

# Piec konwekcyjno – parowy Air-O-Speed™



**Air-O-Speed™** jest najszybszym piecem konwekcyjno-parowym na świecie. Może pracować w cyklu parowym (maks. 130°C), cyklu konwekcyjnym (z użyciem gorącego powietrza, maks. 300°C) lub cyklu kombinowanym (para + gorące powietrze, maks. 250°C). Nowością jest wykorzystanie technologii MultiWave (mikrofale) co w połączeniu z tradycyjnym cyklem parowym, cyklem gorącego powietrza lub cyklem kombinowanym umożliwia skrócenie czasu gotowania i pieczenia przeciętnie o 50% w stosunku do standardowych pieców, z zachowaniem bardzo dobrej jakości potraw. Połączenie tych funkcji gwarantuje, w odróżnieniu od standardowych pieców mikrofalowych, szybką i co najważniejsze równomierną obróbkę cieplną. Dzięki temu możliwe jest umieszczanie w piecu surowców zamrożonych, przykładowo dokładne wypieczenie 24 kurczaków zaczynając od stanu głębokiego zamrożenia trwa nie dłużej niż 30 minut.

**Piec Air-O-Speed posiada wiele funkcji ułatwiających codzienną obsługę:**

- zapamiętuje 100 programów z siedmioma automatycznymi fazami;
- trzy programy robocze: automatyczny, zaprogramowany oraz manualny. Należy wybrać jedynie typ surowca i jego stan (świeże czy zamrożone), wielkość oraz stopień wypieczenia – resztę Air-o- speed™ zrobi sam;
- system Air-o-clima® na bazie opatentowanego systemu pomiaru rzeczywistej wilgotności powietrza w piecu (a nie jak w innych systemach powietrza nadmuchiwanego do pieca), reguluje ją automatycznie z dokładnością do 1 %;
- system Air-o-flow zapewnia równomierne ogrzanie komory pieca;
- regulowane obroty wentylatorów (dwie prędkości robocze);
- regulowana moc grzałek;
- automatyczny system mycia komory pieca z 4 automatycznymi programami - system „Press-and-go”.

## **Dodatkowe funkcje to:**

- Cook&Hold - piec pracuje w cyklu: 5 sek. pełna prędkość, potem 120 s przerwy.
- Eco-delta: - specjalny program do delikatnego pieczenia z minimalizacją straty masy
- LTC – program do nisko temperaturowego gotowania z automatycznym ustawieniem czasu i parametrów pracy pieca dla osiągnięcia niskich strat masy - doskonale dla przygotowania całych kawałków mięsa.
- Istnieje możliwość opóźnienia startu pracy pieca albo ustawienia przerwy technologicznej między poszczególnymi fazami programu.
- Piec posiada funkcje samodiagnozowania bojlera (za pomocą platynowej sondy do detekcji wodnego kamienia) z automatyczną regeneracją bojlera poprzez płukanie.
- Ponadto piec ten posiada możliwość bezpośredniego przeniesienia parametrów pracy pieca na komputer lub drukarkę dla celów systemu HACCP.

Piec wykonany jest z nierdzewnej konstrukcji. Komora ma zaokrąglone kąty, bez widocznych spawów. Drzwi otwierają się dwustopniowo. Zamontowano w nich podwójne szkło z termiczną warstwą obniżającą emisję ciepła. Ponadto komora posiada halogenowe oświetlenie.