

Cesta ke kulinářské dokonalosti

Konvektomaty SkyLine Premium^S

Kombinované konvektomaty



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

Super intuitivní, snadno použitelný a s celou řadou průkopnických inteligentních funkcí, které změní váš způsob vaření. Řada **SkyLine Premium^s** má nejnižší provozní náklady na trhu a je nejlepší ve své třídě z hlediska ergonomie a použitelnosti.

Zde začíná cesta k transformaci vašeho pracovního života:



Navrženo pro podnikání

Nižší provozní náklady díky snížené spotřebě energie, vody a mycích prostředků



Navrženo pro Vás

Jednodušší, zdravější, bezpečnější



Navrženo pro nepřetržitý provoz

Naprostá kontrola nad vlastním podnikáním



Navrženo pro výkon

Nastavte novou lačku účinnosti



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**

Udržitelnost Zapsáno ve hvězdách

Udržitelné obaly

Ekologické
cykly

Program
ZeroWaste

Opravitelnost

Úspora
energie

Úspora vody
a mycích
detergentů

Ergonomie

Připraveno na
H₂ (vodík)

Stvořeno pro ekologický provoz



Navrženo pro podnikání

Dokonalé spojení vynikajícího výkonu a šetrnosti pro vás i pro životní prostředí. Udržitelným způsobem vyrobená řada **SkyLine Premium^s** má nejnižší spotřebu energie, plynu a vody v tomto odvětví. Udělejte své podnikání ekologičtější.



Čistější, ekologičtější a inteligentnější

Ekologické cykly čištění

Naše nejnovější technologie poskytuje **spolehlivý výkon a významné úspory** v průběhu každého cyklu, což vám pomáhá snížit provozní náklady* až o

50 %

Při čištění spotřebuje
o **33 % méně vody**
a o **22 % méně**
čisticího prostředku
ve srovnání s
předchozími modely.



10GN 1/1

Delší životnost a špičkový výkon konvektomatů SkyLine pouze s detergenty Electrolux Professional **bez fosfátů a bez fosforu**



Spotřebuje o **33 % méně** vody a o **43 % méně** mycích prostředků s novými čisticími cykly



20GN 1/1

* Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional v elektrickém kombinovaném konvektomatu SkyLine PremiumS 10GN 1/1, které porovnávaly standardní intenzivní cyklus s intenzivním cyklem Eco se všemi aktivovanými ekologickými funkcemi. Test byl proveden s využitím modelu Itálie 2025 jako případu pro náklady na vodu, energii a prací detergenty.

** Na základě interního testu provedeného v laboratoři Electrolux Professional, který porovnával skutečný elektrický kombinovaný konvektomat SkyLine PremiumS 20GN 1/1 s bojlerem vody s předchozí verzí.



Inteligentní úspory a integrovaná udržitelnost



Green
Spirit

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.

Product
Repairability
Commercial
Combi Oven
Platinum



Navrženo pro dlouhou životnost

Konvektomat SkyLine je navržen pro maximální opravyschopnost – pomáhá vám snižovat odpad a prodlužovat životnost vašeho zařízení. Díky snadné údržbě, rychlé diagnostické podpoře a dostupnosti náhradních **dílů až po dobu 10 let můžete udržovat** svou kuchyni v plynulém provozu každý den.



Připraveno na vodík

Konvektomat SkyLine je připraven pracovat se směsí plynů **obsahující až 20 % vodíku** – pomáhá vaší kuchyni držet krok s budoucími změnami v oblasti energií. Bez potřeby nových investic můžete pokračovat v práci s jistotou a kontinuitou a zároveň směřovat k udržitelnějšímu způsobu vaření bez kompromisů.

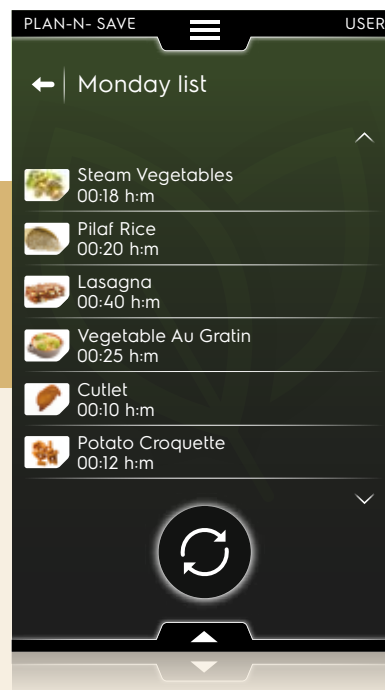
Minimalizujte výdaje. Minimalizujte plýtvání



Ušetřete až **20 %**
na energii s funkcí Plan-n-Save

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

FIRST
in the industry



Sbohem tepelným ztrátám. Přivítejte úspory

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

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.

Pracujte pomalu. Pracujte ekologicky

Díky cyklu **LTC – pečení při nízké teplotě**, který snižuje úbytek hmotnosti potravin o 24 %, budete moci podávat šňavnatější porce.

Inteligentní 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 pokrmem.

FIRST
in the industry



Zrozen pro trojnásobnou ekologičnost

Minimalizujte ztráty energie* výběrem konvektomatů SkyLine. Díky vysoce účinnému designu a dveřím z trojitého skla se vaše spotřeba energie snižuje.

* Výpočet vychází z laboratorních testů Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine PremiumS s trojitými skleněnými dveřmi 10/1 GN s použitím funkce Plan-n-Save oproti bez použití funkce Plan-n-Save. Údaje dostupné v dubnu 2019.

** Přibližně -10 % spotřeby energie v klidovém stavu v konvekcii na základě testu v souladu s normou ASTM F2861-20

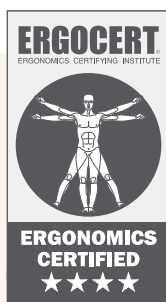
Osobní přístup



Navrženo
pro Vás

Řada Premium^s se snadno ovládá a používá jak fyzicky, tak psychicky a funguje v perfektní synergii s ostatními spotřebiči Electrolux Professional.

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 profesionálních studií a odborných znalostí

Provedení zaměřené na člověka

Aby byla příprava jídel jednoduchá a bez stresu

**Jedna DNA
Dva spotřebiče**
Konvektomat SkyLine a šokový zchlazovač mají stejný cíl.
Zjednodužit vám život



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. Řada SkyLine Premium^s je vůbec první konvektomat, který obdržel čtyřhvězdičkovou certifikaci za ergonomii.



Jedna bezpracná výhoda navíc

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S

Sky
Duo

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.

FIRST
in the industry



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 zkraťte si dobu školení díky intuitivnímu panelu. Je vhodná 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 plnění 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 funkce blikání pomáhají uživatelům koordinovat úkoly.



Kryt dveří

Pro zjednodušení používání a zefektivnění pracovního postupu jsou konvektomaty SkyLine 20GN u modelů s 20 rošty vybaveny integrovanými kryty dvířek.



Blokování dvířek

Zvýšená bezpečnost díky speciálním polohám záržek, které zabraňují vychýlení dveří směrem k uživateli.

Vzlétněte k oblakům, je to tak snadné

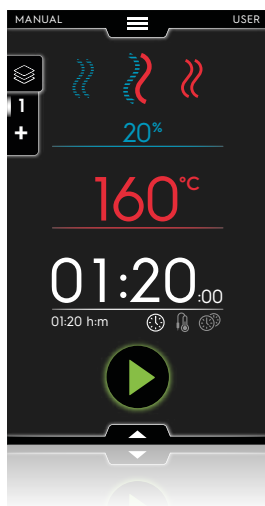
Zjednodušte si život. Konvektomaty **SkyLine Premium^s** mají neobyčejně intuitivní a dobře čitelné rozhraní s dotykovým displejem, jehož účelem je usnadnit vám pracovní život.

Zkuste tu jednoduchost

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



Manuální režim

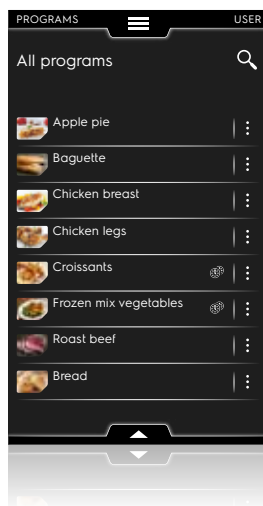


Ideální pro náročné šéfkuchaře

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 Connected nebo paměťového média USB.



Automatický režim



Ideální pro šetření času a peněz

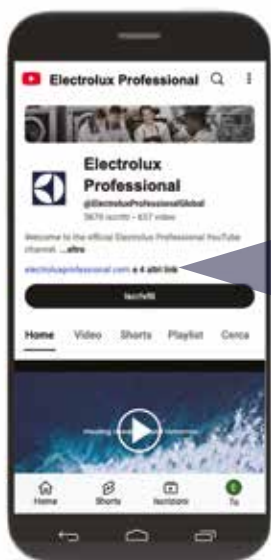
Kvalitní jídlo a bezpečnost rychle a snadno pomocí moderních postupů pečení s automatickým průvodcem, 11 novými speciálními **cykly+** a snadným přizpůsobením.

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

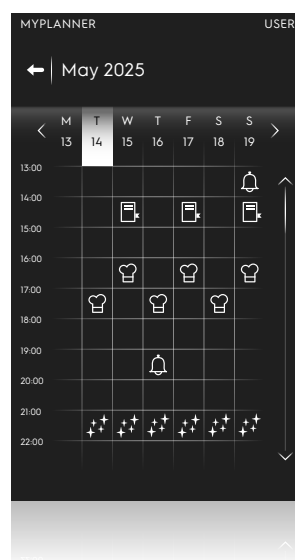
Sledujte a učte se



Jsme tu, abychom vám pomohli každý den

Získejte podporu v reálném čase každý den přímo z vašeho konvektomatu SkyLine Premium^s. Najděte odpovědi na své otázky, získejte přístup ke všem podpůrným materiálům a nejaktuálnější informace o vašem konvektomatu SkyLine Premium^s.

Plánování je jednoduché



Váš program na dosah ruky

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

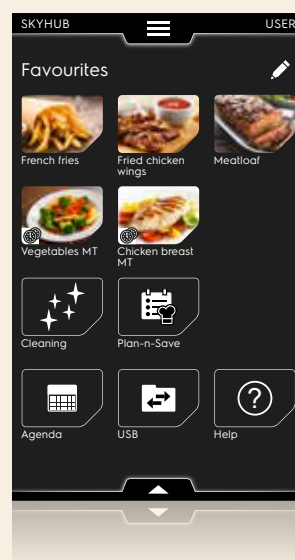


Jedna stránka. Jeden dotek.



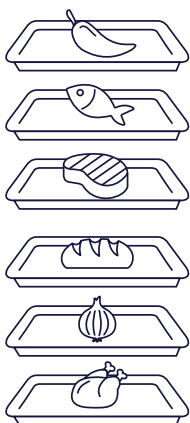
Všechny informace na jedné stránce vám ulehčí práci

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. Konvektomat SkyLine Premium^s po zasunutí multisondy se šesti čidly automaticky zaručí, že pokrm bude dokonale připraven a zároveň v souladu se standardy **HACCP**. Proces uznaný Univerzitou v Udine v Itálii.



OnE Connected, Váš digitální spojenec



Navrženo pro
nepřetržitý
provoz

OnE Connected Vám pomůže z řešení Electrolux Professional dostat špičkový výkon. Tím maximalizujete své zisky a urychlíte návratnost investic.

Mějte přehled

díky nepřetržitému sledování

Mějte plnou transparentnost nad provozem vaší kuchyně sledováním stavu, cyklů, celkové pracovní doby, spotřeby a upozornění vašich spotřebičů, abyste měli vše pod kontrolou



Zlepšená účinnost

Správa receptů

Sdílejte své recepty digitálně se všemi vašimi pobočkami pro zajištění konzistentní kvality

Sledování spotřeby

Sledování spotřeby pro odhalení anomálií a zajištění udržitelného provozu

Správa výstrah

Mějte efektivní službu pro správu výstrah a údržbu, která zkracuje prostoje vašich spotřebičů

Vzdálená aktualizace software*

Zvyšte výkon své kuchyně a zajistěte špičkový výkon s bezproblémovou integrací nejnovějších technologií do vašeho provozu

* K dispozici od října 2025 v provedení SkyLine Oven Touch. Další informace naleznete v našich produktových listech.



Zajištění bezpečnosti potravin

Správa HACCP

Automaticky a digitálně zaznamenávejte provoz spotřebičů pro HACCP, dostávejte oznámení o poruchách s HACCP dodržování hygienických a bezpečnostních požadavků na potraviny

Electrolux
Professional

OnE Connected

Svět digitálních řešení která zjednodušují vaši práci a pomáhají rozvoji vašeho podnikání. Využijte rostoucí škálu služeb navržených právě pro vás.

Dokonalost znovu a znovu



Navrženo
pro výkon

Cesta ke kulinářské dokonalosti začíná maximální přesností. Konvektomat 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 pečicím prostoru. Ventilátor s reverzními otáčkami od 300 do 1 500 ot/min zaručuje výjimečnou rovnoměrnost pečení.

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



Vyfoťte 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 předehřívání** 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 20 let odborných zkušeností s přesnou regulací vlhkosti

Lambda sonda měří vlhkost **každou** sekundu, **60krát** za minutu, **3 600krát** 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 pečicím prostoru pro každý typ pokrmu a každou velikost náplně.



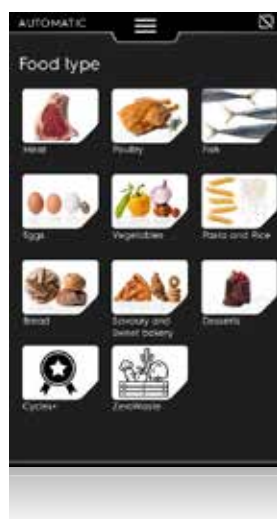
Vaše osobní cesta

Zvolte si požadovaný způsob přípravy pokrmů.



Automatický režim

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 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 statického konvektometru, Kynutí, Sous-vide, Food Safe Control (Advanced, Standard nebo Zvýšené riziko), Dehydratace, Pasterizace těstovin.
2. Vyberte požadovaný výsledek.
3. Stiskněte tlačítko Start.

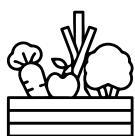


Konvektomat SkyLine Premium^S je určen k fungování v dokonalé harmonii se SkyLine Chill^S, kde výsledkem jsou dokonalá řešení Cook&Chill.

Přepněte na ZeroWaste

Plýtvání potravinami je globální problém, který ovlivňuje mnoho podnikání.

Spočítali jste si někdy, jak plýtvání potravinami ovlivňuje vaše podnikání – ať už provozujete kantýnu, restauraci nebo supermarket? Představte si, že by existoval jednoduchý a účinný způsob, jak snížit množství odpadu a dát druhý život surovinám, které se obvykle vyhazují. **Je čas proměnit plýtvání potravinami v příležitost.**



ZeroWaste Program

Program ZeroWaste (nulový odpad) ukazuje, jak lze i ty nejméně plýtvané ingredience proměnit v atraktivní recepty. Nový a udržitelný přístup, který nejen pomůže vašemu podnikání dosáhnout značných zisků, ale také výrazně sníží jeho dopad na životní prostředí.

Více informací o tomto tématu naleznete na stránkách electroluxprofessional.com.



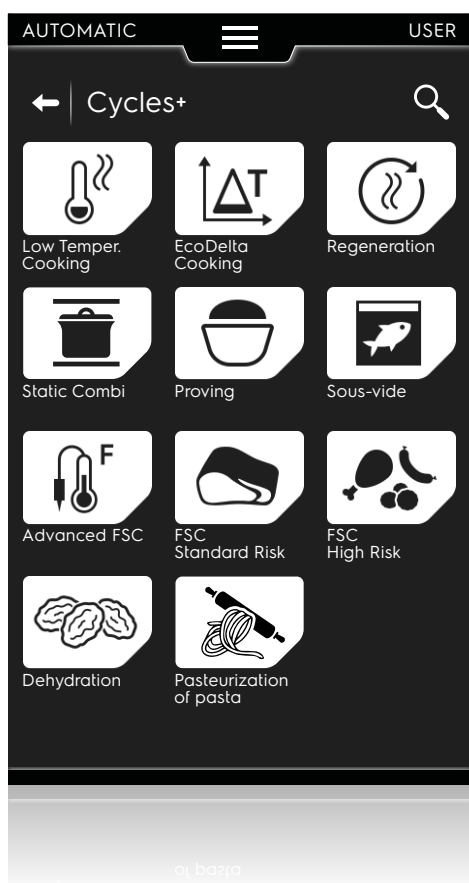
Získejte maximum z ZeroWaste se SkyLine Cook & Chill

Všechny recepty ZeroWaste jsou integrovány do našeho řešení SkyLine Cook & Chill, což vám umožňuje rychlý přístup k nim a vaření bez námahy. Využijte celou řadu výhod, které přináší kuchyně Electrolux Professional.



Jedenáct způsobů, jak být jedinečným

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



EcoDelta pečení

Režim
statické
trouby

Kynutí

FoodSafeControl
se zvýšeným
rizikem

Připraveno k podávání za méně než 10 minut

Regenerace

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

Systém Electrolux Professional Cook&Chill zvyšuje efektivitu a organizaci: flexibilitu při plánování, manipulaci, skladování (delší trvanlivost) a regeneraci.

Jedinečné řešení pro každý provoz

Statický kombinovaný cyklus

Moderní technologie, klasická příprava. Dokonalé čokoládové suflé a šňávkové, 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.

Regenerace

FoodSafeControl
se standardním rizikem

Pokročilý systém
FoodSafeControl

LTC – pečení při nízké teplotě

Sous-vide

Pasterizace těstovin

Dehydratace

Vyšší efektivita
a ziskovost se
speciálními cykly+!

O 24 % nižší 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 zabarvené maso.

Cyklus **LTC – pečení při nízké teplotě** redukuje proces „zrání“ čerstvého masa z jednoho dne na jednu hodinu. Proces uznaný Univerzitou v Udine v Itálii.

Dehydratace

Konvektomat SkyLine Premium^S je ideální k rychlé dehydrataci ovoce, zeleniny, masa a ryb. **Dry-Xcelerator** vytváří suché prostředí v pečicím prostoru konvektomatu 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 použijte dehydratační plech Electrolux.

* Na základě interních testů provedených v profesionální laboratoři Electrolux v elektrickém konvektomatu SkyLine Premium^S 10GN 1/1, které porovnávaly nízkoteplotní ohřev* s automatickým cyklem pečení hovězího a telecího masa.

Flexibilita čisticích prostředků

Úspora až
50 %
na provozních
nákladech s
ekologickými
čisticími cykly

Flexibilní a bezkonkurenční čištění s technologií SkyClean a unikátními ekologickými cykly Eco.

Při čištění spotřebuje o **33 % méně vody** a o **22 % méně čisticího prostředku** ve srovnání s předchozími modely.



Sky
Clean

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

Spotřeba energie, vody a pracího prostředku je ve **3 standardních cyklech** (33 až 180 min.) snížena na nejnižší možnou úroveň a výběrem cyklů ECO můžete ušetřit ještě více.

FIRST
in the industry



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

* Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional v elektrickém konvektomatu SkyLine Premium S10GN 1/1, porovnávající standardní intenzivní cyklus oproti cyklu Eco Intensive se všemi aktivovanými ekologickými funkcemi. Test byl proveden s využitím modelu Itálie 2025 jako případu pro náklady na vodu, energii a prací prostředky.



Nyní se rozhodněte, jaké chemikálie – pevné nebo tekuté

Základem je flexibilita

Bezvadné výsledky čištění. Generace konvektomatů SkyLine Ovens vám nabízí jedinečnou flexibilitu se 2 různými chemickými možnostmi: **pevným** pro intenzivnější čištění a **tekutým** pro větší flexibilitu. Tyto nové chemikálie byly vyvinuty tak, aby splňovaly nejpřísnější zákaznické parametry.

Snížené výdaje

Udržujte konvektomat SkyLine Premium^S v perfektním stavu po každém servisu. Integrované odvápnování **ZeroLime** *** zajišťuje dlouhodobou energetickou účinnost a bezkonkurenční 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.

Vyberte si čistící cyklus, který odpovídá vašemu harmonogramu

Díky třem čistícím cyklům, ze kterých si můžete vybrat, naše nejrychlejší **33minutová** varianta umožňuje osvěžit konvektomat mezi přestávkami a zajistit tak bezchybný start při každé směně.

Plánujte si čištění

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



Vyfotografujte a podívejte se na video o systému SkyClean



Premium^S

Objevte identitu
našich konvektomatů
a najděte si ten, který
Vám vyhovuje

SkyLine Premium^S

Touch panel

Boiler

SkyLine Premium^S nabízí chytré technologie, bezkonkurenční použitelnost a nekompromisní, skutečně opakovatelný výkon.



Dotykový panel

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



101 nastavení vlhkosti

Obohaťte své vaření o **101 nastavení vlhkosti** od 0 % do 100 % páry generované bojlerem, s automatickým otevíráním výfukového ventilu pro extra křupavé jídlo.



OnE Connected

Premiová konektivita SkyLine^S poskytuje **přístup v reálném čase** k vašemu spotřebiči z jakéhokoli chytrého zařízení.



OHŘEV VODY DLE AISI 316L

316L

Vysoká spolehlivost, snížené náklady na údržbu. Standardní dodávka pro elektrické konvektomaty a u vybraných verzí plynových konvektomatů.



Automatický režim

Jednoduché a rychlé automatické cykly pro všechny druhy potravin a 11 nových **speciálních cyklů vaření+**.



Režim programů

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



OptiFlow

Dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření díky revolučnímu high-tech systému distribuce vzduchu **OptiFlow**, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla.



Sonda se 6 čidly

Přesné měření teploty uvnitř vašeho jídla.



Lambda senzor

Přesné měření a regulace vlhkosti v pečicím prostoru v reálném čase.



Trojitá skleněná dvířka

Minimalizujte své energetické ztráty* **DÍKY VYŠŠÍ IZOLACI.**



Pokročilé funkce

Zjednodušte si život a zefektivněte svůj pracovní postup přizpůsobením své **SkyHub domovské stránky** pomocí svých oblíbených funkcí. Pomocí **MyPlanner** si naplánujte svou denní práci a dostávejte personalizovaná upozornění na své úkoly. **Plan-n-Save** organizuje posloupnost vaření tím nejefektivnějším způsobem z hlediska času i energie.

FIRST
in the industry

pro
Plan-n-Save



SkyClean

Snižte své náklady na čištění až o 50%***. Bezvadné výsledky čištění, **ekologické funkce a automatické odstraňování vodního kamene** z ohříváče vody. Flexibilní výběr ze 2 různých chemikálií pro lepší služby: **pevné a kapalné.**



Vyfotografujte a podívejte se na video o čištění



Jedna bezpracná výhoda navíc

Efektivita a produktivita bez stresu se **SkyDuo**. Předvídání vašich potřeb díky intuitivnímu propojení mezi konvektomaty SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S a naopak. Spotřebiče vás provedou celým procesem Cook&Chill.



FIRST
in the industry

SkyLine Premium

Digital panel

Boiler

Nezbytný vysoce výkonný konvektomat pro náročné kuchyně. Unikátní na trhu s digitálním panelem a lambda sondou, které zaručují mimořádně přesné a pokročilé ovládání v reálném čase.



Režim programů

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



OptiFlow

Dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření díky revolučnímu high-tech systému distribuce vzduchu **OptiFlow**, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla.



1-senzorová sonda

Měření přesné teploty uvnitř Vašeho pokrmu. Zatímco sonda se 6 senzory je k dispozici jako volitelná výbava.



Trojité skleněné dvířka

Minimalizujte své energetické ztráty*
DÍKY VYŠŠÍ IZOLACI.



Lambda sonda ve standardní výbavě

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



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění a integrované odstraňování vodního kamene z ohřevu vody. Flexibilní výběr 2 různých chemikálií pro lepší služby: **pevné a kapalné.**



Vyfotografujte a podívejte se na video o čištění

Digitální panel

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



11 úrovní nastavení vlhkosti

Obohaťte své vaření o **11 nastavení vlhkosti** od 0 % do 100 % páry generované bojlerem, s automatickým otevíráním výfukového ventilu pro extra křupavé jídlo.



OnE Connected

Premiová konektivita SkyLine umožňuje přístup k vašemu spotřebiči v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



OHŘEV VODY DLE AISI

316L

Vysoká spolehlivost, snížené náklady na údržbu. Standardní výbava pro elektrické konvektomaty a u vybraných verzí plynových konvektomatů.



FIRST
in the industry



SkyLine Premium^S

Touch panel

Steam injection

Vynikající výkon a nejlepší použitelnost ve své třídě pro tradiční vaření, SkyLine Pro^S je perfektní kombinovaný konvektomat bez bojleru pro vaše podnikání.



Dotykový panel

Neobyčejně intuitivní, snadno ovladatelné a uživatelsky přívětivé rozhraní s dotykovou obrazovkou navržené pro usnadnění života. Přizpůsobeno pro barvoslepé. K dispozici ve více než 30 jazycích.



11 úrovní nastavení vlhkosti

Obohaťte své vaření o **11 úrovní vlhkosti** a vysoce účinnou okamžitou páru s automatickým otevíráním výfukového ventilu pro extra křupavé jídlo.



OnE Connected

Premiová konektivita SkyLine Pro^S poskytuje **přístup v reálném čase** k vašemu spotřebiči z jakéhokoli chytrého zařízení.



Režim programů

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



OptiFlow

Dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření díky revolučnímu high-tech systému distribuce vzduchu **OptiFlow**, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla.



1-senzorová sonda

Měření přesné teploty uvnitř Vašeho pokrmu. Zatímco sonda se 6 senzory je k dispozici jako volitelná výbava.



Trojité skleněné dveře

Minimalizujte své energetické ztráty*
DÍKY VYŠŠÍ IZOLACI.



Pokročilé funkce

Zjednodušte si život a zefektivněte svůj pracovní postup přizpůsobením své **SkyHub domovské stránky** pomocí svých oblíbených funkcí. Pomocí **MyPlanner** si naplánujte svou denní práci a dostávejte personalizovaná upozornění na své úkoly.



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění, **ekologické funkce**. Flexibilní výběr ze 2 různých chemikálií pro lepší služby: **pevné a kapalné**.

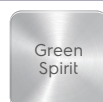


Vyfotografujte a podívejte se na video o čištění



Jedna bezpracná výhoda navíc

Efektivita a produktivita bez stresu se **SkyDuo**. Předvídání vašich potřeb díky intuitivnímu propojení mezi konvektomaty SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S a naopak. Spotřebiče vás provedou celým procesem Cook&Chill.



SkyLine Pro

Digital panel

Steam injection

Snadno použitelný, robustní a flexibilní partner ve vaší kuchyni. Jedinečný na trhu, s digitálním panelem, který zaručuje extra přesné a pokročilé ovládání v reálném čase.



Režim programů

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



OptiFlow

Dokonalé a rovnoměrné výsledky vaření díky revolučnímu high-tech systému distribuce vzduchu **OptiFlow**, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla.



Sonda s 1 čidlem

Přesné měření teploty uvnitř vašeho jídla. Zatímco sonda se 6 senzory je k dispozici jako volitelná výbava.



Trojité skleněná dvířka

Minimalizujte své energetické ztráty*
DÍKY VYŠŠÍ IZOLACI.



SkyClean

Bezvadné výsledky čištění. Flexibilní výběr ze 2 různých chemikálií pro lepší služby: **pevné a kapalné**.



Vyfoťte a podívejte se na video o čištění



OnE Connected

Konektivita SkyLine Pro umožňuje přístup v reálném čase k vašemu spotřebiči z jakéhokoli chytrého zařízení.

Digitální panel

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



11 úrovní

nastavení vlhkosti

Obohaťte své vaření o **11 úrovní vlhkosti** a vysoce účinnou okamžitou páru s automatickým otevíráním výfukového ventilu pro extra křupavé jídlo.





Maximalizujte svou kuchyň

Flexibilní, hygienická a bezpečná instalace, vaření a manipulace díky více než 200 různých speciálních doplňků a spotřebnímu materiálu, které vám pomohou vytěžit maximum z vašeho spotřebiče SkyPremium⁵.



Naskenujte a objevte
naše příslušenství a spotřební
materiál

Cesta k maximálním výkonům

Změňte způsob své práce s bezstresovými, časově úspornými a vysoce výkonnými konvektomaty a šokovými zchlazovači SkyLine.

Jak unikátní SkyLine Cook&Chill může způsobit revoluci ve vaší kuchyni

Efektivnější pracovní postupy

Efektivnější a účinnější využití personálu a zařízení díky předběžné přípravě velkých dávek.

Vítězný zápas

Úspora peněz. Získejte více prostoru a zajistěte si hladký provoz díky kompletní řadě příslušenství pro banketové a manipulační systémy, které jsou navrženy tak, aby dokonale pasovaly do konvektomatů a zchlazovačů.

FIRST
in the industry

Lepší místo pro práci

SkyLine jsou jediné profesionální kuchyňské spotřebiče na světě, které získaly 4hvězdičkové hodnocení v ergonomii a použitelnosti.

Snižte plýtvání potravinami

Počítá se každý gram. Řada SkyLine nabízí maximální návratnost vašich investic prodloužením trvanlivosti a zajištěním minimální ztráty hmotnosti během vaření a chlazení.

Bezkompromisní kvalita

Pokrmu si zachovávají všechny své základní vlastnosti: chuť, texturu, vzhled a nutriční hodnotu, které jsou hodnoceny stejně jako u čerstvě uvařených potravin. SkyLine zjednodušuje dodržování HACCP.

Bezproblémová komunikace se SkyDuo



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

Tandem pro úspěch.



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

Převzmete kontrolu nad svým podnikáním s One Connected

Personalizovaná aplikace, která vám zjednoduší život a pomůže rozvíjet vaše podnikání, **OnE Connected** vám poskytuje vzdálený přístup v reálném čase ke správě a sledování vaší produktivity na všech vašich připojených konvektomatech a šokových zchlazovačích Electrolux Professional pomocí jakéhokoli chytrého zařízení.



Naskenujte a objevte zážitek z Cook&Chill

SkyLine rodina

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



6GN 1/1

Vnější rozměry (š × h × v) 867 × 775 × 808 mm
Elektrický výkon – 11 kW
Plynový výkon – 19 kW



6GN 2/1

Vnější rozměry (š × h × v) 1 090 × 971 × 808 mm
Elektrický výkon – 21,4 kW
Plynový výkon – 32 kW



10GN 1/1

Vnější rozměry (š × h × v) 867 × 775 × 1 058 mm
Elektrický výkon – 19 kW
Plynový výkon – 31 kW



10GN 2/1

Vnější rozměry (š × h × v) 1 090 × 971 × 1 058 mm
Elektrický výkon – 37,4 kW
Plynový výkon – 47 kW



20GN 1/1

Vnější rozměry (š × h × v) 911 × 865 × 1 794 mm
Elektrický výkon – 37,7 kW
Plynový výkon – 54 kW



20GN 2/1

Vnější rozměry (š × h × v) 1 162 × 1 067 × 1 794 mm
Elektrický výkon – 65,4 kW
Plynový výkon – 100 kW



Konvektomat SkyLine

hlavní funkce

REŽIMY PŘÍPRAVY POKRMŮ

Konvekční cyklus (25–300 °C)

Kombinovaný cyklus (25–300 °C) s lambda sondou

101 nastavení vlhkosti

11 úrovní nastavení vlhkosti

Parní cyklus (100 °C)

Nízkoteplotní parní cyklus (25–99 °C)

Přehřátá pára (101–130 °C)

Fáze udržení

Více než 100 automatických vaření s vizualizací parametrů vaření a personalizací

Cyklus regenerace

LTC – pečení při nízké teplotě

Cyklus ověřování

Cyklus EcoDelta

Progresivní cyklus EcoDelta

Cyklus Sous-vide

Statický kombinovaný cyklus

Dehydratační cyklus

Cyklus pasterizace těstovin

Kontrola bezpečnosti potravin

Pokročilá kontrola bezpečnosti potravin

Automatické rychlé a personalizované přehřátí

Automatické rychlé a personalizované ochlazení

Více cyklů vaření s funkcí MultiTimer

Proces SkyDuo: Komunikace se šokovými zchlazovači SkyLine

CHARAKTERISTIKY

Spínač On/Off

Dotyková obrazovka s vysokým rozlišením (262 000 barev) – panel vhodný pro barvoslepe

Digitální panel s jedinečným světelným naváděním

Displej čitelný z 12 metrů

Dotykové rozhraní s více jak 30 jazyky

Vyvíječ páry (bojler) z nerezové oceli AISI 316L (elektrické modely)

Vyvíječ páry (bojler) z nerezové oceli AISI 304 (plynové modely)

Vyvíječ páry (bojler) z nerezové oceli AISI 316L (plynové modely)

Vysoce výkonné přímé vstřikování páry

Ovládání výfukového ventilu pečicího prostoru

Knihovna programů – 1 000 bezplatných programů, 16krokové vaření (název, obrázek a kategorie)

Knihovna programů: 100 programů, 4 fáze (číselná identifikace)

Domovská stránka SkyHub s přímým přístupem k oblíbeným funkcím



SkyLine Premium ⁵		SkyLine Premium		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikální 20GN
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	-	-	O	O	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
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	-	-	-	-
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	-	-

Ruční vstřikování vody
6bodová multisenzorová sonda
Jednoduchá potravinářská sonda
Odhad zbytkového času vaření pomocí sondy
Současné zobrazení přednastavených i skutečných hodnot
System distribuce vzduchu OptiFlow
Ventilátor s proměnnou rychlostí a zastavením motoru (7 rychlostních stupňů)
Ventilátor s proměnnou rychlostí a zastavením motoru (5 rychlostních stupňů)
1/2 výkonu
Funkce Plan-n-Save
Plná personalizace rozhraní a stahování
Pozastavení
Odložený start
Stránka s nápovědou pro samostudium s podporou QR kódů
Agenda MyPlanner
Vizualizace spotřeby
Animované obrázky pro návod k obsluze
Vestavěný automatický čisticí systém s pevnými chemikáliemi
Vestavěný automatický čisticí systém s tekutou chemikálií
Automatické odvápnování bojleru
Ekologické funkce pro úsporu provozních nákladů
Funkce Stop&Cook v automatickém čisticím systému
System nuceného čištění
Samočisticí vzduchová překážka
Automatické vypouštění generátoru páry s automatickou diagnostikou hladiny vodního kamene
Ruční vypouštění bojleru
Automatický diagnostický systém
Bezpečnostní termostat
Dvoufázové otevírání pro ochranu před únikem páry
Vysoce účinné a nízkoemisní hořáky s výměníkem tepla
Nepřetržitý automatický režim zálohování pro systém automatické obnovy
USB port
Stahování dat HACCP, Programy, Automatické vaření, Nastavení
Integrovaný kryt dveří
Hadice pro rozprašování vody
Trojité prosklené dveře s dvojitou LED světelnou řadou
Přerušované výstražné LED osvětlení
Rukojeť ve tvaru křídla s ergonomickým designem a bezdotykovým otevíráním loktem
Otevírání dveří s levými panty
Odkapávací vana ve dveřích s automatickým vypouštěním
Polohy dorazů dveří při 60° / 110° / 180°
Panely z nerezové oceli AISI 304
Komora z nerezové oceli AISI 304
Hladká hygienická vnitřní komora se zaoblenými rohy pro snadné čištění
Vyjímatelný rošt na pánve, rozteč 67 mm
Vozík se zárážkou na nádobu. Zaoblené rohy. Vestavěná odkapávací miska s odtokem

Zarážka pro mobilní stojan na pánve

Připraveno pro OnE Connected

PŘIPOJENÍ A INSTALACE, ZNAČKY SHODY

Stupeň krytí proti vodě IPX5

Výškově nastavitelné nožky

Kompatibilita vozíku s Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine

Stohovací 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

Registrovaný vzor u EPO

Ergocert, 4hvězdičková ergonomická certifikace

Bezpečnost plynu: Certifikace Gastec pro nízké emise

Příručka, schémata zapojení, prohlášení o shodě

Čisticí výkon, certifikovaný UL

x Standardní
o volitelně
- Není dostupný

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikální 20GN
o	x	o	x	o	x	o	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
-	x	-	x	-	x	-	x
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	-	-	-	-	-	-	-

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!



9 uznání a certifikace

Konvektomaty SkyLine, důkladně testované a certifikované v plném souladu s nejpřísnějšími mezinárodními normami, jsou také jedinými konvektomaty na světě, které získaly 4hvězdičkovou certifikaci za ergonomii a použitelnost.



Naskenujte pro zobrazení modelů s označením Energy Star

Uses 33% less water and 22% less detergent while cleaning, as compared to previous models



Naskenujte pro zobrazení **Kontroly bezpečnosti potravin a Nízkoteplotního pečení** dosažených na Katedře potravinářských věd na Univerzitě v Udine v Itálii.

GASTEC

„Až o 50 % nižší emise škodlivých látek pro zdravější pracovní prostředí.“ Inovativní konstrukce hořáků Electrolux Professional překračuje nízké emise požadavků Gastec*.

* Certifikace nizozemské vlády Gastec, nejpřísnější v Evropě

Certifikace se vztahují na všechny konvektomaty řady SkyLine. Informace o přesných certifikacích týkajících se konkrétních kódů produktů získáte u svého místního partnera 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. Kdykoliv, kdekoliv.

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 poskytnout vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám usnadní pracovní život.

Udržujte své vybavení v provozuschopném stavu

Je nezbytné provádět údržbu **v souladu s návodem 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 servisního partnera** společnosti Electrolux Professional.

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



**Podívejte se
na video**
a zjistěte více



Dokonalost je ústředním bodem všeho, co děláme. Tím, že předjímáme potřeby našich zákazníků, usilujeme o dokonalost u našich lidí, inovací, řešení i služeb, abychom byli těmi, kdo našim zákazníkům usnadní pracovní život, který bude ziskovější – a každý den skutečně udržitelný.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina továren skupiny Electrolux Professional Group je certifikována třetí stranou podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) ISO 9001 a ISO 14001, přičemž některé provozy jsou rovněž certifikovány podle ISO 5001 a ISO 45001.*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených tak, aby měla nízkou spotřebu vody, energie a detergentů a minimalizovala emise.
- ▶ Vaše produkty jsou přizpůsobeny lidskému pohodlí na základě ergonomických principů a přirozeného pracovního postupu uživatele, což zajišťuje maximální efektivitu s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme ergonomické certifikace třetí stranou (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty odpovídá směrnicím REACH (registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek) a RoHS (omezení nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*Podrobnosti naleznete v každoroční Zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com