



Panel de Control con Pantalla Táctil HD

Todos los iconos y las imágenes son claramente reconocidos internacionalmente, gracias a los **262.000 colores**.



Múltiples idiomas

air-o-steam Touchline es la solución real del mercado mundial: elige entre los **30 idiomas diferentes**, incluyendo el oriental.



Soluciones a medida

Todas las funciones del interface se pueden **personalizar completamente**: tu panel de control será único y especial, como tu huella dactilar.



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**).



Portabilidad del horno

"Tu horno en el bolsillo" guarda tus **recetas personales** en una memoria USB, y repítelas en cualquier otro horno Touchline del mundo.



Soluciones a la Seguridad Alimentaria

Touchline es la sencillez, realiza una correcta Pasteurización certificando al 100% la seguridad del alimento. Food Safe Control (FSC) es un sistema que garantiza la total seguridad de los alimentos de acuerdo a las recomendaciones HACCP (Hazard Analysis and Control of Critical Point).



touchline@electrolux.com
www.electrolux-touchline.com

CLF-9/E00059E

Toca la evolución



Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE

Simplicidad al alcance de tus dedos

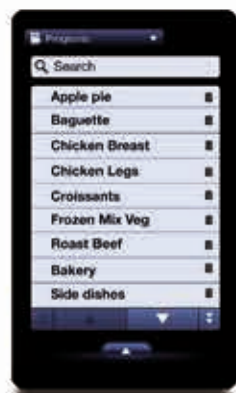
air-o-steam Touchline inaugura una nueva era en los hornos combi, asegurando un camino sencillo e intuitivo hacia la cocción en cada una de las cocinas profesionales, Restaurantes de Servicio Rápido, cocinas de alta capacidad e incluso restaurantes de élite con los

Chefs más experimentados. Con Touchline, el chequeo y ajustes continuos y las programaciones complicadas, son finalmente cosas del pasado: tres simples pasos es todo lo que necesitas para comenzar con los procesos de cocción más elaborados.



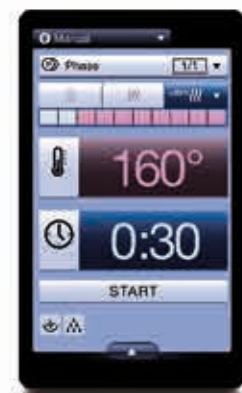
Modo Automático

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



Modo Recetas

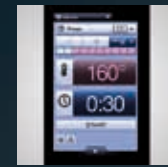
Calidad y sabor repetibles infinitamente. Simplemente define tus recetas personales y guárdalas, también podrás transferirlas a través de una memoria USB a cualquier otro horno air-o-steam Touchline!



Modo Manual

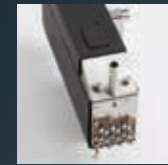
Comprometidos con los Chefs más exigentes que desean explorar su propia creatividad en el más pequeño de los detalles, manteniendo una estrecha vigilancia sobre todo el proceso!

tecnología Touch



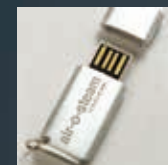
La Pantalla Táctil de Alta Definición fácil de usar, fácil de limpiar y resistente al rayado, ofrece **262.000 colores vivos**, iconos reconocidos internacionalmente e imágenes de alimentos, te permite elegir entre **30 idiomas diferentes**. La interfaz es extremadamente intuitiva y elimina la necesidad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

generador de vapor dedicado



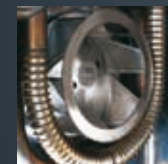
El alto rendimiento del generador de vapor dedicado garantiza un **suministro continuo de vapor** en todo momento. El sistema automático de diagnóstico de cal detecta y notifica si hay cualquier concentración.

usb



A través de una simple conexión USB puedes almacenar y descargar en otro horno hasta **1.000 recetas personales**, puedes repetir las e incluso enviarlas por e-mail y utilizarlas en cualquier cocina equipada con Touchline, asegurándote una uniformidad en la cocción y al mismo tiempo, la misma calidad y sabor en los diferentes restaurante de una misma cadena.

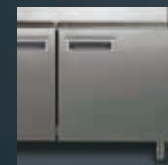
quemadores a gas



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.

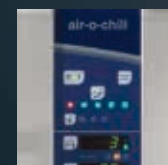
* Patente pendiente (EP1956300A2 y relacionadas)

accesorios



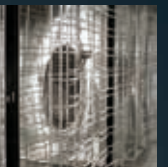
Gracias a la **extensa gama de accesorios**, air-o steam Touchline satisface incluso las demandas más exigentes de los clientes, mejorando la ergonomía y flexibilidad en la cocina.

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



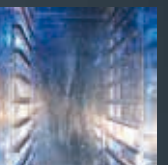
Este sistema garantiza la **uniformidad en la distribución del calor** y una temperatura constante en la cámara de cocción, gracias a un revolucionario ventilador bi-funcional y al Sistema de Circulación del Aire, lo que asegura una gran **uniformidad en la cocción** y unos resultados excelentes en términos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

sonda multi-sensor



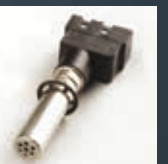
La sonda de 6 sensores mide la temperatura exacta del corazón del producto en todo momento, garantiza la seguridad alimentaria y una **alta precisión**, suministrando unos **óptimos resultados** en términos de calidad de la cocción y **reducción en la pérdida de peso**.

air-o-clean



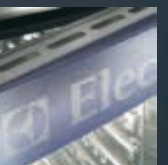
El **sistema automático de limpieza completamente integrado** proporciona unos resultados efectivos de lavado gracias al brazo giratorio que añade agua a presión, eliminando así cualquier riesgo de residuos de detergente en la cámara que no han sido disueltos.

sensor lambda



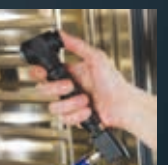
Sensor Lambda, para la una medición perfecta de la humedad dentro de la cámara de cocción, que garantiza unas **condiciones de cocción perfectas** en todo momento.

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).