

omilega
EQUIPAMENTOS

Atollspeed
by **WIESHEU**

Guia de lanches

Desfrute fresco do forno imediatamente.

ISSO TORNA CADA
LANCHE UM SUCESSO!



COM O FORNO DE ALTA VELOCIDADE DA ATOLLSPEED

Produtos

Vendas
✉ contato@ommegaequipamentos.com.br
☎ +55 54 99177-1192

AS300H Easy

O recém-chegado



- ✓ Valores de conexão baixos
- ✓ Sistema de controle em rede
- ✓ Compacto

AS300Tplus

O que mais cresce



- ✓ Empilhável
- ✓ Filtros montados na parte traseira

AS300Hplus AS300HBplus

O popular



- ✓ Black Design
- ✓ Compacto
- ✓ Base da unidade do filtro de ar

AS400Hplus

O poderoso

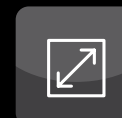


- ✓ Câmara de cozimento grande
- ✓ 2 magnetrons
- ✓ Conexão de 400 V

Modelo	Atollspeed AS300H Easy	Atollspeed AS300Tplus	Atollspeed AS300Hplus and AS300HBplus	Atollspeed AS400Hplus
Dimensões externas	445 × 687 × 570 mm	600 × 700 × 435	445 × 687 × 570 mm	583 × 730 × 592 mm
Dimensões internas	317 × 311 × 170 mm	335 × 320 × 170	317 × 311 × 170 mm	450 × 350 × 200 mm
Valores de conexão	220–230V / 50Hz / 1Ph/Pe	220–230V / 50Hz / 1Ph/Pe	220–230V / 50Hz / 1Ph/Pe	380–400V / 50Hz / 3N / PE
Carga conectada	2.7 KW	3.3 KW	3.3 KW	4.9 KW
Fusível	C16	C16	C16	D or K20
Peso	63 kg	70 kg	65 kg	91,4 kg
Cores	Aço inoxidável	Aço inoxidável	Aço inoxidável Edição preta	Aço inoxidável Edição preta (mediante solicitação)



Vantagens



DESIGN

- ✓ Design compacto
- ✓ Pequena pegada
- ✓ Tamanhos variáveis



ENERGIA

- ✓ Período curto de aquecimento
- ✓ Baixo calor radiante
- ✓ Aquecimento eficiente em termos energéticos
- ✓ Micro-ondas potente



OPERAÇÃO

- ✓ Tela sensível ao toque colorida de 7 polegadas
- ✓ 100 canais de programa
- ✓ 24 favoritos para seleção fácil
- ✓ Conexão USB para transferência fácil de dados



TECNOLOGIA DE IMPINGEMENT

- ✓ Aquecimento por impingement controlável
- ✓ Douramento uniforme e formação de crosta
- ✓ Resultados de assamento e cozimento perfeitos



FILTRO CATALÍTICO

- ✓ Não é necessário sistema de exaustão
- ✓ Sem necessidade de manutenção e autolimpante
- ✓ Sem transferência de odor ou sabor



LIMPEZA

- ✓ Câmara de cozimento higiênica feita de aço inoxidável de alta qualidade
- ✓ Display de vidro
- ✓ Modo de resfriamento

Tempos gerais de aplicação

Tempos recomendados no guia



Para produtos resfriados, permita um tempo de cozimento entre 30 e 90 segundos. O tempo depende da consistência e volume do produto. Programas para produtos resfriados podem ser executados em uma única etapa de programa.



Para produtos congelados, o tempo de cozimento é de pelo menos 2 minutos e 30 segundos, até 5 minutos.

Importante para produtos congelados

Por favor, note: sempre selecione o programa congelado apropriado para produtos congelados. Isso ocorre porque uma etapa de descongelamento (30 segundos sem micro-ondas) é sempre programada para produtos congelados.

O micro-ondas precisa de umidade para se tornar ativo. Como o líquido nos produtos congelados está ligado ao produto, a etapa de descongelamento é necessária para criar umidade dentro e sobre o produto.

Não cumprir a etapa de descongelamento pode resultar em danos ao micro-ondas.

Tabela de tempo

Produtos resfriados

Dourar e criar uma crosta com um recheio frio ou quente: 10 a 45 segundos sem micro-ondas ou com baixa potência de micro-ondas

Produtos resfriados

Dourar e criar uma crosta com um recheio quente: 45 a 90 segundos com potência total do micro-ondas

Produtos congelados

Descongelar, dourar e criar uma crosta: 2 minutos e 30 segundos até 5 minutos com um programa consistindo de pelo menos 2 etapas, incluindo uma etapa de descongelamento de 30 segundos sem micro-ondas

É assim que funciona



Como eu controlo as sequências de programas?

- ✓ Memória de 100 programas
- ✓ 10 grupos de produtos
- ✓ 24 favoritos
- ✓ Nome do produto
- ✓ Selecionar favorito (ativar estrela)
- ✓ Imagem ou número do programa
- ✓ Contador - início do programa

- ✓ Tempo em minutos e segundos
- ✓ Temperatura da câmara de cozimento (máx. 280 °C)
- ✓ Intensidade de impingement (aquecimento por impingement de 10-100%)
- ✓ Tempo de ligação do magnetron (0-100%)
- ✓ Até 5 etapas de regeneração por produto

- ✓ Salvar
- ✓ Iniciar programa
- ✓ Voltar

Como eu acesso os programas?

- ✓ Os programas são acessados através da página de Favoritos. Existem 2 níveis de 12 posições de programa cada disponíveis para esse fim. Os programas podem ser selecionados e desselecionados individualmente.
- ✓ O nível de programação é bloqueado para que a equipe no local não possa ajustar os programas.
- ✓ As funções de ligar, desligar e limpar podem ser usadas sem restrições.



AS300T



AS300Hplus
AS300HBplus
AS300H Easy
AS400H
AS400HB



Estrutura do lanche

Use a tecnologia Atollspeed corretamente. Portanto, certifique-se de que seus produtos estão empilhados da seguinte forma:

Ingredientes resistentes ao calor

Produtos que são resistentes ao calor e contêm pouca água podem ser colocados acima do lanche.

Ingredientes a serem aquecidos

Qualquer cobertura de carne, peixe, aves ou vegetais a ser aquecida também é colocada acima do lanche.

Ingredientes crocantes

Saladas e/ou guarnições, que devem permanecer frescas e crocantes, são colocadas abaixo de qualquer cobertura de carne, peixe, aves ou vegetais.

Dicas

Acessórios

Utensílios de cozinha

HotSpot preto

Item number: ASZ15.325BE



Forma de assar crocante (quadrada)

260 x 260 mm
Item number: ASZ3.001



Forma de calha

280 x 290 mm
Item number: ASZ3.003



Forma de assar crocante (quadrada e estriada)



Alça para prato e forma de assar crocante

Item number: ASZ5.1



Localizador rápido

G1 Produtos assados

- P1 Pretzel
- P2 Croissant
- P3 Croissant (salgado)
- P5 Strudel (doce)
- P6 Muffin
- P7 Bolos
- P8 Waffle
- P9 Bolo vulcão

G2 Lanches

- P1 Torrada
- P3 Sanduíche (morno)
- P4 Sanduíche (quente)
- P5 Hambúrguer
- P7 Wrap (quente)
- P8 Panini / Ciabatta
- P9 Pão (au gratin)

G3 Lanches para o almoço

- P1 Lasanha
- P4 Cachorro-quente
- P6 Prato cozido na panela
- P8 Torta de cebola
- P0 Petiscos

G4 Carne

- P2 Almôndegas
- P3 Salsicha
- P8 Carne de Kebab
- P0 Tiras de frango

G5 Acompanhamentos

- P1 Tiras de frango
- P2 Batatas em gomos (congeladas)
- P4 Macarrão com queijo

G6 Pizza

- P1 Pizza (congelada)
- P3 Pizza fatia (pré-assada)
- P5 Tarte flambée
- P4 Pão de pizza
- P7 Pão de alho
- P6 Quiche

G7 Café da manhã

- P1 Ovo frito
- P2 Ovos mexidos (2 ovos)
- P4 Omelete (3 ovos / 140 ml)

Todos os programas devem ser considerados como valores orientativos que podem variar devido a diferentes tamanhos de produto, pesos e quantidades de recheio. Estas são configurações básicas recomendadas que podem exigir ajustes dependendo do produto.

G1

SEJA DOCE OU
SALGADO



DEVORE
IMEDIATAMENTE

UMA DELÍCIA PARA O
PALADAR

Produtos de panificação

Clássicos perfumados
direto do forno

P1

Pretzel

i Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:15		
🌡 Temp (°C)	260		
⚙ Ar (%)	100		
🌀 Mic (%)	0		

O CLÁSSICO
SALGADO



P2

Croissants

i Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:15		
🌡 Temp (°C)	260		
⚙ Ar (%)	80		
🌀 Mic (%)	100		



P3

Croissant (salgado)

i Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:35		
🌡 Temp (°C)	260		
⚙ Ar (%)	20		
🌀 Mic (%)	100		

QUANDO NÃO É
PARA SER DOCE





P5
Strudel (doce)

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:35		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



P6
Muffin

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:15		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



P7
Bolos

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:25		
Temp (°C)	250		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		

Bem, se eu vou ter um waffle, tem que ser feito direito! Coberto com creme e cerejas quentes, nada menos.



P8
Waffle

i Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:35		
Temp (°C)	270		
Ar (%)	100		
Mic (%)	40		

O SABOR É TÃO BOM QUANTO O CHEIRO



P9
Lava cake

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:30		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



G2

ROLINHOS
CROCANTE

MOLHOS
DELICADOS

GUARNECIDO COM
INGREDIENTES FRESCOS

Lanches

Satisfatórios versáteis

P1

Torrada

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:45	00:15	
Temp (°C)	260	270	
Ar (%)	80	100	
Mic (%)	100	0	



P3

Sanduíche (morno)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:40		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	40		
Mic (%)	100		



O LANCHE QUENTE PARA
ENTRE AS REFEIÇÕES

P4

Sanduíche (quente)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:00		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	20		
Mic (%)	100		



COM COBERTURAS SALGADAS

FATOS \ ATOLLSPEED

Como o Conde descobriu o sanduíche

John Montagu (*1718–†1792), o 4º Conde de Sandwich, é considerado o inventor da criação de fast food mais bem-sucedida. Um ávido jogador de cartas que não queria interromper seu jogo para as refeições, ele inventou o sanduíche dobrado que ele poderia comer à parte e também tinha a vantagem de não deixar seus dedos oleosos.



P8

Panini / Ciabatta

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:40	00:10	
Temp (°C)	260	270	
Ar (%)	100	100	
Mic (%)	100	0	



P5

Hambúrguer

Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:10		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



O CLÁSSICO ALEMÃO EM UMA VARIEDADE DE FORMAS

P7

Wrap (quente)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:50		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	80		
Mic (%)	100		



P9

Pão (au gratin)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:50		
Temp (°C)	270		
Ar (%)	100		
Mic (%)	80		



G3



Lanches para o almoço

Verdadeiros heróis do almoço

P1

Lasanha

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	03:00	00:30	
🌡 Temp (°C)	220	270	
🌀 Ar (%)	10	100	
🌀 Mic (%)	100	100	

O PRATO CLÁSSICO ITALIANO



P4

Hot dog

i Panela crocante recomendada

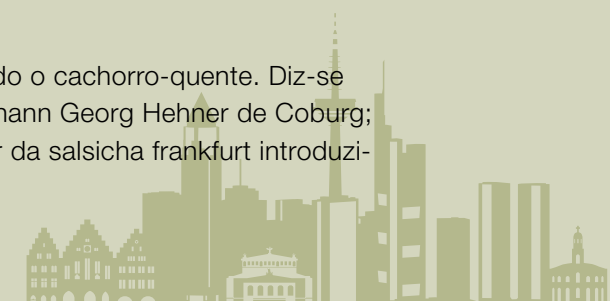
Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:45	00:10	
🌡 Temp (°C)	260	270	
🌀 Ar (%)	50	100	
🌀 Mic (%)	100	100	



FATOS \ ATOLLSPEED

O cachorro-quente também é conhecido como uma salsicha frankfurt.

A cidade de Frankfurt am Main afirma ter inventado o cachorro-quente. Diz-se que foi inventado lá em 1847 pelo açougueiro Johann Georg Hehner de Coburg; este produto alimentício foi, portanto, o precursor da salsicha frankfurt introduzida em 1852.





P6

Prato cozido na panela

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	02:15		
🌡 Temp (°C)	270		
🌀 Ar (%)	20		
🌀 Mic (%)	100		



P8

Torta de cebola

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:45		
🌡 Temp (°C)	270		
🌀 Ar (%)	80		
🌀 Mic (%)	100		

A TORTA SALGADA COM CEBOLAS FRAGRANTES



P0

Petisco

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	01:30		
🌡 Temp (°C)	270		
🌀 Ar (%)	100		
🌀 Mic (%)	100		



TODOS PODEM SE DELICIAR

G4

FRITAS OU
ASSADAS



BEM
TEMPERADAS

AROMAS DE
ASSADO

Carne

Vamos de almôndegas



ALMÔNDEGAS, CROQUETES OU HAMBÚRGUERES:
MUITOS NOMES - SEMPRE DELICIOSOS!

P2

Almôndegas

i Panela crocante recomendada



Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	01:20		
🌡 Temp (°C)	270		
🌀 Ar (%)	100		
🌀 Mic (%)	100		



SEMPRE COMBINA BEM COM ...

P3

Salsicha

i Panela crocante recomendada



Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	01:20	00:45	
🌡 Temp (°C)	270	270	
🌀 Ar (%)	100	100	
🌀 Mic (%)	100	0	



FATOS \ ATOLLSPEED

O hambúrguer alemão

Almôndegas, croquetes ou até mesmo hambúrgueres: cada região na Alemanha tem seu próprio nome para essas populares almôndegas planas e fritas. Mas todas compartilham o mesmo ingrediente principal - carne moída, geralmente misturada com cebolas, ovo e migalhas de pão amolecidas e encharcadas. Em contraste, um “verdadeiro” hambúrguer contém apenas carne moída de bovino.



P8

Carne de Kebab

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	01:30		
🌡 Temp (°C)	270		
🌀 Ar (%)	100		
🌀 Mic (%)	100		



P0

Tiras de frango

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
⌚ Tempo (min./seg)	00:50	00:40	
🌡 Temp (°C)	270	280	
🌀 Ar (%)	100	100	
🌀 Mic (%)	100	0	

UMA DELÍCIA
EMPANADA PARA
O PALADAR



G5

SEJA PARA MOLHAR, PETISCAR OU LANCHES



GENUINAMENTE DELICIOSO

UM IMPRESCINDÍVEL PARA TODO LANCHE

Acompanhamentos

Para beliscar ao lado

P1

Batatas fritas (congeladas)

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:30	01:20	00:30
Temp (°C)	270	270	280
Ar (%)	100	100	100
Mic (%)	0	100	0



ESTE ACOMPANHAMENTO SALGADO

P2

Fatias de batata (congeladas)

i Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:30	01:30	00:30
Temp (°C)	270	280	280
Ar (%)	100	100	100
Mic (%)	0	100	0



P4

Macarrão com queijo

i Panela crocante recomendada*

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:50		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



QUEIJO DERRETIDO COM CEBOLAS FRITAS

* Heat in a heat-resistant container.

All foodstuffs are different. Please consider these preparation instructions as a guide only.

G6

DIVERSAS COBERTURAS

APRECIE QUENTE

SIMPLESMENTE
UM CLÁSSICO

Pizza
Gosto delicioso

P1

Pizza (congelada)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:30	01:40	00:40
Temp (°C)	270	270	280
Ar (%)	100	80	90
Mic (%)	0	100	0



P3

Fatia de pizza (pré-assada)

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:40	00:10	
Temp (°C)	270	270	
Ar (%)	80	100	
Mic (%)	100	0	



FATIA POR FATIA
AGUARDADO COM ENTUSIASMO

P5

Tarte flambée

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:20	02:00	
Temp (°C)	280	280	
Ar (%)	100	80	
Mic (%)	100	0	



A ESPECIALIDADE
DA ALSÁCIA

P4

Pão de pizza

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:30		
Temp (°C)	270		
Ar (%)	100		
Mic (%)	100		



P7

Pão de alho

Recomendado pelo HotSpot

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:00		
Temp (°C)	280		
Ar (%)	100		
Mic (%)	30		



P6

Quiche

Panela crocante recomendada

Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:15		
Temp (°C)	270		
Ar (%)	60		
Mic (%)	100		



A PIZZA DEIXA (QUASE) TODO MUNDO FELIZ

Existem inúmeras variedades deste saboroso clássico italiano. Seja apenas com cobertura de legumes ou com presunto salgado. Há algo para todos os gostos.



G7

UMA BOA MANEIRA DE
INICIAR O DIA



ENERGIZANTE

LANCHE
REFORÇADO

Café da manhã

Para um começo
reforçado

P1

Ovo frito

i Panela crocante, panela de calha recomendada



Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:10		
Temp (°C)	250		
Ar (%)	60		
Mic (%)	80		



COMECE O DIA CHEIO
E REABASTECIDO

P2

Ovos mexidos (2 ovos)

i Prato crocante recomendado



Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	00:55		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	10		
Mic (%)	100		



P4

Omelete (3 ovos / 140 ml)

i Prato crocante recomendado



Passo	1	2	3
Tempo (min./seg)	01:20		
Temp (°C)	260		
Ar (%)	80		
Mic (%)	100		



O PRATO DE OVO EM
FORMA DE PANQUECA

ommega

EQUIPAMENTOS

Vendas Brasil
Telefone: +55 (54) 99177-1192
Email: contato@ommegaequipamentos.com.br,

www.ommegaequipamentos.com.br



[instagram.com/Ommegaequip](https://www.instagram.com/Ommegaequip)