



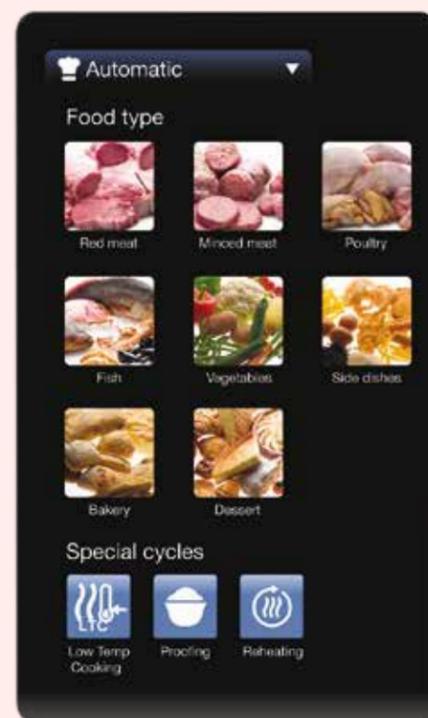
SADES
I M P I A N T I

Forni

NOVITA'

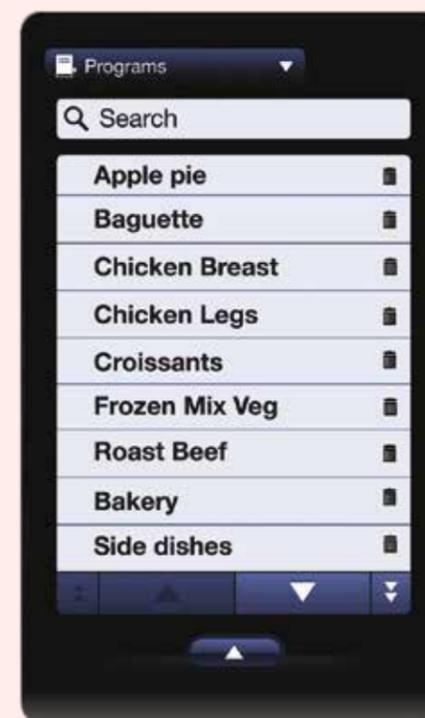
Tutta la semplicità Electrolux sulla punta delle tue dita!

Con **air-o-steam Touchline** basta un semplice tocco sul pannello di controllo, è facile da usare perchè utilizza la tecnologia all'avanguardia degli ultimissimi telefoni cellulari.



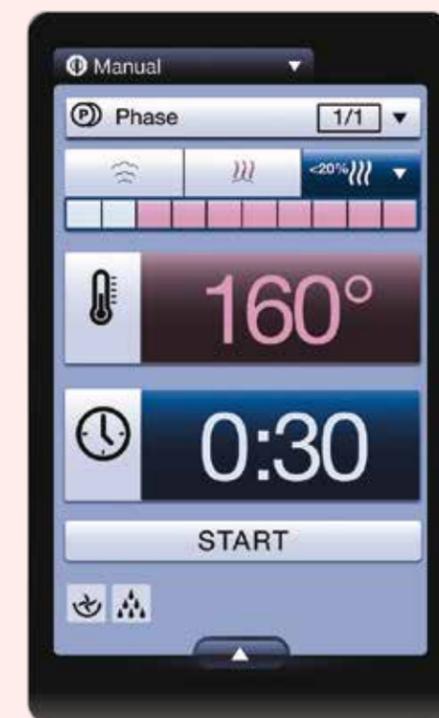
Modalità Automatica

La soluzione perfetta per chiunque abbia poca o nessuna esperienza nella preparazione di cibi. Il forno elabora e opera come un vero chef, il vostro chef fedele!



Modalità Programmata

Ideale per chi ha necessità di replicare i menu e di un'elevata produttività. È sufficiente selezionare le proprie ricette, salvarle e trasferirle ad altri forni Touchline attraverso una semplice chiavetta USB!



Modalità Manuale

Dedicata agli chef più attenti ed esperti che desiderano esprimere la propria creatività prestando la massima cura ai dettagli e tenere tutto sotto controllo!

air-o-steam Touchline inaugura una nuova era di forni combinati, garantendo un sistema di cottura semplice e intuitivo perfetto per qualunque tipo di utente e di cucina professionale. Le programmazioni complesse, i controlli e le continue regolazioni di tempi e temperature, appartengono finalmente al passato.

Ora con tre semplici step potrete iniziare con facilità anche il processo di cottura più elaborato.



Un concetto fondamentale: la semplicità.

Per preparare una diversità di menu ogni giorno con un semplice tocco delle dita, e avere la sicurezza di una qualità costante.

Il design semplice e lineare di **air-o-steam Touchline** rende tutto più facile: nessuna manopola, nessuna complicazione. Il cuore del forno è rappresentato dall'ampio e chiaro **Touch Screen** ad **Alta Risoluzione**. Il pannello di controllo può essere interamente personalizzato, è possibile visualizzare solo le funzioni e le impostazioni preferite. Non è necessario alcun training specifico, **air-o-steam Touchline** può essere utilizzato anche da personale temporaneo o stagionale.

La doppia porta in vetro assicura protezione contro eventuali scottature durante le fasi di cottura e facilita le operazioni di pulizia.

La sonda spillone a 6 sensori assicura una precisa misurazione della temperatura al cuore del prodotto, garantendo un'ottima qualità di cottura e una riduzione del calo peso.

Un sistema di lavaggio integrato che grazie alla rotazione del braccio, aggiunge potenza alla pressione dell'acqua durante il processo di lavaggio, eliminando il rischio di eventuali residui di detergente in camera.

air-o-flow è un sistema brevettato che garantisce una perfetta uniformità di cottura e un'ottimale distribuzione del calore in camera, grazie alla rivoluzionaria ventola a doppia funzione e all'Air Circulation System.

Il sensore Lambda garantisce una precisa misurazione dell'umidità all'interno della camera di cottura.

Chiavetta USB oltre 1.000 ricette possono essere salvate e trasferite ad altri forni, replicate e perfino spedite via e-mail per essere utilizzate in qualsiasi cucina attrezzata con Touchline.

Il Touch Screen ad Alta Risoluzione semplice da usare, facile da pulire e resistente agli urti, è dotato di icone e immagini di cibi riconosciute a livello internazionale e offre la possibilità di scegliere fra 30 lingue diverse.

Con l'ampia gamma di accessori, air-o-steam Touchline soddisfa anche i clienti più attenti, migliorando l'ergonomia e la flessibilità del lavoro in cucina.

NOVITA'

**FORNO TOUCH LINE
A CONVEZIONE VAPORE**
Combinato 10 Teglie GN 1/1.
Funzione air-o-clima e air-o-clean.
Dimensioni LxPxH: 898x915x808 mm.



**FORNO TOUCH LINE
A CONVEZIONE VAPORE**
Combinato 6 Teglie GN 1/1.
Funzione air-o-clima e air-o-clean.
Dimensioni LxPxH: 898x915x808 mm.



**GAMMA
TOUCH LINE**

**FORNO TOUCH LINE
A CONVEZIONE VAPORE**
Combinato 20 Teglie GN 2/1.
Funzione air-o-clima e air-o-clean.
Dimensioni LxPxH: 1243x1107x1795 mm.



**FORNO TOUCH LINE
A CONVEZIONE VAPORE**
Combinato 10 griglie GN 1/1.
Funzione air-o-clima e air-o-clean.
Dimensioni LxPxH: 898x915x1058 mm.

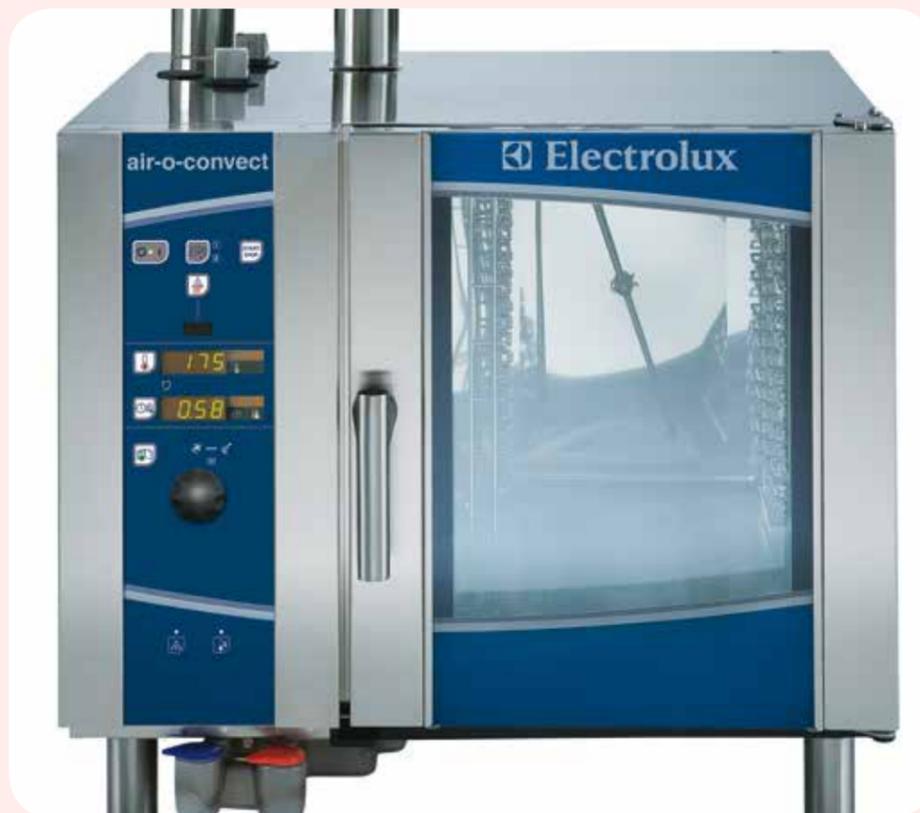


**GAMMA
TOUCH LINE**



**FORNO TOUCH LINE
A CONVEZIONE VAPORE**
Combinato 10 griglie GN 2/1.
Funzione air-o-clima e air-o-clean.
Dimensioni LxPxH: 1208x1065x1058 mm.





**FORNO A CONVEZIONE
VAPORE DIRETTO**
Combinato 10 griglie GN 1/1.
Funzione air-o-clean.
Dimensioni LxPxH:
898x915x1058 mm.



**FORNO A CONVEZIONE
VAPORE DIRETTO**
Combinato 6 griglie GN 1/1.
Funzione air-o-clean.
Dimensioni LxPxH:
898x915x808 mm.

CAPPE PER FORNI

Cappa di estrazione con motore per air-o-system.
Dimensioni LxPxH: 895x1220x400 mm.



922002 ARMADI CALDI E NEUTRI

Base armadiata per forno 6 e 10 GN 1/1
Dimensioni LxPxH: 897x845x803 mm



FORNI A CONVEZIONE

Combinato 6 griglie GN 1/1.
Dimensioni LxPxH: 860x746x701 mm.



FORNI A CONVEZIONE

Combinato 10 griglie GN 1/1.
Dimensioni LxPxH: 890x900x970 mm.



FORNI A CONVEZIONE

Combinato 4 griglie.
Dimensioni LxPxH:
600x595x635 mm.