

Idéal
pour **la collectivité**



air-o-convect
Touchline



Thinking of you
Electrolux

air-o-convect Touchline prépare les repas des enfants avec amour

air-o-convect Touchline vous garantit que les plats de vos enfants seront sains et savoureux.

- Êtes-vous pressé par le temps avant de servir vos repas ? Avez-vous des plats que souhaiteriez servir de nouveau pour éviter le gaspillage ?
Solution “Cook&Chill” avec le four air-o-convect Touchline, solutionner vos problèmes et bien plus encore.
 - La solution “Cook&Chill” vous permet de créer un large choix de menu en vous garantissant des produits frais, sans risque de contamination: Cuissez dans le four air o convect, refroidissez dans la cellule puis mettez votre plat à température tout en le respectant.
 - Economisez sur le coût de la main d’œuvre, travaillez durant les heures creuses.
 - Moins de perte signifie plus d’argent, réalisez des économies et offrez des plats de grande qualité.
- Etes vous capables de garantir les mêmes plats appétissants dans toutes vos écoles ?
Avec l’air o convect Touchline même le cuisinier qui a peu d’expérience peut préparer des plats savoureux pour les enfants.
 - Facile à programmer, sauvegardez jusqu’à 1 000 recettes.
 - Reproduire les mêmes cuissons dans différents établissements sans altérer le résultat.
 - Fonction Make-it-mine : personnaliser l’utilisation de votre four et dupliquer le via une clé USB.
- Êtes-vous sûr de toujours servir des plats sains ?
Maintenant vous pouvez avoir un contrôle constant sur la traçabilité HACCP sur le bout des doigts.
 - Gestion automatique et contrôle complet de la traçabilité.
 - Évitez les risques de contamination des aliments.
 - Téléchargement facile via une clé USB pour une impression sur ordinateur.
- Avez-vous besoin d’utiliser différents appareils pour préparer vos menus de la semaine ?
Le four air-o-convect Touchline est tout ce que vous avez besoin pour préparer un large choix de menu.
 - Tout en un- cuisson pâtisserie, boulangerie, vapeur, pocher, griller, braiser et même cuisson des frites au four.
- Aimerez-vous économiser du temps et de l’argent au lieu de nettoyer votre four ?
Le four air-o-convect Touchline fournit un nettoyage entièrement automatique avec des fonctions écologiques.
 - Entièrement automatisé, sélectionnez simplement un des 4 cycles et appuyez sur Start.
 - Réduction des coûts de fonctionnement de 50% en activant les fonctions écologiques qui optimise la consommation des produits de lavage, rinçage et d’eau.
 - Protection contre l’eau IPX5, résiste aussi aux fortes projections d’eau.



Réaliser vos cuissons facilement grâce aux accessoires dédiés.



Plaque universelle anti adhésif H=40 mm



Plaque universelle anti adhésif H=60 mm



Bac perforé



Panier à frites



Plaque à griller



2 sens d'utilisation: plaque de marquage / plaque lisse.



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

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.

