

Viernes 14 Mayo 2010

Electrolux desvela su secreto

Después de varios meses de intriga, Electrolux Professional ha desvelado, por fin, uno de los secretos más preciados por sus directivos.



El gigante sueco especializado en **electrodomésticos** presentó el pasado mes de marzo en Milán su nuevo horno **Air-o-Steam Touchline** durante una gala en la que no faltaron los efectos especiales y a la que asistieron figuras relevantes del sector, así como de los medios de comunicación nacionales e internacionales.

Mario Lobbia, account Manager de **Electrolux**, fue el encargado de retirar la tela que ocultaba el producto estrella de la compañía. Y lo hizo con cierto orgullo, puesto que el equipo ha trabajado intensamente durante dos años para ofrecer un producto que se adapte a las necesidades de un cliente cada vez más exigente. “Hemos entrevistado a 1.200 profesionales de la **industria hostelera** en Europa para conocer de primera mano cuál era su principal reivindicación –explicaba Lobbia– y todos ellos coincidían en pedir **sencillez en la cocina**”. Por ello, el **nuevo horno de Electrolux** cuenta con la tecnología necesaria para facilitar la cocción de los alimentos de forma automática, permite controlar las recetas y, por si fuera poco,

también contribuye al respeto del medio ambiente.

Sencillez

Para adaptarse a todo tipo de usuarios, este producto tiene un manejo muy sencillo: un simple toque es todo lo que se necesita para preparar las comidas gracias a una **pantalla táctil de alta definición**, fácil de usar, con 30 idiomas y que, además, incluye iconos e imágenes de alimentos internacionalmente reconocidos. Este sistema cuenta con **tres modos de cocción** intuitiva que se ajustan a las exigencias de cada ocasión. “El Air-o-Steam Touchline es un horno verdaderamente revolucionario,” asegura **Massimo Presot**, Electrolux Professional Central Marketing Manager Foodservice. “Se trata de la mezcla perfecta entre pasado, presente y futuro del Air-o-Steam Touchline: cuenta con la misma **fiabilidad y rendimiento**, produce una mayor rentabilidad para nuestros clientes y contribuye a un futuro más sostenible para nuestros hijos”.

Otra de las novedades del modelo Touchline es la posibilidad de **almacenar recetas** en un dispositivo **USB** y trasladarlas a otros hornos para preparar los alimentos de manera rápida y casi automática. Está previsto que Electrolux Professional ponga en marcha un portal on line en el que **los cocineros podrán descargarse recetas preparadas** por otros colegas de la profesión o adaptadas a las **necesidades nutricionales de las personas mayores**.

Y es que la alimentación supone uno de los puntos prioritarios a la hora de atender las demandas de colectivos amplios de personas, como los **residentes de un centro geriátrico**. Por este motivo, tanto los ingredientes como los sistemas de preparación de las comidas deben cumplir con las exigencias de calidad necesarias. Sin embargo, al margen de esta cuestión, los profesionales dedicados a estas tareas también valoran nuevas fórmulas que permitan aumentar la rapidez y, al mismo tiempo, respetar las pautas establecidas para garantizar la excelencia de los menús.

Por ello, el Air-o-Steam Touchline también garantiza el proceso de **pasteurización** de los alimentos, un proceso por el cual se consigue la eliminación de los microorganismos patógenos.

Tres tipos de cocción

Automático

El modo Automático es la manera más fácil de cocinar. Ofrece **ocho categorías de cocción** de acuerdo a diferentes tipos de alimentos: seleccione el icono o la imagen del alimento y ¡relájese! Touchline detecta automáticamente el tipo de alimento y el tamaño de la carga. El tiempo de cocción, la temperatura y el clima ideal para cocinar son calculados continua y automáticamente durante el proceso.

Programas

El modo Programa permite a los usuarios **guardar sus recetas preferidas** y repetirlas en cualquier momento. Touchline es el único horno que ofrece espacio para 1.000 recetas, las cuales se pueden salvar en una memoria **USB** y reproducir o enviar por e-mail, para utilizarlas en cualquier cocina equipada con Touchline.

Manual

El modo Manual es la forma tradicional de cocinar, permite a los cocineros establecer y mantener el horno bajo control constante con el toque de un dedo, mientras se ocupa de las **actividades cotidianas** en la cocina.



Green spirit

Hace ya diez años, las fábricas de **Electrolux Professional** están certificadas por la ISO 14.001. Además, Touchline se ha convertido en **uno de los hornos más ecológicos del mercado**.

- Las **bajas emisiones** contaminantes de sus quemadores de gas son diez veces menores a lo establecido en el límite Gastec.
- Los quemadores de gas y el intercambiador de calor incrementan la **eficiencia** y garantizan hasta un 20% de **ahorro** en el consumo de gas, en comparación con los sistemas tradicionales.
- La **cocción a baja temperatura** está controlada por la sonda patentada Lambda, que reduce la pérdida de peso de los alimentos hasta el 50%. Se eliminan así significativas pérdidas por mermas.
- Las nuevas funciones añadidas a la **limpieza automática** permite optimizar los ahorros en abrillantador, electricidad y agua –hasta un 25%– y se reducen los gastos de funcionamiento –hasta un 50%–.

Fuente:

<http://www.gestionresidencial.com>