



Electrolux

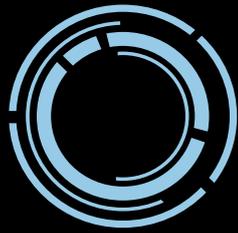
air-o-steam TOUCHLINE



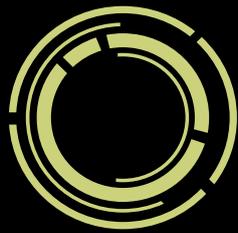
Berühren Sie
die Zukunft

Mit einer Berührung:
Hightech intuitiv steuern





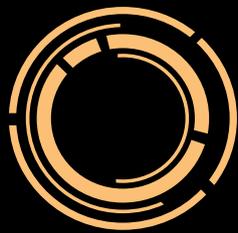
08 | Mit einer Berührung:
Einfachheit



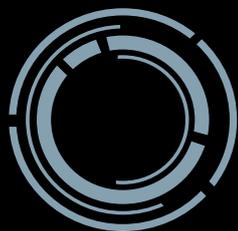
22 | Mit einer Berührung:
Nachhaltigkeit



26 | Mit einer Berührung:
Leistung



36 | Mit einer Berührung:
Zuverlässigkeit



42 | Serie und Zubehör



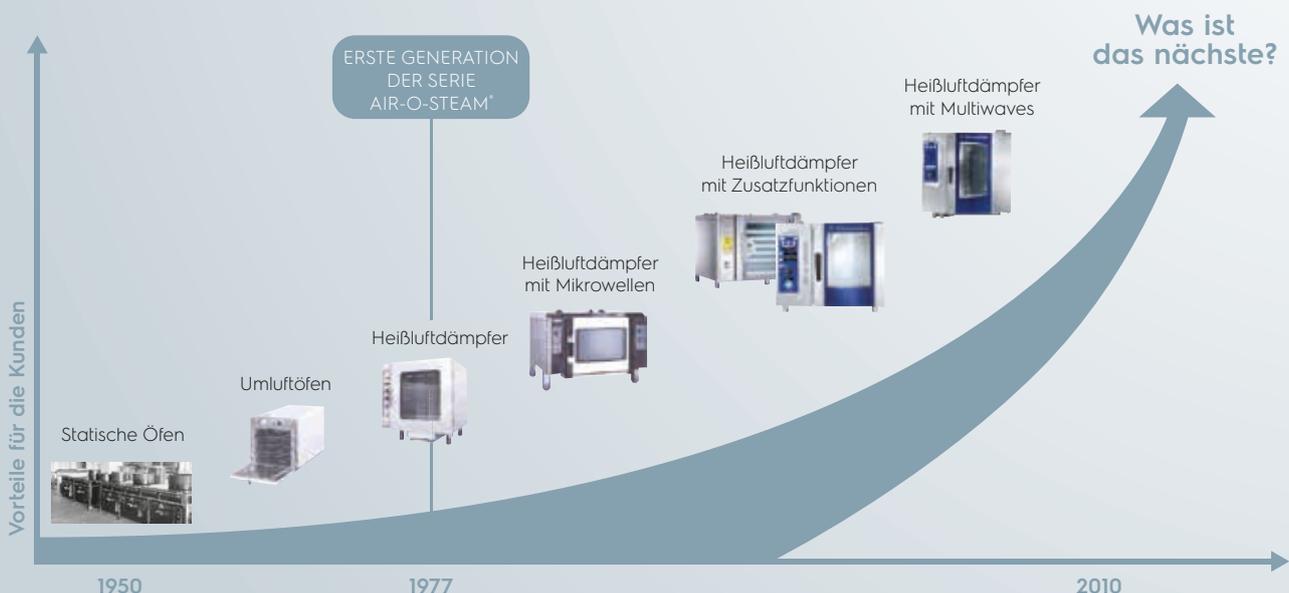
air-o-steam

TOUCHLINE

Unerreichte Erfahrung bei Heißluftdämpfern.
Aus 60 Jahren Großküchengeschichte haben wir ein fundamentales
Konzept entwickelt: Einfachheit.

Nur wer eine bedeutende Vergangenheit hat, kann besser in die Zukunft schauen. Als Hersteller von Umluftöfen und Heißluftdämpfern seit 1950 mangelt es Electrolux nicht an Erfahrung und Electrolux ist heute weltweit anerkannt als Marktführer in hochmoderner Technologie. Der air-o-steam® ist einer der besten und ökologischsten Heißluftdämpfer, die heute auf dem Markt sind - entstanden 1977 mit einer echten Feuchtigkeitskontrolle. Seitdem waren Heißluftdämpfer unsere Stärke. Aber was fehlte? Einfachheit: ein intuitiver Heißluftdämpfer, klar und sofort einsetzbar, ohne dass eine Bedienungsanleitung benötigt wird. So können wir den neuen **air-o-steam® Touchline** beschreiben: eine Revolution, die einschneidende Änderungen in der Wahrnehmung der Dämpfertechnologie verursachen wird. Er ist die Antwort auf die wirklichen Anforderungen der Kunden,

dabei werden die Schlüsselfunktionen des Originals air-o-steam® beibehalten, die bereits die Großküchen-Industrie revolutioniert haben. Der **air-o-steam® Touchline** fasst die weltweite kulinarische Erfahrung von Electrolux zusammen. Verabschieden Sie sich von konventionellen Einstellungen, kompliziertem Programmieren, der Überwachung von Garprozessen und Routinejobs. Ein einziger „Touch“ ist alles, was Sie mit **air-o-steam® Touchline** benötigen: die einfache Bedienblende verwendet die gleiche intuitive Technologie wie top aktuelle Mobiltelefone. Sie bestimmen durch Wahl einer der drei Garmethoden, welche Art des Kochens Sie bevorzugen: automatisch, programmiert oder manuell. Und nun entdecken Sie die Einfachheit, Nachhaltigkeit, Leistung und Zuverlässigkeit der Touchline.





Touch-Technologie



Der bediener- und reinigungsfreundliche, kratzfeste High Definition Touch Screen bietet **262.000 lebhafte Farben**, international geltende Symbole und Abbildungen und die Möglichkeit, zwischen **30 Sprachen** zu wählen. Dieses äußerst intuitive Nutzerinterface macht Bedienungsanleitungen überflüssig.

Eingebauter Dampferzeuger



Der Hochleistungs-Dampferzeuger garantiert **zu jeder Zeit** eine kontinuierliche Zufuhr von Dampf. Das automatische Kalkdiagnosesystem ermittelt alle Kalkbildungen und zeigt sie an.

USB



Durch einen einfachen USB-Anschluss können bis zu **1.000 individuelle Rezepte** gespeichert, **an andere Heißluftdämpfer übermittelt**, reproduziert und sogar per E-Mail versandt werden. So können die Rezepte in jeder mit Touchline ausgestatteten Küche angewandt werden. Gleichmäßige Garergebnisse, gleiche Qualität und gleicher Geschmack in unterschiedlichen Restaurants garantiert.

Gasbrenner



Die Gasbrenner des air-o-steam Touchline mit **hohem Wirkungsgrad und niedriger Emission** sichern eine 10 Mal niedrigere CO Emission als das von Gastec (staatliche niederländische Zertifizierung, die strengste in Europa) gesetzte Limit und eine 100 Mal niedrigere als das europäische Standard-Limit.

*Patent angemeldet (EPI956300A2 und zugehörige)

Zubehör



Dank der **äußerst umfangreichen Zubehörpalette** erfüllt der air-o-steam Touchline selbst die Anforderungen anspruchsvollster Kunden und verbessert die Ergonomie und Flexibilität in der Küche.

Cook & Chill



air-o-steam Touchline Geräte und air-o-chill Schockkühler sind perfekt aufeinander abgestimmt für einen **komplett integrierten Cook & Chill Prozess**. Cook & Chill optimiert Qualität und Arbeitsabläufe, verlängert die Haltbarkeit der Speisen, vereinfacht das Handling, verringert das Abfallaufkommen und sorgt für finanzielle Einsparungen.



air-o-flow

Dieses System garantiert dank des revolutionären bi-funktionalen Lüfters und des Luftleitersystems eine **gleichmäßige Wärmeverteilung** und gleichbleibende Temperatur im Garraum. So werden immer eine große Gleichmäßigkeit im Garergebnis und ausgezeichnete Ergebnisse in Bräunung, Knusprigkeitsgrad, Aroma und Geschmack erzielt.



Multisensor

Der 6-Punkte-Kerntemperaturfühler stellt jederzeit **exakte Messungen der Kerntemperatur** sicher und garantiert so Lebensmittelsicherheit, hohe Präzision mit optimalen Ergebnissen in der Garqualität und einen geringeren Gewichtsverlust.



air-o-clean

Das komplett **integrierte, vollautomatische Reinigungssystem** bietet effektive Reinigungsergebnisse. Die mittels Wasserdruck rotierenden Sprüharme entfernen zuverlässig Chemikalienreste aus dem Garraum.



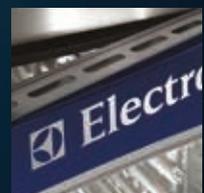
Lambdafühler

Lambdafühler für **exakte Feuchtigkeitsmessung** im Garraum, eine Garantie für jederzeit perfekte Garbedingungen.



Doppelglastür

Die Doppelglasscheibe mit ihrem eingebauten Frischluftkanal **verhindert ein Verbrenungsrisiko** während des Betriebs. Die aufklappbare Innenscheibe **erleichtert die Reinigung**.



Eingebaute Schlauchbrause

Eingebaute Brause mit automatischer Aufwicklung und Wasserstoppfunktion in der festgestellten Position für **einfache Reinigung** des Garraum (in 6 x und 10 x GN Modellen).







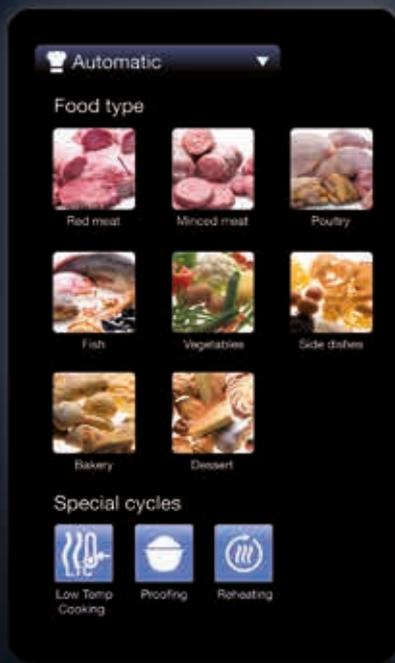
Mit einer Berührung:
Einfachheit

Mit einer Berührung. Es ist ganz einfach.



Mit air-o-steam Touchline beginnt eine neue Ära Heißluftdämpfer, die für alle professionellen Küchen eine einfache und intuitive Art des Kochens garantiert: Schnellrestaurants, Großküchen der Gemeinschaftsverpflegung und sogar Spitzenrestaurants mit erfahrenen Sterneköchen werden begeistert sein. Mit Touchline gehören häufige Überprüfungen und Änderungen der Garvorgänge sowie viele Routineaufgaben und komplizierte Programmierungen der Vergangenheit an: nur drei einfache Schritte sind nötig, um die kompliziertesten Garprozesse zu starten.

Automatischer Modus



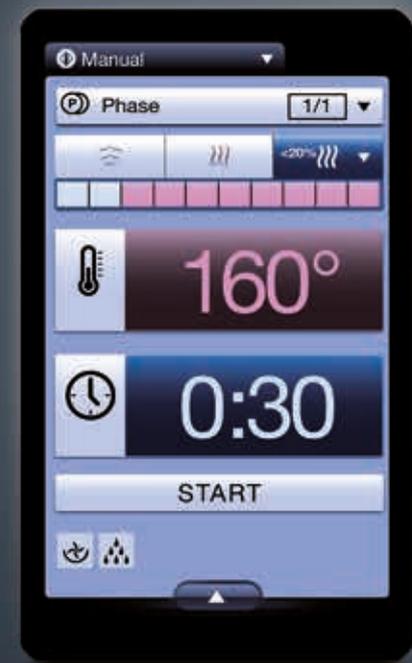
Die perfekte Lösung für jeden, der wenig oder gar keine Erfahrung in der Küche hat. Das Gerät denkt und arbeitet wie ein wirklicher Koch, Ihr gewissenhafter Küchenchef!

Programm-Modus



Qualität und Geschmack werden beliebig oft wiederholt. Sie bestimmen einfach Ihre individuellen Rezepte und speichern und übermitteln sie an andere Touchline Heißluftdämpfer über einen einfachen USB-Anschluss.

Manueller Modus



Speziell für die anspruchsvollsten Köche, die bis zum allerkleinsten Detail ihre eigene Kreativität ausprobieren und immer ein Auge auf alles haben möchten!

Das **einfache, glatte Design** des air-o-steam Touchline erleichtert das Leben: keine Knebel, keine Tasten, keine Komplikationen.

Das Herz des Heißluftdämpfers ist die große, klare **High Definition Touch Screen Steuerung**, die in Zusammenarbeit mit einem der fortschrittlichsten Softwareunternehmen entwickelt worden ist.

So wie in den neuesten Mobiltelefonen ist das Nutzerinterface von Touchline vollkommen **intuitiv und einfach** zu bedienen: Garzyklen, Temperatur und Zeit sind aus der Entfernung klar sichtbar, sogar aus

extremen Betrachtungswinkeln, und können in wenigen Sekunden vollständig eingestellt werden.

Die Bedienblende kann **ganz individualisiert** werden: Sie visualisieren nur die bevorzugten Funktionen und Einstellungen, deaktivieren die Startfunktion, und das Gerät startet sofort nach Schließen der Tür. Sie behalten die Rezepte Woche für Woche entsprechend Ihrer Menüs.

Teure Anwenderschulungen sind nicht erforderlich: selbst Zeitpersonal kann mit dem air-o-steam Touchline arbeiten.



MultiTimer

Verbesserte Flexibilität bei der Planung und Durchführung mehrerer Kochprozesse während der Stoßzeiten. Bis zu 14 Timereinstellungen mit Produktzuordnung sind möglich.



Individuelle Lösungen

Sämtliche Nutzerinterface-Funktionen können **ganz und gar personalisiert** werden: Ihre Bedienblende wird einzigartig und sehr speziell sein, genau wie Ihr Fingerabdruck.



Tragbarkeit des Geräts

„Stecken Sie Ihren Heißluftdämpfer in Ihre Tasche“, indem Sie Ihre **eigenen Rezepte** auf einem USB-Stick speichern und sie in irgendeinem anderen Touchline Gerät irgendwo in der Welt **reproduzieren**.



Verschiedene Sprachen

air-o-steam Touchline ist eine wirkliche Lösung für den Weltmarkt: Sie können zwischen **30 verschiedenen Sprachen** wählen, einschließlich orientalischer.



Aufheizzeit-Automatik

Die Garzeit startet erst, wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (besonders wichtig bei **häufigem Öffnen der Tür**).



Geführtes Entkalken

Diese Funktion begleitet Sie in fünf einfachen Schritten durch die Entkalkung des Boilers. (über den Bereich „Settings“)

Automatischer Modus

Bereiten Sie jeden Tag in völliger Ruhe eine große Menge verschiedener Menüs mit einem einfachen Finger-„Touch“ zu. Sie können sicher sein, dass zu jeder Zeit ausgezeichnete Qualität und hervorragender Geschmack erreicht werden!

Mit dem automatischen Modus kocht es sich am leichtesten. Er bietet **8 verschiedene Garkategorien** mit unterschiedlichen Produktarten und **3 Spezialzyklen** (Niedertemperatur, Regenerieren und Gären). Lassen Sie das Gerät alles machen, während Sie sich entspannen mit der Gewissheit, dass alles unter Kontrolle ist! Das Gerät wird die Produktart und Chargengröße automatisch ermitteln.

Wählen Sie die Produktfamilie, Garmodus und Produktart, und drücken Sie „Start“. Garzeit, Temperatur und das ideale Garklima werden dann berechnet und automatisch und kontinuierlich angeglich. Alle Rezepte sind von den erfahrenen Küchenmeistern von Electrolux getestet und optimiert worden - eine Garantie für **allzeit beste Qualität**.



Reis

- Symbol BEILAGEN wählen
- REIS wählen
- PILAF wählen
- START drücken



Hähnchenflügel

- Symbol BEILAGEN wählen
- FINGER FOOD wählen
- HÄHNCHENFLÜGEL wählen
- START drücken



Speck und Eier

- ROTES FLESICH wählen
- SPECK wählen
- START drücken



Käsekuchen

- DESSERT wählen
- KÄSEKUCHEN wählen
- START drücken



Schritt 1 ▶ Schritt 2 ▶ Schritt 3



Programm-Modus

Fügen Sie bis zu 1.000 individuelle Rezepte hinzu, speichern und übermitteln Sie sie an andere Heißluftdämpfer mit einem einfachen USB-Stick. Ihre Qualität ist jederzeit garantiert!

Der Programmiermodus ermöglicht Ihnen, Ihre bevorzugten Rezepte zu speichern und sie in jeder anderen mit Touchline-Geräten ausgestatteten Küche in der ganzen Welt zu reproduzieren, ohne dass eine zusätzliche Software benötigt wird. Der Programm-Modus ist die ideale Lösung, wenn Sie die **Wiederholbarkeit der Menüs** sowie eine große Produktivität wünschen und Sie nicht in jeder Küche auf die Erfahrung eines Küchenchefs zählen können. Der Bediener braucht nur das Rezept zu wählen und Start zu drücken. Der Touchline übernimmt den Rest!



Ihr Dämpfer wird mobil

air-o-steam Touchline ist der einzige Heißluftdämpfer, der Platz für 1.000 Rezepte bietet, die auf einem USB-Stick gespeichert, reproduziert oder per E-Mail versandt werden können. So können **Gleichmäßigkeit** und **identische Standards bei Garverfahren und Qualität an verschiedenen Orten** garantiert werden.



Pizza

- PIZZA wählen
- START drücken



Fisch

- OFEN GEBACKENE SEEBRASSE wählen
- START drücken



Quiche
Lorraine

- QUICHE LORRAINE wählen
- START drücken



Schokoladen-
kuchen

- SCHOKOLADENKUCHEN wählen
- START drücken



Schritt 1 ▶ Schritt 2

Manueller Modus

Setzt die Kreativität anspruchsvollster Köche frei, die eine vollständige Kontrolle bis ins kleinste Detail über ihr „Meisterstück“ haben möchten.

Der manuelle Modus steht für die traditionelle Art zu kochen, geeignet für den **erfahrenen Koch**, der das Gerät auf Fingerdruck unter ständiger Kontrolle haben und gleichzeitig auch die Tagesroutine in seiner Küche überwachen möchte. Letztlich zählt das Endergebnis, und das muss ausgezeichnet sein. Das **perfekte Management**

von Temperatur, Zeit und Garklima und eine gleichmäßige Wärmeverteilung sind ein Muss. Mit dem air-o-steam Touchline wird jede Sekunde optimiert: das Gerät **prüft** und regelt den Garvorgang (Garraumtemperatur, Feuchte, Kerntemperatur etc.) **10 Mal pro Sekunde**, d. h., 600 Mal pro Minute oder 36.000 Mal pro Stunde!



Nudeln mit
Muscheln
(sous-vide)

- Garzyklus einstellen: DAMPF
- Temperatur einstellen: 92 °C
- Zeit einstellen: 12'
- START drücken



Fasan
(sous-vide und
braten)

- Garzyklus einstellen: DAMPF
- Temperatur einstellen: 65 °C
- Zeiteinstellen: 45'
- START drücken



Spargelflan

- Garzyklus einstellen: DAMPF
- Temperatur einstellen: 85 °C
- Zeit einstellen: 30'
- START drücken



Muffin

- Garzyklus einstellen: HEISSLUFT
- Feuchtigkeitsgrad einstellen: 30 %
- Temperatur einstellen: 160 °C
- Zeit einstellen: 20' • START drücken



Schritt 1 ▶ Schritt 2 ▶ Schritt 3 ▶ Schritt 4

MultiTimer

Verbesserte Flexibilität in der Planung und Durchführung mehrerer Kochprozesse während der Stoßzeiten. (bis zu 14 Timereinstellungen möglich)

Sie haben die Möglichkeit jede Timereinstellung einem Produkt zuzuordnen, um bei der Zubereitung verschiedener Produkte die Übersicht zu bewahren. Das Gerät signalisiert den Ablauf jeder eingestellten Kochzeit. Die voreingestellten Kochzeiten können gespeichert werden, das gibt Ihnen die Möglichkeit das Zeitmanagement für Ihre Speisenzubereitung sowohl während der Stoßzeiten als auch während der Vorbereitungszeiten zu optimieren. (Software-Release 5.1). Die Funktionen der aktualisierten Benutzerschnittstelle können personalisiert werden, um die Bedienung des Heißluftdämpfers an die Anforderungen Ihres Küchenalltags anzupassen.



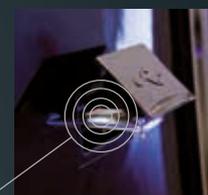
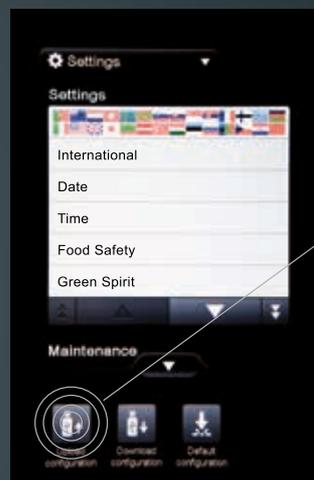
NEU

Das Arbeiten mit der Multitimer-Funktion gibt Ihnen die Möglichkeit Ihre Kochvorgänge über Zeiteinstellung kontinuierlich unter Kontrolle zu halten, sie zu speichern und jederzeit zu wiederholen.

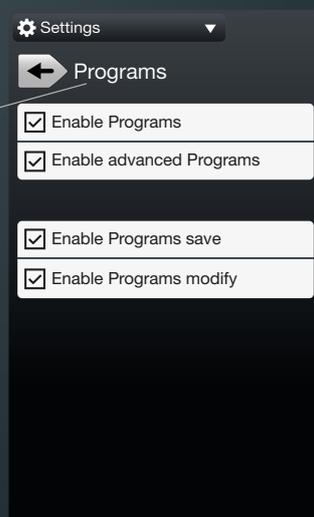
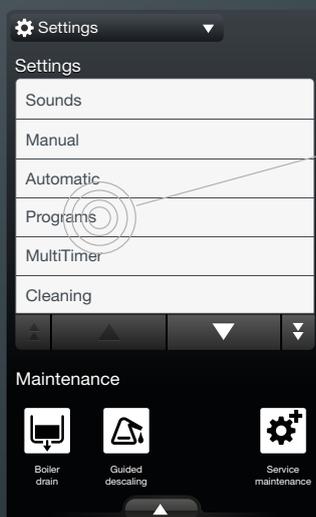
Make it mine

Alle Funktionen der Benutzerschnittstelle können vollständig an Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Ihr air-o-steam Touchline Ofen kann einzigartig und sehr speziell sein, genau wie Ihr Fingerabdruck!

Organisieren Sie Ihre Bedienblende so, dass nur die von Ihnen gewünschten Funktionen und Einstellungen am Display zu sehen sind; deaktivieren Sie die Start-Funktion, und Ihr Gerät startet, sobald die Tür geschlossen wird; sperren Sie die Funktionen Ändern und Löschen von Programmen - und vieles mehr.



Nachdem Sie die Ofenkonfiguration auf Ihren persönlichen Bedarf eingerichtet haben, können Sie die Einstellungen auf einen USB-Stick laden, und so auf andere Touchline Öfen übertragen.



Lebensmittel- sicherheit

HACCP

FSC

Sollten wir nicht jedem sichere und gesunde Mahlzeiten garantieren? Mit dem Touchline ist das ganz einfach. Der einzige Heißluftdämpfer auf dem Markt, der durch das automatische Kontrollsystem eine zu 100 % zertifizierte Lebensmittelsicherheit nach HACCP-Standards garantiert!



HACCP

Risikoanalyse und Kontrolle kritischer Punkte (HACCP) ist ein systematischer, präventiver Lösungsweg für Lebensmittelsicherheit, mit dem physikalische, chemische und biologische Risiken vorbeugend angegangen werden, anstatt das Endprodukt zu inspizieren. HACCP wird in der Lebensmittelindustrie zur Identifikation potenzieller Risiken bakterieller Kontamination eingesetzt. So können direkt nach dem Erkennen der Risiken Vorkehrungen getroffen werden, um die Risiken zu verringern oder zu eliminieren und dem Endverbraucher Sicherheit zu garantieren. Der Touchline ermöglicht Ihnen, HACCP-Daten über einen USB-Stick auf Ihren PC zu laden, ohne dass eine spezielle Software benötigt wird.

LEBENSMITTELSICHERHEITSKONTROLLSYSTEM

Das **Lebensmittelsicherheitskontrollsystem** garantiert eine **vollkommene Sicherheit** in Übereinstimmung mit den HACCP-Standards. Sie wählen nur die Produktkategorie, und das Kontrollsystem erledigt den Rest, indem es wie ein Überwacher durch den gesamten Garverlauf wirkt. Wenn das Symbol der Sicherheitskontrollfunktion aktiviert und der 6-Punkt-Kerntemperaturfühler eingesteckt ist, errechnet die Steuerung des Touchline, ob das Produkt ausreichend gegart und die **korrekte Sicherheitsstufe erreicht worden ist**. Eine grüne Flagge zeigt an, dass die Lebensmittelsicherheit

gegeben ist. Im Gegensatz dazu zeigt ein rotes Kreuz an, dass das Produkt noch nicht die HACCP-Sicherheitsstandards erreicht hat. Dann müssen Sie den Garvorgang noch für eine weitere Zeit fortführen

Wie funktioniert das?

Die Funktion Food Safe Control überwacht und garantiert, dass die Bedingungen für **sicheres Garen** eingehalten werden: Das bedeutet perfekte Ergebnisse, da das Produkt weder zu kurz, noch zu lang gegart wird. Die wichtigsten Variablen dabei sind die minimale Kerntemperatur und die Kochzeit, sowie die Art wie diese Variablen kombiniert werden. (Pasteurisationsfaktor oder F-Faktor). Der **Pasteurisationsfaktor** ist ein international gebräuchlicher Parameter, der zur Beurteilung der Bakterienreduktion eingesetzt wird: Er zeigt die Zeit an, die benötigt wird um Mikroorganismen durch Hitzeeinwirkung zu zerstören. Die Überwachung dieses Wertes wird komplett von der **FoodSafeControl** Software übernommen, der Anwender braucht daher keine speziellen Kenntnisse. Dank der Zusammenarbeit zwischen Electrolux Professional und der Fakultät für Lebensmittelwissenschaften der Universität von Udine war es möglich, die verschiedenen Lebensmittelkategorien und Bakterienrisiken in zwei Kategorien einzuteilen, die ein einfaches Management dieser komplizierten Sicherheitsbedingungen ermöglichen.



Lebensmittelsicherheitskontrolle Plus

Für Produkte mit einem hohen Kontaminationsrisiko wie Rouladen, Hackfleisch, Geflügel, Schweinefleisch und Fisch.



Lebensmittelsicherheitskontrolle

Für Produkte mit Standard-Kontaminierungsrisiko wie Großbratstücke vom Rind.



Die Lebensmittelsicherheitskontrollfunktion ist in Zusammenarbeit mit der ernährungswissenschaftlichen Fakultät der University Udine, Italien, erarbeitet worden.







Mit einer Berührung:
Nachhaltigkeit

Hoher Wirkungsgrad, niedrige Emission

Erleben Sie die erhöhten Einsparungen mit den umweltfreundlichen Brennern der air-o-steam® Geräte.

air-o-steam Touchline bietet hohe Produktivität, großartige Ergebnisse, die höchste Energieeffizienz und die niedrigste Emission, die es heute auf dem Markt gibt!

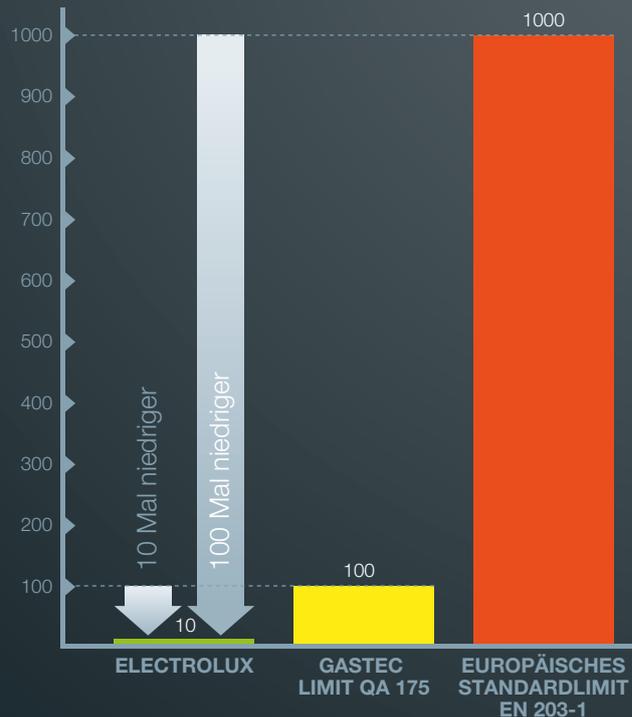
- Diese einzigartigen Gasbrenner (im Garraum und im Dampferzeuger), kombiniert mit dem gerillten Wärmetauscher, erhöhen die Effizienz der Wärmeübertragung in den Garraum. Sie sind ausgelegt, um **den höchsten Wirkungsgrad** zu erzielen und bis zu 20 % Gas einzusparen, verglichen mit traditionellen Gebläseburnern in Heißluftdämpfern.
- Die innovative Konzeption der Brenner garantiert 20 % niedrigere schädliche Emissionen für eine **gesündere Arbeitsumgebung**. Die Brenner haben die Gastec*-Zertifizierung für niedrige Emission erhalten und übersteigen sogar diese Anforderung.

Niedrige Schadstoffemission

Bester seiner Klasse: Die Emission der Electrolux-Dämpfer ist **10 Mal niedriger** als das Gastec-Limit QA und **100 Mal niedriger** als das europäische Standard-Gaslimit.



* Gastec-Zertifizierung für hohen Wirkungsgrad und niedrige Emission.



Der einzige Heißluftdämpfer, der Sie fragt, wie ökologisch Sie sein möchten.



Ökologisch zu sein bedeutet, aktiv für ein ökonomisches Management und für Energieeinsparungen zu arbeiten. Dank der neuen ökologischen Funktionen des automatischen Reinigungsvorgangs können Sie den Verbrauch an Klarspülmittel, Strom und Wasser verringern, die **Betriebskosten um bis zu 50%* senken** und immer wieder Energie sparen und **Umweltschutz** in und außerhalb Ihrer Küche leisten.

* Verglichen mit Standard-Reinigungszyklen mit nicht aktivierten ökologischen Funktionen.
(1 Softzyklus/Tag - 280 Arbeitstage/Jahr)

Neue ökologische Reinigungsfunktionen:

- Trocknungsphase auslassen
- Klarspülmittel auslassen
- Wasserverbrauch verringern



Voll integriertes, automatisches Reinigungssystem

Voll automatische, mühelose Reinigung des Garraums, einfach den passenden Zyklus wählen und Start drücken.

- **Integriert und bedienerfreundlich:** es müssen keine zusätzlichen Teile/Werkzeuge eingesetzt werden
- **Automatischer Stand-by-Modus:** es muss nicht bis zum Ende des Reinigungszyklus gewartet werden
- **Vier voreingestellte Zyklen:** von 45 bis 150 Minuten, vermeidet unnötige Verschwendung von Spülmittel oder Wasser (bei Aktivierung der Green-Spirit-Funktionen: von 25 bis 120 Minuten)
- **Sicher:** bei Stromausfall während der Reinigung wird der air-o-steam® bei Wiederkehr der Stromzufuhr automatisch den Klarspülzyklus aktivieren, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- **Automatische Abkühlung** des Garraums: wenn die Temperatur 70 °C übersteigt





Mit einer Berührung:
Hohe Leistung

Ausgezeichnete Garbedingungen

Zum perfekten Backen von Biskuitteig und Braten von Hähnchen, saftig und kross, egal wie viele Portionen gleichzeitig im Ofen sind, und zusätzlich eine schnelle, einfache Reinigung am Ende eines arbeitsreichen Tages!



Ideale Garatmosphäre

- **Exakte Feuchtigkeitskontrolle** im Garraum unter allen Bedingungen
- **Gleichbleibende Garleistung** unabhängig von der Beschickungsmenge, alles mit Sicherheit immer ganz und gar gleich saftig, braun und knusprig
- **Energie- und Wasserersparnis** dank des Dampferzeugers, der nur bei Bedarf Dampf erzeugt und die von den Produkten abgegebene Feuchtigkeit berücksichtigt.

Wie?

- air-o-clima misst physikalisch den aktuellen Feuchtigkeitsgrad im Garraum und reagiert entsprechend, basierend auf dem eingestellten Wert
- air-o-clima regelt automatisch die Zufuhr von Frischluft, die ideale Dampfemission und den Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.



Lambdafühler

Der Lambdafühler ist eine elektronische Vorrichtung, die die Proportion von Sauerstoff in der Umgebung misst und analysiert. Es garantiert eine **akkurate Echtzeitmessung der Feuchtigkeit** im Garraum und so immer gleiche Garergebnisse, unabhängig von Produktmenge und -qualität.



Gleichmäßigkeit durch und durch

Luftleitsystem, bi-funktionales Lüfterrad, Luftfallensystem.
Drei Hauptelemente als Garantie für ein ideales Garklima unter allen Bedingungen.



Gleichmäßiges Garen

- **Konstante Temperatur** durch Vorheizen der zugeführten Frischluft
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung** im Garraum durch das revolutionäre bi-funktionale Lüfterrad und das Luftleitsystem
- Rostauflagen aus Edelstahlraht für **bessere Gargleichmäßigkeit**



air-o-flow = Gleichmäßigkeit durch und durch



Wie?

air-o-flow besteht aus 3 Hauptelementen:

- Luftleitsystem: garantiert eine gleichmäßige Verteilung der vorgeheizten Frischluft von den Heizelementen in den Garraum
- Bi-funktionales Gebläse: zieht Frischluft von außen an und verteilt sie gleichmäßig im Garraum
- Luftfallensystem: doppelte Luftfalle für Wasserzu- und -ablauf zum Vermeiden von Rückfluss ins Ablaufsystem.



Niedertemperaturgaren mit 50 % weniger Gewichtsverlust

Der Electrolux air-o-steam® ermöglicht Ihnen, die Qualität zu standardisieren, um Ihren Erlös zu erhöhen. Der Gewichtsverlust wird um 50 % verringert, verglichen mit traditionellen Garzyklen.

Technologie

- Das intelligente, sanfte Niedertemperaturgaren eignet sich perfekt für Roastbeef, Filet, Rostbraten, Großbratstücke, Pute, Lammkeule, Wild und Schweinebraten.
- Der automatische Garvorgang garantiert immer **Spitzenergebnisse**, selbst mit unterschiedlichen Fleischarten in derselben Charge
- Niedertemperaturgaren kann während der Abendstunden durchgeführt werden, um **Zeit zu sparen** und den **Arbeitsablauf** in der Küche **zu optimieren**
- Der Algorithmus für die Restzeitschätzung (ARTE) (**A**lgorithm**R**(est)**T**(ime)**E**stimation) ist ein Indikator, der darüber informiert, wann der Garvorgang beendet sein wird, damit die Aktivitäten **des Tages besser eingeteilt** werden können
- 1 Stunde Niedertemperaturgaren entspricht einem Tag Lagerung im Kühlraum

Ausgezeichnete Qualität

- Fleisch verliert kaum Saft beim Aufschneiden
- Begrenzte Krustendicke (etwa 1 mm)
- Garantierte Zartheit des gesamten Bratens
- Typisches Brataroma und ausgezeichnete Konsistenz
- gleiche Farbe in allen aufgeschnittenen Scheiben

Einsatz

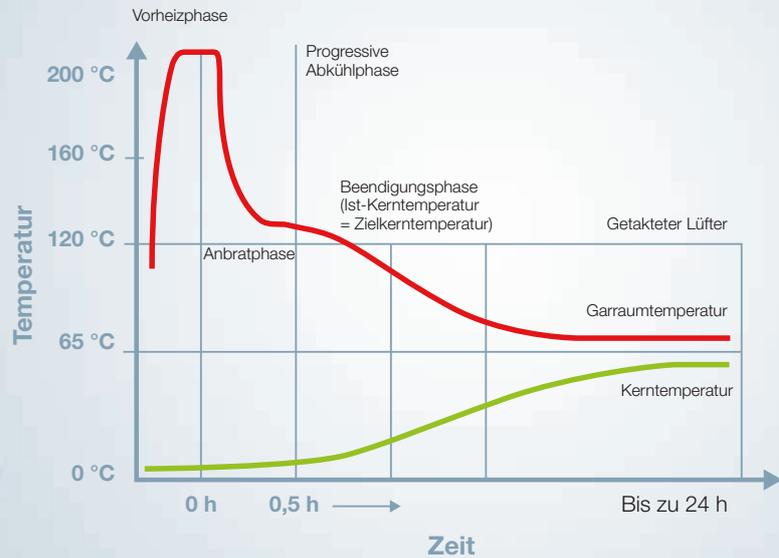
- Speziell für Großportionen und Bankette
- Halten in Stand-by-Funktion behebt eventuelle Verzögerungen beim Servieren
- Verlängerte Haltephase für frisch aufgeschnittene Produkte
- Gewichtsverlust mehr als halbiert verglichen mit traditionellen Garzyklen

6-Punkt-Multisensor

- 6 Messpunkte im Abstand von 15 mm zum Messen der Kerntemperatur in verschiedenen Höhen
- **Genauere Temperaturüberwachung:** nur die niedrigste ermittelte Temperatur wird berücksichtigt. Das garantiert eine genaue Messung der aktuellen Kerntemperatur, selbst wenn der Fühler nicht korrekt eingesteckt ist oder Kontakt mit einem Knochen anderen Teilen hat, die schneller aufheizen als das restliche Produkt.



Niedertemperaturgaren



Jährliche Ersparnis mit Niedertemperaturgaren



Kalkulationsfaktoren:

- Mahlzeit mit: 150g Fleisch
- Fleischkosten je kg: 10 Euro
- Niedertemperaturgaren für 20 % des im Jahr verarbeiteten Fleisches



Sous-Vide-USB-Fühler

Punktgenau gegarte Produkte dank des Electrolux Sous-Vide-USB-Fühlers*: Der Fühler misst die Kerntemperatur der vakuumierten Produkte, ohne dabei das Vakuum zu beeinträchtigen.

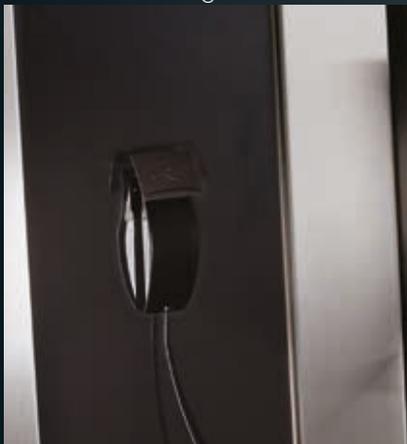
- Bei der Sous-Vide-Zubereitung werden die Produkte vor dem Garprozess mithilfe von Electrolux Vakuumverpackungsmaschinen vakuumiert. Durch die Vakuumverpackung werden einerseits die vom Sauerstoff in Gang gesetzten Oxidationsprozesse verlangsamt und andererseits die Gefahr einer Kontamination der Speisen gebannt, das heißt, die Lebensmittel behalten ihr frisches Aussehen und ihren natürlichen Geschmack und die Haltbarkeit der Speisen wird verlängert.
- Der Erfolg der Sous-Vide-Methode beruht nicht allein auf der Tatsache, dass Produkte im Kochbeutel gekocht werden. Vakuumkochen ist ein klar definierter Vorgang, der unter genau festgelegten Rahmenbedingungen abläuft. Ein fundiertes Produktwissen ist Voraussetzung für diese Methode, so können Sie sicher sein, dass Sie beste Ergebnisse erzielen und von den vielen Vorteilen dieser Zubereitungsart profitieren, wie nicht zuletzt von deutlichen Kosteneinsparungen im Vergleich zu traditionellen Methoden.

1 mm Durchmesser, 60 mm Länge - der spezielle Diagonalschliff der Fühlerspitze verhindert, dass das Vakuum beim Einführen des Fühlers zerstört wird.



Sous-Vide-Zubereitungen in 3 einfachen Schritten

1 - Schließen Sie den Fühler mittels USB-Verbindung an



2 - Führen Sie den Fühler in das vakuumierte Produkt ein



3 - Stellen Sie die Parameter ein und starten Sie den Garprozess



* Verfügbar für Touchline Öfen mit dem Software-Update Version 4.10

Sous-Vide-Garen hat viele Vorteile: die Möglichkeit der zeitversetzten Zubereitung, ein höherer Output, der Erhalt von natürlichem Aussehen und Geschmack, eine längere Lagerfähigkeit der Produkte und vieles mehr. Sehen wir uns die Vorteile im Detail an:

- Entwicklung eines intensiveren Geschmacks, da die produkteigenen Säfte im Garbeutel bleiben und nicht verwässert werden; damit einhergehend wird auch der Gewichtsverlust deutlich reduziert
- hochwertigere Ergebnisse dank der Zubereitung bei niedrigen Temperaturen und der daraus resultierenden Reduktion des Flüssigkeitsverlustes
- Erhalt der Frische-Eigenschaften von leicht verderblichen Produkten, wie zum Beispiel frisch gekochtem Fisch; das bloße Vakuumverpacken nach der Zubereitung kann die empfindlichen Produkte nicht in gleichem Ausmaß schützen
- keine Lebensmittelmanipulation während des Kochens
- Oxidationsprozesse finden nicht statt, da der Sauerstoff aus der Verpackung entzogen wurde
- das Garen verbessert die Haltbarkeit der vakuumverpackten Produkte
- verbesserte Lagerfähigkeit der Speisen im Vergleich zu Produkten aus konventioneller Zubereitung
- der Einsatz von Kräutern und Gewürzen kann reduziert werden (30-40%) da die Konzentration von Aromen und Fetten im vakuumversiegelten Kochbeutel erhalten bleibt
- durch die Möglichkeit der flexiblen Zeiteinteilung wird eine bessere Organisation des Arbeitsflusses in der Küche möglich
- der Einkauf von frischen Zutaten kann besser und damit kostensparender geplant werden
- kürzere Wartezeiten für den Gast
- kürzere Wartezeiten ermöglichen einen größeren Umsatz

Jetzt können auch Sie die Vorteile der Sous-Vide-Zubereitungen nützen!

- **Produktqualität** – garantiert hohe und wiederholbare Produktqualität mit minimalem Gewichtsverlust; Erhalt von natürlichem Aussehen und Geschmack, Nährstoffen und Vitaminen, da die produkteigenen Säfte im Garbeutel bleiben und nicht verwässert werden
- **Hygiene und Präzision** – präzise Abläufe und Lebensmittelsicherheit: Die vakuumverpackten Produkte können nicht kontaminiert werden
- **Effizienz und Organisation** – Flexibilität bei der Küchenorganisation sowie dem Handling, der Lagerung (verlängerte Haltbarkeit) und Regeneration der Speisen
- **Kosteneinsparungen** – Einsparungen bei Rohmaterial, Energie- und Reinigungskosten
- **Markt- und Kundenorientierung** – eine größere Flexibilität in der Küche ermöglicht variantenreichere Menüs
- **Personalmanagement** – Flexibilität in der Küche erlaubt den Mitarbeitern, die Mahlzeiten dann zuzubereiten, wenn Zeit dazu ist, um in Spitzenzeiten mehr Spielraum zu haben
- **gesünderes Speisenangebot** – weniger Salz und Gewürze werden benötigt, die organoleptischen Eigenschaften der Produkte bleiben besser erhalten

Zubehör, perfekte Ergänzungen

Das Zubehör für air-o-steam Touchline ist speziell entwickelt als Ergänzung für Ihren Heißluftdämpfer und um Ihre Küche flexibler und ergonomischer zu gestalten.



Bratblech - glatt



Bratblech - gerillt



GN Behälter - 20 mm



GN Behälter - 40 mm



GN Behälter - 65 mm



Aluminium-Grillrost



Universal-Spießchenrost



Korbbehälter



Baguettesblech



Hähnchensystem

Electrolux bietet ein Spezialpaket zum Braten von Geflügel. Das System besteht aus:

- 1 Spezialrost für (4 / 8) ganze Hähnchen oder anderes Geflügel, vertikal angeordnet, was das Brustfleisch besonders saftig und zart macht, und gleichzeitig eine knusprige, braune Haut erzeugt
- 1 Fettfilter zum Einsatz im Garraum, um die Seitenwände vor Fett zu schützen
- 1 Fettauffangset mit Tropfblech und Wagen, das zum Transport unter das Hordengestell geschoben werden kann



Hähnchenrost für 4 oder 8 Stück



Fettfilter und Fettauffangwagen





Mit einer Berührung:
Absolute Zuverlässigkeit

Electrolux, immer nah am Kunden

Wir sind davon überzeugt, dass dies der richtige Ansatz ist: im Markt wettbewerbsfähig sein und die Anforderungen der Kunden vorhersehen, und zwar für Design, Produktion, Marketing oder Service. Wir von Electrolux nennen das „**Kundenobsession**“, denn es sind die Forderungen, Wünsche und Meinungen unserer Kunden, die unsere Aktionen und unsere Produktentwicklung antreiben.

Produktion, Inspektion
und Endkontrolle
aller Heißluftdämpfer

„Made by Electrolux“ steht weltweit für eine Garantie hoher technischer und qualitativer Standards, kundenorientiertes Design und innovativer Produktentwicklung. In der Electrolux Professional Qualitätssicherung werden alle Heißluftdämpfer **Stück für Stück einer Qualitätskontrolle unterzogen**. Diese erfolgt in einem 50 - 60 Minuten dauernden Test mit Inspektion, und alle Funktionen werden vor dem Verpacken einzeln von Experten geprüft. Zusätzlich zu diesen Vorgängen werden am Bandende und im Lager Stichproben durchgeführt. Die hohen Qualitätsstandards von Electrolux erfüllen alle anspruchsvollen Kundenwünsche.

Pre-Sales-Service: mehr als 1.000
Spezialisten startbereit, den
Kunden zu unterstützen

Ein Team vom **mehr als 1.000 spezialisierten Technikern** weltweit mit einer einzigen Zielsetzung: Geräte zu entwerfen, die bedienerfreundlich, funktional und völlig zuverlässig sind. Die konstante Zusammenarbeit von Designingenieuren, Technikern und Köchen stellt sicher, dass die Produkte von Electrolux in exakter Übereinstimmung mit professionellen Spezifikationen hergestellt werden. Diese Spezialisten sind voll darauf vorbereitet, den Kunden dabei zu unterstützen, den richtigen Arbeitsablauf und die funktionalste Ausstattung für die geforderte Spezifikation zu finden, ob für ein kleines Restaurant oder eine Großküche der Gemeinschaftsverpflegung.



Projekt- und Angebotssoftware für
Großküchenanlagen





After-Sales-Service: nah am Kunden, überall auf der Welt

Wenn wir von der Zuverlässigkeit und globalen Präsenz von Electrolux Professional sprechen, sprechen wir über **das größte Servicenetzwerk** der Welt, zusammengesetzt aus geschulten und qualifizierten Partnern, die sich täglich in vielfältigen Aufgaben engagieren: von der Installation bis hin zu Ersatzteilen und Wartung. Ihr gemeinsames Ziel ist es, einen effizienten Kundenservice und schnelle technische Unterstützung zu garantieren. air-o-steam Touchline wird versandt, installiert und effizient überwacht von einem globalen After-Sales-Servicenetzwerk, das weltweit prompte Expertenhilfe garantiert.

- ▶ 2.000 autorisierte Servicecenter
- ▶ mehr als 10.000 Fachtechniker
- ▶ 10 Jahre Ersatzteillieferungen ab Ende der Produktion
- ▶ 98.000 Ersatzteile auf Lager
- ▶ 24/48 Stunden Ersatzteillieferung weltweit

Electrolux Chefacademy: Liveseminare und Erfahrungsaustausch untereinander



Die Electrolux Chefacademy ist entstanden mit einem besonderen Ziel: das **Beste** zu bieten in den Bereichen Gastlichkeit, Schulung und Informationsservice. Spezielle **Seminare** für Cateringprofis, **Live-Vorführungen** und detaillierte **Schulungen** sind nur einige der Aktivitäten, die wir unseren mehr als 6.000 Gästen bieten, die uns jedes Jahr besuchen. Sie können die Touchline Geräte unter Anleitung eines erfahrenen Electrolux Küchenmeisters selbst ausprobieren, der Teil eines Teams von Experten ist, die die Erfahrung von Sternerestaurants mit dem Wissen der innovativsten Konzepte in Großküchentechnologie kombinieren. Jedes air-o-steam Touchline Seminar umfasst:

- ▶ Technische Vorführung: Displayfunktionen, Arbeitsmethoden, Zusatzfunktionen, richtige Wartung.
- ▶ Kulinarische Vorführung: Kochtechniken, Zutaten, Planung des Arbeitsablaufs in der Küche, Live-Kochvorführungen.
- ▶ Mit dem Kauf eines air-o-steam® Touchline können Sie Mitglied in unserer exklusiven Electrolux VIP-Welt werden. Hier erhalten Sie Informationen, können Rezepte herunterladen, Kontakt zu unserer Electrolux Chefacademy aufnehmen und vieles mehr. Registrieren Sie sich unter:
www.electrolux-touchline.com



Electrolux ist ein Stück Gedankenwelt

Electrolux ist global führend in Haus- und Großküchengeräten und verkauft jedes Jahr über 40 Mio. Produkte an Kunden in mehr als 150 Ländern. Der Unternehmensschwerpunkt sind innovative Produkte, die sorgfältig entwickelt und konstruiert werden, basierend auf umfangreichen Kundenerkenntnissen, um dem wirklichen Bedarf der Verbraucher und Profiköche gerecht zu werden.

90 Jahre führend in Innovation und Design

Axel Wenner-Gren, Gründervater von Electrolux, etablierte die Prinzipien, durch die das Unternehmen noch immer floriert. Sein Traum von einer Verbesserung der Lebensqualität hatte einen fundamentalen Einfluss auf Wohnungen in aller Welt. Heute, 90 Jahre später, ist Electrolux ein globaler Marktführer in Haushalts- und Profi-Küchengeräten.

„Thinking of you“ drückt das Angebot von Electrolux aus: der Kunde ist kontinuierlich im Fokus, sei es eine Frage von Produktentwicklung, Design, Produktion, Marketing, Logistik oder Service.

Nachhaltigkeit

Unser Ziel ist, mit unseren Aktivitäten und unseren Produkten einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten.

Wir arbeiten konstant daran, den Energieverbrauch unserer Produkte sowie Emissionen aus unseren Werken zu verringern. Für unsere Mitarbeiter und für unsere Kunden wollen wir ein fairer Partner sein.

Gruppencodes, Strategien und Initiativen helfen uns, eine ökologische, ethische, menschenbezogene sichere Arbeitsumgebung zu schaffen, in der wir aktiv sind. Wir wenden stabile Managementsysteme basierend auf ISO14001 und ISO9001 an. Mehr als das, unser maßgeschneidertes ALFA-Programm (Awareness - Learning - Feedback - Assessment - Bewusstsein - Lernen - Feedback - Bewertung) steuert die Einhaltung spezieller Verhaltensregeln, und durch unser EPA (environmental performance assessment - Bemessung der Umweltleistung) regeln wir Umweltanliegen.

Wo immer wir in der Welt aktiv sind, versuchen wir, dies verantwortungsvoll zu tun. Das schließt auch die Überwachung und Prüfung der Standards unserer Lieferanten in den Bereichen soziales Bewusstsein oder Umweltschutz mit ein. Diese Geschäftsphilosophie vermindert Risiken und stärkt nachhaltig unsere Marktpräsenz heute und in Zukunft.

Im Folgenden einige „Anerkennungen“, die wir erhalten haben.





DOW JONES NACHHALTIGKEITS-WELTINDEX
2009 ist Electrolux zum zehnten Mal im Prestige trächtigen Dow Jones Nachhaltigkeits-Weltindex gelistet worden, dem ersten Börsenindex, der die weltweit führenden Unternehmen enthält, die von einem verantwortlichen und nachhaltigen Ansatz gesteuert werden mit besonderem Augenmerk auf Umwelt- und soziale Angelegenheiten.



UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux ist Teilnehmer am United Nations Global Compact, einer internationalen Initiative, die Unternehmen, UN-Agenturen, Arbeits- und Bürgergesellschaften zusammenbringt, um 10 Prinzipien auf den Gebieten der Menschenrechte, der Arbeit, der Umwelt und der Anti-Korruption zu fördern.



WWF
Seit 1993 arbeiten Electrolux und WWF zusammen, um ein größeres Umweltbewusstsein zu fördern. Diese Aktivität begann, als es noch keine anderen Zertifizierungen gab, und WWF die grünen Produkte ausgewählt hat, die den Kunden empfohlen werden sollten, die am sensibelsten mit der Energieeffizienz umgehen.



UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)
Diese Zertifizierung gilt für die effizientesten Produkte im Hinblick auf Energieeinsparungen. Diese Produkte werden geprüft und in die ETL (Energy Technology List) aufgenommen, die ihre hohe Energieeffizienz zertifiziert. Die in der ETL gelisteten Produkte bieten deutliche finanzielle Langzeitvorteile und verringerte CO2 Emissionen.



PREIS FÜR NACHHALTIGE ENERGIE
2007 hat die Europäische Kommission Electrolux diesen Preis verliehen in der Kategorie „Corporate Commitment“ für die andauernden Bemühungen, den Energieverbrauch in Werken, Produkten und Dienstleistungen zu verringern und den Kunden mehr und mehr die Bedeutung einer nachhaltigen Entwicklung bewußt zu machen.



FTSE 4 GOOD
Seit 2000 ist Electrolux im FTSE4Good Börsenindex gelistet, der die Leistung von Unternehmen, die global anerkannte unternehmerische Verantwortungs-Standards erfüllen, bewertet und auszeichnet. FTSE ist ein unabhängiges Unternehmen; es gehört dem London Stock Exchange und der Financial Times.



KLD GLOBAL CLIMATE 100
Electrolux ist im KLD Global Climate 100 Index gelistet, der die 100 Unternehmen in der Welt mit dem größten Potential zur Abschwächung gegenwärtiger und Langzeitsachen der Klimaerwärmung bestimmt. KLD hat zusammen mit dem Global Energy Network Institute (GENI) den KLD Global Climate 100 Index erstellt zur Unterstützung nachhaltiger Investitionen.



UMWELTZERTIFIZIERUNG ISO 14001
Seit 1995 haben die Werke von Electrolux Professional diese bedeutende Zertifizierung, die Unternehmen hilft, ihre Umweltqualität zu verbessern. Ab 1996 ist der Verbrauch an Wasser und Energie für jedes produzierte Teil um 50 % bzw. 20 % verringert worden.



RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)
Eine strenge Richtlinie, strikter als das Gesetz, die die Wahl von Materialien begrenzt, und die die Electrolux-Liste über Materialbegrenzung in die europäischen RoHS Direktive (2003 von der EU übernommen) aufgenommen hat, die Unternehmen davon abhält, gefährliche Materialien und Komponenten zu verwenden. Die globale Präsenz verstärkt die Wirkung und macht Electrolux Professional zu einem Exporteur von „Umweltbewußtsein“, indem einige der strengsten europäischen Gesetze über die gesamte Lieferkette in jedem Land verbreitet werden.



RECYCLERBARKEIT
Gemäß der Unternehmensstrategie und der Erscheinungsform von Electrolux garantieren unsere Konzepte einen hohen Grad an Recyclebarkeit von Komponenten (bis zu 95 %).



NIEDERLANDE - GASTEC
Kiwa Gastec ist europäisch führend auf dem Gebiet von Tests und Zertifizierung von Gasgeräten. Der Kiwa Gastec Zertifizierungstest prüft und zertifiziert Produkte und Qualitätsmanagement-Systeme. Er bewertet Sicherheit, Wirkungsgrad und Qualität von Sicherheits- und Regelvorrichtungen, Verteilung und Installation von Rohrsystemen und Geräten. air-o-steam® Geräte von Electrolux Professional haben eine doppelte Gastec Zertifizierung für hohen Wirkungsgrad und verringerte schädliche Emissionen (CO2 und NOx).



NIEDERLANDE - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)
Dieses Programm zum Steuererlass bietet niederländischen Unternehmen, die in Energie sparende und nachhaltige Ausrüstungen investieren, direkte finanzielle Anreize.



DENMARK - GO' ENERGIMÆRK (DÄNISCHES ENERGIESPARLABEL)
Go' Energi ist eine unabhängige, öffentliche Organisation des dänischen Ministeriums für Klima und Energie und fördert Energieeffizienz in Dänemark. Die Liste der empfohlenen Produkte finden Sie unter www.savingtrust.dk





Modellübersicht
und Zubehör

Eine komplette Serie



6 GN 1/1 - Elektro/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898 x 915 x 808 mm



10 GN 1/1 - Elektro/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
898 x 915 x 1058 mm



10 GN 2/1 - Elektro/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1208 x 1065 x 1058 mm

Besondere Features

Garmethoden

- Heißluftzyklus (25 - 300 °C) mit air-o-clima
- Kombizyklus (25 - 250 °C) mit air-o-clima
- Dampfzyklus (100 °C)
- Niedertemperatur-Dampfzyklus (25 - 99 °C)
- Hochtemperaturdampf (101 - 130 °C)
- Automatisches Garen
- Regenerierzyklus
- Gärzyklus
- Niedertemperaturgaren (NTG)
- Automatisches Vorheizen
- Automatisches Schnellgaren

Zusatzfunktionen

- air-o-clima: echte Feuchtigkeitskontrolle
- Garraum-Entlüftungsventil-Regelung
- 6-Punkt-Multi-Sensor
- air-o-clean: eingebautes, automatisches Reinigungssystem
- Ökologische Reinigungsfunktionen
- ECO-Delta: hält Unterschied

- zwischen Garraum- und Kerntemperatur konstant
- Pause
- Manuelle Einspritzung von 20" bis 60"
- Getakteter Lüfter
- 1/2 Lüftergeschwindigkeit
- 1/2 Heizleistung
- Schnellabkühlung
- Programmverzeichnis - 1000 freie Programmplätze, 16 Schritte
- Automatische Verkalkungsdiagnose
- Manuelle Dampferzeuger-Entleerung
- Vorinstallation für Energieregulierung
- Automatisches Wrasenniederschlags-System
- Automatisches Diagnosesystem
- Lebensmittelsicherheitskontrolle
- USB-Anschluss
- HACCP-Download
- EKIS (optional)

Weitere Merkmale

- Ein-/Ausschalter
- High Definition Touchscreen Bedienblende
- Selbsterklärende Symbole
- Soll- und Istwerte werden gleichzeitig angezeigt (Fachmodus)

- Zeiteinstellung in h/Min, oder Min./Sek. oder Dauer
- Warnindikatoren
- Display in verschiedenen Sprachen
- Glatte Blende ohne Tasten und Knebel
- 24 Stunden Echtzeituhr
- Hochleistungs-Frischwasser-Dampferzeuger mit automatischer Wasserbefüllung
- Eingebaute Schlauchbrause mit automatischer Aufwicklung, integrierter Wasserstoppfunktion mit Schließposition (6 x und 10 x GN Modelle)
- Externe Schlauchbrause (Option für 20 x GN Modelle)
- air-o-flow: Luftleitensystem für beste Gleichmäßigkeit
- Bi-funktionales Gebläse
- Fettfilter (Option)
- Gerätetür mit Doppelglasscheibe und eingebautem Frischluftkanal mit aufklappbarer Innenscheibe
- Türgriff für einhändiges Schließen durch Zustoßen (6 x und 10 x GN Modelle)
- Türgriff für einhändige Bedienung mit richtigem Schließen (20 x GN Modelle)
- 2-Stufenöffnung als Schutz gegen



20 GN 1/1 - Elektro/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
993 x 957 x 1795 mm



20 GN 2/1 - Elektro/Gas
Außenabmessungen (LxBxH)
1243 x 1107 x 1795 mm

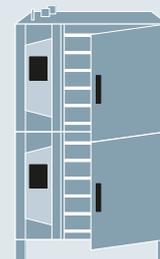
- austretenden Dampf (als Option für 6 x und 10 x GN Modelle)
- Türtropfblech mit automatischem Ablauf (6 x und 10 x GN Modelle)
- Türrastpositionen bei 60°/110°/180°
- Außenverkleidung CSN 1.4301
- Garraum aus CNS 1.4301
- Nahtloser, hygienischer Garraum mit gerundeten Ecken
- Stoßfeste Halogen-Leuchten mit Ceranglas im Innenraum
- Tankförmiger Garraum zum Schutz gegen Überlaufen
- Hordengestelle aus Edelstahlraht für bessere Reinigung und gleichmäßiges Garen (6 x und 10 x GN Modelle)
- Fahrbare Hordengestelle (20 x GN Modelle) mit Stopper für Behälter. Gerundete Ecken. Eingebautes Tropfblech mit Ablauf
- Einfahrhilfen für fahrbare Hordengestelle (20 x GN Modelle)
- Türverschluss bei nicht eingefahrenem Wagen (20 x GN Modelle)
- Herausziehbarer Spülmittelbehälter (6 x und 10 x GN Modelle)
- Einfaches Steck-System für Spülmittel (20 x GN Modelle)
- Garraumbrenner mit hohem

- Wirkungsgrad und niedriger Emission
- Dampferzeugerbrenner mit hohem Wirkungsgrad und niedriger Emission

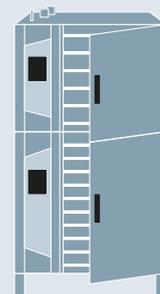
Installation und Anschluss, Konformitätszeichen

- ETL und ETL Hygienisierung
- Elektrische Sicherheit: IMQ
- Gassicherheit: Gastec QA Label hoher Wirkungsgrad und Label niedrige Emission
- Vorrichtungen für Anschluss an Weich- und/oder Warmwasser: 2 Rohrsätze enthalten
- IPX5 Strahlwasserschutz
- Höhenverstellbare Füße (20 x GN Modelle)
- Handbuch, Anschlusszeichnungen, Bedienungsanleitung
- Stapelbare Ausführungen: 6 x auf 6 x GN1/1, 6 x auf 10 x GN 1/1

Turmausführung



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



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



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

Zubehör, die perfekte Ergänzung

Der air-o-steam Touchline hat eine große Zubehörpalette zur Verbesserung aller Anwendungen. Zum Beispiel für Bankette, wo es um große Mengen geht, aber auch für die täglichen Ansprüche in der Restaurantküche.



Unterschrank für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer



Beheizter Unterschrank
mit Schwadengeber für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer



Offenes Standarduntergestell mit
Rostauflagen für 6 x und
10 x GN 1/1 Heißluftdämpfer



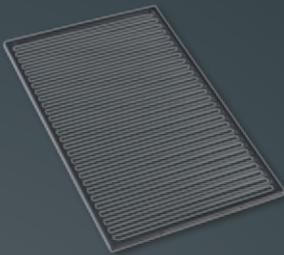
Wagen für Einfahr-Hordengestell
und Thermohaube



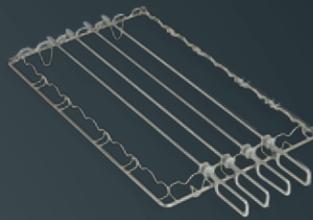
Bankett-Tellergestell
und Bankett-Einfahrwagen



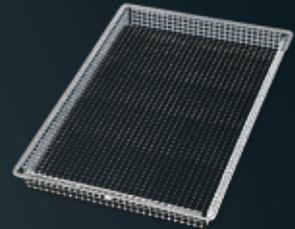
Hordengestell und Einfahrwagen
(GN, 400 x 600 mm)



Aluminium-Ofenrost
GN 1/1



Universal-Spießchenrost



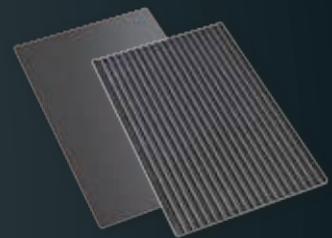
Korbbehälter GN 1/1



Baguetteblech, Aluminium perforiert
mit Silikonbeschichtung



Backblech aus Aluminium
400x600x20mm



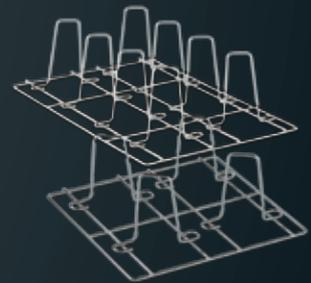
Bratblech GN 1/1 - mit glatter
und gerillter Seite



Behälter gelocht



Antihaft-Universalbehälter (20,
40 oder 65mm hoch)



Rost für 8 ganze Hähnchen GN 1/1
Rost für 4 ganze Hähnchen GN 1/2



Volcano-Smoker



Fettauffangwagen mit Behälter



Externe Schlauchbrause

