

Press release

Pronti per un forno intuitivo ed ecologico?

Ecco il rivoluzionario air-o-steam Touchline Electrolux, il forno che semplifica la vita, ti permette di risparmiare e riduce l'impatto ambientale.

Electrolux progetta e realizza forni professionali best-in-class fin dal 1950. Introdotta nel 1977, la gamma forni combi air-o-steam è stata riconosciuta a livello globale per la sua tecnologia all'avanguardia. Oggi Electrolux presenta l'ultimo nato nella grande famiglia di forni professionali air-o-steam: air-o-steam Touchline.

"air-o-steam Touchline è un forno rivoluzionario", afferma Massimo Presot, Direttore Marketing Centrale Electrolux Professional Foodservice. "Rappresenta una sintesi perfetta del passato, del presente e del futuro di air-o-steam: offre infatti la stessa affidabilità e le medesime elevate prestazioni, assicurando una maggiore profittabilità per i nostri clienti, e contribuendo ad un futuro più sostenibile per i nostri figli".

Per sviluppare air-o-steam Touchline, Electrolux Professional ha realizzato circa 1.200 interviste indirizzate ad utenti finali, allo scopo di raccogliere il loro feedback sul nuovo forno.

"Ci siamo resi conto che gli utenti finali richiedevano un'interfaccia più facile che semplificasse radicalmente il loro lavoro in cucina", spiega Presot. "Volevano inoltre un forno più ecologico e sensibile alle problematiche ambientali".

Semplicità sulla punta delle dita

Con air-o-steam Touchline non c'è più bisogno di complicarsi la vita: basta un tocco per preparare ricette deliziose grazie allo Schermo Touch ad Alta Definizione facile da usare (262.000 colori, 30 lingue, icone e immagini invitanti riconosciute a livello internazionale).

"L'interfaccia intuitivo è perfetto per qualunque tipo di utente e di cucina professionale, dagli chef esperti, alle cucine ad alta produttività, fino alle catene di ristorazione veloce (Quick Service Restaurants – QSR)", dice Presot.

Il nuovo air-o-steam Touchline offre tre modalità di cottura intuitive:

- **Automatica**
La modalità automatica rappresenta il modo più semplice di cucinare. Offre otto famiglie di cottura basate su diverse tipologie di alimento: basta selezionare l'icona o l'immagine desiderata e rilassarsi! Touchline rileva automaticamente tipo e quantità di cibo. Tempo, temperature e condizioni di cottura ideali vengono quindi calcolati e corretti automaticamente e continuamente.
- **Programmata**
La modalità programmata permette agli utenti di salvare le proprie ricette preferite e di ripeterle in qualsiasi momento. Touchline è l'unico forno che mette a disposizione lo spazio per 1.000 ricette, che possono essere salvate in una chiavetta USB e replicate o spedite via e-mail, ed utilizzate in qualsiasi cucina attrezzata con Touchline.
- **Manuale**
La modalità manuale rappresenta il modo tradizionale di cucinare, che consente allo chef di impostare facilmente il suo forno controllandolo in ogni momento con un leggero tocco delle dita, mentre è impegnato nelle attività quotidiane in cucina.

Uno dei forni più "verdi" sul mercato

Electrolux contribuisce in modo concreto ad uno sviluppo sostenibile attraverso operazioni e prodotti efficienti dal punto di vista energetico, come air-o-steam Touchline, uno dei forni più "verdi" presenti attualmente sul mercato.

I suoi bruciatori gas altamente efficienti e a basso impatto ambientale garantiscono emissioni di CO 10 volte inferiori rispetto al limite imposto da Gastec (certificazione del governo Olandese ritenuta la più severa in Europa) e 100 volte inferiori rispetto al limite gas previsto dallo Standard Europeo.

Ma air-o-steam Touchline presenta altre caratteristiche "verdi": bruciatori gas e scambiatore di calore aumentano l'efficienza assicurando fino al 20% di risparmio sui consumi di gas rispetto ai tradizionali bruciatori; la Cottura a Bassa Temperatura (Low Temperature Cooking - LTC) controllata dalla sonda Lambda brevettata, che riduce la perdita di peso dei cibi fino al 50%, riducendo in modo significativo anche gli scarti; e le nuove funzioni "verdi" del sistema di pulizia automatico, che consentono all'utente di scegliere tra le opzioni "No Asciugatura", "No Brillantante" e "Riduci Consumo Idrico", ottimizzando in tal modo i consumi di brillantante, elettricità e acqua, e riducendo i costi operativi (fino al 50%*).

* Comparato con cicli di lavaggio standard senza "funzioni verdi" attivate (1 ciclo soft/giorno con 280 giorni lavorativi/anno)

Ufficio Stampa: **ALAM per comunicare** T 02 3491206 - F 02 3490928 - alamsas@tuttopmi.it

Electrolux Professional. Electrolux Professional è uno dei principali fornitori globali di soluzioni professionali per la ristorazione e l'ospitalità, in grado di soddisfare aspettative ed esigenze della clientela più attenta. Grazie alla gamma più completa di apparecchiature per la conservazione e la preparazione degli alimenti, il lavaggio stoviglie ed il trattamento dei tessuti, Electrolux Professional è un marchio sinonimo di affidabilità, innovazione e sostenibilità. Con 70 anni di esperienza ed un portafoglio di prodotti progettati secondo i criteri di qualità, sicurezza e tutela dell'ambiente più severi, Electrolux Professional è riconosciuta nel mondo per la sua responsabilità sociale ed ambientale, ed i suoi prodotti rispettano e superano standard e normative internazionali come ECA, Gastec, EIA ed Energy Star. Electrolux Professional ha un fatturato di circa 750 milioni di Euro, circa 3,000 dipendenti, 10 stabilimenti, oltre 1,000 dealer e 1,000 centri assistenza distribuiti in più di 40 paesi. Per maggiori informazioni, visita il sito web: <http://www.electrolux.com/foodservice>.