

Pronti per un forno intuitivo ed ecologico?

Electrolux presenta Il rivoluzionario *air-o-steam Touchline*, il forno che semplifica la vita, ultimo nato nella grande famiglia di forni professionali, che permette di risparmiare e riduce l'impatto ambientale. Basta un tocco per preparare ricette deliziose grazie allo Schermo Touch ad Alta Definizione (262.000 colori, 30 lingue, icone e immagini disponibili). Tre le modalità di cottura intuitive:

- **Automatica:** la modalità automatica rappresenta il modo più semplice di cucinare.

Offre otto tipologie di cottura basate sulle diverse qualità di alimenti: selezionando l'icona o l'immagine desiderata Touchline rileva automaticamente tipo e quantità di cibo, tempo di cottura

e temperature.

- **Programmata:** permette di salvare le proprie ricette preferite e di ripeterle in qualsiasi momento. Mette infatti a disposizione lo spazio per 1.000 ricette, che possono essere salvate in una chiavetta USB.

Manuale: la modalità manuale rappresenta il modo tradizionale di cucinare.

Air-o-steam Touchline è uno dei forni più "verdi" presenti sul mercato. I suoi bruciatori a gas garantiscono emissioni di CO2 10 volte inferiori rispetto al limite imposto da Gastec (certificazione del governo Olandese ritenuta la più severa in Europa) e 100 volte inferiori rispetto al limite gas previsto dallo standard europeo.



Cuocipasta automatico Icos

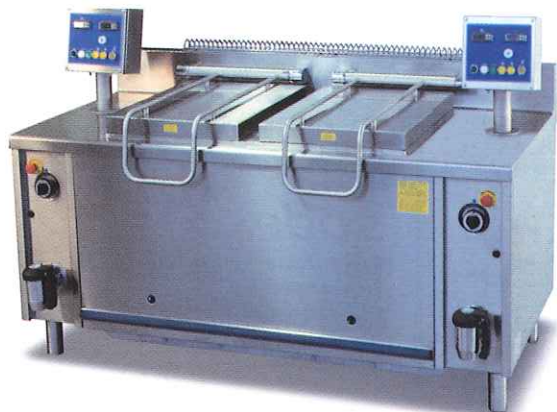
Icos è un'azienda leader nella progettazione e produzione di apparecchiature per la cottura industriale di qualità, utilizzate prevalentemente dalla food service industry, da mense di scuole, ospedali ed organismi militari, nonché da hotel e ristoranti.

Produce pentole tonde e quadre, fisse e basculanti, con e senza mescolatore. In una vasta gamma di proposte il prodotto di punta è il *Cuocipasta Automatico*. Questa macchina è costruita per utilizzi in continuo, con

capacità di cottura variabili da 10 a 40 kg di prodotto. La conformazione del cestello permette la cottura di diversi tipi di alimenti, dalla pasta al riso, alle verdure, ai bolliti, etc.

I parametri di cottura vengono gestiti da un sistema elettronico con microprocessore che facilita all'operatore le operazioni di controllo e gestione dei vari alimenti.

Ideale il modello *MCP 40* per cotture industriali di enormi quantità di alimenti.



Nuovi settori per LF Ricambi

LF, azienda specializzata nella distribuzione di ricambi per cucine professionali e attrezzature catering (cottura, preparazione cottura, lavaggio, lavanderia, refri-

proposta e qualità del servizio, LF è in piena espansione e, per rispondere alle numerose richieste pervenute dai mercati esteri, amplia il programma di vendita



gerazione commerciale, caffè, attrezzature bar e, recentemente, fast food, beverage e spillatori) allarga l'offerta a nuovi settori: vending, macchine caffè super automatiche e filtro.

Forte di una raggiunta leadership a livello europeo per vastità di

presentando ricambi dei marchi tra i più conosciuti nell'ambito di attrezzature vending, macchine caffè super automatiche e filtro, oltre a confermare l'estesa gamma di prodotti adattabili per macchine caffè espresso, macinacaffè.