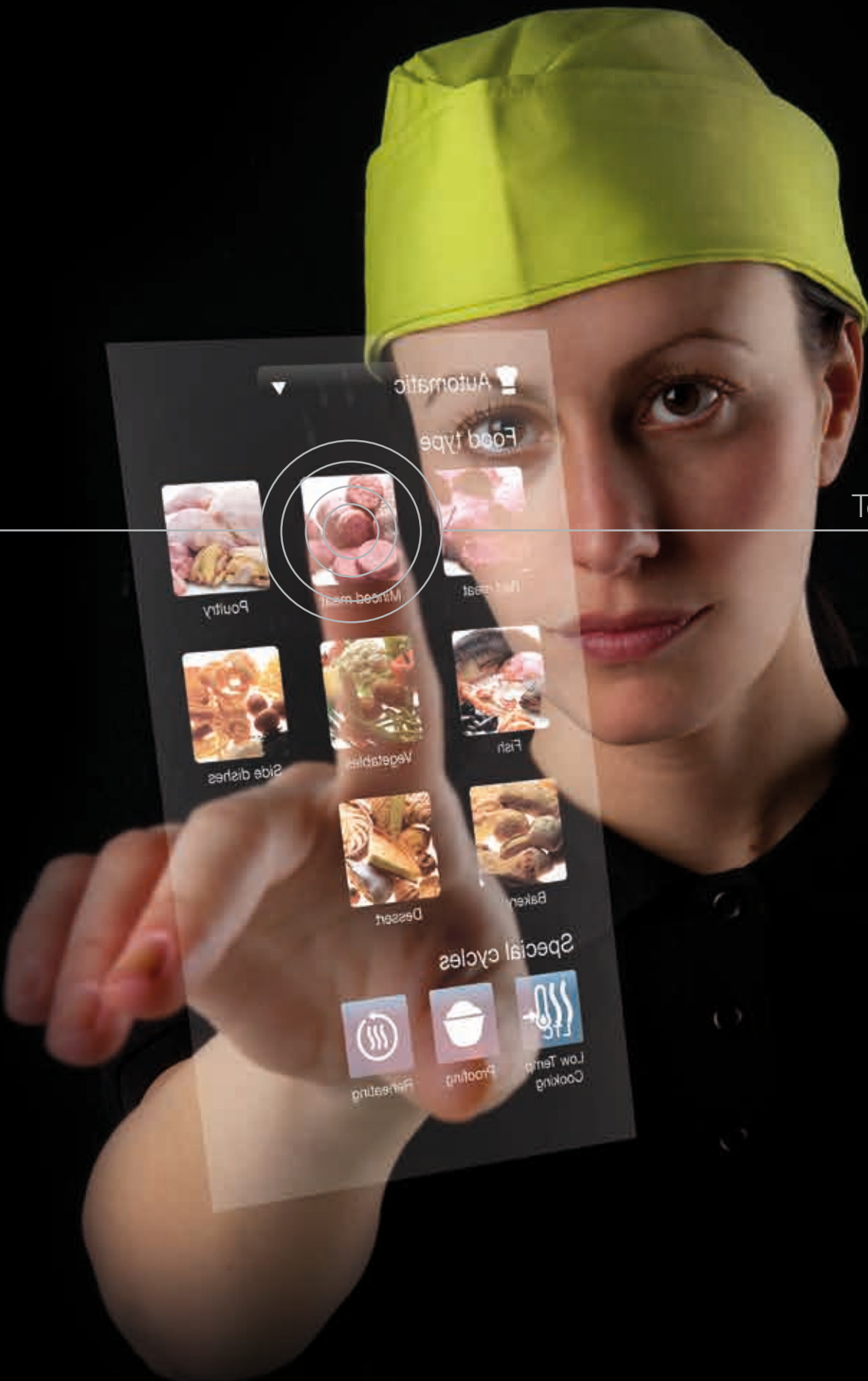




Electrolux

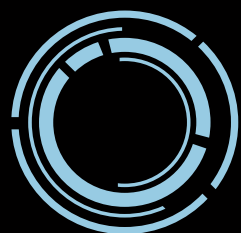
air-o-steam
TOUCHLINE



Toque la evolución

Simplicidad al alcance
de tus dedos





08 | Toque la simplicidad



20 | Toque la sostenibilidad



24 | Toque el rendimiento



32 | Toque la fiabilidad



38 | Gama y accesorios



air-o-steam

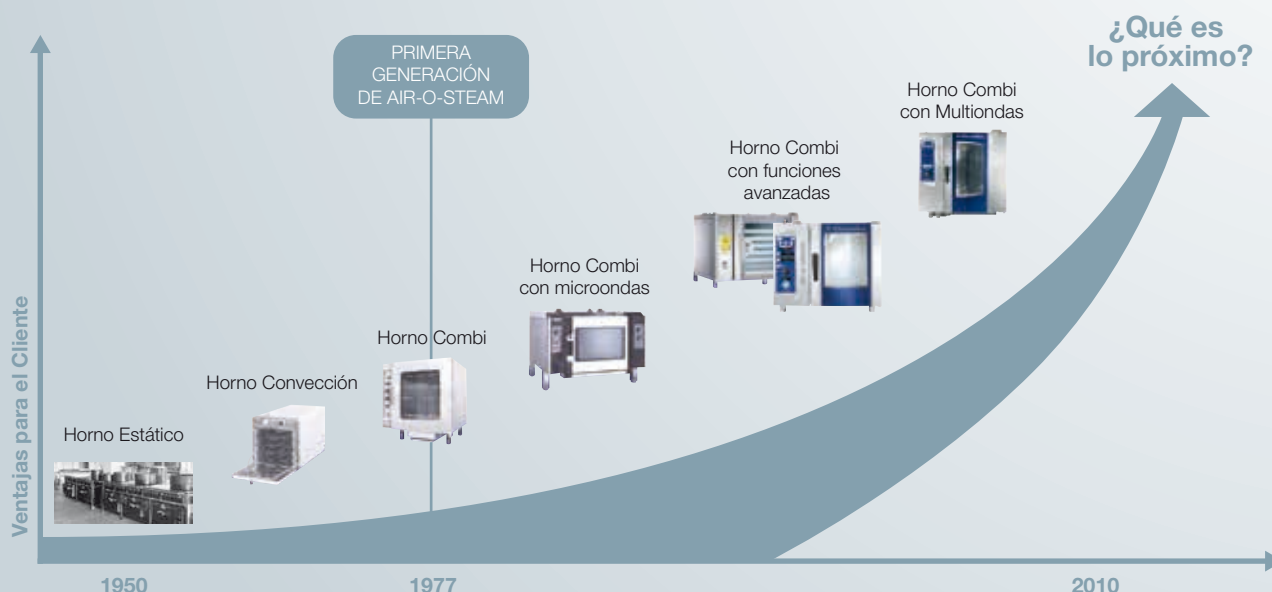
TOUCHLINE

Experiencia incomparable en hornos. En 60 años de historia hemos aprendido el concepto fundamental: simplicidad.

Sólo alguien con un pasado importante es capaz de evolucionar hacia el futuro. Produciendo hornos desde 1950, y siendo reconocidos mundialmente como líder en tecnología punta, Electrolux no carece precisamente de experiencia, air-o-steam en uno de nuestros hornos combi, el mejor en su clase y más ecológico disponible hoy en día, nacido en 1977, con control de humedad real. Desde entonces, la cocción combinada ha sido nuestro punto fuerte. ¿Qué faltaba? Simplicidad: un horno intuitivo, claro y fácil de usar, sin necesidad de un manual de instrucciones. Y así es cómo se describe el nuevo **air-o-steam Touchline**: una revolución, que causará un espectacular cambio en el mundo de la tecnología en los hornos. Reúne las necesidades reales de

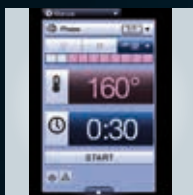
los usuarios, manteniendo las principales funciones del original air-o-steam, el cual ya tenía revolucionada a la industria del catering. **air-o-steam Touchline** sintetiza la experiencia mundial culinaria de Electrolux.

Diga adiós a los ajustes convencionales, programaciones complicadas, supervisiones de los procesos de cocción y a los trabajos rutinarios. Con **air-o-steam Touchline**, un simple toque es todo lo que necesita para cocinar: panel de control fácil de usar con una tecnología intuitiva como los teléfonos móviles de vanguardia. Elija el tipo de Chef que desee ser entre los 3 modos de cocción: Automático, Programas o Manual. Ahora, es momento de descubrir la simplicidad, sostenibilidad, rendimiento y fiabilidad de Touchline.





tecnología Touch



La Pantalla Táctil de Alta Definición fácil de usar, fácil de limpiar y resistente al rayado, ofrece **262.000 colores vivos**, iconos reconocidos internacionalmente e imágenes de alimentos, le permite elegir entre **30 idiomas diferentes**. La interfaz es extremadamente intuitiva y elimina la necesidad de manuales de instrucciones.

generador de vapor dedicado



El alto rendimiento del generador de vapor dedicado garantiza un suministro continuo de **vapor en todo momento**. El sistema automático de diagnóstico de cal detecta y notifica si hay cualquier concentración.

usb



A través de una simple conexión USB puede almacenar y **descargar en otro horno hasta 1,000 recetas personales**, puede repetirlas e incluso enviarlas por e-mail y utilizarlas en cualquier cocina equipada con Touchline, asegurándose una uniformidad en la cocción y al mismo tiempo, la misma calidad y sabor en los diferentes restaurante de una misma cadena.

quemadores a gas



Los quemadores* air-o-steam Touchline **altamente eficientes** y de **baja contaminación** aseguran una emisión de CO 10 veces menor que el límite fijado por Gastec (certificación gubernamental Holandesa, la más estricta en Europa) y 100 veces por debajo de los límites de las normativas estándar Europeas.

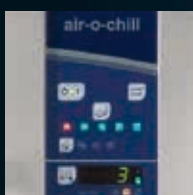
* Patente pendiente (EP1956300A2 y relacionadas)

accesorios



Gracias a la **extensa gama de accesorios**, air-o steam Touchline satisface incluso las demandas más exigentes de los clientes, mejorando la ergonomía y flexibilidad en la cocina.

cook & chill



Los hornos air-o-steam Touchline y abatidores air-o-chill están diseñados para trabajar conjuntamente para un **sistema completamente integrado de cook&chill**, proceso que optimiza la calidad del producto, la dirección del flujo de trabajo, incrementa la vida del alimento y garantiza la facilidad de movimentación y la reducción de desperdicios, suponiendo un ahorro económico.

air-o-flow

Este sistema garantiza la **uniformidad en la distribución del calor** y una temperatura constante en la cámara de cocción, gracias a un revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire, lo que asegura una **gran uniformidad en la cocción** y unos resultados excelentes en términos de dorado, gusto y sabor, así como productos crujientes.



sonda multi-sensor

La sonda de 6 sensores **mide la temperatura exacta del corazón del producto** en todo momento, garantiza la seguridad alimentaria y una alta precisión, suministrando unos óptimos resultados en términos de calidad de la cocción y reducción en la pérdida de peso.



air-o-clean

El **sistema automático de limpieza completamente integrado** proporciona unos resultados efectivos de lavado gracias al brazo giratorio que añade agua a presión, eliminando así cualquier riesgo de residuos de detergente en la cámara que no han sido disueltos.



sensor lambda

Sensor Lambda, para la una **medición perfecta de la humedad** dentro de la cámara de cocción, que garantiza unas condiciones de cocción perfectas en todo momento.



puerta de doble cristal

El panel de doble cristal, con canal de circulación de aire fresco integrado, **evita el riesgo de quemaduras** durante la cocción. El panel de cristal interno batiente **facilita la limpieza**.



grifo ducha integrado

La unidad del grifo ducha integrado retráctil, con función de parada en posición de bloqueo, facilita la limpieza de la cámara de cocción (en los modelos de 6 y 10 bandejas GN).







Toque la simplicidad

Toque... ¡es fácil!

air-o-steam Touchline inaugura una nueva era en hornos combi, asegurando un proceso de cocción sencillo e intuitivo en cada una de las cocinas profesionales: Restaurantes de Comida Rápida, cocinas de Alta Capacidad e incluso, en los Restaurantes de Élite de los Chefs más renombrados.

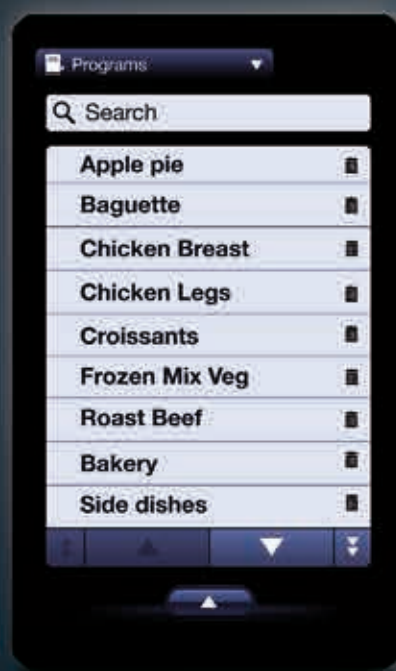
Con Touchline, tanto las tareas más rutinarias como las programaciones más complicadas ya tienen un pasado, ahora con tres simples pasos podrá realizar hasta los procesos de cocción más elaborados.

Modo Automático



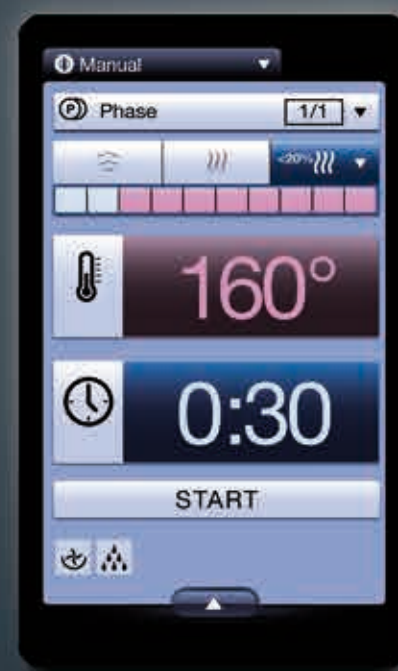
La solución perfecta para cualquier persona con poca o ninguna experiencia en la cocina. El horno pensará y trabajará por y para el Chef, su fiel Chef particular!

Modo Recetas



Calidad y sabor repetibles infinitamente. Simplemente defina sus recetas personales y guárdelas, también podrá transferirlas a través de una memoria USB a cualquier otro horno air-o-steam Touchline!

Modo Manual



Comprometidos con los Chefs más exigentes que desean explorar su propia creatividad en el más pequeño de los detalles, manteniendo una estrecha vigilancia sobre todo el proceso!

El **sencillo y suave diseño** del air-o-steam Touchline hace la vida más fácil: sin mandos, ni botones... sin complicaciones!

El corazón del horno es su **Pantalla Táctil de Alta Definición** grande y clara, desarrollada en colaboración con las compañías de software más avanzadas.

Al igual que en los móviles de última generación, la interfaz del Touchline es completamente **intuitiva y fácil** de usar: ciclos de cocción, temperatura y tiempo son claramente visibles a gran distancia, e incluso en ángulos visuales

extremos, y se pueden fijar en un par de segundos.

El panel de control se puede **personalizar completamente**: puede visualizar sólo las funciones y ajustes que desee; desactivar la función 'start' una vez que se cierre la puerta; mantener sólo las recetas del menú semanal, manteniendo ocultas el resto.

Sin necesidad de invertir tiempo en formación: incluso el personal temporal se familiarizará rápidamente con el horno air-o-steam Touchline.



Panel de Control de Pantalla Táctil de Alta Definición

Todos los iconos e imágenes son fácilmente reconocibles internacionalmente, gracias a sus **262.000 colores**.



Soluciones a medida

Todas las funciones de la interfaz se puede **personalizar totalmente**: su panel de control será único y especial, como la huella de su dedo.



Portabilidad del horno

"El horno en su bolsillo", guarde sus recetas personales en una memoria USB, y repítalas en cualquier otro horno Touchline en el mundo.



Múltiples idiomas

air-o-steam Touchline es una solución real para el mercado mundial: puede elegir entre 30 idiomas diferentes, incluyendo el oriental.



Recuperación automática del tiempo

El tiempo de cocción comienza sólo cuando el horno ha alcanzado la temperatura (especialmente importante si se **abre la puerta frecuentemente**).



Soluciones a la Seguridad Alimentaria

Touchline es simplicidad, asegura el **100% de la seguridad alimentaria certificada** se acuerdo a las normativas HACCP. Más información en la página 18.

Modo automático

Prepare con total tranquilidad una gran cantidad de diferentes menús cada día con un simple toque. Tenga la plena seguridad de que siempre alcanzará la calidad y sabor en cada momento!

El modo automático es la manera más fácil de cocinar, ofrece 8 categorías de cocción de acuerdo a diferentes tipos de alimentos, y **3 ciclos especiales** (Baja Temperatura, Regeneración y Fermentación). Deje que el horno trabaje mientras usted se relaja sabiendo que ¡todo está bajo control! El horno detectará automáticamente el tipo de alimento y el tamaño de la carga. Seleccione el icono con la familia de

alimentos, modo de cocción y tipo de alimento, y pulse Start. Tiempo de cocción, temperatura y clima ideal son calculados de forma automática y continuamente ajustados. Todas las recetas han sido probadas y optimizadas por los Chefs Ejecutivos de Electrolux para garantizar **la mejor calidad en todo momento**.



Arroz

- Seleccionar icono de PRIMEROS PLATOS
- Seleccionar ARROZ
- Seleccionar PILAF
- Presionar START



Alitas de Pollo

- Seleccionar icono de PRIMEROS PLATOS
- Seleccionar FRITOS
- Seleccionar ALITAS DE POLLO
- Presionar START



Bacon y Huevos

- Seleccionar CARNES
- Seleccionar BACON
- Presionar START



Tarta de Queso

- Seleccionar PASTELERÍA
- Seleccionar TARTA DE QUESO
- Presionar START



Paso 1



Paso 2



Paso 3



Modo Programas

Guarde hasta 1.000 recetas personalizadas, descárguelas y transfíralas a otros hornos a través de una simple memoria USB. Su calidad siempre garantizada en cualquier momento y lugar!

El modo programas/recetas es la solución ideal cuando se necesita **repetir los menús**, o una alta productividad y no cuenta con un Jefe de Cocina experimentado en cada lugar. Seleccione la receta y pulse Start. ¡Touchline hará el resto!



Portabilidad del horno

air-o-steam Touchline es el único horno que ofrece espacio para 1.000 recetas, las puede guardar en una USB - sin necesidad de un software específico - y reproducirlas o enviarlas por e-mail, garantizando así la **uniformidad y el mismo estándar de cocción y sabor en los diferentes puntos de venta.**



Pizza

- Seleccionar receta PIZZA
- Presionar START



Pescado

- Seleccionar receta LUBINA AL HORNO
- Presionar START



Quiche
Lorraine

- Seleccionar receta QUICHE LORRAINE
- Presionar START



Bizcocho de
Chocolate

- Seleccionar receta BIZCOCHO DE CHOCOLATE
- Presionar START



Paso 1



Paso 2



Modo Manual

Libera la creatividad de los Chefs más exigentes, que quieren tener el control completo de sus obras maestras cuidando hasta los más mínimos detalles.

El modo manual representa la forma tradicional de cocinar, permite a los **experimentados Chefs** establecer y mantener el horno bajo un control constante con el simple toque de un dedo, mientras se ocupan de supervisar las actividades cotidianas en cocina. Con air-o-steam Touchline cada

segundo es optimizado: **controla y regula los procesos de cocción** (temperatura en cámara, humedad, temperatura interna del alimento, etc.) **10 veces/segundo**, lo que significa 600 veces/minuto o 36,000 veces/hora! El resultado final es lo que cuenta, y siempre ha de ser excelente.



Pasta con
Almejas
(cocción al vacío)

- Seleccionar Ciclo de Cocción: VAPOR
- Fijar la Temperatura: 92 °C
- Fijar el Tiempo: 12'
- Presionar START



Faisán
(cocción al
vacío+asado)

- Seleccionar Ciclo de Cocción: VAPOR
- Fijar la Temperatura: 65 °C
- Fijar el Tiempo: 45'
- Presionar START



Flan de
Espárragos

- Seleccionar Ciclo de Cocción: VAPOR
- Fijar la Temperatura: 85 °C
- Fijar el Tiempo: 30'
- Presionar START



Muffin

- Seleccionar Ciclo de Cocción: CONVECCIÓN
- Fijar el Nivel de Humedad: 30%
- Fijar la Temperatura: 160 °C
- Fijar el Tiempo: 20' • Presionar START

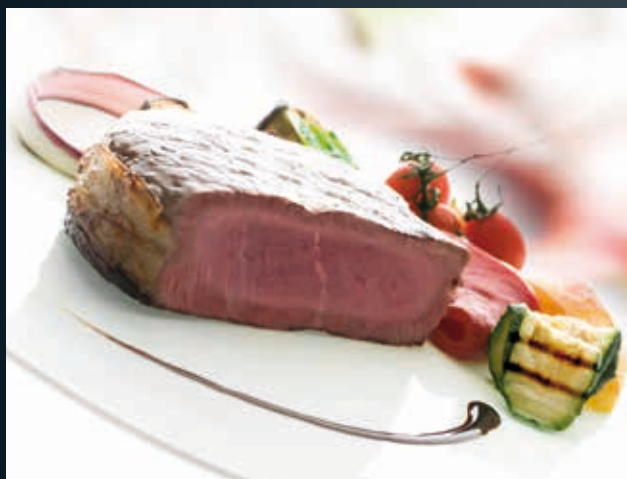


Paso 1 ▶ Paso 2 ▶ Paso 3 ▶ Paso 4



Seguridad Alimentaria

¿Comidas sanas y saludables garantizadas? Touchline lo hace fácil. El único horno del mercado que asegura al 100% la seguridad del alimento, certificado de acuerdo a las normativas HACCP gracias a la función automática del Food Safe Control.



El Food Safe Control* garantiza la seguridad alimentaria de acuerdo con los estándares HACCP. Simplemente seleccione la categoría de alimento y el Food Safe Control hará el resto, actuando como supervisor del proceso de cocción. Una vez activado el icono de Food Safe Control, se inserta la sonda de 6 sensores y Touchline calculará si el alimento ha sido adecuadamente cocinado alcanzando el **nivel correcto de seguridad**. Un indicador verde aparecerá si han **destruido todas las bacterias**, si no, aparecerá una equis en rojo, la cual indicará que no se han alcanzado todavía los estándares de seguridad HACCP por lo que necesitará continuar con el proceso de cocción durante un tiempo adicional.

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), es un método sistemático preventivo para la seguridad del alimento que considera los peligros físicos, químicos y biológicos como una forma de prevención en lugar de una inspección del producto una vez terminado. HACCP se utiliza en la industria alimentaria para identificar los peligros potenciales, por lo que las acciones clave son **reducir o eliminar el riesgo de contaminación bacteriana**, y garantizar la seguridad al consumidor final. Touchline le permite descargarse los datos registrados HACCP y pasarlos a un PC a través de una memoria USB, sin necesidad de utilizar un software específico.



FoodSafe Control Plus*

Para alimentos con un alto riesgo de contaminación, como redondos de carne, carnes picadas, aves, cerdo, pescados.



FoodSafe Control*

Para alimentos con riesgo de contaminación estándar, como piezas enteras de ternera.

* Patentado (EP1317643B1 y relacionadas)



Food Safe Control fue desarrollado en colaboración con el Departamento de Ciencias de la Alimentación de la Universidad de Udine (Italia).







Toque la sostenibilidad

Alta eficiencia, bajas emisiones

Experimente un incremento en sus ahorros con los quemadores ecológicos de los hornos air-o-steam.

air-o-steam Touchline proporciona alta productividad, grandes resultados, alta eficiencia energética y las más bajas emisiones disponibles en el mercado actual!

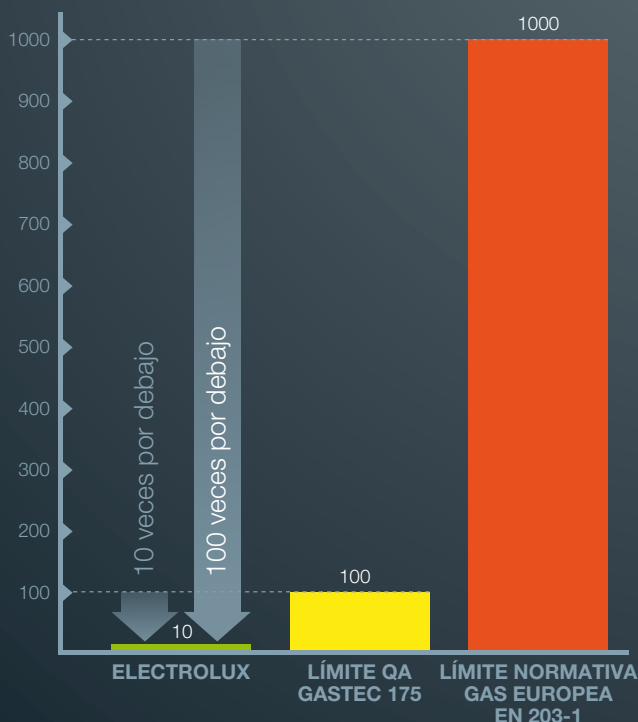
- Estos quemadores únicos (en la cámara y el boiler) combinados con el intercambiador de calor ranurado aumentan la eficiencia del calor transferido a la cámara de cocción. Están diseñados para **obtener la más alta eficiencia** y ahorrar hasta un 20% del consumo de gas versus los quemadores tradicionales de los hornos combi.
- El concepto innovador de los quemadores garantizan un 20% menos de emisiones nocivas para **un ambiente de trabajo más saludable**. Están homologados* por Gastec por bajas emisiones, e incluso se exceden en los requisitos.

Bajas emisiones contaminantes

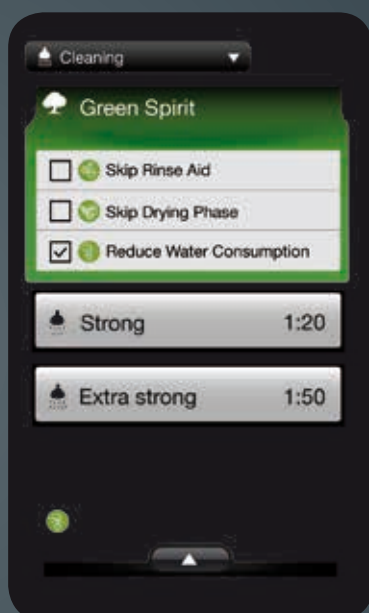
el mejor en su clase: Electrolux está **10 veces por debajo** del Límite QA de Gastec y **100 veces por debajo** del Límite de la Normativa de Gas Europea.



* Homologados por Gastec por su alta eficiencia y bajas emisiones



¿Cómo de Green quiere ser?



Ser green significa trabajar activamente para la gestión económica y el ahorro de energía. Gracias a las nuevas funciones Green en el proceso de limpieza automática, puede optimizar concretamente, hasta un 25%* el consumo de abrillantador, electricidad y agua, **reducir hasta un 50%* los gastos de funcionamiento** y preservar el medioambiente tanto dentro como fuera de la cocina.

* Comparado con los ciclos de limpieza estándar sin funciones green activadas
(1 ciclo suave/día - 280 días laborales/año)

Nuevas funciones de limpieza green spirit:

- Saltar Fase de Secado
- Saltar Abrillantador
- Reducir el Consumo de Agua



Sistema integrado de limpieza automática

Completamente automático, limpieza de la cámara interna sin complicaciones, simplemente seleccione el ciclo apropiado y presione start.

- **Integrado y fácil de usar:** sin añadir ni insertar nada
- **4 ciclos preajustados:** desde 32 minutos hasta 104 minutos evitando el desperdicio de agua y detergente
- **Enfriamiento automático** de la cámara de cocción: cuando la temperatura excede de 70 °C
- **Modo stand by automático:** sin necesidad de esperar a que el ciclo de limpieza finalice
- **Seguro:** en caso de fallo eléctrico durante el lavado, cuando el horno air-o-steam® recobre la electricidad, se activará automáticamente con un ciclo de aclarado para eliminar cualquier residuo de detergente que haya podido quedar





Toque el rendimiento

Excelentes condiciones de cocción

Para que los bizcochos suban a la perfección y el pollo quede jugoso y crujiente, sin importar cuántos cocine a la vez, además de una rápida y sencilla limpieza al final de un ajetreado día!



Atmósfera de cocción ideal

- **Control de humedad preciso** en el interior de la cámara bajo cualquier condición
- **Rendimiento constante de cocción** sin depender de la carga, asegurando siempre la misma jugosidad, dorado y crujiente
- **Ahorros de energía y agua** gracias al generador de vapor, el cual produce vapor sólo cuando lo necesita, teniendo en consideración la humedad generada por el propio alimento

¿Cómo?

- air-o-clima mide físicamente el nivel real de humedad del interior de la cámara de cocción y reacciona en consecuencia basándose en el valor fijado
- air-o-clima regula automáticamente la entrada de aire fresco, la emisión ideal de vapor y la salida de exceso de humedad



Sensor Lambda

El sensor lambda es un dispositivo electrónico que mide la proporción de oxígeno en el ambiente siendo analizado. Sistema el cual garantiza una **medición precisa de la humedad en tiempo real** en la cámara de cocción, asegurando así unos resultados de cocción constantes, sin depender de la carga ni la calidad del alimento.



Uniformidad total

Sistema de Circulación del Aire, ventilador bi-funcional, sistema air-break. Tres elementos principales para garantizar una atmósfera ideal de cocción bajo cualquier condición.



Uniformidad de cocción

- **Temperatura constante**, gracias al precalentamiento del aire fresco de entrada
- **Distribución de calor uniforme** en el interior de la cámara de cocción, gracias al revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire
- Estructura de bandejas realizada en varillas de acero inoxidable para una **mejor uniformidad en la cocción**



air-o-flow = Uniformidad total

¿Cómo?

air-o-flow consiste en 3 elementos principales:

- Sistema de Circulación del Aire: garantiza la distribución uniforme del aire de entrada precalentado desde los elementos de calentamiento hasta el interior de la cámara de cocción
- Ventilador Bi-funcional: obtiene aire desde el exterior y los dispersa uniformemente en el interior de la cámara
- Sistema Air-break: doble air-break para la entrada de agua y salida, evita la contaminación del sistema de fontanería, el air-o-steam se puede conectar directamente al sistema de descarga



Cocción a Baja Temperatura, 50% menos en la pérdida de peso

Electrolux air-o-steam® le permite estandarizar la calidad para incrementar su negocio. La pérdida de peso se reduce en un 50% comparado con los ciclos tradicionales de cocción.

Tecnología

- LTC proceso de cocción inteligente y suave perfecto para roast beef, caderas de ternera, grandes piezas, pavos, piernas de cordero, venados, ternera y cerdo
- El procedimiento automático de cocción siempre garantiza **los mejores resultados**, incluso con carnes de diferentes tipos en la misma carga
- La Cocción a Baja Temperatura se puede realizar durante las horas de la noche para **ahorrar tiempo y maximizar el flujo de trabajo** en la cocina
- El Algoritmo para la Estimación del Tiempo Residual (ARTE) es un indicador el cual le informa de cuándo terminará el proceso, pero una **mejor planificación de las actividades diarias**
- LTC reduce el proceso de 'maduración' de la carne fresca de 1 día a 1 hora

Calidad Excelente

- La carne retiene los jugos al ser cortada
- Grosor de la costra de la superficie, alrededor de 1 mm
- Ternura garantizada en toda la pieza
- Típico aroma de asado y excelente consistencia
- Color de los cortes uniforme en su totalidad

Proceso

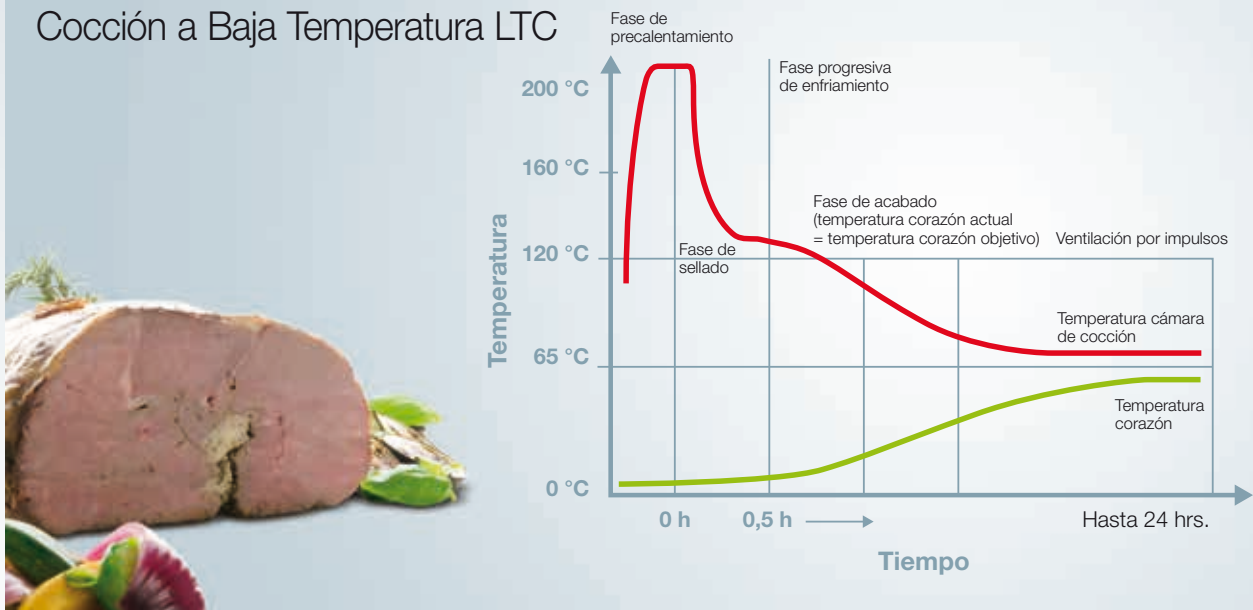
- Grandes producciones específicas y banquetes
- Función 'stand by' que solventa los eventuales retrasos en el servicio
- Fase holding extendida para un "corte fresco a la hora del servicio"
- Pérdida de peso reducida a la mitad respecto a los ciclos de cocción tradicionales

Sonda multisensor 6 puntos

- 6 sensores, uno cada 15mm, para medir la temperatura del alimento en diferentes niveles
- **Monitoreo preciso de la temperatura:** sólo considera la menor temperatura tomada. Esto garantiza una medición precisa de la temperatura del corazón, incluso si la sonda no ha sido insertada correctamente o está en contacto con hueso u otras partes que se calientan más rápido que el resto del alimento



Cocción a Baja Temperatura LTC



Ahorro anual con LTC



Factores de cálculo:

- La comida se compone de: 150 g de carne
- Coste de la carne por kg: 10 Euro
- Se usa el sistema LTC para el 20% de la carne procesada por año



Accesorios, el complemento perfecto

Los accesorios del air-o-steam Touchline están específicamente diseñados para complementar tu horno y hacer su cocina más flexible y ergonómica.



Plancha de marcado - lado liso



Plancha de marcado - lado ranurado



Recipiente universal, alto 20 mm



Recipiente universal, alto 40 mm



Recipiente universal, alto 65 mm



Parrilla de marcado en aluminio



Recipiente perforado



Cestos de fritura



Bandeja de pastelería



Bandeja para baguettes



Sistema de Pollos

Electrolux ofrece un paquete especial dedicado a la cocción de aves. Un sistema el cual se comprende de:

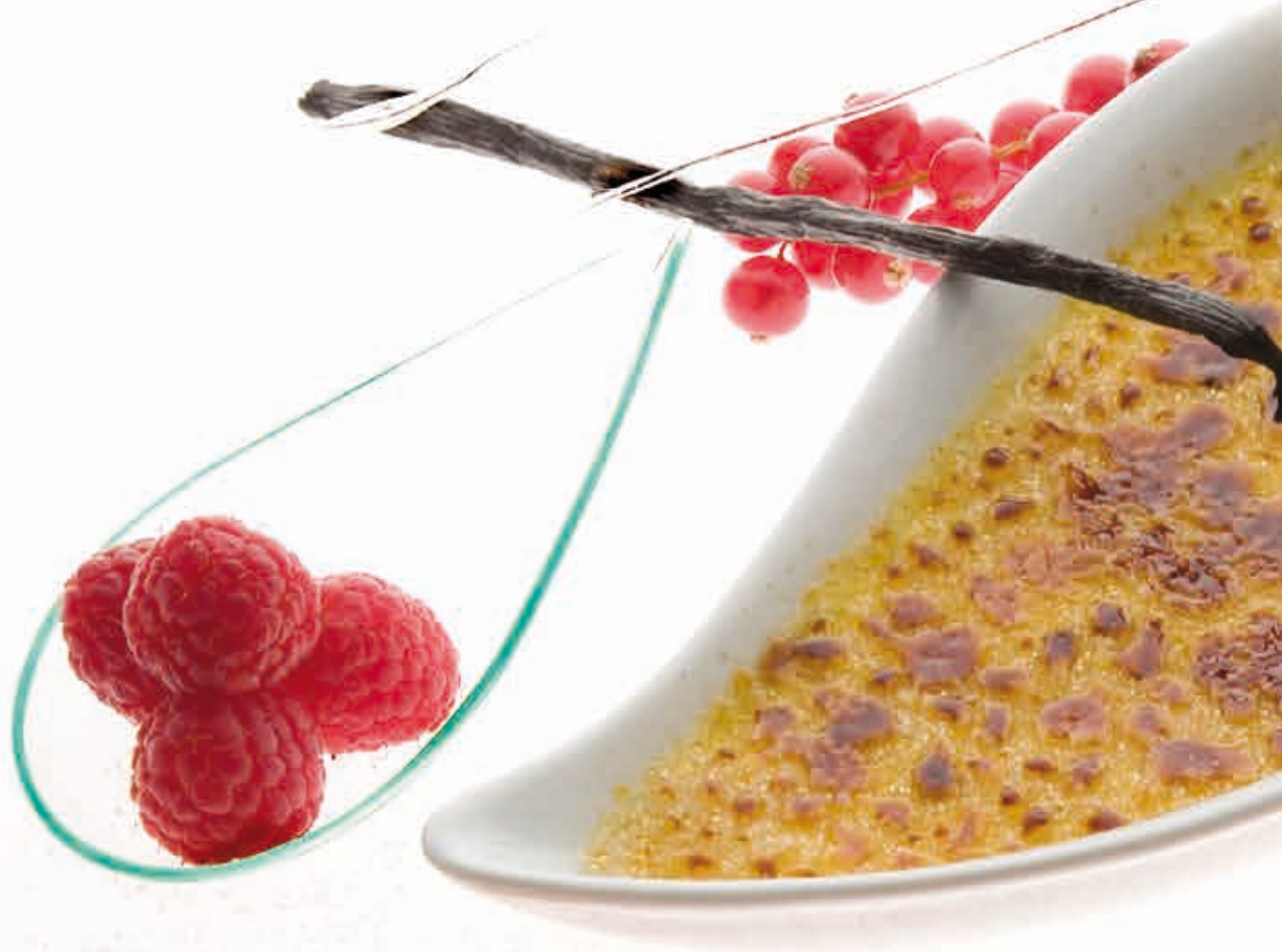
- una rejilla especial para pollos enteros (4 / 8) u otras aves, situadas en posición vertical haciendo que las pechugas, particularmente, queden más jugosas y tiernas, asegurando una piel crujiente y dorada
- un filtro de grasas situado en la cámara de cocción para proteger las paredes laterales de la grasa
- un carro con recolector de grasas y bandeja para situarse bajo la estructura durante la movimentación



Rejilla para pollos, 4 u 8 piezas



Filtro de grasas y carro recolector de grasas





Toque la fiabilidad

Electrolux, orientados hacia el cliente

Estamos convencidos de que es el enfoque correcto: ser competitivos en el mercado y anticiparnos a las necesidades del cliente, ya sea por una cuestión de diseño, producción, marketing o servicio.

En Electrolux lo llamamos “**obsesión por el cliente**”, porque estos son los deseos, demandas y opiniones de nuestros clientes, quienes dirigen nuestras acciones y nuestro desarrollo de producto.

Producción, inspección
y test final de todos
los hornos

La calidad en la producción significa rendimiento mejorado con el tiempo. “Made by Electrolux” representa, en todo el mundo, una garantía de altos estándares tecnológicos y de calidad, diseño enfocado al cliente y desarrollo de productos. En la fábrica de hornos de Electrolux Professional, todos los hornos son de **calidad probada pieza por pieza** a través de un test de 50-60 minutos y su correspondiente inspección, todas las funciones son singularmente chequeadas por los técnicos expertos antes de su embalaje. Además de este procedimiento, la comprobación in situ también se realiza al final de la línea y en el almacén. El alto nivel en los estándares de calidad hace que Electrolux continúe satisfaciendo las, cada vez más exigentes, necesidades del cliente.

Servicio de Pre-ventas:
más de 1.000 especialistas
preparados para atender al cliente

Un equipo de **más de 1.000 técnicos especializados** alrededor del mundo con un único objetivo: diseñar aparatos de fácil uso, funcionales y totalmente fiables. La colaboración constante entre ingenieros de diseño, técnicos y chefs aseguran que los productos Electrolux se realicen de acuerdo con las especificaciones profesionales exactas. Estos especialistas están completamente preparados para asistir al cliente y definir el correcto flujo de trabajo, así como proponerles los equipos más funcionales según sus necesidades, tanto si es un pequeño restaurante como una gran institución.



Software Project & Quotation
para Soluciones de Cocinas





Servicio de Post-venta: cerca del cliente, en cualquier lugar del mundo

Cuando hablamos de la fiabilidad de Electrolux Professional y su presencia a nivel global, hablamos de una **amplísima red de servicios técnicos** alrededor del mundo, compuesto de partners cualificados y certificados, involucrados diariamente en múltiples tareas: desde la instalación a los recambios y mantenimiento. Sus objetivos comunes son garantizar un eficiente servicio al cliente y una asistencia técnica rápida. Air-o-steam Touchline se envía, se instala y se supervisa eficientemente por nuestra red de servicios de post-venta, los cuales aseguran una puesta en marcha rápida y experimentada alrededor del mundo entero.

- 2.000 centros de servicios autorizados
- más de 10.000 técnicos expertos
- 10 años de disponibilidad de recambios desde el final de la producción
- 98.000 recambios disponibles en stock
- entrega de recambios en 24/48 horas a nivel mundial

Electrolux Chef Academy: seminarios en vivo y experiencias de chef a chef

La Electrolux Chef Academy fue creada con un propósito en mente en específico: **ofrecer lo mejor** en: servicios de hospitalidad, educación e información. Diferentes Seminarios gratuitos para profesionales del catering, **demonstraciones en vivo** y formación específica son algunas de las actividades que ofrecemos a más de 6.000 invitados que nos visitan cada año. Pueden "tener en sus manos" el horno air-o-steam Touchline bajo el asesoramiento de nuestro Chef Ejecutivo de Electrolux, parte de un equipo de profesionales que combinan la experiencia de hoteles "llenos de estrellas" y restaurantes con conocimiento de los más innovadores conceptos en tecnología en la cocina. Cada seminario de air-o-steam Touchline ofrece:

- Demo Técnica: funciones del display, procedimientos de trabajo, funciones avanzadas, correcto mantenimiento.
- Demo Culinaria: técnicas de cocción, ingredientes, planificación de trabajo en cocina, demostraciones en directo.
- Con su Touchline tendrá acceso VIP al exclusivo Mundo Touch de Electrolux. Podrá consultar y descargar recetas, contactar con un Chef Ejecutivo de Electrolux y muchas otras cosas más, simplemente visitando su espacio exclusivo en www.electrolux-touchline.com



Electrolux es Tranquilidad Espiritual

Electrolux es líder global tanto de electrodomésticos para el hogar como de aparatos para uso profesional, vendiendo más de 40 millones de productos en más de 150 mercados cada año. La Compañía se concentra en innovación cuidadosamente diseñada, basada en una extensa perspectiva sobre el cliente, para conocer las necesidades reales de los consumidores y los profesionales.

90 años guiados por la innovación y el diseño

Axel Wenner-Gren, el padre fundador de Electrolux, estableció los principios por los cuales la Compañía todavía prospera. Su sueño para mejorar la calidad de vida ha tenido un impacto fundamental en todos los hogares a nivel mundial. Hoy, 90 años después, Electrolux es líder global en electrodomésticos para el hogar, así como en aparatos de uso profesional.

"Thinking of you" expresa lo que Electrolux ofrece: una atención continua al cliente, ya sea cuestión de desarrollo de un producto, diseño, producción, marketing, logística o servicio de post-venta.

Sostenibilidad

Nuestro propósito es hacer una contribución positiva al desarrollo sostenible, tanto en nuestros procedimientos como en nuestros productos.

Trabajamos constantemente para reducir el consumo de energía y emisiones de nuestros productos empezando por nuestras fábricas; trabajamos para asegurarnos el bienestar de nuestros empleados y colaboradores; y nos esforzamos para ser los mejores vecinos de las comunidades donde

estamos presentes. Así es cómo aplicamos los conceptos de sostenibilidad y afrontamos las cuestiones clave que afectan a nuestro negocio.

Las principales bases del Grupo se rigen por los códigos, políticas e iniciativas que nos ayudan a afianzar un ambiente seguro y sostenible, una ética empresarial y un personal enfocado a la seguridad en el ambiente de trabajo donde operan. Aplicamos sistemas de gestión basados en la ISO14001 y la ISO9001. Aparte, nuestro programa hecho a medida ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) gestiona el compromiso con los Códigos de Conducta y a través de nuestra EPA (environmental performance assessment) dirigimos las inquietudes medioambientales.

Dondequiera que operemos a nivel mundial, buscamos ser un participante responsable. Esto incluye enfatizar la supervisión y seguimiento de nuestros proveedores que demuestran un alto nivel de conducta y protección medioambiental. Creemos que funcionando nuestro negocio de esta manera, reducimos el riesgo y aumentamos nuestra viabilidad a largo plazo en el mercado

Para continuar, algunos "reconocimientos" recibidos.





DOW JONES ÍNDICE GLOBAL DE SOSTENIBILIDAD MUNDIAL

En 2009, por décima vez, Electrolux se consolida en el prestigioso Índice de Sostenibilidad Dow Jones de ámbito mundial, el primer índice bursátil el cual se compone de Compañías líder del mundo que impulsados por un método responsable y sostenible prestan una atención especial al medioambiente y a la problemática social.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux es uno de los participantes en el United Nations Global Compact, una iniciativa internacional que reúne a empresas, agencias de la ONU, el trabajo y la sociedad civil para promover diez principios en materia de derechos humanos, laborales, medio ambiente y lucha contra la corrupción.



WWF

Desde 1993 Electrolux y WWF cooperan para promocionar una mayor sensibilidad medioambiental. Esta actividad comenzó cuando no había clases de certificaciones y WWF seleccionó los productos más ecológicos para recomendar a los consumidores más sensibles con la eficiencia energética.



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Los productos listados sobre el ETL, certificados por ECA, son eficientes energéticamente, resultando un significativo beneficio financiero a largo plazo y una reducción de emisiones CO2. Invertir en tecnología energéticamente eficiente reduce el impacto sobre el cambio climático.



PREMIO A LA ENERGÍA SOSTENIBLE

En 2007, la Comisión Europea entregó este premio a Electrolux en la categoría de "Compromiso Corporativo", por el continuo esfuerzo por reducir el consumo energético en las fábricas, productos y servicios, y hacer que los consumidores sean cada vez más conscientes de la importancia de un desarrollo sostenible.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Desde el 2000, Electrolux está incluido en FTSE4Good, índice que mide y premia el desempeño de las empresas que cumplen con las normas reconocidas a nivel mundial de responsabilidad corporativa. FTSE es una compañía independiente en poder de la Bolsa de Valores de Londres y Financial Times.



RoHS (RESTRICCIÓN DE SUSTANCIAS PELIGROSAS)

Una severa normativa interna, tan estricta como la ley, limita la elección de materiales y se añade a la directiva Europea RoHS (adoptada en 2003 por la Unión Europea) – la cual previene que las Compañías utilicen materiales y componentes peligrosos – con la Lista de Materiales Restringidos de Electrolux. La presencia global amplifica los efectos y hace que Electrolux Professional exporte la "sensibilidad medioambiental", propagando algunas de las leyes Europeas más estrictas a cada una de las filiales de cada país.



THE NETHERLANDS - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Este programa de desgravación fiscal proporciona una ventaja financiera directa a compañías Holandesas que inviertan en equipamiento de ahorro energético y energía sostenible.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux está incluido en el KLD Global Climate 100 Index que identifica las 100 compañías en el mundo con el mayor potencial de mitigación de las causas inmediatas y de largo plazo del cambio climático. KLD, en colaboración con la Red Global Energy Institute (GENI), creó el KLD Global Climate 100 Index a las ayudas de inversiones sostenibles.



RECICLABILIDAD

De acuerdo con la política de la Compañía y su propio espíritu, las soluciones de Electrolux Professional garantizan un alto nivel de componentes reciclables (hasta en un 95%).



CERTIFICACIÓN MEDIOAMBIENTAL ISO 14001

Desde 1995 las factorías de Electrolux Professional lograron esta importante certificación, la cual ayuda a las Compañías a mejorar su calidad medioambiental. Al inicio de 1996 el consumo de agua y energía de cada pieza producida se redujo respectivamente en un 50% y 20%.



THE NETHERLANDS - GASTEC

La Certificación Kiwa Gastec es líder en el mercado Europeo dentro del campo de la experimentación y certificación de productos relacionados con gas. El Certificado Kiwa Gastec examina y certifica tanto los productos como los sistemas de gestión de calidad. Lo que asegura la seguridad, eficiencia y calidad de seguridad y controla los dispositivos, distribución, instalación del sistema de tuberías y aparatos. Los hornos air-o-steam® de Electrolux Professional lograron la certificación Gastec por Alta Eficiencia & Bajas Emisiones (CO y NOx).



DENMARK - DEST (DANISH ENERGY SAVING TRUST)

Una coalición de empresas de ahorro energético Danesas bajo el Ministerio Climático y de Energía, que promueve un uso eficiente de la electricidad.





Gama y accesorios

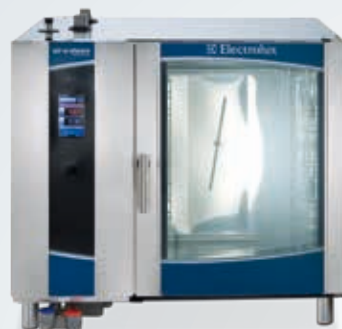
Una gama completa



6 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
1208x1065x1058 mm

Características especiales

Modos de cocción

- Ciclo Convección (25-300 °C) con air-o-clima
- Ciclo Combi (25-250 °C) con air-o-clima
- Ciclo Vapor (100 °C)
- Ciclo Vapor a baja temperatura (25-99 °C)
- Ciclo Vapor a alta temperatura (101-130 °C)
- Cocción Automática
- Ciclo de Regeneración
- Ciclo de Fermentación
- Cocción a Baja Temperatura (LTC)
- Precalentamiento automático
- Enfriamiento automático

Funciones adicionales

- air-o-clima: control real de la humedad
- Control de la chimenea de la cámara de cocción
- Sonda multi-sensor de 6 sensores

- air-o-clean: sistema de limpieza automática integrada
- Funciones de limpieza Green
- ECO-Delta: mantiene un equilibrio entre la temperatura de la cámara y la temperatura del corazón del producto
- Pausa
- Inyección de agua manual, de 20" a 60"
- Ventilación por impulsos
- 1/2 velocidad del ventilador
- 1/2 potencia
- Enfriamiento rápido
- Programa de recetas - 1000 programas libres con 16 fases
- Diagnóstico automática del nivel de cal
- Vaciado manual del generador de vapor
- Predispuesto para un regulador de energía
- Sistema automático de extinción de vapor
- Sistema de autodiagnóstico
- FoodSafe Control
- Puerto USB
- Descarga de HACCP

Otras características

- On/off
- Panel de control de Pantalla Táctil de Alta Definición
- Símbolos auto-explicativos
- Display que muestra los valores reales y los fijados al mismo tiempo (modo experto)
- Ajuste del tiempo en h/min, min/seg o continuo
- Indicadores de aviso
- Display de múltiples idiomas
- Panel liso sin mandos ni botones
- Reloj a tiempo real 24 h
- Generador de vapor de alto rendimiento con rellenado automático de agua
- Grifo ducha escamoteable integrado con función stop y bloqueo de posición (modelos 6 y 10 GN)
- Manguera externa (opcional para modelos 20 GN)
- air-o-flow: sistema de ventilación para la mejor uniformidad
- Ventilador Bi-funcional
- Filtros de gras (como opcional)
- Puerta con doble cristal y canal de aire integrado, con cristal



20 GN 1/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - eléctrico/gas
Dimensiones externas (wxdxh)
1243x1107x1795 mm

- interno abatible
- Apertura de la puerta en 2 pasos como protección contra el vapor (como opcional en modelos 6 y 10 GN)
- Puerta con bandeja recolectora de grasas con drenaje automático (modelos 6 y 10 GN)
- Apertura de la puerta con parada en posiciones de 60°/110°/180°
- Paneles externos en AISI 304
- Cámara de cocción en AISI 304
- Cámara de cocción higiénica, sin juntas, con los ángulos redondeados
- Cámara de cocción con iluminación halógena con cristal ceran a prueba de golpes
- Estructura de bandejas realizada en varillas de acero inoxidable para una mejor limpieza y uniformidad en la cocción (modelos 6 y 10 GN)
- Estructura del horno móvil (modelos 20 GN). Ángulos redondeados. Bandeja recolectora integrada con drenaje
- Guías de entrada para estructura móvil (modelos 20 GN)
- Escudo de la puerta incluido (modelo 20 GN)

- Depósitos para detergente y abrillantador (modelos 6 y 10 GN)
- Conexión rápida para detergentes (modelos 20 GN)
- Quemadores de la cámara de alta eficiencia y bajas emisiones
- Quemadores del generador de vapor de alta eficiencia y bajas emisiones

Conexión e instalación, marcas de conformidad

- Sanitización ETL y ETL
- Seguridad eléctrica: IMQ
- Seguridad gas: Gastec QA por alta eficiencia y bajas emisiones
- Instalación para conectar agua fría y/o caliente: 2 kits de tuberías incluidos
- Protección contra el agua IPX5
- Patas regulables en altura (modelos 20 GN)
- Manuales, diagramas de instalación, manual de usuario
- Ejecución en torre: 6 sobre 6 GN 1/1, 6 sobre 10 GN 1/1

Ejecución en torre



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 6 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 10 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-chill 6 GN

Accesorios, el complemento perfecto

air-o-steam Touchline cuenta con una amplia gama de accesorios para mejorar las cocciones, ya sea para servicios de banquetes que necesiten manejar grandes cantidades o para restaurantes pequeños que basan su cocina en el día a día.



Base armario para hornos
6 y 10 GN 1/1



Base armario caliente con
humidificador para hornos
6 y 10 GN 1/1



Base abierta estándar con
soporte para bandejas para
hornos 6 y 10 GN 1/1



Carro para estructura móvil
y manta térmica



Carro y estructura de platos
para banquetes



Carro y estructura de bandejas
(GN, 400x600 mm)



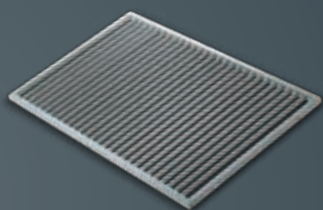
Soporte deslizante con asa para hornos 6 y 10 GN 1/1



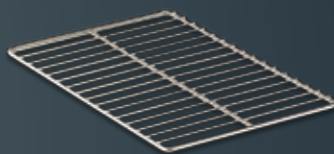
Kit recolector de grasas con carro y bandeja



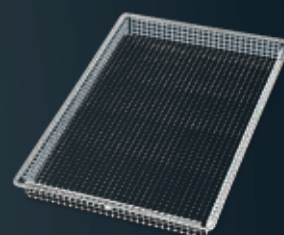
Manguera externa



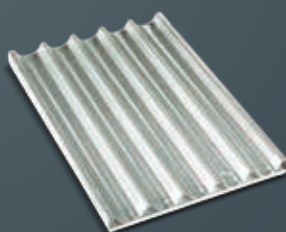
Parrilla en aluminio GN 1/1



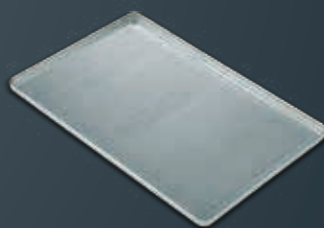
Rejilla en acero inoxidable GN 1/1



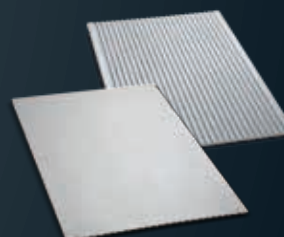
Cesto de fritura GN 1/1



Bandeja de panadería para baguettes en aluminio perforado con revestimiento en silicona



Bandeja de pastelería en aluminio 400x600x20 mm



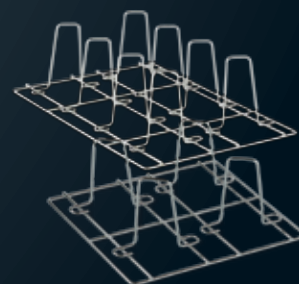
Plancha GN 1/1 - lisa y ranurada



Recipiente perforado



Recipiente universal antiadherente (20, 40 ó 65 mm de alto)



Rejilla para 8 pollos GN 1/1
Rejilla para 4 pollos GN 1/2

