

Une nouvelle vision de l'excellence culinaire

Fours SkyLine Premium^S



Vous nous dites...

« Aidez-moi à obtenir les meilleurs résultats de cuisson et à réduire mes coûts. J'ai besoin de savoir que mon four ne me laissera pas tomber en plein milieu d'un service chargé. Il doit également être facile à utiliser et être très intuitif, de sorte que tous les membres de mon équipe puissent l'utiliser sans formation afin de rendre ma cuisine plus fluide et plus efficace. »



...nous vous écoutons

...Nous avons développé une solution complète représentant **l'accord parfait entre la technologie la plus avancée et la conception centrée sur l'utilisateur**. Conçu pour apporter des performances exceptionnelles et créé pour vous. Très intuitif, simple d'utilisation et doté d'une multitude de fonctions innovantes qui changeront votre façon de cuisiner. **SkyLine Premium^s** vous offre les coûts d'exploitation les plus bas du marché et se distingue par une ergonomie et une convivialité exceptionnelles.



Votre nouvelle vie professionnelle commence ici :



**Créé pour
les entreprises**

+ 10% d'économie d'énergie



Créé pour vous

Plus facile, plus sain, plus sûr



**Créé pour
la performance**

Établir une nouvelle norme
en matière d'efficacité

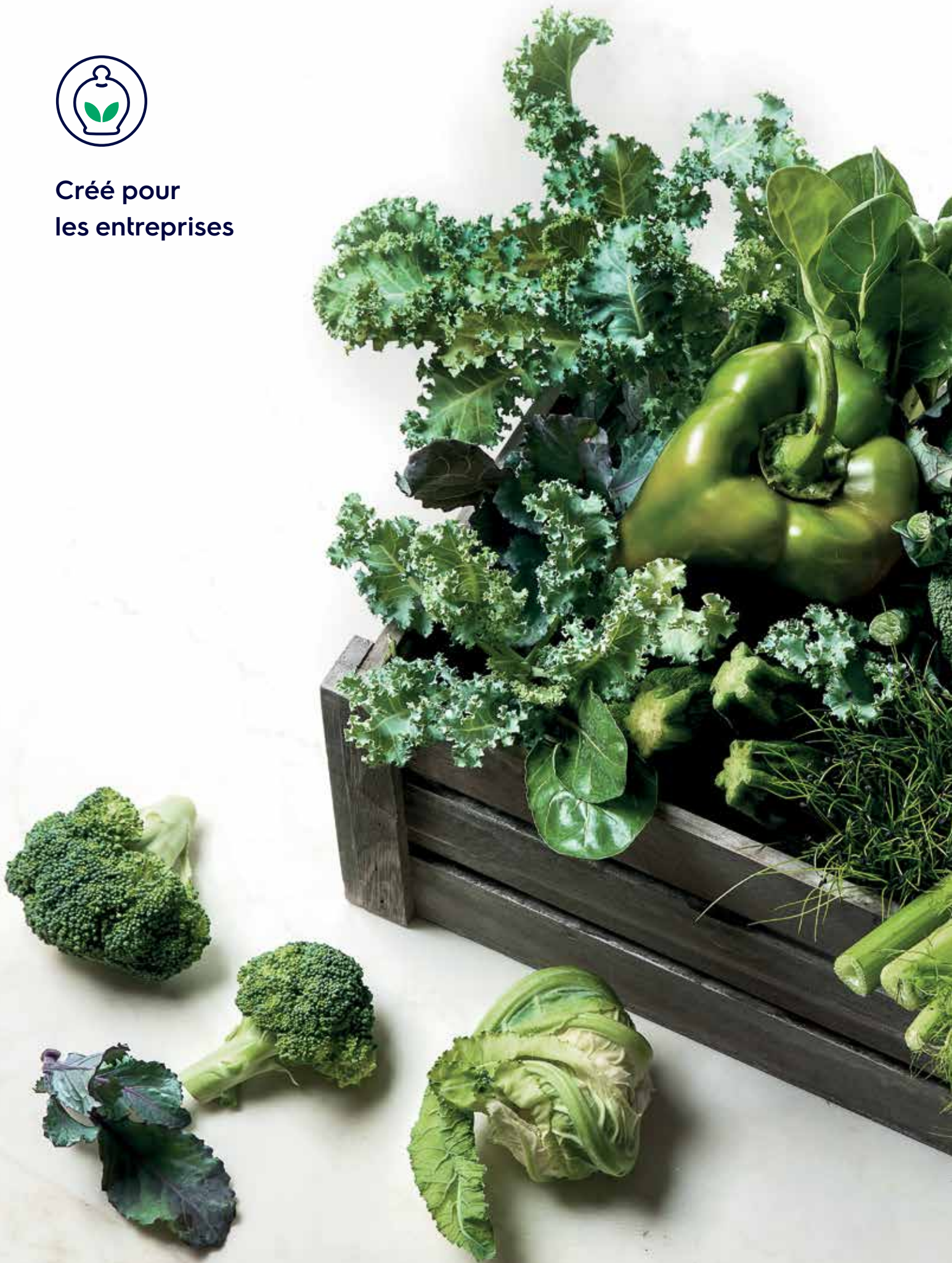


**Créé pour travailler
en continu**

Un contrôle parfait
de votre entreprise



Créé pour
les entreprises



Créé pour respecter l'environnement

L'union parfaite de performances et d'économies exceptionnelles pour le respect de l'environnement. Construit de manière durable, **SkyLine Premium^s** est le produit le moins consommateur d'énergie, de gaz et d'eau de l'industrie. Rendez votre entreprise plus écologique.



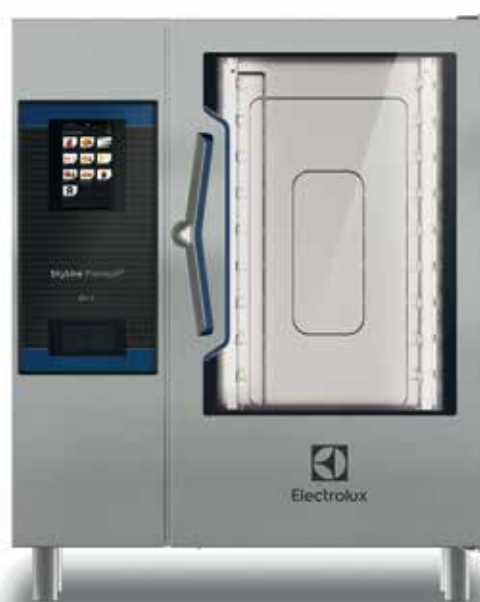
Les économies annuelles réalisées grâce à **SkyLine Premium^s** représentent l'équivalent d'une année d'utilisation gratuite d'une table réfrigérée de classe A **ecostore^{HP} Premium^{**}**.

Ecologie et basse température

Servez des plats plus succulents grâce au **cycle de cuisson à basse température** qui permet de réduire la perte de poids des aliments de 50%.

Cuisine écologique

Minimisez votre consommation d'énergie et obtenez les meilleurs résultats de sa catégorie grâce au mode de cuisson **écologique** et aux cycles de cuisson automatiques conçus pour être les plus écologiques possibles.



* Calcul basé sur les coûts de fonctionnement (eau et énergie), selon la procédure de test de l'ASTM, par rapport aux principaux concurrents sur le marché. Données disponibles en avril 2019.

** modèle 440lt 3 portes - code 710028



Des économies intelligentes et une architecture durable

Green
Spirit

Engagement en faveur de la durabilité

Nos fours SkyLine encore plus efficaces et hautement performants sont conçus pour vous aider à mieux travailler, à économiser de l'argent et à réduire votre empreinte écologique. Tel est l'engagement d'Electrolux Professional en faveur de la durabilité.

Adieu la perte de chaleur. Bonjour les économies !

Faible consommation d'énergie grâce à une meilleure isolation de la chambre de cuisson, une porte à triple vitrage et une conception optimisée de la cavité. La consommation d'énergie est optimisée grâce à l'interaction entre le système de contrôle de haute précision et **26 capteurs** différents qui surveillent les fours SkyLine.

Smart & Green : économies d'eau et efficacité

La plus grande des économies. Le gaspillage d'eau est massivement réduit grâce à la sonde **Lambda** et son contrôle d'humidité de **précision unique pas en gras** génère de la vapeur que lorsque c'est strictement nécessaire tout en tirant profit de l'humidité produite par les aliments eux-mêmes.





Minimiser les dépenses Minimiser la production de déchets



Avec Plan-n-Save,
économisez jusqu'à
10% sur votre
consommation d'énergie*

Minimisez vos dépenses en optimisant la séquence de cuisson de votre menu grâce à **Plan-n-Save***. Vous décidez de votre menu et le système applique **une nouvelle logique basée sur l'intelligence artificielle pour optimiser l'ordre de cuisson** de la manière la plus efficace possible en temps et en énergie.



Plus propre, plus écologique et plus intelligent



Un nettoyage écologique exceptionnel

Puissance de nettoyage parfaite
grâce à notre nettoyant enzymatique
biodégradable à 96%**.



Green Spirit

Réduisez votre consommation
d'eau, d'énergie et de produits
chimiques grâce aux fonctions
Green Spirit jusqu'à **-30% de coûts
d'exploitation** par cycle.

* Calculé sur une base de tests réalisés sur SkyLine Premium⁵ 10/1 GN Electrique, triple vitrage, utilisant la fonction Plan-n-Save par rapport à la non utilisation de la fonction Plan-n-Save. Données valables en avril 2019.

** Biodégradable à 96% en 28 jours selon les lignes directrices de l'OCDE sur les produits chimiques.



Créé pour
VOUS



Un ADN
Deux appareils connectés

Le four et la cellule de
refroidissement SkyLine partagent
le même état d'esprit.

Vous simplifier la vie

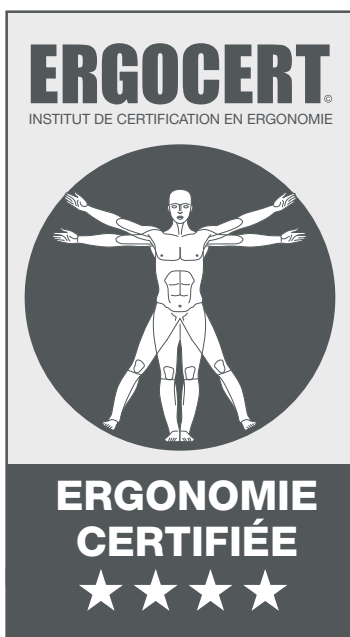
L'aspect humain

SkyLine Premium^s est à la fois physiquement et mentalement facile à maîtriser et à utiliser, et fonctionne en parfaite synergie avec les autres appareils Electrolux Professional.

Conception
centrée sur
l'homme

Pionnier en matière d'ergonomie

Un four ergonomique signifie une réduction de **75%*** des congés maladie et une augmentation de **25 %** de la productivité pour votre entreprise. Les appareils ergonomiques sont conçus en fonction de vos besoins et de votre flux de travail, ce qui fait une grande différence dans votre cuisine. Notre processus de conception est centré sur l'Homme et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210. SkyLine Premium^s est le tout premier four à recevoir **une certification 4 étoiles en matière d'ergonomie**.



Expérience 4 étoiles



Respect des principes ergonomiques

Conçu pour vous

Une conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des données probantes

Réduction des risques de blessures

Une exploitabilité basée sur des données probantes

Le fruit de plusieurs années d'études
et d'expertise professionnelles

Une conception centrée sur l'Homme

Pour une cuisine simple
et sans stress

*voir page 41

** SkyLine Design EM003143551 et familles affiliées

Un avantage supplémentaire à portée de main

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



La voie vers la performance ultime

La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^S et SkyLine Chill^S: deux appareils parfaitement synchronisés et entièrement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une exploitabilité qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill sans problème.



Une simplicité sans faille

Facilitez l'exécution de vos tâches quotidiennes et réduisez le temps de formation grâce à l'écran intuitif. Adapté aux daltoniens. La facilité d'utilisation est l'un des critères les plus déterminants de la certification ErgoCert 4 étoiles.



Sans contrainte

Ouverture et fermeture facile de la porte grâce à une poignée confortable et ergonomique en forme d'aile. L'ouverture mains libres avec votre coude facilite la gestion des supports de cuisson.



Chargement et déchargement sans effort

Idéal pour votre dos et moins fatigant pour vous. La conception de la porte et du châssis fait une réelle différence dans le chargement et le déchargement du four.



La position parfaite

L'écran tactile et le port USB ont été placés à la bonne hauteur pour une visibilité parfaite et un accès optimal. Pour ce faire, des calculs basés sur la taille moyenne des utilisateurs à travers le monde ont été effectués.



Découvrez la vraie couleur de vos aliments

De nouvelles lampes LED et l'affichage de température en couleur vous aident dans vos tâches quotidiennes. Les alertes de fonctions clignotantes aident les utilisateurs à coordonner les tâches.



Bouclier de porte

Pour simplifier l'utilisation et uniformiser le flux de travail. Les modèles de fours Skyline 20GN sont équipés de boucliers de porte intégrés.



Bloque-porte

Une sécurité supplémentaire grâce à des positions de fermeture spéciales qui empêchent la porte de se rabattre sur l'utilisateur.

Toucher le ciel, c'est facile

Simplifiez-vous la vie. **SkyLine Premium^s** dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

Touchez la simplicité

Un **contrôle total au bout des doigts**. La connectivité cloud SkyLine Premium^s vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Manuel



Idéal pour les chefs exigeants

Libérez votre créativité en personnalisant chaque cycle de cuisson en fonction de vos besoins et en ayant un contrôle total sur les moindres détails.



Mode Programmes



Idéal pour les menus répétitifs

Vos recettes sont cuisinées selon les mêmes process et normes de qualité dans tous les fours SkyLine Premium^s, et ce, partout dans le monde. Sauvegardez et partagez vos recettes via la connectivité OnE ou une clé USB.



Mode Automatique



Idéal pour économiser du temps et de l'argent

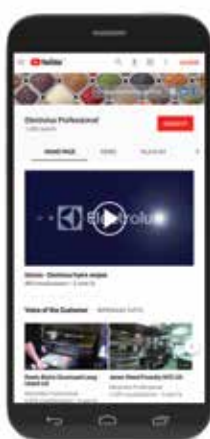
Assurez qualité et sécurité pour la préparation rapide et simple des aliments grâce à des processus de cuisson avancés en mode automatique, à 11 nouveaux **Cycles+ spéciaux** et à une personnalisation aisée.

Choisissez votre mode de cuisson et laissez-vous guider dans plus de **30 langues différentes**.

Ecran adapté aux daltoniens.

La voie vers la simplicité

Aucune formation n'est nécessaire, **SkyLine Premium^s** a été conçu et testé par des utilisateurs en conditions réelles pour garantir la simplicité d'utilisation avec une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage pour guider les opérateurs à chaque étape du processus de cuisson.



Regarder et apprendre



Une planification simplifiée

À votre service tous les jours

Profitez d'une assistance quotidienne en temps réel directement depuis votre four SkyLine Premium^s. Trouvez les réponses à vos questions, accédez à toute la documentation de référence et obtenez les informations les plus récentes sur votre four SkyLine Premium^s.

Votre agenda à portée de main

Simplifiez-vous la vie et facilitez votre flux de travail en utilisant les fonctions **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



Une page à votre image Tous vos raccourcis sont ici !



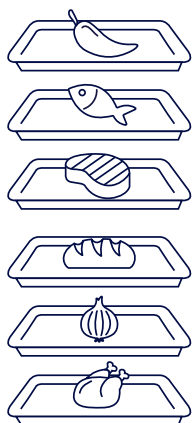
Simplifiez-vous la vie avec la page tout-en-un

Regroupez toutes vos fonctions favorites sur la **page d'accueil SkyHub** pour avoir un accès immédiat à celles que vous utilisez le plus.




Libérez votre esprit

Appréciez la tranquillité d'esprit que vous procure SkyLine Premium^s à travers la planification simplifiée et la conformité en matière de sécurité alimentaire.



Moins de stress en cas d'affluence

 **Flux de travail plus fluide grâce à la planification et à la gestion aisées de plusieurs cycles de cuisson**

Améliorez la flexibilité en planifiant et en gérant plusieurs cycles de cuisson avec **MultiTimer** pendant les heures d'affluence (jusqu'à 20 minuteries). Attribuez une minuterie différente à une catégorie d'aliments spécifique pour faciliter l'identification.



Des solutions personnalisées

Toutes les fonctions de l'interface utilisateur peuvent être entièrement personnalisées : votre écran de contrôle devient aussi unique que votre empreinte digitale.



Sécurité alimentaire

Aucun compromis entre qualité de cuisson et sécurité alimentaire grâce à **Food Safe Control**. Avec la sonde multi capteurs à 6 points intégrée, SkyLine Premium^s vous assure automatiquement une cuisson parfaite des aliments dans le respect des normes **HACCP**.





Créé pour
la performance



Côtelettes d'agneau cuites avec SkyLine Premium[®] en cycle de cuisson basse température.



PLUS DE
40 ANS
D'EXPERIENCE DANS LES FOURS MIXTES

1977

Electrolux Professional entame
une révolution en lançant le
premier four mixte sur le marché

2019

Electrolux Professional offre
une nouvelle vision de la
cuisine : **SkyLine**

L'Excellence au fil du temps

La voie vers l'excellence culinaire commence avec une précision maximale. SkyLine Premium^S est doté d'une technologie qui vous permet d'avoir un contrôle absolu sur tous les réglages pour une cuisson uniforme, qu'il s'agisse de la fermentation, de la pâtisserie, du rôtissage ou de la cuisson à la vapeur.

L'uniformité de cuisson la plus impeccable qui soit



Cuisson uniforme, même pour des quantités importantes

Des résultats impeccables et uniformes, qu'il s'agisse de cuisson ou de pâtisserie, grâce à **OptiFlow**, un système de circulation révolutionnaire de haute technologie qui garantit une répartition uniforme de la chaleur et une température constante dans la chambre de cuisson optimisée. La rotation inverse du ventilateur de 300 à 1500 tr/min assure une uniformité de cuisson exceptionnelle.

La combinaison parfaite d'une technologie de pointe et d'un design optimal permet d'obtenir d'excellentes performances de cuisson.



Ne perdez plus votre temps à attendre

Accélérer les temps de cuisson

Des performances de cuisson parfaites sans attente, le nouveau SkyLine Premium^s dispose d'un **préchauffage très rapide** grâce à la commande innovante **T-Xcelerator**.

Le passage **de la cuisson humide à la cuisson sèche** est plus rapide que jamais grâce à la commande **Dry-Xcelerator**. Une vanne d'aération spéciale en forme de papillon, capable d'évacuer jusqu'à 90 m³ d'air par heure.

Prenez le contrôle

Contrôle précis de la température à cœur des aliments

Augmentez la productivité, garantisiez la sécurité alimentaire en minimisant la perte de masse des aliments grâce à un contrôle précis en temps réel de la température à cœur de vos aliments grâce à une **sonde à 6 capteurs**.

Plus de **15** ans d'expertise dans le contrôle précis de l'humidité

La sonde Lambda mesure l'humidité **toutes** les secondes, **60** fois par minute, **3600** fois par heure !



La science à votre service

La cuisine n'est pas seulement un art mais aussi une science. Notre toute dernière **sonde Lambda** permet une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



Votre parcours personnel

Choisissez votre façon de cuisiner.



Mode automatique

Le meilleur moyen de renforcer l'efficacité de votre cuisine



Cuisine écologique. Plus d'économies

Une performance de cuisson parfaite calculée pour maximiser l'efficacité. Minimiser la consommation, rien de mieux pour vos finances et pour l'environnement.

Des mets délicieux à portée de main


La cuisine professionnelle n'a jamais été aussi rapide et aussi facile. Sélection rapide et tactile du plat souhaité et une personnalisation simplifiée. Le temps de cuisson, la température et le climat de cuisson sont contrôlés en permanence et ajustés de manière automatique.



Une cuisine de qualité, en toute simplicité

En **3 étapes simples**, il vous est possible de préparer parfaitement de grandes quantités de plats divers et ce, tous les jours :

1. Choisissez parmi **9 catégories d'aliments** ou **11 Cycles+**: Cuisson basse température, Cuisson EcoDelta, Régénération, four statique, Fermentation, Sous-vide, FSC avancé, Guide FSC risque faible, Guide FSC risque élevé, Déshydratation, Pasteurisation de pâtes.
2. Sélectionnez le résultat souhaité.
3. Appuyez sur Start.

 SkyLine Premium^s est conçu pour fonctionner en parfaite harmonie avec SkyLine Chill^s pour des solutions Cook&Chil sans faille.



Ce qu'Electrolux
Professional
SkyLine Premium^s
peut faire pour votre
entreprise

11 façons de se distinguer

11 **Cycles+** dédiés pour élargir vos horizons culinaires et vous faire gagner du temps.



Prêt à servir en moins de 10 minutes

Régénération

Une régénération parfaite et rapide de vos aliments. SkyLine Premium^s vous permet de préparer vos repas en seulement 7 minutes.

Le système Cook&Chill d'Electrolux Professional améliore l'efficacité et l'organisation : flexibilité dans la planification, la manipulation, le stockage (durée de conservation accrue) et la régénération.

Une solution unique pour chaque activité

Fonction Four statique

Technologie avancée, cuisine classique. Un soufflé au chocolat parfait ou des pièces de viande rôtis, juteux et lentement cuits, ne se démoderont jamais. La fonction Four statique simule une cuisson statique en utilisant une distribution d'air plus douce pour que vous puissiez apporter une touche de tradition à votre menu.

Cuisson EcoDelta

Four statique

Fermentation

Guide FSC risque élevé

Régénération

Guide FSC risque faible

FSC avancé

Cuisson basse température

Sous-vide

Pasteurisation de pâtes

Déshydratation

Une réduction de 50% de la perte de poids

Cuisson basse température


Le procédé automatique de la cuisson basse température garantit toujours des résultats de cuisson de qualité supérieure tout en réduisant de moitié la perte de poids, ce qui signifie une viande plus juteuse, plus tendre et de couleur uniforme.

La **cuisson basse température** réduit le processus de « maturation » de la viande fraîche de 1 journée à 1 heure.

Déshydratation

SkyLine Premium^s est la solution idéale lorsqu'il s'agit de déshydrater rapidement des fruits, des légumes, de la viande et du poisson. Pour préserver la compacité, la saveur et toutes les valeurs nutritives des aliments, le **Dry-Xcelerator** élimine les liquides de vos ingrédients en rendant la chambre de cuisson sèche grâce à une combinaison de basse température et une humidité nulle.



 Pour obtenir des résultats parfaits, utilisez le plateau de déshydratation Electrolux Professional.

*Comparé aux cycles de cuisson traditionnels avec les fours SkyLine.

Une flexibilité dans le nettoyage

Nettoyage flexible et performant avec la technologie SkyClean et des détergents enzymatiques écologiques uniques.



SkyClean est un système d'auto-nettoyage préinstallé et automatique avec détartrage intégré du générateur de vapeur.

La consommation d'énergie, d'eau et de détergent est réduite au minimum dans les 4 cycles standards (54 à 180 min) et vous pouvez économiser encore plus en choisissant des cycles Green Spirit écologiques.



Une durée de vie plus longue et des performances optimales pour les fours Skyline et ce, uniquement grâce aux détergents Electrolux Professional sans phosphate.**



* Jusqu'à-15% en coût de fonctionnement : économies d'énergie, d'eau, de détergent et de rinçage ; calculés avec l'utilisation de la fonction SkyClean par rapport au cycle de nettoyage équivalent sur la précédente gamme de fours Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

** L'utilisation de détergents d'origine Electrolux Professional assure une performance et une durabilité maximales de votre four.

Il vous appartient maintenant de choisir votre type de détergent : solide, liquide ou enzymatique

La flexibilité est la clé

Résultats de nettoyage impeccables. Le nouveau SkyLine Premium^s vous offre une flexibilité unique avec 3 options détergents différentes : **solide** pour un nettoyage plus intensif, **liquide** pour une plus grande flexibilité, **enzymatique** pour réduire considérablement votre impact sur la planète. Ces nouveaux produits ont été développés pour répondre aux paramètres les plus stricts des clients.



Biodégradable
à **96%****

Nous  les enzymes

Qu'ont-elles de plus ?

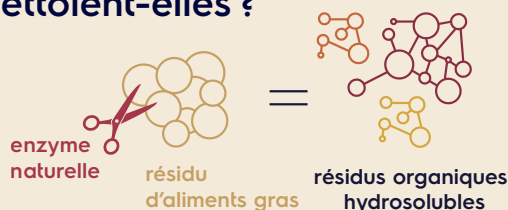
Les nettoyants enzymatiques uniques biodégradables à 96% ** sont **écologiques** et fonctionnent même à **faible température** pour un nettoyage ciblé.



Comment définir les enzymes ?

L'enzyme est une protéine naturelle produite par fermentation.

Comment les enzymes nettoient-elles ?



**voir page 7



Réduction des dépenses

Maintenez SkyLine Premium^s en parfait état de fonctionnement après chaque entretien. Le détartrage intégré **ZeroLime** *** et le détecteur de calcaire automatique garantissent une efficacité énergétique à long terme et des performances irréprochables dans le temps.

Arrêter et cuisiner (Stop & Cook) en moins de 10 minutes

Vous avez un client imprévu alors qu'un cycle de nettoyage est en cours ? Pas de soucis. Il suffit d'appuyer sur stop et la chambre sera entièrement rincée et prête à fonctionner à nouveau.

Programmez votre nettoyage

Veillez à ce que le nettoyage quotidien soit toujours effectué à l'aide de la planification et de la programmation de SkyClean. Choisissez celui qui vous convient

► Nettoyage programmable :

Choisissez le meilleur moment pour activer SkyClean dans votre cuisine, enregistrez-le dans votre agenda dans MyPlanner, recevez des alertes et surveillez le cycle depuis n'importe quel endroit via la connectivité OnE.

► Nettoyage forcé :

Le nettoyage contrôlé par mot de passe garantit que l'entretien programmé est toujours effectué et qu'il peut être surveillé à distance.

***disponible en tablettes C25.



Créé pour
des opérations
en continu

OnE

Qu'est-ce que OnE ?

OnE est votre **application personnalisée** Electrolux Professional qui vous donne un aperçu complet de toute la productivité de votre four SkyLine Premium⁵. Utilisez votre application OnE pour partager des recettes et suivre les informations, telles que le statut, les statistiques et les consommations.

Comment puis-je l'obtenir ?

Souscrivez au **contrat de service Essentia** qui vous convient le mieux pour accéder à des informations en temps réel ou contactez le **partenaire Electrolux Professional** de votre choix.

Pourquoi en ai-je besoin ?

OnE vous guide tout au long de votre journée pour vous permettre de prendre la bonne décision et **d'améliorer l'organisation** de votre entreprise.

**OnE, un partenaire unique.
Un monde d'avantages.**

OnE, votre assistant digital

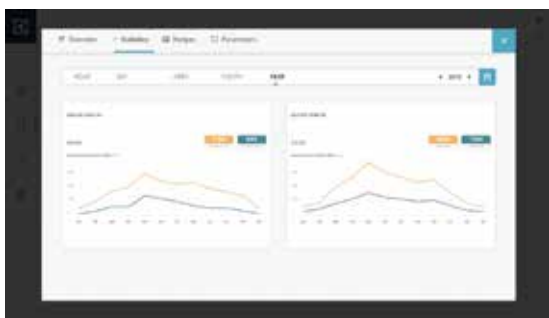
Connectez votre four SkyLine à OnE, la plateforme web Electrolux Professional et obtenez de précieuses informations qui vous aideront à optimiser les performances de votre matériel et à améliorer l'efficacité de vos opérations.



OnE pour
vous

Surveillance en temps réel 24h/24 et 7j/7

Electrolux Professional OnE vous permet de contrôler vos opérations à distance, comme la **gestion des recettes** vers des appareils du monde entier en un seul clic ou la réception d'**alarmes HACCP** en temps réel.



OnE pour
les entreprises

Maximiser la rentabilité

Electrolux Professional OnE vous aide à réduire la consommation au minimum et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

Des économies intelligentes. Utilisez OnE pour savoir quand votre four est allumé, mais non utilisé, afin de pouvoir l'éteindre et économiser de l'énergie.

Utilisation intelligente. OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 fours au lieu de 3 en dehors des heures d'affluence.



OnE pour un fonctionnement
en continu

Augmenter la durée de fonctionnement de l'équipement

OnE vous aide à **planifier l'entretien** au bon moment, afin d'assurer une disponibilité maximale tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE est en mesure de vous alerter à temps pour **vous permettre de réagir rapidement et d'augmenter votre temps de disponibilité**. Pour un service optimal, le même message peut être envoyé au partenaire de service de votre choix. Pour obtenir encore plus d'avantages, souscrivez un contrat de service Essentia.



OnE pour
la performance

Dynamisez vos processus

Electrolux Professional OnE vous permet de **mieux organiser vos flux de production**. Vous pouvez améliorer la qualité de votre production et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

Des informations business utiles. Des statistiques exprimées en pourcentage vous permettent de **contrôler plus facilement la qualité de vos aliments** et de garder vos clients satisfaits.



Premium[®]

Découvrez l'identité
de nos fours
et trouvez celui qui
vous correspond

SkyLine Premium^S

Écran tactile

Chaudière

Jusqu'à 10% de rentabilité supplémentaire*, SkyLine Premium^S offre une technologie de pointe, une exploitabilité inégalée et des performances irréprochables.



Écran tactile

Une interface avec écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Écran adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



101 réglages de l'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **101 réglages de l'humidité** allant de 0% à 100% de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



Connectivité OnE

prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium^S vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser pour tous les types d'aliments et 11 nouveaux **Cycles+ de cuisson spéciaux**.



Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



Sonde à coeur

6 points de série

Mesure précise de la température à cœur exacte de vos aliments en se basant sur les points de mesure le plus bas.



Sonde Lambda

en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson.



Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-Save** organise vos charges de la manière la plus efficace possible en matière de temps et d'énergie.



SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 15%** . Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choix flexible de 3 détergents différents pour mieux vous servir : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96%*****.



Un avantage

supplémentaire

à portée de main

Efficacité et productivité en toute simplicité avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium^S et SkyLine Chill^S et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



SkyLine Premium

Écran digital

Chaudière

Le four mixte haute performance pour toutes les cuisines à grande capacité est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda. Cette technologie garantit un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.



Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



Sonde de température à cœur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 points en option**.



Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables et un **détartrage intégré de la chaudière**. Choix flexible de 3 détergents différents pour mieux vous servir : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96%****.

Écran digital

Un **écran digital** doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux simplifie toutes les tâches.



11 niveaux de vapeur

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages de vapeur** allant de 0 à 10 niveaux de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



Connectivité OnE

prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium vous permet d'accéder **en temps réel** à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



SkyLine Pro^S

Écran tactile

Injection

Avec des performances exceptionnelles et une facilité d'utilisation remarquable en cuisson traditionnelle, SkyLine Pro^S est le four mixte à injection idéal pour votre entreprise.



Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



Sonde de température à cœur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 points en option**.



Sonde Lambda (optionnelle)

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



PREMIER
dans l'industrie

pour
MyPlanner



SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques**. Choix flexible de 3 détergents différents pour mieux vous servir : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96%****.



Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages d'humidité** et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



Connectivité OnE

prête à l'emploi

SkyLine Pro^S vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



SkyLine Pro

Écran digital

Injection

Un allié de cuisine convivial, robuste et flexible.

Il est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda* qui permettent de garantir un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.



OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



Sonde de température à cœur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 capteurs en option**.

Écran digital

Un **écran digital** doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux simplifie toutes les tâches.



11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages d'humidité** et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



Connectivité OnE

prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Pro vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Sonde Lambda (option)

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



SkyClean

Résultats de nettoyage impeccables. Choix flexible de 3 détergents différents pour mieux vous servir : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96%****.





Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de vos appareils Skyline.

La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent stress et perte de temps.

Une communication intelligente avec SkyDuo



La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^s et SkyLine Chill^s: deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill sans problème.

Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer, la **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel de manière à gérer et surveiller votre productivité sur tous vos fours Electrolux Professional connectés, via tout dispositif connecté.

Découvrez comment le système unique Cook&Chill SkyLine peut révolutionner votre cuisine

Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable de lots importants.

Un duo gagnant

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.



Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification 4 étoiles ErgoCert

Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement

Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

SkyLine famille

Scannez pour voir toute la gamme SkyLine
En réalité augmentée



Choisissez le meilleur allié pour élargir vos horizons culinaires.



6 GN 1/1

Dimensions externes (lxpxh)
867x850x810 mm
Puissance Electrique - 11kW
Puissance Gaz 19kW



6 GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1090x1046x808 mm
Puissance Electrique - 21,4kW
Puissance Gaz 32kW



10 GN 1/1

Dimensions externes (lxpxh)
867x850x1058 mm
Puissance Electrique - 19kW
Puissance Gaz 31kW



10 GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1090x1046x1058 mm
Puissance Electrique - 37,4kW
Puissance Gaz 47kW



20GN 1/1

Dimensions externes (lxpxh)
910x940x1795 mm
Puissance Electrique - 37,7kW
Puissance Gaz 54kW



20GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1162x1140x1795 mm
Puissance Electrique - 65,4kW
Puissance Gaz 94kW



Principales caractéristiques des fours SkyLine



	SkyLine Premium ^s version Green	
	6 et 10 GN	20 GN
MODES DE CUISSON		
Cycle de convection (25-300 °C)	x	x
Cycle mixte (25-300 °C) avec sonde Lambda	x	x
101 réglages d'humidité avec sonde Lambda	x	x
11 réglages d'humidité avec sonde Lambda	n.d.	n.d.
11 réglages de l'humidité	n.d.	n.d.
Cycle vapeur (100 °C)	x	x
Cycle vapeur basse température (25-99 °C)	x	x
Vapeur haute température (101-130 °C)	x	x
Phase de maintien	x	x
Cuisson automatique 100+ avec visualisation et personnalisation des paramètres de cuisson	x	x
Cycle régénération	x	x
Cuisson basse température (LTC)	x	x
Cycle de fermentation	x	x
Cycle EcoDelta	x	x
Cycle progressif EcoDelta	x	x
Cycle Sous-vide	x	x
Cycle Four statique	x	x
Cycle de déshydratation	x	x
Cycle pasteurisation	x	x
Food Safe Control (Contrôle de sécurité alimentaire)	x	x
Fonction Food Safe Control avancée	x	x
Préchauffage automatique rapide et personnalisé	x	x
Refroidissement automatique rapide et personnalisé	x	x
Cycles de cuisson multiples avec fonction MultiTimer	x	x
Processus SkyDuo : Communication four / cellules SkyLine	o	o
CARACTÉRISTIQUES		
Interrupteur On/Off	x	x
Interface à écran tactile haute définition (262 000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens	x	x
Écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux	n.d.	n.d.
Affichage lisible à 12 mètres de distance	x	x
Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues	x	x
Générateur de vapeur en acier inoxydable	x	x
Générateur de vapeur en acier inoxydable 316L	o	o
Injection directe de vapeur haute performance	n.d.	n.d.
Commande de la soupape d'échappement de la chambre de cuisson	x	x
Bibliothèque de programmes - 1000 recettes enregistrables, cuisson en 16 étapes (nom et photo et catégorie)	x	x



SkyLine Premium ⁵		SkyLine Premium		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN
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.	x	x	o	o	o	o
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.	o	o	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.

	SkyLine Premium ^s version Green	
	6 et 10 GN	20 GN
Bibliothèque de programmes : 100 programmes, 4 phases (identification numérique)	n.d.	n.d.
Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites	x	x
Injection d'eau manuelle	x	x
Sonde à coeur 6 points	x	x
Sonde à coeur 1 point standard	n.d.	n.d.
Estimation du temps de cuisson résiduel avec sonde	x	x
Affichage simultané des valeurs pré-réglées et réelles	x	x
Système de distribution d'air OptiFlow	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (5 niveaux de vitesse)	n.d.	n.d.
1/2 puissance électrique	x	x
Fonction Plan-n-Save	x	x
Personnalisation complète de l'interface et téléchargement	x	x
Pause	x	x
Démarrage différé	x	x
Page AIDE d'auto-apprentissage avec prise en charge de code QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualisation de la consommation	x	x
Images animées pour guider les opérations	x	x
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent solide	x	x
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent liquide	o	o
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent enzymatique	o	o
Détartrage automatique de la chaudière	x	x
Fonctions écologiques pour réduire les coûts d'exploitation	x	x
Fonction Stop&Cook dans le système de nettoyage automatique	x	x
Système de nettoyage forcé	x	x
Système anti-refoulement autonettoyant	x	x
Purge automatique du générateur de vapeur avec diagnostic automatique à l'échelle	x	x
Purge manuelle de la chaudière	x	x
Préconçu pour le régulateur d'énergie	x	x
Système de diagnostic automatique	x	x
Thermostat de sécurité	x	x
Ouverture en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur	o	n.d.
Brûleurs à haut rendement et à faible émission avec échangeur de chaleur	x	x
Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique	x	x
Port USB	x	x
Télécharger les données HACCP, Programmes, Cuisson automatique, Réglage	x	x
Bouclier de porte intégré	n.d.	x
Douchette	x	x
Porte à triple vitrage avec deux rangées de lampes LED	x	x
Porte à double vitrage avec une rangée de lampes LED	n.d.	n.d.
Éclairage LED avec avertissement intermittent	x	x
Poignée en forme d'aile au design ergonomique et ouverture mains libres	x	n.d.
Ouverture de porte à charnière gauche	o	n.d.
Sur la porte, lèchefrite avec purge automatique	x	x

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN
n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.	x	x
x	x	n.d.	n.d.	x	x	n.d.	n.d.
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	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
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

	SkyLine Premium ^s version Green	
	6 et 10 GN	20 GN
Positions de fermeture de porte à 60 ° / 110 ° / 180 °.	x	x
Panneaux en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre intérieure hygiénique sans soudure avec tous les angles arrondis pour un nettoyage facile	x	x
Chariot amovible, pas de 67 mm	x	n.d.
Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèche-frite intégrée avec purge	n.d.	x
Chariots mobile avec butée pour plateaux	o	x
Préconçu pour l'évacuation des graisse GreaseOut	x	
Connectivité OnE prête à l'emploi	x	x
RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ		
Indice d'étanchéité IPX5	x	x
Pieds à hauteur réglable	o	x
Compatibilité des chariots avec les systèmes air-o-steam, SkyLine, autre qu'Electrolux Professional	n.d.	x
Kit de montage empilé 6 sur 6 GN 1/1, 6 sur 10 GN 1/1, 6 sur 6 GN 2/1, 6 sur 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 sur BCF 6 GN 1/1	o	o
Modèle déposé auprès de l'OEB	x	x
Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie	x	x
ETL et norme d'hygiène ETL	x	x
Certification Gastec pour les exigences en matière de faibles émissions	x	x
Certification WRAS (modèles avec chaudière 316L)	x	x
Manuel, schémas électriques, déclarations de conformité	x	x

x Standard
o Optionnel
n.d. Non disponible

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN	6 et 10 GN	20 GN
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	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
x	x	x	x	x	x	x	x

De quelle façon voulez-vous cuisiner ?

Vos plats, votre choix :

7 vitesses de ventilation,

3 modes de cuisson

100+ niveaux d'humidité

16 phases de cuisson

11 Cycle +.



Maîtrise totale de votre créativité

Chaque seconde compte

Surveillance et réglage précis
de chaque partie du processus
de cuisson **toutes les secondes**,
60 fois par minute, ce qui représente
un chiffre impressionnant
de **3600 fois par heure** !



8 Récompenses et certifications

Rigoureusement testés et certifiés selon les normes internationales les plus strictes, les fours SkyLine sont également les seuls au monde à être ErgoCert 4 étoiles en matière d'ergonomie et de facilité d'utilisation.



ERGOCERT

« Les approches ergonomiques peuvent réduire les troubles musculo-squelettiques (LATR) de **59%**, avec une diminution moyenne de **75%** des jours de maladie et une augmentation de **25%** de la productivité. »

Dr. Francesco Marcolin, PDG d'ErgoCert (Ergonome Européen Certifié - EUR.ERG.)

GASTEC

« **50%** d'émissions nocives en moins pour un environnement de travail plus sain. Les brûleurs Electrolux Professional de conception innovante dépassent les exigences de Gastec* en matière de faibles émissions. »

* Certification Gastec du gouvernement néerlandais, la plus stricte d'Europe



Contrats de service, Faites-nous confiance

En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir parmi **des forfaits flexibles et sur mesure**, afin de bénéficier d'une variété de services de maintenance et de support technique.

Essentia

Une équipe à votre service. Partout et à tout moment

Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **forfaits de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour garantir la **durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Scannez la couverture pour voir le four en **réalité augmentée**



Suivez-nous sur



Electrolux Professional

Tél. 02 620 09 20

benelux@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS, REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

