

*Thinking of you*

 **Electrolux**

**air-o-steam**  
TOUCHLINE

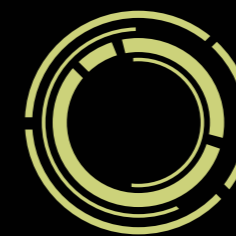


Dotyk ewolucji

Z odległych zakamarków  
naszej wyobraźni pod  
koniuszki Twoich palców



08 | Dotyk prostoty



20 | Dotyk ekologii



24 | Dotyk efektu finalnego



32 | Dotyk rzetelności



38 | Akcesoria





# air-o-steam

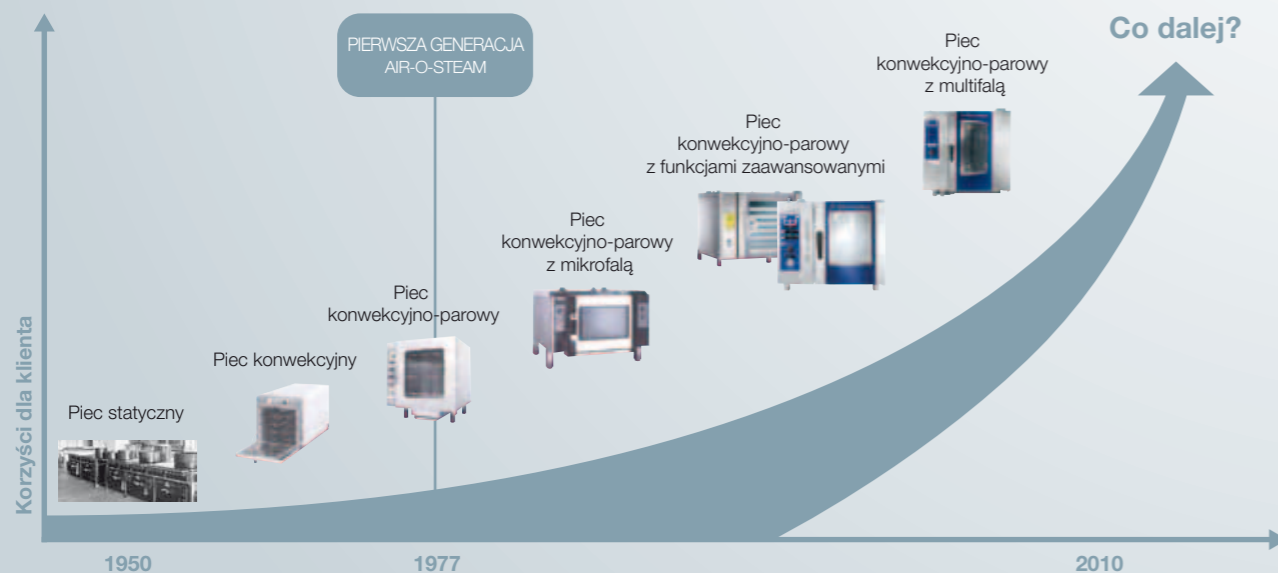
## TOUCHLINE

Doświadczenie w produkcji pieców jest nie do przecenienia. 60 lat historii nauczyło nas, że fundamentem jest prostota.

Tylko ktoś z ciekawą przeszłością jest w stanie dobrze wejść w przyszłość. Tworząc piece od 1950 roku i będąc uznanym, światowym liderem w tzw. technologii state-of-the-art, Electrolux nie cierpi na brak doświadczenia. air-o-steam to jeden z najlepszych w klasie i najbardziej ekologicznych, dostępnych na rynku pieców konwekcyjno-parowych, który powstał w 1977 roku i został wyposażony w system kontroli rzeczywistej wilgotności w komorze, chroniony europejskim patentem\*. Od tego momentu, gotowanie konwekcyjno-parowe stało się naszą mocną stroną. Czego nam brakowało? Prostoty, czyli pieca obsługiwanego intuicyjnie, w sposób zrozumiały i szybki, bez potrzeby zaglądania do instrukcji obsługi. Oto jak możemy scharakteryzować nowy **air-o-steam Touchline** - to rewolucja, która spowoduje dramatyczną zmianę w sposobie postrzegania pieca konwekcyjno-parowego. On wychodzi naprzeciw

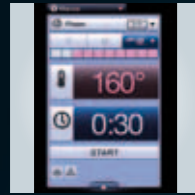
rzeczywistych potrzeb użytkowników. Zachowuje kluczowe funkcje oryginalnego pieca air-o-steam, który swego czasu również zrewolucjonizował przemysł cateringowy. **air-o-steam Touchline** podsumowuje kulinarne doświadczenie Electroluxa zebrane na całym świecie. Pożegnaj konwencjonalne nastawianie, skomplikowane programowanie, nadzór na procesem gotowania i rutynowe czynności. Dzięki **air-o-steam Touchline**, pojedynczy dotyk to wszystko czego trzeba, a resztę wykona przyjazny panel sterujący wykorzystujący tę samą intuicyjną technologię stosowaną w telefonach komórkowych cutting-edge. Wystarczy zdecydować jakim rodzajem Szefa chce się być i wybrać jeden z 3 dostępnych trybów gotowania: automatyczny, programowalny lub manualny. Wtedy, odkrywa się prostotę Touchline, ekologię, doskonały efekt końcowy gotowania i rzetelność.

\*Patent (EP0701388B1 i EP0653593B1 i pokrewne)





### technologia dotykowa



Przyjazna dla użytkownika, ułatwiająca czyszczenie, z dotykowym ekranem o dużej rozdzielczości odpornym na zarysowanie, oferującym **262000 kolorów**, stosującym ikony i wizerunki potraw powszechnie rozpoznawalne na świecie a także możliwość wyboru spośród **30 różnych języków** (w tym Polski). Ten wyjątkowo intuicyjny interfejs eliminuje potrzebę korzystania z instrukcji obsługi pieca.

### wbudowana wytwornica pary



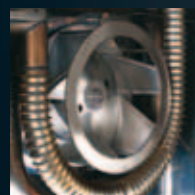
Wbudowana wytwornica pary o wysokiej wydajności gwarantuje stały **dopływ świeżej pary w każdym momencie**. Automatyczny system kontroli zakamienienia wykrywa i powiadamia o odkładaniu się kamienia kotłowego w jej wnętrzu.

### usb



Dzięki prostemu złączu USB, można zapisać do **1000 przepisów kulinarnych**, przenieść je do innych pieców, wielokrotnie kopiować, a nawet wysłać drogą elektroniczną (e-mail) do innej kuchni wyposażonej w piec Touchline, co zapewnia jednorodność, tę samą jakość i smak potraw serwowanych w różnych restauracjach sieciowych.

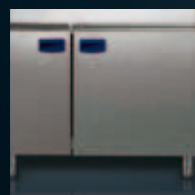
### palniki gazowe



Palniki gazowe\* pieców air-o-steam Touchline charakteryzuje wysoka **wydajność, sprawność, niska emisja** zanieczyszczeń do otoczenia, dzięki czemu poziom emisji CO jest 10-krotnie niższy niż limit określony przez Gastec (instytucja certyfikacyjna holenderskiego rządu, najbardziej wymagająca w Europie) oraz 100-krotnie niższy niż limit określony przez normę europejską.

\*Patent (EP1956300A2 i pokrewne)

### akcesoria



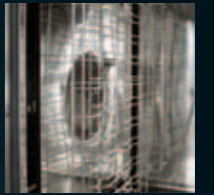
Dzięki **bogatej gamie akcesoriów**, air-o-steam Touchline zadowoli nawet najbardziej wybrednych użytkowników, poprawiając ergonomię i elastyczność funkcjonowania kuchni.

### cook & chill



Piecy air-o-steam Touchline i schładzarki szokowe air-o-chill zostały zaprojektowane do wspólnej pracy, tak by całkowicie zintegrować proces **cook&chill** optymalizując jego jakość, zarządzanie procesami pracy, podnosząc standardy przechowywania żywności, gwarantując łatwiejszy transport i przeładunki, redukując ilość odpadów, czyli przynosząc wymierne oszczędności.

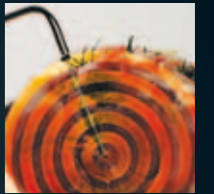
### air-o-flow



Ten chroniony patentem\* system gwarantuje **równomierną dystrybucję ciepła** i stałą temperaturę w komorze pieca. Dzieje się tak dzięki zastosowaniu rewolucyjnego, wielofunkcyjnego wentylatora oraz Systemu Cyrkulacji Powietrza, które zapewniają **bardzo dobrą równomierność gotowania** jak i doskonale zarumienienie, chrupkość, smak i aromat potraw.

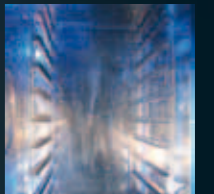
\*Chroniony przez model narzędziowy (DE20302705U1 i pokrewne)

### wieloczułnikowa sonda



Sonda z 6 czujnikami temperatury zapewnia stały, **precyzyjny pomiar temperatury wewnątrz potrawy**, gwarantując jej bezpieczeństwo i optymalny rezultat końcowy gotowania w zakresie jakości i utraty masy produktu.

### air-o-clean



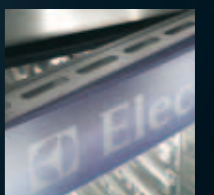
**Wbudowany, całkowicie zautomatyzowany system mycia** zapewnia skuteczne mycie komory pieca przy pomocy obrotowego spryskiwacza myjącego oraz wody pod ciśnieniem, które eliminują ryzyko pozostania w komorze nie rozpuszczonych resztek detergentu.

### czujnik lambda



Czujnik lambda zapewnia **precyzyjny pomiar wilgotności** w komorze pieca i pozwala uzyskać doskonale warunki do obróbki termicznej potraw, w każdym momencie cyklu gotowania.

### podwójnie przeszklone drzwi



Drzwi z podwójnym przeszkleniem oraz powietrzną warstwą izolacyjną eliminują ryzyko oparzenia podczas gotowania. Wewnętrzne przeszklenie zamontowane i odchylane na zawiasach umożliwia czyszczenie drzwi.

### wbudowany spryskiwacz



Wbudowany spryskiwacz do mycia komory z automatycznym mechanizmem zwijania węża i funkcją woda stop w pozycji spoczynkowej zapewniają **łatwe mycie** pieca (w modelach 6 i 10GN).





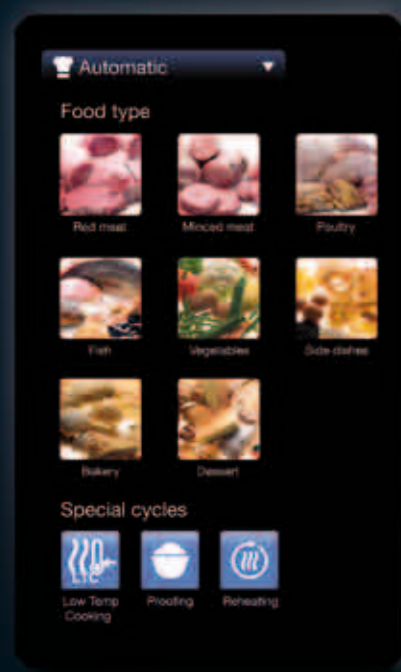
Dotyk prostoty



# Dotknij. To łatwe.

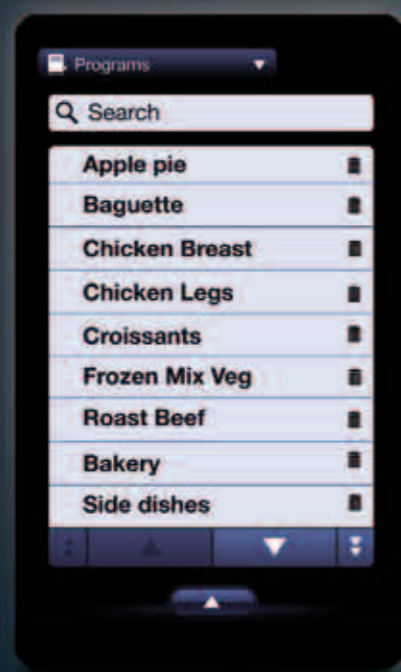
Piece air-o-steam Touchline rozpoczynają nową erę w historii pieców konwekcyjno-parowych, umożliwiając proste i intuicyjne gotowanie w każdym rodzaju profesjonalnej kuchni. Usatysfakcjonują zarówno restauracje z szybką obsługą, kuchnie o bardzo dużej produkcji, a nawet elitarne restauracje obsługiwane przez najbardziej doświadczonych szefów kuchni. W przypadku Touchline, ciągłe sprawdzanie i regulacja, wiele rutynowych czynności i skomplikowane programowanie, są już przeszłością, a wszystko co trzeba wykonać to trzy proste kroki aby rozpocząć nawet najbardziej wyszukaną procedurę gotowania.

## Tryb automatyczny



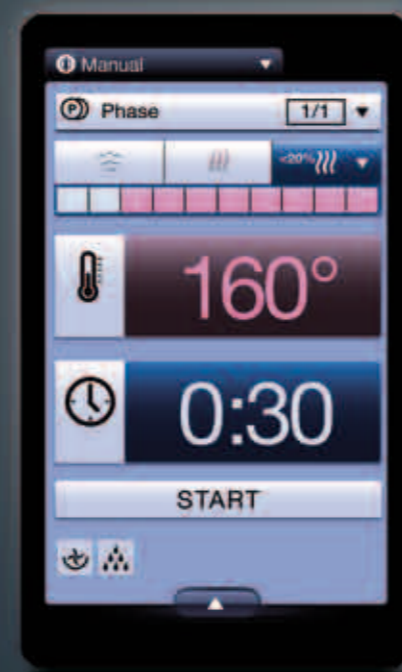
Jest doskonały dla każdego kto ma mało lub nie ma wcale doświadczenia w kuchni. Piec "myśli" i pracuje jak prawdziwy szef, Twój oddany szef kuchni!

## Tryb programowalny



Jakość i smak będą powtarzalne w nieskończoność. Tylko sporządź własne przepisy kulinarne, zapisz je i prześlij do innych pieców za pośrednictwem zwykłego złącza USB!

## Tryb manualny



Jest przeznaczony dla najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy chcą odkrywać zakamarki własnej kreatywności zachowując kontrolę nad wszystkim, nawet najdrobniejszym szczegółem!

**Prosty i spokojny design** air-o-steam Touchline czyni życie łatwiejszym dzięki brakowi pokręteł, uchwytów, przycisków i innych komplikacji. Sercem pieca jest duży, czytelny **ekran dotykowy o dużej rozdzielczości**, skonstruowany wspólnie z jedną z najbardziej zaawansowanych firm z branży oprogramowania komputerowego. Podobnie jak w najnowszych telefonach komórkowych i urządzeniach przenośnych, interfejs użytkownika w piecach Touchline jest w pełni **intuicyjny i prosty** w obsłudze. Cykle gotowania, temperatura i czas są wyraźnie

widoczne nawet z dużej odległości i pod ekstremalnymi kątami, oraz mogą być nastawione w kilka sekund. Panel sterujący pieca może być **w pełni spersonalizowany**, czyli można wyświetlić tylko preferowane funkcje lub nastawy, wyłączyć funkcję "start" co spowoduje automatyczne rozpoczęcie gotowania po zamknięciu drzwi, udostępnić przepisy przewidziane w menu na dany tydzień, a inne ukryć. Nie ma potrzeby ponoszenia dodatkowych kosztów na szkolenia dla obsługi gdyż nawet niedoświadczony personel może obsługiwać piece air-o-steam Touchline.



Panel sterujący z dotykowym ekranem o dużej rozdzielczości

Dzięki odwzorowaniu **262.000 kolorów**, wszystkie ikony i wizerunki potraw są atrakcyjne, wyraźne i rozpoznawalne na całym świecie.



Wielojęzyczny panel sterujący

air-o-steam Touchline jest propozycją dla całego świata, gdyż **menu** dostępne jest w 30 wersjach językowych, w tym w **języku polskim**.



Uczyn je własnymi

Funkcje dostępne z interfejsu użytkownika mogą być **w pełni spersonalizowane**, a wtedy własny panel sterujący jest niepowtarzalny i specjalny, tak jak własne odciski palców.



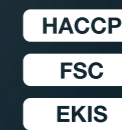
Czas automatycznego odzysku temperatury

Czas gotowania rozpoczyna swój bieg tylko wtedy gdy piec uzyska właściwą temperaturę (szczególnie ważne **przy częstym otwieraniu drzwi**).



Przenośny piec

"Włóż swój piec do kieszeni". Jak? Zapisując **własne przepisy kulinarne** do pamięci USB i **kopiując** je do każdego innego pieca Touchline, w dowolnym miejscu na świecie.



Bezpieczeństwo żywności

Touchline to **zapewnienie żywności w 100% bezpiecznej** przygotowanej zgodnie z wymogami HACCP. Więcej na stronie 18.



# Tryb automatyczny

Przygotuj bogate menu każdego dnia, w spokoju, zwyczajnie, przez dotyk palcem. Potem odpocznij z głębokim przekonaniem, że za każdym razem uzyskasz doskonałą jakość i smak potraw!

Tryb automatyczny jest najłatwiejszym sposobem gotowania. Pozwala wykorzystać **8 różnych rodzajów gotowania** przeznaczonych dla różnych typów żywności oraz **3 cykle specjalne** (gotowanie nisko-temperaturowe, regenerację potraw i dojrzewanie). Pozwól aby piec wykonał tę pracę, a ty zrelaksuj się, wiedząc że wszystko jest pod kontrolą! Piec automatycznie rozpozna wielkość załadunku.

Wybierz typ żywności, tryb gotowania i rodzaj potrawy i następnie przyciśnij Start. Czas gotowania, temperatura i idealny klimat w komorze są przez piec analizowane i w sposób ciągły regulowane. Wszystkie przepisy zostały przetestowane i zoptymalizowane przez naczelnego szefa Electroluxa aby zagwarantować **doskonałą jakość potraw podczas każdego gotowania.**



Ryż

- Wybierz ikonę PRZYSTAWKI
- Wybierz RYŻ
- Wybierz PILAF
- Przyciśnij START



Skrzydółka kuroczaka

- Wybierz ikonę PRZYSTAWKI
- Wybierz PALUSZKI
- Wybierz SKRZYDŁĘKA KURCZAKA
- Przyciśnij START



Jajecznica na bekonie

- Wybierz CZERWONE MIĘSO
- Wybierz BEKON
- Przyciśnij START



Sernik

- Wybierz DESER
- Wybierz SERNIK
- Przyciśnij START



Krok 1

Krok 2

Krok 3





# Tryb programowalny

Wprowadź nawet 1000 własnych przepisów kulinarnych do pamięci pieca i przenieś je do innych pieców wykorzystując proste złącze USB. Wysoka jakość posiłków będzie zagwarantowana każdego dnia!

Tryb programowalny pozwala zapisać preferowane przepisy i powtórzyć je w każdej innej kuchni na świecie wyposażonej w piec Touchline, bez konieczności zastosowania jakiegokolwiek specjalistycznego oprogramowania. Tryb programowalny jest więc idealnym rozwiązaniem gdy istnieje **potrzeba stosowania powtarzalnego menu** w kuchniach o dużej wydajności i gdzie nie można liczyć na pomoc doświadczonego szefa w każdej z lokalizacji. Obsługa musi tylko wybrać właściwy przepis i przycisnąć Start. Touchline wykona resztę pracy.



## Przenośny piec

air-o-steam Touchline jest jedynym piecem, w którym można pomieścić do 1000 przepisów kulinarnych, zapisać je w pamięci USB i powielić lub przesłać drogą elektroniczną, zapewniając w ten sposób **jednorodność** oraz **te same standardy gotowania i smakowe w obiektach gastronomicznych zlokalizowanych w różnych miejscach**.



Pizza

- Wybierz PIZZA
- Przyciśnij START



Ryba

- Wybierz MORSKI OKOŃ Z PIECA
- Przyciśnij START



Quiche Lorraine

- Wybierz QUICHE LORRAINE
- Przyciśnij START



Ciasto czekoladowe

- Wybierz CIASTO CZEKOLADOWE
- Przyciśnij START



Krok 1

▶ Krok 2





# Tryb manualny

Uwolnić kreatywność nawet najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy chcą mieć pełną kontrolę nad tworzeniem swoich dzieł sztuki nawet w najdrobniejszym detalu.

Tryb manualny to tradycyjny sposób gotowania, przeznaczony dla doświadczonych szefów kuchni, którzy pragną stale kontrolować pracę pieca, łatwo, przez dotyk palcem, a jednocześnie nadzorować codzienne, rutynowe prace w kuchni. Rezultat końcowy liczy się najbardziej i zawsze musi być doskonały. **Perfekcyjne sterowanie temperaturą**, czasem, klimatem w komorze i równomierna dystrybucja

ciepła w jej wnętrzu, są koniecznością. W przypadku air-steam Touchline każda sekunda pracy jest zoptymalizowana. Piec sprawdza i reguluje proces gotowania (temperaturę w komorze, wilgotność, temperaturę rdzenia produktu, etc.) aż **10 razy na sekundę**, czyli 600 razy na minutę lub 36000 razy na godzinę!



Makaron z małżami  
(gotowanie próżniowe)

- Nastaw cykl gotowania: PARA
- Nastaw temperaturę: 92°C
- Nastaw czas: 12'
- Przyciśnij START



Bażant  
(gotowanie próżniowe + pieczenie)

- Nastaw cykl gotowania: PARA
- Nastaw temperaturę: 65°C
- Nastaw czas: 45'
- Przyciśnij START



Flan ze szparagami

- Nastaw cykl gotowania: PARA
- Nastaw temperaturę: 85°C
- Nastaw czas: 30'
- Przyciśnij START



Babeczka

- Nastaw cykl gotowania: KONWEKCJA
- Nastaw poziom wilgotności: 30%
- Nastaw temperaturę: 160°C
- Nastaw czas: 20' • Przyciśnij START



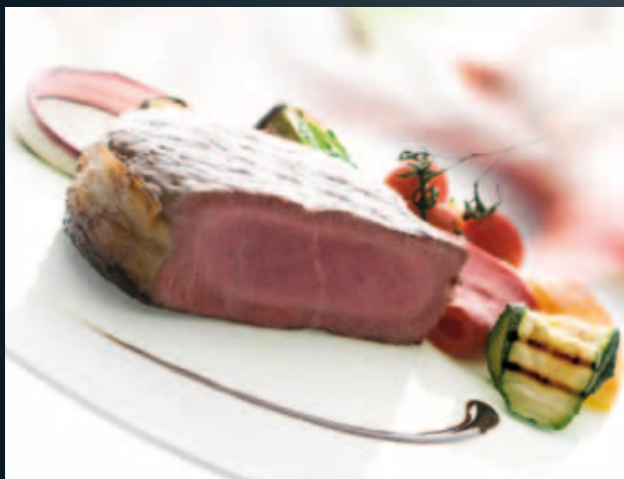
Krok 1 ▶ Krok 2 ▶ Krok 3 ▶ Krok 4





# Bezpieczeństwo żywności

Czy nie powinniśmy zagwarantować każdemu bezpiecznych i zdrowych posiłków? Z Touchline to łatwe. Jest jedynym na rynku piecem, który zapewnia w 100% bezpieczną żywność, certyfikowaną zgodnie ze standardami HACCP, dzięki funkcji Food Safe Control!



**Food Safe Control\*** zapewnia bezpieczeństwo żywności zgodnie ze standardami HACCP. Wystarczy wybrać kategorię żywności a funkcja Food Safe Control wykona resztę, pełniąc rolę nadzorca procesu gotowania. Kiedy ikona Food Safe Control jest włączona i sonda z 6 czujnikami temperatury włożona do produktu, Touchline kalkuluje czy żywność została odpowiednio ugotowana, osiągając **prawidłowy poziom bezpieczeństwa**. Jeśli okaże się, że wszystkie bakterie zostały zniszczone, pojawi się zielona flaga, jeśli nie, czerwony krzyżyk będzie wskazywać, że żywność nie spełnia jeszcze wymogów HACCP i proces gotowania musi być kontynuowany przez pewien czas.



#### FoodSafe Control Plus\*

Żywność o wysokim ryzyku skażenia: zrazy mięsne, mięso mielone, drób, wieprzowina, ryby



#### FoodSafe Control\*

Żywność o standardowym ryzyku skażenia: całe kawałki wołowiny

#### HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) stanowi systematyczne, zapobiegawcze podejście do problemu bezpieczeństwa żywności, które zajmuje się fizycznymi, chemicznymi i biologicznymi zagrożeniami i bardziej ich zapobieganiem niż końcową inspekcją produktów żywnościowych. HACCP jest stosowane w przemyśle spożywczym do identyfikowania potencjalnego zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, tak by można podjąć **działania prowadzące do zredukowania lub eliminacji ryzyka skażenia bakteriologicznego** i zagwarantowania bezpieczeństwa dla konsumenta. Piec Touchline pozwala pobrać z niego dane HACCP i przenieść do komputera PC przez złącze USB, bez potrzeby korzystania z jakiegokolwiek specjalistycznego oprogramowania.

#### EKIS (Electrolux Intelligent Kitchen System)

Electrolux Intelligent Kitchen System (EKIS) **jest zintegrowanym systemem oprogramowania**, który pomaga użytkownikowi wykryć potencjalne zagrożenia dla żywności w procesie jej przetwarzania, **dzięki efektywnemu monitoringowi i rejestracji czasu i temperatury**, prowadzonym zgodnie ze standardami HACCP dla urządzeń branży gastronomicznej. EKIS jest systemem bardzo elastycznym, który może być zainstalowany w komputerze miejscowym lub zewnętrznym i może prowadzić monitoring pojedynczej kuchni bądź wielu kuchni położonych w różnych miejscach. W uzupełnieniu możliwości w zakresie monitorowania, system EKIS pozwala on-line na dodanie lub skorygowanie programów i przepisów kulinarnych pieca Electroluxa podłączonego do systemu. EKIS magazynuje i odzyskuje historyczne informacje dla użytkownika o tym kiedy i gdzie wystąpiło naruszenie zasad HACCP.

\*Patent (EP1317643B1 i pokrewne)



Food Safe Control powstał przy współpracy Departmentu of Food Science Uniwersytetu w Udine (Włochy).







Dotyk ekologii



# Wysoka sprawność i niska emisja

Zyskaj dodatkowe oszczędności dzięki bezpiecznym dla środowiska palnikom gazowym pieców air-o-steam. air-o-steam Touchline zapewniają wysoką wydajność, wspaniałe rezultaty gotowania, najwyższą na rynku sprawność gazową i najniższą emisję spalin!

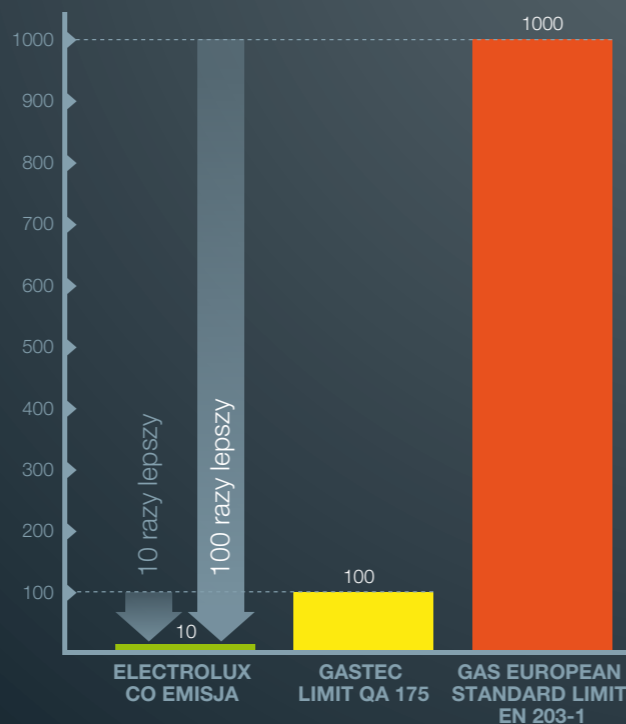
- Te wyjątkowe palniki gazowe (w komorze i bojlerze), w połączeniu z karbowanym wymiennikiem ciepła podnoszą efektywność transferu ciepła do komory pieca. Zostały tak zaprojektowane aby zapewnić najwyższą sprawność gazową i zaoszczędzić do 20% gazu w porównaniu do tradycyjnych palników stosowanych w piecach konwekcyjno-parowych.
- Innowacyjna konstrukcja palników zapewnia **niższą o 20% emisję szkodliwych dla środowiska spalin**. Palniki uzyskały świadectwo dopuszczenia GASTEC\* potwierdzające niską emisję spalin, znacznie lepszą niż wymagana.

## Niska emisja substancji zanieczyszczających

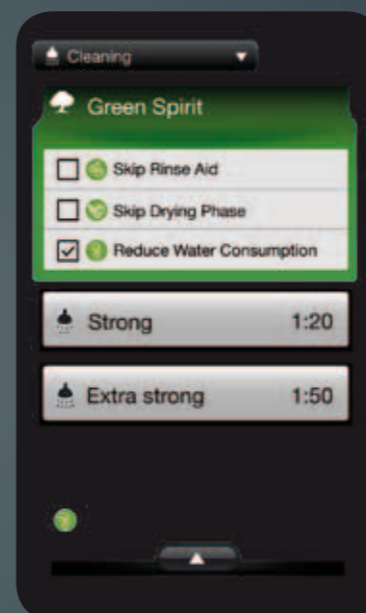
Najlepsza w swojej klasie: wynik Electroluxa jest **10 razy lepszy** niż limit QA Gastec i **100 razy lepszy** niż limit określony przez gazową normę europejską.



\* Świadectwo dopuszczenia GASTEC, wysoka sprawność i niska emisja spalin



# Jedyny taki piec, który pyta jak bardzo chcesz być "zielonym".



Bycie "zielonym" znaczy ekologicznym, aktywnie działającym na rzecz oszczędzania energii i środowiska. Dzięki nowym zielonym funkcjom automatycznego mycia pieca, można ograniczyć nawet o 25%\* zużycie czynnika płuczącego, energii i wody, **zredukować nawet o 50%\* koszty eksploatacyjne**, wielokrotnie oszczędzać energię, **chroniąc środowisko** wewnątrz i na zewnątrz kuchni.

\* W porównaniu do standardowych cykli mycia bez włączonych zielonych funkcji (1 delikatny cykl/dzień - 280 dni roboczych/rok)

## Nowe zielone funkcje:

- Pomiń fazę suszenia
- Pomiń fazę płukania czynnikiem płuczącym
- Redukuj zużycie wody

## Zintegrowany system mycia automatycznego

W pełni automatyczne, niekłopotliwe mycie komory pieca. Wystarczy wybrać odpowiedni cykl i przycisnąć start.

- **Wbudowany i łatwy w obsłudze:** brak dodatkowych przyrządów i narzędzi do zamontowania
- **4 fabryczne cykle mycia:** od 32 do 104 minut bez niepotrzebnego marnotrawstwa detergentu lub wody
- **Automatyczne schładzanie** komory: gdy temperatura przekracza 70°C
- **Automatyczny tryb oczekiwania:** brak konieczności oczekiwania na zakończenie cyklu mycia
- **Bezpieczeństwo:** w przypadku zaniku zasilania w energię podczas realizacji cyklu mycia, po jego przywróceniu, piec air-o-steam® automatycznie uruchamia cykl płukania aby usunąć resztki detergentu







Dotyk efektu finalnego



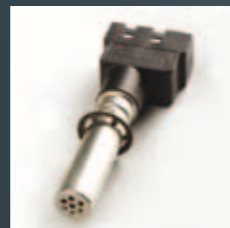
# Doskonałe warunki do gotowania

Do wypieku biszkoptowego ciasta z perfekcyjnym efektem finalnym, do kurczaków soczystych a zarazem chrupiących, bez względu na wielkość załadunku, do szybkiego i łatwego mycia pieca na koniec pracowitego dnia!



## Idealna do gotowania atmosfera w komorze

- **Precyzyjna kontrola wilgotności** w komorze w każdej sytuacji
- **Stąły efekt finalny gotowania** niezależnie od wielkości załadunku, zapewniający zawsze tę samą soczystość, zarumienienie i chrupkość.
- **Oszczędność wody i energii** dzięki wytwornicy pary, która produkuje parę tylko wtedy gdy jest to niezbędne, biorąc pod uwagę wilgotność wytwarzaną przez samą żywność.



## Czujnik Lambda

Czujnik Lambda to elektroniczne urządzenie, które dokonuje pomiaru zawartości tlenu w analizowanym środowisku. To jedyny taki system na rynku (chroniony patentem\*), który gwarantuje **precyzyjny, dokonany w rzeczywistym czasie pomiar wilgotności** w komorze pieca, zapewniając w ten sposób stały rezultat finalny gotowania, niezależnie od wielkości załadunku i jakości gotowanej żywności.

\*Patent (EP0701388B1 i EP0653593B1 i pokrewne)

## Jak?

- air-o-clima dokonuje fizycznego pomiaru poziomu rzeczywistej wilgotności w komorze pieca i odpowiednio reaguje, bazując na ustawionej wartości
- air-o-clima automatycznie reguluje pobór powietrza do komory, emisję pary i wydech wilgoci.

# Równomierność gotowania

System Cyrkulacji Powietrza, dwufunkcyjny wentylator, system hamulców powietrznych. To trzy główne elementy gwarantujące w każdej sytuacji idealną atmosferę w komorze pieca.



## Równomierne gotowanie

- **Stąła temperatura**, dzięki wstępnemu podgrzewaniu świeżego powietrza zasysanego do komory
- **Równomierna dystrybucja powietrza** wewnątrz komory dzięki rewolucyjnej konstrukcji dwufunkcyjnego wentylatora i Systemu Cyrkulacji Powietrza
- **Stelaż na pojemniki GN** wykonany z drutu ze stali nierdzewnej celem uzyskania lepszej równomierności gotowania

## Jak?

air-o-flow składa się z 3 głównych elementów:

- System Cyrkulacji Powietrza: gwarantuje równomierną dystrybucję zassanego powietrza, wstępnie podgrzanego przez elementy grzewcze i rozproszanego w komorze.
- Dwufunkcyjny wentylator: kieruje świeże powietrze pobrane z zewnątrz i równomiernie rozproszona w komorze
- System hamulców powietrznych: podwójny hamulec powietrzny dla wody zasilającej piec i odpływowej, aby zapobiec skażeniu wody w instalacji budynku oraz bezpośrednio połączyć odpływ pieca air-o-steam® z kanalizacją



air-o-flow\* = równomierność wszędzie, cały czas

\* Protected by utility model (DE20302705U1 and related family)





# Gotowanie niskotemperaturowe, o 50% mniejsza utrata masy.

air-o-steam® Electroluxa pozwala na ujednoczenie jakości produkcji, a przez to rozwinięcie działalności biznesowej. Utrata masy gotowanego produktu żywnościowego jest zredukowana o 50% w porównaniu do tradycyjnych cykli gotowania.

## Technologia

- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC) jest procedurą inteligentną i delikatną, doskonałą do pieczenia wołowiny, polędwicy, udźca wołowego, pieczeni, indyka, nogi jagnięcej, dziczyzny, cieleciny i wieprzowiny.
- Jest to procedura automatyczna, która gwarantuje najlepszy efekt finalny nawet podczas równoczesnego gotowania różnych rodzajów mięs.
- Gotowanie niskotemperaturowe może być realizowane w godzinach wieczornych **aby oszczędzić czas i poprawić organizację pracy** w kuchni.
- Algorithm for Residual Time Estimation (ARTE) to wskaźnik informujący ile czasu pozostało do zakończenia cyklu gotowania, pozwalający **lepiej zarządzać codziennymi działaniami w kuchni**.
- LTC redukuje czas dojrzewania świeżego mięsa z 1 dnia do 1 godziny

## Doskonała jakość potraw

- Podczas krojenia mięso zachowuje większość swoich soków
- Ogranicza grubość skórki (do ok. 1 mm)
- Gwarantuje delikatność mięsa łącznie ze ścięgnami.
- Daje typowy aromat pieczenia i doskonałą konsystencję.
- Barwa plastrów mięsa jest jednolita.

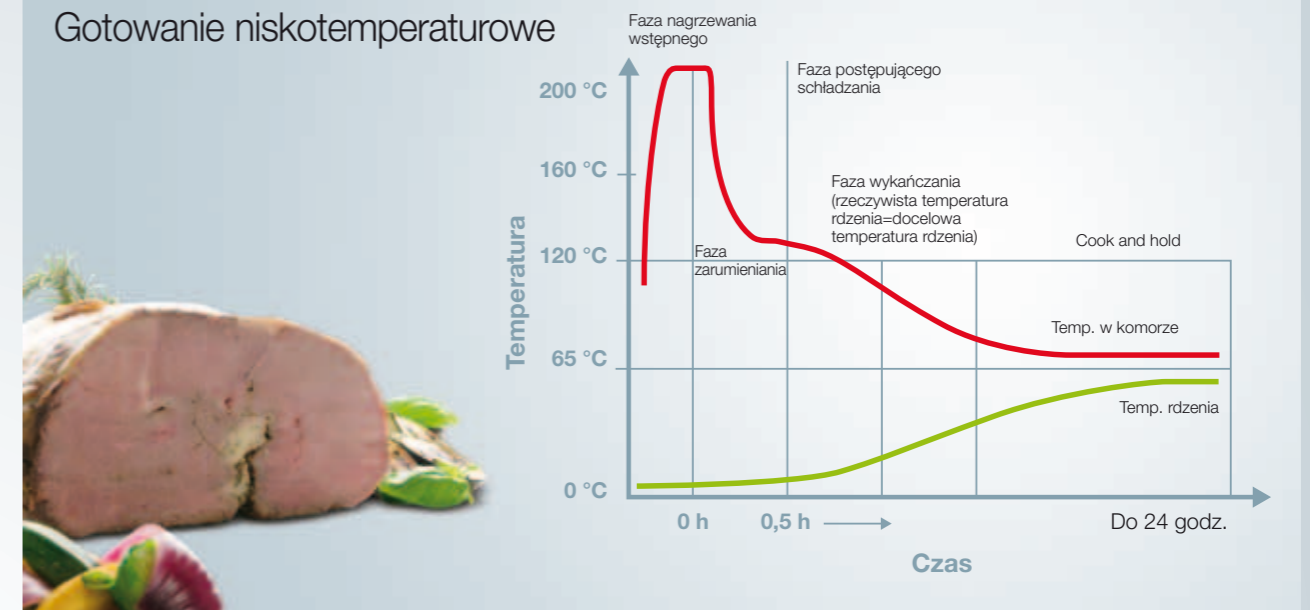
## Działanie

- Polecane przy dużej produkcji i bankietach.
- Funkcja przechowywania w temperaturze "stand by" rozwiązuje ewentualny problem opóźnienia momentu wydawania posiłków.
- Faza przedłużonego przechowywania podczas porcjowania na bieżąco, np. w punktach sprzedaży, stanowiskach piekarniczych, etc..
- Straty na wadze produktów są zmniejszone o ponad połowę, w porównaniu do tradycyjnych cykli gotowania.

## Sonda rdzenia z 6 czujnikami temperatury

- 6 czujników temperatury, każdy co 15 mm, do pomiaru temperatury wewnątrz produktu, na różnych jego poziomach.
- **Precyzyjny pomiar temperatury:** pod uwagę brana jest tylko najniższa, zmierzona temperatura. To gwarantuje precyzyjny pomiar rzeczywistej temperatury rdzenia, nawet jeśli sonda nie jest prawidłowo włożona do produktu lub kontaktuje się z kością, lub inną częścią, która rozgrzewa się szybciej niż reszta żywności.

## Gotowanie niskotemperaturowe



## Oszczędności w skali roku dzięki LTC

Patented\*



€ 1.867,00

**Mala restauracja**

100 posiłków dziennie, personel kuchni: 3 osoby, 280 dni roboczych w roku



€ 4.667,00

**Duża restauracja**

250 posiłków dziennie, personel kuchni: 8 osób, 280 dni roboczych w roku



€ 12.167,00

**Hotel**

500 posiłków dziennie, personel kuchni: 16 osób, 365 dni roboczych w roku



€ 24.337,00

**Szpital**

1000 posiłków dziennie, personel kuchni: 32 osoby, 365 dni roboczych w rok



€ 56.000,00

**Kuchnia centralna**

3000 posiłków dziennie, personel kuchni: 100 osób, 280 dni roboczych w roku

## Czynniki kalkulacyjne

- Posiłek zawiera: 150g mięsa
- Cena mięsa za kg: 10 Euro
- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC) zastosowano do przetwarzania 20% zużytego mięsa w skali rocznej

\*Patent (IT1359776 i pokrewne)





# Akcesoria, doskonałe uzupełnienie

Akcesoria do pieców air-o-steam Touchline są tak zaprojektowane aby uzupełnić piec oraz uczynić pracę w kuchni bardziej elastyczną i ergonomiczną.



Blacha do pieczenia - gładka strona



Blacha do pieczenia - ryflowana strona



Pojemnik uniwersalny gł. 20 mm



Pojemnik uniwersalny gł. 40 mm



Pojemnik uniwersalny gł. 65 mm



Aluminiowa płyta grillowa



Perforowany pojemnik



Kosz do smażenia



Taca piekarnicza



Taca na bagietki



## System do pieczenia kurczaków

Electrolux oferuje specjalny zestaw do pieczenia drobiu. W skład systemu wchodzi:

- specjalny ruszt do umieszczenia w piecu całych kurczaków (4/8) lub innego drobiu i przygotowania soczystych, delikatnych piersi przy zachowaniu chrupkiej i zarumienionej skórki
- filtr tłuszczowy zakładany w komorze aby chronić boczną ścianę z wentylatorem przed tłuszczem
- zestaw do gromadzenia ociekającego tłuszczu z pojemnikiem i wózkiem transportowym.



Ruszt do pieczenia 4 lub 8 kurczaków



Filtr tłuszczowy i wózek do gromadzenia tłuszczu





Dotyk rzetelności



# Electrolux, zorientowanie na klienta


Jesteśmy przekonani, że właściwym podejściem jest aby być konkurencyjnym na rynku i przewidywać potrzeby klienta, zarówno przy rozwiązywaniu kwestii projektowych, produkcyjnych, marketingowych jak i serwisowych. W Electroluxie nazywamy to **“obsesją dla klienta”**, gdyż to jego życzenia, pragnienia, opinie ukierunkowują nasze działania i prace nad rozwojem produktów.

Produkcja,  
dozór i kontrola końcowa  
wszystkich pieców

Jakość produkcji oznacza stałą poprawę wykonawstwa. Na świecie, “Made by Electrolux” oznacza gwarancję wysokiego poziomu technologii i standardów jakościowych, konstrukcję dostosowaną do potrzeb klienta, i stały rozwój produktu. W wydziale produkcji pieców Electrolux Professional, **każdy piec podlega kontroli jakości, sztuka po sztuce**, podczas 50-60 minutowego testu i badania, a wszystkie funkcje pieca są sprawdzane przez ekspertów technicznych w sposób szczególny, zanim zostaną zapakowane do wysyłki. W uzupełnieniu tej procedury, prowadzone są kontrole wrywkowe na końcu linii montażowych i w magazynie. Wysokie standardy jakościowe Electroluxa służą usatysfakcjonowaniu coraz bardziej wymagających klientów.

Serwis przedsprzedażny:  
ponad 1000 specjalistów  
gotowych pomóc klientowi

Zespół **ponad 1000 specjalistów technicznych** na całym świecie posiada tylko jeden cel aby zaprojektować urządzenia łatwe w obsłudze, funkcjonalne i niezawodne. Stała współpraca pomiędzy konstruktorami, technikami i szefami kuchni stanowi gwarancję, że produkty Electroluxa są wykonane zgodnie z wymaganiami profesjonalistów. Specjaliści są w pełni przygotowani do udzielenia klientowi pomocy w zakresie prawidłowej organizacji pracy w kuchni oraz proponowania urządzeń o parametrach właściwych dla małych restauracji i dużych instytucji.

 Project & Quotation Software - oprogramowanie do projektowania kuchni i ofertowania



Serwis posprzedażny:  
blisko klienta, wszędzie  
na świecie.

Mówiąc o rzetelności Electrolux Professional i jego globalnej obecności myślimy o **największej sieci serwisowej** na świecie tworzonej przez fachowych, wykwalifikowanych i wybranych partnerów, codziennie zaangażowanych w takie działania jak montaż, dostawa części czy konserwacja urządzeń. Ich wspólnym celem jest zagwarantowanie klientowi pomocy i szybkiego serwisu technicznego. air-o-steam Touchline jest dostarczany, instalowany, skutecznie nadzorowany przez globalną sieć serwisu posprzedażnego, która na całym świecie zapewnia szybkie i profesjonalne doradztwo specjalistów.

- 1139 autoryzowanych centrów serwisowych
- ponad 5000 ekspertów technicznych
- dostępność części zamiennych przez 10 lat od zakończenia produkcji urządzenia
- 44000 części zamiennych w magazynach
- dostawa części na świecie w ciągu 24/48 godzin

Akademia Electroluxa  
dla szefów kuchni; seminaria  
na żywo i spotkania “chef-to-chef”

Celem utworzenia Akademii Electroluxa dla szefów kuchni było **zaoferowanie im tego co najlepsze** w zakresie gościnności, edukacji oraz informacji. Bezpłatne **seminaria** dla profesjonalistów, **pokazy kulinarne** na żywo i **szczegółowe porady** to tylko część działań oferowanych dla ponad 6000 gości odwiedzających nas każdego roku. Można “dotknąć” i wypróbować piec air-o-steam Touchline pod okiem szefa z Akademii Electroluxa, będącego w grupie naszych profesjonalistów łączących doświadczenie wyniesione z wielogwiazdkowych hoteli i restauracji oraz faktu korzystania z najbardziej innowacyjnych technologii kuchennych.

- Pokaz techniczny: prezentacja funkcji, procedur roboczych, urządzeń pomocniczych i konserwacji
- Pokaz kulinarny: pokaz sposobów gotowania, ich elementów składowych, planowania nowych metod organizacji kuchni, pokaz kulinarny na żywo

  
CHEFACADEMY





# Electrolux, spokój umysłu

Electrolux jest globalnym liderem jeśli chodzi o artykuły gospodarstwa domowego, ale także urządzenia do użytku profesjonalnego, którego roczna sprzedaż wynosi 40 milionów produktów na ponad 150 rynkach. Firma skoncentrowana jest na innowacjach, starannie przemyślanych, bazujących na szerokim wglądzie odbiorców, aby zaspokoić rzeczywiste potrzeby użytkowników indywidualnych i profesjonalistów.

## 90 lat przodujących innowacji i wzornictwa

Axel Wenner-Gren, założyciel Electroluxa, określił zasady na bazie których firma rozwija się do dzisiaj. Jego marzenie aby poprawić jakość życia ludzi miało fundamentalny wpływ na gospodarstwo domowe na całym świecie. Współczesny Electrolux, 90 lat później, jest globalnym liderem w zakresie artykułów gospodarstwa domowego a także urządzeń przeznaczonych do użytku profesjonalnego.

"Myślenie o Tobie" wyraża to co oferuje Electrolux: stałą koncentrację na potrzebach konsumentów podczas prac nad rozwojem produktów, wzornictwa, produkcji, marketingu, logistyki czy serwisu.

## Ekologia

Naszym celem jest pozytywny wkład w zrównoważony rozwój zarówno przez nasze działania jak i produkty.

Stale pracujemy nad ograniczeniem zużycia energii przez nasze produkty oraz emisji zanieczyszczeń przez nasze fabryki. Pracujemy aby nasi pracownicy i partnerzy biznesowi byli sprawiedliwie traktowani i staramy się być dobrym sąsiadem w społecznościach, w których działamy. Oto jak stosujemy

koncepcję ekologii i zarys tego jak traktujemy kluczowe kwestie mające wpływ na naszą działalność biznesową.

Stosowane w Grupie kodeksy, polityki i inicjatywy pomagają nam zapewnić właściwe środowisko pracy: ekologiczne, nakierowane na zasady etyczne, zorientowane na ludzi i bezpieczne. Stosujemy solidne systemy zarządzania oparte o ISO14001 i ISO9001. Więcej, nasz własny program ALFA (Awareness - Learning - Feedback - Assessment) zapewnia zgodność z Kodeksem Postępowania a przez EPA (environmental performance assessment) zarządzamy kwestiami środowiskowymi.

Gdziekolwiek na świecie działamy, staramy się być odpowiedzialnym graczem. To również dotyczy nadawania przez nas dużej wagi, kontroli i kontynuacji przez naszych dostawców wysokich standardów w miejscach pracy oraz stosowania zasad ochrony środowiska. Wierzymy, że prowadząc w ten sposób działalność biznesową redukujemy ryzyko i wzmacniamy naszą zdolność do uzyskania długofalowego powodzenia na rynku.

A oto niektóre otrzymane przez nas "wyróżnienia".



## DOW JONES SUSTAINABILITY WORLD INDEX

W 2009 roku, po raz dziesiąty, Electrolux był uwzględniony w prestiżowym, Światowym Indeksie Zrównoważonego Rozwoju Dow Jones, który jest pierwszym indeksem obejmującym czołowe światowe firmy kierujące się w swych działaniach odpowiedzialnością i eko-rozwojem, środowiska naturalnego i spraw socjalnych.



## UNITED NATIONS GLOBAL COMPACT

Electrolux jest uczestnikiem międzynarodowej inicjatywy pod nazwą United Nations Global Compact, która skupia firmy, agencje ONZ, środowiska pracownicze i socjalne, w celu promowania dziesięciu zasad ze sfery praw człowieka, pracownika, środowiska naturalnego i działań antykorupcyjnych.



## WWF

Od 1993 roku, Electrolux i WWF współpracują w promowaniu lepszego zrozumienia dla spraw środowiska. Ta działalność rozpoczęła się gdy nie istniały jeszcze inne certyfikaty i WWF wybrał najbardziej "zielone" produkty godne rekomendowania dla odbiorców szczególnie wyczułych na sprawę sprawności energetycznej urządzeń.



## UK - ECA (ENHANCED CAPITAL ALLOWANCE)

Certyfikat ten jest nadawany produktom najbardziej skutecznym w dziedzinie oszczędzania energii. Produkty są badane i włączane na listę ETL (Energy Technology List), która potwierdza ich wysoką energooszczędność. Produkty znajdujące się na tej liście przynoszą długofalowe korzyści finansowe i zredukowaną emisję CO2.



## SUSTAINABLE ENERGY AWARD

W 2007 roku, Komisja Europejska przyznaje Electroluxowi nagrodę w kategorii "Corporate Commitment" za nieustające wysiłki w celu zredukowania zużycia energii przez fabryki, produkty, usługi i za propagowanie wśród odbiorców znaczenia zrównoważonego rozwoju.



## FTSE4Good

### FTSE 4 GOOD

Od 2000 roku, Electrolux został włączony do indexu giełdowego FTSE4Good, który mierzy i nagradza dokonania firm spełniających powszechnie uznawane standardy w zakresie odpowiedzialności firm. FTSE jest firmą niezależną związaną z London Stock Exchange i Financial Times.



## RoHS (RESTRICTION OF HAZARDOUS SUBSTANCES)

Ostra wewnętrzna polityka firmy, jest ostrzejsza niż obowiązujące prawo. Polityka ta znalazła wyraz w Restricted Material List Electrolux. Globalna obecność wzmacnia oddziaływanie i czyni Electrolux Professional eksporterem "wrażliwości ekologicznej", przez rozpowszechnianie wśród sieci dostawców, w różnych krajach, najostrożniejszych przepisów Europejskich.



## RECYKLING

Zgodnie z polityką firmy i jej istotą, urządzenia Electrolux Professional gwarantują wysoki stopień zdolności do wtórnego przetwarzania (do 95%).



## USA - ENERGY STAR

To wspólny program U.S. Environmental Agency i U.S. Department of Energy, który pomaga finansowo i chroni środowisko naturalne dzięki energooszczędnym produktom i praktykom.



## CERTYFIKAT ŚRODOWISKOWY ISO 14001

Od 1995 roku, fabryki należące do Electrolux Professional posiadają ten ważny certyfikat, który pomaga firmom poprawić ich relacje ze środowiskiem naturalnym. Począwszy od 1996 roku, zużycie wody i energii na każde wyprodukowane urządzenie zmalało odpowiednio o 50% i 20%.



## HOLANDIA - GASTEC

Kiwa Gastec jest europejskim liderem w zakresie badania i certyfikacji urządzeń gazowych. Badania certyfikacyjne Kiwa Gastec obejmują zarówno produkty jak i systemy zarządzania jakością. Oceniają bezpieczeństwo, sprawność, jakość zabezpieczeń oraz przyrządy kontrolne, dystrybucyjne, instalacje systemów rurowych i urządzenia. Piece air-o-steam® produkowane przez Electrolux Professional uzyskały dwa certyfikaty Gastec, potwierdzające wysoką sprawności gazową i niską emisję spalin (CO i NOx).



## DENMARK - DEST (DANISH ENERGY SAVING TRUST)

Niezależny kartel działający pod opieką Duńskiego Ministerstwa ds Klimatu i Energii, który promuje wydajne wykorzystanie energii.



## THE NETHERLANDS - EIA (ENERGY INVESTMENT ALLOWANCE)

Jest to program zwolnień podatkowych polegający na udzielaniu firmom holenderskim, które inwestują w urządzenia energooszczędne, korzyści finansowych.





Akcesoria



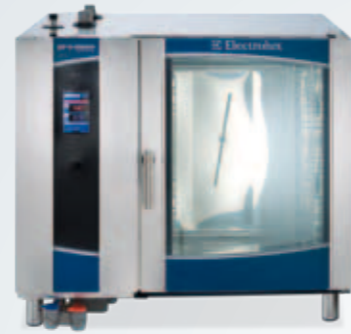
# Pełna gama



6 GN 1/1 - elektr./gaz.  
Wymiary zewnętrzne (szxgłxwys)  
898x915x808 mm



10 GN 1/1 - elektr./gaz.  
Wymiary zewnętrzne (szxgłxwys)  
898x915x1058 mm



10 GN 2/1 - elektr./gaz.  
Wymiary zewnętrzne (szxgłxwys)  
1208x1065x1058 mm



20 GN 1/1 - elektr./gaz.  
Wymiary zewnętrzne (szxgłxwys)  
993x957x1795 mm



20 GN 2/1 - elektr./gaz.  
Wymiary zewnętrzne (szxgłxwys)  
1243x1107x1795 mm

## Układ "STOS"



## Charakterystyka

### Tryby gotowania

- Cykl konwekcyjny (25-300 °C) z air-o-clima
- Cykl konwekcyjno-parowy (25-250 °C) z air-o-clima
- Cykl gotowania w parze (100 °C)
- Cykl gotowania w parze niskotemperaturowej (25-99 °C)
- Cykl gotowania w parze przegrzanej (101-130 °C)
- Gotowanie automatyczne
- Cykl regeneracji potraw
- Cykl dojrzewania-wyrastania
- Gotowanie niskotemperaturowe (LTC)
- Automatyczne podgrzewanie wstępne
- Automatyczne, szybkie schładzanie komory

### Funkcje dodatkowe

- air-o-clima: kontrola rzeczywistej wilgotności
- Sterowanie zaworem wydechowym komory
- Sonda rdzenia z 6 czujnikami temperatury
- air-o-clean: wbudowany system automatycznego mycia komory

- "Zielone" programy mycia
- ECO-Delta: utrzymuje stałą różnicę temperatur w komorze i wewnątrz gotowanej potrawy
- Pauza
- Manualny wtrysk wody od 20" do 60"
- Pulsacyjna wentylacja komory
- 1/2 prędkości wentylatora
- 1/2 mocy
- Szybkie schładzanie
- Program biblioteka - 1000 wolnych programów w 16 krokach każdy
- Automatyka kontrola poziomu zakamienienia
- Manualny spust wody z wytwornicy pary
- Predyspozycje dla regulatora energii
- System automatycznego schładzania pary
- System autodiagnostyczny
- FoodSafe Control
- Port USB
- Pobieranie danych HACCP
- EKIS (w opcji)

### Inne cechy

- Wyłącznik Wł./Wył.
- Panel sterowania z ekranem o wysokiej rozdzielczości
- Zrozumiałe symbole
- Jednoczesne wyświetlanie wartości

- nastawionych i rzeczywistych (tryb ekspercki)
- Nastawianie czasu w godz/min lub min/sek lub ciągi
- Wskaźniki ostrzegawcze
- Ekran wielojęzyczny
- Gładki panel sterowania bez pokręteł i przycisków
- 24 godz. zegar z rzeczywistym czasem
- Wysokowydajna wytwornica świeżej pary z automatycznym napełnianiem wody
- Wbudowany spryskiwacz z automatycznym zwijaniem węża, z funkcją woda stop w pozycji spoczynkowej (modele 6 i 10 GN)
- air-o-flow: system wentylacji dla uzyskania doskonałej równomierności
- Dwufunkcyjny wentylator
- Filtry tłuszczowe (w opcji)
- Podwójnie przeszklone drzwi z powietrzną warstwą izolacyjną i wewnętrznym przeszkleniem na zawiasach
- Kłamka drzwi umożliwiająca obsługę jedną ręką przez zatrzaśnięcie (modele 6 i 10 GN)
- Kłamka drzwi umożliwiająca obsługę jedną ręką przez obrót w prawo (modele 20 GN)
- System dwustopniowego otwierania

- drzwi dla ochrony przed parą (w opcji dla modeli 6 i 10 GN)
- Pojemnik ociekowy na skropliny z drzwiami z automatycznym spustem (w modelach 6 i 10 GN)
- Blokada otwierania drzwi pod kątemi 60°/110°/180°
- Zewnętrzne panele ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304
- Higieniczna komora gotowania z zaokrąglonymi narożnikami, z połączeniami bezszwowymi
- Halogenowe oświetlenie komory z ceramicznymi, odpornymi na uderzenia osłonami
- Ukształtowanie komory zapobiegające opadaniu skroplin
- Stelaże na pojemniki wykonane z nierdzewnych prętów drucianych, lepszych do mycia i równomiernego gotowania
- Mobilne stelaże (modele 20 GN) z blokadami pojemników. Zaokrąglone narożniki. Wbudowany pojemnik na skropliny ze spustem.
- Boczne prowadnice do parkowania mobilnego stelaża w piecu (modele 20 GN)
- Osłona drzwi w wyposażeniu (modele 20 GN)

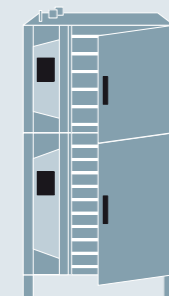
- Szuflada na pojemnik z detergentem (modele 6 i 10 GN)
- System szybkiego złącza do detergentu (modele 20 GN)
- Palniki komory o wysokiej sprawności i niskiej emisji spalin
- Palniki wytwornicy pary o wysokiej sprawności i niskiej emisji spalin

### Przyłącza i instalacja, znaki zgodności

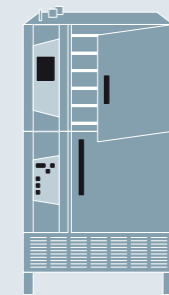
- Higieniczny ETL i ETL
- Bezpieczeństwo elektryczne: IMQ
- Bezpieczeństwo gazowe: znaki Gastec QA wysoka sprawność gazowa i niska emisja spalin
- Instalacja do podłączenia zmiękczonej i/lub ciepłej wody: zestaw 2 rur w wyposażeniu
- Klasa zabezpieczenia przed oddziaływaniem wody IPX5
- Nogi o regulowanej wysokości (modele 20 GN)
- Instrukcje, schematy przyłączeniowe, poradnik użytkownika
- Zestawianie pieców w "stos" : 6 na 6 GN 1/1, 6 na 10 GN 1/1



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



# Akcesoria, doskonałe uzupełnienie

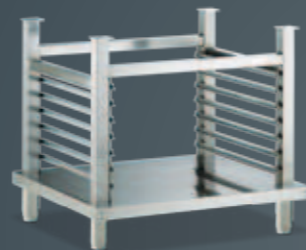
air-o-steam Touchline jest dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów, który służy usprawnieniu obsługi pieca, zarówno w czasie bankietów, jak i w kuchni restauracyjnej podczas codziennego gotowania.



Szafka zamykana pod piece 6 i 10GN 1/1



Szafka podgrzewana z nawilżaniem pod piece 6 i 10 GN 1/1



Standardowa podstawa otwarta ze stelażem na pojemniki pod piece 6 i 10 GN 1/1



Wózek ze stelażem na kółkach i pokrowcem termoizolacyjnym



Wózek bankietowy ze stelażem na talerze



Wózek ze stelażem na pojemniki (GN, 400x600mm)



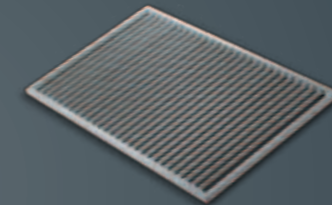
Wysuwana ramka z uchwytem do pieców 6 i 10 GN 1/1



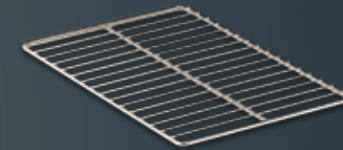
Zestaw do wylapywania tłuszczu z wózkiem i pojemnikiem



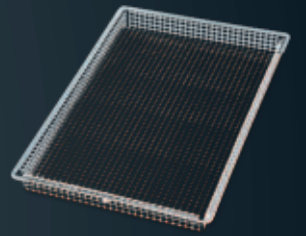
Zewnętrzny spryskiwacz komory



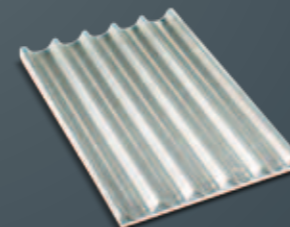
Aluminiowy ruszt grillowy GN1/1



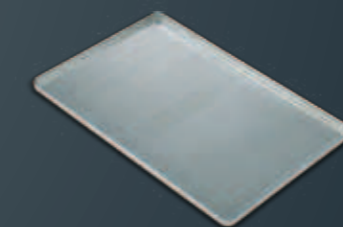
Ruszt ze stali nierdzewnej GN 1/1



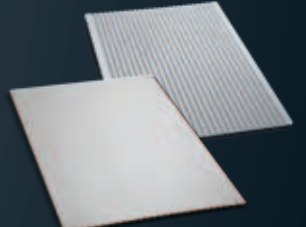
Kosz do smażenia GN 1/1



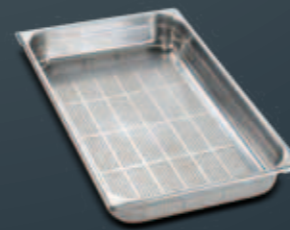
Taca do wypieku bagietek z perforowanego aluminium powlekanego silikonem



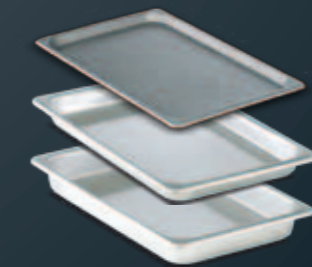
Aluminiowa taca do wypieków 400x600x20mm



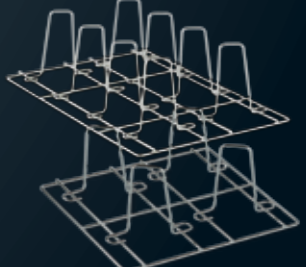
Taca grillowa GN 1/1 - strona ryflowana i gładka



Pojemnik perforowany



Uniwersalne pojemniki nieprzywierające (gł. 20, 40 or 65 mm)



Ruszt na 8 kurczaków GN 1/1  
Ruszt na 4 kurczaki GN 1/2



[www.electrolux.com/foodservice](http://www.electrolux.com/foodservice)

Wiecej o naszej filozofii biznesowej na [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)