

SkyLine

Nuovi orizzonti in cucina

Forni SkyLine Premium^S



Le tue esigenze...

In cucina per me è importante poter disporre di apparecchiature che mi permettano di raggiungere risultati di cottura eccellenti, con una particolare attenzione ai costi di gestione. Devo poter contare su un forno sempre affidabile anche nei momenti di lavoro intenso.

Mi piacerebbe che il forno fosse intuitivo e facile da usare anche per i miei collaboratori e ridurre così i tempi per la formazione. Un forno che renda efficiente e ottimizzi il flusso di lavoro in cucina.



...la nostra soluzione

Abbiamo sviluppato una soluzione combinata che è la **perfetta sintesi tra intelligenza tecnologica e volontà di mettere l'uomo al centro del progetto**. Un forno creato per darti prestazioni al di sopra della norma. **SkyLine Premium^s** è davvero intuitivo, semplice da usare e con una serie di funzioni pioneristiche altamente tecnologiche, che sono in grado di cambiare il tuo modo di operare in cucina. In più, i suoi costi di gestione sono i più bassi del mercato ed è il più ergonomico della sua categoria.



Scopri come migliorare il tuo lavoro in cucina.



Creato per il tuo business

Oltre il 10% in più di redditività



Creato intorno a te

Più intuitivo. Più ergonomico.
Più affidabile



Creato per prestazioni superiori

Per un livello massimo di efficienza

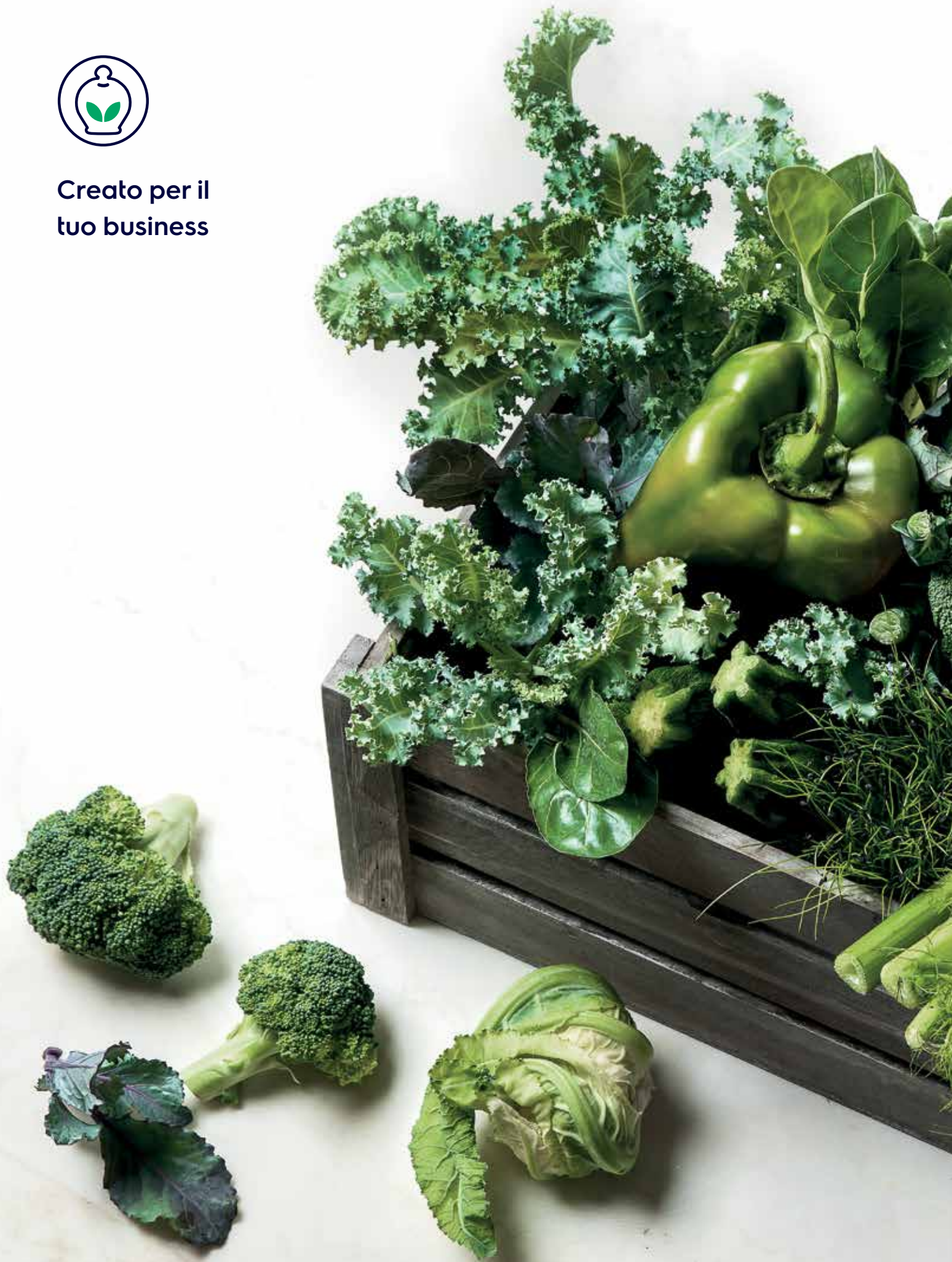


Creato per gli utilizzi più estremi

Per un controllo totale del tuo business



Creato per il
tuo business



La tecnologia green

Le grandi prestazioni vanno di pari passo con il minor consumo: un vantaggio per te e per l'ambiente. Costruito in modo sostenibile, **SkyLine Premium^S** ha i consumi più bassi del mercato in termini di energia, gas e acqua. Il tuo business si colora di verde.



Il risparmio annuale che ti consente **SkyLine Premium^S** equivale a un anno di utilizzo gratuito del Tavolo Refrigerato** ecostore^{HP} in Classe A.

Più produttività. Più sostenibilità

La **Cottura a Bassa Temperatura (LTC)** riduce del 50% il calo peso dei cibi in cottura e rende ogni piatto più gustoso.

Una cottura green

La modalità **Eco-cooking** e i cicli di cottura automatici consentono di raggiungere i migliori risultati con il minor consumo di energia per il massimo rispetto dell'ambiente.



* Calcolo basato sui costi di gestione (acqua ed energia) secondo la procedura di test ASTM, a confronto con i principali competitor sul mercato. Dati di aprile 2019.

** Modello 440 lt, 3 porte - codice 710028



Consumi intelligenti. Progettato e realizzato in modo sostenibile

Green Spirit

Il nostro impegno nella sostenibilità

I forni Skyline garantiscono prestazioni ancora più elevate e una impareggiabile efficienza energetica. Ti aiutano non solo a lavorare meglio, ma anche a risparmiare denaro e a ridurre l'impatto ambientale. Tutto questo è il frutto del costante impegno di Electrolux Professional in tema di sostenibilità.

Nessuna dispersione di calore. Maggior risparmio

Il consumo di energia è ridotto al minimo grazie al triplo vetro della porta, al migliore isolamento e alla nuova struttura della camera di cottura. Il consumo di energia viene ottimizzato grazie all'interazione tra un sistema di controllo ad alta precisione e **26 sensori** che monitorano i consumi costantemente.

Consumo d'acqua intelligente

Il maggiore risparmio. I consumi di acqua sono stati notevolmente ridotti grazie al **sensore Lambda**. La sua **precisione nel controllo dell'umidità** è davvero unica, perché non solo genera il vapore quando è strettamente necessario, ma lo fa sfruttando l'umidità prodotta dagli stessi cibi in cottura!

IL PRIMO
nel settore



Ottimizza gli acquisti. Minimizza gli sprechi



Risparmia fino
al **10%** di
energia con
Plan-n-save

Quando hai deciso il tuo menu, **Plan-n-Save**, grazie alla **nuova logica basata sull'intelligenza artificiale**, ti suggerisce la migliore sequenza di cottura da eseguire. I consumi si riducono e il flusso di lavoro migliora.

IL PRIMO
nel settore



Più pulito, più ecologico, più intelligente



L'unico lavaggio ecologico

Il nostro detergente enzimatico, l'unico al **96% biodegradabile****, non danneggia i materiali, pulisce in profondità e rispetta l'ambiente.

IL PRIMO
nel settore

Green Spirit

Le funzioni Green Spirit ti fanno risparmiare ad ogni ciclo di lavaggio fino al **30% di energia, detergenza e acqua**.

Tecnologia green **3** volte più efficace

La versione green di SkyLine Premium^s ha una porta a triplo vetro che riduce notevolmente i consumi energetici, grazie all'altissimo isolamento.

* Risultato di calcoli eseguiti presso i laboratori Electrolux Professional sul forno elettrico SkyLine Premium^s, 10 GN 1/1 con porta triplo vetro attivando la funzione Plan-n-Save e, successivamente, disattivandola. Dati di aprile 2019.

** Valore di biodegradabilità: 96% in 28 giorni secondo le linee guida OECD per i detersivi.



Creato
intorno a te



Lo stesso DNA
Apparecchiature gemelle

Il Forno e l'Abbattitore Skyline
lavorano in simbiosi per rendere

**più semplice la
tua vita.**

Pensato intorno a te

SkyLine Premium^s è intuitivo e facile da usare. In più, lavora in perfetta sintonia con tutte le altre soluzioni Electrolux Professional.

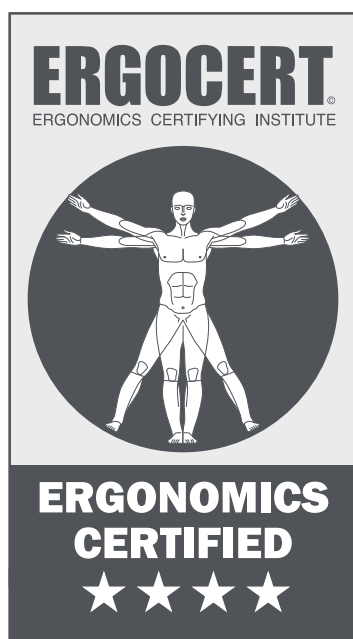


Pionieri nell'usabilità

Un forno ergonomico ti permette di ridurre del **75%*** le assenze dal lavoro per malattia professionale e di aumentare la produttività del **25%**. Le apparecchiature ergonomiche sono progettate in base alle tue necessità e al tuo flusso di lavoro, per fare una grande differenza nella tua cucina. Il nostro design è Human-Centered, pensato intorno a te. SkyLine Premium^s è totalmente conforme alle norme ISO 26800 e ISO 9241-210. È il primo forno in assoluto ad aver ricevuto la **certificazione 4 stelle per l'ergonomia**.

IL PRIMO
nel settore

**DESIGN
REGISTRATO****



Ergonomia a 4 stelle



Conforme ai principi ergonomici
Progettato pensando a te

**Conforme ai principi
antropometrici e biomeccanici**
Riduce il rischio di lesioni

Ergonomia testata
L'apice di anni di studi professionali
e di competenza costruttiva

Sviluppato intorno a te
Rende ogni movimento semplice
e libero da stress

Linea di visione con estensione del collo (ISO 1005-4/UNI EN 894-2)



* Vedi a pagina 41

** EM003143551 e relativa famiglia

Il binomio perfetto unico al mondo

Abbattitore
SkyLine



Forno
SkyLine



Il percorso per una performance eccezionale

SkyLine Premium^s e SkyLine Chill^s: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.

Un binomio nato per il successo.

IL PRIMO
nel settore



Clicca questa icona sul pannello touchscreen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.



Semplicità senza eguali

Il lavoro quotidiano diventa più facile e l'apprendimento veloce grazie al pannello intuitivo, chiaro e leggibile. La semplicità d'uso è uno dei requisiti principali per ottenere la certificazione 4 stelle.



Nessuno sforzo

La maniglia, a forma di ala, ha un design innovativo ed ergonomico: puoi aprire e chiudere con facilità il forno oltre 1000 volte al giorno sempre con lo stesso comfort. Se non hai le mani libere, puoi aprirla anche con il gomito.



Carico e scarico facilitati

Meno stanchezza per te e meno stress per la tua schiena: il nuovo design della porta e della struttura portateghe rende più pratiche le operazioni di carico e scarico.



La posizione perfetta

Il pannello touchscreen e la presa USB sono stati collocati all'altezza corretta per avere un accesso immediato e una visibilità ottimale. Questo, dopo aver eseguito dei calcoli sulla statura media mondiale delle persone.



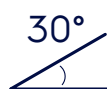
Colore del cibo inalterato

Le nuove luci a LED ti danno la visione reale del cibo in cottura. Gli avvisi di funzionamento, lampeggiando, ti aiutano a coordinare le tue attività.



Simulatore carrello integrato

I forni SkyLine da 20 teglie GN sono dotati di un dispositivo automatico sulla porta, che impedisce fuoriuscite di calore quando il forno è in funzione senza carrello.



Blocco porta

Per garantire una maggiore sicurezza, speciali blocchi impediscono alla porta di muoversi e di colpire accidentalmente l'operatore.

Tecnologia facile

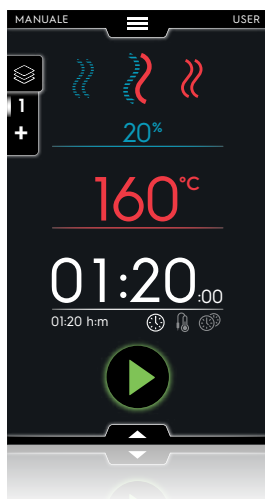
Semplifica la tua vita. **SkyLine Premium^s** è dotato di un touchscreen semplice, di facile lettura e davvero intuitivo. L'interfaccia è progettata per rendere più agevole la tua vita lavorativa.

Tocca la semplicità

Controllo totale sulla punta delle dita. La connettività cloud di SkyLine Premium^s ti permette di accedere al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



Modalità manuale



Ideale per gli chef più esperti

Esprimi tutta la tua creatività personalizzando i cicli di cottura, soddisfa i tuoi desideri e tieni sotto controllo ogni più piccolo dettaglio.



Modalità programmata



Ideale per replicare gli stessi menu

Puoi replicare in ogni forno SkyLine Premium^s, ovunque nel mondo, le tue ricette con la stessa qualità e gusto: salva e condividi i tuoi programmi tramite connettività OnE oppure con la chiavetta USB.



Modalità automatica



Ideale per risparmiare tempo e denaro

I processi di cottura vengono guidati automaticamente: tutto è veloce, facile, sicuro e di grande qualità. 11 nuovi **Cicli Plus** speciali di facile personalizzazione.

Scegli la tua modalità di cottura e lasciati guidare in oltre **30 lingue**. Pannello chiaro e leggibile.

Semplicità totale

SkyLine Premium^S è stato progettato e testato coinvolgendo l'utente sin dall'inizio, per garantire la massima semplicità d'uso. Non è necessario un manuale di istruzioni: l'aiuto integrato e la tecnologia dell'auto-apprendimento guidano l'utilizzatore in ogni step del processo di cottura.



Guarda e impara



Qui trovi aiuto ogni volta che ti serve

SkyLine Premium^S ti dà le risposte che cerchi, direttamente e in tempo reale, assieme a materiali di supporto e informazioni aggiornate.



È più semplice pianificare

La tua agenda è sempre a portata di mano

Se vuoi renderti la vita più facile e ottimizzare ancor di più il flusso di lavoro, utilizza le funzioni di **MyPlanner**: pianifica la tua agenda lavorativa e ricevi le relative notifiche.

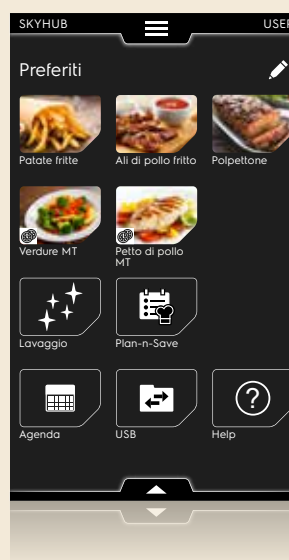


La tua homepage personalizzata



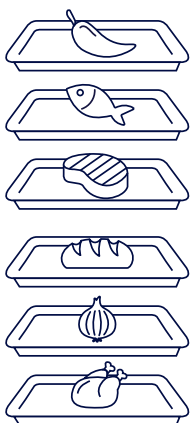
Le tue funzioni preferite in un'unica pagina

SkyHub ti permette di avere accesso immediato alle funzioni che utilizzi di più.




Libera la mente

Con SkyLine Premium^S puoi goderti la tranquillità di una pianificazione semplificata e di una sicurezza alimentare certificata.



Nessuno stress all'ora di punta

 **Maggiore flessibilità durante la pianificazione e gestione contemporanea di più cicli di cottura**

Grazie a **MultiTimer** puoi impostare fino a 20 tempi di cottura diversi: una pianificazione per gestire al meglio le tue cotture in simultanea che ti garantisce serenità anche nel momento di massimo lavoro.



Soluzioni su misura

Tutte le funzioni dell'interfaccia utente possono essere completamente personalizzate: rendi unico il tuo pannello di controllo, come la tua impronta digitale.



Sicurezza alimentare

Il **Food Safe Control** ti garantisce la totale sicurezza dei cibi in base ai più elevati standard **HACCP**. La sonda a 6 sensori certifica che il processo di cottura è avvenuto perfettamente. Processo riconosciuto dall'Università di Udine.

BREVETTATO*

* US6818865B2 e relativa famiglia





Creato per
prestazioni
superiori



Costolette di agnello cucinate con Skyline Premium^s
utilizzando il ciclo di cottura a bassa temperatura.



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Electrolux Professional
rivoluziona il mercato con
l'introduzione del primo
Forno Combi

2019

Electrolux Professional apre
nuovi orizzonti in cucina:
SkyLine

L'Ecceellenza in ogni momento

Il percorso verso l'ecceellenza in cucina inizia dalla precisione. SkyLine Premium^s utilizza la migliore tecnologia per consentirti il controllo assoluto di ogni impostazione per risultati di cottura sempre perfetti: lievitare, panificare, arrostitire e cuocere al vapore.

L'uniformità di cottura più impeccabile di sempre



Cottura uniforme. Qualità anche a pieno carico

Risultati impeccabili in qualsiasi tipologia di cottura grazie alla rivoluzionaria tecnologia **OptiFlow**: il sistema di circolazione dell'aria che garantisce, all'interno della camera di cottura, la distribuzione uniforme del calore e la temperatura sempre costante. Risultato possibile anche grazie alla rotazione bidirezionale della ventola e alla regolazione puntuale della sua velocità da 300 a 1500 giri/min.

Sintesi perfetta tra tecnologia intelligente e design coinvolgente



Scansiona e scopri il video sull'uniformità di cottura di OptiFlow



Non perdere tempo

Velocizza le tue cotture

Prestazioni di cottura immediate grazie al sistema innovativo di SkyLine Premium^s T-Xcelerator che permette il preriscaldamento super rapido.

Puoi passare velocemente da un ambiente a vapore a un ambiente secco grazie a Dry-Xcelerator: una speciale valvola a farfalla che permette la fuoriuscita di aria fino a 90 m³/ora.

Prendi il controllo

Monitoraggio di precisione della temperatura al cuore del prodotto

SkyLine Premium^s garantisce in tempo reale il monitoraggio preciso della temperatura al cuore grazie alla sonda con 6 sensori.

Oltre 15 anni di esperienza nel controllo preciso dell'umidità

Il sensore Lambda misura l'umidità ogni secondo: 60 volte al minuto, 3600 volte all'ora!

IL PRIMO
nel settore

Lambda
sensor

La scienza al tuo servizio

Cucinare non è più solo un'arte, ma una scienza esatta. La nuova generazione di sensori Lambda fornisce una misurazione precisa e in tempo reale dell'umidità nella camera del forno, per ogni tipo e dimensione di cibo.



Lasciati guidare

Scegli il modo di cucinare che preferisci.



Modalità automatica

Il modo migliore per aumentare l'efficienza in cucina



Cottura green. Consumi ridotti

Risultati di cottura perfetti e massima efficienza. Ridurre i consumi è vantaggioso per te e per l'ambiente.

Ottime ricette sulla punta delle dita


Il tuo lavoro non è mai stato più semplice e più veloce. Devi solo selezionare l'icona che desideri: tempo di cottura, temperatura e condizioni di cottura vengono continuamente monitorati e regolati in modo automatico.



Il percorso facile per piatti straordinari

Con **3 semplici step** puoi preparare ogni giorno grandi quantità di cibi diversi:

1. scegli una delle **9 categorie** oppure uno degli **11 Cicli Plus**: Cottura a Bassa Temperatura, Cottura EcoDelta, Rigenerazione, Static Combi, Lievitazione, Cottura Sottovuoto, FSC Avanzato, FSC per alimenti a basso rischio, FSC per alimenti ad alto rischio, Disidratazione, Pastorizzazione per pasta fresca.
2. Imposta il risultato desiderato.
3. Avvia il ciclo.

 SkyLine Premium^s è stato pensato per agire in perfetta armonia con l'abbattitore Skyline Chill^s, per impareggiabili soluzioni Cook&Chill.



SkyLine Premium^s
per far crescere il
tuo business



Scansiona e scopri le nostre
soluzioni su [www.
professional.
electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)

11 cicli che fanno la differenza

11 **Cicli Plus** speciali dedicati per ampliare il tuo menu e farti risparmiare tempo.



Cottura EcoDelta

Static Combi

Lievitazione

FSC per alimenti
ad alto rischio

Pronti da servire in pochi minuti

Rigenerazione

Rigenerazione perfetta e veloce dei tuoi piatti. Pronti per essere serviti in 7 minuti, con SkyLine Premium⁵.

L'efficienza e l'organizzazione vengono ancor più incrementate grazie al sistema Cook&Chill di Electrolux Professional che garantisce maggiore flessibilità nella pianificazione del lavoro in cucina, migliore gestione, prolungamento della durata di conservazione dei cibi, rigenerazione.

I piatti della tradizione

Ciclo Static Combi

Tecnologia innovativa, cucina tradizionale. Un perfetto soufflé al cioccolato oppure dei gustosi pezzi di carne arrosto, cotti con lentezza, non passeranno mai di moda. Il ciclo a convezione riproduce la cottura statica, ma con una distribuzione dell'aria molto più delicata per portare al tuo menu un tocco di tradizione.

Rigenerazione

FSC Standard per alimenti
a basso-rischio

FSC Avanzato

Cottura a Bassa Temperatura

Cottura Sottovuoto

Pastorizzazione per pasta fresca

Disidratazione

Maggiore efficienza e
ancora più profitto con
gli speciali Cicli Plus!

50% in meno di calo di peso*

LTC cottura a bassa temperatura

Il programma automatico di cottura a bassa temperatura ti offre sempre risultati di alta qualità: riduce della metà il calo di peso degli alimenti e la carne è più gustosa, tenera e di colore uniforme.

LTC riduce i tempi di frollatura per la carne fresca da 1 giorno a 1 ora.

Processo riconosciuto dall'Università di Udine.

BREVETTATO***

* Rispetto ai cicli di cottura tradizionali.

*** US7750272B2 e relativa famiglia.

Ciclo di Disidratazione

SkyLine Premium^s è perfetto per disidratare rapidamente frutta, verdura, carne o pesce. **DryX-celerator** elimina i liquidi dai cibi creando un ambiente secco all'interno della camera del forno grazie alla combinazione di bassa temperatura e zero umidità. Questo ciclo ti permette di preservare la compattezza, i sapori e tutti i valori nutritivi dei cibi.



Per risultati perfetti ti consigliamo di utilizzare la teglia perforata antiaderente ideale per ciclo disidratazione GN 1/1 di Electrolux Professional.

Pulizia ineguagliabile

SkyClean: autopulente e decalcificante automatico.



Il sistema integrato SkyClean permette di pulire e decalcificare automaticamente il boiler del tuo forno.

Il consumo di energia, acqua e detergente è ridotto al minimo nei 4 cicli standard (da 54 a 180 minuti). Per risparmiare ancora di più, puoi scegliere i cicli Green Spirit, rispettosi dell'ambiente.

IL PRIMO
nel settore



Per garantire la massima efficienza dei forni SkyLine nel tempo, utilizza esclusivamente i detergenti Electrolux Professional**



* Costi di gestione fino al -15%: minor consumo di energia, acqua, detergente e brillantante utilizzando la funzione SkyClean rispetto ad un equivalente ciclo di lavaggio eseguito sui forni Electrolux Professional della gamma precedente. Dati di aprile 2019.

** L'utilizzo esclusivo di prodotti Electrolux Professional garantisce massima durata e prestazioni del tuo forno.

Detergenti solidi, liquidi o enzimatici: a te la scelta!

Tre diverse soluzioni per ogni esigenza

Risultati di pulizia sempre impeccabili. SkyLine Premium^s ti offre più possibilità di scelta, con tre diverse opzioni: **detergente solido** per una pulizia ancora più intensiva; **liquido** per una maggiore flessibilità; **enzimatico** per ridurre in modo sensibile l'impatto sull'ambiente. Questi nuovi detergenti sono stati sviluppati per soddisfare le necessità dei clienti più esigenti.



detergenti
enzimatici

96%

biodegradabili

We  enzimi

Perché sono i migliori?

I detergenti enzimatici sono gli unici biodegradabili al 96%***. Sono **ecologici** e garantiscono una pulizia accurata preservando più a lungo il tuo forno.

IL PRIMO
nel settore

Che cosa sono gli enzimi?

Sono proteine naturali prodotte dalla fermentazione.

Come riescono a pulire meglio?



***Valore di biodegradabilità: 96% in 28 giorni secondo le linee guida OECD per i detergenti.



Decalcificazione automatica

SkyLine Premium^s garantisce prestazioni sempre costanti. Massima efficienza di performance nel tempo, grazie al dispositivo integrato di decalcificazione automatico **ZeroLime******.

Stop&Cook in meno di 10 minuti

Hai un cliente inaspettato mentre è in corso il ciclo di pulizia? Nessun problema. Basta premere Stop e la camera del forno si risciacqua automaticamente ed è subito pronta per una nuova cottura!

Pianifica la pulizia

Assicurati che la pulizia venga eseguita quotidianamente, secondo la pianificazione e la programmazione impostata con SkyClean. Puoi selezionare il piano di pulizia più adatto alle tue esigenze.

► Pulizia programmabile

Decidi il momento migliore per attivare SkyClean; salva la scelta nell'agenda MyPlanner; riceverai gli avvisi e potrai controllare il ciclo di lavaggio in qualsiasi momento grazie alla connettività OnE.

► Pulizia forzata

Puoi attivare il ciclo di pulizia anche da remoto tramite una password.



Scansiona e scopri il video SkyClean

**** Disponibile con C25 in pastiglie.

OnE Connected, il tuo assistente digitale

Forni SkyLine con
connettività OnE



OnE Connected consente di ottenere le massime prestazioni dalle soluzioni Electrolux Professional, massimizzando i guadagni e accelerando il ritorno sugli investimenti*.



Migliora la tua vita lavorativa

24/7 di monitoraggio in tempo reale

Grazie a OnE hai il controllo in remoto di tutte le operazioni: la gestione delle ricette da ogni dispositivo e in ogni parte del mondo con un semplice clic, o eventuali segnali di allerta del processo HACCP.



Incrementa i tuoi guadagni

Massimizza i profitti

OnE ti aiuta a ridurre i consumi al minimo e a rendere più efficace il tuo business.

Risparmio intelligente. Tenendo sotto controllo i consumi del tuo forno connesso potrai individuare eventuali anomalie e rendere il tuo flusso di lavoro più efficiente sulla base delle esigenze di lavorazione.

Utilizzo intelligente. OnE ti aiuta a razionalizzare la produttività evitando gli sprechi: potrai usare 2 forni invece di 3, salvo nei momenti di punta.



Igiene garantita

Avere pasti sani e sicuri non è forse un diritto di tutti?

Connettività è anche sinonimo di sicurezza. **La documentazione HACCP digitale automatica** garantisce la sicurezza dei processi di cottura e la qualità del cibo consentendoti di risparmiare tempo e scartoffie.

Avendo i dati sempre a portata di mano, potrai eseguire tutte le regolazioni necessarie per garantire il rispetto delle disposizioni relative all'igiene e alla sicurezza degli alimenti.



Piattaforma
digitale



OnE Connected

Assistenza
clienti



che ti offre



Migliori prestazioni

Aumenta la tua produttività

OnE ti suggerisce come **ottimizzare i flussi di lavoro in maniera più redditizia**. Puoi migliorare la produttività, mantenendo i più alti standard qualitativi.

Decisioni intelligenti. Le statistiche ti consentono di **monitorare la qualità dei tuoi alimenti** in modo molto semplice. I tuoi clienti saranno molto soddisfatti.



Operatività non stop

Nessuna perdita di tempo

OnE ti aiuta a pianificare la manutenzione nei tempi corretti, in modo da ridurre il fermo macchina e i costi di intervento per eventuali anomalie.

OnE ti notifica un messaggio di allerta per permetterti di **intervenire tempestivamente evitando interruzioni nel servizio**. Per essere ancora più efficiente lo stesso messaggio può essere inviato anche al tuo Service Partner. Per usufruire di ulteriori vantaggi sottoscrivi uno dei pacchetti di manutenzione che ti offre Essentia.



Massima omogeneità ogni giorno

Con OnE Connected puoi creare, memorizzare e condividere uno o più cicli con le tue apparecchiature.

L'invio dei cicli dalla libreria alle apparecchiature connesse consente di ottimizzare la gestione delle operazioni e garantire menu di alta qualità in tutti i tuoi locali.



Premium[®]

Scopri la gamma
dei nostri forni e
trova quello giusto
per te!

SkyLine Premium^S

Pannello touch

Boiler

Porta a triplo vetro*

Fino al 10%** di profitto in più, grazie ad una tecnologia green super efficiente. SkyLine Premium^S è altamente innovativo, estremamente facile da usare e dalle prestazioni ineguagliabili e facilmente replicabili.



Modalità automatica

Cicli automatici per ogni tipologia di cibo, facili e veloci da usare. E 11 nuovi **Cicli Plus**.



Modalità programmata

Ti permette di salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 ricette** tramite USB o OnE.



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Sonda spillone a 6 sensori

Massima precisione nella misurazione della temperatura al cuore del prodotto.



Sensore Lambda

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.



Caratteristiche innovative

Semplifica la tua vita e ottimizza il flusso di lavoro: personalizza la **homepage SkyHub** con le tue funzioni preferite. Usa **MyPlanner** per pianificare il lavoro quotidiano e per ricevere i relativi promemoria personalizzati. **Plan-n-Save** organizza i tuoi carichi di lavoro e controlla l'efficienza energetica.

IL PRIMO
nel settore

per Plan-n-Save



SkyClean

Riduci i costi di pulizia fino al 15%***. Risultati di lavaggio impeccabili, **funzioni green e decalcificazione automatica del boiler**. Puoi scegliere fra tre soluzioni di detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%******.



Il binomio perfetto!

Con **SkyDuo** efficienza e produttività senza stress. I forni SkyLine Premium^S e gli abbattitori SkyChill^S comunicano tra di loro predisponendosi per gli step successivi. La tecnologia SkyDuo ti guida nel processo Cook&Chill.



Pannello touch

L'interfaccia touchscreen è stata progettata per facilitarti la vita: super intuitiva, facile da usare, personalizzabile. Chiara e leggibile anche per chi soffre di daltonismo. Disponibile in 30 lingue.



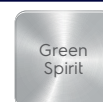
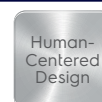
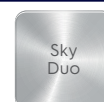
101 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie alla scelta tra **101 impostazioni di umidità** da 0 a 100% generati dal boiler che è dotato di valvola di scarico con apertura automatica, per cibo davvero croccante.



Già predisposto per OnE

La connettività cloud di SkyLine Premium^S ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



SkyLine Premium

Pannello digitale

Boiler

Il Forno Combi ad alte prestazioni è ideale per le grandi cucine. È l'unico sul mercato dotato di pannello digitale e sensore Lambda, per garantire precisione assoluta e controllo in tempo reale dell'umidità.



Modalità programmata

Ti permette di salvare e condividere i tuoi programmi tramite USB o con la connettività OnE. Hai a disposizione 100 programmi standard e 4 fasi di cottura.

OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.

Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.

Sensore Lambda

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.

SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili, **funzioni green e decalcificazione automatica del boiler**. Tre diversi detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%***.

Pannello digitale

Il **pannello digitale** semplifica ogni passaggio grazie alla selezione guidata dei cicli.

11 impostazioni di umidità

11 impostazioni di umidità da 0 a 100% generati dal boiler dotato di valvola di scarico con apertura automatica.

Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Premium ti permette di avere sempre **accesso al tuo forno in tempo reale** e da qualsiasi dispositivo.



IL PRIMO
nel settore

SkyLine Pro^S

Pannello touch

Iniezione di vapore

Il migliore della categoria per la semplicità di utilizzo nella cottura tradizionale. Con 11 livelli di umidità, SkyLine Pro^S è il forno combi perfetto per il tuo business.



Pannello touch

L'interfaccia touchscreen è stata progettata per facilitarti la vita: super intuitiva, facile da usare, personalizzabile. Chiara e leggibile anche per chi soffre di daltonismo. Disponibile in 30 lingue.



11 livelli di umidità

11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e con apertura automatica della valvola di scarico.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Pro^S ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



Modalità programmata

Ti permette di salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 ricette** tramite USB o OnE.



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.



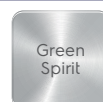
Caratteristiche innovative

Semplifica la tua vita e ottimizza il flusso di lavoro: personalizza la **homepage SkyHub** con le tue funzioni preferite. Usa **MyPlanner** per pianificare il lavoro quotidiano e per ricevere i relativi promemoria personalizzati.



SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili e **funzioni green**. Puoi scegliere tre diversi detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%***.



SkyLine Pro

Pannello digitale

Iniezione di vapore

L'aiutante più flessibile, robusto e facile da usare della tua cucina. Unico nel suo genere, è dotato di pannello digitale per garantire precisione e controllo in tempo reale.



Modalità programmata

Ti permette di salvare e condividere i tuoi programmi tramite USB o con la connettività OnE. Hai a disposizione 100 programmi standard e 4 fasi di cottura.

OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.

Pannello digitale

Il **pannello digitale** semplifica ogni passaggio grazie alla selezione guidata dei cicli.

11 livelli di umidità

11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo con apertura automatica della valvola di scarico.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Pro ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.

Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.



SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili. Puoi scegliere tre diversi detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%***



IL PRIMO
nel settore



La tua cucina sempre al top!

Con SkyLine Premium^s puoi ottenere il massimo in cucina: flessibilità, igiene, installazione sicura, movimentazione perfetta grazie alla disponibilità di oltre 200 accessori dedicati e consumabili.



Scansiona e scopri
i nostri accessori e
consumabili

La performance definitiva

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i forni e gli abbattitori SkyLine ad alte prestazioni: liberati dallo stress e risparmia il tuo tempo

Sempre in contatto
con SkyDuo



“Ok, mi attivo e sono pronto”



“Tra 5 minuti termino la cottura. SkyLine Chill^s preparati!”

Cook&Chill SkyLine, un'esperienza unica che rivoluziona la tua cucina

Flusso di lavoro ottimizzato

Permette alle tue apparecchiature di lavorare in modo più efficiente e organizzato, anche quando non sei presente in cucina.

Compatibilità vincente

Risparmia denaro. Guadagna spazio. Lavora in maniera fluida grazie a un'intera gamma di accessori studiati appositamente per i nostri Forni e i nostri Abbattitori.

IL PRIMO
nel settore

Uno spazio di lavoro migliore

Gli elettrodomestici professionali della linea SkyLine sono gli unici al mondo ad essere certificati con 4 stelle in ergonomia e facilità di utilizzo.

Ridurre gli sprechi

Ogni singolo grammo conta. SkyLine garantisce il tuo investimento: la durata di conservazione dei cibi è maggiore e il loro calo peso è ridotto sia nella fase di cottura che nell'abbattimento.

Qualità senza compromessi

Ogni piatto mantiene le proprie caratteristiche organolettiche. Sapore, consistenza, aspetto esterno e valori nutrizionali sono pari a quelli di un cibo appena cucinato. Con SkyLine è semplice rispettare le norme HACCP.



SkyLine Premium^s e SkyLine Chill^s: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.

Un binomio nato per il successo.



Clicca questa icona sul pannello touchscreen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.

Con OnE controlli meglio il tuo business

OnE è la app personalizzata per rendere più semplice la tua vita e dare maggiore sviluppo al tuo business. Rimani collegato con i tuoi forni e abbattitori anche da remoto, per gestire e monitorare ogni tuo processo produttivo.



Scansiona e scopri
Cook&Chill

La gamma SkyLine

Scansiona e scopri la gamma SkyLine con la realtà aumentata



Scegli il partner ideale per espandere i tuoi orizzonti in cucina.



6 GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)
867x775x808 mm
Potenza elettrica - 11 kW
Potenza gas - 19 kW



6 GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)
1090x971x808 mm
Potenza elettrica - 21,4 kW
Potenza gas - 32 kW



10 GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)
867x775x1058 mm
Potenza elettrica - 19 kW
Potenza gas - 31 kW



10 GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)
1090x971x1058 mm
Potenza elettrica - 37,4 kW
Potenza gas - 47 kW



20 GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)
911x865x1794 mm
Potenza elettrica - 37,7 kW
Potenza gas - 54 kW



20 GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)
1162x1067x1794 mm
Potenza elettrica - 65,4 kW
Potenza gas - 100 kW



Forni SkyLine

Caratteristiche principali



	SkyLine Premium ^s versione green	
	6-10GN	20GN
CICLI DI COTTURA		
Ciclo a convezione (25-300 °C)	x	x
Ciclo a convezione (25-300 °C) con sonda Lambda	x	x
101 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda	x	x
11 impostazioni di umidità	n.d.	n.d.
Ciclo vapore (100 °C)	x	x
Ciclo vapore a bassa temperatura (25-99 °C)	x	x
Vapore ad alta temperatura (101-130 °C)	x	x
Fase di mantenimento	x	x
100+ cotture automatiche con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	x	x
Ciclo di Rigenerazione	x	x
Cottura a Bassa Temperatura (LTC) x	x	x
Ciclo di Lievitazione	x	x
EcoDelta	x	x
EcoDelta Progressivo	x	x
Ciclo Sottovuoto	x	x
Ciclo Combi Static	x	x
Ciclo Disidratazione	x	x
Ciclo Pastorizzazione per pasta fresca	x	x
Food Safe Control	x	x
Food Safe Control Avanzato	x	x
Preriscaldamento automatico personalizzabile	x	x
Raffreddamento automatico rapido e personalizzabile	x	x
Cottura multipla con funzione MultiTimer	x	x
SkyDuo - Comunicazione con l'Abbatitore SkyLine	o	o
CARATTERISTICHE		
Interruttore on/off	x	x
Pannello di controllo touchscreen ad alta definizione (262.000 colori)	x	x
Pannello di controllo digitale con selezione guidata	n.d.	n.d.
Display leggibile da 12 metri	x	x
Display in più di 30 lingue	x	x
Generatore di vapore in acciaio inox	x	x
Generatore di vapore in acciaio inox 316 l	o	o
Umidificatore automatico a iniezione diretta	n.d.	n.d.
Controllo della valvola di scarico nella camera di cottura	x	x
Raccolta programmi - 1000 programmi gratuiti, 16 fasi (identificazione nome, foto e categorie)	x	x
Raccolta programmi - 100 programmi, 4 fasi (identificazione numerica)	n.d.	n.d.
Schermata unica SkyHub con accesso diretto alle funzioni usate più di frequente	x	x



SkyLine Premium ⁵		SkyLine Premium		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
o	o	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
o	o	o	o	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.

SkyLine Premium^s versione green

6-10GN

20GN

	6-10GN	20GN
Iniezione manuale dell'acqua	x	x
Sonda spillone a 6 sensori	x	x
Sonda spillone standard	n.d.	n.d.
Stima del tempo residuo nelle cotture con sonda spillone	x	x
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	x	x
Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow	x	x
Ventilatore a velocità variabile con motor stop (7 livelli di velocità)	x	x
Ventilatore a velocità variabile con motor stop (5 livelli di velocità)	n.d.	n.d.
1/2 potenza	x	x
Funzione Plan-n-Save	x	x
Personalizzazione completa interfaccia e download	x	x
Pausa	x	x
Partenza ritardata	x	x
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualizzazione consumi	x	x
Immagini animate per guidare le operazioni	x	x
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica solida	x	x
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica liquida	o	o
Sistema di pulizia automatico integrato con enzimi	o	o
Decalcificazione automatica del boiler	x	x
Funzioni green per risparmio sui costi di gestione	x	x
Funzione stop&cook nel sistema di pulizia automatico	x	x
Sistema di lavaggio forzato	x	x
Air-break autopulente	x	x
Scarico automatico del boiler con diagnosi del livello di calcare	x	x
Scarico manuale del boiler	x	x
Sistema automatico di diagnosi	x	x
Termostato di sicurezza	x	x
Apertura in 2 fasi per protezione dalla fuoriuscita di vapore	o	n.d.
Brucciatori ad alta efficienza e basse emissioni con scambiatore di calore	x	x
Modalità di backup automatico non-stop per sistema di recupero automatico	x	x
Porta USB	x	x
Download dati HACCP, Programmi, Cottura automatica e Impostazioni	x	x
Simulatore carrello integrato nella porta	n.d.	x
Docchetta a scomparsa con riavvolgimento automatico	x	x
Porta a triplo vetro con doppia linea di luci LED	x	x
Porta a doppio vetro con doppia linea di luci LED	n.d.	n.d.
Illuminazione LED di avvertimento ad intermittenza	x	x
Maniglia a forma di ala con design ergonomico: se non hai le mani libere si apre anche con il gomito	x	n.d.
Apertura porta a sinistra	o	n.d.
Vaschetta di raccolta con scarico automatico	x	x
Posizioni porta a 60° / 110° / 180°	x	x
Pannelli in acciaio inox AISI 304	x	x
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304	x	x
Camera interna igienica senza saldature con angoli arrotondati	x	x

SkyLine Premium ^S		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^S		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n.d.	n.d.	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.	x	x
x	x	x	x	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n.d.	n.d.	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.
o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.	o	n.d.
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium ^s versione green	
	6-10GN	20GN
Struttura portateglie completamente rimovibile, passo 67 mm	x	n.d.
Carrello con blocco contenitore per teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata	n.d.	x
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	o	x
Predisposto per lo scarico del grasso	x	
Predisposizione per connettività OnE	x	x
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ		
Protezione all'acqua IPX5	x	x
Piedini regolabili in altezza	o	x
Carrelli compatibili con forni Electrolux air-o-steam, SkyLine	n.d.	x
Kit di sovrapposizione: 6 su 6 GN 1/1, 6 su 10 GN 1/1, 6 su 6 GN 2/1, 6 su 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 su BCF 6 GN 1/1	o	o
Design registrato presso EPO	x	x
Certificazione ergonomica 4 stelle	x	x
ETL e standard igienici ETL	x	x
Sicurezza gas: marchio Gastec qa di alta affidabilità e basse emissioni	x	x
Certificazione WRAS (modelli con boiler 316 l)	x	x
Manuale, schemi di collegamento, dichiarazioni di conformità	x	x

x Standard
o Optional
n.d. Non disponibile

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.
n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x
o	x	o	x	o	x	o	x
x		x		x		x	
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	x	o	x	o	x	o	x
n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x	n.d.	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

Come lo vuoi cucinare?

Queste le scelte per le tue cotture:

7 velocità della ventola

3 modalità di cottura

100+ livelli di umidità

16 fasi di cottura

11 cicli Plus speciali.



Una creatività in totale controllo

Ogni secondo è importante

Preciso monitoraggio e regolazione di ogni passo del processo di cottura: **ogni secondo, 60 volte al minuto, 3600 volte all'ora!**



9 riconoscimenti e certificazioni

Test rigorosi e certificazioni nel pieno rispetto delle più restrittive norme internazionali: i forni SkyLine sono gli unici al mondo ad essere certificati con 4 stelle in ergonomia e facilità di utilizzo.



ERGOCERT

“Gli interventi a favore dell’ergonomia possono ridurre i disturbi muscoloscheletrici fino al **59%**, ridurre del **75%** le assenze dal lavoro per malattia professionale e aumentare la produttività del **25%**.”

Dr. Francesco Marcolin, CEO di ErgoCert (European Certified Ergonomist - EUR.ERG.)

GASTEC

“**Riduzione fino al 50% delle** emissioni nocive per un ambiente di lavoro più sano. L’innovativo design dei bruciatori Electrolux Professional supera i requisiti Gastec* in fatto di emissioni ridotte.”

* Certificazione Gastec del governo olandese, la più restrittiva d’Europa

Le certificazioni si riferiscono a tutti i forni della gamma SkyLine. Se desideri maggiori informazioni sulle certificazioni di ogni singolo prodotto, contatta il tuo Partner Electrolux Professional locale.



Contratti di manutenzione affidabili

Puoi scegliere tra **programmi di manutenzione personalizzati**, in base alle tue esigenze aziendali, che offrono una varietà di servizi di manutenzione e supporto.

Essentia

Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque.

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Puoi fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional per garantire le **migliori prestazioni della tua attrezzatura**, oltre alla **sicurezza dell'utente**.



Guarda il video
e scopri di più



Excellence is central to everything we do. By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services. To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



professional.electrolux.com

Scansiona e scopri il forno con la **realtà aumentata**



Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti i nostri stabilimenti sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutti i nostri prodotti sono testati qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

