

Put ka kulinarskoj izvrsnosti

SkyLine Pećnice



Rekli ste...

Pomognite mi ostvariti najbolje kuharske rezultate i smanjiti troškove. Moram znati da me pećnica neće iznevjeriti usred gužve s posluživanjem. Ta pećnica također mora biti jednostavna za korištenje i intuitivna tako da je svatko iz mog tima može koristiti bez obuke, a da vođenje moje kuhinje bude lakše i efikasnije.



...saslušali smo Vas

...I razvili smo kombinirano rješenje koje je **savršen spoj pametne tehnologije i dizajna usmjerena korisnicima**. Stvorena za iznimnu učinkovitost i stvorena za Vas. Vrlo je intuitivna, jednostavna za uporabu i uključuje mnoštvo inovativnih pametnih značajki, a **SkyLine Premium^s** ima i najmanje troškove rada na tržištu te je po ergonometričnosti i upotrebljivosti najbolja u svojoj klasi.



Put do transformacije Vašeg radnog dana počinje ovdje:



**Stvorena za
poslovanje**

+ 10 % profitabilnosti



Stvorena za Vas

Jednostavnija, zdravija, sigurnija



**Stvorena za
učinkovitost**

Postavite novi standard
učinkovitosti



**Stvorena za
neprekidan rad**

Potpuna kontrola nad Vašim
poslovanjem



Stvorena za
poslovanje



Rođena kako bi bila ekološki osviještena

Savršeno jedinstvo iznimne učinkovitosti i uštede za Vas i za okoliš. Održivo izrađena **SkyLine Premium^S** ima najmanju potrošnju struje, plina i vode u industriji. Neka Vaše poslovanje bude ekološki osviješteno.



Godišnja ušteda od **SkyLine Premium^S** jednaka je jednogodišnjem besplatnom korištenju **ecostore^{HP}** Premium rashladnih pultova** A klase.

Usporite. Vodite računa o ekologiji

Poslužite više sočnih porcija zahvaljujući ciklusu **kuhanja na niskoj temperaturi**, smanjujući kalu hrane za 50%.

Ekološko kuhanje

Ostvarite najmanju potrošnju struje s najboljim rezultatima u svojoj klasi koristeći način **eco kuhanje** i automatske cikluse kuhanja dizajnirane kako bi bili ekološki najprihvatljiviji.



* Izračun je baziran na troškovima rada (voda i struja), u skladu sa mjerenjima po normi ASTM, u usporedbi sa glavnim tržišnim konkurentima. Raspoloživi podaci iz travnja 2019.g.

** model 440lt 3 vrata - kod 710028



Pametna ušteda i održiva građa

Green
Spirit

Posvećeni održivosti

Naše još efikasnije visokoučinkovite SkyLine pećnice dizajnirane su da radite bolje, štedite novac i smanjite svoje djelovanje na okoliš. To je odgovornost tvrtke Electrolux Professional prema održivosti.

Kraj gubitka topline. Početak uštede

Najmanja potrošnja struje ikada zahvaljujući poboljšanoj izolaciji komore, trostruko ostakljenim vratima i optimiziranom dizajnu unutrašnjosti. Potrošnja struje optimizirana je zahvaljujući interakciji između upravljačkog sustava visoke preciznosti i **26 različitih senzora** koji nadziru SkyLine pećnice.

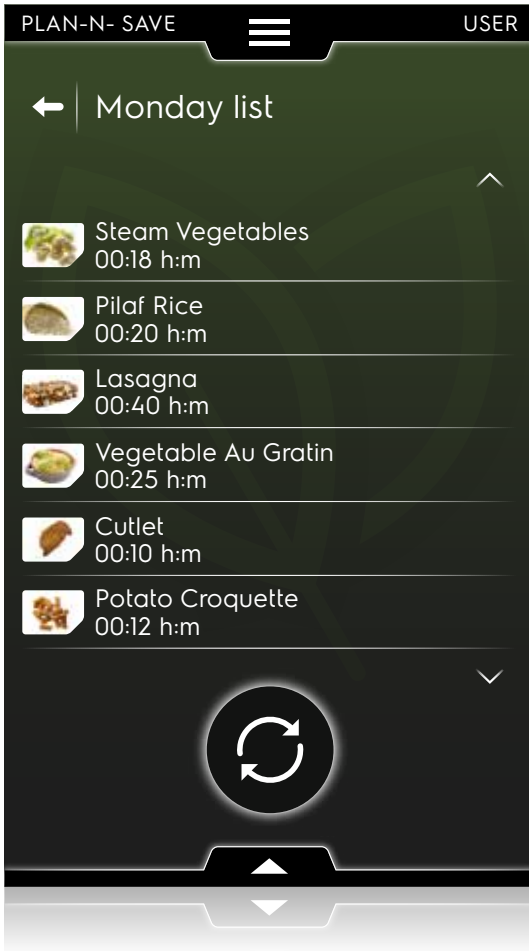
Pametna i ekološka učinkovitost vode

Najveća ušteda. Rasipanje vode drastično je smanjeno zahvaljujući pametnom **senzoru Lambda** s jedinstvenom **preciznom kontrolom vlažnosti**, koji proizvodi paru samo ako je to izričito potrebno i iskorištava vlagu koju je proizvela sama hrana.

FIRST
in the industry



Smanjite potrošnju. Smanjite rasipanje.



Uštedite do
10 % struje s
Plan-n-Save

Smanjite potrošnju optimizacijom slijeda kuhanja svojeg jelovnika s opcijom **Plan-n-Save***. Vi odlučujete o svojem jelovniku, a ona primjenjuje **novu logiku temeljenu na umjetnoj inteligenciji** kako bi **optimizirao red kuhanja** na vremenski i energetski najučinkovitiji način.

FIRST
in the industry



Čišće, osvježenije i pametnije



Iznimno eko čišćenje

Savršena snaga čišćenja s našim jedinstvenim **96 % biorazgradivim**** enzimskim sredstvom za čišćenje.

FIRST
in the industry

Green Spirit

S Green Spirit funkcijama uštedite na vodi, struji i deterdžentima do **-30 % troškova rada** po ciklusu.

Stvorena da bude 3 puta odgovornija prema okolišu.

SkyLine Premium Green verzija, sa trostrukom staklenom stjenkom na vratima, smanjuje potrošnju energije uslijed bolje izolacije.

* Izračun je baziran na testiranjima unutar Electrolux Professional laboratorija koristeći SkyLine Premium[®] pećnicu 10/1 GN, električnu trostruko staklo, uz uporabu funkcije Plan -n- Save, u usporedbi sa istom postavkom bez korištenja funkcije Plan -n- Save
** Brzina biorazgradivosti: 96% unutar 28 dana u skladu sa OECD Test Uputama za testiranje deterdženata



Stvorena za
Vas



Jedan DNA
Dva uređaja

SkyLine pećnica i uređaj za brzo
hlađenje dijele isti način razmišljanja.

Pojednostavite
svoj život

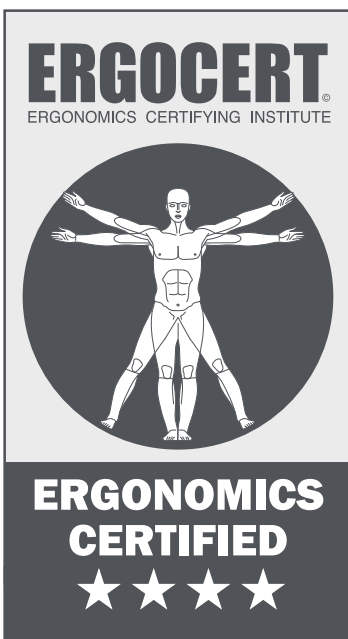
Ljudski dodir

SkyLine Premium^s brzo je savladiva i jednostavna za uporabu fizički i mentalno, a radit će u potpunoj sinergiji s ostalim Electrolux Professional uređajima.



Pioniri u održivosti

Ergonomična pećnica znači **75 %*** skraćivanja bolovanja i **25 %** povećanja produktivnosti Vašeg poslovanja. Ergonomični uređaji dizajnirani su za Vaše potrebe i način rada, čineći veliku razliku u Vašoj kuhinji. Naš proces dizajniranja usmjeren je na korisnike te je u potpunosti u skladu s normama ISO 26800 i ISO 9241-210 SkyLine Premium^s prva je ikada pećnica koja je dobila **certifikat od 4 zvjezdice za ergonomičnost**.



Iskustvo od 4 zvjezdice



Usklađenost s

načelima ergonomičnosti

Proizvod osmišljen za Vaše potrebe

Dokazana usklađenost s

antropometrijskim i biomehaničkim normama

Smanjena opasnost od ozljede.

Dokazana upotrebljivost

Konačni rezultat godina profesionalnoga istraživanja i stručnosti

Dizajn usmjeren na korisnike

Kako bi kuhanje bilo jednostavno i bez stresa

* vidi stranicu 41. ** SkyLine pećnica dizajn EM00314355 i slično.

Posebno jednostavna korist

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Put k vrhunskoj učinkovitosti

Jednostavan put do još učinkovitije i produktivnije kuhinje bez stresa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomijom i upotrebljivošću kako bi jamčili besprijekornu sinergiju kuhanja i hlađenja.

Dvojac stvoren za uspjeh.

FIRST
in the industry



Kliknite na ovu ikonicu na zaslonu na dodir SkyLine uređaja da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili kuhanje i hlađenje bez zastoja.



Jednostavnost bez greške

Pojednostavite svoj svakodnevni posao i skratite vrijeme obuke zahvaljujući intuitivnoj kontrolnoj ploči. Pogodno za daltoniste. Jednostavnost korištenja jedan je od najbitnijih kriterija za certifikat od 4 zvjezdice.



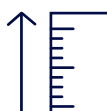
Bez napora

Jednostavno otvaranje i zatvaranje vrata preko 1000 puta dnevno zahvaljujući udobnoj, ergonomski oblikovanoj ručki u obliku krila. Otvaranje laktom umjesto rukom za jednostavnije rukovanje posudama.



Punjenje i pražnjenje bez napora

Bolje je za Vaša leđa, uz manje umaranja. Dizajn vrata i okvira doći će do izražaja pri punjenju i pražnjenju.



Savršeni položaj

Zaslon na dodir i USB priključci stavljani su na odgovarajuću visinu za maksimalnu vidljivost i pristupačnost, koristeći se izračunima prosječne visine korisnika diljem svijeta.



Vidite prave boje svoje hrane

Nova LED svjetla i odgovarajuća temperatura boje pomoći će u svakodnevnom zadatcima. Funkcija upozorenja treperećim svjetlom pomaže u koordinaciji zadataka.



Štitnik za vrata

Pećnice SkyLine 20GN opremljene su integriranim štitnicima za vrata radi jednostavnijeg korištenja i učinkovitijeg rada modela s 20 rešetki.



Blokada za vrata

Dodatna sigurnost zahvaljujući posebnim položajima zaustavljanja koji sprječavaju zatvaranje vrata na korisnika.

Dodirnite Sky-nebo, jednostavno je

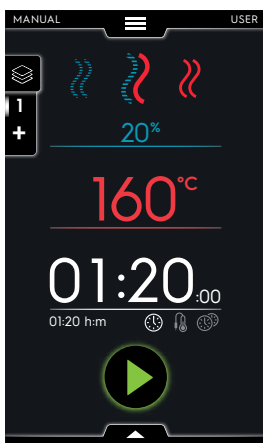
Pojednostavite svoj život. **SkyLine Premium^S** ima vrlo intuitivno i čitljivo sučelje zaslona na dodir, dizajnirano kako bi Vam olakšalo radni dan.

Dodirnite jednostavnost

Potpuna kontrola nadohvat ruke. SkyLine Premium^S povezivanje u cloudu pruža pristup Vašem uređaju preko bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu.



Ručni način rada

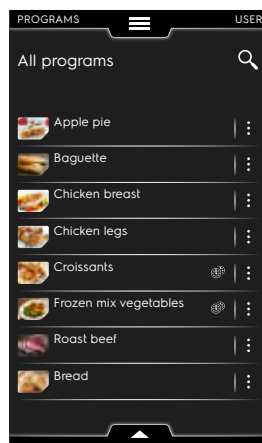


Idealan za zahtjevne kuhare

Oslobodite svoju kreativnost personaliziranjem svakog ciklusa kuhanja kako bi odgovarao Vašim potrebama i preuzmite potpunu kontrolu nad najmanjim detaljima.



Programski način rada

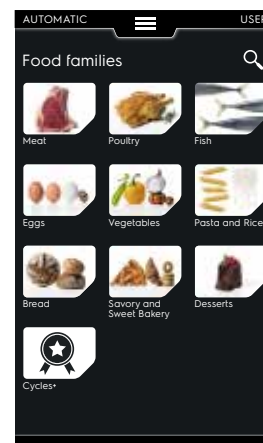


Idealan za ponavljanje jelovnika

Namirnice su pripremljene u skladu s istim visokim standardima u svim pećnicama SkyLine PremiumS bilo gdje na svijetu. Svoje programe možete spremati ili podijeliti putem usluge OnE Connected ili USB uređaja.



Automatski način rada



Idealan za uštedu vremena i novca

Brza i jednostavna kvaliteta hrane i sigurnost s automatski vođenim naprednim procesima kuhanja, 11 novih **Ciklusa+** i jednostavnom personalizacijom.

Odaberite svoj način kuhanja i prepustite se vođenju na više od **30 različitih jezika**.
Displej pogodan i za daltoniste.

Put k jednostavnosti

Upute nisu potrebne, **SkyLine Premium^s** dizajnirali su i testirali stvarni korisnici kako bi jamčila jednostavnu uporabu s ugrađenom tehnologijom za pomoć i samostalno učenje, vodeći rukovatelja kroz svaki korak procesa kuhanja.

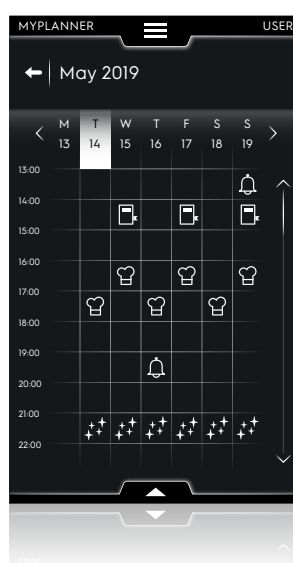


Pogledajte i učite



Na raspolaganju za pomoć svaki dan

Za svakodnevnu podršku u stvarnom vremenu izravno iz Vaše SkyLine Premium^s pećnice. Pronađite odgovore na svoja pitanja, pristupite svim dodatnim materijalima i primite najnovije informacije o svojoj SkyLine Premium^s pećnici.



Planiranje pojedno- stavljeno

Vaš plan nadohvat ruke

Učinite svoj život lakšim i svoj način rada jednostavnim koristeći **MyPlanner** funkcije za svakodnevno planiranje rasporeda rada te primanje personaliziranih obavijesti za svaki zadatak.

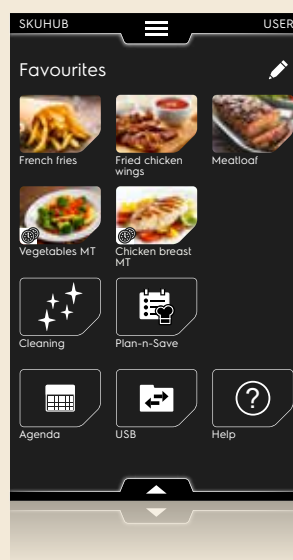


Jedna stranica. Jedan dodir



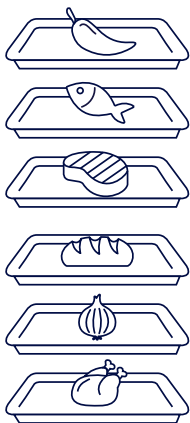
Pojednostavite s prikazom cjelokupnog sadržaja na jednoj stranici

Grupirajte svoje omiljene funkcije na **SkyHub početnoj stranici** za brzi pristup svojim najkorištenijim opcijama.



Oslobodite svoj um

Uživajte u miru koje Vam pruža pojednostavljeno planiranje i norme sigurnosti hrane sa SkyLine Premium^S



Bez stresa u vrijeme najvećeg prometa



Način rada bez zastoja uz jednostavno planiranje i upravljanje s više ciklusa kuhanja

Poboljšajte fleksibilnost i planiranje te upravljajte sa nekoliko ciklusa kuhanja uz opciju **MultiTimer** u vrijeme najvećeg prometa (namjestite do 20 tajmera). Odredite zaseban tajmer određenoj tipologiji hrane za lako prepoznavanje.



Make-it-Mine rješenja

Sve funkcije korisničkog sučelja u potpunosti mogu biti personalizirane: Vaša upravljačka ploča bit će posebna kao Vaš otisak prsta.



Food Safe Control (FSC)- Sigurnost hrane

Bez kompromisa između kvalitete i sigurnosti kuhanja s **kontrolom sigurnosti hrane (FSC)**. S umetnutom 6-senzornom multi-sondom, SkyLine Premium^S automatski osigurava da je hrana savršeno kuhana i to u skladu s **HACCP** standardima. Process recognized by the University of Udine, Italy.

PATENTED*

* Food Safe Control- kontrola sigurnosti hrane - patent US6818865B2 i slično





Stvorena za
učinkovitost



Janjeća rebrica kuhana sa SkyLine Premium[®]
koristeći ciklus kuhanja na niskoj temperaturi.



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Electrolux Professional
je započeo revoluciju
predstavljajući prvu kombinirano
pećnicu na tržištu

2019

Electrolux Professional otvara
potpuno nove kulinarske
horizonte: **SkyLine**

Neprestana izvrsnost

Put ka kulinarskoj izvrsnosti započinje s maksimalnom preciznošću. SkyLine Premium^s posjeduje tehnologiju koja će Vam dati apsolutnu kontrolu nad svakom postavkom za ujednačeno kuhanje, ispitivanje, pečenje i parenje.

Najpreciznija ujednačenost kuhanja ikad



Ujednačeno kuhanje. Čak i za veća punjenja

Besprijekorno ujednačeni rezultati bez obzira kuhate li ili pečete, zahvaljujući revolucionarnoj visokoj tehnologiji sustava kruženja zraka **OptiFlow** koja jamči ravnomjernu raspodjelu topline i konstantnu temperaturu u optimiziranoj komori za kuhanje. Obrnuta rotacija ventilatora od 300 do 1500 okr/min. osigurava iznimnu ujednačenost kuhanja.

Vrhunska učinkovitost
rezultat je savršene
kombinacije pametne
tehnologije i
promišljenog dizajna.



Skenirajte kako biste
pogledali video o
OptiFlow ujednačenosti
kuhanja



Nemojte samo čekati

Ubrzajte vrijeme kuhanja

Savršeno kuhanje bez čekanja - nova SkyLine Premium^s pećnica ima funkciju **super brzog predgrijavanja** zahvaljujući inovativnoj kontroli **T-Xcelerator**.

Prebacivanje **s uvjeta uz vlagu, na suhe** uvjete pripreme brže je nego ikad s **Dry-Xcelerator** kontrolom. Poseban ispusni ventil u obliku leptira može ispustiti do 90 m³ zraka u jednom satu.

Preuzmite kontrolu

Precizan nadzor temperature središta hrane

Povećajte produktivnost, zajamčite sigurnost hrane i smanjite kalo hrane preciznim nadzorom točne temperature središta hrane u stvarnom vremenu uz pomoć **6-senzorne sonde**.

Preko **15** godina stručnosti u preciznoj kontroli vlage

Senzor Lambda **svake** sekunde mjeri vlažnost, **60** puta u minuti, **3600** puta u satu!

FIRST
in the industry

Lambda
sensor

Znanost Vama na usluzi

Kuhanje nije samo umjetnost, nego i znanost. Naš najnoviji **senzor Lambda** pruža precizno mjerenje u stvarnom vremenu i kontrolu nad vlažnošću u komori pećnice za svaki tip hrane i veličinu porcije.



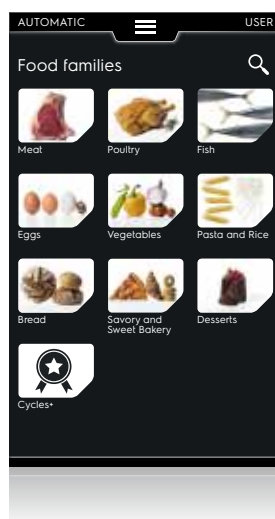
Vaše osobno putovanje

Odaberite kako vi želite kuhati.



Automatski način

Najbolji način za povećati učinkovitost u svojoj kuhinji



Ekološko kuhanje

Veće uštede

Izračunali smo koji je savršen način kuhanja za povećanje učinkovitosti. Smanjivanje potrošnje bolje je za Vaš džep, a i za okoliš.

Slasna hrana nadohvat ruke

Kuhanje na profesionalnoj razini nikad nije bilo tako brzo i jednostavno. Brz odabir željenog jela dodirom i jednostavna personalizacija.

Vrijeme kuhanja, temperatura i temperaturni uvjeti pod stalnim su nadzorom i automatski se prilagođavaju.



Jednostavan put do sjajnog kuhanja

U samo **3 jednostavna koraka** do savršene pripreme velikih količina različite hrane, svakodnevno:

1. Odaberite jednu od **9 skupina hrane** ili **11 Ciklusa+**: Kuhanje na niskoj temperaturi, EcoDelta kuhanje, Regeneracija, Static Combi – statička pećnica, Dizanje tijesta, Sous-vide, Napredni FSC, FSC vodič smanjenog rizika, FSC vodič povišenog rizika, Dehidracija, Pasterizacija tjestenine.
2. Odaberite željeni rezultat
3. Pritisnite tipku za početak.



SkyLine Premium^s dizajnirana je za harmoničnu suradnju sa SkyLine Chill^s za besprijekorna rješenja za kuhanje i hlađenje.



Što Electrolux Professional
SkyLine Premium^s
može napraviti za
Vaše poslovanje.

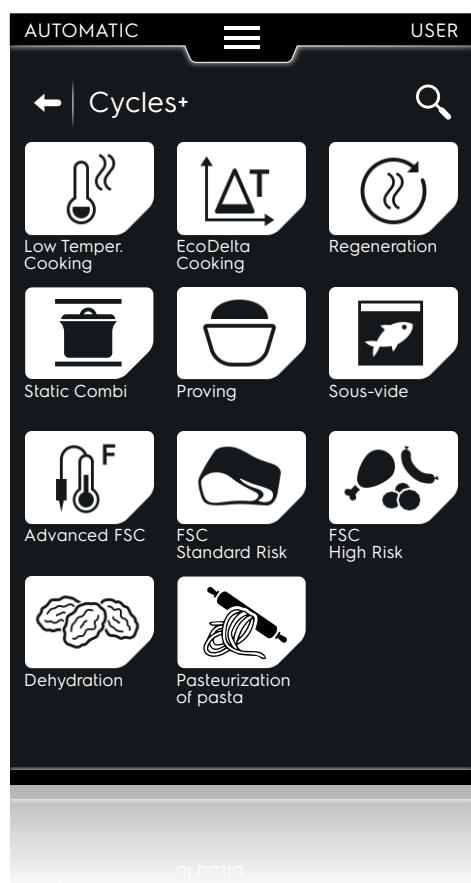


Skenirajte kako
biste otkrili
naše rješenja na
www.professional.electrolux.hr

11 načina kako biti poseban

EcoDelta kuhanje

11 posvećenih **Ciklusa+** za širenje Vaših kulinarskih horizonta i uštedu Vašeg vremena.



Static Combi – statička pećnica

Dizanje
tijesta

FSC vodič
povišenog rizika

Spremno za posluživanje u manje od 10 minuta

Regeneracija

Savršena, brza regeneracija Vaše hrane. Uz SkyLine Premium^s Vaša će hrana biti spremna za posluživanje u samo 7 minuta.

Electrolux Professional sustav Cook&Chill – kuhanja i hlađenja poboljšava učinkovitost i organizaciju: fleksibilnost u planiranju, rukovanju, pohranjivanju (produžen rok trajanja) uz regeneraciju.

Jedinstveno rješenje za svako poslovanje.

Static Combi – statička pećnica

Napredna tehnologija, klasično kuhanje. Savršeni čokoladni soufflé i sočni, polako pečeni komadi pečenog mesa nikad neće postati staromodni. Static Combi – statička pećnica simulira statičko kuhanje koristeći nježniju distribuciju zraka kako biste svome jelovniku dali okus tradicije.

Saznajte više o Electrolux Professional ciklusima - posjetite <http://professional.electrolux.hr/commercial-kitchen-equipment/combi-oven/>

Regeneracija

je

FSC vodič
smanjenog rizika

Napredni FSC

Kuhanje na niskoj temperaturi

Sous-vide

Pasterizacija tjestenine

Dehidracija

**50 % manje
kala***

Kuhanje na niskim temperaturama (LTC)**

Automatski postupak kuhanja na niskoj temperaturi uvijek jamči najvišu kvalitetu rezultata kuhanja uz prepolovljen kalu, što znači da je meso sočnije, mekše i ravnomjerne boje.

Kuhanje na niskoj temperaturi skraćuje postupak „sazrijevanja“ svježeg mesa s 1 dana na 1 sat. Process recognized by the University of Udine, Italy.

PATENTED***

* u usporedbi sa tradicionalnim načinima pripreme jela sa SkyLine pećnicama

** LTC patent US7750272B2 i slično

**Veća učinkovitost
i profit s posebnim
Ciklusima+!**

Dehidracija

SkyLine Premium[®] savršena je za brzo dehidriranje voća, povrća, mesa i ribe. Kako bi hrana zadržala svoju kompaktnost, okus i prehrambenu vrijednost, **Dry-Xcelerator** uklanja svu tekućinu iz Vaših sastojaka i pećnicu održava suhom zahvaljujući kombinaciji niskih temperatura i nulte vlažnosti.



Za osiguravanje savršenih rezultata, koristite Electrolux Professional posudu za dehidraciju.

Fleksibilnost čišćenja

Fleksibilno, nesporno čišćenje sa SkyClean tehnologijom
i jedinstvenim ekološki prihvatljivim enzimskim čistačima.



SkyClean automatski je i ugrađeni sustav samostalnog čišćenja s ugrađenim uklanjanjem kamenca iz bojlera.

Potrošnja struje, vode i sredstva za pranje smanjene su na najmanju moguću razinu u četirima standardnim ciklusima (54 do 180 min), a možete uštedjeti još više odabirom ekološki prihvatljivih Green Spirit ciklusa.

FIRST
in the industry



ži vijek trajanja i vrhunska učinkovitost
rline pećnica samo s Electrolux Professional
nikalijama za čišćenje bez fosfata.**




* Do -15% uštede troškova rada za struju, vodu i sredstvo za pranje i ispiranje izračunato je na temelju korištenja SkyClean funkcije u usporedbi sa prikladnim ciklusom prethodne linije Electrolux Professional pećnica.

** Korištenje originalnih Electrolux Professional kemikalija za čišćenje osigurava idealnu učinkovitost i trajnost Vaše pećnice

Odabir kemikalije za čišćenje sada je na Vama - kruta, tekuća ili enzimska

Fleksibilnost je ključna

Besprijekorni rezultati čišćenja. Nova SkyLine Premium^s daje Vam jedinstvenu fleksibilnost s trima različitim opcijama kemikalija za čišćenje: **kruta** za intenzivnije čišćenje, **tekuća** za veću fleksibilnost, **enzimska** za značajno smanjenje utjecaja na okoliš. Ove nove kemikalije za čišćenje razvijene su da bi zadovoljile i najstrože kriterije klijenata.

 **96%**
biorazgradivo

Mi  enzime

Po čemu su oni dobri?

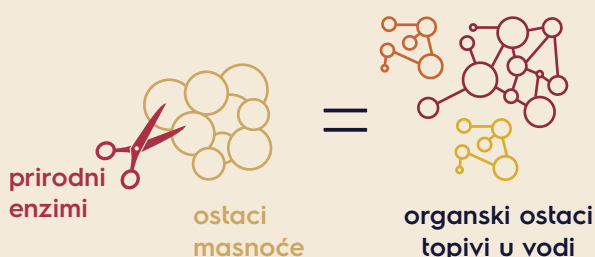
Jedinstveni 96% biorazgradivi*** enzimski čistači **ekološki su prihvatljivi** i rade propisno na niskim temperaturama za ciljano čišćenje.

FIRST
in the industry

Što su enzimi?

Prirodni protein proizveden fermentacijom.

Na koji način enzimi čiste?



*** Brzina biorazgradivosti: 96% unutar 28 dana u skladu sa OECD Test Uputama za testiranje deterdženata



Smanjena potrošnja

Neka SkyLine Premium^s radi savršeno od jednog do sljedećeg preventivnog servisa. **ZeroLime** ugrađeno uklanjanje kamenca**** i automatski detektor kamenca osiguravaju dugoročnu energetske učinkovitost i trajno beskompromisan rad.

Stanite i ponovno kuhajte u manje od 10 minuta

Došao Vam je neočekivani gost dok je ciklus čišćenja u tijeku? Nema problema. Samo pritisnite tipku stop i komora će biti u potpunosti isprana te ponovno spremna za kuhanje.

Isplanirajte svoje čišćenje

Pobrinite se da je Vaše svakodnevno čišćenje uvijek izvršeno planiranjem i programiranjem u SkyClean. Odaberite pravi plan za sebe.

- ▶ **Programiranje čišćenja:**
Odredite najbolje vrijeme za pokretanje funkcije SkyClean za svoju kuhinju, spremite ga u program za planiranje MyPlanner, primajte upozorenja te uz OnE Connected pratite ciklus gdje god se nalazili.
- ▶ **Prisilno čišćenje:**
Čišćenje upravljano lozinkom osigurava redovno izvršavanje programiranog održavanja i nadzor na daljinu.



Skenirajte kako biste pogledali SkyClean video

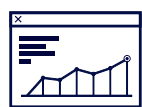
**** dostupno za C25 tablete.

OnE Connected, vaš digitalni pomoćnik

Pećnice SkyLine
s uslugom
OnE Connected



OnE Connected pomaže vam da uz rješenja Electrolux Professional postignete vrhunsku učinkovitost. Tako ćete povećati svoju dobit i ubrzati povrat ulaganja*.



Unaprjeđenje vašeg poslovanja

Nadzor u stvarnom vremenu 24 sata na dan, 7 dana u tjednu

OnE Connected daje vam mogućnost daljinskog upravljanja radom, poput slanja recepata na uređaje diljem svijeta samo jednim pritiskom gumba ili primanja brzih HACCP alarma u stvarnom vremenu.



Veća zarada

Maksimalna dobit

OnE Connected pomaže vam svesti potrošnju na najmanju moguću mjeru kako biste optimizirali učinkovitost poslovanja.

Pametne uštede. Pratite potrošnju svoje povezane pećnice kako biste otkrili nepravilnosti i unaprijedili učinkovitost radnih procesa, na temelju potreba proizvodnje.

Pametna upotreba. OnE Connected pomaže vam uvidjeti kako možete racionalizirati svoju produktivnost: u razdobljima izvan vršnog opterećenja mogli biste koristiti dvije pećnice umjesto tri.



Zajamčena higijena

Ne bismo li svakomu trebali jamčiti sigurne i zdrave obroke?

Povezivost znači i sigurnost. **Automatska digitalna HACCP dokumentacija** bit će uvjerljiv dokaz sigurnosti postupaka pripreme hrane i kvalitete, čime se štedi vaše vrijeme i smanjuje potreba bavljenja administrativnim poslovima.

Uz podatke nadohvat ruke, ondje gdje je to potrebno, stvari možete prilagoditi kako biste postigli da se u svim vašim procesima poštuju higijenski zahtjevi i zahtjevi sigurnosti hrane.



Digitalna platforma

OnE Connected



Korisnička
podrška



omogućuje vam



Vaša učinkovitost

Poboljšajte procese

OnE Connected pruža vam uvide potrebne za **bolju organizaciju** **tijeka proizvodnje**. Možete povećati kvalitetu rezultata kako biste zadovoljili najviše standarde kvalitete.

Pametne poslovne odluke.

Pametni postotni statistički podaci znače da još lakše možete **nadzirati kvalitetu svoje hrane** i održati zadovoljstvo svojih kupaca.



Neprekidan rad

Produljite vrijeme rada svoje opreme

OnE Connected pomaže vam u planiranju pravodobnog održavanja kako biste postigli maksimalno vrijeme rada opreme, smanjujući pritom troškove zbog neočekivanih kvarova.

OnE Connected zna kada vas o nečemu treba obavijestiti kako biste **moгли reagirati brzo i produljiti vrijeme rada**. Za najbolju uslugu servisiranja ova se poruka može poslati i servisnom partneru prema vašem izboru. Za još više pogodnosti pretplatite se na Essentia Ugovor o servisiranju.



Osigurajte dosljedan jelovnik iz dana u dan

Uz OnE Connected možete stvarati, spremati i dijeliti pojedinačne ili višestruke cikluse izravno sa svojim uređajima.

Slanje ciklusa s vašeg popisa na povezane uređaje sjajan je način unaprijeđenja upravljanja vašom opremom i osiguravanja dosljedne ponude jelovnika na svim vašim lokacijama.



Premium^S

Otkrijte identitet
svojih pećnica i
pronađite onu koja
Vama odgovara

SkyLine Premium^S

Panel na dodir

Bojler

Trostruko staklo*

Do +10 % dodatne dobiti** zahvaljujući tehnologiji ekološke učinkovitosti. SkyLine Premium^S nudi pametnu tehnologiju, održivost bez premca i beskompromisnu, doista dosljednu učinkovitost.



Automatski način rada

Automatski ciklusi za sve vrste hrane i 11 novih **posebnih Ciklusa+ za kuhanje** jednostavni su za korištenje i brzi.



Način rada programa

Spremite, organizirajte po kategorijama i podijelite do **1000 recepata** putem USB-a ili usluge OnE Connected.



OptiFlow

Savršeni, ujednačeni rezultati kuhanja zahvaljujući revolucionarnom visokotehnološkom **OptiFlow** sustavu distribucije zraka koji osigurava jednoliku distribuciju topline.



6-senzorna sonda kao standard

Precizno mjerenje točne temperature središta Vaše hrane.



Senzor Lambda kao standard

Precizno mjerenje u stvarnom vremenu i nadzor nad vlažnošću u komori pečnice.



Napredne značajke

Pojednostavite svoj život i omogućite lakši radni tijek personaliziranjem svoje **SkyHub početne stranice** svojim najdražim funkcijama. Korištenjem **MyPlanner** funkcije isplanirajte svoj dnevni raspored i primite personalizirane obavijesti za svaki zadatak. **Plan-n-Save** organizira Vaše obaveze na vremenski i energetski najučinkovitiji način.

FIRST
in the industry

za MyPlanner
i Plan-n-Save



SkyClean

Smanjite svoje troškove čišćenja do 15 %***. Besprijekorni rezultati čišćenja, **ekološke funkcije i automatsko uklanjanje kamenca iz bojlera**. Fleksibilan izbor 3 različitih kemikalija za čišćenje za veću korisnost: **krute, tekuće ili 96% biorazgradive**** enzimske**.



Posebno jednostavna korist

Učinkovitost i produktivnosti bez stresa sa **SkyDuo**. Predviđa Vaše potrebe intuitivnom poveznicom između SkyLine Premium^S pečnica i SkyLine Chill^S te obrnuto. Uređaji Vas vode kroz proces Cook&Chill kuhanje i hlađenje.



Panel na dodir

Iznimno intuitivno, lako savladivo, jednostavno za korištenje i podesivo sučelje zaslona na dodir dizajnirano je da pojednostavi život. Pogodno za daltoniste. Dostupno na više od 30 različitih jezika.



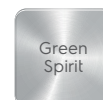
101 postavka vlažnosti

Učinite svoje kuhanje raznovrsnim uz **101 postavku vlažnosti** od 0 % do 100 % pare proizvedene u bojleru, s automatskim otvaranjem ispusnog ventila za posebno hrskavu hranu



OnE Connected

SkyLine Premium^S povezivanje pruža pristup Vašem uređaju s bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu.



SkyLine Premium

Digitalni panel

Bojler

Neophodna i visokoučinkovita kombinirana pećnica za kuhinje koje se ekstenzivno koriste. Jedinstvena na tržištu s ponudom digitalnog panela senzora Lambda za osiguravanje dodatne preciznosti i naprednog upravljanja u stvarnom vremenu.



Način rada programa

Pohranite i podijelite svoje programe putem USB ili OnE povezivanja. 100 besplatnih programa i 4 faze kuhanja.



OptiFlow

Savršeni, ujednačeni rezultati kuhanja zahvaljujući revolucionarnom visokotehnološkom **OptiFlow** sustavu distribucije zraka koji osigurava jednoliku distribuciju topline.



Kontrolna sonda temperature središta hrane

Točno očitavanje temperature sondom s jednim senzorom, a za dodatnu preciznost odaberite iz dodatne opreme **6-senzornu sondu**.



Senzor Lambda kao standard

Precizno mjerenje u stvarnom vremenu i upravljanje vlažnošću u komori pećnice za svaki tip hrane i veličinu porcije.



SkyClean

Bespriječni rezultati čišćenja i **ugrađeno uklanjanje kamenca u bojleru**. Fleksibilan izbor 3 različitih kemikalija za čišćenje za veću korisnost: **krute, tekuće ili 96% biorazgradive* enzimske**.

Digitalni panel

Digitalni panel s jedinstvenim odabirom vođenim svjetlošću pojednostavljuje svaki zadatak.



11 razina pare

Učinite svoje kuhanje raznovrsnim uz **11 postavki pare** od 0 % do 100 % pare proizvedene u bojleru, s automatskim otvaranjem ispusnog ventila za posebno hrskavu hranu



Spremna za OnE

povezivanje

SkyLine PremiumS povezivanje pruža pristup Vašem uređaju s bilo kojeg pametnog uređaja **u stvarnom vremenu**.



Lambda sensor

Sky Clean

Human-Centered Design

FIRST
in the industry



SkyLine Pro^S

Panel na dodir

Ubrzavanje pare

S izvanrednom učinkovitošću i upotrebljivošću koja je najbolja u klasi za tradicionalno kuhanje, SkyLine Pro^S savršena je kombinirana pećnica bez bojlera za Vaše poslovanje.



Panel na dodir

Iznimno intuitivno, jednostavno za korištenje i lako savladivo sučelje zaslona na dodir dizajnirano je da pojednostavi život. Prilagođeno za daltonizam. Dostupno na više od 30 različitih jezika.



11 razina vlažnosti

Učinite svoje kuhanje raznovrsnim uz **11 postavki pare** i visokoeffikasnu instant paru s automatskim otvaranjem ispusnog ventila za posebno hrskavu hranu



Sprema za OnE povezivanje

SkyLine Pro^S povezivanje pruža pristup Vašem uređaju s bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu.



Način rada programa

Pohranite, organizirajte po kategorijama i podijelite i do **1000 recepata** preko USB ili OnE povezivanja.



OptiFlow

Savršeni, ujednačeni rezultati kuhanja zahvaljujući revolucionarnom visokotehnološkom **OptiFlow** sustavu distribucije zraka koji osigurava jednoliku distribuciju topline.



Temperatura kontrolna sonda temperature

Točno očitavanje temperature sondom s jednim sensorom, a za dodatnu preciznost odaberite iz dodatne opreme **6-senzornu sondu**.



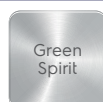
Napredne značajke

Pojednostavite svoj život i omogućite lakši radni tijek personaliziranjem svoje **SkyHub početne stranice** svojim najdražim funkcijama. Korištenjem **MyPlanner** funkcije isplanirajte svoj dnevni raspored i primite personalizirane obavijesti za svaki zadatak.



SkyClean

Besprijekorni rezultati čišćenja, **ekološke funkcije**. Fleksibilan izbor 3 različitih kemikalija za čišćenje za veću korisnost: **krute, tekuće ili 96% biorazgradive* enzimske**.



SkyLine Pro

Digitalni panel

Ubrizgavanje pare

Robustna i fleksibilna kuhinjska partnerica koji je jednostavna za korištenje. Jedinstvena na tržištu s ponudom digitalnog panela i senzora Lambda za osiguravanje dodatne preciznosti i naprednog upravljanja u stvarnom vremenu.



Način rada programa

Pohranite i podijelite svoje programe putem USB ili OnE povezivanja. 100 besplatnih programa i 4 faze kuhanja.



OptiFlow

Savršeni, ujednačeni rezultati kuhanja zahvaljujući revolucionarnom visokotehnološkom **OptiFlow** sustavu distribucije zraka koji osigurava jednoliku distribuciju topline.



Kontrolna sonda

temperature središta hrane

Točno očitavanje temperature sondom s jednim senzorom, a za dodatnu preciznost odaberite iz dodatne opreme **6-senzornu sondu**.



SkyClean

Besprijekorni rezultati čišćenja. Fleksibilan izbor triju različitih kemikalija za čišćenje za veću korisnost: **krute, tekuće ili 96% biorazgradive* enzimske**.

Digitalni panel

Digitalni panel s jedinstvenim odabirom vođenim svjetlošću pojednostavljuje svaki zadatak.



11 razina vlažnosti

Učinite svoje kuhanje raznovrsnim uz **11 postavki pare** i visokoeffikasnu instant paru s automatskim otvaranjem ispusnog ventila za posebno hrskavu hranu.



Sprema za OnE

povezivanje

SkyLine Pro povezivanje pruža pristup Vašem uređaju s bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu.





Povećajte svoju kuhinju

Fleksibilna, higijenska i sigurna montaža, kuhanje i rukovanje zahvaljujući preko 200 kodova dodatne opreme i potrošnih materijala kako biste maksimalno iskoristili svoju SkyPremium³ pećnicu.



Skenirajte kako biste otkrili
našu dodatnu opremu i potrošne materijale

Put k vrhunskoj učinkovitosti

Revolucionirajte svoj način rada sa SkyLine pećnicama i uređajima za brzo hlađenje - bez stresa, a uz uštedu vremena i visoku učinkovitost.

Neometana komunikacija sa SkyDuo



Jednostavan put do još učinkovitije i produktivnije kuhinje bez stresa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomijom i upotrebljivošću kako bi jamčili besprijekornu sinergiju kuhanja i hlađenja.

Dvojac stvoren za uspjeh.



Kliknite na ovu ikonicu na zaslonu na dodir SkyLine uređaja da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili kuhanje i hlađenje bez zastoja.

Kako jedinstveno SkyLine kuhanje i hlađenje može pokrenuti revoluciju u Vašoj kuhinji

Lakši radni dan

Učinkovitije korištenje osoblja i uređaja prethodnom pripremom većih količina hrane.

Dobitna kombinacija

Uštedite novac. Oslobodite prostor, iskusite besprijekoran rad uz cjelokupnu ponudu dodatne opreme za pripremu banketa i rukovanje sustavima dizajniranim za savršen spoj s pećnicama i uređajima za brzo hlađenje.

FIRST
in the industry

Ugodnije radno mjesto

SkyLine su jedini profesionalni kuhinjski uređaji na svijetu s ocjenom od 4 zvjezdice iz ergonomije i održivosti.

Smanjite rasipanje hranom

Svaki je gram bitan. SkyLine nudi maksimalan povrat Vaših investicija produživanjem roka trajanja i osiguravanjem minimalnog kalamita hrane tijekom kuhanja i hlađenja.

Beskompromisna kvaliteta

Jela zadržavaju sve svoje ključne karakteristike; okus, tekstura, izgled i prehrambena vrijednost ocijenjeni su jednako kao svježe kuhana hrana. SkyLine čini sukladnost s HACCP-om jednostavnom.



Skenirajte kako biste otkrili iskustvo kuhanja i hlađenja

Preuzmite kontrolu nad svojim poslovanjem uz OnE Connected

One Connected personalizirana je aplikacija osmišljena kako bi vam olakšala život i pomogla razviti poslovanje. Omogućuje vam daljinsko upravljanje u stvarnom vremenu, kao i praćenje produktivnosti svih povezanih pećnica i šok zamrzivača tvrtke Electrolux Professional putem bilo kojeg pametnog uređaja.

SkyLine obitelj

Skenirajte kako biste vidjeli cijeli SkyLine asortiman u proširenoj stvarnosti



Odaberite savršenog partnera za početak širenja svojih kulinarskih horizonata.



6GN 1/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
867x775x879 mm



6GN 2/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
1092x972x879 mm



10GN 1/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
867x775x1129 mm



10GN 2/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
1092x972x1129 mm



20GN 1/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
910x972x1795 mm



20GN 2/1

Vanjske dimenzije (šxdxv)
1132x996x1795 mm



SkyLine pećnice glavne značajke



	SkyLine Premium ^s ekološka verzija	
	6-10GN	20GN
NAČINI KUHANJA		
Konvekcijski ciklus (25-300 °C)	X	X
Kombinirani ciklus (25-300 °C) sa senzorom Lambda	X	X
101 postavka vlažnosti sa senzorom Lambda	X	X
11 postavki vlažnosti	n/p	n/p
Parni ciklus (100 °C)	X	X
Parni ciklus niske temperature (25-99 °C)	X	X
Pojačana para (101-130 °C)	X	X
Faza održavanja	X	X
100+ programa automatskog kuhanja s vizualizacijom i personalizacijom parametara kuhanja	X	X
Ciklus regeneracije	X	X
Kuhanje na niskoj temperaturi (LTC)	X	X
Ciklus dizanja tijesta	X	X
EcoDelta ciklus	X	X
EcoDelta Progressive ciklus	X	X
Sous-vide ciklus	X	X
Static Combi – statička pećnica ciklus	X	X
Ciklus dehidracije	X	X
Ciklus pasterizacije tjestenine	X	X
Kontrola sigurnosti hrane (FSC)	X	X
Napredna kontrola sigurnosti hrane	X	X
Automatsko brzo i personalizirano predgrijavanje	X	X
Automatsko brzo i personalizirano hlađenje	X	X
Više ciklusa kuhanja s MultiTimer funkcijom	X	X
SkyDuo proces: Komunikacija sa SkyLine uređajima za brzo hlađenje	O	O
KARAKTERISTIKE		
Prekidač za uključivanje/isključivanje	X	X
Sučelje potpunoga zaslona na dodir visoke rezolucije (262 000 boja) – ploča je prilagođena daltonistima.	X	X
Digitalni panel jedinstvenim odabirom vođenim svjetlosnim indikatorima	n/p	n/p
Zaslon čitljiv s udaljenosti od 12 metara	X	X
Sučelje zaslona na dodir na više od 30 jezika	X	X
Generator pare (bojler) od nehrđajućeg čelika	X	X
Generator pare (bojler) u 316 L od nehrđajućeg čelika	O	O
Visokoučinkovito direktno ubrizgavanje pare	n/p	n/p
Upravljanje ispusnim ventilom komore za kuhanje	X	X
Popis programa - 1000 besplatnih programa, kuhanje u 16 koraka (ime i slika i kategorija)	X	X
Popis programa: 100 programa, 4 faze (numerička identifikacija)	n/p	n/p
SkyHub početna stranica s izravnim pristupom najdražim funkcijama	X	X



SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikalno 20GN
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
n/p	n/p	n/p	n/p	X	X	X	X
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p	n/p
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	X	X	n/p	n/p
O	O	n/p	n/p	O	O	n/p	n/p
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	X	X	n/p	n/p
n/p	n/p	X	X	n/p	n/p	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	X	X	n/p	n/p
X	X	X	X	n/p	n/p	n/p	n/p
O	O	O	O	n/p	n/p	n/p	n/p
n/p	n/p	n/p	n/p	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	n/p	n/p	X	X	n/p	n/p
n/p	n/p	X	X	n/p	n/p	X	X
X	X	n/p	n/p	X	X	n/p	n/p

**SkyLine Premium^s
ekološka verzija**

6-10GN

20GN

Ručno ubrizgavanje vode	X	X
Višesenzorna sonda sa 6 mjernih točaka	X	X
Standardna sonda za hranu	n/p	n/p
Procjena preostalog vremena kuhanja pomoću sonde	X	X
Istovremeni prikaz unaprijed određenih i stvarnih vrijednosti	X	X
OptiFlow sustav distribucije zraka	X	X
Promjenljiva brzina ventilatora sa zaustavljanjem motora (7 razina brzine)	X	X
Promjenljiva brzina ventilatora sa zaustavljanjem motora (5 razina brzine)	n/p	n/p
1/2 energije	X	X
Funkcija Plan-n-Save	X	X
Potpuna personalizacija sučelja i preuzimanje	X	X
Pauza	X	X
Odgoda početka	X	X
Stranica za POMOĆ za samostalno učenje s podrškom QR koda	X	X
Raspored MyPlanner	X	X
Vizualizacija potrošnje	X	X
Animirane slike za vođenje rada	X	X
Ugrađeni sustav automatskog čišćenja s krutim kemikalijama	X	X
Ugrađeni sustav automatskog čišćenja s tekućim kemikalijama	O	O
Ugrađeni sustav automatskog čišćenja s enzimskim kemikalijama	O	O
Automatsko uklanjanje kamenca iz bojlera	X	X
Ekološke funkcije za uštedu troškova rada	X	X
Funkcija Stop&Cook u automatskom sustavu čišćenja	X	X
Sustav prisilnog čišćenja	X	X
Samoperiva zračna komora	X	X
Automatsko pražnjenje generatora pare (bojlera) s automatskom dijagnozom razine kamenca	X	X
Ručno pražnjenje bojlera	X	X
Automatski dijagnostički sustav	X	X
Sigurnosni termostat	X	X
2-fazni otvor za zaštitu od oslobađanja pare	O	n/p
Plamenici visoke učinkovitosti i niske emisije s izmjenjivačem topline	X	X
Način neprekidnog automatskog stvaranja sigurnosne kopije za sustav automatskog oporavka	X	X
USB priključak	X	X
Preuzimanje HACCP podataka, Programi, Automatsko kuhanje i Postavke.	X	X
Integrirani štitnik za vrata	n/p	X
Tuš pipa	X	X
Trostruko ostakljena vrata s dvostrukom linijom LED svjetala	X	X
Dvostruko ostakljena vrata s linijom LED svjetala	n/p	n/p
Naizmjenično upozorenje LED svjetla	X	X
Ergonomski oblikovana ručka u obliku krila i otvaranje bez ruku laktom	X	n/p
Vrata sa šarkama s lijeve strane	O	n/p
Posudica za kondenzat na vratima s automatskim odvodom	X	X
Položaji zaustavljanja vrata na 60 ° / 110 ° / 180 °	X	X
304 AISI paneli od nehrđajućeg čelika	X	X
304 AISI komora od nehrđajućeg čelika	X	X
Besprijekorna higijenska unutarnja komora sa svim zaobljenim kutovima za jednostavno čišćenje.	X	X

	SkyLine Premium ^s ekološka verzija	
	6-10GN	20GN
Pomični nosač posuda, razmak 67 mm	X	n/p
Kolica s blokatorom spremnika za posude. Zaobljeni kutovi. Ugrađena posudica za kondenzat s odvodom	n/p	X
Blokator posuda za mobilni nosač posuda.	O	X
Namijenjen za GreaseOut odvod masnoće	X	
Povezivanje OnE spremno	X	X
PRIKLJUČAK I INSTALACIJA, OZNAKE SUKLADNOSTI		
IPX5 faktor zaštite od vode	X	X
Nožice podesive prema visini	O	X
Kompatibilnost kliznih kolica s Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n/p	X
Komplet za nadogradnju: 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	O	O
Registrirani dizajn u Europskome patentnom uredu	x	X
Ergocert, certifikat ergonomičnosti od 4 zvjezdice	X	X
ETL i higijenski standard ETL	X	X
Sigurnost plina: Gastec certifikat za nisku razinu ispuštanja štetnih čestica u prostor	X	X
WRAS certifikat (modeli s bojlerom od 316 l)	X	X
Priručnik za uporabu, električni dijagram, deklaracije o sukladnosti	X	X

x Standardno
o Opcionalno
n/p Nije primjenjivo

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikalno 20GN
X	n/p	X	n/p	X	n/p	X	n/p
n/p	X	n/p	X	n/p	X	n/p	X
○	X	○	X	○	X	○	X
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/p	X	n/p	X	n/p	X	n/p	X
○	○	○	○	○	○	○	○
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X

Kako vi želite kuhati?

Vaša hrana, Vaš izbor:

7 brzina ventilatora

3 načina kuhanja

100+ razina vlažnosti

16 faza kuhanja

11 ciklusa+.



Potpuna kontrola uz vašu kreativnost

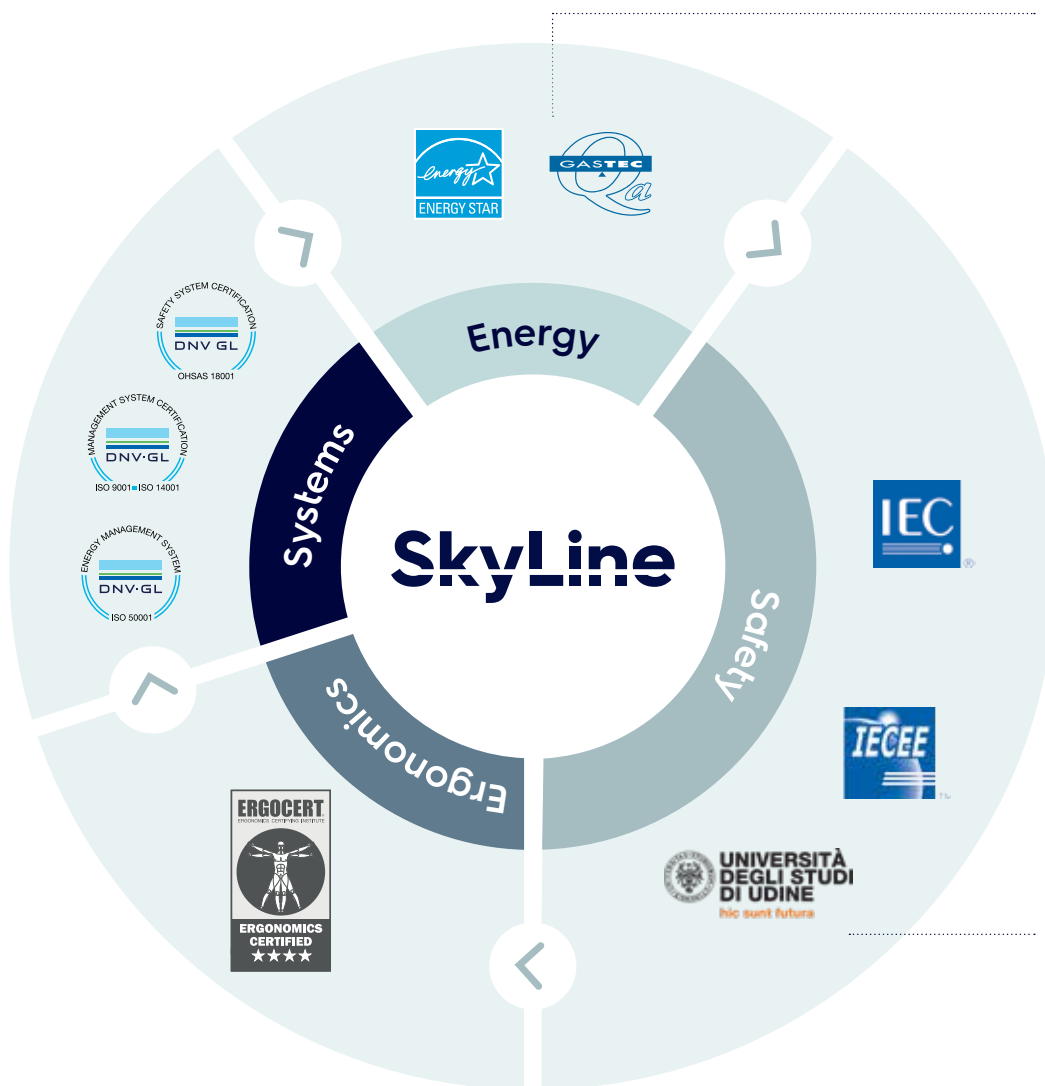
Svaka je sekunda bitna

Precizan nadzor i regulacija
svakog dijela procesa kuhanja
svake sekunde, 60 puta u minuti,
što znači vrtoglavih **3 600 puta u**
jednome satu!



9 priznanja i certifikata

Detaljno ispitane i certificirane SkyLine pećnice u potpunosti su u skladu s najstrožim međunarodnim standardima i također su jedine pećnice na svijetu s certifikatom od 4 zvjezdice za ergonomičnost i korisnost



Skenirajte kako bi vidjeli sve modele sa Energy Star oznakom



Skenirajte da biste saznali više o značajkama **Food Safe Control** i **Low Temperature Cooking** razvijenima u suradnji s Odjelom za sigurnost hrane na talijanskom Sveučilištu u Udinama.

ERGOCERT

„Primjenom ergonomične opreme učestalost mišićno-koštanih poremećaja (MKO) može se smanjiti za **59 %**, uz prosječan pad od **75 %** u broju dana bolovanja i porast produktivnosti od **25 %**.“

Dr. Francesco Marcolin, Direktor ErgoCerta (Europski certificirani ergonomist - EUR.ERG.)

GASTEC

Smanjenje ispuštanja štetnih čestica za **50 %** za zdraviji radni okoliš. Electrolux Professional plamenici inovativnog dizajna premašuju Gastec* zahtjeve za nisku razinu ispuštanja štetnih čestica u prostor.“

* Gastec certifikat nizozemske vlade, najstroži u Europi

Certifikati se odnose na sve pećnice u SkyLine obitelji. Za informacije o preciznim certifikatima povezanim s određenim kodovima proizvoda kontaktirajte svog lokalnog Electrolux Professional partnera.



Servisni ugovori kojima možete vjerovati

Možete birati između **fleksibilnih posebno prilagođenih servisnih paketa**, s obzirom na Vaše poslovne potrebe, a koji Vam nude širok raspon usluga održavanja i podrške.

Essentia

Naš tim Vam stoji na usluzi. Bilo kada, bilo gdje

Essentia je **srce naše vrhunske Korisničke podrške**, predano pružajući usluge koje su Vam potrebne da biste osigurali komparativnu prednost. Pruža Vam potrebnu potporu i brine za Vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih Vašim potrebama.

Možete računati na više od **2 200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10 000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170 000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža koja je uvijek dostupna

Spremni smo Vam se posvetiti **jedinstvenom servisnom mrežom** koja Vaš radni dan čini jednostavnijim.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Electrolux Professional odjel za brigu o kupcima** nudi više **servisnih paketa po mjeri**. Za više informacija kontaktirajte svojega odabranoga **Electrolux Professional ovlaštenoga servisnog partnera**.

Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala detaljno ispitanih od strane **Electrolux Professional stručnih tehničara**, čime **osiguravamo trajnost i učinkovitost Vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.



Pogledajte video
i saznajte više



Excellence/ Izvrtnost nam je najvaŹnija u svemu Źta ĉinimo. PredviđevŹi potrebe naŹih klijenata, nastoji poŹtiĉi Izvrtnost u odnosu sa naŹim suradnicima, inovacijama, rjeŹenjinima i uslugama. Źelimo poŹtiĉi OnE, Onaj koji ĉini Źivot naŹih klijenata jednostavnijim, profitabilnijim i uistinu odrŹivim, svaki dan.

Skenirajte prednju stranu kako biste vidjeli peĉnicu u **proŹirenoj stvarnosti**



Slijedite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrtnost uz vođenje raĉuna o okoliŹu

- ▶ Sve naŹe tvornice imaju certifikat ISO 14001
- ▶ Sva su naŹa rjeŹenja osmiŹljena za upotrebu uz nisku potroŹnju vode i deterdŹenata te niske Źtetne emisije.
- ▶ Posljednjih smo godina aŹurirali viŹe od 70 % znaĉajki svojih proizvoda uzimajuĉi u obzir ekoloŹke potrebe svojih klijenata.
- ▶ NaŹa je tehnologija usklađena sa zakonodavstvom ROHS i REACH, a viŹe od 95 % moŹe se reciklirati.
- ▶ Stopostotnu kvalitetu svih naŹih proizvoda ispitali su struĉnjaci.

