



air-o-steam  
TOUCHLINE

## Press Release

Marzo 2010

¿No es hora de un horno 'green', intuitivo?

**Presentamos el revolucionario horno Electrolux air-o-steam Touchline que simplifica la cocina, ahorra dinero y reduce el impacto climático.**

Electrolux ha estado ofreciendo los mejores hornos profesionales desde 1950. La gama de hornos combi air-o-steam - introducida en 1977 – fue reconocida mundialmente por su tecnología punta. Hoy, Electrolux presenta la más reciente incorporación a su gama profesional air-o-steam: el air-o-steam Touchline.

“El air-o-steam Touchline es un horno verdaderamente revolucionario,” dice Massimo Presot, Electrolux Professional Central Marketing Manager Foodservice. “Es la mezcla perfecta entre pasado, presente y futuro del air-o-steam: cuenta con la misma fiabilidad y alto rendimiento, produce una mayor rentabilidad para nuestros clientes, y contribuye a un futuro más sostenible para nuestros hijos”.

Cuando desarrollamos el air-o-steam Touchline, Electrolux Professional realizó unas 1,200 entrevistas a usuarios finales en todo el mundo para conseguir sus input para el nuevo horno.

“Lo que encontramos fue que los usuarios querían una interfaz más simple que hiciera su trabajo mucho más fácil en la cocina,” explica Presot. “También querían un horno que fuera más ecológico y mejor para el medio ambiente.”

### **Simplicidad a su alcance**

Con air-o-steam Touchline, no hay más necesidad de complicadas cocciones: un simple toque es todo lo que necesita para preparar deliciosas comidas gracias a la Pantalla Táctil de Alta Definición



air-o-steam  
TOUCHLINE

fácil de usar con 262,000 colores, 30 idiomas, con iconos e imágenes de alimentos internacionalmente reconocidos.

“Esta interfaz intuitiva es perfecta para todo tipo de usuarios y cocinas profesionales, incluidos experimentados chefs, cocinas de alta capacidad, y restaurantes de servicio rápido (QSR),” dice Presot.

El nuevo air-o-steam Touchline ofrece tres modos de cocción intuitiva:

- **Automático**

El modo automático es la manera más fácil de cocinar. Ofrece ocho categorías de cocción de acuerdo a diferentes tipos de alimentos: seleccione el icono o la imagen del alimento y ¡relájese! Touchline detecta automáticamente el tipo de alimento y el tamaño de la carga. El tiempo de cocción, la temperatura y el clima ideal para cocinar son calculados continuamente y automáticamente durante el proceso.

- **Programas**

El modo Programa permite a los usuarios guardar sus recetas preferidas y repetirlas en cualquier momento. Touchline es el único horno que ofrece espacio para 1,000 recetas, las cuales se pueden salvar en una memoria USB y reproducir o enviar por e-mail, para utilizarlas en cualquier cocina equipada con Touchline.

- **Manual**

El modo manual es la forma tradicional de cocinar, permite a los cocineros establecer y mantener el horno bajo control constante con el toque de un dedo, mientras se ocupa de las actividades cotidianas en la cocina.

### **Uno de los hornos más ecológicos del Mercado**

Electrolux está haciendo una positiva contribución al desarrollo sostenible a través de sus operaciones, así como a través de sus productos energéticamente eficientes, como el horno air-o-steam Touchline, uno de los hornos más ecológicos del mercado.

La alta eficiencia del horno, las bajas emisiones contaminantes de los quemadores de gas significa que sus emisiones de CO2 son 10 veces menores que el límite establecido por Gastec (la certifi-



air-o-steam  
TOUCHLINE

cación del gobierno Holandés, que es la más estricta de Europa) y 100 veces menor que el Límite Estándar Europeo.

También ofrece varias características 'green' adicionales: quemadores de gas e intercambiador de calor que incrementan la eficiencia garantizando hasta un 20% de ahorro en el consumo de gas en comparación con los quemadores tradicionales; Cocción a Baja Temperatura (Low Temperature Cooking -LTC) controlada por la sonda patentada Lambda, que reduce la pérdida de peso de los alimentos hasta el 50%, eliminando así significativas pérdidas por mermas; y las nuevas funciones 'green' añadidas a la limpieza automática, que permite a los usuarios elegir entre las opciones "Saltar Fase Secado", "Saltar Abrillantador", y "Reducir Consumo Agua", optimizando así los ahorros en abrillantador, electricidad y agua (hasta un 25%\*), y reduciendo los gastos de funcionamiento (hasta un 50%\*).

\* En comparación con los ciclos de limpieza automática estándar, sin funciones 'green' activadas (1 ciclo suave/día con 280 días de trabajo/año)

For more information, contact Daniela Sele [daniela.sele@electrolux.it](mailto:daniela.sele@electrolux.it)

About Electrolux Professional. Electrolux Professional is a leading global supplier of professional foodservice and laundry solutions for the catering and hospitality industry that can match the expectations of the most demanding customer. With the most comprehensive range of appliances for food preservation and preparation, dishwashing, and laundry systems, Electrolux is a brand synonymous with reliability, innovation and sustainability. It has 70 years' experience and a portfolio of products designed according to strictest quality, safety and sustainability standards, Electrolux is recognized worldwide for its social and environmental performance and its product lines meet and exceed international standards and norms such as ECA, Gastec, EIA and Energy Star. Product lines are independently tested. It has sales of about 750 million EUR, approximately 3,000 employees, 10 factories, over 1,000 dealers and 1,000 service partners located in more than 40 countries. For more information, visit the web site: [www.electrolux.com/foodservice](http://www.electrolux.com/foodservice)