

Communiqué de presse Electrolux Professionnel

Electrolux Four air-o-steam Touchline

Electrolux Professionnel se positionne chaque jour davantage comme un fournisseur complet de matériel de qualité, offrant des solutions pour la restauration professionnelle commerciale comme pour la restauration collective. Electrolux Professionnel, dont la renommée est internationale, investit chaque année 4% de son chiffre d'affaires dans le développement de nouveaux produits.

Cet effort de recherche a donné vie à une innovation répondant à une demande forte du marché : **le four air-o-steam Touchline**.

Avec le développement de ce four, Electrolux démontre une fois encore que la société reste à l'écoute de ses utilisateurs. Le lancement de ce nouvel appareil va leur apporter ce qu'ils attendaient : simplicité et convivialité.

Une étude approfondie sur les fours et les combi steamers existants sur le marché, démontre que l'utilisateur attend davantage de simplicité. Electrolux prend en compte cette attente et lance le Four air-o-steam Touchline : un four offrant en toute simplicité tout ce dont un chef d'aujourd'hui a besoin. Il peut ainsi choisir parmi des cycles de cuisson manuel, automatique ou préprogrammé. Le four peut être entièrement personnalisé, en fonction des besoins du chef. Il est d'ailleurs possible de sauvegarder les cycles de cuisson programmés sur une clé USB, pour les installer sur un autre four.

Le four Touchline garantit une consommation très économique et utilise les meilleures techniques pour parvenir à un résultat de cuisson optimal, tant électrique qu'au gaz. La commande se fait au moyen d'un écran tactile haute résolution. Une technologie qu'il suffit d'effleurer du bout du doigt.

Le contrôle HACCP peut se déclencher très facilement ; l'ensemble des données sera automatiquement sauvegardé et pourra être téléchargé, si nécessaire, sur votre ordinateur.

Le four air-o-steam Touchline est avant tout un four écologique, avec de faibles émissions de gaz et une consommation réduite d'énergie, d'eau et de détergent. Il est également recyclable à 95%.

En bref, le four air-o-steam Touchline offre fiabilité, performance, simplicité et durabilité

Partageons davantage sur www.electrolux-professional.com