/-22 °C	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	Mevcut değil
43°C'de dual çalışma sıcaklığı	Mevcut değil	Mevcut değil	-2/-2 °C veya -2/-22 °C	Mevcut değil	-2/-2 °C veya -2/-22 °C	Mevcut değil
Uzaktan soğutma ünitesi	•	•	•	•	•	•
Soğutucu gaz	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)
Siklopentan izolasyon	•	•	•	•	•	•
Defrost tipi	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik
İç ve dış paneller AISI304	304	430	304	430	304	430
Schuko fişli ve tekerlekli İngiliz versiyonu	•	•	•	•	•	•
60Hz versiyonu	•	•	•	•	•	•
Dış boyutlar – mm (gxdxy)	710x837 x2050	710x837 x2050	1441x837 x2050	1441x837 x2050	710x837 x2050	710x837 x2050

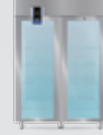
ecostore Premium

1 tam kapı &
2 - ½ kapı

4 - ½ kapı



1 cam kapı



2 cam kapı

Brüt kapasite - lt	1430	1430	670	1430
LCD Dokunmatik ekran				
İleri tip dijital gösterge	•	•	•	•
Kabin içi aydınlatma	LED	LED	LED ve NEON	LED ve NEON
43°C'de çalışma sıcaklığı	Mevcut değil	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	+2/+10 °C veya -15/-20 °C (32 °C)	+2/+10 °C veya -15/-20 °C (32 °C)
43°C'de dual çalışma sıcaklığı	-2/-22 °C veya -2/-6 °C (Balık)	Mevcut değil	Mevcut değil	Mevcut değil
Uzaktan soğutma ünitesi				
Soğutucu gaz	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290	R134a/R404a/ R290
Siklopentan izolasyon	•	•	•	•
Defrost tipi	Frost Watch Control	Frost Watch Control	Frost Watch Control	Frost Watch Control
İç ve dış paneller AISI304	304	304	304	304
Schuko fişli ve tekerlekli İngiliz versiyonu			•	•
Dış boyutlar – mm (gxdxy)	1441x837 x2050	1441x837 x2050	710x837 x2050	1441x837 x2050

ecostore

1 tam kapı &
2 - ½ kapı

4 - ½ kapı



1 cam kapı



2 cam kapı

Brüt kapasite - lt	1430	1430	670	670	1430	1430
Dijital gösterge	•	•	•	•	•	•
Kabin içi aydınlatma			NEON	NEON	NEON	NEON
43°C'de çalışma sıcaklığı	Mevcut değil	-2/+10 °C veya -15/-22 °C	+2/+10 °C veya -15/-20 °C (32 °C)	+2/+10 °C (32 °C)	+2/+10 °C veya -15/-20 °C (32 °C)	+2/+10 °C (32 °C)
43°C'de dual çalışma sıcaklığı	-2/-6 °C (Balık)	Mevcut değil	Mevcut değil	Mevcut değil	Mevcut değil	Mevcut değil
Uzaktan soğutma ünitesi						
Soğutucu gaz	R134a	R134a/R404a	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/ R290 (UK)	R134a/R404a/ R290 (UK)	R134a/ R290 (UK)
Siklopentan izolasyon	•	•	•	•	•	•
Defrost tipi	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik	Otomatik
İç ve dış paneller AISI304	304	304	304	430	304	430
Schuko fişli ve tekerlekli İngiliz versiyonu			•	•	•	•
60Hz versiyonu			•	•	•	•
Dış boyutlar – mm (gxdxy)	1441x837 x2050	1441x837 x2050	710x837 x2050	710x837 x2050	1441x837 x2050	1441x837 x2050

Electrolux, müşteri odaklı olmak...

Şunun her zaman doğru bir yaklaşım olduğuna inanıyoruz: İster tasarım veya üretim sorunu, isterse pazarlama veya servis meselesi olsun, piyasada rekabetçi olmak ve müşterilerin ihtiyaçlarını önceden görmek her işin başıdır.

Bizler Electrolux'te buna "müşteri odaklı olmak" diyoruz, çünkü eylemlerimizi ve ürün geliştirme çalışmalarımızı ileriye taşıyan şey, müşterilerimizin talepleri, istekleri ve fikirleridir.

Üretim, kontrol ve montaj hattındaki nihai testler

Üretim kalitesi, zaman içinde yükselen performans demektir. Tüm dünyada "Electrolux Tarafından Üretildi" etiketi, yüksek teknoloji ve kalite standartlarının garantisi, müşteri odaklı tasarım ve ürün gelişimi anlamına gelir. Electrolux Profesyonel soğutucular platformunda tüm ürünler kalite testlerinden geçirilir ve her cihazın tüm fonksiyonları, ambalajlama öncesinde uzmanlar tarafından tek tek kontrol edilir. Bu prosedüre ek olarak, üretimin son aşamasında ve depolarımızda da spot kontroller gerçekleştirilir. Electrolux'un yüksek kalite standartları, en titiz müşterilerimizi bile memnun eder.

Satış öncesi hizmet: Müşterilerimize yardımcı olmaya hazır 1000'den fazla uzman

Tüm dünyada 1000'den fazla uzman teknik elemanlardan oluşan ekibimizin tek hedefi vardır: Kullanımı kolay, işlevsel ve %100 güvenilir cihazlar tasarlamak. Tasarım mühendisleri, teknisyenler ve şefler arasındaki sürekli işbirliği, Electrolux ürünlerinin en gelişmiş ve profesyonel özelliklere göre dizayn edilmesini sağlar. İster küçük bir restoran isterse büyük bir kuruluş olsun, bu uzmanlar doğru iş akışını tanımlama ve ihtiyaçlara en uygun ve en işlevsel ekipmanları önerme konusunda tam donanımlıdır.



Proje ve Teklif
Mutfak Çözümleri için Yazılım





Satış sonrası servis: Tüm dünyada, her yerde müşterinin yanbaşında

Electrolux Profesyonel'in güvenilirliği ve küresel varlığı söz konusu olduğuunda, montajdan yedek parçaya ve bakıma birçok günlük görevle ilgili becerikli ve yetkili ortaklardan oluşan dünyadaki en geniş servis ağından bahsediyoruz. Bu servis ortaklarımızın temel amacı, etkili bir satış sonrası hizmeti ve hızlı teknik desteği sağlamaktır. Ürünlerimiz tüm dünyada bu küresel satış sonrası hizmet ağı üzerinden nihai tüketicilere teslim edilir, montajı yapılır ve ürünlerin ekonomik ömrü boyunca bakımları sağlanır.

- 1139 yetkili servis merkezi
- 5000'den fazla uzman teknisyen
- Üretimden kaldırılan ürünler için bile 10 yıl boyunca yedek parça tedarik garantisi
- Her an stokta tutulan 44.000 yedek parça kodu
- Tüm dünyada 24/48 saat içinde yedek parça teslimatı

Electrolux Şef Akademisi: Canlı seminerler ve şefler arası etkinlikler

Electrolux Şef Akademisi, belirli bir hedef doğrultusunda oluşturuldu: Bilgilendirme, ağırlama ve eğitim hizmetlerinde en iyi sunmak. Catering profesyonelleri için ücretsiz özel seminerler, canlı demolar ve ayrıntılı kurslar, her yıl bizi ziyaret eden 6.000'den fazla konuşa sunulan etkinliklerden sadece birkaçıdır. 'Yıldızlı' otel ve restoran deneyimlerini mutfak teknolojisindeki en yenilikçi kavramlarla birleştiren profesyonel ekibimizin rehberliği altında soğutucularımız dahil tüm ekipmanlarımızı "bizzat dokunarak" deneyebilirsiniz. Her seminer şunları içerir:

- Teknik demolar: Kontrol panellerinin fonksiyonları, çalıştırma prosedürleri, elektrik,su ve gaz bağlantıları, doğru bakım.
- Mutfak demoları: Pişirme teknikleri, malzemeler, mutfaktaki yeni iş akışının planlanması, canlı pişirme demoları.



CHEFACADEMY



Gelin diğer fikirlerimizi www.electrolux.com sitesinde paylaşalım

ÇAĞRI MERKEZİ
0800 211 60 26



HOLLANDA - EIA
(ENERJİ YATIRIM
ÖDENEĞİ)



İNGİLTERE - ECA (VERGİ
İNDİRİMİ UYGULAMASI)



ITALYA - GÖNÜLLÜ ENERJİ
KLASİFİKASYON ETİKETİ



DENMARK - GO' ENERGIMÆRK
DANİMARKA ENERJİ TASARRUF ETİKETİ
Önerilen ürünlerin tam listesi için lütfen
aşağıdaki siteyi ziyaret edin.
www.savingtrust.dk

Sertifika ürünlerimizin tam listesini www.electrolux.com/foodservice adresinde bulabilirsiniz.



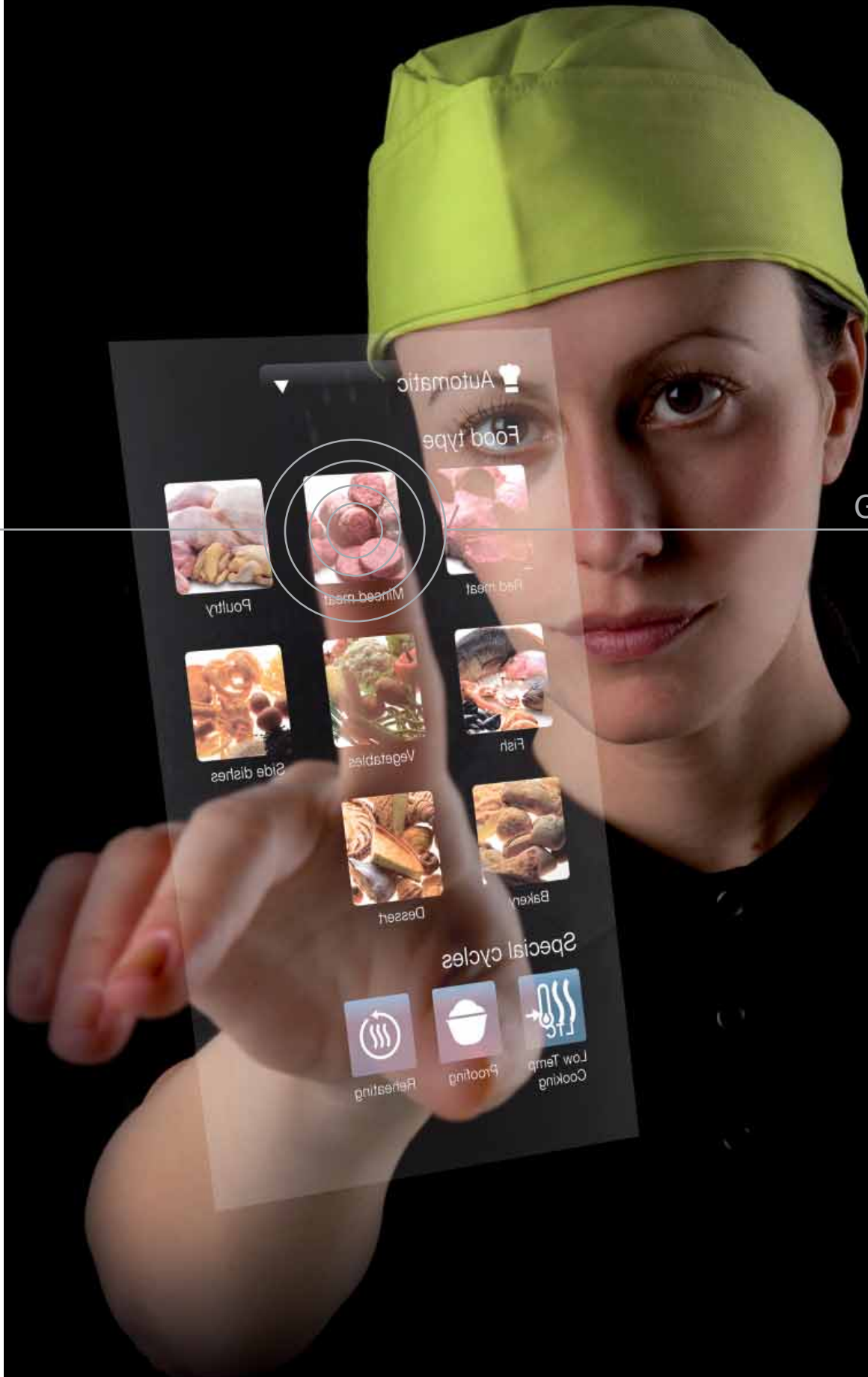
Sizin için en uygun profesyonel buzdolabını seçmenize
yardımcı olacak ayrıntılı ecoguide'ı bizden talep edin.
www.foodservice.electrolux.com.tr



Thinking of you
Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE

Gelişime dokunun



Aklımızın doruklarından
parmaklarınızın ucuna





08 | Kolaylığa dokunun



20 | Sürekliliğe dokunun



24 | Performansa dokunun



32 | Güvenilirliğe dokunun



38 | Fırın serisi ve aksesuarlar



air-o-steam

TOUCHLINE

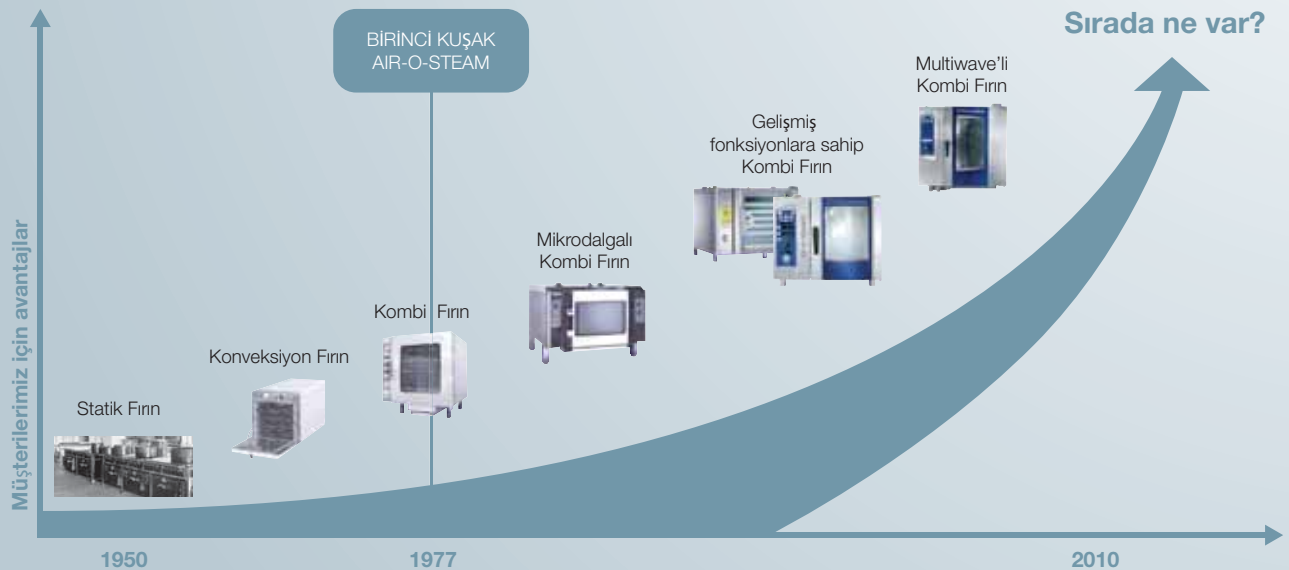
Eşsiz bir fırın deneyimi.
60 yıllık tarihimizde temel bir kavram öğrendik: Kolaylık.

Ancak köklü bir geçmişe sahip kişiler geleceğe doğru bakabilir. 1950'den bu yana farklı fırınlar üreten Electrolux, bu konuda geniş bir deneyime sahiptir. 1977 yılında üretilmeye başlanan ve Avrupa patentli gerçek bir nem kontrolüne sahip air-o-steam, günümüzün en iyi ve en yeşil kombi fırınlarından biridir. Bu tarihten sonra kombi pişirme, bizim güçlü yanımız oldu. Eksik olan neydi? Kolaylık: Bir kullanım kılavuzu gerektirmeyen, duyarlı, anlaşılır ve derhal kullanılabilir bir fırın. Bizler, yeni **air-o-steam Touchline** serimizi şöyle tanımlıyoruz: Fırın teknolojisinin algılanmasında dramatik bir değişikliğe yol açacak bir devrim. Bu yeni fırınımız, catering endüstrisinde zaten bir devrim yaratmış bulunan orijinal air-o-steam'in temel işlevlerini muhafaza ederken,

kullanıcıların gerçek gereksinimlerini de karşılayacak. **air-o-steam Touchline**, Electrolux'ün küresel mutfak deneyiminin özetidir.

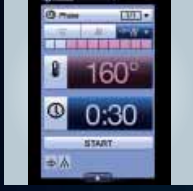
Geleneksel ayarlamalara, karmaşık programlamalara, pişirme işleminin sürekli kontrolüne ve diğer rutin işlere artık veda edin. **air-o-steam Touchline** ile tüm yapmanız gereken, tek bir dokunuş: Kullanıcı dostu kontrol paneli, son teknoloji mobil telefonlarla aynı teknolojiyi kullanır. Siz, olmak istediğiniz şef tipini 3 farklı pişirme modundan birini seçerek belirleyin: Otomatik, Programlı veya Manuel. Touchline kolaylığı, sürekliliği, performansı ve güvenilirliğini şimdi keşfedin.

* Patentli (EP0701388B1, EP0653593B1 ve ilgili gruplar)





dokunmatik teknoloji



Kullanıcı dostu, kolay temizlenebilen, çizilmeye karşı dirençli High Definition Dokunmatik Ekran; **30 farklı dil** arasında seçim yapma olanağı ve **262.000 canlı renk** ile, tüm dünyada kolayca algılanan simge ve yiyecek imajlarına sahiptir. Bu son derece duyarlı kullanıcı arayüzü, kullanım kılavuzlarına duyulan gereksinimi ortadan kaldırmıştır.

özel buhar jeneratörü



Yüksek performanslı özel **buhar** jeneratörü, her an kesintisiz buhar üretimini garanti eder. Buhar jeneratöründeki otomatik kireç tespit sistemi, en küçük kireç oluşumunu belirler ve operatörü uyarır.

usb



Basit bir USB bağlantısı ile **1000'e yakın kişisel yemek tarifi** kaydedilebilir ve **diğer fırınlara aktarılabilir**; hatta Touchline fırınları olan tüm mutfaklarda kullanılmak üzere e-posta yoluyla gönderilebilir. Böylece farklı restoran zincirleri genelinde aynı kalite ve lezzetin yanısıra, pişirme tekniçimliliği de sağlanır.

gaz brülörleri



Yüksek verimlilikte ve düşük emisyonlu air-o-steam Touchline'ın gaz brülörleri, CO emisyonunun (Avrupa'daki en katı kurallara sahip Hollanda devlet sertifikasyonu olan) Gastec tarafından belirlenmiş limitlerden 10 kat ve Avrupa Standartları Limitleri'nden 100 kat daha düşük olmasını sağlar.

* Patent bekleniyor.(EP1956300A2 ve ilgili grup)

aksesuarlar



air-o steam Touchline, **geniş aksesuar serisi** sayesinde mutfakta ergonomi ve esnekliği artırarak en seçici müşterileri bile memnun eder.

cook & chill



air-o-steam Touchline fırınlar ve air-o-chill hızlı soğutucular, birlikte çalışmak üzere tasarlanmıştır. **Tümüyle entegre cook&chill** prosesine imkan veren bu ikili, en yüksek kaliteyi ve en verimli iş akışını sağlar, yemeklerin raf ömrünü uzatır, mutfakta elleşme işlemini kolaylaştırır ve yemek israfını en aza indirir.

air-o-flow

Bu patentli sistem, devrim niteliğindeki iki fonksiyonlu fanı ve Hava Sirkülasyon Sistemi sayesinde, pişirme haznesinde **sıcaklığın eşit dağılımını** ve sabit ısıyı garanti eder; böylece yiyeceğin rengi, gevrekliği ve lezzeti konusunda mükemmel sonuçlar ortaya çıkar, **kusursuz ve eşit pişirme** sağlanır.

* Uygun model ile korunur. (DE20302705U1 ve ilgili grup)



çok sensörlü sonda

6 sensörlü sonda, her pişirmede **kusursuz göbek ısı ölçümü** yaparak, gıda güvenliğini ve yüksek hassasiyeti garanti eder. Sonuçta yüksek pişirme kalitesi ve daha az ağırlık kaybı sağlanır.



air-o-clean

Tamamen **entegre tam otomatik temizlik sistemi**, döner sprej kolu ve ekstra su basıncı sayesinde haznede kimyasal artıkların kalmasına imkan vermez, etkin bir temizlik sunar.



lambda sensörü

Her defasında mükemmel pişirme koşullarını garantileyen, pişirme haznesindeki **nem oranını kusursuz biçimde ölçen** Lambda Sensörü.



çift camlı kapı

Entegre temiz hava kanallı çift camlı kapı, pişirme işlemi sırasında operatörün **elini yakma riskini ortadan kaldırır**. Menteşeli iç cam, **temizliği kolaylaştırır**.



entegre sprej ünitesi

Pişirme haznesini **kolayca temizlemek** için, otomatik geri sarmalı entegre sprej ünitesi de vardır. (6 ve 10 GN modellerde).







Kolaylığa dokunun

Dokunun. Bu kadar kolay.

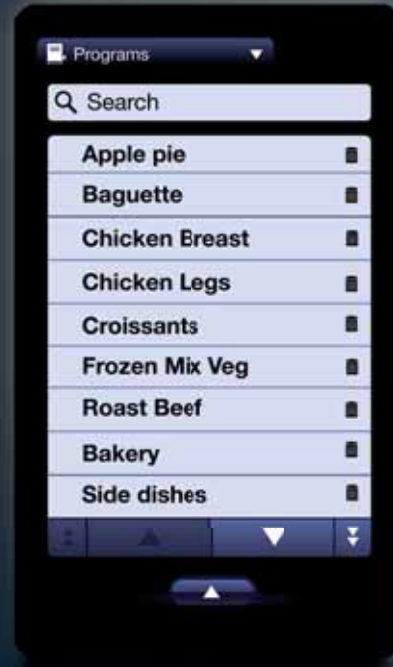
air-o-steam Touchline, her tür profesyonel mutfakta basit ve duyarlı bir pişirme yöntemi sağlayarak, kombi fırınlarda yeni bir çağ başlatıyor: Hızlı Servis Restoranların, yüksek kapasiteli mutfakların, hatta en deneyimli şeflerin seçkin restoranlarının tüm beklentilerini karşılıyor. Touchline ile sürekli kontrol ve ayarlamalar kadar, rutin görevler ve karmaşık programlamalar da artık geçmişe gömüldü: En ayrıntılı pişirme işlemlerine başlamak için tüm yapmanız gereken, üç basit adımdan birini uygulamak.

Otomatik mod



Mutfakta deneyimi az olan veya hiç olmayan herkes için mükemmel çözüm. Fırın, gerçek ve sadık bir Şef gibi düşünür ve çalışır!

Program modu



Kalite ve lezzet, dilediğiniz kadar tekrarlanabilir. Kişisel tariflerinizi tanımlayın, kaydedin ve basit bir USB çubuğu ile diğer fırınlara aktarın!

Manuel mod



Her şeye dikkat ederek ve kendi yaratıcılığını en küçük ayrıntılarda keşfetmek isteyen en titiz Şeflere adanmıştır!

air-o-steam Touchline'in **basit ve düz tasarımı**, hayatı kolaylaştırır: Kulp yok, sap yok, düğme yok, sorun yok. Fırının kalbi **High Definition Dokunmatik Ekran**'dır. Bu arayüz, en ileri ve yaratıcı yazılım şirketlerinden biri ile işbirliği içinde geliştirilmiştir.

Tıpkı en yeni mobil cihazlar gibi, Touchline'in kullanıcı arayüzü de tamamen **sezgiseldir ve kullanımı kolaydır**: Pişirme programları, ısı ve süre ile ilgili rakam ve imajlar uzak mesafelerden en zor açılardan bile görülebilir ve birkaç saniye içinde ayarlanabilir.

Kontrol panelini **tamamen kişiselleştirilebilirsiniz**. Sadece istenilen fonksiyon ve ayarları görüntüleyebilir; 'Start' fonksiyonunu devre dışı bırakarak fırının, kapı kapanır kapanmaz derhal çalışmaya başlamasını sağlayabilir; sadece haftalık menüye ait yemek tariflerini kolayca ulaşabileceğiniz şekilde muhafaza ederek diğer tüm reçeteleri gizleyebilirsiniz. Pahalı kullanıcı eğitimlerine de gerek yoktur; geçici personel bile air-o-steam Touchline'ı kolaylıkla kullanabilir.



High Definition Dokunmatik Ekranlı kontrol paneli

262000 renkli ekran sayesinde, uluslararası kabul görmüş tüm göz alıcı simgeler ve yiyecek imajları kolayca anlaşılır.



Kişiselleştirme

Tüm kullanıcı arayüzü fonksiyonları **tamamen kişiselleştirilebilir**: Kontrol paneliniz, tıpkı parmak iziniz gibi size özel olabilir.



Taşınabilen Fırın

"Fırınızı cebinizde taşıyın":...**Kişisel yemek tariflerinizi** USB çubuğunda saklayabilir ve onları dünyadaki herhangi bir başka Touchline fırına **kopyalayabilirsiniz**.



Birçok dil seçeneği

air-o-steam Touchline, gerçek bir küresel üründür. Doğu dilleri de dahil **30 farklı** dil içinden seçim yapabilirsiniz.



Otomatik Toparlanma Süresi

Pişirme süreci, ancak fırın gerekli ısıya ulaştığında başlar (özellikle **sık kapı açılmaları** durumunda önemlidir).



Gıda güvenliği çözümleri

Touchline, HACCP standartlarına göre **%100 garantili gıda güvenliği** sağlayan bir fırındır. Ayrıntılı bilgi için sayfa 18'e bakınız.

Otomatik Mod

Hergün basit bir parmak dokunuşu ile birbirinden farklı birçok menü hazırlayın. Her defasında mükemmel kalite ve lezzete ulaşacağınızdan emin olun!

Otomatik mod en kolay pişirme yöntemidir, farklı yiyecek türlerine göre **8 farklı pişirme grubu** ve **3 özel program** (Düşük Isıda Pişirme, Rejenerasyon ve Mayalama) sunar. Bırakın tüm işleri fırın yapsın, siz herşeyin kontrol altında olduğunu bilmenin rahatlığını yaşayın! Fırın, yiyecek türünü ve miktarını otomatik olarak belirleyecektir. Siz gıda grubunu,

pişirme modunu ve yiyecek türünü seçin ve ardından Start düğmesine basın. Pişirme süresi, ısı ve ideal pişirme iklimi hesaplanarak otomatik ve sürekli şekilde ayarlanır. **Her defasında en yüksek kaliteyi** garantilemek için tüm yemek tarifleri, Kıdemli Electrolux Şefleri tarafından test edilmiştir.



Pirinç

- YAN YEMEKLER simgesini seçin
- PİRİNÇ'i seçin
- PİLAV'ı seçin
- START'a basın



Tavuk Kanadı

- YAN YEMEKLER simgesini seçin
- ATIŞTIRMALIKLAR'ı seçin
- TAVUK KANADI'nı seçin
- START'a basın



Beykin ve Yumurta

- KIRMIZI ET'i seçin
- BEYKIN'ı seçin
- START'a basın



Cheesecake

- TATLILAR'ı seçin
- CHEESECAKE'i seçin
- START'a basın



Adım 1



Adım 2



Adım 3



Program Modu

1000'e kadar kişisel tariflerinizi yükleyin, kaydedin ve basit bir USB çubuğu aracılığıyla diğer fırınlara aktarın. Kaliteniz her defasında garanti edilecektir!

Program modu, istediğiniz tarifleri kaydetmenize ve onları dünyada Touchline fırınlı diğer bir mutfakta herhangi bir özel yazılım gerektirmeden tekrarlamana olanak tanır. Program modu; **menülerin tekrarlanabilirliği** ve yüksek verimliliğe gerek duyduğunuzda ve her mekanda deneyimli Şefler bulundurmadığınız durumlarda ideal çözümdür. Operatörün tek yapması gereken, tarifi seçmek ve START düğmesine basmaktır. Touchline, gerisini halledecektir!



Bir yerden diğerine taşınabilen fırın air-o-steam Touchline; bir USB çubuğuna kaydedilebilen ve kopyalanabilen veya e-posta ile gönderilebilen 1000 farklı yemek tarifi için hafızası olan ve böylece **farklı mutfaklarda tekbiçimliliği** ve **aynı pişirme ve lezzet standardını** sağlayabilen tek fırındır.



Pizza

- PIZZA'yı seçin
- START'a basın



Balık

- FIRINDA LEVREK'i seçin
- START'a basın



Kiş

- QUICHE LORRAINE'i seçin
- START'a basın



Çikolatalı
Pasta

- ÇİKOLATALI PASTA'yı seçin
- START'a basın



Adım 1



Adım 2



Manuel Mod

En küçük ayrıntıyı bile kendisinin belirlemesini isteyen titiz Şeflerin yaratıcılığını özgür bırakın.

Manuel mod, bir yandan mutfağın günlük rutinlerini denetlerken, diğer yandan fırını tek bir parmak dokunuşu ile sürekli kontrolü altında tutmak isteyen deneyimli Şeflerin yöntemidir. Sonuç her zaman önemlidir ve mükemmel olmalıdır. **Isının, sürenin, pişirme haznesi ikliminin**

kusursuz yönetimi ve eşit ısı dağılımı son derece önemlidir. air-o-steam Touchline, pişirme sürecini (hazne ısısı, nem, yiyeceğin göbek ısısı, vb.) **saniyede 10 kez** kontrol eder ve düzenler; bu, dakikada 600 kez veya saatte 36.000 kez demektir!



**İstridyeli
Makarna**
(vakumda pişirme)

- Pişirme Programını ayarlayın: Buhar
- Isıyı ayarlayın: 92 °C
- Süreyi ayarlayın: 12'
- START'a basın



Av etleri
(vakumda pişirme
ve rostolama)

- Pişirme Programını ayarlayın: Buhar
- Isıyı ayarlayın: 65 °C
- Süreyi ayarlayın: 45'
- START'a basın



**Kuşkonmazlı
Tart**

- Pişirme Programını ayarlayın: Buhar
- Isıyı ayarlayın: 85 °C
- Süreyi ayarlayın: 30'
- START'a basın



Küçük Kekler

- Pişirme Programını ayarlayın: Konveksiyon
- Nem Seviyesini ayarlayın: 30%
- Isıyı ayarlayın: 160 °C
- Süreyi ayarlayın: 20' • START'a basın



Adım 1 ▶ Adım 2 ▶ Adım 3 ▶ Adım 4



Gıda güvenliği

Herkese güvenli ve sağlıklı yemekler sunmamız gerekmiyor mu? Touchline bunu kolaylaştırır. Otomatik Gıda Güvenliği Kontrolü özelliği sayesinde, HACCP standartlarına uygun %100 garantili gıda güvenliği sağlayan piyasadaki tek fırındır!



Gıda Güvenlik Kontrolü, gıda güvenliğini HACCP standartlarına uygun olarak sağlar. Siz sadece gıda kategorisini seçin ve bırakın gerisini tüm pişirme süreci boyunca bir denetmen olarak iş görecektir. Gıda Güvenlik Kontrolü fonksiyonu gerçekleştirdiğinde, Gıda Güvenlik Kontrolü simgesi devreye girdiğinde ve 6 sensörlü sonda yerleştirildiğinde, Touchline yiyeceğin yeterince pişip pişmediğini hesaplar. **Tüm bakterilerin yok edildiği** belirlendiğinde yeşil bir bayrak görüntülenir, aksi takdirde ekranda belirecek kırmızı bir çarpı işareti, yiyeceğin henüz HACCP güvenlik standartlarına ulaşmadığını gösterir ve pişirme sürecine bir süre daha devam etmeniz gerektiğini uyarır.

HACCP

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası - Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri belirleyerek gıda güvenliğine yönelik sistematik önleyici bir yaklaşımdır. HACCP; gıda endüstrisinde, olası gıda güvenliği tehlikelerini tespit etmekte kullanılır, böylece bakteri kontaminasyon riskini azaltmak veya ortadan kaldırmak ve nihai tüketiciye gıda güvenliğini garantilemek için gerekli temel eylemler gerçekleştirilir. Touchline; özel bir yazılım gerektirmeden HACCP verilerini yüklemenize ve bir USB çubuğu ile PC'nize aktarmanıza olanak tanır.

EKIS (Electrolux Akıllı Mutfak Sistemi - Electrolux Intelligent Kitchen System)

Electrolux Akıllı Mutfak Sistemi (EKIS), **süre ve ısı** bilgilerini HACCP standartları uyarınca **etkin biçimde izleyerek ve kaydederek**, operatörlere gıda zincirindeki potansiyel tehlikeleri belirlemelerinde yardımcı olan **entegre bir yazılım sistemidir**. Son derece esnek EKIS sistemi, tesis içindeki veya dışındaki bir bilgisayara kurulabilir ve tek bir mutfak veya farklı tesislerdeki birden fazla mutfak izleyebilir. İzleme kapasitesine ek olarak, kombi pişirme programları ve yemek tarifleri eklenebilir veya EKIS üzerinden gözden geçirilebilir ve sisteme bağlı herhangi bir Electrolux kombi fırınına yüklenebilir. EKIS, geçmişe ait bilgileri depolar, geri çağırır ve HACCP ihlalleri olduğunda operatörü uyarır.

* Patentli (EP1317643B1 ve ilgili grup)



Ekstra Gıda Güvenlik Kontrolü*

Yüksek kontaminasyon riskine sahip yiyecekler için: Köfte, kıyma, kümes hayvanları, balık.

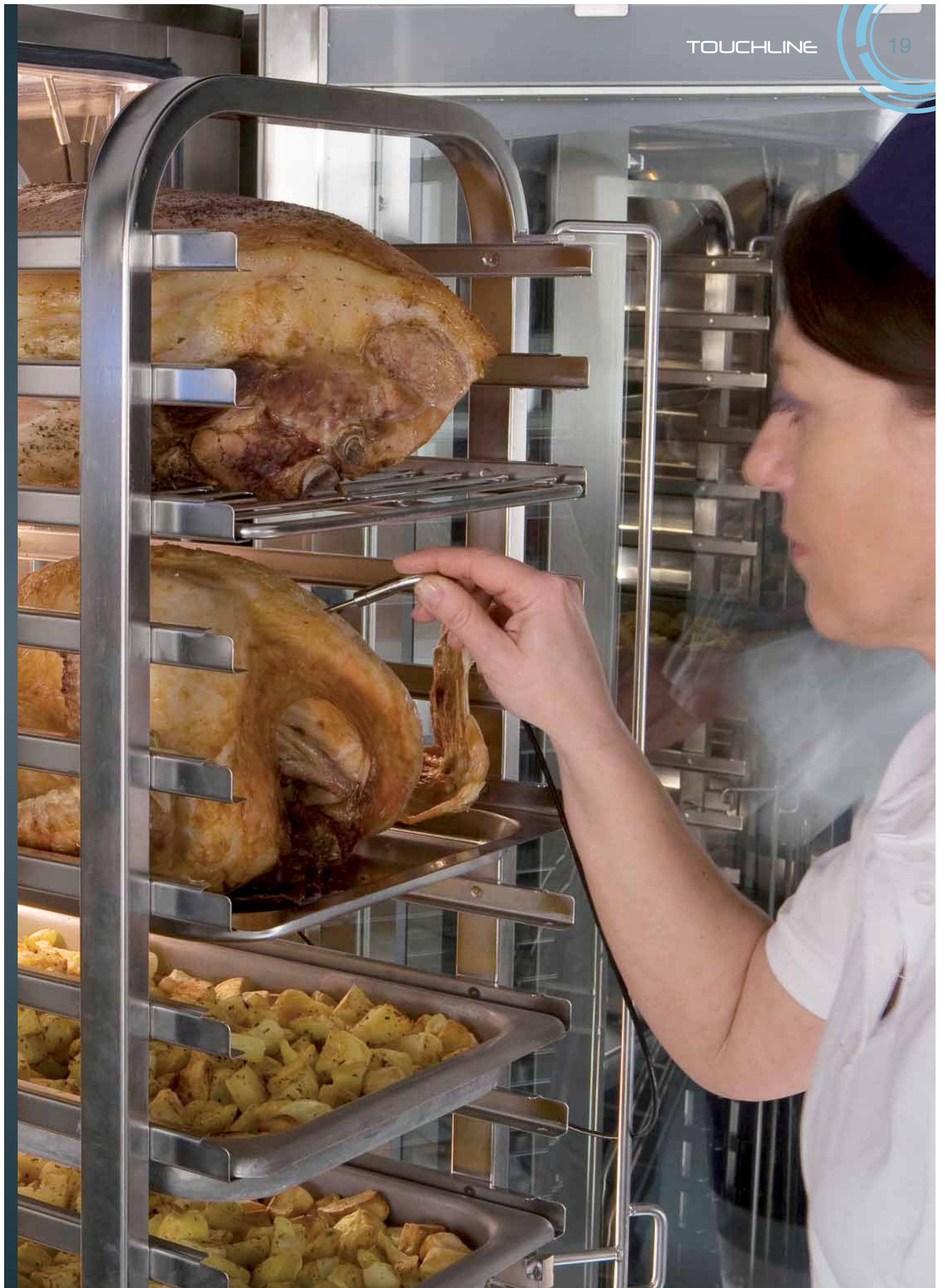


Gıda Güvenlik Kontrolü*

Standart kontaminasyon riskine sahip yiyecekler için: Büyük parça halinde sığır eti.



Gıda Güvenlik Kontrolü, İtalya'daki Udine Üniversitesi Gıda Bilimleri Kürsüsü ile işbirliği içinde hazırlanmıştır.







Sürekliğe dokunun

Yüksek verimlilik, düşük emisyon

air-o-steam fırınlardaki çevre dostu brülörlerle tasarrufunuzu arttırın. air-o-steam Touchline, günümüzde piyasadaki mevcut fırınlar içinde en yüksek üretkenliği, en mükemmel sonuçları, en yüksek enerji verimliliğini ve en düşük emisyonu sağlar!

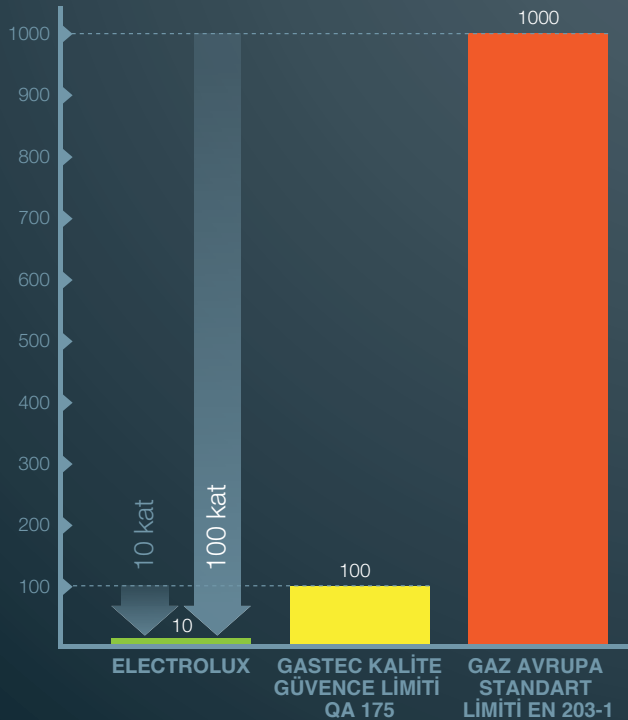
- Bu eşsiz gaz brülörleri (hazne ve boylerde), yivli ısı esanjörü ile birlikte pişirme haznesine ısı transferinin verimini arttırır. Gaz tüketimini geleneksel üflemlili brülöre sahip kombi fırınlara kıyasla %20'ye varan oranda azaltır.
- Brülörlerin yenilikçi konsepti, daha sağlıklı bir çalışma ortamı için zararlı emisyonları %20 düşürmeyi garanti eder. Düşük emisyon konusunda Gastec onayını* almış, hatta Gastec gerekliliklerini aşmıştır.

Düşük emisyon

sınıfının en iyisi: Electrolux fırınlarındaki emisyon, Gastec Kalite Güvence Limiti'nden **10 kat** ve Avrupa Gaz Standartları Limiti'nden **100 kat** düşüktür.



* Yüksek verimlilik ve düşük emisyon konusunda Gastec onayı



Size, ne kadar Yeşil olmak istediğinizi soran tek fırın



Çevreci olmak, ekonomik yönetim ve enerji tasarrufu konusunda aktif biçimde çalışmak demektir. Otomatik temizlik sürecinin yeni yeşil fonksiyonları sayesinde, parlatici, elektrik ve su tüketiminde %25**'e varan oranda somut iyileştirme elde edilebilir; **işletme maliyetlerini %50**'ye varan oranda düşürebilir** ve zaman içinde enerji tasarrufu sağlayabilir, böylece mutfağın içinde ve dışında **çevreyi koruyabilirsiniz**.

* Yeşil fonksiyonu olmayan standart temizlik programları ile kıyaslandığında
(1 yumuşak program/gün - 280 iş günü/yıl)

Yeni "green spirit" temizlik fonksiyonları:

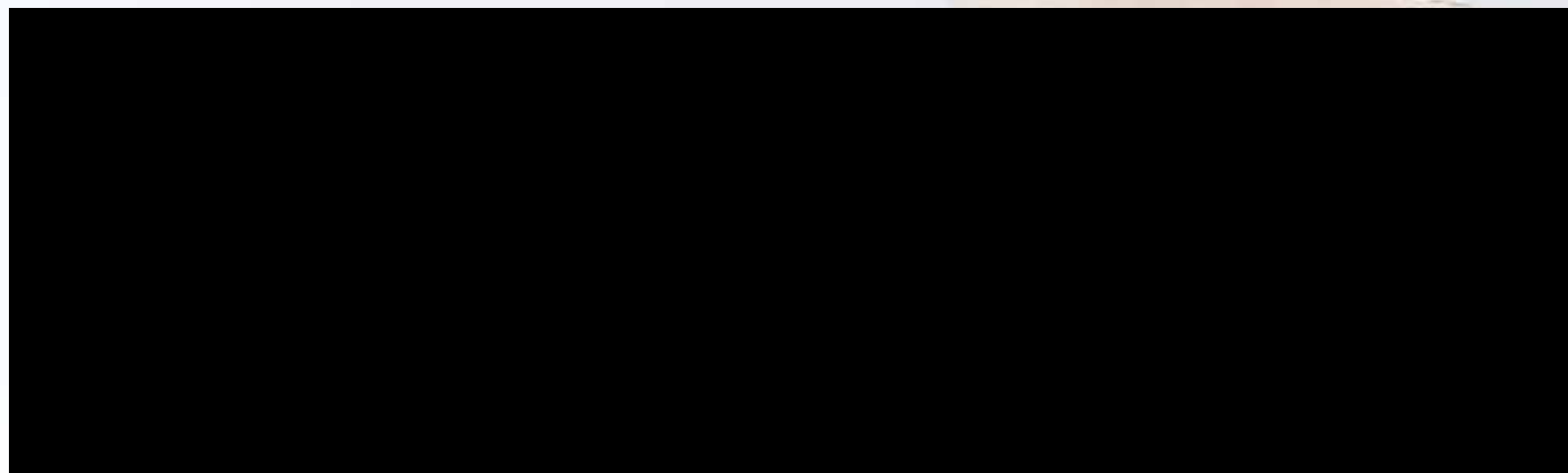
- Kurutma Fazını Atla
- Durulamayı Atla
- Su Tüketimini Azalt

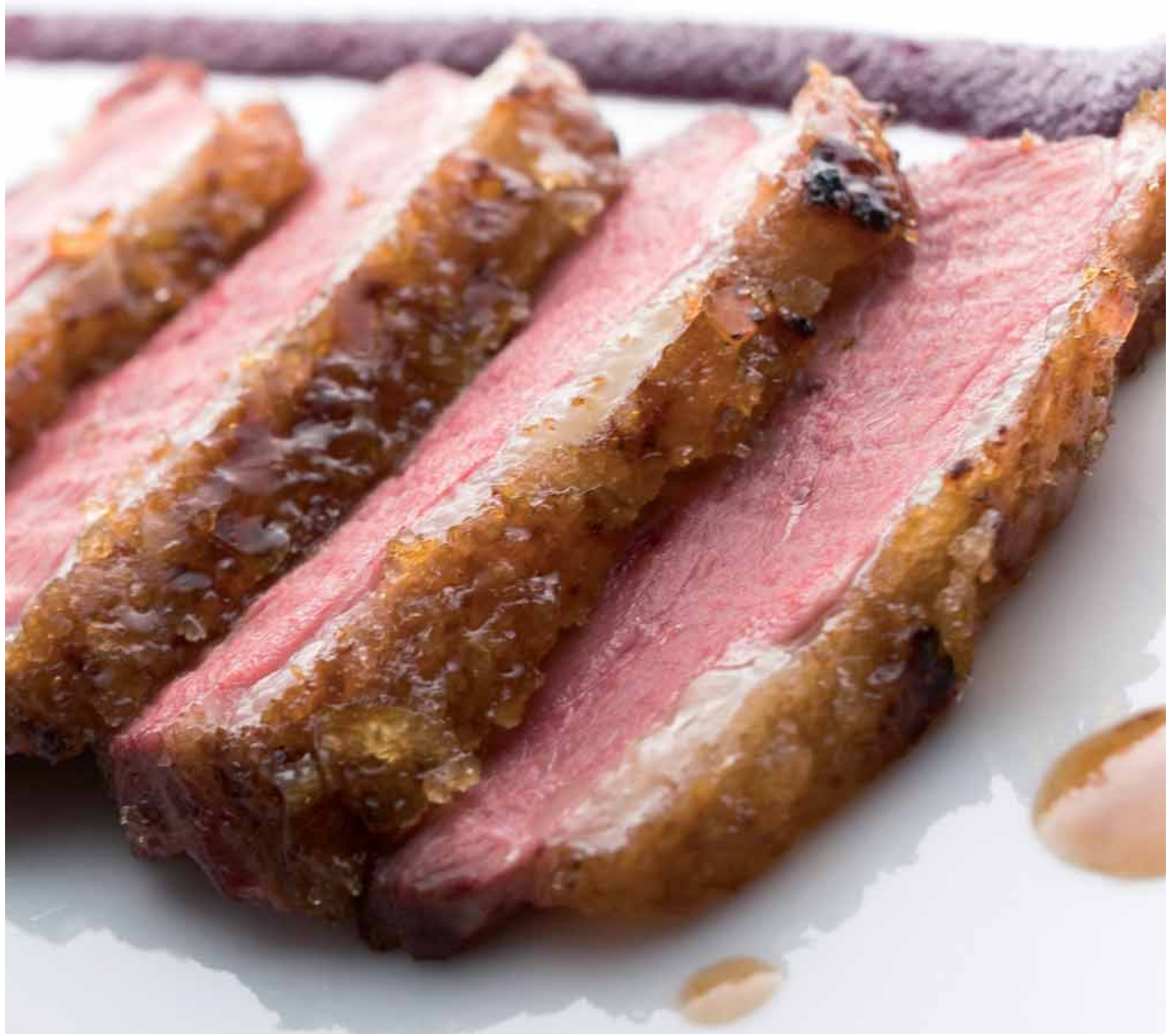


Tamamen entegre otomatik temizlik sistemi

İç haznenin tam otomatik, zahmetsiz temizliği için sadece uygun programı seçin ve START düğmesine basın.

- **Entegre ve kullanımı kolay:** Ek bir cihaz veya alet gerektirmez.
- **Önceden programlanmış 4 farklı program:** Gereksiz deterjan veya su sarfiyatını önlemek için, kirlilik derecesine göre 32 dakikadan 104 dakikaya kadar programlanmış temizlik çevrimleri.
- **Pişirme haznesinin otomatik olarak soğutulması:** Sıcaklık 70 °C'yi geçtiğinde.
- **Otomatik "bekleme (stand-by)" modu:** Temizlik programının sonuna kadar beklenmesine gerek yoktur.
- **Güvenli:** Temizlik işlemi sırasında elektrik kesintisi meydana gelmesi durumunda air-o-steam® fırın, elektrikler geri geldiğinde olası deterjan kalıntılarını gidermek üzere durulama programını otomatik olarak harekete geçirir.





Performansa dokunun

Mükemmel pişirme koşulları

Bir defada kaç tane pişirirseniz pişirin, mükemmel kabarmış yumuşak kekler ve özsuğunu koruyan içi yumuşak, dışı gevrek tavuklar...



İdeal pişirme ortamı

- Hazne içinde her koşulda **hassas nem kontrolü**,
- Yiyeceğin miktarına bağımlı olmayan ve yiyeceğin bütününde her zaman aynı sululuk, kızarma ve gevrekliği sağlayan **sabit pişirme performansı**,
- Yiyeceğin kendisi tarafından üretilen nemi dikkate alarak, sadece gerektiğinde buhar üreten buhar jeneratörü sayesinde **enerji ve su tasarrufu**,



Lambda Sensörü

Lambda Sensörü, analiz edilen ortamdaki oksijen oranını ölçen elektronik bir cihazdır. Pişirme haznesindeki **nemin hassas, gerçek zamanlı ölçümünü** garanti eden, böylece yiyecek miktarına ve niteliğine bağlı olmadan istikrarlı pişirme sonuçları sağlayan, piyasadaki mevcut tek (patentli*) sistemdir. load and quality.

* Patent (EP0701388B1 - EP0653593B1 ve ilgili gruplar)

Nasıl?

- air-o-clima, pişirme haznesi içindeki gerçek nem seviyesini fiziksel olarak ölçer ve önceden ayarlanmış değerlere dayanarak hareket eder.
- air-o-clima, temiz hava girişini, en uygun buhar emisyonunu ve aşırı nemin dışarı atılmasını otomatik olarak düzenler.



Her tarafta eşit pişirme

Hava Sirkülasyon Sistemi, iki fonksiyonlu fan, hava valf sistemi. Her koşulda mükemmel bir pişirme atmosferi garanti eden üç ana eleman.



Eşit pişirme

- Fırına giren taze havanın ısıtılması sayesinde sürekli **sabit ısı**,
- Devrim niteliğindeki iki fonksiyonlu fan ve Hava Sirkülasyon Sistemi sayesinde, pişirme haznesinin içinde **eşit ısı dağılımı**,
- **Daha eşit pişirme** sağlamak için tepsi rayları paslanmaz çelik telden üretilmiştir.



air-o-flow* = Her tarafta eşitlik

* Uygun model ile korunur. (DE20302705U1 ve ilgili grup)

Nasıl?

air-o-flow 3 ana unsurdan oluşur:

- Hava Sirkülasyon Sistemi: Isıtıcılardan geçerek pişirme haznesine giren havanın önceden ısıtılması, eşit ısı dağılımını garanti eder.
- İki fonksiyonlu fan: Dışarıdaki taze havayı çeker ve hazne içine eşit biçimde dağıtır.
- Hava valf sistemi: Kirli su tesisatından gelebilecek suyla, temiz suyun karışmaması ve air-o-steam®'in drenaj sistemine doğrudan bağlanabilmesi için ikili hava valfi.



Düşük Isıda Pişirme %50 daha az ağırlık kaybı

Electrolux air-o-steam®, işinizi büyütebilmeniz için kaliteyi standartlaştırmanızı sağlar. Yiyeceklerde ağırlık kaybı, geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla %50 azalır.

Teknoloji

- Akıllı ve hassas LTC (Düşük Isıda Pişirme) pişirme prosesi; rozbif, fileto, sığır budu, büyük kemikli etler, hindi, kuzu kol, geyik, domuz ve dana etlerinde mükemmel sonuçlar verir.
- Otomatik pişirme işlemi, birlikte pişirilen farklı et türlerinde bile her zaman **en mükemmel sonuçları** garanti eder.
- Düşük Isıda Pişirme, **zamandan tasarruf etmek ve mutfaktaki iş akışını en üst düzeye çıkarmak** için akşam saatlerinde gerçekleştirilebilir.
- Kalan Süre Tahmin İşlemcisi (Algorithm for Residual Time Estimation -ARTE), **günlük etkinliklerin daha iyi yönetilmesi** için pişirme sürecinin ne zaman sona ereceğini bildiren bir göstergedir.
- LTC, taze etin 'terbiye' süresini 1 günden 1 saate düşürür.

Mükemmel yemek kalitesi

- Et, dilimlendiğinde özsuyunun büyük kısmı içinde kalır.
- Sınırlı kabuk kalınlığı (yaklaşık 1 mm).
- Etin bütünü yumuşaktır.
- Tipik rosto aroması,
- Tüm dilimlerde aynı renk,

Operasyon

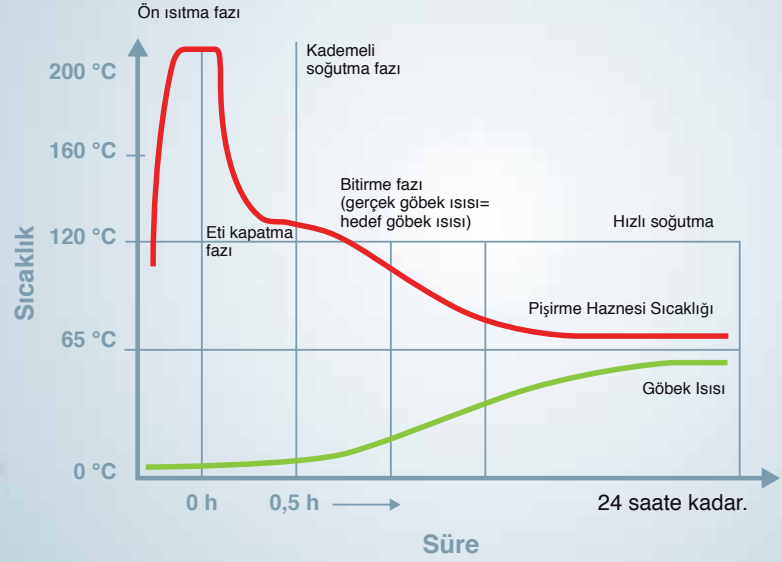
- Büyük miktarlarda imalat ve banket yemekleri için ideal çözüm,
- 'Stand-By'da bekletme fonksiyonu, servis sırasındaki olası gecikmeleri önler,
- 'Taze taze servis' için uzun bekletme programı; örneğin, süpermarketler, unlu mamul satış noktaları, vb.
- Yiyeceklerdeki ağırlık kaybı, geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla yarı yarıya azalır.

6 Noktalı Sonda

- Yiyeceğin sıcaklığını farklı seviyelerde ölçmek için 15 mm aralıklarla yerleştirilmiş 6 sensör,
- **Çok hassas ısı kontrolü:** Sadece ölçülen en düşük sıcaklık dikkate alınır. Bu, sonda doğru şekilde yerleştirilmemiş olsa veya yiyeceğin geri kalanından daha hızlı ısınan bir kemiğe veya diğer bir parçaya temas etse bile, gerçek iç (göbek) ısısının hassas şekilde ölçülmesini garanti eder.



Düşük Isıda Pişirme



LTC ile yıllık tasarruf

Patented *

€ 1.867,00



Küçük Restoran

günde 100 küver;
mutfak
personeli:
3 kişi; yılda
280 işgünü

€ 4.667,00



Büyük Restoran

günde 250 küver;
mutfak
personeli:
8 kişi; yılda
280 işgünü

€ 12.167,00



Otel

günde 500 küver;
mutfak
personeli:
16 kişi; yılda
365 işgünü

€ 24.337,00



Hastane

günde 1000
küver; mutfak
personeli:
32 kişi; yılda
365 işgünü

€ 56.000,00



Merkezi İmalat Mutfağı

günde 3000
küver; mutfak
personeli: 100
kişi; yılda
280 işgünü

Hesaplama faktörleri:

- Kişi başı et miktarı: 150 gr.
- Etin kg maliyeti: 10 Euro
- İşlenen etin %20'si için "Düşük Isıda Pişirme" yöntemi kullanılır.

* Patented (IT1359776 and related family)



Aksesuarlar mükemmel yardımcılar

air-o-steam Touchline aksesuarları, fırınınızı tamamlamak ve mutfağınızı daha da esnek ve ergonomik kılmak için özel olarak tasarlanmıştır.



Kızartma tavası-Düz



Kızartma tavası-Nervürlü



Genel amaçlı tepsi, yükseklik 20 mm



Genel amaçlı küvet, yükseklik 40 mm



Genel amaçlı küvet, yükseklik 65 mm



Alüminyum fırın ızgarası



Delikli küvet



Kızartma sepeti



Fırın tepsisi



Baget tepsisi



Tavuk Sistemi

Electrolux'un sadece kümes hayvanlarının pişirilmesini kolaylaştıran özel bir aksesuar paketi vardır. Bu sistem, şunlardan oluşur:

- (4/8) bütün tavuğu veya diğer kümes hayvanlarını dikey bir konumda tutan özel bir ızgara. Bu ızgara sayesinde, tavukların derileri gevrek biçimde kızarken, özellikle göğüs etlerinin özsuyu korunur ve yumuşak kalır.
- yan duvarları yağdan korumak için pişirme haznesine yerleştirilen yağ filtresi,
- fırın rafının altına yerleştirilen küvetli ve arabalı yağ toplama kiti,

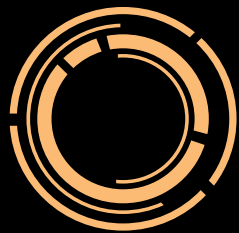
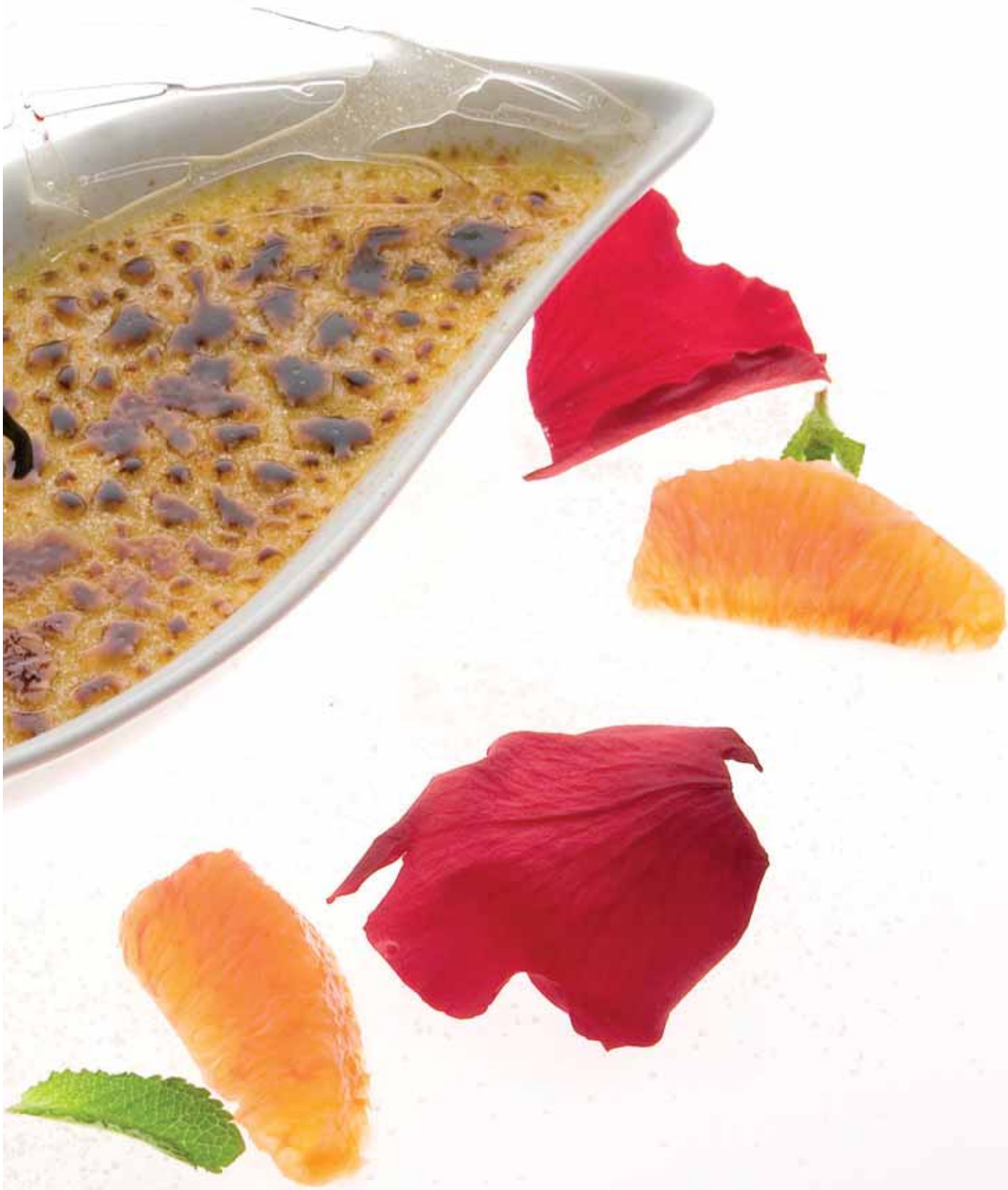


4 veya 8 parça alabilen tavuk ızgarası



Yağ filtresi ve yağ toplama arabası





Güvenilirliğe dokunun

Electrolux, müşteri odaklı

İster tasarım veya üretim, ister pazarlama veya servis sorunu olsun; piyasada rekabetçi olmak ve müşterilerin ihtiyaçlarını önceden görmek... Bunun her zaman doğru bir yaklaşım olduğuna inanıyoruz: Bizler, Electrolux'te buna “**müşteri saplantısı**” diyoruz, çünkü eylemlerimizi ve ürün geliştirme çalışmalarımızı ileriye taşıyan şey, müşterilerimizin talepleri, istekleri ve fikirleridir.

Üretim, kontrol ve son testleri

Üretim kalitesi, zaman içinde yükselen performans demektir. “Electrolux Tarafından Üretildi” etiketi, tüm dünyada yüksek teknoloji ve kalite standartlarının garantisini, müşteri odaklı tasarımı ve ürün gelişimini yansıtır. Electrolux Profesyonel fırın platformundaki tüm fırınlar, 50-60 dakikalık bir test ve denetim işlemiyle **parça bazında teste tabi tutulur** ve ambalajlama öncesinde fırının tüm fonksiyonları, uzman teknisyenler tarafından birer birer kontrol edilir. Bu prosedüre ek olarak, üretimin son aşamasında ve depoda da anlık kontroller gerçekleştirilir.

Satış öncesi hizmet: Müşterilerimize yardımcı olmaya hazır 1000'den fazla uzman

Tüm dünyada aynı hedefe kilitlenmiş **1000'den fazla uzmandan** oluşan bir ekip, kullanımı kolay, işlevsel ve güvenilir cihazlar tasarlamak için çaba sarfederler. Tasarım mühendisleri, teknisyenler ve şefler arasındaki sürekli işbirliği, Electrolux ürünlerinin profesyonel özelliklere göre dizayn edilmesini sağlar. Bu uzmanlar, ister küçük bir restoran, isterse büyük bir kurum olsun, müşterilerine doğru iş akışını tanımlama ve istenilen özellik için en işlevsel ekipmanı önermede yardımcı olmak konusunda tam donanımlıdır.

P&Q Mutfak Çözümleri için Proje
ve Teklif Yazılımı





Satış sonrası servis: Tüm dünyada, her yerde müşterinin yanbaşında

Electrolux Profesyonel'in güvenilirliği ve küresel varlığı söz konusu olduğunda, montajdan yedek parçaya ve bakıma kadar birçok günlük görevle ilgili becerikli ve yetkili ortaklardan oluşan **dünyadaki en geniş servis ağından** söz ederiz. Onların ortak hedefi, müşterilerimize etkin bir hizmet ve hızlı bir teknik yardım sağlamaktır. Tüm dünyada uzman teknisyenlerden oluşan küresel satış sonrası servis ağıımız, air-o-steam Touchline'ı monte etmekle kalmaz, onu her an kontrol altında tutar.

- 1.139 yetkili servis merkezi,
- 5.000'den fazla uzman teknisyen,
- Üretimden kaldırılan ürünlerde 10 yıl boyunca yedek parça tedariki,
- Stoklarımızdaki mevcut 44.000 yedek parça,
- Tüm dünyada 24/48 saat içinde yedek parça teslimatı,

Electrolux Şef Akademisi: Canlı seminerler ve şefler arası etkinlikler

Electrolux Şef Akademisi, belirli bir hedef doğrultusunda oluşturuldu: Bilgilendirme, ağırlama ve eğitim hizmetlerinde **en iyiyi sunmak**. Catering profesyonelleri için ücretsiz özel **seminerler, canlı demolar** ve ayrıntılı **kurslar**, her yıl bizi ziyaret eden 6.000'den fazla konuğa sunulan etkinliklerden sadece birkaçıdır.

'Yıldızlı' otel ve restoran deneyimlerini mutfak teknolojisindeki en yenilikçi kavramlarla birleştiren profesyonel ekibimizin rehberliği altında, air-o-steam Touchline'ı "bizzat dokunarak" deneyebilirsiniz. Her air-o-steam Touchline semineri şunları içerir:

- Teknik demo: Ekran fonksiyonları, çalıştırma prosedürleri, elektrik, su ve gaz bağlantıları, doğru bakım.
- Mutfak demosu: Pişirme teknikleri, malzemeler, mutfaktaki yeni iş akışının planlanması, canlı pişirme demoları.



CHEF ACADEMY



Electrolux İç Huzurdur

Electrolux, 150'den fazla ülkede her yıl müşterilerine sunduğu 40 milyonun üzerinde ürünle, gerek ev aletleri, gerekse profesyonel cihazlar konusunda küresel bir liderdir. Şirket, hem normal tüketicilerin, hem de profesyonellerin gerçek ihtiyaçlarını karşılamak için, tüketici görüşlerine dayanan ve incelikle tasarlanmış yeniliklere odaklanır.

Yenilikçilik ve tasarımda 90 yıllık liderlik

Electrolux'ün kurucusu Axel Wenner-Gren, şirketin hala sıkıya izlediği temel prensipleri oluşturan insandır. Onun yaşam kalitesini iyileştirme düşü, tüm dünyadaki evlerde önemli bir etki meydana getirdi. 90 yıl sonra günümüzün Electrolux'ü, ev aletleri ve profesyonel cihazlar konusunda küresel bir liderdir.

"Thinking of you - Sizi düşünür" ifadesi ürün geliştirme, tasarım, üretim, pazarlama, lojistik veya servis konusunda Electrolux'un temel ilkesini anlatır: Her konuda tüketiciye odaklanma.

Süreklilik

Hedefimiz, hem operasyonlarımız, hem de ürünlerimizle "sürekliliğe" olumlu katkıda bulunmaktır.

Ürünlerimizin enerji tüketimini ve fabrikalarımızın emisyonlarını azaltmak, çalışanlarımız ve iş ortaklarımızın verimli çalışmasını sağlamak ve faaliyette bulunduğumuz toplumlarda iyi bir komşu olmak için sürekli çalışıyoruz. Bu, süreklilik kavramını ve işimizi etkileyen önemli meseleleri

nasıl ele aldığımızın bir göstergesidir.

Grubun etik değerleri, politikaları ve girişimleri; faaliyet gösterdiğimiz alanlarda çevresel olarak sağlıklı, etik kurallara uygun, insan odaklı ve emniyetli çalışma ortamları sunmamıza yardımcı olur. ISO14001 ve ISO9001'e dayanan yönetim sistemleri uyguluyoruz. Dahası, sahip olduğumuz, bize özel ALFA programı (Farkındalık - Öğrenme - Geribildirim - Değerlendirme /Awareness - Learning - Feedback - Assessment), Davranış Kurallarına uyumluluğu yönetir ve EPA (Çevresel Performans Değerlendirme - Environmental Performance Assessment) yoluyla bizler çevresel sorunları çözmeye çalışırız.

Dünyada faaliyet gösterdiğimiz her yerde, sorumluluk sahibi bir firma olmaya özen gösteriyoruz. Bu, tedarikçilerimizin işyeri kuralları ve çevre koruma konusunda sergilediği yüksek standartları vurgulama, izleme ve takip etmeyi de içerir. Bu şekilde çalışmanın, risklerimizi azalttığına ve pazardaki kalıcılığımızı güçlendirdiğine inanıyoruz.

Aşağıdakiler, bu çabalarımızın birer göstergesidir.





DOW JONES DÜNYA SÜREKLİLİK ENDEKSİ

Electrolux, 2009 yılında 10. kez prestijli Dow Jones Dünya Süreklilik Endeksi'ne alındı. Bu endeks, çevresel ve sosyal meselelere gösterdiği özel dikkatin yanı sıra, sorumlu ve sürekli bir yaklaşıma sahip dünyanın önde gelen borsaya kote olmuş şirketlerini içermektedir.



SÜRDÜRÜLEBİLİR ENERJİ ÖDÜLÜ

2007 yılında Avrupa Komisyonu bu ödülü, fabrika, ürün ve hizmetlerinde enerji tüketimini azaltmak ve tüketicilerin sürdürülebilir gelişmenin öneminin giderek daha çok farkında olmasını sağlamak yönündeki kesintisiz çabası nedeniyle "Kurumsal Bağlılık" kategorisinde Electrolux'e verdi.



BİRLEŞMİŞ MİLLETLER KÜRESEL İŞBİRLİĞİ

Electrolux; şirketleri, BM birimlerini, işçileri ve sivil toplumu; insan hakları, işgücü, çevre ve yolsuzlukla mücadele alanlarında 10 ilkeyi geliştirmek amacıyla bir araya getiren uluslararası bir girişim olan Birleşmiş Milletler Küresel İşbirliği'nin katılımcılarından biridir.



FTSE4Good

2000 yılından bu yana Electrolux, küresel çapta kabul görmüş kurumsal sorumluluk standartlarını karşılayan şirketlerin performansını ölçen ve onları ödüllendiren FTSE4Good hisse senedi endeksi içinde yer almaktadır. FTSE, Londra Hisse Senedi Borsası ve Financial Times tarafından sahip olunan bağımsız bir şirkettir.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux, dünyada iklim değişikliğinin şimdiki ve uzun vadeli nedenlerini hafifletme konusunda en büyük potansiyele sahip 100 şirketi belirleyen KLD Global Climate 100 endeksi içine dahil edilmiştir. KLD, sürdürülebilir yatırımlara destek olmak amacıyla Küresel Enerji Ağı Enstitüsü - Global Energy Network Institute (GENI) ile ortak olarak, KLD Global Climate 100 endeksini oluşturmıştır.



ÇEVRE SERTİFİKASYONU ISO 14001

Electrolux Profesyonel fabrikaları, 1995 yılından bu yana şirketlerin çevresel kalitelerini iyileştirmelerine yardımcı olan bu önemli sertifikasyona sahiptir. 1996 yılından bu yana üretilen her parçanın su ve enerji tüketimi sırasıyla %50 ve %20 oranında düşürülmüştür.



DÜNYA DOĞAYI KORUMA VAKFI (WWF)

1993 yılından beri Electrolux ve WWF, çevre duyarlılığını arttırmak amacıyla işbirliği yapmaktadır. Bu etkinlik, diğer mevcut sertifikasyonlar henüz ortada yokken ve WWF enerji verimliliğine duyarlı tüketicilere önerilecek en yeşil ürünleri seçtiğinde başladı.



RoHS - TEHLİKELİ MADDELERİN SINIRLANDIRILMASI

Yasalardan daha katı, ciddi bir iç politika bazı maddelerin kullanımını sınırlar ve Electrolux, Sınırlanan Malzeme Listesini RoHS Avrupa Direktifine ekler (2003 yılında Avrupa Birliği tarafından benimsenmiştir ve buna göre Şirketlerin tehlikeli malzemeleri ve bileşenlerini kullanmaları yasaklanmıştır). Küresel yaygınlık, etkiyi artırır ve en katı bazı Avrupa yasalarını her ülkedeki genel tedarik zincirine yayararak, Electrolux Professional'i bir "çevre duyarlılığı" ihracatçısı haline getirir.



GERİ KAZANILABİLİRLİK

Şirket politikalarımız, Electrolux Profesyonel tarafından üretilen ürünlerde yüksek düzeyde (%95'e varan oranda) komponentin geri kazanılabilir olmasını şart koşar.



HOLLANDA - GASTEC

Kiwa Gastec, gazlı ekipmanların test edilmesi ve sertifikalandırılması alanında Avrupa'nın lideridir. Kiwa Gastec sertifikalandırma kuruluşu, ürün ve kalite yönetim sistemlerini test eder ve belgelendirir. Güvenlik ve kontrol cihazlarının, boru sistemlerinin, cihazların montajının ve dağıtımının emniyetini, verimliliğini ve kalitesini değerlendirir. Electrolux Profesyonel air-o-steam® fırınlar; yüksek verimlilik ve düşük emisyon (CO ve NOx) konularında çifte Gastec sertifikasyonu elde etmiştir.



İNGİLTERE - ECA (VERGİ İNDİRİMİ)

Sertifikasyon, enerji tasarrufu konusunda en iyi ürünlere verilir. Bu tip ürünler, yüksek enerji verimliliğini belgeleyen ETL - Enerji Teknoloji Listesi'ne dahil edilir. ETL'de listelenen ürünler, uzun dönemde önemli mali avantajlar sunar. Bu avantajlardan biri de ECA sertifikalı ürünleri satın alanlara tanınan vergi indirimidir.



HOLLANDA - EIA (ENERJİ YATIRIM ÖDENEĞİ)

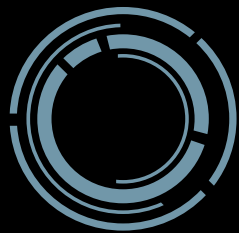
Bu özel vergi programı, enerji tasarrufu ve sürdürülebilir ekipmanlara yatırım yapan Hollanda şirketlerine doğrudan mali teşvikler sağlar.



DANİMARKA - DEST (DANİMARKA ENERJİ TASARRUFU VAKFI)

Danimarka İklim ve Enerji Bakanlığı kapsamında, elektriğin daha verimli kullanımını teşvik eden bağımsız bir vakıftır.





Ürünler ve aksesuarlar

Komple bir seri



6 GN 1/1 - elektrik/gaz
Dış boyutlar (gxdxy)
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - elektrik/gaz
Dış boyutlar (gxdxy)
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - elektrik/gaz
Dış boyutlar (gxdxy)
1208x1065x1058 mm

Özellikler

Piştirme modları

- air-o-clima'lı konveksiyon programı (25-300 °C)
- air-o-clima'lı kombi programı (25-250 °C)
- Buhar programı (100 °C)
- Düşük ısıda buhar programı (25-99 °C)
- Yüksek ısıda buhar (101-130 °C)
- Otomatik piştirme
- Rejenerasyon programı
- Mayalama programı
- Düşük ısıda Piştirme (LTC)
- Otomatik ön ısıtma
- Otomatik hızlı soğutma

İlave fonksiyonlar

- air-o-clima: Gerçek nem kontrolü
- Piştirme haznesi egzost valfi kontrolü
- 6 noktalı çok sensörlü sonda
- air-o-clean: Entegre otomatik temizleme sistemi
- Yeşil temizleme fonksiyonları
- ECO-Delta: Kabin ısısı ile yiyeceğin

iç (göbek) ısısı arasındaki bağlantıyı sağlar.

- Fasila verme
- 20-60 saniye manuel su enjeksiyonu
- Fasilalı Havalandırma
- 1/2 fan hızı
- 1/2 güç
- Hızlı soğutma
- Program hafızası - 1000 serbest program slotu, 16 faz
- Otomatik kireç belirleme
- Buhar jeneratörünü manuel boşaltma
- Enerji düzenleyici için fabrikada yapılmış aranjman
- Otomatik buhar yok etme sistemi
- Otomatik arıza belirleme sistemi
- Gıda Güvenlik Kontrolü
- USB portu
- HACCP yükleme
- EKIS (opsiyonel)

Diğer özellikler

- On/Off düğmesi
- High Definition Dokunmatik Ekranlı kontrol paneli
- Kolay anlaşılır imgeler

- Hem set edilen, hem de gerçek değerler aynı anda görüntülenir.
- Süre ayarlama (saat/dakika veya dakika/saniye veya sürekli olarak)
- Uyarı göstergeleri
- Dil göstergesi
- Düğmesiz ve butonsuz düz kontrol paneli
- 24 saatlik gerçek zamanlı saat
- Otomatik su dolumlu, yüksek performanslı buhar jeneratörü
- Otomatik geri sarmalı entegre hortum, kilitleme konumuna sahip otomatik entegre su kapatma fonksiyonu (6 ve 10 GN modeller)
- Dış hortum (20 GN modeller için opsiyon)
- air-o-flow: Eşit ısı dağılım için havalandırma sistemi
- İki fonksiyonlu fan
- Yağ filtreleri (opsiyonel)
- Çift camlı ve entegre taze hava kanallı, menteşeli iç camlı fırın kapısı
- Tek elle çarparak kapatılabilen kapı kolu (6 ve 10 GN modeller)
- Sağdan kilitli, tek elle kapatılabilen kapı kolu (20 GN modeller)
- Kapıda buhar çıkışına karşı koruma



20 GN 1/1 - elektrik/gaz
Dış boyutlar (gxdxy)
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - elektrik/gaz
Dış boyutlar (gxdxy)
1243x1107x1795 mm

- sağlayan 2 aşamalı açılım (6 ve 10 GN modeller için opsiyonel)
- Otomatik drenajlı kapı damlama tepsisi (6 ve 10 GN modeller)
- 60°/110°/180°'de kapı kilitleme konumları
- AISI 304 dış paneller
- AISI 304 pişirme haznesi
- Yuvarlatılmış köşeli, dikişsiz hijyenik pişirme haznesi
- Pişirme kabini darbe dayanıklı ceran camlı halojen aydınlatma
- Yemeğin dökülmesini engelleyen tank biçimli pişirme kabini
- Tepsiler daha iyi temizlenebilirlik ve eşit pişirme için paslanmaz çelik telden üretilmiştir (6 ve 10 GN modeller)
- Tepsiler stoperli mobil fırın rafı (20 GN modeller). Yuvarlatılmış köşeler. Drenajlı, entegre damlama tepsisi
- Mobil fırın rafı için yan raylar (20 GN modeller)
- Kapı ısı kalkını dahildir (20 GN modeller).
- Deterjan çekmecesi (6 ve 10 GN modeller)
- Deterjanlar için kolayca

- fişe takma sistemi (20 GN modeller)
- Yüksek verimlilik ve düşük emisyon sağlayan hazne brülörleri
- Yüksek verimlilik ve düşük emisyon sağlayan buhar jeneratörü brülörleri

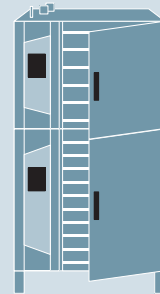
Bağlantılar, montaj ve uyum işaretleri

- ETL ve ETL Sterilizasyonu
- Elektrik emniyeti: IMQ
- Gaz emniyeti: Gastec Kalite Güvence yüksek verimlilik etiketi ve düşük emisyon etiketi
- Yumuşak ve/veya sıcak suya bağlantı olanakları: 2 boru kiti dahil
- Suya karşı koruma sınıfı IPX5'tir.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar (20 GN modeller)
- Kullanım manueeli, bağlantı şemaları, kullanıcı kılavuzu
- Üst üste koyma uygulamaları: 6 GN üzerinde 6GN, 10 GN 1/1 üzerinde 6

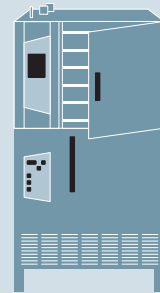
Kule uygulamaları



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 6 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 10 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-chill 6 GN

Aksesuarlar, mükemmel bir tamamlayıcı

air-o-steam Touchline, ister çok sayıda misafire kısa sürede servis gerektiren bir banket servisi, ister günlük pişirmeye dayalı bir restoran mutfağı olsun, pişirme operasyonlarını iyileştirmek için geniş bir aksesuar seti ile birlikte sunulur.



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için dolaplı stand



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için nemlendiricili sıcaklık dolabı



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için tepsi raylı açık stand



Rafli ve termal örtülü araba



Banket rafli tabak arabası



Tepsi rafli araba (GN, 400x600 mm)



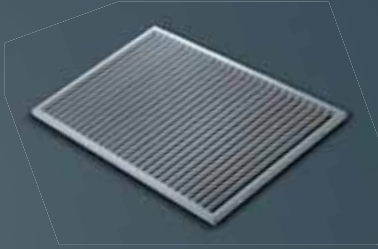
6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kollu kayar raf



Araba ve tepsili yağ toplama kiti



Dış sprej ünitesi



Alüminyum fırın ızgarası
GN 1/1



Paslanmaz çelik raf GN 1/1



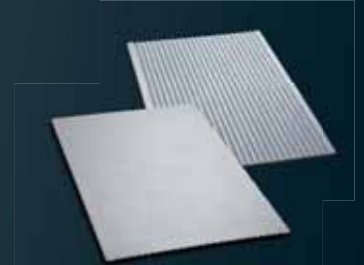
Kızartma sepeti GN 1/1



Bagetler için silikon kaplamalı, delikli alüminyum fırın tepsisi



Alüminyum fırın tepsisi,
400x600x20 mm



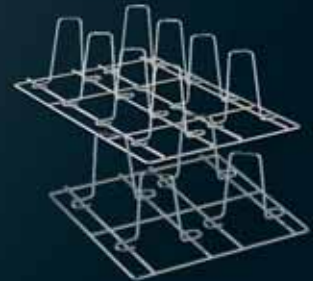
Kızartma tavası GN 1/1 - oluklu veya düz



Delikli küvetler



Yapışmaz küvetler (20, 40 veya
65 mm yüksekliğinde)



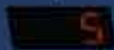
8 tavuk için ızgara GN 1/1
4 tavuk için ızgara GN 1/2

www.electrolux.com.tr/foodservice

Diğer fikirlerimiz için www.electrolux.com adresine başvurun.

air-o-convect

air-o-convect



140 140



0:30 0:45



WACCP



Thinking of you
Electrolux

air-o-convect



5



140 140



0:15 0:30



Bir fırından
beklediğiniz
her şey



air-o-convect: pişirmede yeni boyut

air-o-convect fırınlarının her mekâna uygun çok çeşitli model ve kombinasyon seçenekleri arasında tercih yapın.

Küçük restoranlar, müşteri önünde pişirme yapılan mekanlar, şarküteriler...

Farklı lezzetleri arayan ancak kısıtlı zamanı olan müşterilerinize hızlı ve dinamik şekilde servis olanağı...

Fast-food ve full-servis restaurantları, süpermarketler, küçük oteller ve okullar...

Gün boyunca kaliteli yemekler sunmanız için...



Restaurant ve oteller, küçük ve orta boy personel yemekhaneleri, okullar ve banket mutfakları...

Farklı ortamlarda aynı anda çok kişiye mükemmel yemekler servis etmeniz gerektiğinde...



Büyük restaurant ve okullar, kantinler, merkezi ve yüksek kapasiteli imalat mutfakları

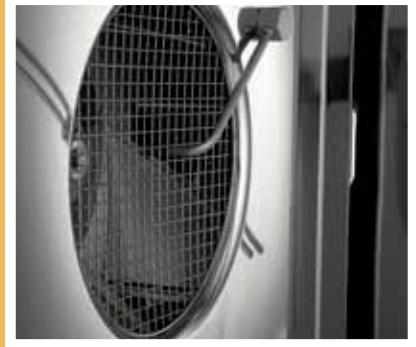
Gün boyunca yüzlerce yemeği hazırlamanız gerektiğinde, her an mükemmel servisi garanti eden kusursuz çözümler.

Günlük işlerinizi kolaylaştıran teknik özellikler

Yeni air-o-convect ile buharla pişirme, poşeleme, kaynatma, kısık ateşte pişirme, rostolama ve unlu mamul pişirme gibi birçok farklı tekniği uygulamanız mümkündür. air-o-convect, hem mükemmel pişirme sonuçları sağlar hem de HACCP kurallarına uygun olarak gıda güvenliğini garanti altına alır.

Çift fonksiyonlu fan

- Özel kanat yapısına sahip çift fonksiyonlu fan, sıcak havanın fırının her noktasına ulaşmasını sağlar. Fan, fırının arkasında bulunan özel hava deliklerinden taze havayı emerek kabin içindeki fazla nemi dışarı atar. Dışarıdan çekilen taze hava, fanın ve ısıtıcı elemanların içinden geçerek pişirilen yemeğe çarpar.
- “Sıcak tutma” (fasıllı havalandırma) fonksiyonu unlu mamuller ve yavaş pişirmeler için uygundur; “tam hız” et, balık ve sebzelerin pişirilmesinde mükemmel sonuçlar verir.



Çift fonksiyonlu fan

Sonda

Pişirme prosesinin kusursuz kontrolü için, sondayı pişen yemeğin göbeğine saplamak ve istenen göbek ısını set etmek yeterlidir. İstenen iç ısıya ulaşıldığında air-o-convect işlemini otomatik olarak durdurur.



Sonda

2 aşamalı pişirme

Aynı pişirme işlemi içinde iki farklı pişirme fazı. İlk aşamada eşit pişirme için yüksek nem; ikinci aşamada gevrek ve kıtır bir üst yüzey için kuru ve daha yüksek ısı.

EKIS (HACCP izleme sistemi)

Doğrudan bir PC'ye bağlanarak tüm pişirme verilerini izlemeniz ve kaydetmeniz mümkündür.

Çift camlı kapı

- Yanma tehlikesine karşı koruma
- Daha kolay temizlik
- 304 AISI paslanmaz çelik
- Kapı camında oluşan su damlacıklarının zemine akmasını engelleyen damlalık



Kapıda damlalık



Çift camlı kapı

11 Kademeli nem ayarı

air-o-convect, buhar jeneratörü olmadan yüksek oranda nem oluşturan ve bunu koruyabilen tek fırındır!

11 kademeli otomatik nemlendirme



Standart Konveksiyon Modu 0

Nemsiz ortam, açık egzoz valfi (yemeğin üzerini kızartmak, gratine yapmak, unlu mamul pişirmek için)



1-2

Düşük nem (küçük porsiyon et ve balık)



3-4

Orta-düşük nem (büyük parça et, daha önce pişirilip soğutulmuş yemeklerin rejenerasyonu, tavuk roti, mayalandırma)



5-6

Orta nem (et ve balık rostolamada ilk etap pişirme, sebze rosti)



7-8

Orta-yüksek nem (örneğin tencerede sebze yemeği)



9-10

Yüksek nem (poşe et, alüminyum folyoda bütün patates)

Kullanımı kolay kontrol paneli

Ana açma/kapama
düğmesi - On/Off

Dijital sıcaklık göstergesi
Set edilmiş ve gerçek kabin ısısı

Süre/sonda göstergesi
Set edilmiş ve gerçek süre veya
sonda ısısı

Fanın fasıllalı çalışması
(2.fan hızı)

Manuel su püskürtme



Çift aşamalı pişirme
(özellikle etler için)

Pişirme işlemini başlatma/
durdurma

Otomatik nemlendirme

HACCP

Yıkama programları

Egzoz valfi kontrol butonu

Hızlı soğutma

	Otomatik nemlendirici	Kızartmadan buharla pişirmeye kadar tüm pişirme tekniklerine uygun 11 kademeli nem ayarı
	Dijital sıcaklık göstergesi	Büyük yeşil rakamlar gerçek sıcaklığı gösterirken, küçük kırmızı rakamlar daha önceden set edilmiş değerleri belirtir. Kullanım kolaylığı için her iki değer aynı anda izlenebilir.
	Süre/sonda göstergesi	Büyük yeşil dijital gösterge gerçek süreyi veya sonda ucundaki ısıyı gösterirken, küçük kırmızı dijital gösterge set edilen süreyi veya sonda ısını gösterir. Kullanım kolaylığı için her iki değer aynı anda izlenebilir.
	Fasılalı fan - 2. Fan hızı	Fan fasılalı çalışır. Unlu mamülleri pişirmek, düşük ısıda rostolama yapmak ve yemekleri sıcak tutmak için kullanılan bir fonksiyondur.
	HACCP	HACCP kayıtlarını entegre bir PC ağına (ileri tip HACCP) bağlanarak izlemek mümkündür.
	Temizlik	4 otomatik temizleme işleminden birini seçebilirsiniz.
	Egzoz valfi kontrolü	Yemeklerin üst yüzeylerinde kızarklık ve gevreklik için egzoz valfini açmak üzere kullanılır.
	Ana düğme	Bu tek düğmeyle nem miktarını, fırın ısını ve sonda ısını ayarlayabilirsiniz.
	Manuel su püskürtme	Fırın kabinindeki nem oranını hızla yükseltmek için kullanılır.
	Hızlı soğutma	Bir pişirme işleminden diğerine geçerken kullanılır. Mevcut sıcaklıktan daha düşük bir sıcaklığı set ettiğinizde bu fonksiyon otomatik olarak devreye girer.

Otomatik temizleme

Fırın temizliği hiç bu kadar kolay olmadı.

Otomatik ya da yarı otomatik temizleme operasyonlarından birini seçebilirsiniz.

4 farklı otomatik temizleme seçeneği:

İhtiyacınıza uygun, 'yumuşak'tan 'ekstra güçlü'ye, süresi 35 dakikadan 110 dakikaya kadar olan programlardan birini seçin.

- AISI 304 paslanmaz çelikten fırın kabinini otomatik olarak temizler.
- Otomatik temizlik sistemi fırına entegredir ve kullanımı çok kolaydır. Ayrıca bir aparata veya aksesuara ihtiyaç yoktur.
- Fırın iç sıcaklığı 70°C'nin üzerindeyse, kabin otomatik olarak soğutulur.
- Otomatik stand-by modu: Temizlik programının bitmesini beklemeniz gerekmez.
- Temizlik işlemi sırasında enerji kesilirse, elektriğin tekrar gelmesiyle fırın haznesini otomatik olarak durulayarak deterjan kalıntıları temizler.

Yarı-otomatik temizlik seçeneği:

- Yarı-otomatik temizlik işlemi sadece 18 dakikadır. İlk aşama 1 dakikadır; kirlerin çözülmesi için 5 dakika süreyle buhar verilir; daha sonra operatör deterjan püskürtmesi için bir alarmla uyarılır. Deterjanın kirleri çözmesi için 2 dakika beklenir. Kabine yeniden buhar verilir ve 10 dakika süreyle buhar ve deterjanın gücü kir ve yağları söker. Son olarak, iç hazne manuel olarak durulanır.
- Buhar üretmek ve manuel durulama için sadece 6-10 litre su kullanılır.
- Bu işlem için her çeşit deterjan kullanılabilir.



"Ekstra güçlü" temizlik programı, çok sayıda tavuğun 200°C'de 45 dakika süreyle ve en az 3 kez pişirildiği varsayılarak dizayn edilmiştir. en az 3 kez pişirildiği varsayılarak dizayn edilmiştir.

Yüksek verimlilik ve tasarruf

Yeni air-o-convect gaz brülörleri, yüksek verimlilik ve gaz tüketiminden %20'nin üzerinde tasarruf sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

- Özel gaz brülörleri ve oluklu ısı eşanjörü pişirme kabine ısı transferini daha verimli hale getirir.

Gastec sertifikalıdır:



Yüksek Verimlilik ve Düşük Emisyon



Hesaplama faktörleri:

- Air-o-convect fırınlar standart konveksiyon fırınlarla karşılaştırılmıştır.
- Tasarruf miktarları çeşitli yemeklerle (lazanya, rozbif, haşlanmış patates, vb.) ölçülmüştür.

air-o-convect gaz brülörleri ile yıllık tasarruf (Patentli)

€ 7.056,00

€ 294,00

€ 588,00

€ 1.176,00

€ 2.352,00

Küçük restaurant
Mutfak personeli: 3 kişi
Yılda 280 iş günü

Büyük restaurant
Günde 250 kuver
Mutfak personeli: 8 kişi
Yılda 280 iş günü

Otel
Günde 500 kuver
Mutfak personeli: 16 kişi
Yılda 365 iş günü

Hastane
Günde 1000 kuver
Mutfak personeli: 32 kişi
Yılda 365 iş günü

Merkezi imalat mutfak
Günde 3000 kuver
Mutfak personeli: 100 kişi
Yılda 280 iş günü

Ürün yelpazesi

İşiniz için en uygun olanını seçin!
Tüm modellerin gazlı ve elektrikli versiyonları vardır.



air-o-convect 6 GN

Maksimum kapasite 30 kg,
günde 40 kuverden 60 kuvere
kadar.



air-o-convect 10 GN 1/1 Nötr veya sıcaklık dolabı üzerinde

Maksimum kapasite 50
kg, günde 60 ila 100 kuver
hazırlamak için idealdir.



air-o-convect 10 GN 2/1 Alt Standlı

Maksimum kapasite 70 kg,
günde 100 ila 140 kuver
hazırlamak için uygundur.



air-o-convect 20 GN 1/1 Arabalı

Maksimum kapasite 100
kg, günde 140 ila 200 kuver
hazırlamak için idealdir.



air-o-convect 20 GN 2/1

Maksimum kapasite 180
kg, günde 200 - 360 kuver
hazırlamak için idealdir.

Esneklik

İhtiyacınızı en iyi şekilde karşılayan kombinasyonlardan birini seçin; mutfağınızda yerden tasarruf edin.*



**air-o-steam +
air-o-convect**
6 GN üzerinde 6
GN.



**air-o-steam +
air-o-convect**
10 GN 1/1 üzerinde
6 GN ya da 10 GN
2/1 üzerinde 6 GN.



**air-o-convect +
şok soğutucu**
6 GN şok soğutucu
üzerinde 6 GN fırın.



**air-o-convect +
stand**
6 GN, 10 GN 1/1 ya
da 10 GN 2/1 nötr
veya sıcaklık dolabı
ya da fırın standı
üzerinde.

Özel aksesuarlar

Geniş aksesuar seçenekleri ile air-o-convect en yüksek beklentileri bile karşılar.



Gastronomi	922005	6 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922006	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922043	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı tepsi rafı
	922008	5 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922009	8 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922045	8 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı
	922007	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 63 mm aralıklı tepsi arabası
	922010	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi arabası
	922044	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 63 mm aralıklı tepsi arabası
	922046	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi arabası



Unlu mamüller	922065	6 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 5x(400x600)
	922066	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 8x(400x600)
	922067	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 8x(400x600)
	922068	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 16x(400x600)
	922069	20 GN 2/1 fırınlar için ray araları 80 mm aralıklı tepsi rafı - 16x(400x600)

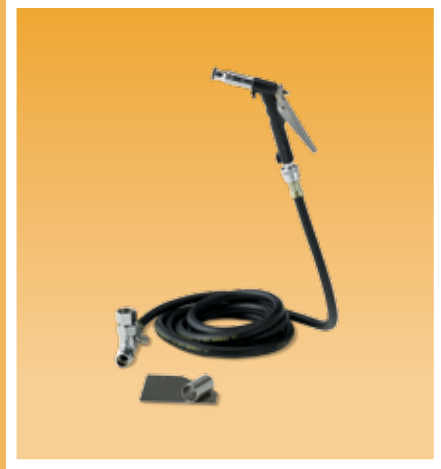


Banket	922015	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 65 mm aralıklı banket rafı - 30 tabak
	922071	10 GN 1/1 fırınlar için ray araları 85 mm aralıklı banket rafı - 23 tabak
	922052	10 GN 2/1 fırınlar için ray araları 75 mm aralıklı banket rafı - 51 tabak
	922016	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 74 mm aralıklı banket arabası - 54 tabak
	922072	20 GN 1/1 fırınlar için ray araları 90 mm aralıklı banket arabası - 45 tabak
	922055	92 plates, 85mm pitch, 20 GN 2/1

Elleçleme	922074	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kayar raf + tutma kolu
	922047	10 GN 2/1 fırınlar için kayar raf + tutma kolu
	922004	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için araba
	922042	10 GN 2/1 fırınlar için araba
	922013	10 GN 1/1 fırınlar için termal örtü
	922048	10 GN 2/1 fırınlar için termal örtü
	922014	20 GN 1/1 fırınlar için termal örtü
	922049	20 GN 2/1 fırınlar için termal örtü
	922287	Yağ toplama kiti (araba ve tepsi)



Genel	921305	Otomatik su yumuşatıcı
	921306	Su yumuşatıcı için reçine sanitizörü
	922186	6 ve 10 GN 1/1, 10 GN 2/1 ve 20 GN 1/1 fırınlar için su filtresi
	922104	20 GN 2/1 fırınlar için su filtresi
	922003	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için tekerlek kiti
	922012	4 adet ayarlanabilir ayak
	922235	Gazlı fırınlar için baca kondenseri
	922021	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için tepsi suportsu
	922041	10 GN 2/1 fırın standı için tepsi suportsu
	922286	6 ve 10 GN 1/1 fırın standı için pasta tepsisi (400x600 mm) suportsu
	922087	Davlumbazlı montajlar için (6 tepsili fırınlar) yüksek ayak
	922246	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için hava filtresi
	922247	10 GN 2/1 fırınlar için hava filtresi
	922177	6 GN 1/1 fırın için yağ filtresi
	922178	10 GN 1/1 ve 2/1 fırınlar için yağ filtresi
	922179	20 GN 1/1 ve 20 GN 2/1 fırınlar için 2 adet yağ filtresi
	922265	Kapının iki kademeli açılması için kit
	922171	Fırın yanına monte sprey ünitesi
	922195	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için açık tip standart stand, tepsi raylı
	922223	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için dolaplı stand
	922227	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için nemlendirmeli sıcaklık dolabı
	922198	10 GN 2/1 fırınlar için açık tip tepsi raylı stand
	922234	10 GN 2/1 fırınlar için tepsi raylı dolaplı stand
	922238	10 GN 2/1 fırınlar için tepsi raylı sıcaklık dolabı
	922216	6 GN gazlı fırını 6 ve 10 GN 1/1 fırınların üzerine monte kiti
	922217	6 GN elektrikli fırını 6 ve 10 GN 1/1 fırınların üzerine monte kiti
	640796	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için kokusuz davlumbaz
	640791	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için fansız davlumbaz
	640793	10 GN 2/1 fırınlar için fansız davlumbaz
	640792	6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için fanlı davlumbaz
	640794	10 GN 2/1 fırınlar için fanlı davlumbaz



...ve daha fazlası!



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için dolaplı stand



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için nemlendirmeli sıcak dolaplı stand



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için açık tip standart stand, tepsi rafı



10 GN 2/1 fırınlar için araba



6 ve 10 GN 1/1 fırınlar için tutma kollu kayar raf



10 GN 1/1 ve 10 GN 2/1 fırınlar için tekerlekli tepsi rafı, ray aralıkları 65 mm veya 80 mm



6 GN 1/1 fırınlar için tekerlekli tepsi rafı, ray aralıkları 65 mm veya 80 mm



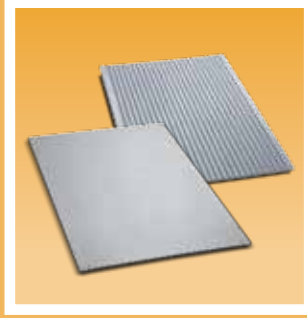
Tepsi rafı, 20 GN 1/1 ya da 20 GN 2/1 fırın arabası, ray aralıkları 63 mm veya 80 mm



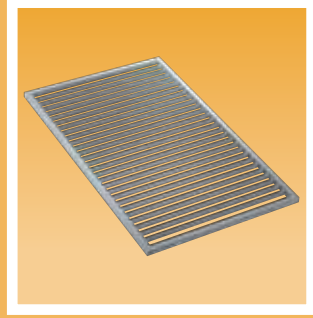
Yağ toplama kiti, tepsili arabalı



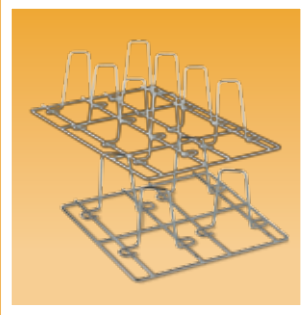
Yapışmaz tavalar, GN 1/1 -
yükseklik 20, 40 ve 65 mm



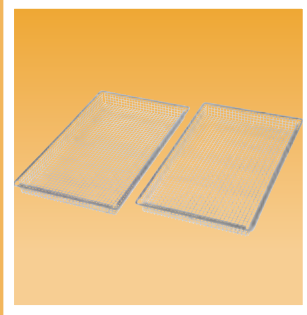
Izgara pleyti, nervürlü ve düz



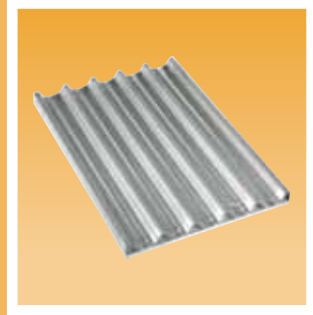
Alüminyum fırın ızgarası, GN
1/1



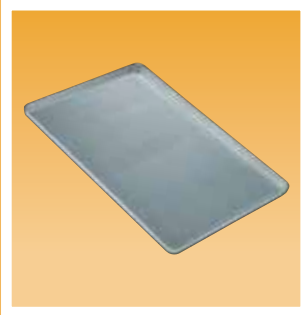
Tavuk için 2 adet GN 1/1
ızgara raf (4 veya 8 tavuk için)



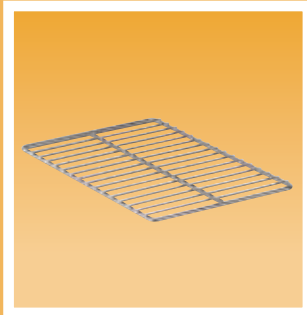
Kızartma tavaları, GN 1/1



Unlu mamüller tepsisi (400x600
mm), baget için 5 sıralı perfore
alüminyum



Unlu mamüller tepsisi (400x600
mm), 4 kenarlı, düz veya perfore
alüminyum



GN 1/1 AISI 304 ızgara raf



Perfore küvetler



 **Electrolux**

Kompakt Tip Konveyörlü
Bulaşık Makineleri



Kompakt özüm

Electrolux'ün yeni, kompakt tip konveyörlü bulaşık makineleri bulaşık sorununuz için mükemmel çözümler sunar; maksimum hijyen sağlar. Saatte 90, 140, 180 ve 220 basket yıkayabilen 4 modelle bu seride, kurutma tünelleri ve her çeşit aksesuar da mevcuttur.





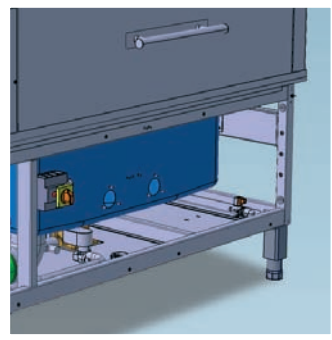
Her koşula ve ihtiyaca uygun

- Dar alanlar için kompakt tasarım. Toplam uzunluğu sadece 1173 mm'den başlayan ölçülerde...
- Makinenin ön yıkama ve kurutma bölümleri ana gövdeden ayrılıp en dar yerlere bile kolayca taşınabilir.
- Maksimum ve minimum güç fonksiyonu
- Herbiri ayrıca ayarlanabilen 2 konveyör hızı (WTC 90 modeli hariç)



Hijyenik

- İçindeki suyu kendi kendine boşaltabilen yıkama pompaları
- Preslenmiş, tek parçadan oluşan ön yıkama ve yıkama tankları
- Geniş kapılar
- Kendi kendini temizleme programı



Dayanıklı

- Yekpare paslanmaz çelik şase
- Köpük enjeksiyonlu izolasyonlu kapılar
- Tümü AISI304 paslanmaz çelik konstrüksiyon
- IPX 5 - Suya karşı koruma
- Korunaklı elektronik parçalar

Her koşul ve ihtiyaca uygun



Tüm kompakt tip bulaşık makineleri, **modüler bir şase** üzerinde oturur. Dar alanlara rahatça sokulabilmesi amacıyla ön yıkama ile kurutma üniteleri ana yıkama-durulama bölümünden ayrılabilir.

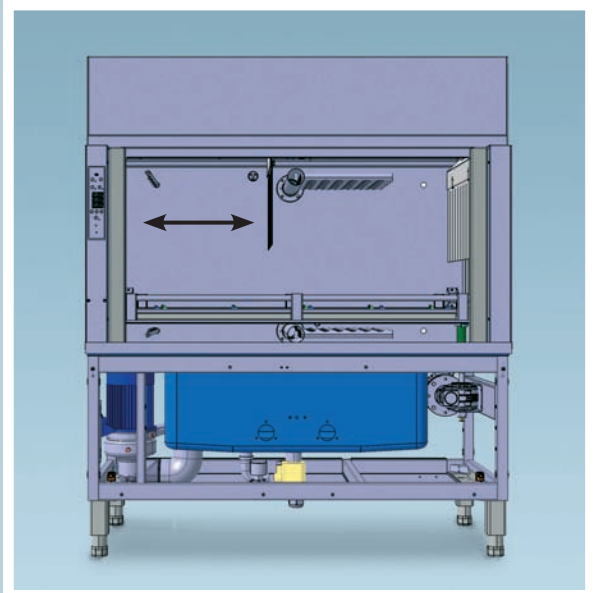
WTC 140, WTC 180 ve WTC 220 modelleri, **2 hızda** çalışır: Kurumuş kirler için yavaş ve az kirli bulaşıklar için hızlı program. İnvertör sayesinde her iki programda da **ince ayar yapılabilir** ve operatörün isteğine göre en uygun yıkama hızı yakalanabilir.

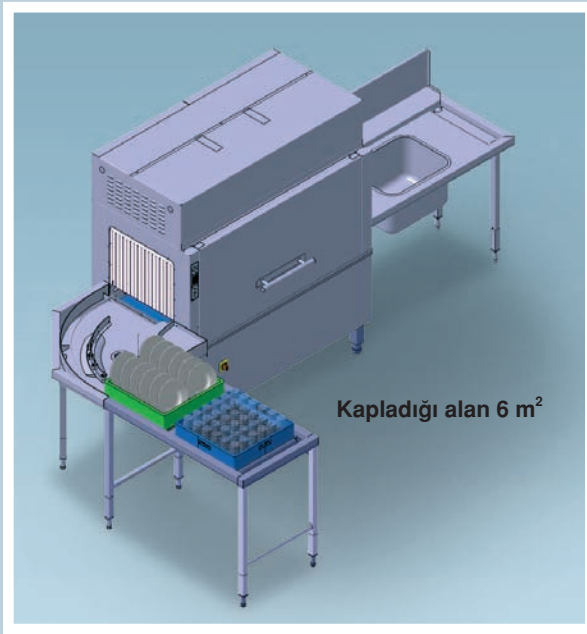
Yeni elektronik kontrol **flash teknolojisi ile donatılmıştır**; yani her yeni, güncel yazılım bilgisayarda olduğu gibi makinenize kolayca indirilebilir.

Kompakt ölçülerine rağmen, yıkama ve durulama kolları arasındaki optimum mesafe sayesinde **kirli suyun temiz bulaşıkların üzerine sıçraması engellenir**.

Ara bölme perdeleri, yıkama tankından durulama bölümüne yemek artığı geçmesine izin vermez.

Ön yıkama bölümü, yıkama-durulama bölümünden tamamen ayrıdır ve kirli suyu otomatik olarak boşaltarak aldığı temiz suyla bulaşıkları ön yıkamadan geçirir. Ön yıkama tankındaki su, kirli tabaklar için daha sık değişirken, bardaklar ya da hafif kirli kaplar için daha seyrek değiştirilir.



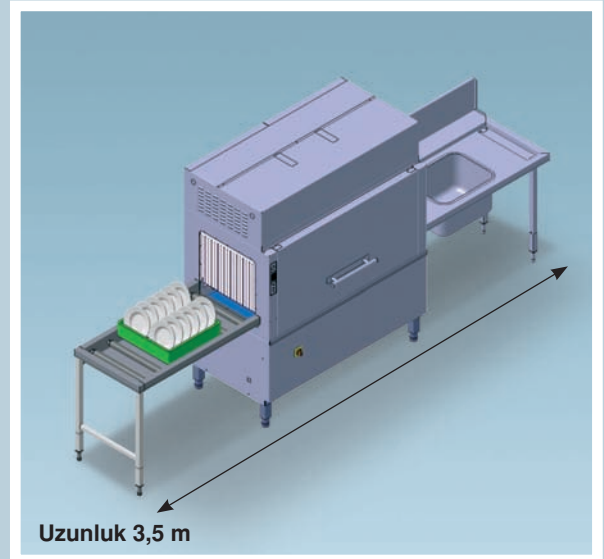


Dar alanlar için kompakt tasarım: Toplam uzunluğu yalnızca 1173 mm'den başlayan ölçülerdedir. Yıkama ve durulama fonksiyonları **tek bir modülde** toplanmıştır.

Electrolux bulaşık makinesi yardımcı ekipmanları, bulaşık makinesi ile tezgahlar arasında doğru bir bağlantı kurarlar. Böylelikle yıkama kapasitesini düşürmeden **sepet hızının bulaşık makinesi ile senkronizasyonu sağlanır.**

WTC 90 ve WTC 140'ın yıkama tankları makinenin tam ortasında yer alır. Bu özel tasarım sayesinde bulaşık makinesinin konveyör yönü bulundukları mekanda değiştirilebilir.

Elektronik kontrol paneli ile tüm makineler maksimum ya da minimum güçte çalışabilecek şekilde ayarlanabilirler. Daha az sıklıkla ya da kısa yıkama periyotları (yarım saat) için minimum güç tavsiye edilir. Maksimum güç, sürekli kullanımda gereklidir.





Hijyenik



Yeni kompakt bulaşık makineleri serisinin içi ve dışı **hızlı temizlenebilecek** şekilde tasarlanmıştır.

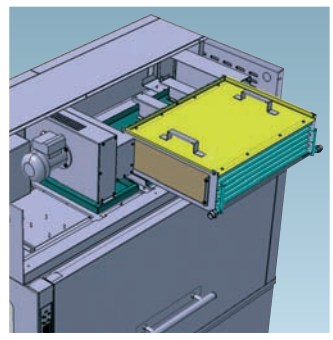
Büyük kontrol kapakları sayesinde yıkama ve durulama bölümlerine **her açıdan kolay erişim imkanı vardır.**

Filtreler çok büyüktür ve öne, daha küçük bir filtre konteynırına doğru eğimlidirler. Bu sayede yemek artıkları kolayca toplanıp atılır.

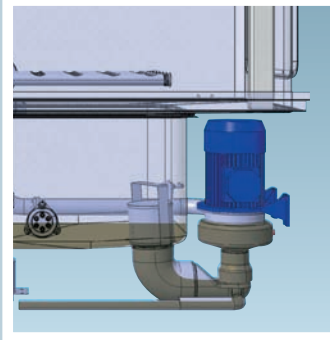
200 mm yüksekliğe kadar ayarlanabilir ayakları sayesinde **makinenin altına kolaylıkla erişilebilir.**

Bulaşık makinesinin tüm tanklarını 5 dakika boyunca 75°C'lik suyla sanitize etmek için opsiyonel bir temizlik programı eklenebilir.

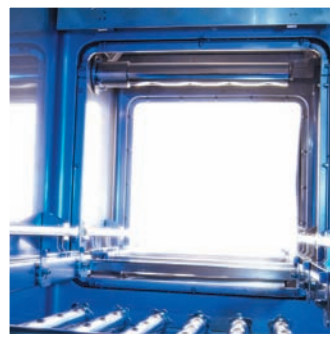
Ön yıkama, yıkama ve durulama bölmelerini **tek düğmeye basarak temizlemek mümkündür.** Bu özellik sayesinde temizlik işlemi çok kolaylaşmıştır.



Enerji tasarruf cihazı ve tüm yıkama ve durulama kolları gibi farklı parçalar kolayca sökülüp temizlenebilir.



İçinde kalan suyu kendi kendine boşaltabilen yıkama pompaları koku yapmaz ve maksimum hijyen sağlar; yıkama ve durulama bölmeleri bir düğmeye basılarak otomatik olarak boşaltılır.



Yıkama bölümünün içinde herhangi bir boru bulunmadığından buralarda kir veya mikroorganizmalar da saklanacak yer bulamaz.



Tamamen yuvarlatılmış köşelere sahip preslenmiş tek parça tanklar drenaj deliğine doğru eğimlidir, kir tutmazlar. Bu sayede birkaç dakika içinde boşalır. Kaynak noktası olmayan, preslenmiş tanklarda kesinlikle sızdırmazlık garantisi vardır.



Dayanıklı

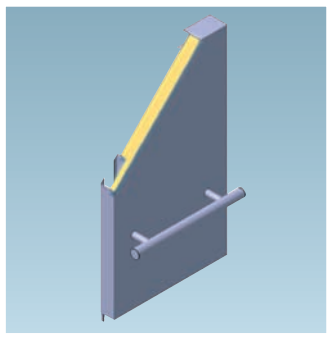


Tüm makine 50mm x 50mm, 3mm kalınlığında sağlam bir paslanmaz çelik şase üzerine oturtulmuştur. Böylelikle **uzun süreli dayanıklılık** garanti edilmiştir.

Tüm ana parçalar ağır koşullara uygun AISI 304 paslanmaz çelikten üretilmiştir: Tüm tanklar, yıkama ve durulama kolları, yıkama kollarındaki kapaklar, ön, arka ve yan paneller ve bulaşık sepetlerinin üzerinde ilerlediği raylar...

IPX5 sınıfı suya karşı koruma özelliği nedeniyle makine dışardan basınçlı suyla yıkandığında bile herhangi bir zarar görmesi engellenmiştir.

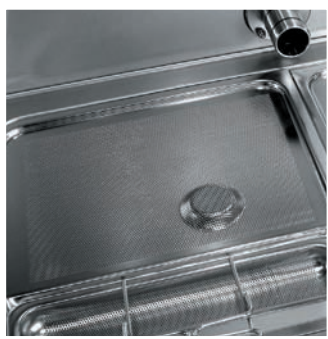
Otomatik start/stop özelliği sayesinde makine yalnızca içinde bulaşık sepeti varken çalışır ve **böylelikle büyük bir su ve enerji tasarrufu sağlar.**



35 mm kalınlığında köpük yalıtıma sahip çift cidarlı, karşı dengeli kapaklar makineye hem yapısal bir güç katmakta hem de ses ve ısı izolasyonu sağlamaktadırlar.



Silastik perdeler piyasadaki en uzun ömürlü perdelerdir ve deterjan ya da ısıdan etkilenmezler. Makinenin başka hiçbir yerinde silikon esaslı izolasyon malzemesi kullanılmamıştır.



Ön yıkama ve yıkama tankı filtrelerinin delikleri yıkama kollarındaki memelere göre daha küçük deliklere sahip olduğundan, büyük yiyecek artıkları memelere girip bunları tıkayamaz.



Elektronik kontrol paneli yerden oldukça yüksek seviyede bulunur, suya, neme ve böceklerle karşı korumalıdır. Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma sıcaklıklarının kolay okunması için büyük göstergelere sahiptir. HACCP uyumludur.

Ürün yelpazesi



Model	Tip	Toplam Uzunluk	Sepet / Saat
WTC90	Yıkama ve Durulama	1173 mm	90



Model	Tip	Toplam Uzunluk	Sepet / Saat
WTC140	Yıkama ve Durulama	1498 mm	80 - 140



Model	Tip	Toplam Uzunluk	Sepet / Saat
WTC180	Ön Yıkama, Yıkama ve Durulama	1773 mm	120 - 180



Model	Tip	Toplam Uzunluk	Sepet / Saat
WTC220	Ön Yıkama, Yıkama ve Durulama	2338 mm	180 - 220

Tüm modellerin elektrik veya buhar ısıtmalı ve enerji tasarruf cihazları olanları mevcuttur (WTC90 hariç).

Kompakt Konveyörlü Bulaşık Makinesi

Teknik veriler		WTC90	WTC140	WTC180	WTC220
Düşük hız (sonradan arttırılabilir)	sepet/saat	-	80	120	180
2. hız (sonradan düşürülebilir)	sepet/saat	90	140	180	220
Makinenin uzunluğu (kurutma bölümü hariç)	mm	1173	1498	1773	2338
Ön Yıkama					
Pompa Gücü	kw	-	-	0,2	1,0
Sirkülasyon	litre/dakika	-	-	150	300
Tank Kapasitesi	lt	-	-	45	100
Yıkama					
Pompa Gücü	kw	1	1,5	1	1
Sirkülasyon	litre/dakika	300	500	300	300
Tank Kapasitesi	lt	100	100	100	100
Durulama					
Sirkülasyon	litre/dakika	4	4	4	5
Boiler kapasitesi	lt	12	12	12	12
Son durulamada tüketim	litre/saat	240	240	240	300
Elektrik yükü					
Opsiyonel sanitizasyon elemanlarıyla ön yıkama	kW	-	-	10,5	16,5
Yıkama tankı ısıtıcıları	kW	10,5	6 + 6	6 + 6	6 + 6
Boiler ısıtıcıları	kW	6 + 6	6 + 6	6 + 6	10,5 + 6
Kurutma ünitesi (köşe ve tünel)					
Isıtma elemanları	kW	8,25	8,25	8,25	8,25
Fan	kW	1,1	1,1	1,1	1,1
Hava sirkülasyonu	m ³ /saat	1000	1000	1000	1000
Sıcaklık	°C	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Transfer motoru	kW	0,25	0,25	0,25	0,25
ESD fanı	kW	-	0,13	0,13	0,13
Toplam güç (kurutma tünelsiz)					
Minimum	kW	13,8	14,4	14,1	19,4
Maksimum	kW	24,3	26,4	26,1	31,9
Toplam güç (kurutma tünelli)					
Minimum	kW	23,1	23,7	23,4	28,7
Maksimum	kW	33,6	35,7	35,4	40,7
Sıcak su bağlantısı	°C	50	50	50	50
Soğuk su bağlantısı	°C	15	15	15	15
Ses düzeyi (Eşdeğer ses basınç düzeyi)	DbA	<70	<70	<70	<70

 **Electrolux Professional:** a company in the Electrolux Group the world's No.1 choice

Electrolux Professional, profesyonel mutfak ve amaşırhane ekipmanları üretim ve dağıtımında bir dünya lideridir. Sektöründe en fazla AR-GE yatırımı yapan Electrolux Professional, akılcı yeniliklerin yaratılmasına kendisini adayarak iş ortaklarının müşterileriyle birlikte kazanmalarına yardımcı olmaktadır.

 **ÇAĞRI MERKEZİ**
0800 211 60 26

 **Electrolux**

air-o-defrost



air-o-defrost ile
taze ve donmuş
gıda arasındaki
farkı ayırt
edemezsiniz!



air-o-defrost, donmuş gıdaların hızla ve güvenle çözündürülebilmesi için tasarlanmış tek ekipmandır. Üstelik air-o-defrost bunu yaparken gıdaların kalitesini en yüksek düzeyde korur, kazancınızı da artırır.

Garantili gıda kalitesi

Yeni Electrolux çözündürme kabini, air-o-defrost, taze ürünlerin tüm kokularını, besin değerlerini, doğal dokularını ve görünümlerini muhafaza eden özgün ve patentli bir çözündürme sistemine sahiptir. İşin sırrı, kabin içine düşük sıcaklıkta buhar enjeksiyonu ile birlikte yüksek hızda hava sirkülasyonunun kombine edilmesindedir.



Hijyen

air-o-defrost çözündürme sistemi tümüyle HACCP uyumludur. Her ünite, yüksek ısıda buharla çalışan bakteri temizleme fonksiyonu içeren bir yarı otomatik temizlik programı vardır. Bu sistem her işlem, sonra kabinin içini tamamen sanitize eder. Cihaz her çalıştırıldığında boyler otomatik olarak boşalır ve yeniden temiz suyla doldurulur.



Tasarrufunuz:

Çözdürme süresinden %80 • Ağırlık kaybından %50

	Soğuk odada veya buzdolabında çözdürme işlemi için gereken süre	air-o-defrost ile çözdürme işlemi için gereken süre
Kıyma (90 kg)	36 saat	6 saat
Kuşbaşı dana eti (70 kg)	28 saat	5 saat
Biftek (60 kg)	28 saat	5 saat
Somon fileto (95 kg)	18 saat	3 saat
Dana fileto (100 kg)	21 saat	4 saat
Kuzu pirzola (120 kg)	16 saat	3 saat
Tavuk göğsü (150 kg)	18 saat	2 saat
Balık fileto (90 kg)	21 saat	2 saat

	Soğuk odada veya buzdolabında ağırlık kaybı	air-o-defrost'ta ağırlık kaybı
Kıyma (90 kg)	%10 (-9,0 kg)	%4 (-3,6 kg)
Kuşbaşı dana eti (70 kg)	%9 (-6,3 kg)	%4 (-2,8 kg)
Biftek (60 kg)	%9 (-5,4 kg)	%3 (-1,8 kg)
Somon fileto (95 kg)	%8 (-7,6 kg)	%3 (-2,9 kg)
Dana fileto (100 kg)	%6 (-6,0 kg)	%3 (-3,0 kg)
Kuzu pirzola (120 kg)	%6 (-7,2 kg)	%3 (-3,6 kg)
Tavuk göğsü (150 kg)	%16 (-24,0 kg)	%9 (-13,5 kg)
Balık fileto (90 kg)	%9 (-8,1 kg)	%3 (-2,7 kg)



air-o-defrost

- çözdürme süresinden %80'den fazla ve
- ağırlık kaybında da %50'ye kadar **tasarruf sağlar.**

Öte yandan da **taze gıdaların kalitesini** korur. Kompakt boyutları sayesinde mutfağınızda çok küçük bir yer kaplar. Bu yenilikçi cihaz her türlü büyük mutfakta iş akışını ve planlamayı kökten değiştirebilir ve taze gıdaların yerine donmuş gıdaları koymanızı sağlayabilir.

Kendi hesaplamalarınızı yapmak için
www.electrolux.com/foodservice
 adresindeki Web sitemizin tasarruf bölümüne bakın.



**Çözdürme kabini "roll-in", 1200 lt,
Uzaktan soğutma ünitesi**

725001

Dış boyutlar - mm

Genişlik	1140
Derinlik/kapı açık halde	804/1850
Yükseklik	2100
Elektrik gücü - kW	4
Elektrik	400 V 3+N 50 Hz

Aksesuarlar

GN araba 13 x 2/1	725003
GN araba 13 x 1/1	725004
2/1 GN araba için kılavuz rafı	725005
1/1 GN araba için kılavuz rafı	725006
Sepet GN 2/1	725007
Sepet GN 1/1	725008
Perfore küvet GN 2/1	725009
Perfore küvet GN 1/1	725012
Dış kompresör	725014



Çözdürme kabini, 180 Lt

725002

Dış boyutlar - mm

Genişlik	830
Derinlik/kapı açık halde	790/1300
Yükseklik	1060
Elektrik gücü - kW	1,5
Elektrik	230 V 1+N 50 Hz

Aksesuarlar

Sepet GN 1/1	725008
Perfore küvet GN 1/1	725012
900 mm yüksekliğinde stand	725013

 **Electrolux Professional:** a company in the Electrolux Group the world's No.1 choice

Electrolux Professional, profesyonel mutfak ve amaşırhane ekipmanları üretim ve dağıtımında bir dünya lideridir. Sektöründe en fazla AR-GE yatırımı yapan Electrolux Professional, akılcı yeniliklerin yaratılmasına kendisini adanarak iş ortaklarının müşterileriyle birlikte kazanmalarına yardımcı olmaktadır.

ÇAĞRI MERKEZİ
0800 211 60 26