

Persbericht

Een intuïtieve, groene oven die u raakt...

Nieuw – de revolutionaire Electrolux air-o-steam Touchline oven die de bereiding vereenvoudigt, geld bespaart en milieu-effecten beperkt.

Electrolux brengt al sinds 1950 professionele ovens van topklasse op de markt. Het air-o-steam combi-steamer gamma – geïntroduceerd in 1977 – werd wereldbekend door zijn vooruitstrevende technologie. Vandaag introduceert Electrolux de nieuwste loot aan op de professionele air-o-steam familie: de air-o-steam Touchline.

“The Touchline is echt een revolutionaire oven”, zegt Marco van Vulpen, marketing & sales director Electrolux Professional in Nederland. “Het is de perfecte combinatie tussen het verleden, heden en de toekomst van air-o-steam: met dezelfde betrouwbaarheid en topprestaties, meer winstgevenheid voor onze klanten én hij draagt bij aan duurzamere toekomst voor onze kinderen”.

Bij het ontwikkelen van de air-o-steam Touchline, interviewde Electrolux ca. 1.200 gebruikers wereldwijd om hun input te krijgen voor een nieuwe oven. “Wat wij ontdekten, was dat gebruikers een eenvoudiger bediening wensen, die hun werk in de keuken een stuk vergemakkelijkt”, licht Van Vulpen toe. “Ook kwam naar voren dat de oven van de toekomst meer rekening moest houden met het milieu”.

Eenvoud onder de toppen van uw vingers

Met de air-o-steam Touchline behoort ingewikkeld koken tot het verleden: slechts een simpele aanraking volstaat om heerlijke gerechten te bereiden, dankzij het gebruiksvriendelijke Hoge Resolutie Touch Screen met 262.000 kleuren, 30 talen en internationaal herkenbare icoontjes en foto's van gerechten. “Deze intuïtieve interface is bij uitstek geschikt voor uiteenlopende gebruikers in een professionele keuken, inclusief ervaren chefs, personeel in productiekeukens en Quick Service restaurants met oproepkrachten,” zegt Van Vulpen.

De nieuwe air-o-steam Touchline telt drie intuïtieve bedieningsvormen:

- **Automatisch**

In de stand Automatisch is de bediening het gemakkelijkst. Er zijn acht categorieën op basis van verschillende voedseltypen: selecteer gewoon een icoontje of fotootje en relax! De Touchline neemt automatisch het type gerecht én de hoeveelheid

waar. Bereidingstijd, temperatuur en het optimale 'stoomklimaat' worden berekend en voortdurend, automatisch aangepast. 'n Kwestie van Intelligent-Koken.

▪ **Programma's**

In de stand Programma's kunnen gebruikers hun favoriete recepten opslaan en steeds opnieuw gebruiken. De Touchline is de enige oven met plaats voor 1.000 recepten, handig te rubriceren in mapjes. Deze kunnen ook op een normale USB stick worden opgeslagen om te uploaden in een andere Touchline oven, ter plekke of - via e-mail - waar dan ook.

▪ **Handmatig**

De stand Handmatig is de gebruikelijke manier van bereiden, waarbij chefs de oven kunnen instellen en voortdurend controleren met één simpele aanraking of blik, terwijl ze zorgen voor de dagelijkse activiteiten in hun keuken.

Een van de groenste ovens op de markt

Electrolux draagt positief bij aan een duurzame ontwikkeling zowel bij de productie als bij het gebruik van zijn energiezuinige apparatuur zoals de air-o-steam Touchline oven, die daarmee een van de groenste op de markt is.

Zijn hoogrendements én lage-emissie gasbranders stoten 10 maal minder CO₂ uit dan Gastec voorschrijft (dit Nederlandse certificeringinstituut geldt als strengste in Europa), wat overeenkomt met 100 maal minder dan de Europese Standard Norm. Dat is aantrekkelijk, omdat de gasovens daarmee profiteren van de Energie Investerings Aftrek (EIA) van 44%.

De oven biedt ook enkele andere groene kenmerken: gasbranders en een warmtewisselaar zorgen voor een hoger rendement en tot 20% besparing op het gasverbruik ten opzichte van normale branders; Low Temperature Cooking (LTC) aangestuurd door de gepatenteerde Lambda sensor, beperkt het gewichtsverlies beperkt tot 50% waarmee veel minder voedsel verloren gaat; nieuwe automatische groene reinigingsfuncties, bieden de gebruiker de keuze uit de opties "Droogfase overslaan", "Geen naglansmiddel" en "Beperkt waterverbruik". Hiermee kan hij zelf sturen op een optimale besparing op chemie, electriciteit en water (tot 25%) én het totaal van verbruikskosten tot 50% terugbrengen.*)

* Vergelijken met normale schoonmaakprogramma's zonder groene functies (1 'soft' programma/dag, 280 werkdagen/jaar)

Voor meer informatie, neem contact op met Eric Boers, eric.boers@electrolux.nl

Over Electrolux Professional. Electrolux Professional is de toonaangevende wereldspeler op het gebied van professionele foodservice concepten en wasserijssystemen voor professionele catering, zorg en horeca. Wij ontwikkelen hoogwaardige oplossingen die voldoen aan de wensen van de meest veeleisende klanten. Met onze uitgebreide en innovatieve oplossingen en apparatuur op het gebied van koken, mise en place, vaatwassersystemen en wasserijssystemen is Electrolux een merk wat gelijk staat aan betrouwbaarheid, innovatie en duurzaamheid. Met meer 70 jaar ervaring en een



air-o-steam

TOUCHLINE

productportofolio ontworpen volgens strikte normeringen op het gebied van kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid is Electrolux wereldwijd bekend als een maatschappelijk verantwoorde onderneming. Electrolux producten voldoen aan of presteren beter dan internationale standaarden zoals ECA, Gastec, EIA en Energy Star. Onze producten worden door een onafhankelijke instantie getest. Electrolux Professional heeft wereldwijd een omzet van 750 miljoen Euro, rond de 3.000 werknemers, 12 fabrieken, meer dan 1.000 dealers en 1.000 gecertificeerde servicepartners in meer dan 40 landen. Bezoek voor meer informatie: <http://www.electrolux.nl/foodservice>.

Electrolux Professional is onderdeel van de Electrolux Group AB, de Zweedse multinational, met 55.000 werknemers, actief in 150 landen, en goed voor jaarlijks 40 miljoen producten en een omzet van ca. € 10 miljard.