



HD érintőképernyős vezérlőpanel

Az összes nemzetközileg ismert ikon és étel fényképe tisztán látható a **262,000 színű** kijelzőn.



Személyre szabhatóság

A felhasználói felület teljes mértékben **személyre szabható**: a kezelőpanel egyedi és speciális lesz, akár az ujjlenyomata.



Sütő a zsebben

USB-re mentheti **személyes receptjeit**, és **használja** őket bármelyik másik Touchline sütőn, bárhol a világon.



Különböző nyelvek

Az air-o-steam Touchline egy igazi világszerte megoldás: **30 különböző nyelv** közül választhat, a keleti nyelveket is beleértve.



Automatikus felfűtés

A főzési idő csak akkor kezdődik, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet (különösen fontos, ha az **ajtónyitogatás gyakori**).

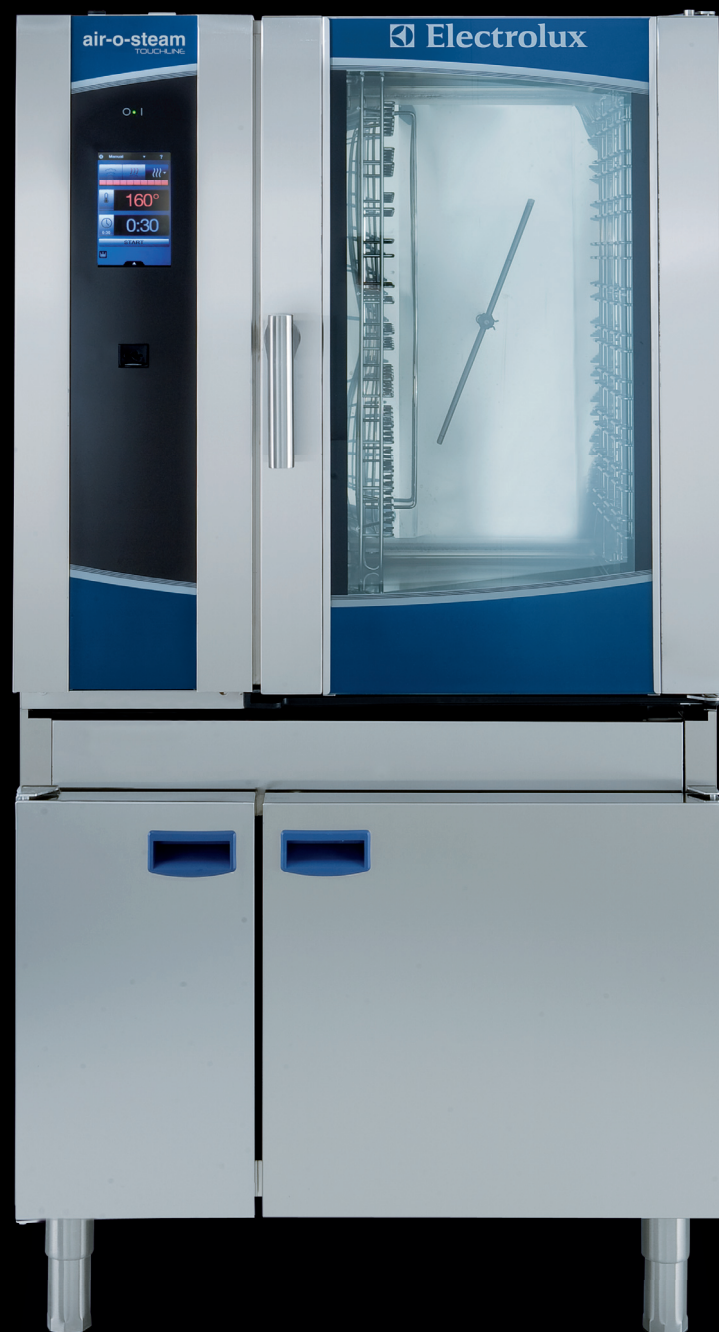


Ételbiztonsági megoldások

Ez az egyetlen sütő a piacon, amely **100%-ig biztosítja az ételek biztonságát** a HACCP rendszernek megfelelően, az automatikus ételbiztonsági rendszernek köszönhetően. (Food Safe Control)

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com



touchline@electrolux.com
www.electrolux-touchline.com

Érintse meg a fejlődést



Thinking of you

Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE



Érintés. Egyszerűen.

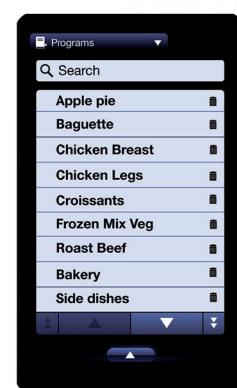
Az air-o-steam Touchline új korszakot nyit a kombisütők piacán. Egyszerű és intuitív főzést biztosít minden professzionális konyhában: kielégíti a gyorséttermek, nagy kapacitású konyhák igényeit, és az első osztályú éttermekben dolgozó tapasztalt séfek minden

elvárásának is megfelel. A Touchline sütővel a folyamatos ellenőrzések és a kiigazítások, a rutinfeladatok és a komplikált programozások már végérvényesen a múlté: három egyszerű lépéssel már a legbonyolultabb főzési folyamat is elindítható.



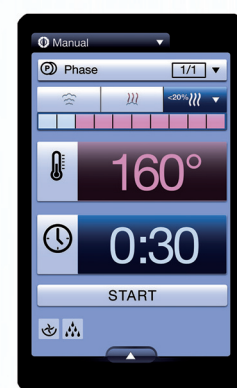
Automata mód

A tökéletes megoldás a tapasztalatlan vagy kevés tapasztalattal rendelkező személyek számára. A sütő egy valódi chefként gondolkodik és dolgozik.



Program mód

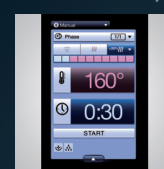
A minőség és az íz állandóan megismételhető. Állítsa össze saját receptjeit, mentse el azokat, majd szükség esetén egy másik sütőre is feltöltheti USB segítségével!



Manuális mód

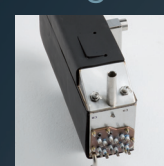
Az igényes chefek számára, akik fel szeretnék fedezni saját kreativitásukat a legkisebb részletekig, mindent szem előtt tartva!

Érintőképernyős technológia



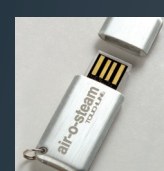
A felhasználóbarát, könnyen tisztítható, karmentes, nagy felbontású érintőképernyő **262,000 színű**, nemzetközileg ismert ikonok és ételfényképek jelenít meg, és **30 különböző nyelv** közül választhatunk. Ennek a módfelett intuitív felhasználói kezelőfelületnek köszönhetően igazából nem is kell a felhasználói kézikönyvet használni.

Gőzgenerátor



A nagy hatékonyságú gőzgenerátor **folyamatos gőzellátást biztosít bármikor**. Az automata vízkövesedés érzékelő rendszer észleli és jelzi a vízkőlerakódást.

Usb



Az egyszerű USB csatlakozásnak köszönhetően akár **1,000 saját recept** lementhető és egy **másik sütőre feltölthető**, így minden recept megismételhető, és akár e-mailben továbbküldhető bárkinek, akinek a konyhájában Touchline berendezés van, így biztosítva, hogy minden étteremben ugyanazt a minőséget és ízt érezzük el.

Gázégő fejek



Az air-o-steam Touchline **nagy hatékonyságú** és alacsony szennyezőanyag kibocsátású gáz égőfejei* a Gastec (Európa legszigorúbb előírása) által meghatározott maximális szintnél tízszer kevesebb, illetve az európai standard limitnél százszor kevesebb CO-t bocsátanak ki.

* Szabadalommal védve (EP1956300A2)

Tartozékok



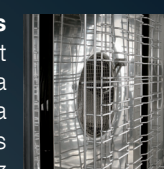
A **széles tartozékkínálatnak** köszönhetően az air-o-steam Touchline sütő a legigényesebb vevőket is kielégíti, növelve az ergonómiát és flexibilitást a konyhában.

Cook&Chill



Az air-o-steam Touchline sütők és az air-o-chill gyorsítók közös működésre lettek tervezve egy **teljesen komplett és integrált cook&chill rendszerben**, optimalizálva a minőséget, a munkafolyamatot, növelve az ételek tárolási idejét, garantálva az egyszerűbb kezelést és csökkentve a hulladék mennyiségét, ezek által pénzmegtakarítást elérve.

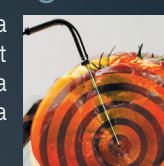
air-o-flow



Ez a szabadalmazott* rendszer **egyenletes hőelosztást** és állandó hőmérsékletet garantál a főzőkamrában, köszönhetően a forradalmi bi-funkciós ventilátornak és a légkeringető rendszernek, így egyenletes sütetést és kiváló eredményeket biztosítva az ételek barnasága, ropogóssága és íze terén.

* Szabadalommal védve (DE20302705U1)

6 szenzoros maghőmérő



A 6 szenzoros maghőmérő biztosítja a folyamatos és pontos maghőmérséklet mérést, garantálja az ételek biztonságát, a **csökkentett súlyvesztés** és a nagyfokú precizitást a főzés minőségében.

air-o-clean



Az **integrált, teljesen automatikus tisztítórendszer** hatékony tisztítást nyújt a forgó mosókarnak és az erős víznyomásnak köszönhetően, így kiküszöbölve, hogy feladatlan vegyszermaradék maradjon a kamrában.

Lambda szenzor



A lambda szenzorral pontosan megmérhető a valós páratartalom a főzőkamrában, mindig **tökéletes főzési feltételeket** garantálva.

Dupla üvegű ajtó



A dupla üvegű ajtó, valamint az integrált szellőző csatornának köszönhetően az ajtó nem forrósodik fel, ez **véd az égési sérülések ellen**. A zsanérozott belső panel **könnyű tisztítást** tesz lehetővé.

Beépített kézizuhany



Beépített kézizuhany, automatikus visszatekeréssel és vízstop funkcióval a **könnyű tisztítás** érdekében (a 6 és 10 GN modellekénél).