

# NOVÉ FUNKCE AOS zchlazovačů a zmrazovačů

Cook & Chill

# **AOC Chill: Nové funkce**

Vedoucí hráč ve chlazení

 **Electrolux**

# Nové funkce: air-o-chill

 Electrolux



- 3 patenty (schvalují se)
- 9 nových funkcí
- Nekonečné nové možnosti

# Nové funkce: air-o-chill

 **Electrolux**

1. 'CRUISE cyklus

PATENT  
PENDING

2. ARTE: Zbývající čas

PATENT  
PENDING

3. 'Turbo chlazení' cyklus

4. 'Zmrzlinový' cyklus

(přes parametry)

1. Chill & hold

2. Turbo chlazení

5. Další zdokonalení:

1. Total Cooling System Check (TCSC)

2. Remote Signalling Management (RSM)

3. 'Demo' mode

4. Rychlý Check-up

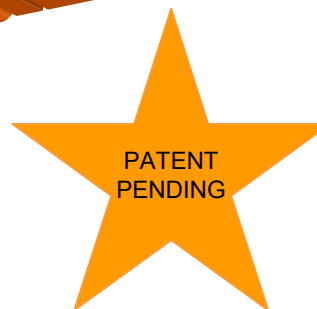


# air-o-chill: 'Cruise' cyklus

 Electrolux



**zchlazování bez úsilí**



PATENT PENDING =  
Nemá žádná konkurence!

# air-o-chill: 'Cruise' cyklus



 Electrolux

Co to je ?	'Cruise' cyklus automaticky řídí zchlazovací proces. Snaží se ukončit proces v rámci normovaných limitů při zachování kvality jídel bez a přitom zabránit „povrchovému spálení“.
Jak se používá ?	Zapíchněte sondu do potraviny a stiskněte 'CRUISE'
K čemu slouží ?	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Je to <b>SNADNÉ</b>: stisknout &amp; jít – zchlazování je automaticky řízeno a obsluha nepotřebuje volit mezi Hard nebo Soft cyklem</li><li>▪ Zaručuje <b>vyšší kvalitu potravin</b>: zchlazování je automaticky přizpůsobeno druhu potraviny a zabraňuje povrchovému spálení.</li><li>▪ <b>Šetří čas</b>: až o 40% méně času</li></ul>
Pro koho ?	Závodní a ústavní kuchyně: stiskni & jdi; žádné spálení Restaurace: žádné spálení; časově úsporné



- Hlavní výhody:
  1. Snadné použití: **stiskni & jdi** a zchlazovač automaticky řídí/volí nejlepší možné nastavení pro Váš druhy potravin
  2. Vyšší kvalita potravin: automatické řízení 'Cruise funkce' **zabraňuje povrchovému spálení** potravin
  3. **Časově úsporný**

	zchlazovací cyklus (min.)	'Cruise' cyklus (min.)	Rozdíl (%)
Purée	125 (soft)	87	-44%
Soufflé	69 (soft)	64	-7%
Sekaná	188 (hard)	176	-6%

# air-o-chill: ARTE

(Algoritmus pro Odhad Zbývajícího Času)

 Electrolux



**odhad zbývajícího času**



PATENT PENDING =  
Nemá žádná konkurence!

# air-o-chill: 'Zbývající čas'



 Electrolux

Co to je ?	ARTE vypočítává zbývající čas do konce zchlazovacího cyklu
Jak se používá ?	Zapíchněte sondu do potraviny a spusťte požadovaný cyklus. Po chvíli (cca 10-40 min., podle druhu a velikosti potraviny), začne blikat odhadovaný zbývající čas
K čemu slouží ?	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pracuje <b>automaticky</b>: pro každý sondou řízený cyklus vč. zmrazovacího</li><li>▪ Umožňuje <b>lepší plánovací činnosti</b></li></ul>
Pro koho ?	<p>Závodní a ústavní kuchyně: mohou si vyvíjet vlastní kuchařky (druh potraviny, množství potraviny, čas pro zchlazování)</p> <p>Cook &amp; Chill Restaurace: snadno si mohou plánovat činnosti you v mezidobí</p>

# air-o-chill: 'Turbo Cooling'

 Electrolux



**no-stop chill**

# air-o-chill: 'Turbo chlazení'

 Electrolux

Co to je ?	'Turbo chlazení' cyklus umožňuje uživateli nastavit pracovní teplotu mezi -36 a +3 °C. Zchlazovač pracuje tak, aby udržoval nastavenou teplotu, ventilátor je vždy zapnutý a odtávací cyklus je řízen automaticky
Jak se používá ?	Vyberte cyklus a nastavte požadovanou cílovou pracovní teplotu
K čemu slouží ?	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pro <b>nepřetržitou výrobu</b>: když různé druhy vařených potravin nepřetržitě „přicházejí“ a „odcházejí“</li><li>▪ Pro <b>hromadnou výrobu</b> jednotlivých kusů: když je proces (čas zchlazování) specifické potraviny dobře znám a množství zchlazovaných kusů je velké.</li></ul>
Pro koho ?	Řezníci: omezené menu, velká množství Restaurace: omezené množství, široké meny Kantýny: hromadná výroba

# air-o-chill: 'Turbo chlazení'

 **Electrolux**

- Turbo chlazení zajišťuje zchlazování „bez přerušení“: ventilátor je vždy zapnutý a odtávací cyklus je řízen automaticky. Pouze nastavte teplotu a vkládejte a vyndávejte potraviny za využití výhod Electrolux air-o-systému manipulačních klecí a vozíků pro hladký proces.



# air-o-chill: 'Zmrzlinové' cykly

 Electrolux



**Zmrzlinu - ted'!**

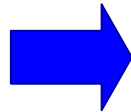
Co to je ?	<p>V nabídce jsou dva 'Zmrzlinové' cykly:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Chill &amp; Hold: pomocí sondy nebo času, cílová teplota je -14 °C (lze modifikovat)</li><li>2. Turbo chlazení pro zmrzlinu: pracovní teplota je nastavena na -16 °C</li></ol>
Jak se používá ?	<p>Zvolte správný parametr pro spuštění Zmrzlinového cyklu. Pomocí programových tlačítek vyberte požadovaný cyklus</p>
K čemu slouží ?	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Chill &amp; Hold: je požadován <b>ihned po přípravě ve zmrzlinovém stroji</b> (všeobecně zmrzlina vychází ze stroje při teplotě -7 °C )</li><li>▪ Turbo chlazení: využívá se pro <b>zpevnění</b> nabízených tvarů</li></ul>
Pro koho ?	<p>Pro výrobní/prodejny zmrzliny</p>

# air-o-chill: 'Zmrzlinové' cykly

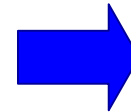
 Electrolux



**-7/9 °C**



**-14/16 °C**



**-12/14 °C**