



Thinking of you  
**Electrolux**

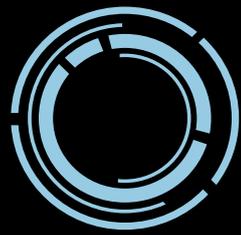
**air-o-steam**  
TOUCHLINE



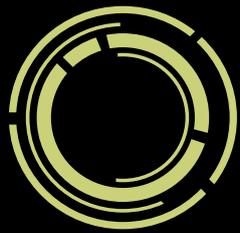
Le futur  
au bout des doigts

L'imagination de nos  
équipes au service  
du progrès culinaire





08 | Une extrême simplicité



20 | Dans des conditions  
de durabilité



24 | Pour réaliser  
des performances



32 | Dans la confiance



38 | Gamme et accessoires



# air-o-steam

## TOUCHLINE

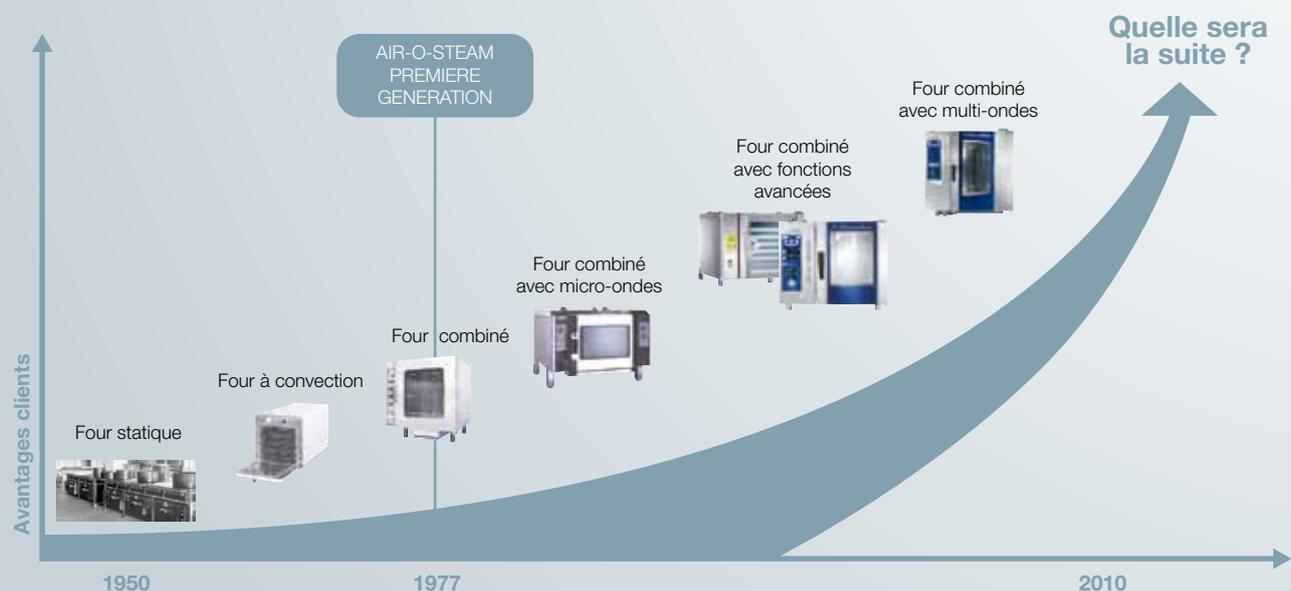
Expérience inégalée en matière de cuisson.  
Nous existons depuis 60 ans et avons appris que la simplicité était essentielle.

Seuls ceux qui peuvent se targuer de beaucoup d'expérience sont à même d'envisager sereinement l'avenir. Electrolux est une entreprise d'experts. Elle crée des fours depuis 1950 et compte parmi les sociétés mondialement reconnues pour leurs technologies de pointe. Aujourd'hui, l'air-o-steam est un des fours combinés les plus performants et les plus respectueux de l'environnement. Il a été créé en 1977 sur la base d'un brevet européen de contrôle de l'humidité effective. Nous excellons en matière de cuisson mixte depuis cette date. Que manquait-il ? La simplicité, c'est-à-dire un four intuitif, facile à comprendre et immédiatement utilisable sans devoir consulter un mode d'emploi au préalable. Si nous devions décrire le nouvel **air-o-steam Touchline**, nous dirions qu'il s'agit d'une révolution qui va profondément modifier les avis sur les techniques de cuisson. Il répond aux besoins des utilisateurs

tout en conservant les fonctions clés de la version originale de l'air-o-steam qui avait révolutionné l'industrie alimentaire. Le four mixte **air-o-steam Touchline** est un condensé de l'expérience glanée de par le monde par Electrolux dans le domaine culinaire.

Oubliez les paramétrages conventionnels, les difficultés de programmation, la surveillance des processus de cuisson et les tâches routinières. Avec l'**air-o-steam Touchline**, il suffira d'une seule pression : le panneau de contrôle est convivial et utilise les mêmes techniques intuitives que les téléphones portables d'avant-garde. Vous choisissez votre "type de chef" en sélectionnant un des 3 modes de cuisson : automatique, programmé ou manuel. Maintenant, nous vous proposons d'entrer dans le monde de la simplicité, de la durabilité, de la performance et de la confiance.

\*Breveté (EP0701388B1 et EPO653593B1 et familles apparentées)





## technologie à écran tactile



L'écran tactile à haute définition est convivial, facile à nettoyer et antirayures. Il est doté de **262.000 couleurs**, d'icônes internationales ainsi que d'images d'aliments et offre un choix de **30 langues différentes**. La convivialité de l'interface utilisateur permet de se passer de modes d'emploi.

## Générateur de vapeur performant



Le générateur de vapeur est très performant et garanti **en permanence** la continuité de **l'alimentation en vapeur**. Un système automatique détecte et signale toute élévation de pression.

## clé USB



A l'aide d'une simple clé USB, jusqu'à **1.000 recettes personnelles** peuvent être sauvegardées et transférées sur d'autres fours, reproduites ou envoyées via courriel utilisable dans n'importe quelle cuisine dotée d'un équipement Touchline. Ce procédé garantit l'uniformité de cuisson ainsi que la constance de qualité et de goût dans les différentes chaînes de restaurants.

## brûleurs à gaz



Les brûleurs à gaz air-o-steam Touchline sont **très efficaces et peu polluants**. Les émissions de CO<sub>2</sub> sont 10 fois inférieures aux limites fixées par Gastec (certification du gouvernement danois, le plus strict en Europe) et 100 fois moindres que celles de la norme européenne.

\* Brevet (EP1956300A2 et familles apparentées)

## accessoires



Grâce à de **très nombreux accessoires**, air-o steam Touchline satisfait les clients les plus exigeants en améliorant l'ergonomie et la flexibilité en cuisine.

## cuisson & refroidissement



Les fours mixtes air-o-steam Touchline et les cellules de refroidissement air-o-chill sont conçus pour fonctionner ensemble, afin d'optimiser la qualité du **processus totalement intégré de cuisson & refroidissement** et la gestion du flux de travail, en rallongeant la durée de conservation de la nourriture, en garantissant l'aisance de manipulation et en réduisant les déchets. Ainsi, il est possible de réaliser des économies.

## air-o-flow

Ce système breveté garantit une **distribution uniforme de la chaleur** et une température constante dans l'enceinte de cuisson, grâce à un ventilateur bifonctionnel révolutionnaire et au système de circulation d'air. Dans ces conditions, la cuisson est **très homogène** et les résultats sont excellents en termes de brunissement, de craquant, de goût et de saveur des aliments.



\* Modèle protégé (DE20302705U1 et familles apparentées)

## sonde multicapteur

La sonde à 6 capteurs permet d'obtenir à tout moment la mesure **exacte de la température à cœur**. Elle garantit sécurité des aliments et précision élevée, avec d'excellents résultats en termes de qualité de cuisson et de réduction de perte de poids.



## air-o-clean

Un système de **nettoyage automatique totalement incorporé** assure l'efficacité du nettoyage, grâce à la rotation du bras de pulvérisation et à l'ajout d'eau sous pression. Ce système élimine les risques liés aux résidus de tablettes chimiques non dissoutes dans l'enceinte.



## sonde lambda

Sonde Lambda pour **mesurer très exactement l'humidité** à l'intérieur de l'enceinte de cuisson et garantir à tout moment des conditions de cuisson parfaites.



## porte à double vitrage

Le double vitrage avec circulation intégrée d'air frais **écarter le risque de brûlures** pendant les opérations de cuisson. Le panneau intérieur à charnière **facilite le nettoyage**.

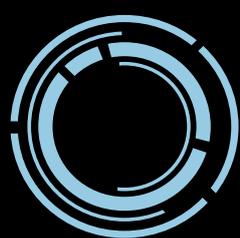


## unité de pulvérisation intégrée

Unité de pulvérisation intégrée, avec fonction retour et arrêt de l'eau automatique en position verrouillée pour un **nettoyage facile** de l'enceinte de cuisson automatique (modèles 6 et 10 GN).







Une extrême simplicité

# Touchez. C'est facile.

Air-o-steam Touchline inaugure une nouvelle ère de fours mixtes qui permettent de cuisiner de façon simple et intuitive dans toutes les cuisines professionnelles. Ces fours répondent aux besoins de la restauration rapide, des cuisines à grande capacité et même des restaurants des plus grands chefs.

Touchline marque la fin des contrôles et réglages, des tâches répétitives et des programmations compliquées. Même le processus de cuisson le plus élaboré se déroule en trois étapes.

## Mode automatique



La solution parfaite pour toute personne sans ou avec peu d'expérience en cuisine. Le four pense et travaille comme un vrai chef, consciencieusement !

## Mode programmé



Qualité et goût seront reproduits à l'infini. Établissez vos recettes personnelles, sauvegardez-les et transférez-les vers d'autres fours au moyen d'une simple clé USB !

## Mode manuel



Retenu par les chefs les plus exigeants qui veulent explorer leur propre créativité dans les moindres détails sans perte de contrôle !

La **conception simple et régulière** d'air-o-steam Touchline facilite la vie. Pas de boutons, pas de poignées, aucune complication.

La face avant du four est un **écran tactile à haute définition** qui a été mis au point avec un fabricant de logiciels de pointe.

Tout comme les toutes dernières générations de mobiles, l'interface utilisateur Touchline est totalement **intuitive et simple d'utilisation** : cycles de cuisson, température et temps de cuisson clairement visibles à distance, même sous des angles de vision extrêmes, à paramétrer

complètement en quelques secondes.

Le panneau de commande peut être **totale-ment personnalisé** : vous pouvez visualiser les fonctions et réglages souhaités uniquement, désactiver la fonction "start" et mettre le four en marche dès la fermeture de la porte; ne conserver que les recettes des menus de la semaine et masquer les autres.

Il est inutile de se lancer dans des formations d'utilisation coûteuses : même une équipe d'intérimaires peut utiliser l'air-o-steam Touchline.



### Programmation multiple : Mode multi-timer

Flexibilité encore plus grande grâce à la programmation et la gestion de plusieurs cycles de cuisson durant le coup de feu (**jusqu'à 14 cycles**). Attribution d'un temps de cuisson à un type d'aliment pour une utilisation plus facile.



### Solutions d'appropriation

L'ensemble des fonctions d'interface peut être **totale-ment personnalisé** : votre panneau de commande sera unique et spécial, à l'instar de vos empreintes digitales.



### Transfert des données

"Mettez votre four en poche" en sauvegardant vos **recettes personnelles** dans la clé USB, et **reproduisez-les** dans n'importe quel autre four Touchline où que ce soit dans le monde.



### Langues multiples

Air-o-steam Touchline est utilisable au niveau mondial : vous pouvez faire votre choix parmi **30 langues différentes**, y compris les langues orientales.



### Temps de récupération automatique

Le temps de cuisson ne démarre que quand le four a atteint la température (très important en cas d'**ouvertures de porte fréquentes**).



### Détartrage simplifié

Une fonction avancée pour **guider** l'opérateur durant le **détartrage** de la chaudière, simplement en cinq étapes (accès par le mode "paramètres")

# Mode automatique

Chaque jour, préparez tranquillement quantité de menus différents d'un simple toucher. La qualité et le goût seront toujours au rendez-vous !

Le mode automatique est la façon la plus simple de cuisiner. Il offre **8 "familles" de cuisson différentes** en fonction des types d'aliments et 3 cycles spéciaux (basse température, régénération et fermentation). Laissez travailler le four pendant que vous vous relaxez en sachant que tout est sous contrôle ! Le four détecte automatiquement le type d'aliment et l'importance de la charge. Sélectionnez la famille d'aliment,

le mode de cuisson et le type d'aliment, puis appuyez sur Start. Le temps de cuisson, la température et l'ambiance de cuisson idéale sont alors calculés et réglés automatiquement et en continu. L'ensemble des recettes a été testé et optimisé par les chefs de cuisine d'Electrolux pour **toujours obtenir la meilleure qualité possible.**



Riz

- Sélectionner l'icône SIDE DISHES
- Sélectionner RICE
- Sélectionner PILAF
- Appuyer sur START



Ailes de poulets

- Sélectionner l'icône SIDE DISHES
- Sélectionner FINGER FOOD
- Sélectionner CHICKEN WINGS
- Appuyer sur START



Bacon et œufs

- Sélectionner RED MEAT
- Sélectionner BACON
- Appuyer sur START



Tarte au fromage

- Sélectionner DESSERT
- Sélectionner CHEESE CAKE
- Appuyer sur START



Étape 1 ▶ Étape 2 ▶ Étape 3



# Mode programmé

Ajoutez jusqu'à 1.000 recettes personnelles, sauvegardez-les et transférez-les vers d'autres fours au moyen d'une simple clé USB !  
Garantie de qualité à tous les coups !

Le mode programmé vous permet de sauvegarder vos recettes préférées et de les reproduire dans n'importe quelle autre cuisine au monde équipée de Touchline, sans logiciel spécifique. Le mode programmé est la solution idéale quand il s'agit de **reproduire les menus** ou de produire en grandes quantités sans le concours d'un chef sur place. L'opérateur n'a qu'à sélectionner la recette et à appuyer sur Start. Touchline fera le reste !



## Transfert des données

Le four air-o-stream Touchline est le seul à offrir de l'espace pour 1.000 recettes qui peuvent être sauvegardées dans une clé USB, et utilisées ou envoyées par courriel pour assurer l'**uniformité** et les **mêmes normes de cuisson et de goût dans les différents points de vente.**



Pizza

- Sélectionner PIZZA
- Appuyer sur START



Poisson

- Sélectionner OVEN BAKED SEA BASS
- Appuyer sur START



Quiche  
Lorraine

- Sélectionner QUICHE LORRAINE
- Appuyer sur START



Gâteau au  
chocolat

- Sélectionner CHOCOLATE CAKE
- Appuyer sur START



Étape 1 ▶ Étape 2

# Mode manuel

Donne libre cours à la créativité des chefs les plus exigeants qui souhaitent contrôler leurs chefs-d'œuvre jusque dans les moindres détails.

Le mode manuel est le mode de cuisson traditionnel, dédié aux **chefs expérimentés** qui veulent maintenir le contrôle du four par intervention manuelle alors qu'ils supervisent les activités quotidiennes de la cuisine. Ce qui importe est le résultat final, et il doit toujours être excellent. La **gestion parfaite de la température, de la durée de cuisson** et de l'ambiance

de l'enceinte de cuisson ainsi que la répartition uniforme de la chaleur sont des impératifs. Le four air-o-steam Touchline permet d'optimiser chaque seconde. Le four contrôle et régule le processus de cuisson (température de cavité, humidité, température à cœur de l'aliment etc.) **10 fois par seconde**, soit 600 fois par minute et 36.000 fois par heure !



Pâtes aux palourdes  
(cuisson sous vide)

- Régler le cycle de cuisson : vapeur
- Régler la température : 92°C
- Régler la durée : 12'
- Appuyer sur START



Faisan  
(cuisson sous vide + rôtissoire)

- Régler le cycle de cuisson : vapeur
- Régler la température : 65°C
- Régler la durée : 45'
- Appuyer sur START



Flan d'asperges

- Régler le cycle de cuisson : vapeur
- Régler la température : 85°C
- Régler la durée : 30'
- Appuyer sur START



Muffin

- Régler le cycle de cuisson : convection
- Régler le taux d'humidité : 30%
- Régler la température : 160°C
- Régler la durée : 20' • Appuyer sur START



Étape 1 ▶ Étape 2 ▶ Étape 3 ▶ Étape 4

# Sécurité des aliments

HACCP

FSC

EKIS

Ne doit-on pas garantir des repas sûrs et sains pour tout un chacun ? Touchline facilite cette tâche. Il s'agit du seul four du marché qui, grâce à ses caractéristiques automatiques Food Safe Control, garantit la sécurité des aliments à 100 % conformément aux normes HACCP.



La **fonction contrôle de sécurité alimentaire garantit 100 % de sécurité** conformément aux normes HACCP. Il suffit de sélectionner la catégorie d'aliments, et la fonction Food Safe Control (fonction de contrôle de la sécurité alimentaire) fera le reste en assurant le contrôle en cours de cuisson. Quand l'icône Food Safe Control est activée et que la sonde à 6 capteurs est insérée, Touchline calcule si l'aliment a été cuit de façon adéquate pour préserver le **niveau correct de sécurité**. Un drapeau vert apparaît quand il est certain que **toutes les bactéries ont été détruites**. Dans le cas contraire, une croix rouge indique que la nourriture n'a pas encore atteint les normes de sécurité HACCP et que la cuisson doit être poursuivie pendant un certain temps.



#### FoodSafe Control Plus

Aliments présentant un risque élevé de contamination, viande roulée, viande hachée, volaille, porc, poisson.



#### FoodSafe Control

Aliments présentant un risque normal de contamination, morceaux entiers de bœuf.

#### HACCP

Le système d'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP) est une approche préventive dans le domaine de la sécurité alimentaire. Il concerne les dangers physiques, chimiques et biologiques, en tant que dispositif de prévention plutôt que de contrôle du produit fini. L'HACCP est utilisé dans l'industrie alimentaire pour identifier les éventuels dangers alimentaires, de manière à engager des actions clés pour **réduire** ou **éliminer les risques de contamination bactérienne** et garantir la sécurité du consommateur final. Touchline vous permet de télécharger les données HACCP qu'il convient de charger dans votre PC au moyen d'une clé USB sans recourir à un logiciel spécifique.

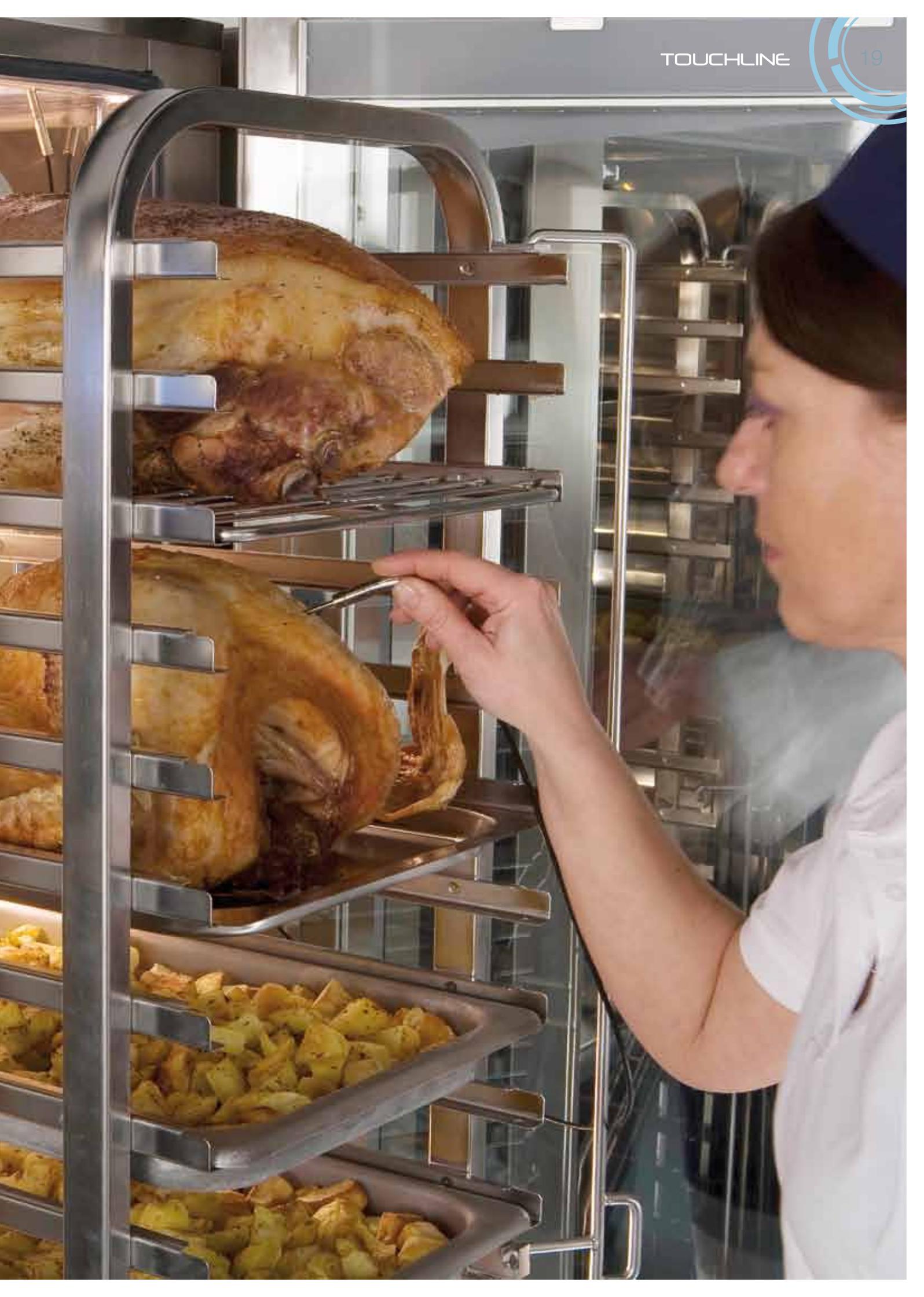
#### EKIS (Electrolux Intelligent Kitchen System)

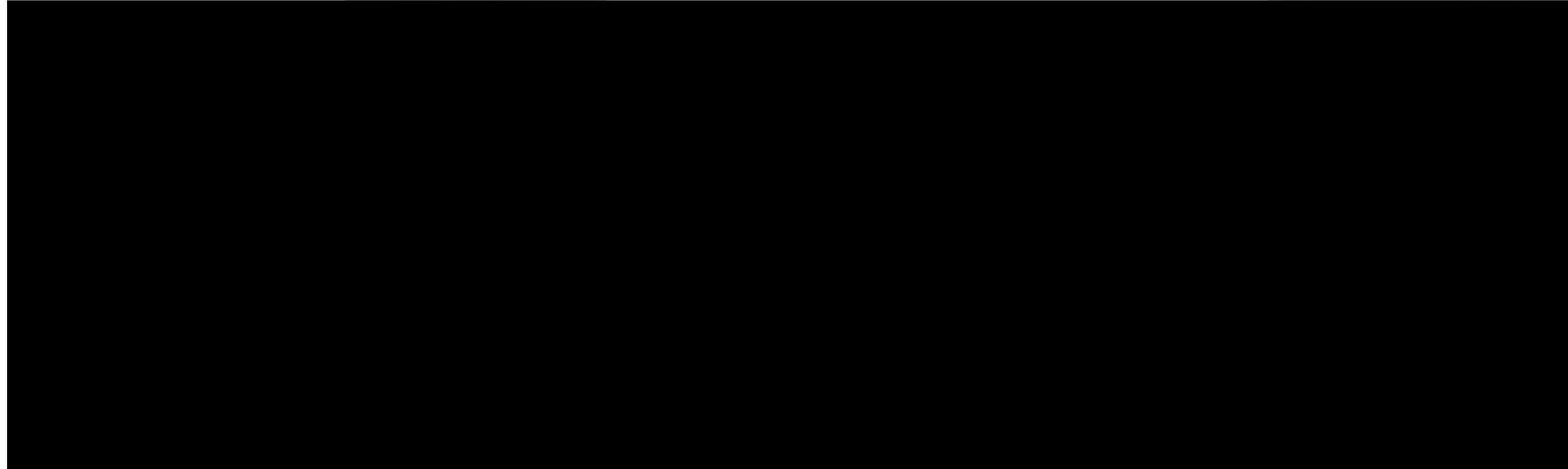
Le système EKIS est un **logiciel intégré** qui aide les opérateurs à identifier les dangers potentiellement liés aux denrées dans la chaîne alimentaire, **en contrôlant et en enregistrant efficacement les informations de temps de cuisson et de température**, conformément aux normes HACCP applicables aux équipements de service alimentaire. Le système EKIS est très souple et peut être installé dans un ordinateur sur ou hors site. Il peut contrôler une ou plusieurs cuisines en différents lieux. En plus de ses possibilités de contrôle, EKIS permet l'ajout ou la révision en ligne de programmes de cuisson combinés et de recettes à télécharger dans n'importe quel four combiné Electrolux connecté au système. EKIS enregistre et restitue l'historique et alerte l'opérateur en cas de violation des normes HACCP.

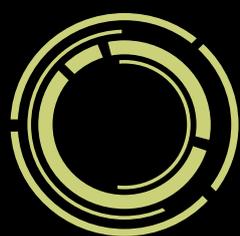
\* Breveté (EP1317643B1 et familles apparentées)



La fonction Food Safe Control a été conçue en collaboration avec le département des sciences alimentaires de l'université d'Udine (Italie).







Dans des conditions  
de durabilité

# Grande efficacité, faibles émissions

Faites des économies grâce aux brûleurs respectueux de l'environnement des fours air-o-steam. Sur le marché actuel, l'air-o-steam Touchline assure une productivité élevée, d'excellents résultats, le meilleur rendement énergétique possible et les émissions nocives les plus faibles.

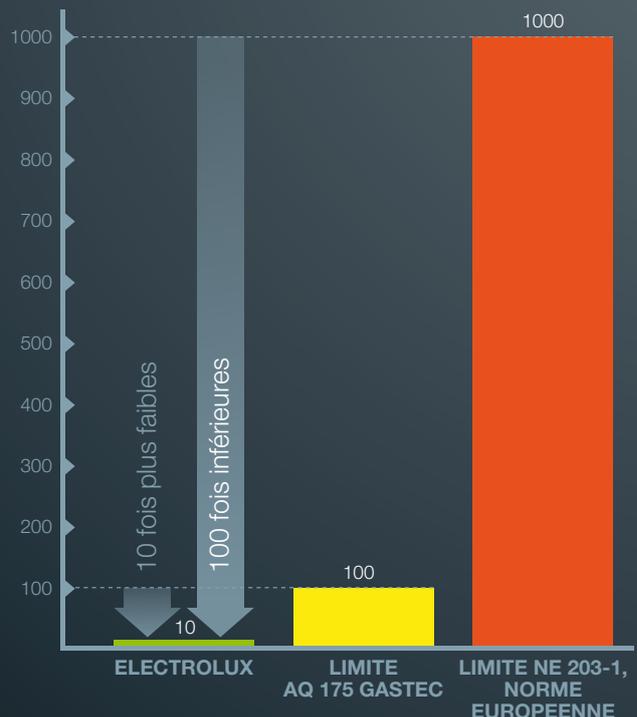
- Ces brûleurs à gaz d'exception (dans la cavité et le bouilleur) sont associés à un échangeur thermique pour améliorer l'efficacité du transfert de chaleur vers l'enceinte de cuisson. Ils sont conçus pour **atteindre un maximum d'efficacité** et économiser jusqu'à 20 % de consommation de gaz contrairement aux brûleurs traditionnels des fours combinés.
- La conception novatrice des brûleurs garantit une réduction de 20 % des émissions nocives, ce qui contribue à **assainir l'environnement de travail**. Les brûleurs ont été certifiés\* Gastec compte tenu de leur faible niveau d'émissions qui sont inférieures aux exigences.

## Emissions à faible concentration de polluants

Les meilleures de sa catégorie : les émissions des fours Electrolux sont **10 fois plus faibles** que le niveau AQ imposé par la norme Gastec et **100 fois inférieures** aux exigences des normes européennes.



\* Approbation Gastec pour une efficacité élevée et un bas niveau d'émissions nocives.



# Fixez personnellement votre niveau de conscience écologique



Avoir un comportement écologique signifie agir en matière de gestion économique et d'économies énergétiques. Grâce aux nouvelles fonctions écologiques de nettoyage automatique, vous pouvez réduire concrètement jusqu'à 25%\* l'agent de rinçage, l'électricité et l'eau, réduire jusqu'à **50% les coûts de fonctionnement**, et réaliser progressivement des économies d'énergie qui **préservent l'environnement** intérieur et extérieur de la cuisine.

\* Par comparaison aux cycles de nettoyage types sans activation des fonctions écologiques (1 cycle doux/jour - 280 jours de fonctionnement/an)

#### Nouvelles fonctions de nettoyage écologiques :

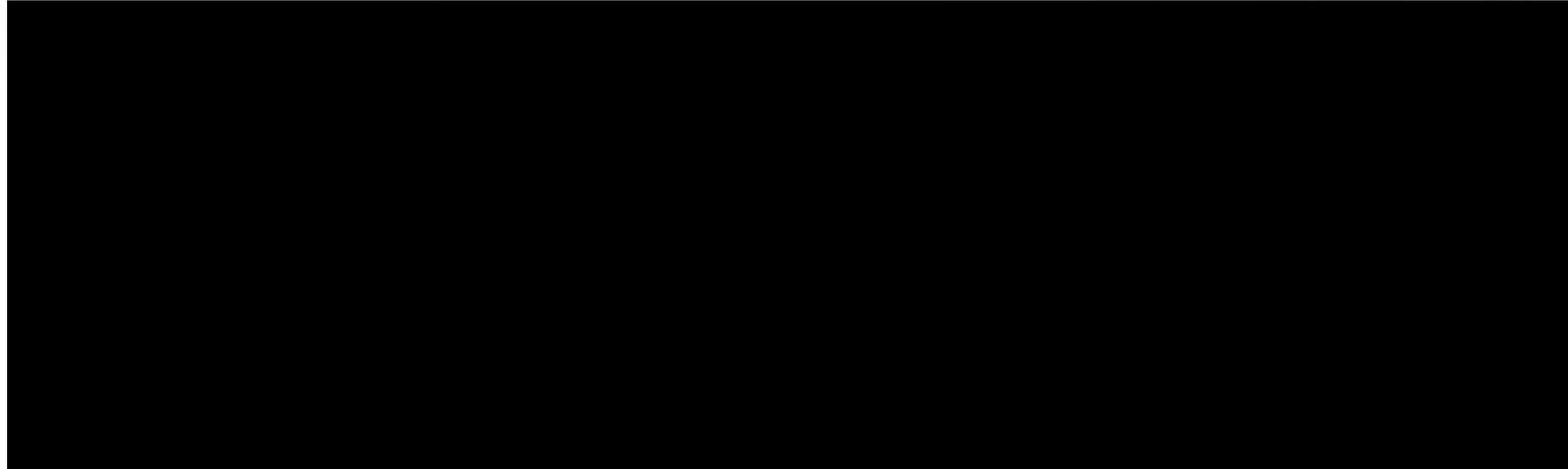
- Saut phase séchage
- Saut agent de rinçage
- Réduction consommation d'eau



## Système de nettoyage automatique totalement intégré

Nettoyage facile et entièrement automatique de la chambre de cuisson. Il suffit de sélectionner le cycle approprié et d'appuyer sur start.

- **Intégré et facile à utiliser** : Aucun dispositif ou outil supplémentaire à introduire dans l'enceinte de cuisson
- **4 cycles prédéterminés** : de 45 à 150 minutes, pour éviter les dépôts inutiles de détergent ou d'eau (avec la fonction green spirit : de 25 minutes jusqu'à 120 minutes)
- **Refroidissement automatique** de l'enceinte de cuisson : quand la température dépasse 70°C
- **Mode de veille automatique** : il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du cycle de nettoyage
- **Sécurité** : en cas de coupure de courant pendant le nettoyage, au moment où il sera rétabli, le four air-o-steam rince automatiquement l'enceinte pour éliminer tout résidu éventuel de détergent





Pour réaliser  
des performances

# D'excellentes conditions de cuisson

Pour obtenir des gâteaux mousseline quasi parfaits et des poulets à la fois juteux et croustillants, indépendamment du nombre, et réaliser un nettoyage rapide et facile à la fin d'une journée chargée !



## Ambiance de cuisson idéale

- **Contrôle précis de l'humidité** dans la chambre, quelles que soient les conditions
- **Performances de cuisson constantes** indépendamment de la charge alimentaire, garantie constante du juteux, du brunissement et du croustillant
- **Economies d'énergie et d'eau** grâce au générateur de vapeur qui ne produit que la vapeur nécessaire en tenant compte de l'humidité générée par l'aliment en tant que tel

## Comment ?

- l'air-o-climat mesure physiquement le taux réel d'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson, et réagit en conséquence en fonction de la valeur établie
- l'air-o-climat régule automatiquement l'admission d'air frais, le niveau idéal d'émission de vapeur et l'évacuation de l'humidité en excès



## Sonde lambda

La sonde Lambda est un dispositif électronique qui mesure la proportion d'oxygène contenue dans l'environnement en cours d'analyse. C'est le seul système (breveté) du marché qui garantit la mesure précise en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson, de manière à obtenir des résultats de cuisson constants, indépendamment de la charge et de la qualité des aliments.

\* Breveté (EP0701388B1 et familles relatives)



# Homogénéité constante

Système de circulation de l'air, ventilateur bifonctionnel, système antirefoulement. Trois éléments clés pour optimiser l'ambiance de cuisson quelles que soient les conditions.



## Cuisson uniforme

- **Température constante**, grâce au préchauffage de l'air frais en provenance de l'extérieur
- **Répartition uniforme de la chaleur** à l'intérieur de la chambre de cuisson, grâce au ventilateur bifonctionnel révolutionnaire et au système de circulation d'air
- Supports de plats en fils d'acier inoxydable pour une **meilleure régularité de cuisson**



air-o-flow = homogénéité constante

\* Modèle protégé (DE20302705U1 et familles apparentées)



## Comment ?

L'air-o-flow se compose de 3 éléments principaux :

- système de circulation d'air : répartit de façon égale l'air préchauffé en provenance de l'extérieur, depuis les éléments de chauffage jusque dans la chambre de cuisson
- ventilateur bifonctionnel : aspire l'air frais de l'extérieur et le répartit uniformément à l'intérieur de la chambre
- système antirefoulement : antirefoulement double pour l'entrée et l'expulsion de l'eau, afin d'éviter la contamination de la plomberie et raccorder directement l'air-o-steam® au système de drainage



# Cuisson basse température avec 50 % de perte de poids en moins

L'air-o-steam® Electrolux vous permet de standardiser la qualité de manière à accroître votre volant d'activité. Les pertes de poids sont réduites de 50 % par rapport aux cycles de cuisson traditionnels.

## Technologie

- Les procédures de cuisson LTC (basses températures) intelligentes et douces sont parfaites pour le rosbif, le filet, le rumpsteak, les gigots, les dindes, les gigots d'agneau, le gibier, le veau et le porc
- La procédure de cuisson automatique garantit des **résultats exceptionnels**, même si la charge d'aliments est diversifiée
- La cuisson basse température peut être effectuée le matin, de manière à **réaliser des économies de temps et à maximiser le déroulement des tâches** de cuisine
- L'algorithme pour l'estimation du temps de cuisson résiduel (ARTE) est un indicateur qui indique la fin du temps de cuisson, de façon à **améliorer la gestion des activités journalières**
- La LTC réduit le processus de "maturation" de la viande fraîche de 1 jour à 1 heure

## Excellente qualité alimentaire

- Les viandes conservent leur juteux après la découpe
- Epaisseur de croûte limitée (environ 1 mm)
- La viande reste tendre au niveau des articulations
- Arôme de rôti typique et excellente consistance
- Constance coloristique des tranches

## Exploitation

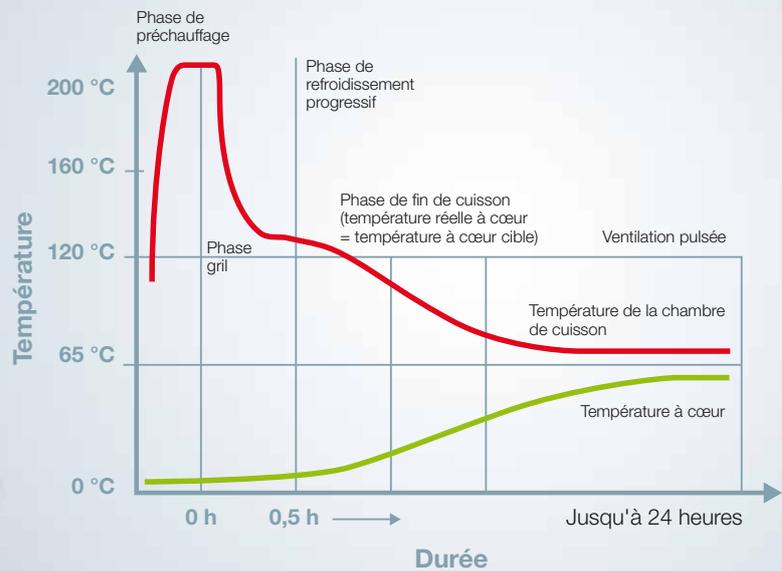
- Spécifique pour la production en quantité et lors de banquets
- Fonction de "veille" pour résoudre les éventuels problèmes de retard de service
- Allongement de la phase de conservation du "service de coupe fraîche", sur les points de vente, les stations de fabrication sur place etc.
- Perte de poids inférieure de moitié à celle enregistrée lors de cycles de cuisson traditionnels

## Sonde multiple à 6 capteurs

- 6 capteurs, espacés de 15mm, pour mesurer la température des aliments à différents niveaux
- **Surveillance précise de la température** : seule la température la plus basse est prise en compte. Ceci garantit une mesure précise de la température à cœur en temps réel, même si la sonde n'est pas introduite correctement ou si elle entre en contact avec un os ou d'autres parties susceptibles de chauffer plus vite que le reste de l'aliment



## Cuisson basse température



### Economies annuelles avec LTC

Patented\*



#### Petit restaurant

100 plats servis quotidiennement par une brigade de cuisine : 3 personnes 280 jours de travail par an

#### Grand restaurant

250 plats servis quotidiennement par une brigade de cuisine : 8 personnes 280 jours de travail par an

#### Hôtel

500 plats servis quotidiennement par une brigade de cuisine : 16 personnes 365 jours de travail par an

#### Hôpital

1000 plats servis quotidiennement par jour par une brigade de cuisine : 32 personnes 365 jours de travail par an

#### Cuisine centrale de production

3000 plats servis quotidiennement par une brigade de cuisine : 100 personnes 280 jours de travail par an

### Bases de calcul :

- Le plat consiste en : 150g de viande
- Prix du kilo de viande : 10 euros
- Cuisson basse température utilisée pour 20% de viande cuisinée par

\* Breveté (IT1395776 et familles apparentées)



# Les accessoires, un complément idéal

Les accessoires air-o-steam Touchline sont spécialement conçus pour compléter votre four et optimiser la flexibilité et l'ergonomie de la cuisine.



Plateau - face lisse



Plateau - face ondulée



Bac universel h 20 mm



Bac universel h 40 mm



Bac universel h 65 mm



Grille aluminium



Plateau perforé



Panier à friture



Plaque à pâtisserie



Plaque aluminium pour baguettes



### Système pour volailles

Electrolux propose un ensemble spécial pour la cuisson des volailles. Cet ensemble comprend :

- une grille spéciale pour disposer des volailles entières (4/8) en position verticale, de manière à obtenir une viande particulièrement tendre et juteuse, tout en assurant la dorure et le croustillant de la peau
- un filtre de friture placé dans la chambre de cuisson pour protéger les parois latérales contre la graisse
- un kit collecteur de graisse avec plateau et chariot à placer sous la grille

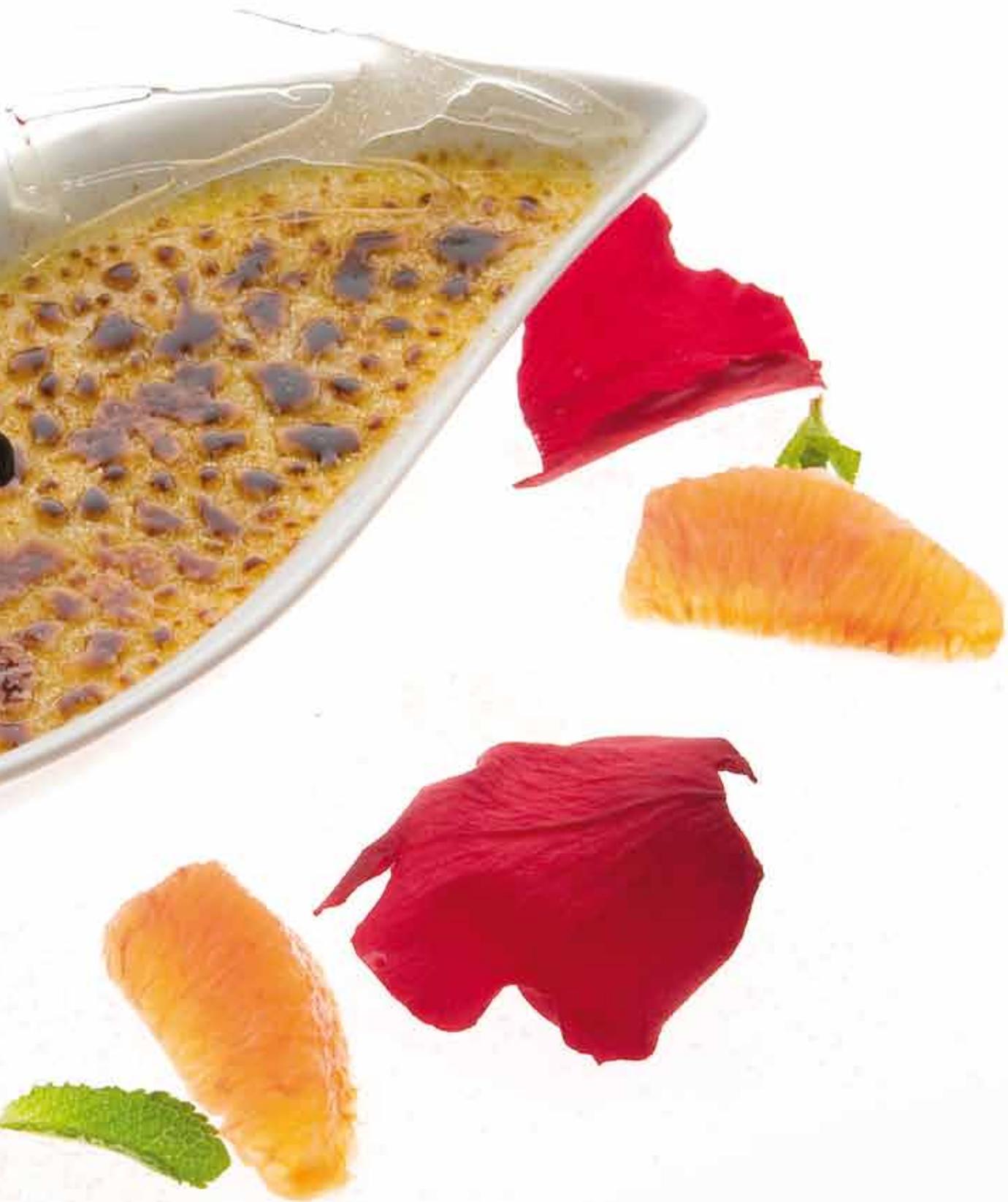


Une grille à volailles pouvant recevoir 4 ou 8 volailles



Filtre de friture et chariot de récupération de graisse





Dans la confiance

# Electrolux, avantages clients

Nous sommes convaincus qu'il s'agit de la bonne approche : être compétitif sur le marché et anticiper les exigences des clients, en matière de conception, de production, de marketing ou de services par exemple. Chez Electrolux, ce concept est dénommé "**l'obsession client**", car ce sont les demandes, les souhaits et les opinions de nos clients qui motivent nos actions et orientent le développement produits.

Production, contrôles et essais  
de fin de production  
de tous nos fours

Produire de la qualité signifie qu'il faut toujours chercher à améliorer les performances. De par le monde, "Made by Electrolux" est synonyme de technologie de pointe et de normes de qualité, de conception et de développement produits centrés sur le client. Sur la plate-forme dédiée aux fours Electrolux Professional, tous les fours sont testés individuellement sur 50 à 60 minutes d'essais et de contrôles. Toutes les fonctions sont vérifiées par des techniciens experts avant l'emballage. De plus, nous effectuons le contrôle des soudures en fin de ligne de production et au dépôt. Chez Electrolux, le haut niveau de qualité normatif remplit toujours les conditions des clients les plus exigeants.

Service de prévente :  
plus de 1.000 spécialistes  
prêts à porter assistance aux clients

Une équipe de **plus de 1.000 techniciens spécialisés** de par le monde dont le seul objectif est le suivant : concevoir des applications simples à utiliser, fonctionnelles et totalement fiables. Les ingénieurs de conception, les techniciens et les chefs collaborent en permanence pour garantir la conformité absolue des produits Electrolux par rapport aux spécifications professionnelles. Ces spécialistes sont parfaitement formés pour assister les clients dans l'établissement du cycle de travail et proposer les équipements les plus fonctionnels en fonction des spécifications exigées, qu'il s'agisse d'un petit restaurant ou d'une grande collectivité.



Logiciel de projet & d'estimation  
pour solutions de cuisine





## Service après-vente : proche du client, quel que soit l'endroit au monde

Quand nous parlons de la fiabilité d'Electrolux Professional et de présence globale, nous parlons du **plus grand réseau de service au monde**. Ce dernier regroupe des partenaires spécialisés et qualifiés qui s'engagent au quotidien dans différentes tâches : qu'il s'agisse de mises en place, de pièces de rechange et d'entretien. Leur objectif commun est d'assurer un service à la clientèle efficace et une assistance technique rapide. L'air-o-steam Touchline est livré, installé et supervisé avec efficacité, par un réseau de service après-vente mondial qui garantit des conseils rapides et experts dans le monde entier.

- 1.139 centres de services agréés
- plus de 5.000 techniciens experts
- disponibilité des pièces de rechange 10 ans après la fin de la production
- 44.000 pièces de rechange en stock
- livraison sous 24/48 heures dans le monde entier

## Electrolux Chef Academy : séminaires en direct et expériences de chef à chef

CHEFACADEMY

L'Electrolux Chef Academy a été créée avec un objectif précis : offrir ce qu'il y a de mieux en matière de : hospitalité, enseignement et services d'information. Parmi ces activités, citons par exemple les **séminaires** dédiés gratuits pour les professionnels de la restauration, les **démonstrations en direct** et les **consignes** détaillées proposés à plus de 6.000 invités chaque année. Vous pouvez essayer le four air-o-steam Touchline en suivant les instructions d'un Electrolux Executive Chef, membre d'une équipe de professionnels, qui vous fera bénéficier de l'expérience d'hôtels et de restaurants "étoilés" et d'informations sur les concepts les plus innovants en matière de technologie de cuisine. Composition d'un séminaire air-o-steam

- Démonstration technique : fonctions d'affichage, procédures de travail, accessoires, entretien.
- Démonstration culinaire : techniques de cuisson, ingrédients, planification de la nouvelle charge de travail en cuisine, démonstrations de cuisson en direct.
- En achetant le four Touchline, devenez VIP Electrolux. Vous pourrez visualiser et télécharger des recettes, contacter un Chef exclusif Electrolux et encore plus en visitant votre espace personnel sur [www.electrolux-touchline.com](http://www.electrolux-touchline.com)



# Electrolux est synonyme de tranquillité d'esprit

Electrolux est le leader mondial dans les applications domestiques et professionnelles. Chaque année, la société vend plus de 40 millions de produits à des clients sur plus de 150 marchés. Nous centrons nos efforts sur des innovations parfaitement conçues, sur la base de connaissances de consommation approfondies, de manière à satisfaire les exigences réelles des consommateurs et des professionnels.

## 90 années d'innovation et de design

Axel Wenner-Gren, le père fondateur d'Electrolux, a établi des principes de conduite qui restent en application de nos jours. Il rêvait d'améliorer la qualité de la vie domestique de par le monde. Après 90 ans d'existence, Electrolux est leader mondial dans la fabrication d'appareils domestiques et professionnels.

En disant que "nous pensons à vous", nous définissons l'offre d'Electrolux : focalisation constante sur le consommateur, qu'il s'agisse de développement produit, de design, de production, de marketing, de logistique ou d'entretien.

## Durabilité

Notre objectif consiste à apporter une contribution positive au développement durable, tant par le biais de nos actions que de nos produits.

Nous travaillons constamment à réduire la consommation d'énergie de nos produits et les émissions de nos usines ; nous veillons à ce que nos employés et partenaires commerciaux soient correctement traités ; nous sommes attentifs à entretenir de bonnes relations de voisinage avec les communautés dans lesquelles nous opérons. C'est ainsi que nous appliquons les concepts de durabilité et affirmons traiter les problèmes clés de notre entreprise.

Les codes, politiques et initiatives de groupe nous permettent de concevoir un environnement de travail respectueux de l'environnement, conforme à l'éthique, centré sur la personne et sécurisé là où nous opérons. Nous appliquons des systèmes de gestion de qualité basés sur les normes ISO14001 et ISO9001. De plus, notre programme maison ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment, c'est-à-dire prise de conscience, apprentissage, rétroaction et évaluation) assure l'uniformité des codes de conduite, et nous traitons les problèmes environnementaux sur la base du système EPA (évaluation des performances environnementales).

Quel que soit le lieu où nous opérons dans le monde, nous veillons toujours à nous conduire de façon responsable. Cette manière de procéder consiste aussi à encourager, surveiller et suivre nos fournisseurs qui doivent prouver leur niveau de conformité par rapport aux normes applicables aux lieux de travail et à la protection de l'environnement. Nous estimons qu'en conduisant nos affaires de la sorte nous réduisons les risques et ménageons la viabilité de notre entreprise sur le long terme.

Ci-après, quelques preuves de reconnaissance.





#### INDICE MONDIAL DE VIABILITE DOW JONES

En 2009, Electrolux apparaît pour la dixième fois dans le prestigieux indice mondial de viabilité Dow Jones, qui est le premier indice boursier regroupant les entreprises leaders mondiales gérées selon des principes d'approche responsables et durables, plus particulièrement pour ce qui concerne les problèmes sociaux et environnementaux.



#### UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux participe à l'initiative internationale "United Nations Global Compact" qui rassemble des sociétés, des organismes des Nations Unies, des sociétés civiles et de travail pour la promotion de dix principes dans le domaine des droits de l'homme, du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.



#### WWF

Depuis 1993, Electrolux et WWF collaborent pour promouvoir l'amélioration des actions de sensibilisation à l'environnement. Ces activités ont débuté alors qu'il n'existait pas d'autres certifications, et WWF a sélectionné les produits les plus écologiques à recommander aux consommateurs les plus sensibles à l'efficacité énergétique.



#### PRIX POUR LA GESTION DURABLE DE L'ENVIRONNEMENT

En 2007, la Commission européenne a délégué ce prix à Electrolux dans la catégorie "Engagement de l'entreprise", pour récompenser la société pour la persistance de ses efforts en matière de réduction de la consommation énergétique dans les usines, les produits et les services, et en matière de sensibilisation des consommateurs dans le domaine du développement durable.



#### FTSE4Good

##### FTSE 4 GOOD

Depuis 2000, Electrolux fait partie de l'indice boursier FTSE4Good qui mesure et récompense les performances des entreprises qui se conforment à des normes de responsabilité des sociétés reconnues au niveau mondial. FTSE est une société indépendante détenue par le London Stock Exchange et Financial Times.



##### KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux est inclus dans l'indice KLD Global Climate 100 qui identifie les 100 entreprises au monde qui œuvrent le plus à la réduction immédiate et à long terme des causes de changements climatiques. En partenariat avec le GENI (Global Energy Network Institute), KLD a créé l'indice KLD Global Climate 100 pour aider à la réalisation d'investissements durables.



#### CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE ISO 14001

Depuis 1995, les usines Electrolux Professional ont obtenu cette importante certification qui aide les entreprises à améliorer la qualité de leur environnement. Début 1996, l'eau et la consommation énergétique utilisées pour produire chaque pièce ont été réduites de 50 et de 20 % respectivement.



#### RoHS (REDUCTION DES SUBSTANCES DANGEREUSES)

Electrolux est conforme à la directive Européenne RoHS. De par sa présence au niveau mondial Electrolux Professionnel en amplifie les effets et se transforme en amplificateur de «sensibilisation environnementale».



#### RECYCLAGE

Conformément à la politique de l'entreprise et compte tenu de leur nature, les solutions conçues par Electrolux Professional garantissent un haut niveau de recyclage des pièces constitutives (jusqu'à 95 %).



#### GASTEC (PAYS BAS)

Les brûleurs gaz des fours Air-O-Steam ont obtenu une double certification pour leur haute efficacité et la réduction des émissions polluantes (CO et NOx).



#### ECA

Les four gaz air-o-system sont inclus dans la liste ETL (Energy Control List) Certification du Royaume uni pour des produits offrant des économies d'énergie et des réductions d'émissions de CO<sub>2</sub> sur le long terme.



#### EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE), PAYS-BAS

Ce programme de bonification fiscale fournit des incitations financières directes aux entreprises néerlandaises qui investissent dans les réductions énergétiques et les équipements durables.



#### GO' ENERGIMÆRK (THE DANISH ENERGY SAVING LABEL, GROUPE DANOIS POUR LES REDUCTIONS ENERGETIQUES), DANEMARK

Il s'agit d'un groupe indépendant placé sous l'autorité du ministère en charge des problèmes climatiques et énergétiques. Il travaille à promouvoir l'utilisation plus efficace de l'électricité. Consultez la liste complète des produits recommandés sur [www.savingtrust.dk](http://www.savingtrust.dk)





Gamme et accessoires

# Une gamme complète



**6 GN 1/1 - électricité/gaz**  
Dimensions extérieures (lxpxh)  
898x915x808 mm



**10 GN 1/1 - électricité/gaz**  
Dimensions extérieures (lxpxh)  
898x915x1058 mm



**10 GN 2/1 - électricité/gaz**  
Dimensions extérieures (lxpxh)  
1208x1065x1058 mm

## Fonctions spéciales

### Modes de cuisson

- Cycles de convection (25 à 300°C) avec air-o-clima
- Cycles Combi (25 à 300°C) avec air-o-clima
- Cycle vapeur (100°C)
- Cycle vapeur basse température (25 à 99°C)
- Vapeur haute température (101 à 130°C)
- Cuisson automatique
- Cycle régénératif
- Cycle d'essai
- Cuisson basse température (LTC)
- Préchauffage automatique
- Refroidissement rapide automatique

### Fonctions supplémentaires

- air-o-clima : commande de l'humidité réelle
- Commande de valve de mise à l'air libre de la chambre de cuisson
- Sonde multicapteurs à 6 points
- air-o-clean : système de nettoyage automatique intégré
- Fonctions de nettoyage écologique

- ECO-Delta : maintient l'homogénéité entre la température de la chambre de cuisson et la température à cœur des aliments
- Pause
- Injection d'eau manuelle de 20" à 60"
- Ventilation pulsée
- 1/2 vitesse ventilateur
- 1/2 puissance
- Refroidissement rapide
- Bibliothèque des programmes-espaces libres pour 1000 programmes, 16 étapes
- Diagnostic de niveau d'échelle automatique
- Purge manuelle du générateur de vapeur
- Prééquipé pour régulateur d'énergie
- Système de désactivation de vapeur automatique
- Système de diagnostic automatique
- Contrôle de sécurité des aliments
- Port USB
- Téléchargement HACCP
- EKIS (option)

### Autres caractéristiques

- Interrupteur marche/arrêt
- Panneau de commande avec écran

digital haute définition

- Symboles intuitifs
- Valeurs préréglées et réelles affichées simultanément (mode expert)
- Réglage du temps de cuisson en h/min, min/s ou en continu
- Voyants d'avertissement
- Affichage multilingue
- Panneau lisse sans boutons et commutateurs
- Heure au format 24 h
- Générateur de vapeur très performant avec apport d'eau automatique
- Tuyauteries souples intégrées, avec fonction retour et arrêt de l'eau automatique et position de verrouillage (modèles 6 et 10 GN)
- Tuyauterie souple extérieure (options pour modèles 20 GN)
- air-o-flow : ventilation pour une meilleure uniformité
- Ventilateur bifonctionnel
- Filtres de friture (option)
- Porte à double vitrage et circulation d'air intégrée avec panneau intérieur à charnière
- Poignée de porte pour ouverture et fermeture d'une seule main (modèles 6 et 10 GN)
- Poignée de porte pour ouverture



**20 GN 1/1 - électricité/gaz**  
Dimensions extérieures (lxpxh)  
993x957x1795 mm



**20 GN 2/1 - électricité/gaz**  
Dimensions extérieures (lxpxh)  
1243x1107x1795 mm

- et fermeture d'une seule main avec verrouillage (modèle 20 GN)
- Ouverture en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur (option pour modèles 6 et 10 GN)
- Sur la porte, cuvette de propreté avec purge automatique (modèles 6 et 10 GN)
- Positions de fermeture de porte à 60°/110°/108°
- Panneaux extérieurs en AISI 304
- Chambre de combustion en AISI 304
- Enceinte de cuisson hygiénique sans vapeur avec coins arrondis
- Eclairage halogène de l'enceinte de cuisson avec vitre céramique, incassable
- Enceinte de cuisson en forme de réservoir pour éviter les débordements
- Supports de plats en fils d'acier inoxydables, pour un nettoyage facilité et une cuisson homogène (modèles 6 et 10 GN)
- Support de four mobile (modèle 20GN) avec butée pour plats Angles arrondis
- Cuvette de propreté intégrée avec vidange
- Rail intégré latéral pour support de four mobile (modèles 20GN)
- Blindage de porte inclus (modèles 20 GN)

- Tiroir à détergent (modèles 6 et 10 GN)
- Système de raccordement rapide pour détergents (modèles 20 GN)
- Brûleurs à cavité, à efficacité élevée et faibles émissions
- Brûleurs, à efficacité élevée et faible émission de vapeurs

#### Raccordement et installation, repères de conformité

- ETL et Hygiène ETL
- Sécurité électrique : IMQ
- Sécurité liée au gaz : étiquette haute efficacité AQ Gastec et étiquette faibles émissions
- Equipements pour raccordement à l'eau froide et/ou chaude. 2 kits de canalisation inclus
- Protection contre l'eau, classe IPX5.
- Pieds à hauteur réglable (modèles 20 GN)
- Manuel, schémas de raccordement, guide utilisateur
- Montages empilés : 6 sur 6 GN1/1, 6 sur 10 GN 1/1

## Montage en tour



air-o-steam 6 GN +  
air-o-steam 6 GN



air-o-steam 6 GN +  
air-o-steam 10 GN



air-o-steam 6 GN +  
air-o-chill 6 GN

# Les accessoires, un complément idéal

L'air-o-steam Touchline est livré avec un jeu d'accessoires permettant d'améliorer la cuisson, pour la préparation d'un banquet avec de grandes quantités ou dans une cuisine de restaurant sur la base des cuissons journalières.



Support armoire pour fours  
6 et 10 GN 1/1



Support armoire chauffante  
avec humidificateur pour fours  
6 et 10 GN 1/1



Support avec glissières pour  
fours 6 et 10 G/N 1/1



Chariot pour support roulant  
et couverture thermique



Support de banquet  
et chariot pour plateaux



Chariot avec structure pour  
fours (GN, 400x600 mm)



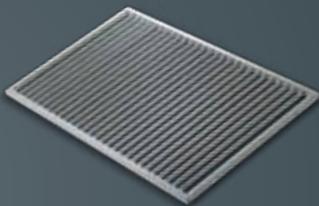
Support guide pour structure mobile, pour fours 6 et 10 GN 1/1



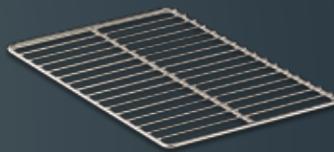
Kit de récupération de graisse avec chariot et plateau



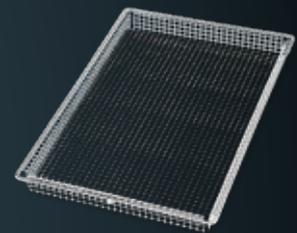
Unité externe de pulvérisation



Grille aluminium GN 1/1



Grille GN 1/1 inox



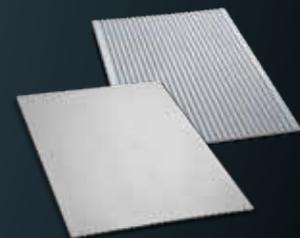
Panier à friture GN 1/1



Plaque aluminium perforée, avec couche silicone pour baguettes



Plateau aluminium 400x600x200 mm



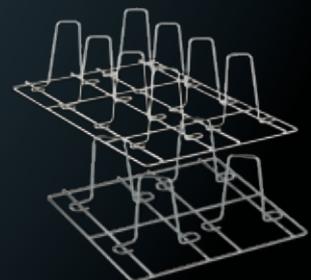
Grille de friture GN 1/ - face ondulée et lisse



Bacs perforés



Bacs antiadhésifs universels (hauteur 20, 40 ou 65 mm)



Grille pour 8 volailles GN 1/1  
Grille pour 4 volailles GN 1/2

