



HD Painel de controlo com visor de toque

Todos os ícones atractivos e as imagens de alimentos são claros e reconhecidos internacionalmente, graças às **262.000 cores**.



Soluções ao seu gosto

Todas as funções que interagem com o utilizador podem ser **totalmente personalizadas**: o seu painel de controlo será único e especial, tal como as suas impressões digitais.



Portabilidade do forno

“Coloque o seu forno no seu bolso” guardando as suas **receitas pessoais** na pen USB e **repetindo-as** em qualquer outro forno Touchline no mundo.



Múltiplos idiomas

O *air-o-steam Touchline* é uma verdadeira solução no mercado mundial: pode escolher entre **30 idiomas diferentes**, incluindo o oriental.



Tempo de recuperação automático

O tempo de confecção só inicia quando o forno atinge a temperatura definida (muito importante nos casos em que há **frequentes aberturas de porta**).



Soluções de segurança alimentar

Único forno do mercado que assegura a **100% a certificação da segurança alimentar**, de acordo com as normas do HACCP, graças ao controlo automático da Segurança Alimentar (*Food Safe Control*).

www.electrolux.com/foodservice

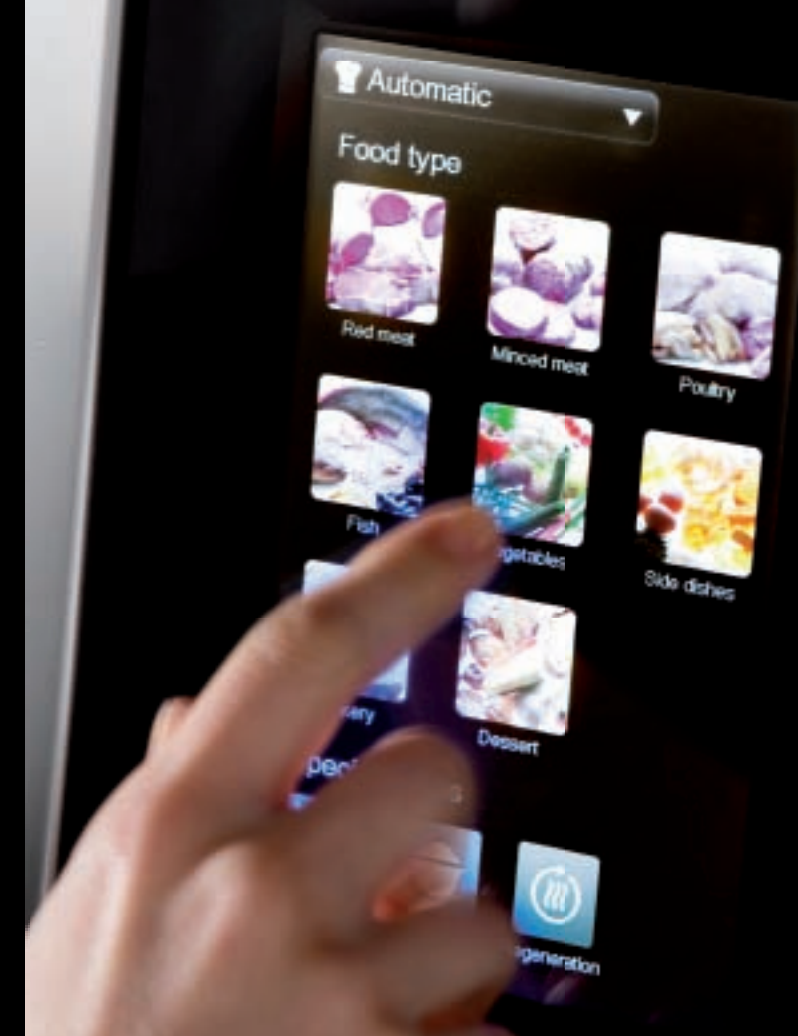
Partilhe mais do nosso pensamento em www.electrolux.com



horeca@comeca.pt
www.electrolux-touchline.com

8JEEWP

Toque de Evolução



Thinking of you
Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE

Toque. É fácil.

O *air-o-steam Touchline* inaugura uma nova era nos fornos mistos, assegurando sempre uma simples e intuitiva maneira de confeccionar em qualquer tipo de cozinha profissional: satisfazendo os Restaurantes de Serviço Rápido, as cozinhas de elevado rendimento, até mesmo, os restaurantes *gourmet* dos

Chefs mais conceituados. Com o *Touchline*, os ajustes e as verificações contínuas, bem como as tarefas rotineiras e as programações complicadas, são finalmente uma coisa do passado: três simples passos são tudo aquilo que é necessário para iniciar os processos de confecção, mesmo os mais elaborados.



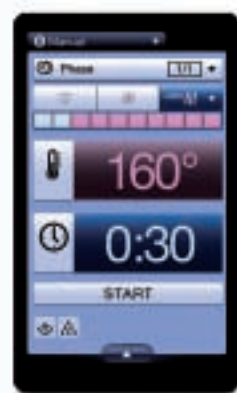
Modo automático

A solução perfeita para qualquer pessoa que tenha pouca ou nenhuma experiência na cozinha. O forno pensa e trabalha como um verdadeiro Chef, o seu Chef fiel!



Modo Programas

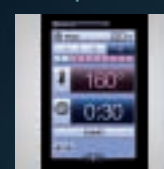
O sabor e a qualidade são repetidos indefinidamente. Defina apenas as suas receitas pessoais, guarde, e transfira-as para outros fornos através de uma simples pen USB!



Modo Manual

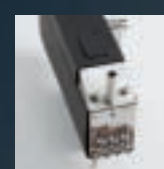
Dirigido à maioria dos Chefs mais exigentes que pretendem explorar a sua própria criatividade, nos mais pequenos detalhes, estando de olho em tudo!

Toque de Tecnologia



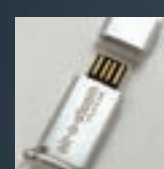
Amigo do utilizador, fácil de limpar, resistente a riscos e de alta definição, o *Touch Screen* oferece **262,000 cores vivas**, ícones reconhecidos internacionalmente e imagens de alimentos bem como a possibilidade de escolher **30 idiomas diferentes**. Esta interacção de utilização extremamente intuitiva elimina a necessidade dos manuais de instrução.

Gerador de Vapor Dedicado



O elevado desempenho do gerador de vapor dedicado garante o **fornecimento contínuo de vapor a todo o momento**. O sistema de diagnóstico automático de calcário detecta e notifica qualquer existência de calcário.

USB



Através de uma simples ligação USB pode guardar até 1000 receitas personalizadas e transferi-las para outros fornos, repeti-las e até mesmo enviá-las por e-mail para qualquer cozinha equipada com o *Touchline*, assegurando assim uniformidade na confecção, a mesma qualidade e o mesmo sabor em diferentes cadeias de restaurantes.

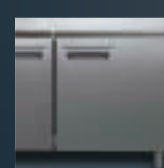
Queimadores a Gás



Os queimadores a gás* do *air-o-steam Touchline* de alta eficiência e pouco poluentes asseguram emissões de CO 10 vezes inferiores ao limite estabelecido pela Gastec (certificação holandesa, a mais rígida na Europa) e 100 vezes inferior ao limite da Norma Europeia.

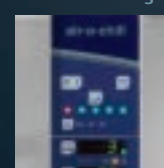
*Patente pendente (EP1956300A2)

Acessórios



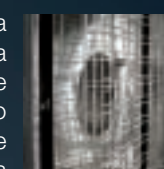
Graças à extensa gama de acessórios, o *air-o-steam Touchline* satisfaz mesmo os clientes mais exigentes, melhorando a ergonomia e a flexibilidade na cozinha.

Confecção & Arrefecimento



Os fornos *air-o-steam Touchline* e os abatedores *air-o-chill* foram concebidos para trabalhar em conjunto, de modo a formar um **processo de confecção/arrefecimento completamente integrado** para otimizar a qualidade, gerir o fluxo de trabalho, aumentar a vida útil dos alimentos na prateleira, garantir o fácil manuseamento e reduzir o desperdício, poupando assim dinheiro.

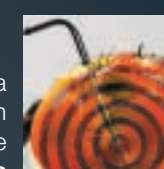
air-o-flow



Este sistema patenteado* garante uma distribuição uniforme do calor e uma temperatura constante na câmara de confecção, devido ao revolucionário ventilador bi-funcional e ao sistema de circulação de ar, assegurando assim uma melhor uniformidade na confecção e resultados excelentes na cor dos alimentos, na crocância, no sabor e no aroma.

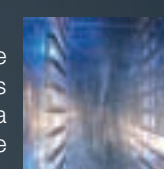
*Protegido pelo modelo (DE20302705U1)

Sonda Multi-Sensor



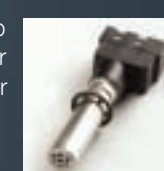
A sonda de 6 sensores assegura, a qualquer momento, a medição exacta da temperatura do núcleo, garantindo assim a segurança alimentar e uma elevada precisão, com resultados **óptimos** em termos de **qualidade de confecção** e **redução da perda de peso**.

air-o-clean



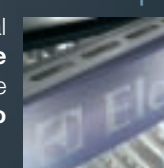
Um sistema de limpeza integrado totalmente automático providencia resultados de limpeza efectivos graças aos braços rotativos (pulverização) e à pressão de água adicionada, eliminando assim o risco de deixar resíduos de produtos químicos, não dissolvidos, na câmara.

Sensor Lamba



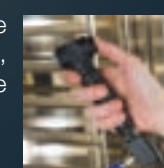
Assegura a medição perfeita da humidade no interior da câmara de confecção para garantir condições perfeitas de confecção, em qualquer momento.

Porta de vidro duplo



O painel de vidro duplo, com o seu canal integrado de ar fresco, **evita o risco de queimaduras** durante as operações de confecção. O painel articulado **interno facilita a limpeza**.

Chuveiro retráctil



Chuveiro retráctil integrado com função de paragem de água, na função de bloqueio, para **facilitar a limpeza** da câmara de confecção (nos modelos 6 e 10 GN).