

 Electrolux

air-o-speed™

air-o-speed

 Electrolux



air-o-speed™: le  
four mixte le plus  
rapide au monde



# air-o-speed™ d'Electrolux: le seul four mixte innovant disponible sur le marché

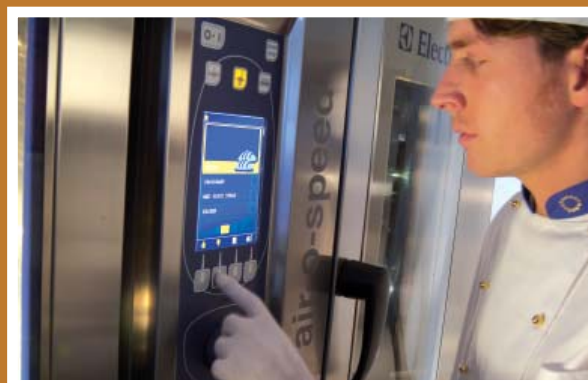


## Rapidité:

La grande capacité du four air-o-speed™ permet de cuire jusqu'à 4 fois plus vite qu'un appareil conventionnel. Ce four peut rôtir 24 poulets surgelés en 30 minutes. Remplacez deux fours traditionnels par un air-o-speed™.

## Technologie facile à utiliser:

L'air-o-speed™ est doté de trois options de cuisson faciles à utiliser : automatique, préprogrammée et manuelle. Vous devez juste sélectionner le type de produit, la charge, frais ou surgelé, le type de cuisson et air-o-speed™ s'occupe du reste.



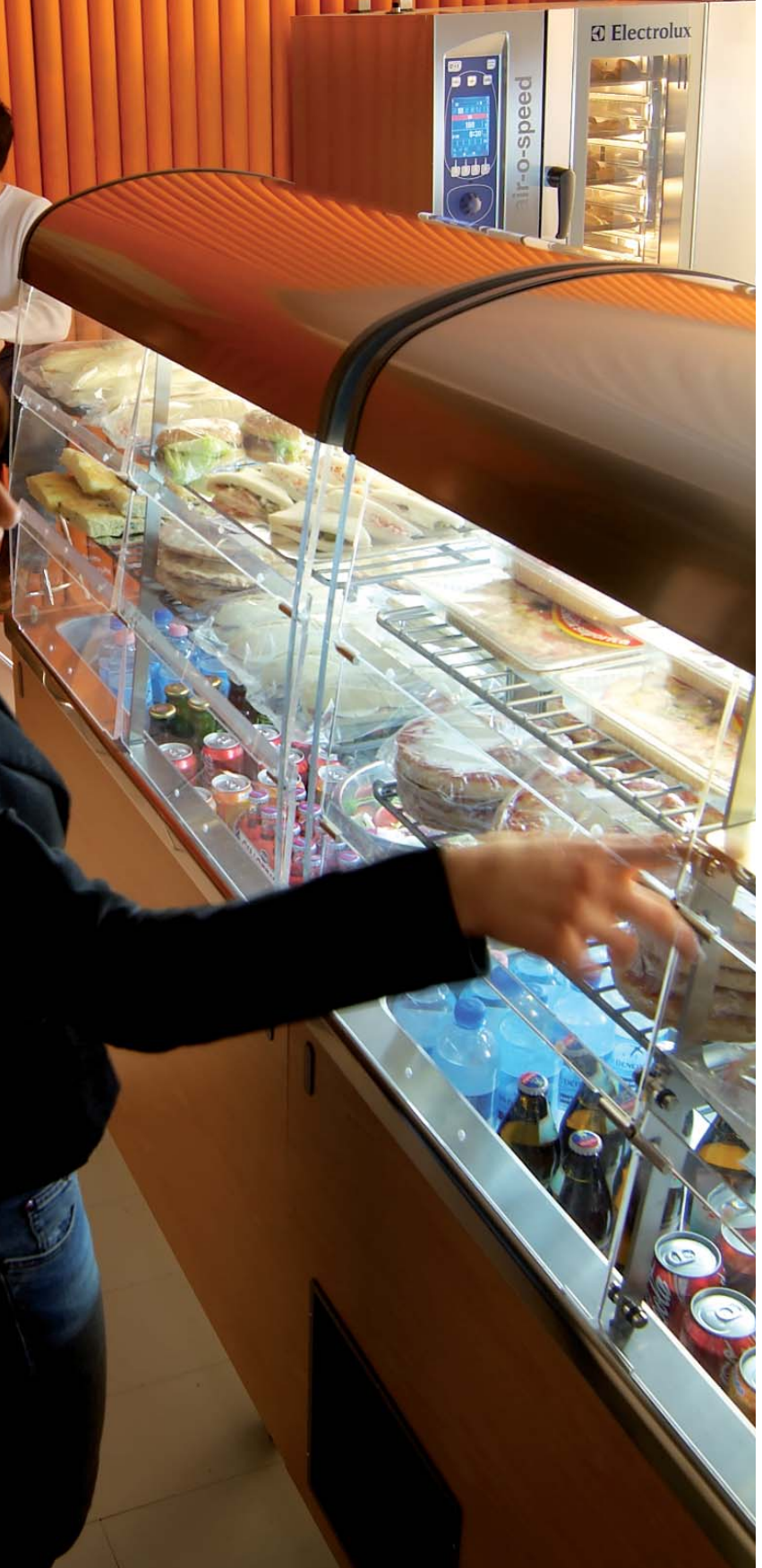
## Grande qualité:

Jusqu'à 10 bacs GN de légumes, de viande, de fruits de mer ou de pâtisseries cuits à la perfection. Mélangez et combinez sans transfert de saveur. Cuisinez des produits frais ou surgelés sans décongélation. Régénérez les aliments avec la vapeur et la convection.



### Coffee Shop Menu

<b>Breakfast sandwich</b>		
	egg & cheese	\$ 2,56
	w/ham, bacon or sausage	\$ 3,18
<b>Bagels</b>		
	Single	\$ 1,08
	1/2 Dozen	\$ 5,14
	Dozen	\$ 8,22
	Bagel w/ cream cheese	\$ 2,25
<b>Pastries / Croissants</b>		
	Single	\$ 1,37
	1/2 Dozen	\$ 6,89
	Dozen	\$ 8,79
<b>Cold Beverages</b>		
	Iced Coffee - sm	\$ 2,18
	Iced Coffee - med	\$ 2,45
	Iced Coffee - lg	\$ 2,78
<b>Hot Beverages</b>		
	Coffee - sm	\$ 1,79
	Coffee - med	\$ 1,95
	Coffee - lg	\$ 2,11
	Tea - sm	\$ 1,18
	Tea - med	\$ 1,29
	Tea - lg	\$ 1,58



# air-o-speed™ : de grandes performances où qu'il soit

## Des clients différents. Des cuisines différentes. Des menus différents.

L'utilisation d'air-o-speed™ est tellement souple, qu'il peut fonctionner énormément dans n'importe quel environnement. Construit pour durer en acier inox AISI 304, il peut supporter les utilisations les plus intenses chaque fois qu'elles sont nécessaires



### Restauration collective:

Cuisez, refroidissez, régénérez et servez vos clients à la demande. Créez votre propre système en combinant l'air-o-speed™ avec la cellule de refroidissement rapide entièrement compatible d'Electrolux.



### Supermarchés:

Préparez les produits à emporter sans pertes de temps.



### Ecoles:

Sortez vainqueurs du rush en réduisant par deux les temps de cuisson.

### Restauration rapide:

Préparez des aliments de très grande qualité en un minimum de temps.

# Vous remarquerez la différence par rapport à un four mixte traditionnel

## Légumes



**Brocolis (Frais)**  
[-57% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Carottes (Surgelées)**  
[-56% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Pommes de terre vapeur (Fraîches)**  
[-60% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

## Fruits de mer / Pâtes



**Saumon (Surgelé)**  
[-57% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Fruits de mer (Surgelés)**  
[-61% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Lasagnes (Surgelées)**  
[-55% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

## Viandes



**Hamburgers (Frais)**  
[-55% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Filet de porc**  
[-43% de temps en moins]

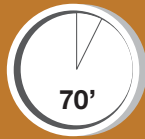


air-o-speed™

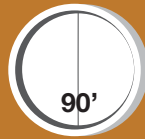


four mixte

**2,5 kg Faux filet (Frais)**  
[-22% de temps en moins]



air-o-speed™



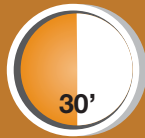
four mixte

## Poulet



**Poulet entier (Surgelé)**

Non applicable



air-o-speed™

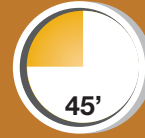


four mixte

**Poulet entier (Frais)**  
[-49% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Ailes de poulet (Surgelées)**  
[-52% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

## Pâtisserie



**Croissants (Surgelés)**  
[-56% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Muffins (Frais)**  
[-65% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

**Cookies (Surgelés)**  
[-67% de temps en moins]



air-o-speed™



four mixte

# Découvrez les avantages de la technologie multi-ondes Breveté

Vous aurez en même temps un four convection, un four vapeur et 3 fours micro-ondes professionnels.

## CONVECTION

- Viande séchée
- Idéale pour cuire avec une faible humidité
- Cycle convection: de 30°C à 300°C



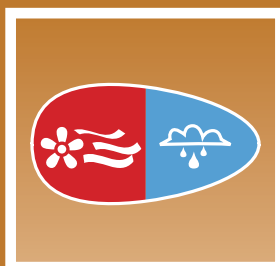
## VAPEUR

- Viande humide
- Idéale pour les fruits de mer, les légumes et les produits sous vide
- Vapeur basse température: de 30°C à 100°C
- Vapeur haute température: de 100°C à 110°C
- Cycle vapeur: de 25°C à 100°C



## MIXTE

- Associe convection et vapeur
- Idéal pour la viande et le poisson
- Cycle mixte: de 30°C à 250°C



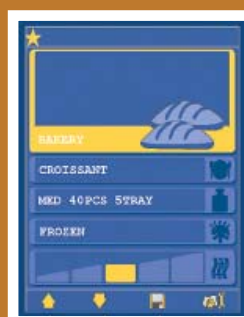
## MULTI-ONDES

- Technologie micro-onde brevetée
- Associe convection, vapeur et mixte
- Cuisson des produits frais ou surgelés
- Réduit les temps de cuisson de 50%

Multi-ondes, un nouveau système breveté. Multi-ondes: une nouvelle percée dans la technologie micro-onde. Vous pourrez enfin associer les modes de cuisson vapeur, convection ou mixte. Grâce à cette technologie pour pourrez cuire deux fois plus vite jusqu'à 10 bacs GN en métal tout en gardant une qualité des aliments exceptionnelle. Trois magnétrons d'un kilowatt génèrent jusqu'à 3000 watts de micro-ondes à l'intérieur de la chambre de cuisson du four air-o-speed. Ces ondes sont stimulées, agitées puis projetées contre la plaque de métal à l'intérieur du four, enveloppant ainsi le produit alimentaire dans un nuage uniforme de multi-ondes. Contrairement aux fours à micro-ondes traditionnels, ces multi-ondes permettent au produit alimentaire d'être cuit uniformément dans des bacs en métal indépendamment de la charge à l'intérieur du four. Des pâtisseries, des rôtis et des légumes à la vapeur cuits à la perfection que vous utilisiez un, deux ou dix bacs GN.

# Trois réglages sur le même écran

Les trois modes de cuisson simples à utiliser: automatique, préprogrammé et manuel, facilitent le travail dans votre cuisine.



## Automatique

Sélectionnez le type de produit, la charge, frais ou surgelé, le type de cuisson et air-o-speed™ s'occupe automatiquement du reste.



## Préprogrammé

Préprogrammez facilement votre recette préférée. Appuyez sur le bouton et air-o-speed™ suit vos instructions.



## Manuel

Régalez le mode de cuisson, la température et la durée ou bien réglez la cuisson en fonction de la température interne avec la sonde multi-capteurs à 6 points.

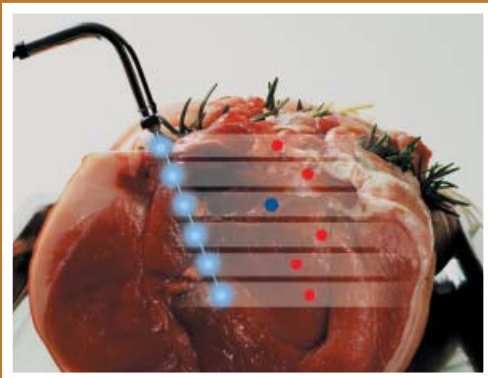
# Des avantages à valeur ajoutée



**air-o-clima:** Contrôle permanent de l'humidité réelle pour garantir une atmosphère de cuisson idéale. Une exclusivité Electrolux.



Breveté



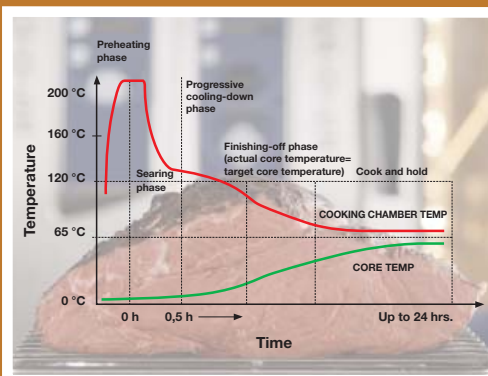
## Multi capteurs à 6 points:

Capteur à 6 points pour un contrôle très précis de la température à cœur du produit.



## air-o-clean:

Système d'auto nettoyage automatique intégré. Cycles du four air-o-speed™ faciles à utiliser après utilisation.



## Cuisson LTC Basse Température

Cycle de cuisson basse température préprogrammé et intégré pour garantir des résultats de cuisson optimaux tout en minimisant la perte de poids. Idéale pour les grandes pièces de viande.



Patent pending



# Accessoires en option

Le nouveau four air-o-speed peut s'intégrer parfaitement dans le concept « Cuisson et Refroidissent » avec les cellules air-o-chill, pour une solution encore plus complète.



<b>Fours</b>	<b>921305</b>	Adoucisseur d'eau automatique
	<b>921306</b>	Résines agréées pour l'adoucisseur d'eau
	<b>922000</b>	Tréteau support simple pour bacs GN
	<b>922001</b>	Support armoire neutre avec portes
	<b>922003</b>	Kit roulettes pour support armoire neutre
	<b>922012</b>	Kit 4 pieds réglables
	<b>922178</b>	Filtre à graisse
	<b>922186</b>	Filtre à eau
	<b>923006</b>	Douchette externe

<b>Manutention</b>	<b>922004</b>	Chariot*
	<b>922074</b>	Structure mobile avec poignée*
	<b>922013</b>	Couverture thermique Tray rack 65mm pitch (Standard)
<b>Restauration</b>	<b>922006</b>	Structure pour fours 10 GN1/1 au pas 65 mm Tray
	<b>922009</b>	Structure pour fours 10 GN1/1 au pas 80 mm
	<b>922017</b>	Paire de grilles GN1/1 AISI 304
	<b>922036</b>	Paire de grilles GN1/1 AISI 304 pour poulet (8 par grille)
	<b>922073</b>	Kit (roulettes+charnières) pour les fours 6&10 GN*
	<b>922090</b>	Bac anti-adhésif GN1/1 h=20 mm
	<b>922091</b>	Bac anti-adhésif GN1/1 h=40 mm
	<b>922092</b>	Bac anti-adhésif GN1/1 h=65 mm
<b>922093</b>	Grille GN1/1	
<b>Banqueting</b>	<b>922015</b>	Chariot complet + structure mobile pour 29 assiettes au pas de 65mm
	<b>922071</b>	Chariot complet + structure mobile pour 23 assiettes au pas de 85mm
<b>Pâtisserie</b>	<b>922066</b>	Plaque à pâtisserie (600x400) 80mm
	<b>922070</b>	Kit pâtisserie (roulettes et charnières)*

<b>Armoire réfrigérée</b>	<b>691231</b>	Armoire réfrigérée 0/+10 Aisi 304 SMART porte pleine
<b>multi-usages</b>	<b>880078</b>	Structure de base pour les racks coulissants

\* nécessaire pour les applications mobiles

\*\* pour les installations à distance



