

Idéal  
pour “Brasserie”



air-o-convect  
Touchline



*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Améliorez votre activité avec l'air-o-convect Touchline

*Augmentez vos profits, votre qualité de service et disposez de plus de flexibilité grâce à la solution unique développée spécialement pour les brasseries et restaurants.*

- Perdez-vous trop de temps dans l'élaboration et la programmation des menus chaque jour ?  
**Avec l'air-o-convect Touchline, il suffit simplement de presser 2 boutons et c'est tout !**
  - Facilité d'utilisation, facile à nettoyer, panneau de control haute definition en couleur
  - Indiquez la température et le temps de cuisson avec une simple pression sur l'écran
  - Pas de notice, pas de programmation compliquée, entièrement personnalisé selon vos besoins
- Avez vous besoin d'utiliser different appareils pour preparer vos menus ?  
**L'air-o-convect Touchline est tout ce qu'il vous faut.**
  - Flexible, différentes cuissons dans une même enceinte.
  - Possibilité de régler l'humidité sur 11 niveaux pour réaliser : pain, pâtisserie, griller, rôtir vos viandes, cuire vos légumes vapeur et remettre vos aliments à température.
- Etes vous stressé par l'envoi de vos plats durant le service ?  
**Relax, avec l'air-o-convect Touchline cela n'arrivera pas.**
  - **Multitimer:** Un mode pour cuire et surveillez facilement vos cuissons durant le service
  - Indiquez une température et disposez de 14 minuteries, le four vous dira quand votre produit sera prêt à être servi.
  - Eliminez le risque de bruler vos aliments
- Souhaiteriez vous avoir plus de temps libre et également économisez de l'argent ?  
**Solution Cook&Chill avec l'air-o-convect Touchline, vous pouvez le faire et obtenir bien plus encore.**
  - La solution "Cook&Chill" vous permet plus de possibilité dans l'élaboration de vos plats, elle vous garantit des aliments frais sans risque de contamination. Cuire dans le four, refroidissez dans la cellule de refroidissement et maintenez au frais. Puis remettez à température vos aliments comme vous le souhaitez.
  - Gagnez du temps, travaillez pendant les heures creuses.
  - Moins de perte signifie plus d'argent, obtenez plus d'économie et offrez des produits de haute qualité.
- Souhaitez vous gagnez du temps et économisez de l'argent plutôt que de nettoyer votre four ?  
**L'air-o-convect Touchline dispose d'un nettoyage entièrement automatique avec des fonctions écologiques.**
  - Entièrement automatique, sélectionnez l'un des 4 niveaux de nettoyage et appuyez sur start.
  - Réduisez vos dépenses de 50% en activant les fonctions écologiques qui optimiseront la consommation des produits de rinçage, électricité et eau.
  - Panneau de contrôle protégé contre l'eau : IPX5, résiste même aux jets d'eau.
- Êtes-vous sûr de toujours servir des aliments sains ?  
**Maintenant vous pourrez avoir un contrôle constant sur le bout des doigts.**
  - Pas de risque de contamination bactérienne grâce à la fonction « Food safe control »
  - Téléchargement facile des données HACCP sur une clé USB puis vers un ordinateur.



# Travaillez plus facilement avec les accessoires dédiés.



Plaque universelle anti adhérente - h = 40 mm



Plaque universelle anti adhérente - h = 60 mm



Panier à frites



Plaque a griller



Bac perforés



Plaque de cuisson pour baguettes



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

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

- Éviter 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.

