

Thinking of you
Electrolux

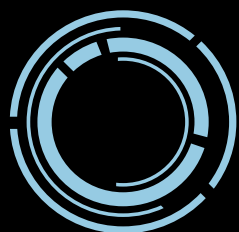
air-o-steam
TOUCHLINE



Dotkněte se pokroku

Od našich nejlepších
nápadů až ke konečkům
Vašich prstů





08 | Touch - dotyk jednoduchosti



20 | Touch - dotyk pokroku



24 | Touch - dotyk výkonu



32 | Touch - dotyk spolehlivosti



38 | Sortiment a příslušenství



air-o-steam

TOUCHLINE

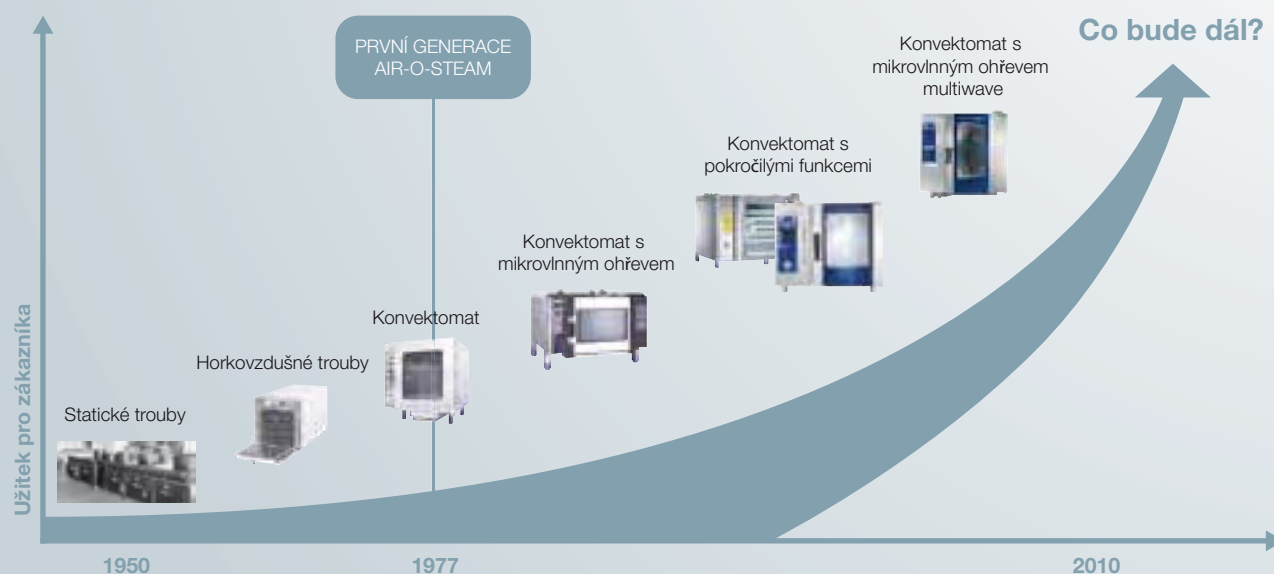
Konvektomat plný zkušeností
60 let historie nás naučilo, že hlavní je jednoduchost ovládání.

Jen ten, kdo má za sebou významnou minulost, je schopen lépe nahlížet do budoucnosti. Electrolux, jakožto výrobce konvektomatů již od roku 1950, je uznáván jako světový hráč s vyjímečnými technologickými zkušenostmi. Konvektomat air-o-steam, poprvé pod tímto názvem představený v roce 1977, je jedním z nejlepších a nejekologičtějších konvektomatů současnosti. Díky evropskému patentu* na regulaci reálné vlhkosti pomocí lambda sondy je vaření a pečení posunuto na špičkovou úroveň. Co nám však doposud chybělo? **Jednoduchost**, intuitivní obsluha konvektomatu, možnost okamžitého používání bez nutnosti studování dlouhých a komplikovaných návodů k obsluze. V tomto směru je mezníkem nový **air-o-steam Touchline** s revoluční technologií, která

přináší dramatickou změnu v doposud používaných pohledech na technologii vaření. Na základě zkušeností, názorů a podnětů kuchařských specialistů z celého světa odpovídá nyní konvektomat air-o-steam skutečným potřebám uživatelům ze všech typů gastronomických provozů.

Rozlučte se s obvyklým nastavováním, komplikovaným programováním, neustálou kontrolou celého průběhu vaření. **Konvektomat air-o-steam Touchline** přináší vše, co potřebujete: uživatelsky přívětivý ovládací panel používá stejnou technologii jako intuitivní vyhledávání na displejích mobilních telefonů. Můžete si vybrat ze 3 varných režimů: Automatický, Programový nebo Manuální (expertní). Objevte jednoduchost, pokrok, výkon a spolehlivost Touchline.

* Patent pro EP070138B1 a EP0653593B1



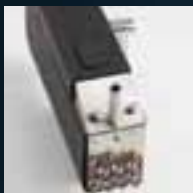


touch - dotyková technologie



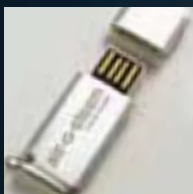
Uživatelsky příjemný, snadno čitelný, dotykový displej se zvýšenou odolností proti běžnému poškrábání, HD vysoké rozlišení s **262.000 živých barev**, mezinárodně rozpoznatelné ikony, fotografie pokrmů a potravin, možnost volby mezi **30 různými jazyky** - to je intuitivní ovládací panel, který nepotřebuje dlouhých návodů.

účinný bojler



Vysoce výkonný parní bojler zaručuje neustálý přísun **potřebného množství čerstvé páry v každém okamžiku přípravy** pokrmu. Automatický diagnostický systém detekuje a informuje o možném výskytu závážení, či jiných anomálií.

usb



Jednoduché připojení pomocí rozhraní USB s možností uložení až **1.000 osobních receptů**, které mohou být využívány i na jiných konvektomatech řady TouchLine a to buďto přímým přepokopováním obsahu USB nebo dokonce pomocí e-mailu. Tato funkce je obzvláště nedocenitelná při zálohování receptů a nastavení.

plynové hořáky



air-o-steam Touchline hořáky s **vysokou účinností a nízkými emisemi** zajišťují 10-krát nižší emise CO než je limit stanovený certifikátem **Gastec** (certifikace nizozemské vlády, nejpřísnější v Evropě) a 100-krát nižší, než je evropský certifikát Standard Limit.

* Zažádáno o patent (EP1956300A2 a obdobné skupiny)

příslušenství



Široká škála příslušenství konvektomatů air-o-steam Touchline uspokojí nejnáročnější zákazníky a zlepší ergonomiku a flexibilitu v kuchyních.

cook & chill

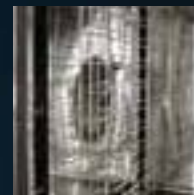


air-o-steam Touchline konvektomaty a air-o-chill šokové zchlazovače/zmrazovače jsou navrženy tak, aby spolupracovaly ve zcela **integrovaném cook & chill** systému.

air-o-flow

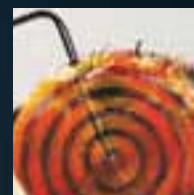
Tento patentovaný* systém zaručuje **rovnoměrné rozložení tepla** a konstantní teplotu ve varné komoře díky revoluční konstrukci ventilátoru a systému cirkulace vzduchu A.C.S., což zajišťuje **dokonalou rovnoměrnost vaření** a vynikající výsledky opečení.

* Užiténý vzor (DE20302705U1)



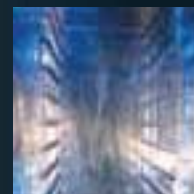
vícebodová sonda

6-bodová pokrmová sonda zajišťuje **přesné měření teploty jádra pokrmu** za všech okolností. Tím je zajištěna mikrobiologická bezpečnost potravin, vysoká přesnost s optimálními výsledky a automatická korekce chybného zapíchnutí sondy.



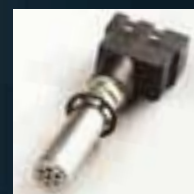
air-o-clean

Plně integrovaný automatický systém mytí komory zajišťuje efektivní výsledky čištění díky rotaci ostříkovacího ramene a tlaku vody. Tím je eliminováno riziko zůstatku zbytků nerozpuštěných chemických tablet v komoře.



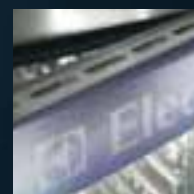
lambda sonda

Lambda sonda slouží pro **perfektní měření skutečné vlhkosti** uvnitř varné komory a zaručuje dokonalé podmínky pro přípravu pokrmů za všech okolností.



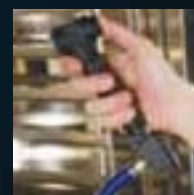
dvojitě prosklené dveře

Dvojitě dveřní sklo se vzduchovou izolační vrstvou **eliminuje vysoké teploty** na vnější straně dveří a díky konstrukci na rozevratelných pantech **usnadňuje čištění**.



integrovaná sprcha

Integrovaná sprcha s automatickým navinováním a nastavením stálého toku vody v blokové poloze pro **snadné čištění** varné komory (ve standardní výbavě pro 6 a 10 GN modely).





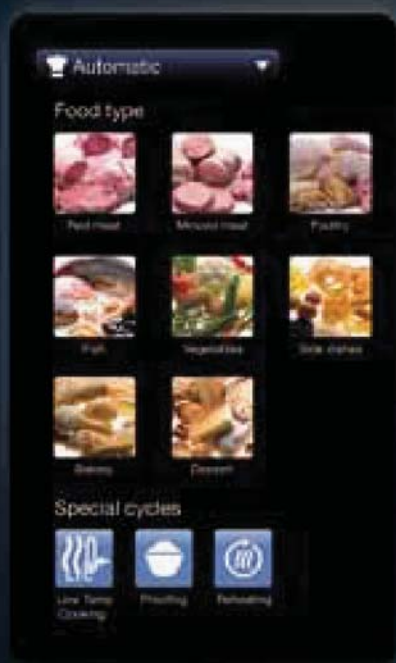


Touch - dotyk jednoduchosti

Touch. Je to tak snadné.

air-o-steam Touchline představuje nový směr v oblasti ovládání konvektomatů, zajišťuje jednoduchý a intuitivní způsob přípravy pokrmů v každé profesionální kuchyni: vyhovuje restauracím s rychlou obsluhou, velkokapacitním provozům a dokonce i špičkovým restauracím s nejzkušenějšími šéfkuchaři. Se systémem Touchline jsou průběžné kontroly úpravy, stejně jako mnoho rutinních postupů a složité programování, konečně minulostí: třemi jednoduchými kroky začíná nejpropracovanější proces přípravy pokrmu.

Automatický režim



Perfektní řešení pro zákazníky, kteří začínají objevovat kouzlo konvektomatů. Konvektomat myslí za vás a funguje jako skutečný šéfkuchař - vaš věrný Chef!

Programový režim



Kvalita a chuť se bude opakovat do nekonečna. Stačí definovat své vlastní recepty, ukládat je, zálohovat a přenášet je do jiných konvektomatů pomocí jednoduché klíčenky USB!

Manuální (expertní) režim



Pro zkušené kuchaře, kteří chtějí svoji vlastní kreativitu rozvinout do nejmenších detailů a mít kompletní přípravu pokrmu pod absolutní kontrolou.

Čistý a příjemný design konvektomatů air-o-steam Touchline dělá život jednodušším: žádné ovládací knoflíky, žádná tlačítka, žádné komplikace. Displej konvektomatu je velký a jasný, ve **vysokém HD rozlišení dotykové obrazovky (Touch screen)**, vyvinutý ve spolupráci s jednou z nejvýznamnějších softwarových firem v tomto oboru. Stejně jako nejnovější mobilní telefony je i uživatelské rozhraní konvektomatů TouchLine naprosto **intuitivní a snadno použitelné**. Varné režimy, teplota a čas jsou

jasně viditelné na větší vzdálenost i při extrémních úhlech pohledu a mohou být nastaveny v několika sekundách. Ovládací panel může být **plně individualizován**: můžete zobrazit pouze Vámi preferované funkce a nastavení, např. deaktivovat 'startovací' funkce a spustit konvektomat okamžitě po zavření dveří; zobrazit jen recepty na týdenní menu a skrýt všechny další atd. Jednoduše si nastavte konvektomat podle Vašich představ nebo podle schopností obsluhujícího personálu.



Dotykový displej ovládacího panelu s HD rozlišením

Všechny ikony, obrázky a fotografie jsou jasně čitelné díky displeji s **262 000 barev**.



Panel šitý na míru

Většina funkcí v uživatelském rozhraní může být aktivována nebo vypnuta dle osobních preferencí uživatele. Ovládací panel tak může být zcela jedinečný, stejně jako Váš otisk prstu.



Konvektomat vždy poruce

"Noste si svůj konvektomat vždy u sebe".

Uložením vašich osobních **receptů** a nastavení **do USB** klíčenky máte svoje poklady vždy u sebe, s možností **zálohování, kopírování** do jiných konvektomatů TouchLine kdekoliv na světě.



Multinárodní

air-o-steam Touchline je skutečné řešení pro celosvětový trh: zákazníkům je k dispozici více jak **30 různých jazyků**, včetně orientálních.



Vždy přesný

Odpočet nastaveného času vaření začne vždy až po dosažení nastavené teploty, což je důležité obzvláště v provozech, kde jsou dveře konvektomatu často otevírány.

HACCP

FSC

EKIS

Bezpečnost potravin

Touchline je připraven zajistit **100% certifikovanou bezpečnost** potravin **dle HACCP** standardů. Více informací na str. 18.

Automatický Režim

Připravte každý den, v naprostém klidu, jakékoliv množství různých pokrmů jednoduchým dotykem prstu. Ujišťujeme vás, že vynikající kvality a chuti, bude dosaženo pokaždé!

Automatický režim je nejsnadnější způsob přípravu pokrmů. Hlavní nabídka je rozčleněna do **8 různých kategorií typů pokrmů** a obsahuje navíc **3-speciální cykly** (nízkoteplotní pečení/vaření přes noc, regenerace a kynutí těst). air-o-steam Touchline za vás na všechno dohlíží, zatímco Vy se můžete věnovat jiným činnostem. Vyberte pouze typ pokrmu, úroveň

propečení/způsob tepelné úpravy a stiskněte tlačítko Start. Čas, teplota a ideální klima se pak nastaví automaticky a budou nepřetržitě regulovány. Všechny recepty byly testovány a optimalizovány zkušenými kuchaři Electroluxu, kteří zaručují **nejlepší kvalitu za všech okolností.**



Rýže

- Vyberte ikonu PŘÍLOHY
- Vyberte RÝŽE
- Vyberte PILAF
- Stiskněte tlačítko START



Kuřecí křídýlka

- Vyberte ikonu PŘÍLOHY
- Vyberte FINGER FOOD
- Vyberte KUŘECÍ KŘIDELKA
- Stiskněte tlačítko START



Vejce se slaninou

- Vyberte ČERVENÉ MASO
- Vyberte SLANINU
- Stiskněte tlačítko START



Tvarohový koláč

- Vyberte MOUČNÍKY
- Vyberte TVAROHOVÝ KOLÁČ
- Stiskněte tlačítko START



Krok 1



Krok 2



Krok 3



Programový Režim

Používejte až 1.000 osobních receptů, ukládejte si je, zálohujte a bez problémů přenášejte do jiných konvektomatů pomocí jednoduché klíčenky USB. Kvalita bude zaručena pokaždé!

Programový režim vám umožňuje uložit vaše osobní nastavení a recepty a tím kdykoliv a kdekoliv zopakovat vaše odzkoušené postupy na jiném konvektomatu air-o-steam Touchline. Programový režim je ideálním řešením pokud potřebujete **recepty opakovat a standardizovat** a mít přitom jistotu, že výsledek vaření bude vždy dokonalý. Kuchaři stačí vybrat recept a stisknout tlačítko Start. Touchline se postará o zbytek!



Přenositelnost

air-o-steam Touchline je konvektomatem, který nabízí prostor pro 1.000 receptů, které mohou být uloženy v USB klíčence a replikovány nebo zaslány prostřednictvím e-mailu, což zajišťuje **jednotnost a stejné normy vaření a chutí i v různých provozovnách v rámci jednoho řetězce.**



Pizza

- Vyberte PIZZA
- Stiskněte tlačítko START



Ryby

- Zvolte PEČENÁ RYBA
- Stiskněte START



Lotrinský
koláč

- Vyberte LOTRINSKÝ KOLÁČ
- Stiskněte START



Čokoládový
dort

- Vyberte ČOKOLÁDOVÝ DORT
- Stiskněte START



Krok 1



Krok 2



Manuální - Expertní Režim

Kuchařský profesionál chce mít své postupy vždy propracované do nejmenších detailů a právě pro tyto případy je k dispozici manuální - expertní režim.

Manuální režim představuje tradiční způsob vaření pro **všechny zkušené kuchaře**, kteří chtějí mít konvektomat "pod palcem" a zároveň dohlížet na každodenní rutinu kuchyně. Konečný výsledek musí být vždy vynikající. **Dokonalé řízení teploty, času, klimatu varného**

prostoru a rovnoměrného rozložení tepla jsou nutné. Air-o-steam Touchline kontroluje, optimalizuje a reguluje proces přípravy pokrmu (teplota bojleru, vlhkost, teplota v jádru pokrmu, apod.) **10 krát za sekundu**, což znamená 600 krát za minutu, nebo 36.000 krát za hodinu!



Těstoviny
s mušlemi
(vakuové vaření)

- Varný Cyklus: PÁRA
- Teplota: 92 °C
- Čas: 12'
- Stiskněte START



Bažant
(vakuové vaření +
pečení)

- Varný Cyklus: PÁRA
- Teplota: 65 °C
- Čas: 45'
- Stiskněte START



Chřestový
koláč

- Varný Cyklus: PÁRA
- Teplota: 85 °C
- Čas: 30'
- Stiskněte START



Muffin

- Varný Cyklus: HORKÝ VZDUCH
- Úroveň vlhkosti: 30%
- Teplota: 160 °C
- Čas: 20' • Stiskněte START



Krok 1



Krok 2



Krok 3



Krok 4



Bezpečnost pokrmů

Neměli bychom snad každému zaručit bezpečné a zdravé jídlo? Touchline to usnadní. Jediný konvektomat na trhu s funkcí 100% certifikované bezpečnosti potravin dle HACCP norem díky automatické FSC kontrole potravin (Food Safe Control)!



Funkce Food Safe Control zajišťuje celkovou bezpečnost tepelné úpravy potravin v souladu s normami HACCP. Stačí si vybrat kategorii potravin z hlediska rizikovitosti a FSC (Food Safe Control) se postará o zbytek. Když je aktivována funkce Food Safe Control, propočítává řídicí jednotka konvektomatu Touchline vývoj křivky teploty v jádru pokrmu a na základě jejího průběhu a absolutních hodnot rozhodne, zda-li tepelná úprava byla dostatečná na to, aby byla zajištěna **minimálně dostatečná úroveň mikrobiologické bezpečnosti**.

HACCP

Analýza rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) je systematický, preventivní přístup k bezpečnosti potravin, který se zabývá fyzikálními, chemickými a biologickými riziky. HACCP je používán v potravinářském průmyslu k identifikaci potenciálních nebezpečí pro bezpečnost potravin tak, aby klíčové akce byly směřovány **ke snížení nebo odstranění rizika bakteriální kontaminace** a byla zajištěna bezpečnost konečného spotřebitele. Touchline vám umožní stahovat data HACCP a nahrát je do počítače přes rozhraní USB, bez potřeby zvláštního programového vybavení.

EKIS (Electrolux Intelligent Kitchen System)

Electrolux Intelligent Kitchen System (EKIS) **je integrovaný softwarový systém**, který pomáhá provozovateli identifikovat potenciální nebezpečí v potravinách v rámci výrobního procesu tím, že **účinně sleduje a zaznamenává informace o času a teplotě** v souladu s HACCP standardy pro stravovací provozy. Vysoce flexibilní systém EKIS může být instalován přímo v místě provozu nebo i mimo pracoviště na vzdáleném počítači s možností sledování více jak jednoho provozu. Vedle své kontrolní a archivační funkce, může zajišťovat distribuci a zálohování všech receptů na konvektomatech připojených do tohoto systému. EKIS ukládá a načítá stažené informace a upozorní obsluhu na to kde a kdy dochází k porušování HACCP.

* Patentováno (EP1317643B1 a obdobné skupiny)



FoodSafe Control Plus*

Potraviny s vyšším rizikem: uzenářské výrobky, mleté maso, drůbež, vepřové, ryby.



FoodSafe Control*

Potraviny se standardním rizikem: převážně červené maso.



Systém Food Safe Control byl vyvinut ve spolupráci s Ústavem pro potravinářské vědy na univerzitě v Udine (Itálie).







Touch - dotyk udržitelnosti

Vysoká účinnost, nízké emise

Přesvědčte se o úsporách plynových hořáků konvektomatů air-o-steam a jejich přínosu k ochraně životního prostředí. air-o-steam Touchline poskytuje vysokou produktivitu, skvělé výsledky, nejvyšší energetickou účinnost a nejnižší emise, které jsou k dispozici na současném trhu!

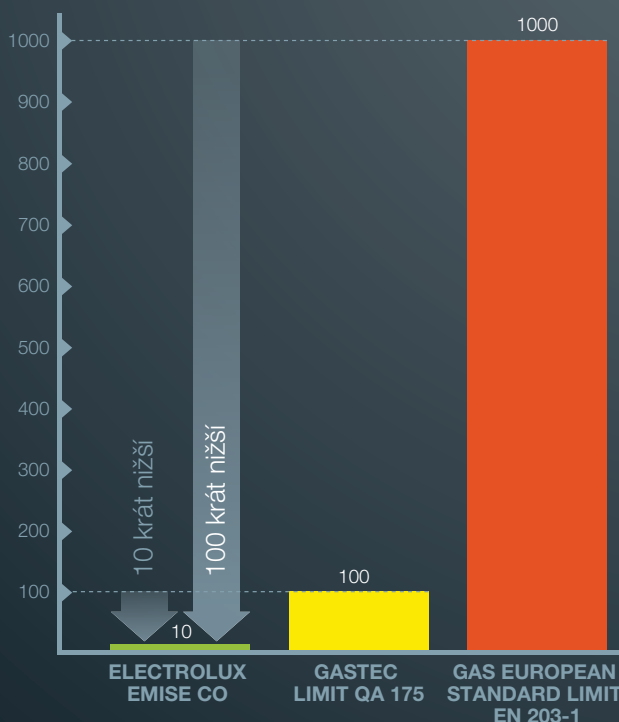
- Tyto unikátní plynové hořáky (v komoře a v bojleru) v kombinaci s žebrovaným výměníkem tepla zvyšují účinnost přenosu tepla do komory. Jsou navrženy tak, aby měly nejvyšší účinnost a ušetřily až 20% spotřeby plynu oproti tradičním hořákům.
- Důmyslná koncepce hořáků zaručuje o 20% nižší emise škodlivin pro **zdravější životní prostředí**. Hořáky nesou Gastec certifikát * pro své extra nízké emise.

Nízké emise spalín

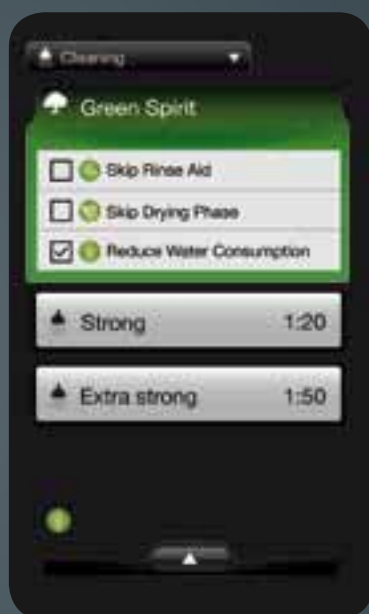
nejlepší ve své třídě: Electrolux je **10 krát nižší** než požaduje Gastec Limit QA a **100 krát nižší** než požaduje Gas European Standard Limit.



* Gastec certifikát za vysokou účinnost a nízké emise



Jediný konvektomat, který se vás zeptá, jak moc chcete uspořit



Zelený přístup znamená, že konvektomat aktivně pracuje s úsporami energií a vody. Díky tzv. funkcím Green Spirit lze dosáhnout až 25%* úspor na spotřebě oplachových prostředků, energie a vody při automatickém mytí komory, **snížit až o 50% * provozní náklady** a navíc přispět k **ochráně životního prostředí**.

* Na rozdíl od standardních cyklů bez aktivovaných Green funkcí
(1 soft cyklus/den - 280 dní/rok)

Nové Green Spirit funkce:

- Vynechání Fáze Sušení
- Vynechání Oplachu
- Snížení Spotřeby vody



Plně automatický systém mytí komory

Pro plně automatické a bezproblémové čištění vnitřního prostoru komory stačí pouze vybrat odpovídající cyklus a stisknout ikonu Start.

- **Vestavěný a snadno použitelný:** bez instalace přídavných zařízení nebo nástavců
- **4 přednastavené cykly:** od 32 minut až do 104 minut, zabráňují zbytečnému plýtvání detergentů a vody
- **Automatické ochlazování** varné komory: zajistí vždy ideální teplotu pro působení detergentů
- **Automatický stand-by režim:** není nutné čekat až do konce mycího cyklu
- **Bezpečný:** v případě výpadku elektrického proudu v průběhu mytí, bude následně automaticky aktivován oplachový režim na odstranění možných zbytků mycích prostředků z komory





Touch - dotkněte se výkonu

Vždy ideální podmínky pro vaření

Od dokonale nakynutých koláčů až po šťavnatá a křehká kuřata, bez ohledu na to, kolik jich budete péci najednou, s rychlým a snadným čištěním po skončení pracovního dne!



Ideální prostředí pro přípravu pokrmů

- **Přesné řízení klimatu** uvnitř komory za všech podmínek
- **Konstantní výkon**, nezávislý na množství připravovaného pokrmu, vždy zajišťuje stejnou šťavnatost, opečení a křehkost
- **Úspory energie a vody** díky výkonnému bojleru, který vyrábí pouze přesné množství potřebné páry, v závislosti na uvolňování vlhkosti ze samotného pokrmu

Jak?

- air-o-clima přímo **měří skutečnou vlhkost** uvnitř varné komory a průběžně **reguluje výkon a klapku** tak, aby docílil optimálního výkonu a požadovaného výsledku
- air-o-clima automaticky reguluje **přívod čerstvého vzduchu**, nastává ideální **dávkování páry** a také reguluje nadměrnou vlhkost



Lambda sonda

Lambda sonda je elektronické zařízení, které analyzuje podíl kyslíku v prostředí komory. Je to jediný systém na trhu (patentovaný), který zaručuje **přesné a aktuální měření vlhkosti** varné komory, čímž se zajišťují konstantní výsledky vaření, nezávislého na množství a kvalitě potravin.

* Patent (EP0701388B1 a EP0653593B1 a obdobné skupiny)



Rovnoměrnost v celém rozsahu

Systém cirkulace vzduchu, ventilátor s dvojí funkcí a air-break systém. Tři hlavní prvky, které mají zaručit ideální prostředí pro vaření za všech podmínek.



Rovnoměrné vaření

- **Konstantní teplota** díky předehřívání čerstvého vzduchu
- **Rovnoměrné rozložení tepla** uvnitř varné komory zajišťuje bi-funkční ventilátor a Air Circulation System
- Speciálně tvarované zásuvky na GN nádobu pro **rovnoměrné proudění vzduchu**



air-o-flow* = Celková vyváženost

* Chráněný užitný vzor (DE203022705U1 a obdobné skupiny)

Jak?

air-o-flow se skládá ze 3 hlavních částí:

- Air Circulation System: zaručuje rovnoměrné rozložení předehříváného vzduchu do varné komory
- Ventilátor s dvojí funkcí: přisává čerstvý vzduch a rozvádí jej rovnoměrně uvnitř komory
- Air-break system: dvojitý vzduchový ventil na přívodu a odpadu vody zabraňuje kontaminaci napájecího systému a umožňuje přímé napojení na odpad



LTC - nízkoteplotní pečení: o 50% menší váhové úbytky

Electrolux air-o-steam® vám umožní standardizovat kvalitu a přitom zlepšit ekonomiku vašeho podnikání. Váhové úbytky jsou sníženy o 50% ve srovnání s tradičními varnými postupy.

Technologie

- **LTC** to je propracovaný a inteligentní varný postup, ideální pro větší kusy masa, rostbíf, svíčkovou, kýtu z hovězího masa, krůty, jehněčí kýtu, zvěřinu, telecí a vepřové maso
- Automatické varné postupy vždy zaručují **nejlepší výsledky** pro různé kvality a druhy mas
- Nízkoteplotní cyklus je obzvláště vhodné používat ve večerních hodinách či pro vaření přes noc z důvodu maximální **optimalizace času a efektivního chodu celého provozu**
- Algoritmus pro Odhad Zbývajících Času (Algorithm for Residua Time Estimation -**ARTE**) vždy přesně propočítá čas ukončení tepelné úpravy a pomůže tak naplánovat efektivní využití konvektomatu
- **LTC** výrazně zkracuje nutnou dobu "zrání" čerstvého masa z 1 dne až na 1 hodinu

Využití

- Ideální pro velké množství porcí a bankety
- Certifikovaná funkce Udržování (Hold) - žádné problémy s načasováním výdeje
- Rozšířená udržovací fáze pro 'čerstvě nakrájené pokrmy'
- 50% úspory na váhových úbytcích ve srovnání s tradičními varnými cykly

6ti bodová pokrmová sonda

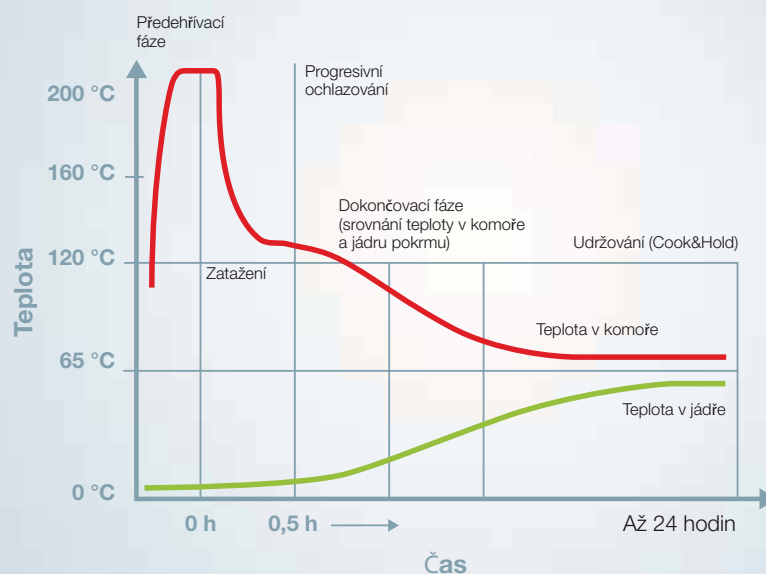
- 6 senzorů a každý měří teplotu pokrmu každých 15mm
- **Přesné sledování teploty:** pouze nejnižší naměřená teplo ta je určující pro regulaci. To zaručuje přesné měření teploty jádra pokrmu a to i v případě, že sonda není vložena správně nebo je v kontaktu s kostí nebo například GN nádobou, které se ohřívají rychleji než zbytek pokrmu

Vynikající kvalita pokrmů

- Maso udrží svoji šťávu i po naporcování
- Ideální tloušťka kůrky (cca. 1 mm)
- Celková jemnost zaručena v celém řezu
- Typické aroma pečeně a vynikající konzistence
- Konstantní barevnost plátků v řezu



LTC - nízko-teplotní pečení



Roční úspory s LTC

Patented *

€ 1.867,00

**Malá restaurace**

100 obědů
denně;
3 zaměstnanci
280 pracovních
dní v roce

€ 4.667,00

**Větší restaurace**

250 jídel
denně;
8 zaměstnanců
280 pracovních
dní v roce

€ 12.167,00

**Hotel**

500 jídel
denně;
16 zaměstnanců
365 pracovních
dní v roce

€ 24.337,00

**Nemocnice**

1000 jídel
denně;
32 zaměstnanců
365 pracovních
dní v roce

€ 56.000,00

**Centrální výroba pokrmů**

3000 jídel
denně; 100
zaměstnanců
280 pracovních
dní v roce

Kalkulované položky

- Pokrm se skládá ze: 150 g masa
- Náklady na pokrm za kg: 10 Euro
- Nízko teplotní pečení se používá pro 20% roční produkce

* Zažádáno o patent (EP1770335A2)



Příslušenství, perfektní doplněk

Příslušenství pro air-o-steam Touchline jsou speciálně navrženy tak, aby učinily Váš konvektomat ještě více flexibelnějším a ergonomičtějším



Grilovací tál - hladká strana



Grilovací tál - vroubkovaná strana



GN nádoba s nepřilnavým povrchem - 20 mm



GN nádoba s nepřilnavým povrchem - 40 mm



GN nádoba s nepřilnavým povrchem - 65 mm



Grilovací rošt speciál



Perforované GN nádoby



Pekařské plechy



Koše na fritování



Plechý na bagety



Chicken System

Electrolux pro Vás připravil balíček příslušenství, který Vám usnadní přípravu pečených a grilovaných kuřat:

- speciální roštu na celá kuřata (4/8 ks na rošt); vertikální poloha pomáhá zachovat šťavnatost a přitom umožní křupavé propečení kůrky
- ukový filtr umístěný ve varné komoře ochrání ventilátor od extrémní mastnoty, která při pečení kuřat vzniká
- speciální zavážecí vozík se sběrnou nádobou na odkapávající tuk



Rošt pro pečení 4 nebo 8 kuřat



Tukový filtr a zavážecí vozík se sběračem tuku





Touch - dotyk spolehlivosti

Electrolux, orientace na zákazníka

Jsme přesvědčeni, že být konkurenceschopní na trhu a předvídat požadavky zákazníka, ať už se jedná o vývoj, výrobu, marketing nebo služby, je správný přístup. V Electroluxu tomu říkáme “**posedlost zákazníkem**”, protože to jsou přání, touhy a názory našeho zákazníka, které řídí naše kroky a vývoj našich produktů.

Výroba, kontrola
a výstupní testy všech
konvektomatů

Kvalita výroby znamená soustavné zlepšování výkonu. Značka “Made by Electrolux” reprezentuje po celém světě záruku vysokého technologického a kvalitativního standardu, zaměřeného na požadavky zákazníka a vývoj výrobku. Ve výrobním závodě Electrolux Professional, jsou **všechny konvektomaty podrobeny výstupnímu testu kvality**, který během 50-60 minut provede důslednou zkoušku a inspekci všech funkcí. Kromě tohoto postupu jsou některé konvektomaty ještě opět testovány na základě zpětného náhodného výběru ze skladu hotových výrobků. Značka Electrolux je značkou vysoké úrovně kvality a nadále bude symbolem stále náročnějších požadavků zákazníků.

Předprodejní servis: více než 1.000
odborníků je připraveno pomáhat
zákazníkům

Tým **více než 1.000 specializovaných techniků** po celém světě má jediný cíl: aby navržená zařízení byla snadno použitelná, funkční a naprosto spolehlivá. Neustálá spolupráce mezi konstruktéry, techniky a kuchaři zajišťuje, že výrobky Electrolux jsou vyráběny dle přesné profesionální specifikace. Tito specialisté jsou plně připraveni pomáhat zákazníkům při definování správných pracovních postupů a navrhují dokonalé funkční zařízení podle požadovaných specifikací, ať už jde o malé restaurace, nebo velké instituce.



P&Q - projekční software
Electrolux





Poprodejní servis: vždy blízko zákazníkovi, kdekoli na světě

Pokud se hovoří o spolehlivosti společnosti Electrolux Professional a její globální přítomnosti, mluvíme také o co **nejširší celosvětové servisní síti**, která je složena z kvalifikovaných partnerů, zabývajících se denně kompletní servisní činností; od instalace až po náhradní díly a pravidelnou údržbu. Jejich společným cílem je zajistit efektivní služby zákazníkům a rychlou technickou pomoc. air-o-steam Touchline jsou tak každý den instalovány a efektivně servisovány globální servisní sítí, která zajišťuje rychlé a odborné poradenství po celém světě.

- 1,139 autorizovaných servisních středisek
- více než 5,000 odborných techniků
- 10ti letá dostupnost náhradních dílů po skončení výroby
- 44,000 náhradní dílů k dispozici na skladě
- 24/48 hodinové dodávky náhradních dílů po celém světě

Electrolux Chef Academy: předávání zkušeností mezi kuchaři z celého světa

Electrolux Chef Academy byla vytvořena s určitým cílem: poskytnout nejlepší vzdělání a informace v oblasti gastronomických služeb. Vyhrazené semináře pro profesionály ve stravování, živé předváděcí akce a podrobné pokyny jsou jen některé z nabízených aktivit pro více než 6 000 hostů, které nás navštíví každý rok. Kdykoliv si můžete konvektomaty air-o-steam Touchline vyzkoušet pod vedením šéfkuchaře Electrolux, který je součástí týmu profesionálů, kteří kombinují zkušenosti 'hvězdičkových' hotelů a restaurací s poznatky z nejvíce inovativních konceptů. Každý air-o-steam Touchline seminář Vám přinese:

- Technickou prezentaci: technické aspekty konvektomatů, správnou údržbu a každodenní péči o stroj
- Kulinářské demo: techniky vaření, volba správných ingrediencí, efektivní plánování práce, živé ukázky vaření.



CHEFACADEMY



Electrolux myslí na Vás

Electrolux je globální lídr nejen v oblasti domácích spotřebičů, ale také v sortimentu profesionálních aplikací. Ročně opustí brány našich výrobních závodů více jak 40 milionů výrobků, které jsou distribuovány na více než 150 trzích po celém světě. Společnost se zaměřuje na inovace, které jsou promyšleně navrženy na základě rozsáhlých spotřebitelských průzkumů tak, aby výrobky splňovaly skutečné požadavky běžných spotřebitelů i profesionálů.

90 let inovací a vývoje

Axel Wenner-Gren, zakladatel značky Electrolux, stanovil zásady, na kterých se společnost stále rozvíjí. Jeho sen o zlepšení kvality života měl zásadní dopad na domácnosti po celém světě. Dnešní Electrolux je i po 90 letech světovou jedničkou v oblasti domácích spotřebičů, jakož i zařízení pro profesionální použití.

"Thinking of you", nebo-li "Myslíme na vás", vyjadřuje záměr zn. Electrolux udržet nepřetržitý kontakt se zákazníkem, ať už je to v otázkách vývoje výrobku, projektování, výroby, marketingu, logistiky nebo služeb.

Udržitelnost

Naším cílem je pozitivně přispět k udržitelnému rozvoji, jak v rámci našich činností, tak i našich výrobků.

Neustále pracujeme na snížení spotřeby energií našich produktů a emisí z našich továren. Pečujeme o to, aby s našimi zaměstnanci a obchodními partnery bylo zacházeno spravedlivě a snažíme se být dobrými sousedy v komunitách ve kterých působíme. To je cílem integrace našeho pojmů

"udržitelnost" a našeho záměru na řešení klíčových problémů ovlivňujících naše podnikání.

Interní směrnice, postupy a iniciativy nám pomáhají zajistit ekologický provoz, etické řízení a personalistiku soustředěnou na bezpečné pracovní prostředí kdekoli působíme. Aplikujeme rozsáhlé systémy řízení založené na ISO14001 a ISO9001. Pomocí našeho vlastního programu systému řízení ALFA (Awareness-Vnímání, Learnign-Vzdělávání, Feedback-Zpětná vazba, Assessment-Hodnocení) řízeného kodexem praxe a dodržováním prostřednictvím programů EPA (hodnocení vlivu na životní prostředí) se nám daří zvládat veškeré požadavky související s pozitivním přístupem k ochraně životního prostředí.

Kdekoli ve světě působíme, snažíme se být zodpovědným hráčem. Naše každodenní praxe zahrnuje také neustálé monitorování a sledování našich dodavatelů s cílem neustálého udržování vysokých standardů v pracovní etice a ochraně životního prostředí. Věříme, že tento postup snižuje rizika v našem podnikání a zvyšuje naši dlouhodobou životaschopnost na trhu.





DOW JONES INDEX ŠVĚTOVÉ UDRŽITELNOSTI

V roce 2009 byl Electrolux již podesáté zahrnut do prestižního Dow Jones Sustainability World Index, prvního světového akciového indexu, který sdružuje přední společnosti řídící se odpovědnými a udržitelnými postupy, se zvláštním důrazem na životní prostředí a sociální otázky.



OSN GLOBAL COMPACT

Electrolux participuje v OSN Global Compact, mezinárodní iniciativě, která sdružuje mezinárodní společnosti, agentury OSN, pracovní a občanské sdružení podporující desatero všeobecně uznávaných principů v oblasti lidských práv, práce, životního prostředí a antikorupce.



WWF

Od roku 1993 spolupracují společnosti Electrolux a Ekologický institut WWF na podpoře lepšího vnímání péče o životní prostředí. Tato činnost začala již tehdy, kdy ještě neexistovaly žádné jiné obdobné certifikace a WWF vybral "nejzelenější" produkty a doporučil je těm spotřebitelům, kteří byli nejvíce citliví na energetickou účinnost.



CERTIFIKACE UK - ECA

Certifikace UK - ECA (Enhanced Capital Allowance) se uděluje nejúčinnějším výrobkům z hlediska úspory energie. Tyto produkty jsou kontrolovány a zahrnuty do ETL (Energy Technology List - seznam energetických technologií), který potvrzuje jejich vysokou energetickou účinnost. Produkty zahrnuté do seznamu ETL získávají významné dlouhodobé finanční výhody za snižování emisí CO₂.



SUSTAINABLE ENERGY AWARD

V roce 2007 udělila Evropská komise tuto cenu společnosti Electrolux v kategorii "Corporate Commitment" (Společenský závazek), pro její neustálé úsilí vedoucí ke snížení spotřeby energií v továrnách, produktech a službách a za úsilí směřující k výchově spotřebitelů k vědomí o důležitosti udržitelného rozvoje.



FTSE4Good

FTSE 4 GOOD

Od roku 2000 je Electrolux zahrnut do programu FTSE4Good, který měří a odměňuje výkonnost společností, které splňují celosvětově uznávané standardy společenské odpovědnosti. FTSE je nezávislá společnost, podporovaná burzou London Stock Exchange a časopisem Financial Times.



RoHS

RoHS je zkratka názvu evropské směrnice 2002/95/ES Restriction of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment, ("Omezení užívání některých nebezpečných látek v elektronických a elektrických zařízeních"), vydané 27. ledna 2003. Důsledná vnitřní nařízení, v mnoha ohledech přísnější než zákon, omezují výběr materiálů a přispívají k naplňování litery evropské směrnice RoHS (přijaté v roce 2003 Evropskou unií), která brání společnostem v užívání nebezpečných materiálů a komponentů uvedených na seznamu Restricted Material List.



NIZOZEMSKO - EIA

EIA (Energy Investment Allowance - odpočet energetických investic) tento program daňových úlev poskytuje přímé finanční pobídky pro nizozemské společnosti, které investují do úspor energií a udržitelnosti zařízení.



KLD GLOBAL CLIMATE 100

Electrolux je součástí programu KLD Global CLIMATE 100, který sleduje 100 společností na světě s největším potenciálem pro snižování okamžitých a dlouhodobých příčin klimatických změn. KLD, ve spolupráci s mezinárodním institutem Global Energy Network Institut (GENI), vytvořil program KLD Global Climate 100 na podporu trvale udržitelných investic.



CERTIFIKACE ISO 14001

Od roku 1995 dosáhly výrobní závody Electrolux Professional tohoto významného certifikátu, které pomáhá firmám zlepšovat kvalitu práce a produkce s ohledem na životní prostředí. Od začátku roku 1996 byla spotřeba vody a energie na každý vyrobený kus snížena o 50% a 20%.



NIZOZEMSKO - GASTEC

Kiwa Gastec je vedoucí evropskou agenturou v oblasti testování a certifikace plynu a souvisejících produktů. Kiwa Gastec provádí certifikační zkoušky a osvědčuje produkty a systémy jak v řízení tak i v jakosti. Hodnotí bezpečnost, účinnost a kvalitu bezpečnostních a kontrolních zařízení, distribuci, montáž potrubních systémů a zařízení. Konvektomaty Electrolux air-o-steam® dosáhly dvojí Gastec certifikace a to jak pro vysokou účinnost tak i pro nízké emise znečišťujících látek (CO a NOx).



RECYKLOVATELNOST

Podle zásad společnosti a své vlastní přirozenosti, Electrolux Professional zajišťuje vysokou úroveň recyklovatelnosti produktů (až 95%).



USA - ENERGY STAR

Společný program americké agentury pro životní prostředí a US Department of Energy (Ministerstva Energetiky), pomáhá šetřit peníze a chránit životní prostředí pomocí energeticky účinných výrobků a postupů.



DÁNSKO - DEST (DANISH ENERGY SAVING TRUST)

DEST je nezávislá společnost v rámci dánského ministerstva energetiky a životního prostředí, která podporuje účinnější využívání elektrické energie.





Sortiment a příslušenství

Kompletní nabídka



6x GN1/1 - elektrické/plynové
Vnější rozměry (šxhxv)
898x915x808 mm



10x GN1/1 - elektrické/plynové
Vnější rozměry (šxhxv)
898x915x1058 mm



10x GN2/1 - elektrické/plynové
Vnější rozměry (šxhxv)
1208x1065x1058 mm

Speciální funkce

Varné režimy

- Horkovzdušný cyklus (25 - 300 °C) s air-o-clima
- Kombinovaný cyklus (25 - 250 °C) s air-o-clima
- Parní režim (100 °C)
- Nízkoteplotní pára (25-99 °C)
- Superpřehřátá pára (101 - 130 °C)
- Automatické vaření
- Regenerační cyklus
- Cyklus kynárny
- Nízkoteplotní Vaření (LTC)
- Automatický předehřev
- Automatické rychlé ochlazení

Doplňkové funkce

- air-o-clima: regulace skutečné vlhkosti
- automatická klapka komory
- 6-bodová pokrmová sonda
- air-o-clean: automatický systém mytí komory
- Green Funkce mycího systému

- ECO-Delta
- Pauza
- Programovatelné přivlhčování
- 1/2 rychlost ventilátoru
- taktování ventilátoru
- 1/2 výkon
- Rychlé ochlazení
- Knihovna programů
- 1000 volných programových míst až v 16 krocích
- Automatická diagnostika závěpnění
- Automatické i ruční proplachování bojleru
- Připravenost pro energetickou regulaci
- Automatický systém zchlazování páry
- Automatický diagnostický systém
- FoodSafe Control - FSC
- USB port
- HACCP
- možnost napojení na EKIS

Další charakteristiky

- Dotykový displej s HD rozlišením

- Všeobecně rozpoznatelné ikony
- Současné zobrazení Nastavených a Skutečné hodnoty procesu vaření
- Nastavení času v hod/min nebo min/sec
- Kontinuální režim
- Chybové a výstražné symboly a hlášení
- Možnost volby komunikace ve více jak 30 jazycích
- Hladký panel bez knoflíků a přepínačů
- Funkce reálných hodin
- Vysoce výkonný bojler s plnou automatikou
- Integrovaná navíjecí sprcha s aretací polohy (6 a 10 GN modely)
- air-o-flow: ventilační systém pro nejlepší rovnoměrnost ohřevu
- Bi-funkční ventilátor
- Tukové filtry jako volitelné příslušenství
- Dvířka s dvojitým rozevíracím sklem
- Volitelné dvoustupňové otevírání dveří (pro 6 a 10GN modely)



20xGN1/1 - elektrické/plynové
Vnější rozměry (šxh xv)
993x957x1795 mm



20xGN2/1 - elektrické/plynové
Vnější rozměry (šxh xv)
1243x1107x1795 mm

- Dvířka se sběrným kanálkem kondenzátu (pro 6 a 10GN modely)
- Aretace dveří na pozicích 60°/110°/180°
- Vnější nerezové panely AISI 304
- Komora z nerezové oceli AISI 304
- Komora s oblými rohy a leštěnými sváry
- Halogenové osvětlení kabinetu s ceranovým nárazuvzdorným sklem
- Vsuvy z nerezové oceli pro lepší čištění a rovnoměrnější vaření (6 a 10 GN modely)
- Zavážecí klec s integrovaným vozíkem (20 GN modely).
- Nájezdové vodící lišty pro 20 GN modely
- Integrovaný zásobník na detergenty (6 a 10 GN modely)
- Snadno připojitelný systém pro externí zásobníky detergentů (20 GN modely)
- Vysoká účinnost a nízké emise plynových hořáků v komoře
- Vysoká účinnost a nízké

emise hořáků plynových boilerů

Připojení a instalace, prohlášení o shodě

- ETL a ETL sanitace
- Elektrická bezpečnost: IMQ
- Plynová bezpečnost: Gastec QA - vysoká účinnost a nízké emise spalin
- Připravenost pro napojení na změkčenou a teplou vodu: včetně 2 sad hadic
- IPX5: ochrana proti vniknutí vody
- Výškově stavitelné nožky (20 GN modely)
- Manuál, schéma zapojení, návod k obsluze
- Možnost provedení do sestavy Combi-Duo: 6 na 6xGN1/1, 6 na 10xGN1/1

Sestavy do věže



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

Příslušenství, perfektní doplněk

nabídka konvektomatů Electrolux air-o-steam Touchline je doplněna širokou škálou příslušenství pro vylepšení každodenních činností, ať je to banketing, závodní stravování nebo a la carte restaurace.



Skrňňová podestavba



Vyhříváné podestavby
se zvlhčováním



Otevřená podestavba
s vedením GN nádob



Zavážecí vozíky pro
standardní i banketové klece



Banketové klece a vozíky



Vozíky a klece pro GN
nádobu a pekařské plechy



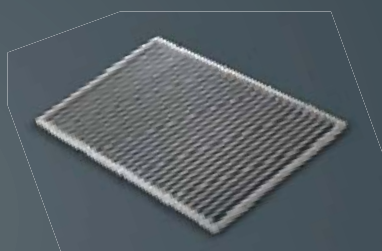
Zavážecí lyžiny pro
klece 6 a 10GN



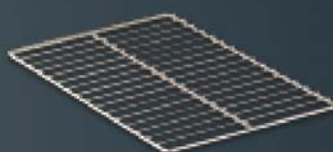
Zavážecí vozík se sběrnou
nádobou na tuk



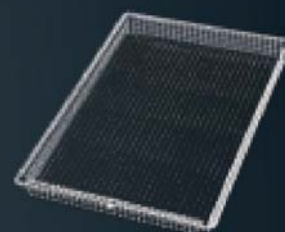
Boční oplachová sprcha



Grilovací rošt GN1/1



Nerezový rošt GN1/1



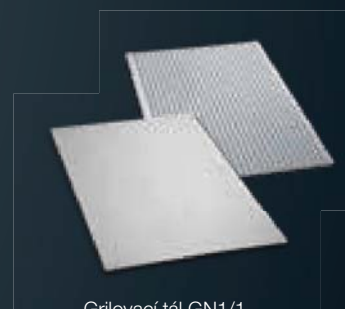
Fritovací koše GN1/1



Plech na bagety, perforovaný,
s nepřilnavým silikonovým
povrchem



Pečicí hliníkový plech
400x600x20mm



Grilovací tál GN1/1,
oboustranný



Děrované GN nádoby



GN nádoby a plechy
s nepřilnavým povrchem
(h20, h40 nebo h65 mm)



Rošt na 8 kuřat GN1/1
Rošt na 4 kuřata GN1/2

