

Idéal
pour **Supermarché**



air-o-convect
Touchline



Thinking of you
Electrolux

Améliorez votre activité avec le four air-o-convect Touchline

Obtenez une excellente qualité de cuisson des aliments et économisez jusqu'à 50% grâce au concept unique développé pour les supermarchés .

- Perdez-vous trop de temps dans l'élaboration et la programmation des menus chaque jour ?

Grâce à l'air-o-convect Touchline vous pouvez utiliser facilement les programmes et sauvegardez vos recettes pour les répéter à l'infini.

- Programmez et sauvegardez jusqu'à 1000 recettes.
- Plusieurs phases de cuisson dans la même recette (Jusqu'à 16 phases différentes).

- Avez-vous toujours besoin du chef pour garantir une qualité de service?

Avec l'air-o-convect Touchline, toute l'équipe en cuisine pourra préparer des repas de haute qualité.

- Vos recettes utilisées dans tous vos supermarchés avec des résultats de cuisson identiques.
- Personnalisation facile de votre four en fonction de vos besoins et duplicable via une clé USB.
- Sauvegardez vos paramètres et limitez les accès pour éviter toute erreur.

- Etes-vous sûr de toujours servir des aliments sains ?

Maintenant vous pourrez avoir un contrôle constant sur le bout des doigts.

- Téléchargement facile des données HACCP sur une clé USB puis vers un ordinateur.
- Pas de risque de contamination bactérienne grâce à la fonction « Food safe control ».

- Vous êtes vous déjà trouvé à servir des aliments desséchés ?

Avec l'air-o-convect Touchline, vous avez l'assurance de vendre des plats tendre et savoureux qui fidéliseront vos clients.

- Choisissez l'un des 11 niveaux d'humidification – le seul four qui maintien l'humidité sans un générateur de vapeur.
- Air-o-flow garanti l'uniformité de la température dans l'enceinte du four pour un environnement de cuisson idéal.

- Souhaitez-vous gagner du temps et de l'argent au lieu d'avoir à nettoyer votre four ?

L'air-o-convect Touchline réalise un nettoyage entièrement automatique avec des fonctions écologiques.

- Entièrement automatique, sélectionnez simplement le cycle de lavage et appuyez sur Start.
- Réduisez les coûts de fonctionnement jusqu'à 50%- Economisez de l'électricité, de l'eau et produits de lavage avec les fonctions écologiques.
- Protection contre l'eau IPX5- le four résiste aux fortes projections d'eau.



Réalisez vos recettes facilement grâce aux accessoires dédiés.



Plaque pâtissière



Plaque universelle - h = 20, 40, 60 mm



Plaque de cuisson pour baguettes



Panier à frites



Solution cuisson poulet

Electrolux offre une solution complète pour la cuisson des poulets (grilles de cuisson adaptées, filtre à graisse et chariot collecteur des graisses)



Grille pour volailles



Faites attention, votre eau peut détériorer votre four... et vos aliments

Disposer d'un traitement d'eau adapté vous aidera à:

- Eviter d'altérer le goût et l'apparence de vos aliments.
- Réduire l'accumulation de tartre et le **coût d'entretien de l'appareil**.
- Augmenter la durée de vie de l'appareil.

Electrolux Professionnel peut vous accompagner dans le bon entretien de l'appareil en vous proposant tous les accessoires nécessaires pour allonger la durée de vie du four.

- Adoucisseur d'eau
- Nanofiltre
- Osmoseur réversible

Contactez votre partenaire Electrolux pour plus d'information.

Excellence avec l'environnement à l'esprit

Les solutions professionnelles d'Electrolux correspondent parfaitement aux besoins des clients, y compris dans les domaines de la fiabilité, de l'efficacité des coûts et de la durabilité. Les produits sont les meilleurs en termes de qualité - durabilité et faible coût de fonctionnement. Certaines installations fonctionnent depuis plus de 40 ans!

- Toutes les usines Electrolux Professionnel sont certifiées ISO 14001
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont conçues pour réduire la consommation d'eau, d'énergie et de détergent et pour de faibles émissions dans l'environnement.
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont les meilleures de sa catégorie en termes de qualité, pour une longue durée de vie avec les plus bas coûts de fonctionnement. Il y a des solutions toujours en fonctionnement après 40 ans.
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont ROHS et REACH- conformes et recyclables à plus de 95%.
- Toutes les solutions Electrolux Professionnel sont qualitativement testées à 100% et toutes les fonctions sont singulièrement vérifiées par des techniciens experts.
- Au cours des cinq dernières années, plus de 70% des solutions professionnelles Electrolux ont été mises à jour avec des fonctionnalités qui sont toujours conçues pour les besoins des clients et avec les considérations environnementales à l'esprit.
- Electrolux Professionnel soutient un programme d'économie d'énergie spécifique pour réduire la consommation énergétique de ses usines de production.

