

Presseveröffentlichung

März 2010

Ist es nicht endlich Zeit für einen bedienerfreundlichen, ökologischen Heißluftdämpfer?

Markteinführung des revolutionären air-o-steam® Touchline Heißluftdämpfers von Electrolux, der das Kochen vereinfacht, Geld spart und die Umwelt schont.

Electrolux bietet seit 1950 professionelle Umluftöfen der Extraklasse an. Die Serie air-o-steam® Heißluftdämpfer – erstmals 1977 vorgestellt – wurde weltberühmt für ihre hochmoderne Technik. Heute präsentiert Electrolux die neueste Ergänzung zur professionellen air-o-steam® Serie: den air-o-steam® Touchline.

„Der air-o-steam® Touchline ist ein wirklich revolutionäres Gerät,” sagt Massimo Presot, Central Marketing Manager Foodservice von Electrolux Professional. „Er ist eine perfekte Mischung aus Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des air-o-steam®: er zeichnet sich durch die gleiche Zuverlässigkeit und Höchstleistung aus, bringt unseren Kunden höhere Wirtschaftlichkeit und trägt zu einer nachhaltigeren Zukunft bei.”

Während der Entwicklung des air-o-steam® Touchline hat Electrolux Professional ca. 1.200 Interviews mit Endverbrauchern in der ganzen Welt geführt, um ihren Beitrag für das neue Gerät zu bekommen.

„Wir haben herausgefunden, dass die Anwender eine einfachere Bedieneroberfläche haben möchten, die ihre Arbeit in der Küche wesentlich erleichtert”, erklärt Presot. „Sie wünschen sich außerdem ein deutlich umweltfreundlicheres Gerät“.

Einfach mit den Fingerspitzen

Mit dem air-o-steam® Touchline gibt es kein kompliziertes Kochen mehr: ein einziger „Touch” ist alles, was nötig ist, um köstliche Mahlzeiten zuzubereiten. Dafür sorgt das bedienerfreundliche HD-Touch-Screen mit 262.000 Farben, 30 Sprachen und international üblichen Icons und Lebensmittelsymbolen.

„Diese selbsterklärende Bedieneroberfläche ist perfekt für alle Anwender und Großküchen einschließlich erfahrener Küchenchefs der Spitzengastronomie, Hochleistungsbetrieben für Gemeinschaftsverpflegung sowie Schnellrestaurants”, sagt Presot.



air-o-steam TOUCHLINE

Der neue air-o-steam® Touchline verfügt über drei Betriebsarten:

- **Automatik**

Die automatische Betriebsart ist die einfachste Art zu kochen. Sie bietet acht Garkategorien gemäß den verschiedenen Produkten: wählen Sie nur das entsprechende Speisensymbol und entspannen Sie sich! Der Touchline ermittelt die Produktart und die Beschickungsgröße. Garzeit, Temperatur und das ideale Garklima werden dann berechnet und automatisch und kontinuierlich geregelt.

- **Programme**

Die Programmbetriebsart ermöglicht dem Anwender, seine bevorzugten Rezepte zu speichern und sie jederzeit abzurufen. Der Touchline ist der einzige Heißluftdämpfer, der Platz für 1.000 Rezepte bietet. Auf einen USB-Stick gespeichert, können diese beliebig oft wiederholt, per E-Mail versandt und in jeder mit Touchline ausgestatteten Küche verwendet werden.

- **Manuell**

Die manuelle Betriebsart ist die traditionelle Art zu kochen. Diese ermöglicht den Küchenchefs, mit einem „Touch“ das Gerät unter konstanter Einstellung und Überwachung zu halten, während er sich um den alltäglichen Ablauf in seiner Küche kümmert.

Einer der „grünsten“ Heißluftdämpfer auf dem Markt

Electrolux leistet einen positiven Beitrag zu nachhaltigen Entwicklungen durch seine Betriebsabläufe sowie mit seinen energieeffizienten Produkten wie dem air-o-steam® Touchline Heißluftdämpfer, einem der umweltfreundlichsten Heißluftdämpfer auf dem Markt.

Die schadstoffarmen Gasbrenner des Geräts mit extrem hohem Wirkungsgrad bewirken, dass die CO₂ Emission 10 Mal niedriger ist als die von Gastec (niederländische Zertifizierungsstelle, die strengste in Europa) festgesetzte Grenze und 100 Mal niedriger als das europäische Standardlimit.

Das Gerät bietet außerdem mehrere zusätzliche ökologische Merkmale:

- Gasbrenner und Wärmetauscher, die den Wirkungsgrad erhöhen und einen bis zu 20% geringeren Gasverbrauch garantieren, verglichen mit traditionellen Brennern
- Niedertemperaturgaren, durch den patentierten Lambdafühler geregelt, mit einer Verringerung des Gewichtsverlustes beim Garen um bis zu 50%, d. h. deutlich weniger Schwund
- die neuen automatischen, umweltfreundlichen Reinigungsfunktionen. Der Anwender kann wählen zwischen den Optionen „Trocknen auslassen“, „Nachspülen auslassen“ und „Wasserverbrauch verringern“. So werden die Einsparungen an Nachspülmittel, Strom und Wasser optimiert (bis zu 25%*) und die Betriebskosten verringert (bis zu 50%*).

* Verglichen mit Standard-Reinigungszyklen ohne aktivierte grüne Funktionen (1 Softzyklus//Tag mit 280 Arbeitstagen/Jahr)



air-o-steam

TOUCHLINE

Mehr über Electrolux Professional: Electrolux Professional ist ein führender globaler Lieferant von Großküchen- und Wäschereiausstattungen für die Catering- und Gastronomieindustrie, der die Erwartungen anspruchsvollster Kunden erfüllen kann. Mit einer äußerst umfangreichen Serie an Geräten und Maschinen zur Speisenzubereitung und Lagerung, Geschirrspülen, und Wäschereisystemen ist die Marke Electrolux ein Synonym für Zuverlässigkeit, Innovation und Nachhaltigkeit. Electrolux verfügt über 70 Jahre Erfahrung und ein Portfolio an Produkten, die nach den strengsten Qualitäts-, Sicherheits- und Nachhaltigkeits-Standards entwickelt und konstruiert werden. Das soziale Engagement und die umweltfreundlichen Aktivitäten von Electrolux werden weltweit anerkannt. Alle Electrolux-Produkte erfüllen und übersteigen sogar internationale Standards und Normen wie ECA, Gastec, EIA und Energy Star. Die Produktserien werden unabhängig getestet. Electrolux Professional hat einem Umsatz von etwa 750 Mio. Euro, ca. 3.000 Mitarbeiter, 10 Werke, über 1.000 Händler und 1.000 Servicepartner in mehr als 40 Ländern. Für weitere Informationen siehe: Website: <http://www.electrolux.com/foodservice>.