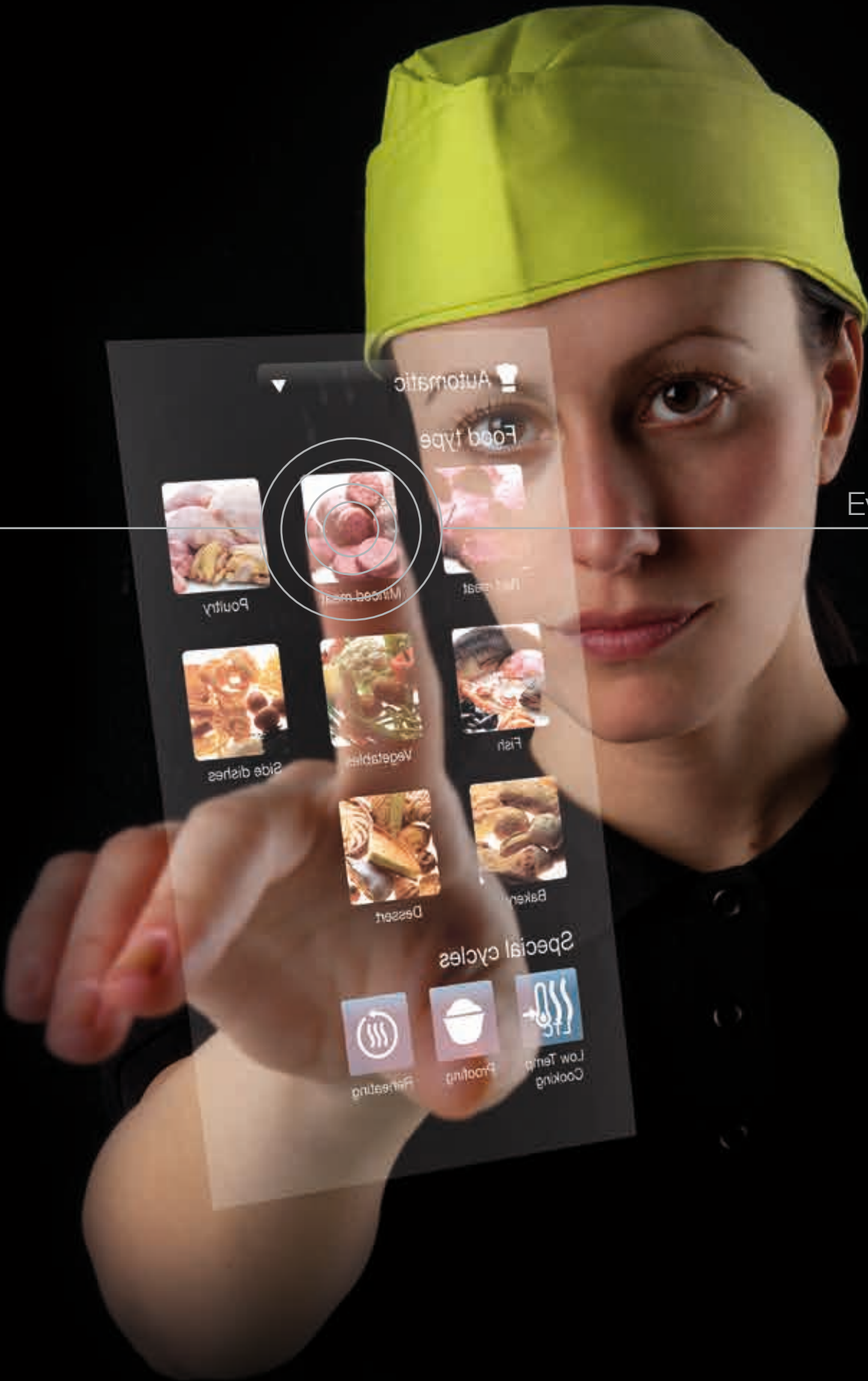


Electrolux

air-o-steam
TOUCHLINE



Evolutie die u raakt

Vanuit onze visie
naar uw vingertoppen





08 | Eenvoud die u raakt



20 | Duurzaamheid die u raakt



24 | Een prestatieniveau
dat u raakt



32 | Betrouwbaarheid die u raakt



38 | Assortiment en accessoires



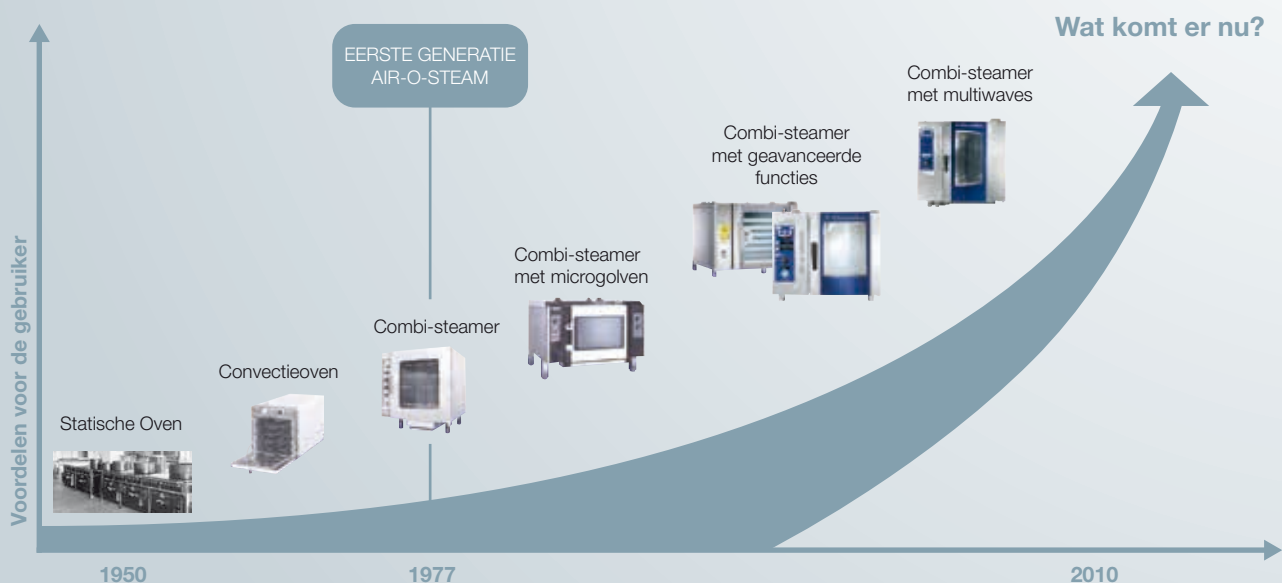
air-o-steam

TOUCHLINE

Ongeëvenaarde ervaring met ovens.
60 jaar ontwikkeling gaf ons één fundamenteel inzicht: houd het simpel.

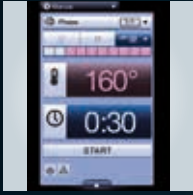
“Wie kan bogen op een rijke ervaring, is beter in het voorspellen van de toekomst.” Als bedrijf dat al sinds 1950 ovens produceert en vermaard is als wereldleider op het gebied van baanbrekende technologie, ontbrak het Electrolux niet aan ervaring. De laatste air-o-steam was al een van de beste en groenste combi-steamers op de markt - reeds in 1977 geïntroduceerd met een op echte vochtigheidsbesturing. Sindsdien was combi-steamers één van onze sterke punten. Maar wat kon er nog beter? Eenvoud! Een intuïtieve oven, duidelijk en klaar voor gebruik, zonder de behoefte aan een instructieboek. Zo kunnen we de nieuwe **air-o-steam Touchline** het best beschrijven: een revolutie in de manier waarop naar oventechnologie wordt gekeken.

Hij komt tegemoet aan wat de gebruiker werkelijk wenst, met behoud van de gewaardeerde eigenschappen van de originele air-o-steam, die al eerder een doorbraak binnen de foodservice betekende. De air-o-steam Touchline brengt Electrolux' wereldwijde culinaire ervaring samen. Neem afscheid van ouderwetse instellingen, ingewikkeld programmeren en het steeds monitoren van bereidingsprocessen en routineklusjes. Met de air-o-steam Touchline volstaat een enkele aanraking: het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel benut dezelfde technologie als de nieuwste generatie smartphones. Kies welk type Chef u wilt zijn met behulp van drie bereidingsstanden: Automatisch, Programma's of Handmatig. En ervaar de eenvoud, duurzaamheid, prestaties en betrouwbaarheid van de Touchline.





touch technologie



Het gebruiksvriendelijke, eenvoudig schoon te houden en krasbestendige High Definition Touchscreen biedt **262.000 sprekende kleuren**, internationaal herkenbare pictogrammen en foto's, en keuze uit **30 verschillende talen** (waaronder Nederlands, maar bijvoorbeeld ook Chinees). Dit buitengewoon intuïtieve bedieningspaneel maakt handleidingen praktisch overbodig!

speciale stoomgenerator



De krachtige boiler zorgt dat er **altijd verse stoom** beschikbaar is. Een automatisch kalkdetectiesysteem meet en waarschuwt in geval er ontkalkt dient te worden.

usb



Met behulp van een gewone USB-aansluiting kunnen tot **1000 persoonlijke recepten** worden opgeslagen en **overgezet naar andere ovens**, herhaald en zelfs via e-mail worden verstuurd naar andere keukens met Touchline apparatuur. Overal steeds dezelfde kwaliteit en smaak, dus ook ideaal voor ketens.

gasbranders



De **hoogrendement** en **lage emissie** gasbranders van de air-o-steam zorgen voor een CO uitstoot die wel 10 keer lager is dan de Nederlandse Gastec limiet (de strengste instantie in Europa) en wel 100 keer lager dan de European Standard Limit. Dus in Nederland goed voor 44% Energie Investeringsaftrek (EIA)!

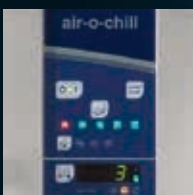
* Patent aangevraagd (EP1956300A2 en aanverwante modellen)

accessoires



Met het **zeer uitgebreide accessoirepakket** komt zelfs de meest veeleisende chef aan zijn trekken, dankzij een nóg betere ergonomie en flexibiliteit in de keuken.

cook & chill



Als enige biedt Electrolux combi-steamers en blastchillers die zijn ontworpen om optimaal samen te werken als een **compleet geïntegreerd cook & chill systeem**. Voor optimale kwaliteit, langere houdbaarheid en sneller werken in combinatie met minder handelingen en bederf. Dat loont! Ook dé oplossing voor banquetingsituaties.



air-o-flow

De revolutionaire - door Electrolux - bi-functionele ventilator zorgt, samen met het Luchtcirculatiesysteem, voor een **uniforme warmteverdeling** en een constante temperatuur in de ovenkamer. Het resultaat: een zeer **gelijkmatig bakresultaat** en ongeëvenaarde prestaties wat betreft kleuring, krokantheid, smaak en geur.



multi-sensor kerntemperatuurmeter

Dankzij de 6 sensoren in de kerntemperatuurmeter wordt altijd de **exacte temperatuur in de kern** van het product gemeten (alleen de laagste waarde telt). Dit waarborgt een optimale precisie en voedselveiligheid, een **optimale kwaliteit en minimaal gewichtsverlies**.



air-o-clean

Het geïntegreerde volautomatische schoonmaak-systeem zorgt voor effectieve reiniging, dankzij roterende wasarmen en extra waterdruk. Het sluit eveneens het risico uit dat resten van onopgeloste chemicaliën in de ovenkamer achterblijven.



lambda sensor

"Meten is weten". Als enige meet de Touchline voortdurend de werkelijke vochtigheid in de ovenkamer wat steeds het **perfecte bereidingsklimaat** verzekert.



dubbele glazen deur

De ovendeur met geventileerd dubbel glas **voorkomt brandwonden** tijdens het werken met de oven. De scharnierende binnenruit **vergemakkelijkt het schoonmaken**.



ingebouwd spuitpistool

Het spuitpistool rolt automatisch op in de oven en sluit in opgeborgen toestand de watertoevoer af, voor **nog meer gemak bij het schoonmaken** van de ovenkamer (in de 6 en 10 GN uitvoeringen).







Eenvoud die u raakt

Zo simpel... 't raakt je.

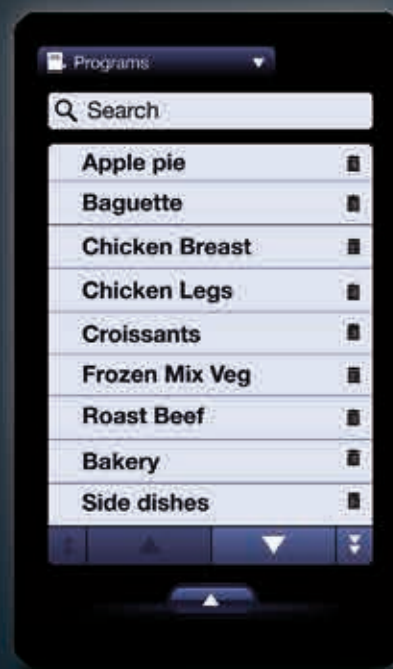
De air-o-steam Touchline luidt een nieuw tijdperk van combi-steamers in, waarin gebruiksgemak voor elk type professionele keuken voorop staat: één oplossing voor zowel Fast Food restaurants, productiekeukens als het elite restaurant van de meest gelauwerde Chefs. Met de Touchline behoren het voortdurend controleren en aanpassen, evenals vele routinetaken en ingewikkeld programmeren eindelijk tot het verleden: drie simpele stappen zijn al wat nodig is om zelfs de meest ingewikkelde bereidingswijze te starten.

Automatisch



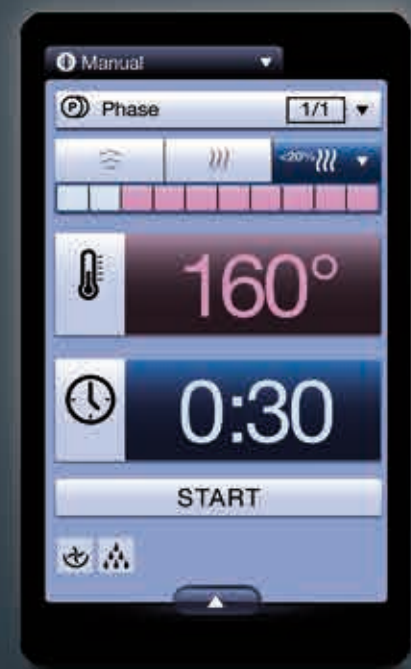
Ideaal voor de gebruiker met weinig tot geen ervaring in de keuken. De oven maakt gebruik van recepturen van topchefs en staat steeds voor u klaar.

Programma's



Altijd kwaliteit en smaak van niveau; wie de oven ook bedient, waar dan ook. Creëer centraal uw recepten en beschik erover op al uw locaties dankzij een gewone USB-stick.

Handmatig



Toegewijd aan de meest veeleisende chefs die hun creativiteit in het kleinste detail willen sturen... Met een kritische blik op alle kookprocessen.

Het **strakke design** van de Touchline houdt het simpel: geen knoppen of schakelaars. Niets ingewikkelds. Het **High Definition Touchscreen** is ontwikkeld met één van de meest toonaangevende softwarehuizen van dit moment. Net zoals in de moderne mobiele telefonie is het **zeer gebruiksvriendelijk en intuïtief**: bereidingswijze, temperatuur en tijd zijn op afstand duidelijk zichtbaar, zelfs schuin en de instelling ervan is een kwestie van seconden.

Het bedieningspaneel is volledig **aan te passen aan uw wensen**: start uw oven bij het sluiten van de deur automatisch of drukt u liever nog op de 'Start' knop? Wilt u automatisch voorverwarmen of niet? Toon verschillende recepten op weekbasis afhankelijk van uw menu's. Uitgebreid trainen kan achterwege blijven: zelfs tijdelijk personeel kan zó aan de slag met de Touchline.



High Definition Touchscreen

Alle fraaie icoontjes en foto's van producten zijn duidelijk en voor iedereen herkenbaar dankzij de **262.000 kleuren**.



'Make-it-mine' oplossingen

Alle gebruiksfuncties zijn **volledig te personaliseren**: maak uw bedieningspaneel zo uniek en kenmerkend als uw vingerafdruk.



Overdraagbaar

"Stop uw oven in uw binnenzak!" Zet uw **persoonlijke recepten** op een USB-stick en kopiëer ze naar een Touchline oven waar ook ter wereld.



Meerdere talen

De Touchline biedt een echte wereldwijde oplossing, met keuze uit **30 verschillende talen**, inclusief Oosterse (o.a. Chinees en Japans).



Automatische hersteltijd

De bereidingstijd start pas wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt (optie - vooral belangrijk **bij regelmatig openen van de deur**).

HACCP

FSC

EKIS

Voedselveiligheidsoplossingen

Eenvoud, maar wel met **100% waarborg op voedselveiligheid** conform HACCP normen. Ook typisch Touchline - zie verder pagina 18.

Stand “Automatisch”

Stel uit de vele voorgeprogrammeerde gerechten uw eigen menu samen met een simpele aanraking en leun achterover. Zonder moeite zet u uitstekende maaltijden op tafel, keer op keer!

De stand Automatisch is de meest gemakkelijke manier van koken. De type gerechten zijn verdeeld over **8 hoofdgroepen** met aanvullend **3 speciale programma's** (Low Temperature Cooking, Regenereren en Rijden). Laat de oven het werk voor u doen. De oven herkent automatisch het type gerecht en de hoeveelheid die wordt bereid. Selecteer gewoon het soort

gerecht, de bereidingswijze en het specifieke product en druk op Start. De oven calculeert automatisch de bereidingstijd, selecteert de juiste kooktechniek en stuurt het proces voortdurend bij. Alle recepten zijn getest en geoptimaliseerd door de Electrolux Chefs Academy om **iedere keer weer een optimaal resultaat** te garanderen.



Rijst

- Selecteer BIJGERECHTEN
- Selecteer RIJST
- Selecteer PILAF
- Druk START



Kippenvleugels

- Selecteer BIJGERECHTEN
- Selecteer FINGERFOOD
- Selecteer KIPPENVLEUGELS
- Druk START



Eieren met spek

- Selecteer VLEES
- Selecteer BACON
- Druk START



Kwarktaart

- Selecteer BANKET en DESSERTS
- Selecteer KWARKTAART
- Druk START



Step 1



Step 2



Step 3



Stand “Programma’s”

Sla tot 1000 persoonlijke recepten op, bewaar ze en kopieer ze naar andere ovens met een gewone USB stick. Altijd en overal dezelfde topkwaliteit!

De stand Programma's biedt u de mogelijkheid uw favoriete recepten op te slaan, om later weer met één druk op de knop te herhalen. In elke keuken ingericht met Touchline apparatuur, waar dan ook ter wereld en zonder gebruik van specifieke software. Ideaal waar sprake is van **wekerende menu's** en hoge productiviteitseisen en u niet altijd op elke locatie kunt rekenen op de ervaring van een meesterkok. Een medewerker selecteert gewoon het recept, drukt op Start en de Touchline doet de rest!



Deel uw recepten

De air-o-steam Touchline biedt als enige oven ruimte voor 1000 recepten die kunnen worden opgeslagen en overgezet via USB of verstuurd via e-mail. Zo kunt u **op verschillende locaties** werken volgens uniforme standaarden met **eenzelfde smakelijk eindresultaat**.



Pizza

- Selecteer PIZZA
- Druk START



Vis

- Selecteer GEBAKKEN ZEEBAARS
- Druk START



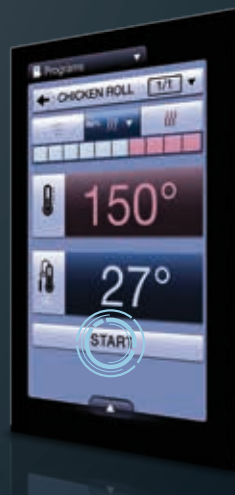
Quiche
Lorraine

- Selecteer QUICHE LORRAINE
- Druk START



Chocoladetaart

- Selecteer CHOCOLADETAART
- Druk START



Step 1 ▶ Step 2

Stand “Handmatig”

Totale creatieve vrijheid voor Chefs die meer willen.
Met complete controle over hun meesterwerken,
tot in het kleinste detail.

De handmatige stand komt overeen met traditioneel koken en is bedoeld voor de ervaren Chef. Het biedt hem een optimale beheersing van zijn oven onder het topje van zijn vinger, terwijl hij toeziet op de dagelijkse gang van zaken in de keuken. Het eindresultaat telt en dat moet altijd perfect zijn. Dit vereist een optimale beheersing van **tijd, temperatuur en het**

klimaat in de ovenkamer en een gelijkmatige verspreiding van de warmte. Met de air-o-steam Touchline wordt iedere seconde optimaal benut: **10 keer per seconde (!)** checkt en reguleert de oven het kookproces op basis van de ingestelde waarden. Dat is dus 600 keer per minuut en 36.000 keer per uur!



Pasta met
mosselen
(gevacumeerd stomen)

- Instellen Type Bereiding: Stomen
- Instellen Temperatuur: 92°C
- Instellen Tijd: 12'
- Druk START



Fazant
(gevacumeerd
koken en braden)

- Instellen Type Bereiding: Stomen
- Instellen Temperatuur: 65°C
- Instellen Tijd: 45'
- Druk START



Flan van
asperges

- Instellen Type Bereiding: Stomen
- Instellen Temperatuur: 85°C
- Instellen Tijd: 30'
- Druk START



Muffins

- Instellen Type Bereiding: Convectie
- Instellen Vochtigheidsgraad: 30%
- Instellen Temperatuur: 160°C
- Instellen Tijd: 20' • Druk START



Step 1 ▶ Step 2 ▶ Step 3 ▶ Step 4



Voedselveiligheid

Heeft niet iedereen recht op gezonde, veilige maaltijden? De Touchline maakt het u gemakkelijk. Als enige oven in de markt garandeert hij voedselveiligheid die voor 100% voldoet aan wetenschappelijke HACCP-richtlijnen, dankzij de automatische Food Safe Control optie!



Food Safe Control garandeert voedselveiligheid volgens HACCP-normen. U hoeft alleen aan te geven om welk type voedsel het gaat en de Food Safe Control houdt toezicht gedurende alle fasen van de bereiding. Als men Food Safe Control toepast in combinatie met de kerntemperatuurmeter berekent de Touchline of het voedsel naar behoren is bereid en **het juiste veiligheidsniveau** is bereikt. Een groen vinkje geeft aan dat de voedselveiligheid in orde is. Is dit niet het geval, dan verschijnt er een rood kruis en is verdere bereiding vereist om de voedselveiligheid te garanderen.

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is een systematische, preventieve benadering van voedselveiligheid die beoogt fysieke, chemische en biologische risico's te voorkomen in plaats van alleen het eindproduct te controleren. De voedingsindustrie gebruikt HACCP om elk mogelijk gevaar voor de voedselveiligheid te identificeren en maatregelen te treffen die bacteriële besmetting verminderen of zelfs uitsluiten als veiligheidsgarantie voor de consument. De Touchline stelt u in staat HACCP-data te downloaden en zonder speciale software via een USB-stick op uw PC op te slaan.



Food Safe Control Plus

Voedsel met een hoog besmettingsgevaar zoals gehakt, kip, varkensvlees of vis.



Food Safe Control

Voedsel met een standaard besmettingsgevaar, zoals grote stukken rosbief.



Food Safe Control is ontwikkeld in samenwerking met de Faculteit van Voedselwetenschappen aan de Universiteit van Udine (Italië).







Duurzaamheid die u raakt

Hoog rendement, lage uitstoot

Ervaar extra besparingen met de milieuvriendelijke en zuinige gasbranders in de air-o-steam gasovens. De Touchline combineert voor u hoge productiviteit en topresultaten met het hoogste rendement en de laagste emissies die u op de markt terugvindt!

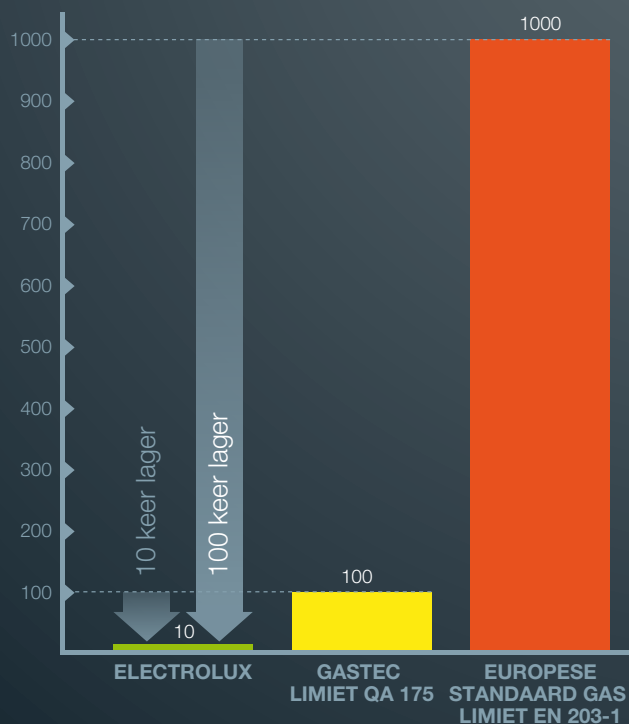
- De unieke gasbranders (zowel in de ovenkamer als in de boiler) zorgen samen met de geribde warmtewisselaar voor een vergrootte warmteoverdracht naar de ovenkamer. Ze zijn ontworpen **om het hoogste rendement te leveren** en besparen zo tot wel 20% aan gas ten opzichte van andere combi-steamers.
- Het innovatieve ontwerp van de branders garandeert 20% lagere stikstofdioxide-uitstoot **voor een gezondere werkomgeving**. Zij ontvingen het Gastec keurmerk* voor lage uitstoot en overtroffen zelfs de vereisten.

Lage Uitstoot

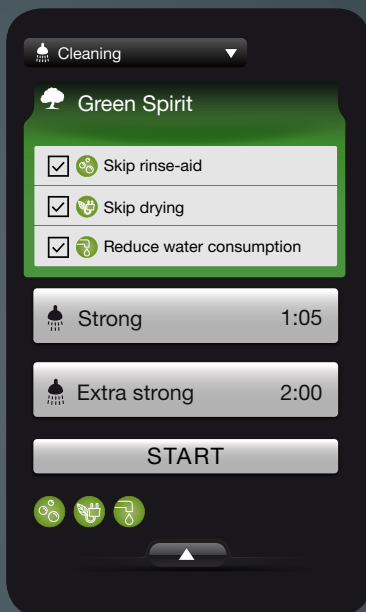
Topprestaties: Electrolux scoort **10 keer lager** dan de Gastec QA Limiet en **100 keer lager** dan de Europese Standaard Gas Limiet.



* Gastec keurmerk voor zowel hoog rendement als lage uitstoot (twee keurmerken)



De enige oven die u vraagt hoe groen u wilt zijn...



Kiezen voor groen betekent bewust werken aan kostenbeheersing en energie besparen. Dankzij de nieuwe groene opties van het automatische schoonmaaksysteem kunt u doelbewust besparen op het verbruik van naglansmiddel, elektriciteit en water. **U bespaart hiermee tot 50% op uw exploitatiekosten.** En elke dag energie besparen zorgt voor **een beter milieu, in de keuken en daarbuiten.**

* Vergelijken met standaard schoonmaakprogramma's zonder inschakeling van groene programma's (1 kort schoonmaakprogramma per dag, 280 werkdagen per jaar)

Nieuwe 'green spirit' reinigingsfuncties:

- Droogfase overslaan
- Geen naglans gebruiken
- Beperken spoelwaterverbruik

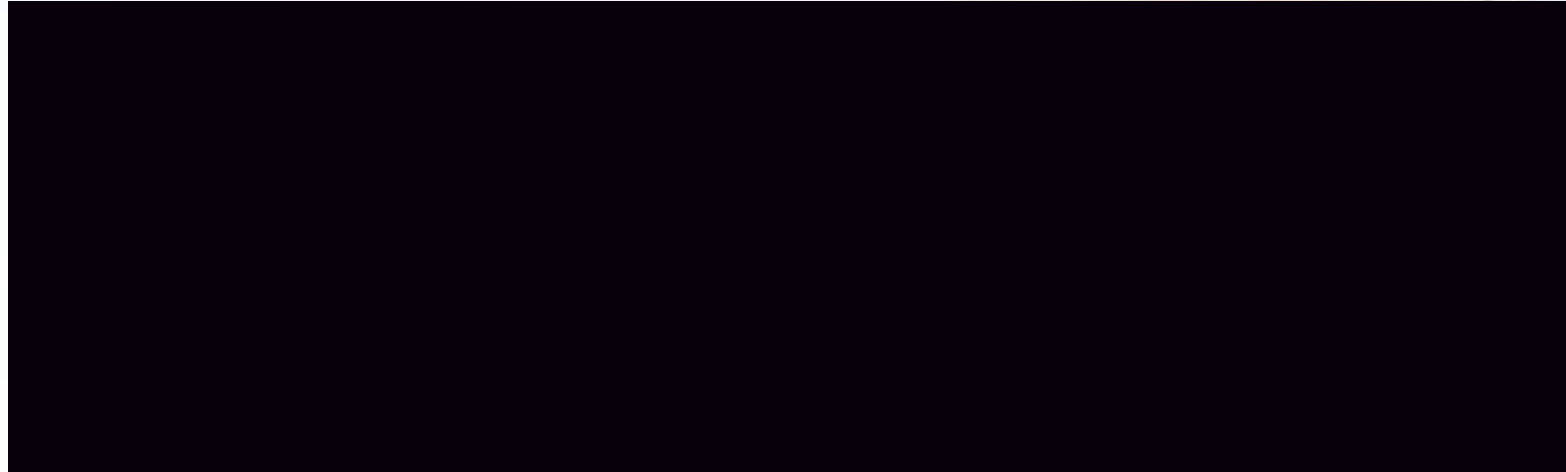
NB - alle teksten zijn in het Nederlands, zo u wenst in een van de andere 30 talen



Volledig geïntegreerd, automatisch schoonmaaksysteem

Uw ovenkamer volledig automatisch schoon, zonder gedoe. Gewoon het gewenste programma kiezen en op Start drukken.

- **Ingebouwd en gebruiksvriendelijk:** onnodig apparaten aan te koppelen of hulpmiddelen te gebruiken
- **4 programma's:** van 35 tot 110 minuten. Geen onnodig verbruik van water of reinigingsmiddelen
- **Automatische afkoelen** van de ovenkamer: als de temperatuur hoger is dan 70 °C
- **Automatisch in stand-by:** onnodig te wachten tot de schoonmaakcyclus is afgerond
- **Veilig:** zelfs als de stoppen doorslaan tijdens een schoonmaakprogramma, zorgt een air-o-steam oven ervoor dat, zodra er weer stroom is, de waspoelcyclus automatisch wordt opgestart om eventueel achtergebleven reinigingsmiddelen te verwijderen. Een veilig idee





Een prestatieniveau
dat u raakt

De beste bereidingscondities

Voor perfect gerezen natte cake en malse kippen in een krokant velletje, ongeacht hoeveel u er tegelijkertijd bereidt, met aan het einde van een drukke dag nog slechts één druk op de knop voor een snelle en eenvoudige reiniging!



Het ideale stoomklimaat

- **Exacte sturing van de luchtvochtigheid** in de ovenkamer onder alle omstandigheden
- **Constante bakresultaten** ongeacht de hoeveelheid belading met altijd dezelfde malsheid, kleuring en krokantheid
- **Energie- en waterbesparing**, geen overbodig gebruik van de boiler omdat er rekening wordt gehouden met het vocht dat uit het voedsel zelf vrijkomt

Hoe? Dankzij air-o-clima

- air-o-clima is een unieke technologie die de werkelijke vochtigheid in de ovenkamer meet en reguleert volgens de ingestelde waarden
- air-o-clima regelt automatisch de inname van verse lucht, de uitlaat van stoom en de afvoer van overtollig vocht



Lambda sensor

De lambda sensor is een elektronisch instrument dat de hoeveelheid zuurstof in een omgeving meet. Het garandeert een precieze, real-time meting van de luchtvochtigheid in de ovenkamer. Dit verzekert u van constante, superieure bakresultaten ongeacht de beladingsgraad en kwaliteit van het voedsel. Of het nu gaat om patisserie, deegwaren of regenereren op bord, Electrolux wint elk vergelijk met glans.



Een gelijkmatig bakresultaat

Een luchtcirculatiesysteem, bi-functionele ventilator en air-break systeem. Drie technologische hoogstandjes zorgen voor een ideaal bereidingsklimaat onder alle omstandigheden.



Gelijkmatige bereiding

- **Constante temperatuur** door voorverwarming van de aangezogen verse lucht
- **Gelijkmatige warmteverdeling** in de ovenkamer dankzij de revolutionaire ventilator met dubbele functie en het Luchtcirculatiesysteem
- Geleiderrekken van RVS draadstaal voor een **gelijkmatiger bakresultaat**



air-o-flow = Gelijkmatig bakresultaat



Hoe? Dankzij air-o-flow

air-o-flow bestaat uit 3 technieken:

- Luchtcirculatiesysteem: garandeert een gelijkmatige distributie van voorverwarmde aangezogen lucht, vanaf de verwarmingselementen tot in de ovenkamer
- Bi-functionele ventilator: trekt verse buitenlucht aan en verdeelt deze gelijkmatig over de ovenkamer
- Air-break systeem: een dubbele air-break op de water toe- en afvoer, om vervuiling van het afvoersysteem te voorkomen en om de oven direct op het afvoerkanaal te kunnen aansluiten



Low Temperature Cooking: 50% minder gewichtsverlies

Met de Electrolux' air-o-steam serie komt een nieuwe norm in kwaliteitsbeheersing binnen bereik voor nóg meer rendement. Door 50% minder gewichtsverlies van uw producten in vergelijking met traditionele bereidingen. Ook Low Temperature Cooking (LTC) is een innovatie van Electrolux waarop patent is aangevraagd.

Technologie

- De intelligente en delicate bakprocedures van LTC zijn ideaal voor grotere stukken vlees zoals lamsbout, rosbeef, kalkoen of rollade
- Het automatische programma garandeert altijd topresultaten, zelfs met verschillende types vlees in één belading
- Low Temperature Cooking is perfect om buiten piekuren of zelfs 's nachts te draaien, zodat u **tijd bespaart en een optimale workflow heeft in de keuken**
- Het algoritme voor resttijd evaluatie (ARTE) geeft aan wanneer het LTC-programma ongeveer zal eindigen, **om de dagelijkse activiteiten beter te managen**
- LTC bekort het 'rijpingsproces' van vers vlees van 1 dag naar 1 uur

Een uitmuntende kwaliteit

- Vlees behoudt zijn sappigheid na het aansnijden
- Beperkte braadkorst (ongeveer 1mm)
- Mals tot op het bot
- Heerlijke geur van geroosterd vlees
- Prachtige structuur
- Alle plakken dezelfde mooie kleur

Gebruikssituaties

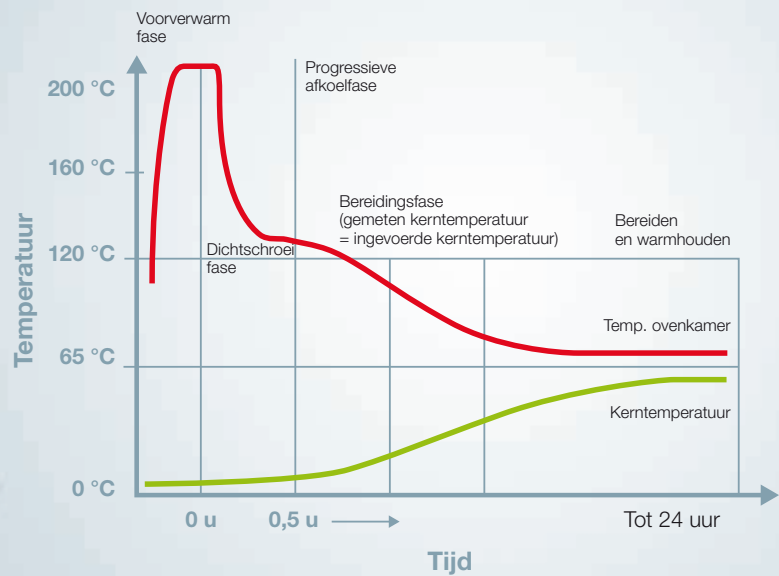
- Specifiek geschikt voor bulkproductie en banketten
- Met 'Hold'-functie als oplossing voor eventuele vertraging in het uitserveren
- Als warmkast, dankzij verlengde Hold-fase, voor à la minute verkooppunten
- Gewichtverlies meer dan gehalveerd versus traditionele bereidingen

6 Punts-Kerntemperatuurmeter

- 6 sensoren, om de 15mm, om de temperatuur van de producten te meten op verschillende punten
- Nauwkeurige temperatuurmeting: alleen de laagst gemeten temperatuur is bepalend. Dit garandeert een precieze meting in de echte kern van het product, zelfs als de meter niet helemaal goed is ingestoken of in contact komt met een stuk bot of iets anders dat sneller opwarmt dan het voedsel zelf



Cook & Hold



Jaarlijkse besparingen met LTC



Rekenfactoren:

- Per maaltijd: 150g vlees
- Prijs vlees per kg: 10 Euro
- Low Temperature Cooking gebruikt voor 20% van de hoeveelheid vlees



Accessoires, voor complete perfectie

De air-o-steam Touchline accessoires zijn ontworpen als verlengstuk van uw oven om uw keuken nóg flexibeler en ergonomischer te maken.



Aluminium bakplaat - vlakke kant



Aluminium bakplaat - geribte kant



Teflon bakplaat d 20mm



Teflon bakplaat d 40mm



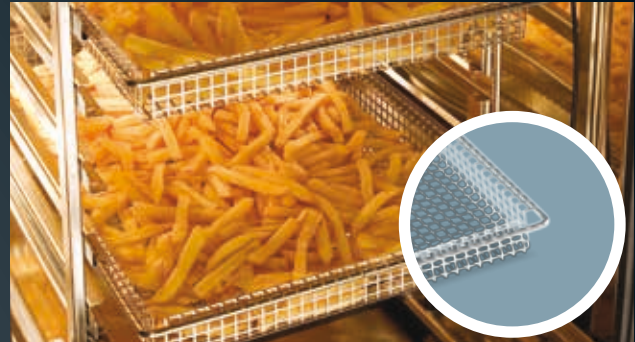
Teflon bakplaat d 65mm



Aluminium grillrooster (voor dikkere stukken vlees)



Geperforeerde 1/1 GN bak



Frituurmand



Bakplaat



Bakplaat voor stokbroden



Kippenbraadset

Electrolux biedt een speciaal pakket om gevogelte te grillen. Een systeem dat bestaat uit:

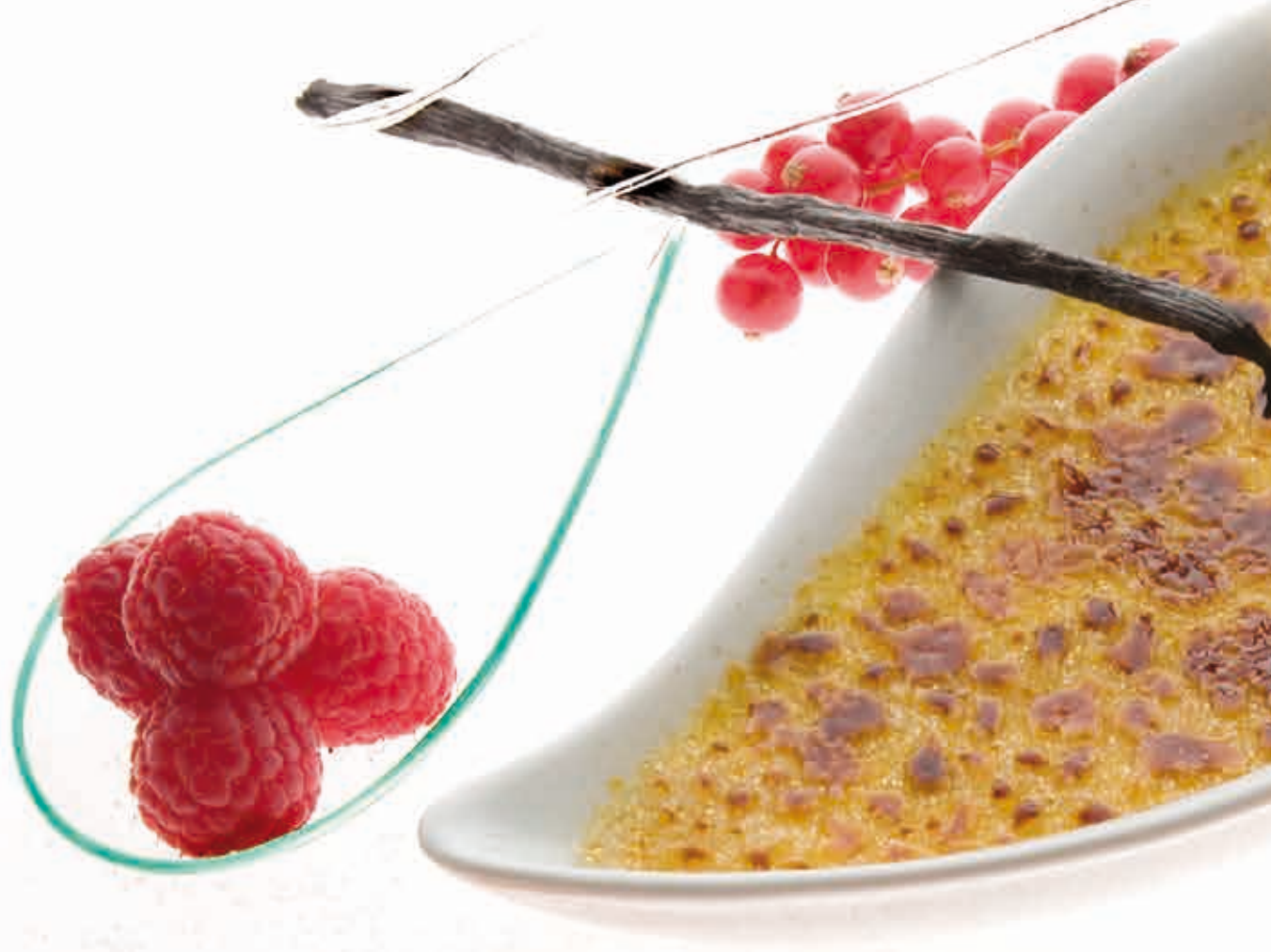
- een speciaal kippenrek om (4 of 8) hele kippen of ander gevogelte verticaal te kunnen plaatsen waardoor de kippen bruin-krokan van buiten en mals en sappig van binnen worden
- een vetfilter in de oven om de zijwanden tegen vet te beschermen
- vetopvangkit met opvangbak en trolley voor vetopvang tijdens transport



Kippenrek voor 4 of 8 items



Vetfilter en vetopvangbak met trolley





Betrouwbaarheid
die u raakt

Electrolux, “thinking of you”

Wij geloven heilig in onze benadering: een sterke marktpartij zijn door in te spelen op de (latente) behoeften van onze klanten, of dat nu gaat om het ontwerpen, de productie, marketing, advies of service. Binnen Electrolux spreken we van “obsessie voor de klant”, omdat het úw vragen, verlangens en meningen zijn die richting geven aan onze acties en productontwikkeling.

Productie, inspectie en end-of-line tests voor al onze ovens

Het produceren van kwaliteit betekent streven naar steeds hogere prestaties. “Made by Electrolux” staat wereldwijd garant voor een hoog technologie- en kwaliteitsniveau en een ontwerp en productontwikkeling gericht op de gebruiker. Electrolux Professional hanteert bijvoorbeeld het principe van ‘lean manufacturing’, een zeer efficiënt productieproces dat door continue verbetering foutenkansen tot een minimum beperkt. Zo wordt **elke oven** die van de band rolt, vóór hij wordt ingepakt, **onderworpen aan een kwaliteitstest van 50-60 minuten** waarbij ervaren technici alle functies stuk voor stuk controleren. Daarnaast wordt een vast percentage ovens willekeurig geselecteerd en aan een compleet onderzoek onderworpen (‘spot checking’) zowel aan het einde van de productielijn als in het voorraadmagazijn. Dit hoge kwaliteitsbesef stelt Electrolux in staat te blijven voldoen aan de behoeften van steeds veeleisender eindgebruikers.

Professioneel advies: meer dan 1000 specialisten staan voor u klaar

Electrolux telt meer dan 1000 specialisten wereldwijd met één enkel doel: apparatuur ontwerpen met groot gebruiksgemak, praktisch en door en door betrouwbaar. De voortdurende samenwerking tussen ontwerpers, technici, chefkoks en verkoopstaf zorgt ervoor dat Electrolux producten vervaardigt volgens specifieke professionele richtlijnen. Deze Electrolux specialisten en hun verkooppartners staan klaar om u te ondersteunen bij het bepalen van de optimale werkwijze, inclusief een advies over de meest geschikte apparatuur die aansluit bij wat voor ú belangrijk is. Van bistro tot bedrijfsrestaurant of productiekeuken, Electrolux heeft een oplossing die perfect past.



Project- en offertesoftware voor Grootkeukenoplossingen





Electrolux service: dichtbij, waar ook ter wereld

Wanneer we spreken over de betrouwbaarheid en wereldwijde aanwezigheid van Electrolux Professional, doelen we op het grootste servicenetwerk ter wereld, samengesteld uit vakbekwame en gecertificeerde partners die zich dagelijks met diverse taken bezig houden; van installatie tot onderdelenlevering en onderhoud. Ons gezamenlijk doel is om een efficiënte klantenservice en snelle technische interventies te garanderen.

- 2.000 geautoriseerde servicecentra
- Meer dan 10.000 professionele monteurs
- Gegarandeerde beschikbaarheid van onderdelen tot 10 jaar na de laatste productiedatum
- 98.000 beschikbare onderdelen op voorraad
- 24/48 uren levering van onderdelen wereldwijd

Electrolux Chef Academy: 'live' seminars en chef-tot-chef kennisoverdracht

De Electrolux Chef Academy is opgericht vanuit de gedachte om het beste in gastvrijheid, onderwijs en informatievoorziening te bieden. Diepte-seminars voor cateringprofessionals, live demonstraties en gedetailleerde instructie over het gebruik van apparatuur zijn slechts een greep uit de vele activiteiten die wij meer dan 6000 bezoekers per jaar bieden. U kunt zelf ervaren hoe de air-o-steam Touchline oven werkt onder begeleiding van een Electrolux Executive Chef, een chefkok die niet alleen zijn sporen heeft verdiend in prestigieuze hotels, restaurants of instellingen, maar ook een uitgebreide kennis heeft van innovatieve apparatuur en vernieuwende grootkeukenconcepten. Elk air-o-steam Touchline seminar bestaat uit:

- Techniek demo: werking display, gebruikshandelingen, toebehoren en correct onderhoud.
- Culinaire demo: bereidingstechnieken, ingrediënten, workflow advies en live kooksessies.



CHEFACADEMY



Electrolux, een geruststellende gedachte

Electrolux is een wereldwijde leider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur. Ieder jaar worden er ruim 40 miljoen Electrolux producten verkocht in meer dan 150 landen. Met een focus op goed doordachte innovaties, die door middel van uitvoerig klantenonderzoek tot stand komen, is Electrolux in staat in te spelen op de daadwerkelijke wensen van zowel consumenten als professionals.

90 jaar innovaties en baanbrekende ontwerpen

Axel Wenner-Gren, de grondlegger van Electrolux, ontwikkelde de principes die het huidige moderne Electrolux nog steeds hanteert: zorgen voor het verbeteren van de kwaliteit van leven voor huishoudens wereldwijd. Op die gedachte uitgegroeid zijn wij tot een marktleider op het gebied van huishoudelijke en professionele apparatuur.

“Thinking of you” drukt precies uit waar het aanbod van Electrolux voor staat: steeds de klant centraal stellen; of het nu gaat om productontwikkeling, ontwerp, fabricage, marketing, logistiek of service.

Duurzaamheid

Onze doelstelling is om een positieve bijdrage te leveren aan een betere leefomgeving. Dit doen wij door niet alleen duurzame producten te ontwikkelen, maar ook door duurzaam te produceren.

Wij zijn continu bezig om ons energieverbruik te verlagen, zowel van onze producten als van onze fabrieken; om er voor te zorgen dat onze werknemers en zakenpartners eerlijk worden behandeld; en

om rekening te houden met de gemeenschappen waar we actief zijn. Zo pareren wij de kernvraagstukken in onze bedrijfstak en geven wij inhoud aan maatschappelijk verantwoord ondernemen.

Eigen codes, besluitvorming en initiatieven helpen ons een milieubewuste, ethisch verantwoorde, mensgerichte en veilige werkomgeving veilig te stellen. Onze managementsystemen zijn verankerd in ISO140001 en ISO9001. Aanvullend borgt ons op maat gesneden ALFA-programma (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) onze gedragscodes en reguleren wij milieuvraagstukken via onze Milieu Prestatie Evaluatie (EPA).

Waar ter wereld we ook actief zijn, we willen een verantwoorde speler zijn. Dit houdt bijvoorbeeld in, dat wij er ook bij onze leveranciers nauwgezet op toe zien dat zij zich houden aan onze hoge eisen op het gebied van ethiek en milieu. Wij zijn ervan overtuigd dat we, door op deze wijze zaken te doen, risico's beperken en onze levensvatbaarheid in de markt versterken.

Op de volgende pagina volgen enkele van de ‘onderscheidingen’ die ons zijn toegekend.





DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

In 2009 werd Electrolux voor de 10e keer opgenomen in de Dow Jones Sustainability World Index, de eerste beursindex waarin de wereldleiders op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen zijn opgenomen. Deze leiders zijn gedreven door een verantwoorde en duurzame marktbenadering, met extra aandacht voor milieutechnische en sociale onderwerpen.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux is deelnemer aan het United Nations Global Compact, een internationaal initiatief van bedrijven, commissies van de Verenigde Naties, milieuoorganisaties en vakbonden om 10 grondbeginselen op het gebied van mensenrechten, arbeid, milieu en anti-corruptie actief te promoten.



WERELD NATUURFONDS (WWF)

Sinds 1993 promoten Electrolux en het WWF gezamenlijk milieubewustzijn. Deze actie begon al toen er nog geen certificaten bestonden voor milieuvriendelijkheid en het WWF op eigen initiatief de groenste producten actief ging aanbevelen aan consumenten, waaronder vele producten van Electrolux.



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Alleen producten met de hoogste energiezuinigheid komen in aanmerking voor deze certificering. Nadat de producten zijn gecheckt op zuinigheid worden ze toegevoegd aan de Energy Technology List (ETL). De producten op de ETL lijst zijn geselecteerd op het leveren van significante financiële voordelen op de lange termijn en gereduceerde CO2 uitstoot.



SUSTAINABLE ENERGY AWARD

In 2007 heeft de Europese Commissie deze prijs uitgereikt aan Electrolux in de categorie "Corporate Commitment". Electrolux ontving deze prijs voor zijn continue toewijding aan het verminderen van energieverbruik in zijn fabrieken, en van zijn producten en diensten én voor het bewuster maken van consumenten welke impact hun keuzes op het milieu hebben.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Sinds 2000 is Electrolux genoteerd aan de FTSE4Good beursindex. Deze meet en onderscheidt wereldwijd bedrijven die voldoen aan internationaal erkende standaarden op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen. FTSE is een onafhankelijk bedrijf dat eigendom is van de London Stock Exchange en de Financial Times.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

De 'Beperking van gevaarlijke stoffen' staat voor een streng intern beleid (striktter dan de wet) dat de keuze van materialen beperkt als aanvulling op de Europese RoHS richtlijn die sinds 2003 in de E.U. van kracht is en bedrijven verbiedt gevaarlijke materialen en onderdelen te gebruiken. Door één van Europa's strengste wetten wereldwijd in de gehele keten toe te passen, via onze 'Beperkte Materiaallijst', is Electrolux Professional dé exporteur van 'verstandig milieubeleid'.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux staat op de KLD Global Climate 100 Index van de top-100 bedrijven met het grootste potentieel om op korte en lange termijn de negatieve gevolgen van klimaatveranderingen tegen te gaan. KLD heeft, samen met het Global Energy Network Institute (GENI), de KLD Global Climate 100 index ontwikkeld om investeringen in duurzame bedrijven te stimuleren.



MILIEUVRIENDELIJKHEIDS-CERTIFICAAT ISO 14001

Sinds 1995 bezitten de fabrieken van Electrolux Professional dit belangrijke certificaat. Het hielp onze bedrijven een milieuvriendelijke werkmethode te introduceren en na te leven. Zo zijn sinds 1996 ons water- en energieverbruik per geproduceerd apparaat met respectievelijk 50% en 20% gedaald.



HERGEBRUIK

Conform ons Ondernemingsbeleid en ons gevoel van waarden, garanderen de oplossingen van Electrolux Professional een hoge mate van hergebruik van alle onderdelen (tot 95%).



NEDERLAND - GASTEC KEURMERK

Kiwa Gastec is de Europese leider op het gebied van testen en certificeren van gasgestookte apparatuur. Kiwa Gastec certificeert zowel producten als kwaliteitsmanagementsystemen. Dit omvat onder andere de veiligheid, efficiëntie en kwaliteit van veiligheids- en bedieningssytemen, gasverdeling en intern leidingwerk. De air-o-steam ovens van Electrolux Professional hebben een dubbele Gastec certificering, zowel voor hoge efficiëntie van de gasbranders als voor gereduceerde uitstoot van gassen (CO en NOx).



NEDERLAND - ENERGIE INVESTERINGS-AFTREK (EIA)

Door hun hoge rendement en zuinigheid in gebruik komen alle Electrolux air-o-steam gasovens in aanmerking voor de Energie InvesteringsAftrek. Met deze regeling kunnen ondernemers een aftrekpost opvoeren op hun belastingaangifte van 44% van hun investering. Meer informatie over de aanvraagprocedure via SenterNovem (www.senternovem.nl)



DENEMARKE - GO' ENERGI MÆRK (DEENS ENERGIE BESPARINGS LABEL)

Een onafhankelijk fonds van het Deense ministerie van Klimaat en Energie dat een meer efficiënt gebruik van elektriciteit stimuleert.

www.savingtrust.dk





Assortiment en accessoires

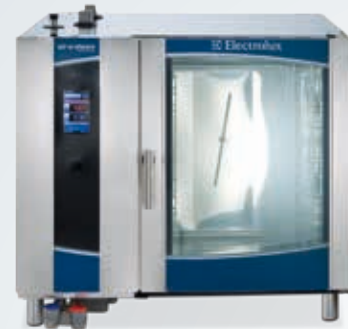
Een compleet assortiment



6 x 1/1 GN - elektrisch/gas
Uitwendige afmetingen (bxdxh)
898x915x808mm



10 x 1/1 GN - elektrisch/gas
Uitwendige afmetingen (bxdxh)
898x915x1058mm



10 x 2/1 GN - elektrisch/gas
Uitwendige afmetingen (bxdxh)
1208x1065x1058mm

Bijzondere kenmerken

Bereidingsstanden

- Convectie (25-300 °C) met air-o-clima
- Combi (25-250 °C) met air-o-clima
- Stoom (100 °C)
- Lage temperatuur stoom (25-99 °C)
- Oververhitte stoom (101-130 °C)
- Automatische bereiding
- Regeneren
- Rijzen
- Low Temperature Cooking (LTC)
- Automatisch voorverwarmen
- Automatisch versneld afkoelen

Extra functies

- air-o-clima: werkelijke vochtbeheersing en -meting
- Bediening afvoerklep
- 6-punts kerntemperatuurmeter
- air-o-clean: ingebouwd automatisch reinigingssysteem
- 'Groene' schoonmaakopties
- Handmatige waterinspuiting van 20 sec tot 60 sec

- ECO-Delta: met vast temperatuurverschil tussen ovenkamer en kerntemperatuur
- Pauze
- Pulserende ventilatie
- Ventilator op halve snelheid
- Half vermogen
- Versneld terugkoelen
- Programmabibliotheek - ruimte voor 1000 programma's tot 16 stappen
- Automatische diagnose en melding van kalkopbouw
- Handmatig legen boiler
- Voorbereid voor aansluiting op energimanagementsysteem
- Automatische stoomcondensator
- Automatische zelfdiagnose
- 9 Control (FSC)
- USB-poort
- HACCP-registratie download

Overige kenmerken

- Aan/uit knop
- High Definition Touchscreen/bedieningspaneel
- Duidelijke symbolen en icoontjes
- Weergave ingestelde en werkelijke waarden (handmatige stand)

- Tijdsinstelling in u/min of min/sec of continu
- Waarschuwingindicatoren
- Meerdere taalopties
- Glad bedieningspaneel zonder extra knoppen
- Digitale klok (24h aanduiding)
- Hoog vermogen boiler voor continue stoomlevering met automatische vulling
- Geïntegreerd, uittrekbaar spuitpistool, (6 en 10 GN uitvoeringen)
- Extern spuitpistool (optie voor 20 GN uitvoeringen)
- air-o-flow: ventilatiesysteem voor optimaal bakresultaat
- Bi-funcionele ventilator
- Vetfilters (optie)
- Ovendeur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit
- Deurgreep met werpsluiting (6 en 10 GN uitvoeringen)
- Deurgreep met draaisluiting (20 GN uitvoeringen)
- Condensgoot met aut. waterafvoer (6 en 10 GN uitvoeringen)
- 2-staps veiligheidsopening ter voorkoming van brandwonden



20 x 1/1 GN - elektrisch/gas
Uitwendige afmetingen (bxdxh)
993x957x1795mm



20 x 2/1 GN - elektrisch/gas
Uitwendige afmetingen (bxdxh)
1243x1107x1795mm

Torenopstelling



- (optie op 6 en 10 GN uitvoeringen)
- Deurblokkering bij drie openingshoeken (60°/110°/180°)
- Ovenkamer in RVS AISI 304
- Naadloze gelaste ovenkamer met verdiepte bodem en afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken
- Halogeen lampen met ceran glas, schokbestendig
- Geleiderrekken van RVS draadstaal voor betere luchtcirculatie (6 en 10 GN uitvoeringen)
- Vrijdbaar beladingrek met lekbak voorzien van aftapkraan en blokkering van de GN platen (20 GN uitvoeringen)
- Geleiders voor beladingsrek (20 GN uitvoeringen)
- Voorzetplaat bij opwarmen oven zonder beladingswagen (20 GN uitvoeringen)
- Ingebouwd reservoir voor zeep en naglansmiddel (6 en 10 GN uitvoeringen)
- Snelkoppeling voor zeep en naglans containers (20 GN uitvoeringen)
- Externe beplating in RVS AISI 304

- Hoogrendements- & lage emissie branders voor de ovenkamer en stoomgenerator

Aansluit- en installatiegegevens, keurmerken

- ECA en ETL keurmerk
- Elektrische veiligheid: IMQ
- Gaskeurmerk: Gastec QA hoog rendement en lage uitstoot label
- Voorbereid voor aansluiting op zacht en warm water: 2 sets aansluitpijpen inbegrepen
- IPX5 waterbestendig
- Verstelbare poten (20 GN uitvoeringen)
- Installatie handleiding, aansluitdiagram, gebruiksaanwijzing
- Torenopstellingen mogelijk: 6 op 6 x 1/1 GN, 6 op 10 x 1/1 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 6 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-steam 10 GN



air-o-steam 6 GN +
air-o-chill 6 GN

Accessoires, voor complete perfectie

De air-o-steam Touchline komt met een ruime keuze aan accessoires die een perfecte bereiding ten goede komen, zowel voor banqueting situaties waar grote hoeveelheden in omgaan, als voor restaurantkeukens met à-la-carte menu's.



Gesloten onderstel voor
6 en 10 x 1/1 GN ovens



Warmkast-onderstel met
vochtinjectie voor
6 en 10 x 1/1 GN ovens



Open onderstel met GN-rek
voor 6 en 10 x 1/1 GN ovens



Trolley voor beladingrek en thermohoes



Banqueting beladingsrekken voor
regenereren op bord



Beladingsrekken voor gastronomie of
voor bakkerijnorm (400x600mm)



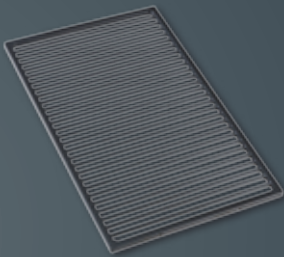
Bodemrail met handvat voor het beladingsrek voor 6 en 10 x 1/1 GN ovens



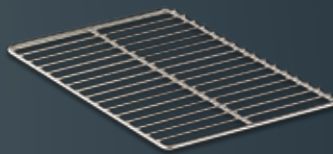
Speciale trolley voor 10 x 1/1 GN oven met vetopvangbakken



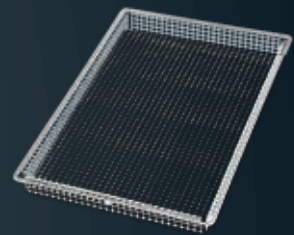
Extern spuitpistool



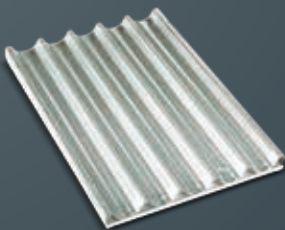
Aluminium Oven grill 1/1 GN



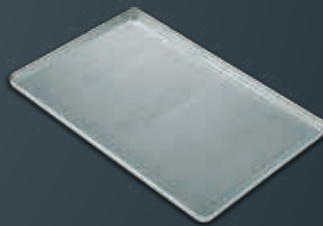
RVS rooster 1/1 GN



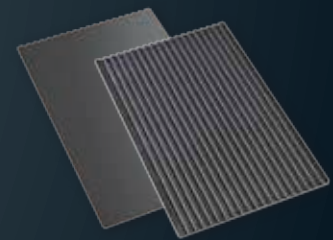
Frituurmand 1/1 GN



Geperforeerd aluminium bakplaat voor 5 stokbroden, met siliconen coating, bakkerijnorm (400x600x20mm)



Aluminium bakplaat (dicht of geperforeerd), bakkerijnorm 400x600x20mm



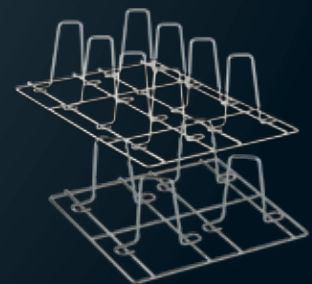
Bakplaat voor dungesneden producten met geribte en gladde kant 1/1 GN



Geperforeerde bakken



Anti-aanbak bakplaten met speciale coating (1/1 GN, 20, 40 of 65mm diep)



Rek voor 8 kippen 1/1 GN
Rek voor 4 hele kippen 1/2 GN

www.electrolux.nl/foodservice

www.electrolux.be/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com