

Cesta ke kulinářské dokonalosti

Konvektomaty SkyLine



Vy říkáte...

Pomozte mi dosáhnout těch naprosto nejlepších výsledků a snížit náklady. Potřebuji vědět, že mě můj konvektomat nenechá na holičkách uprostřed rušného provozu.

Také musí být snadno obsluhovatelný a tak intuitivní, že ho bude moci používat kdokoli z mého týmu, aniž by potřeboval školení. A pomůže mi zvýšit plynulost a efektivitu kuchyně.



...my nasloucháme

...a vyvinuli jsme kombinované řešení představující **dokonalé spojení inteligentní technologie s provedením zaměřeným na člověka**. Navržené tak, aby podávalo vynikající výkon, a určené přímo vám.

Konvektomaty **SkyLine Premium^s** jsou velmi intuitivní, snadno se obsluhují a jsou vybaveny spoustou inteligentních funkcí, které změní způsob vašeho vaření. Mají nejnižší provozní náklady na trhu a v ergonomice a použitelnosti jsou nejlepší ve své třídě.



Zde začíná cesta k transformaci vašeho pracovního života:



**Navrženo
pro podnikání**

O 10 % vyšší ziskovost



**Navrženo
pro Vás**

Jednodušší, zdravější,
bezpečnější



**Navrženo
pro výkon**

Nastavte novou lačku
účinnosti

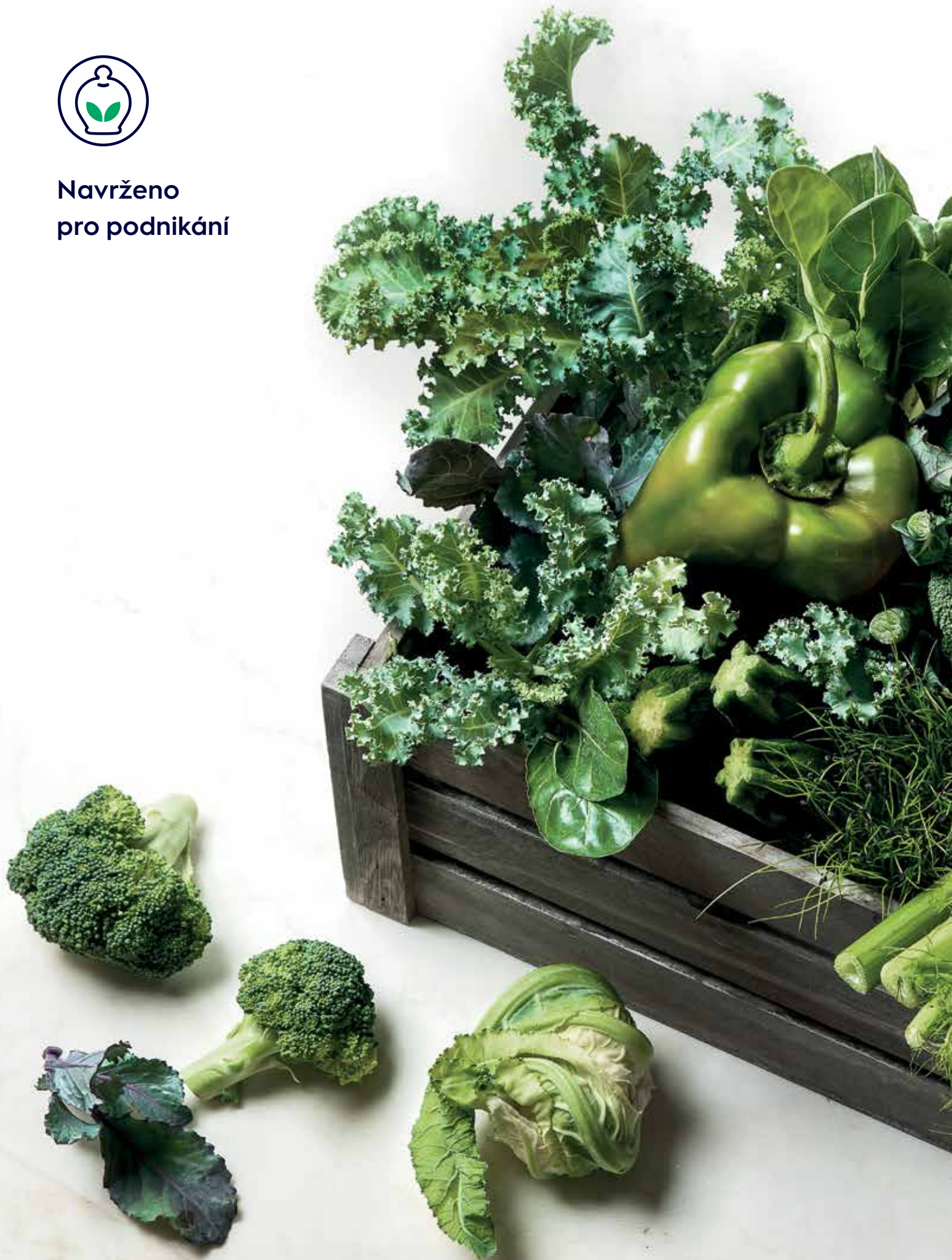


**Navrženo
pro nepřetržitý provoz**

Naprostá kontrola nad vlastním
podnikáním



Navrženo
pro podnikání



Zrozena pro ekologii

Dokonalé spojení vynikajícího výkonu a šetrnosti pro vás i pro životní prostředí. Konvektomaty **SkyLine Premium^S** byly navrženy s ohledem na udržitelnost a mají nejnižší spotřebu energie, plynu a vody v tomto odvětví. Zajistěte ekologičnost svého podnikání.



Roční úspory, které přináší řada **SkyLine Premium^S**, jsou srovnatelné s ročními provozními náklady chlazeného pultu **ecostore^{HP} Premium**** třídy A.

Pracujte pomalu. Pracujte ekologicky.

Díky cyklu **LTC - pečení při nízké teplotě**, který snižuje úbytek hmotnosti potravin o 50 %, budete moci podávat šťavnatější porce.

Ekologické pečení

Pomocí režimu **ekologického pečení** a automatických cyklů pečení navržených s ohledem na co největší ekologičnost dosáhnete nejnižší spotřeby energie s těmi nejlepšími výsledky ve své třídě.



* Výpočet vycházející ze srovnání provozních nákladů (na vodu, energii a chemikálie) mezi hlavními konkurenty na trhu

** Model 440lt, 3 dvířka - kód 710028



Intelligentní úspory a integrovaná udržitelnost



Závazek k udržitelnosti

Naše vysoce účinné konvektomaty SkyLine s ještě vyšší účinností jsou navrženy tak, aby vám pomohly lépe pracovat, ušetřit peníze a snížit svoji environmentální stopu. V tom spočívá závazek společnosti Electrolux Professional k udržitelnosti.

Sbohem tepelným ztrátám. Přivítejme úspory.

Dosud nejnižší spotřeba energie díky vylepšení izolaci komory, dvířkům s trojitým sklem a optimalizovanou konstrukcí vnitřku. Spotřeba energie je optimalizována díky interakci mezi vysoce přesným řídicím systémem a **26 různými snímači**, které monitorují konvektomaty SkyLine.

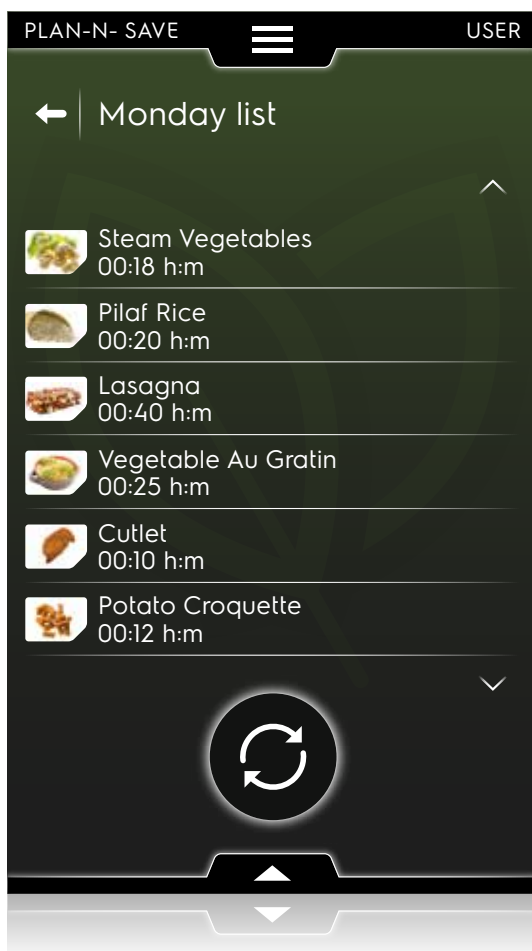
Intelligentní a ekologické hospodaření s vodou

Ta největší úspora. Plýtvání vodou je značně sníženo díky inteligentní **lambda sondě** s jedinečnou **přesnou regulací vlhkosti**, jejímž působením se vytváří pára pouze v případě, že je to skutečně zapotřebí, a využívá se vlhkost vytvářená samotným jídlem.





Minimalizujte výdaje. Minimalizujte plýtvání.



Ušetřete až
10 % na
energii s funkcí
Plan-n-Save*

Minimalizujte své výdaje tak, že pomocí funkce **Plan-n-Save** optimalizujete posloupnost přípravy vašeho menu. Rozhodnete o svém menu a funkce použije **novou logiku založenou na umělé inteligenci**, aby optimalizovala posloupnost přípravy tím nejefektivnějším způsobem z hlediska času a energie.



Čistější, ekologičtější a inteligentnější



Výjimečné ekologické čištění

Náš jedinečný, nekorozivní, enzymatický čisticí prostředek zajišťuje ideální účinnost čištění.



Green Spirit

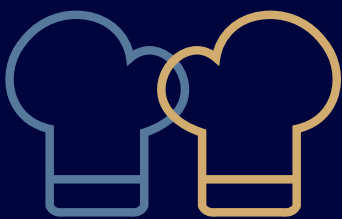
S funkcemi Green Spirit ušetříte na vodě, energii a detergentech, a to až **30 % provozních nákladů** na cyklus.

Trojnásobně úsporný

Konvektomaty SkyLine PremiumS jsou ve verzi Green vybaveny trojitým dveřním sklem, které výrazně snižuje nejen vyzařované teplo, ale také spotřebu energie během vaření.



Navrženo
pro Vás



**Jedna DNA
Dva spotřebiče**

Konvektomat a šokový zchlazovač
SkyLine mají **stejný cíl.**

Zjednodužit vám život

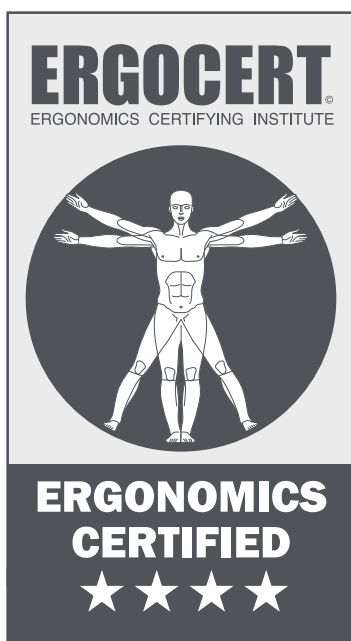
Orientace na uživatele

Konvektomaty SkyLine Premium^s kladou nízké fyzické i duševní nároky na pochopení a obsluhu. Fungují v dokonalém souladu s ostatními zařízeními Electrolux Professional.



Průkopníci v použitelnosti

Ergonomický konvektomat znamená **75%*** snížení pracovní neschopnosti a **25%** zvýšení produktivity vašeho podniku. Návrh ergonomických zařízení vychází z vašich potřeb a pracovních postupů; takové spotřebiče znamenají velkou změnu pro vaši kuchyň. Náš postup navrhování se orientuje na uživatele a je zcela v souladu s normami ISO 26800 a ISO 9241-210. SkyLine Premium^s je vůbec první konvektomat, který obdržel **čtyřhvězdičkovou certifikaci za ergonomii**.



Vyzkoušejte si 4 hvězdičky



Soulad s ergonomickými zásadami

Při navrhování jsme mysleli na vás

Antropometrický a biomechanický soulad podložený důkazy

Snížené riziko zranění

Použitelnost podložená důkazy

Vyvrcholení mnohaletých profesio-
nálních studií a odborných znalostí

Provedení zaměřené na člověka

Aby byla příprava jídel jednoduchá
a bez stresu

Jedna bezpracná výhoda navíc

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Cesta k maximálním výkonům

Jednoduchý způsob, jak ještě více zvýšit efektivitu a produktivitu vaší kuchyně a vyloučit stres. SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S: dva dokonale synchronizované spotřebiče, které navzájem komunikují; oba mají certifikovanou ergonomiku a použitelnost zaručující bezvadnou součinnost systému Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.



Po klepnutí na tuto ikonu na dotykovém displeji konvektomatu SkyLine zjistíte, jak snadno lze používat SkyDuo, a seznámíte se s bezproblémovými procesy Cook&Chill.



Bezchybná jednoduchost

Uspadněte si každodenní práci a zkratíte si dobu školení díky intuitivnímu panelu. Je vhodný i pro barvoslepe uživatele. Snadná obsluhovatelost je jedním z nejvýznamnějších kritérií pro čtyřhvězdičkovou certifikaci.



Bez námahy

Snadné otvírání a zavírání dveří více než tisíckrát za den pomocí pohodlného, ergonomicky navrženého madla ve tvaru křídla. Otvírání loktem bez použití rukou vám usnadní práci s plechy.



Bezpracné nakládání a vykládání

Lepší pro záda a méně únavné. Konstrukce dveří a komory znamená skutečný rozdíl v plnění a vykládání.



Ideální poloha

Dotykový displej a porty USB jsou umístěny v přesně té správné výšce pro maximální viditelnost a přístupnost; při výpočtech výšky se vycházelo z průměrné výšky uživatelů z celého světa.



Sledujte skutečnou barvu vašich pokrmů

Nová světla LED a korelovaná barevná teplota vám pomohou při každodenních činnostech. Upozornění blikáním pomáhá uživatelům snadno rozpoznat změnu stavu konvektomatu.



Nová konstrukce dveří

Konvektomaty SkyLine jsou vybaveny integrovaným mechanismem utěsnění komory při nezasunutém zavážecím vozíku.



Blokování dvířek

Speciální zastavovací polohy zvyšují bezpečnost tím, že chrání uživatele před kolizí s otvíranými dvířky.



Bezpečnější pro uživatele

Prostor kolem je o 25 % chladnější. Izolované dveře komory s trojitým sklem nabízejí větší ochranu než tradiční provedení s dvojitým sklem.

Vzlétněte k oblakům, je to tak snadné

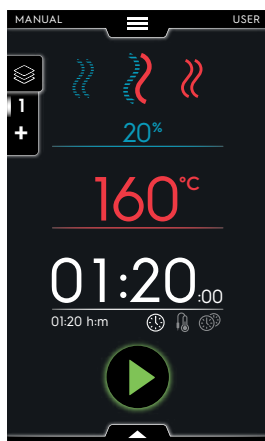
Zjednodušte si život. Konvektomaty **SkyLine Premium^s** mají neobyčejně intuitivní a dobře čitelné rozhraní s dotykovým displejem, jehož účelem je usnadnit vám pracovní život.

Zkuste tu jednoduchost

Máte na dosah naprostou kontrolu. Spojení konvektomatu SkyLine Premium^s s cloudem umožňuje přístup k vašemu zařízení v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



Manuální režim

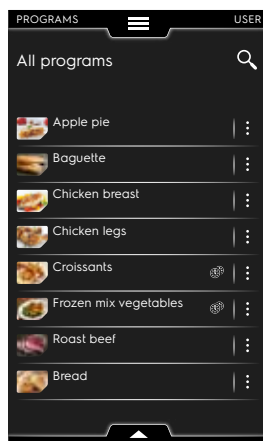


Ideální pro náročné šéfkuchaře

Rozvíjejte svou kreativitu, přizpůsobte každý cyklus vlastním potřebám a získejte úplnou kontrolu i nad sebemenšími detaily.



Režim programů



Ideální pro opakující se menu

Každý konvektomat SkyLine Premium^s kdekoli na světě připraví vaše pokrmy podle stejných vysokých standardů. Ukládejte a sdílejte své programy prostřednictvím propojení s aplikací OnE nebo paměťového média USB.



Automatický režim



Ideální pro šetření času a peněz

Kvalitní jídlo a bezpečnost rychle a snadno pomocí moderních postupů pečení s automatickým průvodcem, 11 novými speciálními **cykly+** a snadným přizpůsobením.

Zvolte si režim pečení a nechte se vést ve více než **30 jazycích**. Panel vhodný i pro barvoslepe uživatele.

Cesta k jednoduchosti

Není zapotřebí žádný návod, konvektomat **SkyLine Premium^S** byl testován skutečnými uživateli a navržen tak, aby zaručoval jednoduchost používání pomocí integrované nápovědy a technologie individuálního učení, která provede obsluhu každým krokem pečení.

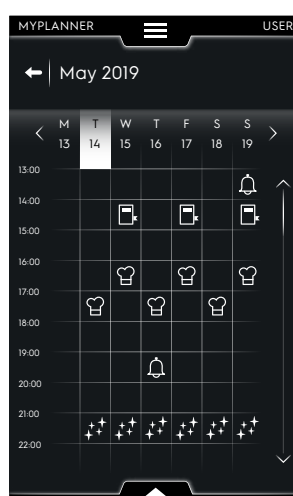


Sledujte a učte se



Každý den jsme připraveni vám pomoci

Každý den můžete získat podporu v reálném čase přímo od vašeho konvektomatu SkyLine Premium^S. Můžete hledat odpovědi na své otázky, přistupovat k veškerým materiálům podpory a získávat nejaktuálnější informace o svém konvektomatu SkyLine Premium^S.



Zjednodušené plánování

Váš rozvrh na dosah

Ušetrte si život a pracujte pohodlněji pomocí funkce **MyPlanner**, ve kterých si můžete naplánovat každodenní práci a dostávat osobní upozornění týkající se vašich úkolů.

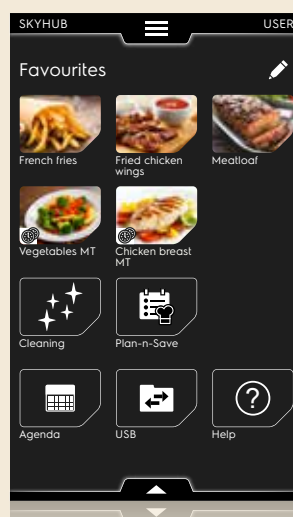


Jedna stránka. Jeden dotek.



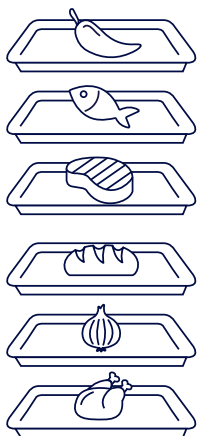
Všechny informace na jedné stránce vám ulehčí práci

Seskupte si všechny své oblíbené funkce na **domovskou stránku SkyHub**, abyste měli okamžitý přístup k funkcím, které používáte nejčastěji.



Osvobod'te svou mysl

Užijte si klid vycházející ze zjednodušeného plánování a shody s předpisy o bezpečnosti potravin, které přináší SkyLine Premium^S.



Žádný stres ve špičkách



Vyrovnanější pracovní postup se snadným plánováním a správou více cyklů pečení

Pomocí funkce **MultiTimer** můžete plánovat a spravovat více cyklů pečení, aby se zvýšila vaše flexibilita ve špičkách (lze nastavit až 20 časovačů). Nastavte různé časovače pro konkrétní typy pokrmů, abyste je snáze rozlišili.



Přizpůsobená řešení

Můžete si plně přizpůsobit všechny funkce uživatelského rozhraní, takže váš ovládací panel bude stejně jedinečný jako otisk vašeho prstu.



Bezpečnost potravin

Food Safe Control odstraňuje kompromisy mezi kvalitou pečení a bezpečností. SkyLine Premium^S po zasunutí multisondy se šesti čidly automaticky zaručí, že pokrm bude dokonale připraven a zároveň v souladu se standardy HACCP.





Navrženo
pro výkon



Jehněčí žebírka upečená v konvektomu SkyLine Premium^s
s použitím cyklu LTC - pečení při nízké teplotě.



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Společnost Electrolux Professional spustila revoluci uvedením prvního konvektomatu na trh

2019

Společnost Electrolux Professional odkrývá zcela nový horizont v oblasti pečení: **SkyLine**

Dokonalost znovu a znovu

Cesta ke kulinářské dokonalosti začíná maximální přesností. SkyLine Premium^S má technologii, která vám poskytne naprostou kontrolu nad každým nastavením, abyste dosáhli vyrovnaného výsledku kynutí, pečení, opékání a dušení.

Dosud nepřekonaná rovnoměrnost pečení



Rovnoměrnost pečení. I při velkých náplních.

Bezvadné, rovnoměrné výsledky vaření nebo pečení díky revolučnímu, technologicky vyspělému cirkulačnímu systému **OptiFlow**, který zaručuje rovnoměrné rozvádění tepla a konstantní teplotu v komoře konvektometu. Ventilátor s reverzními otáčkami od 300 do 1500 ot./min zaručuje výjimečnou rovnoměrnost pečení.

Skvělá účinnost vychází z dokonalé kombinace inteligentní technologie a promyšlené konstrukce.



Vyfotografujte a podívejte se na video o rovnoměrnosti pečení se systémem OptiFlow



Neztrácejte čas čekáním

Urychlete pečení

Dokonalá účinnost pečení bez čekání: nový konvektomat SkyLine Premium^s má **neobyčejně rychlé přehřívání** díky inovativnímu řízení T-Xcelerator.

S řízením Dry-Xcelerator lze přecházet mezi **vlhkými a suchými** podmínkami pečení rychleji než kdy dříve. Speciální klapkový odvětrávací ventil je schopen odvést až 90 m³ vzduchu za hodinu.

Převzmete kontrolu

Přesné monitorování teploty uvnitř pokrmu

Přesné monitorování aktuální teploty uvnitř pokrmu **sondou se šesti čidly** zvyšuje produktivitu, zaručuje bezpečnost potravin a minimalizuje váhové úbytky.

Více než 15 let odborných zkušeností s přesnou regulací vlhkosti

Lambda sonda měří vlhkost **každou** sekundu, **60krát** za minutu, **3600krát** za hodinu!



Věda k vašim službám

Příprava pokrmů není jen umění, ale také věda. Naše nejnovější **lambda sonda** umožňuje přesné měření v reálném čase a regulaci vlhkosti v komoře konvektomatu pro každý typ pokrmu a každou velikost náplně.



Vaše osobní cesta

Zvolte si požadovaný způsob přípravy pokrmů.



Automatické programy

Nejlepší způsob, jak zvýšit efektivitu ve vaší kuchyni



Ekologické pečení. Větší úspora.

Dokonalá účinnost pečení vypočítaná s ohledem na maximalizaci účinnosti. Minimální spotřeba je lepší jak pro vaši peněženku, tak pro životní prostředí.

Chutné pokrmy máte na dosah

Ještě nikdy nebyla profesionální příprava pokrmů tak rychlá a snadná. Rychlý výběr požadovaného pokrmu jediným dotykem a snadné přizpůsobení. Délka pečení, teplota a prostředí uvnitř komory se nepřetržitě monitorují a automaticky upravují.



Snadná cesta k přípravě skvělých pokrmů

K dokonalé každodenní přípravě velkého množství různých pokrmů stačí **tři jednoduché kroky**:

1. Zvolte jednu z **9 skupin pokrmů** nebo jeden z **11 cyklů+**: LTC-pečení při nízké teplotě, EcoDelta, Regenerace, režim statické trouby, Kynutí, Sous-vide, Food Safe Control (Advanced, Standard nebo Zvýšené riziko), Dehydratace, Pasterizace těstovin.
2. Vyberte požadovaný výsledek.
3. Stiskněte tlačítko Start.



SkyLine Premium[®] je určen k fungování v dokonalé harmonii se SkyLine Chill[®]; výsledkem jsou dokonalá řešení Cook&Chill.



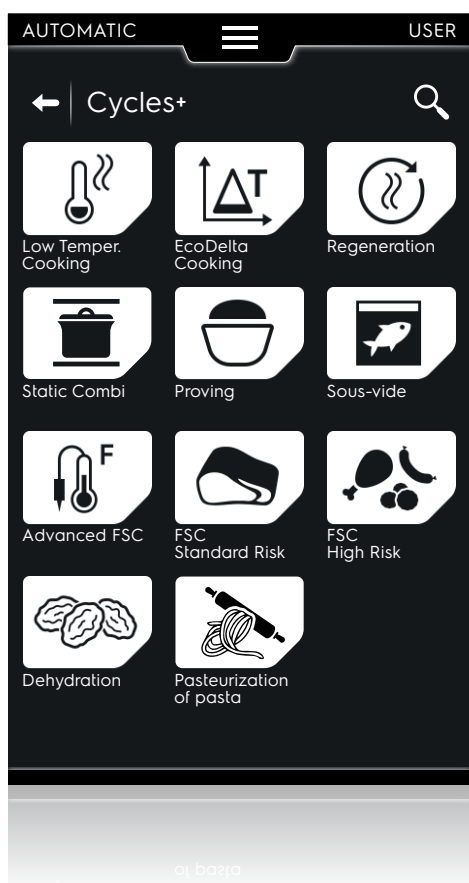
Co může Electrolux Professional
SkyLine Premium^s
udělat pro váš
podnik



Vyfotografujte
a seznamte se
s naším řešením na
www.professional.electrolux.cz

Jedenáct způsobů, jak být jedinečným

Jedenáct specifických **cyklů+** pro rozšíření vašich obzorů v přípravě pokrmů a šetření vašeho času.



Připraveno k podávání za méně než 10 minut

Regenerace

Dokonalá, rychlá regenerace vašeho jídla. SkyLine Premium^s dokáže připravit pokrm k podávání za pouhých sedm minut.

Systém Electrolux Professional Cook&Chill zlepšuje efektivitu a organizaci: nabízí flexibilitu při plánování, manipulaci, skladování (prodloužená skladovatelnost) a regeneraci.

Jedinečné řešení pro každý provoz

Režim statické trouby

Moderní technologie, klasická příprava. Dokonalé čokoládové suflé a šľavnaté, pomalu připravované kousky pečeně nikdy nevyjdou z módy. Statický kombinovaný cyklus simuluje statickou přípravu s využitím mírnějšího rozvodu vzduchu, takže můžete dát svému menu tradiční chuť.

EcoDelta pečení

Režim statické trouby

Kynutí

FoodSafeControl se zvýšeným rizikem

Regenerace

FoodSafeControl
se standardním rizikem

FoodSafeControl Advanced

LTC-pečení při nízké teplotě

Sous-vide

Pasterizace těstovin

Dehydratace

Vyšší efektivita
a ziskovost se
speciálními cykly+!

O 50 % menší úbytek hmotnosti*

LTC-pečení při nízké teplotě

Automatický postup pečení při nízké teplotě vždy zaručuje nejvyšší kvalitu výsledků při snížení úbytku hmotnosti na polovinu, což znamená šťavnatější, křehčí a rovnoměrně zbarvené maso.

Cyklus **LTC-pečení při nízké teplotě** redukuje proces „zrání“ čerstvého masa z jednoho dne na jednu hodinu.



* Ve srovnání s tradičními postupy přípravy

*** LTC - patent US7750272B2 o příbuzné skupiny

Dehydratace

SkyLine Premium^s je ideální k rychlé dehydrataci ovoce, zeleniny, masa a ryb. **Dry-Xcelerator** vytváří suché prostředí v komoře trouby prostřednictvím kombinace nízkých teplot a nulové vlhkosti, čímž odstraňuje tekutiny z ingrediencí, aby si pokrm uchoval celistvost, chuť a všechny nutriční hodnoty.



 K zajištění dokonalých výsledků používejte dehydratační plech Electrolux Professional.

Flexibilita čisticích prostředků

Flexibilní a bezkompromisní čištění s využitím technologie SkyClean a jedinečných, ekologických enzymatických čisticích prostředků.



SkyClean je automatický vestavěný samočisticí systém s integrovaným odstraňováním vodního kamene z vyvíječe páry.

Ve čtyřech standardních cyklech (54 až 180 min) je spotřeba energie, vody a čisticího prostředku snížena na nejnižší možnou hodnotu a když zvolíte ekologické cykly Green Spirit, můžete ušetřit ještě více.



Delší životnost a nejvyšší výkonnost konvektomatů Skyline pouze s bezfosfátovými chemikáliemi Electrolux Professional.**




* Snížení provozních nákladů až o 15 %: výpočet úspory energie, vody, čisticích prostředků a oplachovacích prostředků vycházející z používání systému SkyClean s pevnými chemikáliemi.

** Používání originálních chemikálií Electrolux Professional zaručuje ideální výkon a životnost konvektomatu.

Nyní se rozhodněte, jaké chemikálie – pevné, tekuté nebo enzymatické

Základem je flexibilita

Bezvadné výsledky čištění. Nová řada SkyLine Premium^s nabízí jedinečnou flexibilitu v podobě výběru ze tří různých typů chemikálií: **pevné** pro intenzivnější čištění, **tekuté** pro větší flexibilitu a **enzymatické**, které značně snižují dopady na naši planetu. Tyto nové chemikálie byly vyvinuty tak, aby splňovaly nejprísrnější zákaznické parametry.

 **96%**
biologická
rozložitelnost

My  enzymy

Jaký mají přínos?

Jedinečné enzymatické čisticí prostředky jsou z 96% biologicky*** rozložitelné, **ekologické, jsou nekorozivní** (tudíž lepší pro vás i konvektomatu SkyPremium^s), **netoxické** a umožňují cílené čištění.



Co jsou to enzymy?

Přírodní proteiny vytvářené kvašením.

Jak enzymy čistí?



*** Stupeň biologické rozložitelnosti: 96% do 28 dní (podle metodiky OECD na testování chemických prostředků).



Redukované výdaje

Udržujte troubu SkyLine Premium^s v dokonale funkčním stavu mezi jednotlivými směny. dokonale automatický detektor pro odstraňování vodního kamene**** **ZeroLime** zaručuje dlouhodobou energetickou účinnost a nekompromisní výkon.

Zastavení a pečení do 10 minut

Přišel vám nečekaný zákazník v průběhu cyklu čištění? Žádný problém. Stačí stisknout tlačítko, celá komora se opláchne a bude opět připravena k pečení.

Plánujte si čištění

Plánováním a naprogramováním systému SkyClean zajistíte, že se vždy provede každodenní čištění. Vyberte si vhodný plán.

► Programovatelné čištění:

Stanovte nejvhodnější čas, kdy se má aktivovat systém SkyClean ve vaší kuchyni, uložte ho do svého rozvrhu ve funkci MyPlanner a prostřednictvím propojení s aplikací OnE budete moci dostávat upozornění a monitorovat cykly z jakéhokoli místa.

► Vynucené čištění:

Čištění chráněné heslem zaručuje, že se vždy provede naprogramovaná údržba, a lze ji vzdáleně monitorovat.



Vyfoťte a podívejte se na video o systému SkyClean

**** K dispozici s tablety C25.



Navrženo
pro nepřetržitý
provoz

OnE

Co je to OnE?

OnE je vaše **osobní aplikace** od společnosti Electrolux Professional, která poskytuje celkový přehled o produktivitě všech vašich konvektomatů SkyLine Premium^s. Aplikaci OnE můžete využívat je sdílení receptů a monitorování různých informací, například o stavu, statistikách a spotřebě.

Jak ji získám?

Uzavřete takovou **smlouvu o servisních službách Essentia**, která nejlépe vyhovuje vašemu podnikání, abyste mohli v reálném čase přistupovat k informacím nebo kontaktovat svého preferovaného **partnera společnosti Electrolux Professional**.

Proč ji potřebuji?

OnE vás bude provázet celým dnem a umožní vám přijímat správná rozhodnutí a **zlepšovat organizaci** vašeho podniku.

**OnE – jedinečný partner.
Svět plný výhod.**

OnE - váš digitální asistent

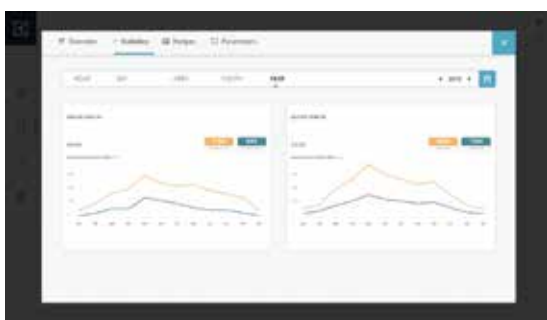
Propojte své SkyLine konvektomaty s aplikací Electrolux Professional OnE a získajte cenné informace, které vám pomohou optimalizovat výkon a zlepšit efektivitu vašeho provozu.



OnE pro vás

Nepřetržité monitorování v reálném čase

Electrolux Professional OnE umožňuje jediným klepnutím vzdáleně ovládat různé činnosti, například **správu receptů**, nebo přijímat **alarmy HACCP** v reálném čase z jakéhokoli zařízení kdekoli na světě.



OnE pro podnikání

Maximalizujte svůj zisk

Electrolux Professional OnE vám pomůže snížit spotřebu na minimum a optimalizovat efektivitu vašeho podniku.

Intelligentní úspory. Pomocí aplikace OnE zjistíte, že je váš konvektomat zapnutý, ale nepoužívá se, takže ho můžete vypnout a ušetřit energii.

Intelligentní používání. OnE vám pomůže zjistit, jak zracionalizovat produktivitu: ve špičkách byste mohli používat dva konvektomaty místo tří.



OnE pro nepřetržité provozu

Delší doba provozuschopnosti

OnE vám pomůže **naplánovat údržbu** v pravý čas, aby byla zaručena maximální doba provozuschopnosti, a zároveň snížit náklady na nečekané poruchy.

OnE ví, kdy vás upozornit, takže **budete moci rychle reagovat a prodloužit dobu provozuschopnosti.**

Stejně hlášení lze zaslat také vámi zvolenému servisnímu partnerovi, což znamená dosud nejlepší servisní služby. Chcete-li ještě více výhod, uzavřete smlouvu o servisních službách Essentia.



OnE pro výkonnost

Posilte své procesy

Electrolux Professional OnE vám umožní pochopit, jak **lépe zorganizovat pracovní procesy.** Budete moci zlepšit kvalitu výsledků a splnit nejpřísnější normy kvality.

Bystrá podnikatelská rozhodnutí. Inteligentní procentuální statistika znamená, že můžete snadněji **monitorovat kvalitu vašich pokrmů**, aby byli vaši zákazníci stále spokojeni.



Premium[®]

Identifikujte své
konvektomaty a
najděte konkrétní
stroj

SkyLine Premium^S

Dotykový

Bojler

Trojité dveřní sklo*

Až o 10 % vyšší zisk** díky ekologické technologii zvyšující efektivitu. **SkyLine Premium^S** nabízí inteligentní technologii, bezkonkurenční použitelnost a nekompromisní, skutečně zaručený výkon.



Automatický režim

Jednoduše a rychle použitelné automatické cykly pro všechny typy pokrmů a jedenáct nových, **speciálních cyklů+**.



Režim programů

Uložte si až **1 000 receptů**, uspořádejte je do kategorií a sdílejte je prostřednictvím propojení s aplikací OnE nebo paměťového média USB.



OptiFlow

Revoluční, technologicky vyspělý systém rozvodu vzduchu **OptiFlow** zaručuje rovnoměrné rozvádění tepla, což přináší dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření.



Sonda se 6 čidly ve standardní výbavě

Přesné měření aktuální teploty uvnitř pokrmu.



Lambda sonda ve standardní výbavě

Přesné měření v reálném čase a regulaci vlhkosti v komoře konvektomatu.



Pokročilé funkce

Zjednodušte si život a zefektivněte pracovní postupy tak, že si přizpůsobíte **domovskou stránku SkyHub**, na kterou umístíte své oblíbené funkce. Pomocí funkce **MyPlanner** si můžete plánovat každodenní práci a dostávat osobní upozornění týkající se vašich úkolů. **Plan-n-Save** organizuje posloupnost vaření tím nejefektivnějším způsobem z hlediska času i energie.



pro MyPlanner a Plan-n-Save



SkyClean

Snižte své náklady na čištění až o 15 %***. Bezvadné výsledky čištění, **ekologické funkce a automatické odstraňování vodního kamene z bojleru**. Pro lepší výběr můžete využít flexibilní nabídku tří různých typů chemikálií: **pevné, tekuté nebo enzymatické, které jsou z 96% biologicky**** rozložitelné**.



Jedna bezpracná výhoda navíc

Efektivita a produktivita bez stresu se **SkyDuo**. Má vlastní intuici, na jejímž základě předvídá vaše potřeby prostřednictvím vzájemného spojení mezi konvektomaty SkyLine Premium^S a zchlazovačem SkyLine Chill^S. Spotřebiče vás provedou celým procesem Cook&Chill.



Dotykový panel

Neobyčejně intuitivní, snadno pochopitelné, snadno obsluhovatelé a přizpůsobivé rozhraní s dotykovým displejem vám usnadní život. Je vhodné i pro barvoslepé uživatele. K dispozici ve více než 30 jazycích.



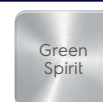
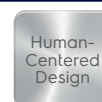
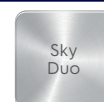
101 nastavení vlhkosti

Obměňujte přípravu pokrmů pomocí **101 nastavení vlhkosti** od 0 % do 100 % páry s automatickou regulací sytosti páry v komoře.



Připraveno k propojení s aplikací OnE

Možnost spojení s konvektomaty SkyLine Premium^S umožňuje přístup k vašemu zařízení v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



SkyLine Premium

Digitální panel

Bojler

Základní konvektomat s vysokou účinností pro náročné kuchyňské provozy. Na trhu je jedinečný tím, že má digitální panel a lambda sondu, což zaručuje výjimečnou přesnost a dokonalejší řízení.



Režim programů

Ukládejte a sdílejte své programy prostřednictvím USB nebo propojení s aplikací OnE. Sto bezplatných programů a čtyři fáze pečení.



OptiFlow

Revoluční, technologicky vyspělý systém rozvodu vzduchu **OptiFlow** zaručuje rovnoměrné rozvádění tepla, což přináší dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření.



Sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu

Přesné měření teploty jednou sondou; chcete-li větší přesnost, zvolte volitelnou **sondu se šesti čidly**.



Lambda sonda ve standardní výbavě

Přesné měření v reálném čase a regulace vlhkosti v komoře konvektomatu pro každý typ pokrmu a každou velikost náplně.



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění a **integrováné odstraňování vodního kamene z kotle**. Pro lepší výběr můžete využít flexibilní nabídku tří různých typů chemikálií: **pevné, tekuté nebo enzymatické, které jsou z 96% biologicky rozložitelné**.



Digitální panel

Digitální panel s jedinečným vybíráním a světelným naváděním zjednoduší každý úkol.



11 úrovní páry

Obměňte přípravu pokrmů pomocí **nastavení bojlerem vyvíjené páry v 11 úrovních**, od 0 % do 100 % s automatickou regulací sytosti páry v komoře.



Připraveno k propojení s aplikací OnE

Možnost spojení s konvektomatem SkyLine Premium umožňuje přístup k vašemu spotřebiči **v reálném čase** z jakéhokoli chytrého zařízení.



SkyLine Pro^S

Dotykový

ISG nástřík

SkyLine Pro^S s vynikajícím výkonem a nejlepší použitelností pro tradiční přípravu pokrmů ve své třídě je ideálním konvektomatem s vyvíjením páry nástříkem.



Režim programů

Uložte si až **1 000 receptů**, uspořádejte je do kategorií a sdílejte je prostřednictvím propojení s aplikací OnE nebo paměťového média USB.



OptiFlow

Revoluční, technologicky vyspělý systém rozvodu vzduchu **OptiFlow** zaručuje rovnoměrné rozvádění tepla, což přináší dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření.



Sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu

Přesné měření teploty jednou sondou; chcete-li větší přesnost, zvolte volitelnou **sondu se šesti čidly**.



Lambda sonda (volitelná)

Přesné měření v reálném čase a regulace vlhkosti v komoře konvektomatu pro každý typ pokrmu a každou velikost vsádky.



Pokročilé funkce

Zjednodušte si život a zefektivněte pracovní postupy tak, že si přizpůsobíte **domovskou stránku SkyHub**, na kterou umístíte své oblíbené funkce. Pomocí funkce **MyPlanner** si můžete plánovat každodenní práci a dostávat osobní upozornění týkající se vašich úkolů.



pro **MyPlanner**



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění, **ekologické funkce**. Pro lepší výběr můžete využít flexibilní nabídku tří různých typů chemikálií: **pevné, tekuté nebo enzymatické, které jsou z 96% biologicky rozložitelné**.



Dotykový panel

Neobyčejně intuitivní, snadno pochopitelné a snadno obsluhovatelé rozhraní s dotykovým displejem vám usnadní život. Upraveno pro barvoslepost. K dispozici ve více než 30 jazycích.



11 úrovní vlhkosti

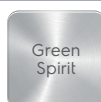
Obměňte přípravu pokrmů pomocí **11 úrovní vlhkosti** a vysoce účinné okamžité páry pomocí nástříkového systému ISG v kombinaci s motorově ovládanou klapkou komory.



Připraveno k

propojení s aplikací OnE

Možnost spojení s konvektomatem SkyLine Pro^S umožňuje přístup k vašemu stroji v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



SkyLine Pro

Digitální panel

ISG nástřík

Snadno obsluhovatelý, robustní a flexibilní partner ve vaší kuchyni. Na trhu je tento konvektomat jedinečný tím, že má digitální panel a lambda sondu, což zaručuje výjimečnou přesnost a dokonalejší řízení.



Režim programů

Ukládejte a sdílejte své programy prostřednictvím USB nebo propojení s aplikací OnE. Paměť na 100 programů se čtyřmi fázemi.



OptiFlow

Revoluční, technologicky vyspělý systém rozvodu vzduchu **OptiFlow** zaručuje rovnoměrné rozvádění tepla, což přináší dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření.



Sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu

Přesné měření teploty jednou sondou; chcete-li větší přesnost, zvolte volitelnou **sondu se šesti čidly**.



Lambda sonda (volitelná)

Přesné měření v reálném čase a regulace vlhkosti v komoře pro každý typ a velikost pokrmu.



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění. Pro lepší výběr můžete využít flexibilní nabídku tří různých typů chemikálií: **pevné, tekuté nebo enzymatické, které jsou z 96% biologicky rozložitelné.**

Digitální panel

Digitální panel s jedinečným vybíráním a světelným naváděním zjednoduší každý úkol.

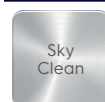
11 úrovní vlhkosti

Obměňte přípravu pokrmů pomocí **11 nastavení vlhkosti** a vysoce účinné okamžité páry pomocí nástříkového systému ISG.



Připraveno k propojení s aplikací OnE

Možnost spojení s konvektomatem SkyLine Pro umožňuje přístup k vašemu spotřebiči v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.





Maximalizujte svou kuchyň

Flexibilní, hygienická a bezpečná instalace, příprava pokrmů a manipulace díky více než 200 typům různého specifického příslušenství a spotřebního materiálu, které vám pomohou využívat váš konvektomat SkyPremium⁵ na maximum.



Naskenujte QR-kód a seznamte se

s naším příslušenstvím a spotřebním materiálem

Cesta k maximálním výkonům

Konvektomaty a šokové zchlazovače SkyLine eliminují stres, šetří čas a jsou vysoce účinné. Vyvolávají revoluci ve způsobu vaší práce.

Bezproblémová komunikace se SkyDuo



Jednoduchý způsob, jak ještě více zvýšit efektivitu a produktivitu vaší kuchyně a vyloučit stres. SkyLine Premium^s a SkyLine Chill^s: dva dokonale synchronizované spotřebiče, které navzájem komunikují; oba mají certifikovanou ergonomiku a použitelnost, zaručují bezvadnou součinnost Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.



Po klepnutí na tuto ikonu na dotykovém displeji spotřebiče SkyLine zjistíte, jak snadno lze používat SkyDuo, a seznámíte se s bezproblémovými procesy Cook&Chill.

Jak může jedinečný proces SkyLine Cook&Chill obrátit vaši kuchyň naruby

Efektivnější pracovní postupy

Je možné si předem připravit velké dávky za účelem lepšího a efektivnějšího využívání vašeho personálu i spotřebičů.

Vítězná volba

Šetříte peníze. Získejte prostor. Bez problémů pracujte s kompletním sortimentem příslušenství pro stolovací pro banketing a manipulačními systémy navrženými jako dokonalý doplněk ke konvektomátům a šokovým zchlazovačům.



Lepší místo pro práci

SkyLine jsou jediná profesionální kuchyňská zařízení na světě, která mají 4 hvězdičkové hodnocení ERGOCERT pro ergonomii a použitelnost

Omezte plýtvání potravinami

Počítá se každý gram. SkyLine nabízí maximální návratnost investic – prodlužuje skladovatelnost a zaručuje minimální úbytek hmotnosti během pečení a zchlazování.

Kvalita bez kompromisů

Pokrmu si uchovávají všechny nezbytné vlastnosti: chuť, strukturu, vzhled a nutriční hodnotu, které jsou naprosto stejné jako u čerstvě připraveného jídla. SkyLine usnadňuje dosažení shody se standardy HACCP.



Naskenujte a seznamte se s procesem Cook&Chill

Převzmete kontrolu nad svým podnikem propojením s aplikací OnE

Osobní aplikace, která vám usnadní život a napomůže rozvoji vašeho podniku. **Propojení s aplikací OnE** poskytuje vzdálený přístup v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení za účelem správy a monitorování produktivity na všech vašich připojených konvektomatech Electrolux Professional.

SkyLine konvektomaty

Vyfotografujte a prohlédněte si celý sortiment SkyLine v rozšířené realitě



Zvolte si dokonalého partnera, který začne rozšiřovat vaše obzory v přípravě pokrmů.



6GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
867x775x879 mm



6GN 2/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1092x972x879 mm



10GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
867x775x1129 mm



10GN 2/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1092x972x1129 mm



20GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
910x972x1795 mm



20GN 2/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1132x996x1795 mm



Hlavní vlastnosti SkyLine konvektomatů



	SkyLine Premium ^s Green line	
	6-10GN	20GN
REŽIMY PŘÍPRAVY POKRMŮ		
Konvekční cyklus (25-300 °C)	X	X
Kombinovaný cyklus (25-300 °C) s lambda sondou	X	X
Lambda sonda - nastavení saturace páry s přesností na 1% (0% - 100%)	X	X
Lambda sonda - nastavení saturace páry v 11 úrovních	-	-
Nastavení vlhkosti páry v 11 úrovních	-	-
Cyklus páry (100 °C)	X	X
Cyklus páry při nízké teplotě (25-99 °C)	X	X
Přehřátá pára (101-130 °C)	X	X
Udržovací fáze	X	X
100+ automatické programy s možností přizpůsobení nastavení	X	X
Regenerační cyklus	X	X
LTC - nízkoteplotní pečení a pečení přes noc	X	X
Automatický program Kynárna	X	X
EcoDelta	X	X
EcoDelta progresivní	X	X
Program Sous-Vide (vaření ve vakuových sáčcích)	X	X
Program Statické pečení v kombi režimu	X	X
Program Sušení / Dehydratace	X	X
Program Pasterizace těstovin	X	X
Food Safe Control	X	X
Food Safe Control Advanced	X	X
Automatický předehřev (vypínatelný)	X	X
Automatické zchlazování komory	X	X
MultiTimer - pečení po vsuvech	X	X
SkyDuo: komunikace se šokovými zchlazovači SkyLine	V	V
VLASTNOSTI		
Zapnuto / Vypnuto	X	X
HD dotykový ovládací panel (262 000 barev) – panel vhodný i pro barvoslepe uživatele	X	X
Digitální ovládací panel s průvodcem výběru posloupnosti funkcí	-	-
Displej čitelný z 12 metrů	X	X
Dotykový ovládací panel s více jak 30 jazyky	X	X

	SkyLine Premium ^s Green line	
	6-10GN	20GN
Vyvíječ páry (bojler) z nerezové oceli	x	x
Vyvíječ páry (bojler) z nerezové oceli AISI316L	v	v
ISG - výkonný systém vyvíjení páry nástřikem	-	-
Elektronicky řízená odvětrávací klapka komory	x	x
Knihovna programů - paměť na 1 000 programů, příprava v 16 krocích (název, obrázek a kategorie)	x	x
Knihovna programů: paměť na 100 programů, 4 fáze (číselná identifikace)	-	-
Domovská stránka SkyHub s přímým přístupem k oblíbeným funkcím	x	x
Ruční vstřík vody	x	x
Šestibodová pokrmová sonda	x	x
Standardní pokrmová sonda	-	-
ARTE - odhad zbývajících doby pečení řízený sondou	x	x
Současné zobrazování přednastavených i skutečných hodnot	x	x
Systém rozvodu vzduchu OptiFlow	x	x
Ventilátor (7 rychlostí), s reverzním chodem a brzdou motoru	x	x
Ventilátor (5 rychlostí), s reverzním chodem a brzdou motoru	-	-
Poloviční výkon a spotřeba energie	x	x
Funkce Plan-n-Save - automatická optimalizace posloupnosti varných cyklů	x	x
Úplné přizpůsobení rozhraní a stahování	x	x
Pauza	x	x
Odložený - zpožděný start	x	x
Stránka nápovědy pro individuální učení s podporou kódů QR	x	x
Rozvrh MyPlanner - vestavěný kalendář s osobním diářem	x	x
Vizualizace spotřeby	x	x
Průvodce činnostmi s animovanými obrázky	x	x
Vestavěný automatický čisticí systém pro pevné detergenty	x	x
Vestavěný automatický čisticí systém pro tekuté detergenty	v	v
Vestavěný automatický čisticí systém pro enzymatické detergenty	v	v
Automatické odstraňování vodního kamene z bojleru	x	x
Ekologické funkce pro úsporu provozních nákladů	x	x
Funkce Stop&Cook v automatickém čisticím systému	x	x
Systém vynuceného čištění	x	x
Samočisticí vzduchový zpětný ventil (air-brake)	x	x
Automatické vypouštění vyvíječe páry s automatickou diagnostikou úrovně zavápnění	x	x
Možnost manuálního vypuštění bojleru	x	x
Příprava pro napojení na systém optimalizace energie	x	x
Automatický diagnostický systém	x	x
Bezpečnostní termostat	x	x
Dvoustupňové otevírání dveří	v	-
Vysoce účinné hořáky s nízkými emisemi a výměníkem tepla	x	x

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
X	X	X	X	-	-	-	-
V	V	V	V	-	-	-	-
-	-	-	-	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	V	V	V	V	V	V
-	-	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	-	-
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
V	V	V	V	V	V	V	V
V	V	V	V	V	V	V	V
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	X	X	X	X
V	-	V	-	V	-	V	-
X	X	X	X	X	X	X	X

	SkyLine Premium ^s Green line	
	6-10GN	20GN
Režim nepřetržitého automatického zálohování pro systém automatické obnovy	x	x
Port USB	x	x
Stahování dat HACCP, nahrávání a zálohování programů, zálohování nastavení, aktualizace Firmware	x	x
Konstrukce dveří umožňující čištění bez zavezení vozíku v komoře	-	x
Oplachová sprcha	x	x
Dvířka s trojitým sklem a dvěma řadami světel LED	x	x
Dvířka s dvojitým sklem a řadou světel LED	-	-
Přerušovaně svítící výstražné LED osvětlení	x	x
Ergonomické madlo ve tvaru křídla	x	-
Dveře s panty vlevo	v	-
Odkapová vanička pod dveřmi na zachytávání kondenzátu	x	x
Zastavovací polohy dvířek v úhlech 60° / 110° / 180°	x	x
Nerezové vnější panely - 304 AISI	x	x
Nerezové provedení komory - 304 AISI	x	x
Bezešvá, hygienická vnitřní komora se zaoblením všech rohů pro snadné čištění	x	x
Vyjímatelné vedení plechů - rozteč vsuvů 67mm	x	-
Zavážecí vozík se zadní zarážkou, základna s odpadovou zátkou	-	x
Zarážka plechů pro mobilní zavážecí kle	v	x
GreaseOut - příprava pro systém odlučování tuků	x	
Připraveno pro propojení s aplikací OnE	x	x
ZAPOJENÍ A INSTALACE, OZNAČENÍ SHODY		
Stupeň krytí proti vodě IPX5	x	x
Výškově nastavitelné nohy	v	x
Kompatibilita vozíku se systémem Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	-	x
Spojovací sada: 6 na 6 GN 1/1, 6 na 10 GN 1/1, 6 na 6 GN 2/1, 6 na 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 na BCF 6 GN 1/1	v	v
EPO registrovaný design (Evropský Patentový Úřad)	x	x
Ergocert, čtyřhvězdičková ergonomická certifikace	x	x
ETL a hygienická norma ETL	x	x
Plynová bezpečnost: certifikace Gastec pro požadavky na nízké emise	x	x
Certifikace WRAS (modely s bojlerem z nerezové oceli AISI 316L)	x	x
Návod, schémata zapojení, prohlášení o shodě	x	x

x Standardní
v Volitelné
- Není k dispozici

Jak chcete připravovat pokrmu?

Vaše jídlo, vaše volba:

7 rychlostí ventilátoru

3 režimy přípravy pokrmů

100+ úrovní vlhkosti

16 fází pečení

11 cyklů+



Naprostá kontrola nad vaší kreativitou

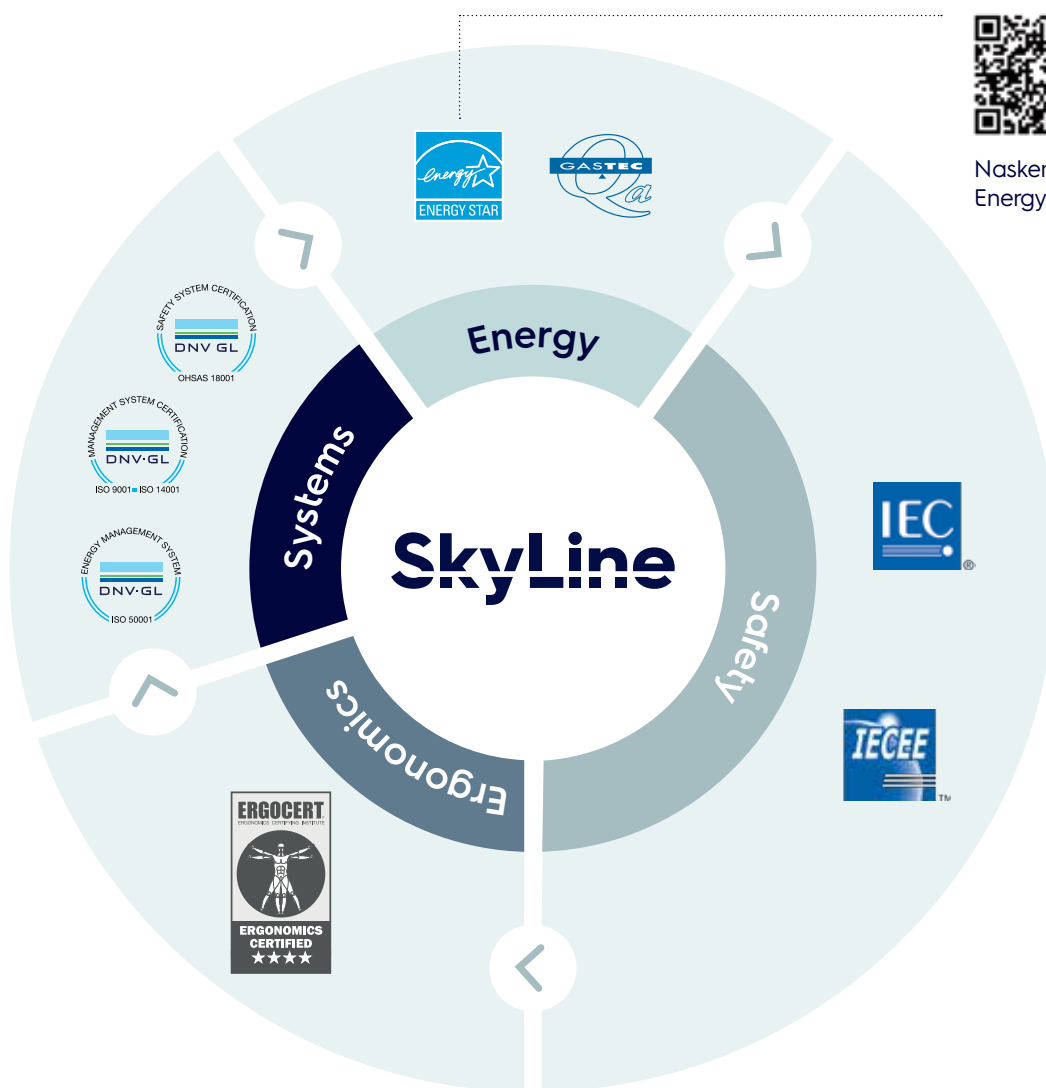
Počítá se každá sekunda

Přesné monitorování a regulace každého kroku, **každou sekundu, 60krát** za minutu, to znamená závratných **3 600krát** za hodinu!



8 Uznání a certifikace

Konvektomaty SkyLine jsou důsledně testovány a úředně ověřovány, zda splňují nejpřísnější mezinárodní normy. Jsou to také jediné konvektomaty na světě, které mají čtyřhvězdičkovou certifikaci ergonomie a použitelnosti.



Naskenujte a uvidíte uvedené Energy Star modely

ERGOCERT

Ergonomická konstrukční řešení dokáží omezit poruchy pohybového aparátu o **59 %** a zároveň snížit počet absencí kvůli nemoci o **75 %** a zvýšit produktivitu o **25 %**."

Dr. Francesco Marcolin, CEO ErgoCert (certifikovaná evropská ergonomická organizace – EUR.ERG.)

GASTEC

„O **50 %** méně škodlivých emisí pro zdravější pracovní prostředí. Hořáky Electrolux Professional s inovativní konstrukcí překonávají požadavky Gastec* na nízké emise.“

* Gastec – nizozemská státní certifikace, nejpřísnější v Evropě

Certifikace platí pro všechny konvektomaty z řady SkyLine. Chcete-li informace týkající se přesných certifikací pro konkrétní kódy výrobků, obraťte se na místního partnera společnosti Electrolux Professional.



Servisní smlouvy, kterým můžete věřit

Můžete vybírat z **flexibilních servisních balíčků na míru** podle potřeb vašeho podniku; nabízíme řadu služeb údržby a podpory.

Essentia Tým, který vám poslouží. Kdykoli, kdekoli.

Essentia je **jádrem vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200 autorizovanými servisními partnery, 10 000 servisními techniky** ve více než **149 zemích** a s více než **170 000 náhradními díly skladem**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytovat vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám **usnadní pracovní život**.

Udržujte své vybavení v provozuschopném stavu

Je nezbytné provádět správnou údržbu v **souladu s příručkami** a doporučeními společnosti Electrolux Professional, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional** nabízí řadu **zákaznických servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného partnera** společnosti Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlé expedování originálního příslušenství a spotřebního materiálu, který byl důsledně otestován profesionálními odborníky ze společnosti Electrolux Professional, aby byla zaručena **výkonnost a životnost vašeho vybavení** společně s **bezpečností uživatelů**.



Podívejte se na video
a dozvíte se více



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.


Stáhněte si aplikaci, vyfoťte obálku a prohlédněte si SkyLine v **rozšířené realitě**.



Sledujte nás na    

electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše výrobní závody mají certifikaci ISO 14001.
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena s ohledem na nízkou spotřebu vody, energie a čisticích prostředků a na škodlivé emise.
- ▶ V posledních letech bylo aktualizováno 70 % charakteristik našich výrobků s ohledem na potřeby životního prostředí a naše zákazníky.
- ▶ Naše technologie vyhovuje směrnici ROHS a REACH a je z více než 95 % recyklovatelná. 
- ▶ Celých sto procent našich výrobků podstupuje testy kvality prováděné odborníky.