

**A tökéletes kulináris
élményekhez vezető út**
SkyLine Premium^S kombipárolók



Ön elmondja, mit szeretne...

„Segítsenek nekem elérni a lehető legjobb sütési eredményeket, és segítsenek csökkenteni a költségeimet!” „Biztos akarok lenni benne, hogy a kombipároló nem hagy cserben, amikor minden asztal foglalt!” „Fontos, hogy egyszerűen lehessen használni, és a személyzet bármely tagja tudja kezelni, akár előzetes oktatás nélkül is.” „A kombipároló segítsen abban, hogy a konyhában a munkafolyamatok simábban és hatékonyabban működjenek!”



...mi pedig meghallgatjuk

...és kifejlesztettünk egy olyan megoldást, ami **tökéletes kombinációja az intelligens technológiának és emberközpontú dizájnnak**. Önnek készült, hogy a legjobb teljesítményt nyújthassa. Hihetetlenül intuitív és könnyen használható, számtalan úttörő, intelligens funkcióval rendelkezik, amelyek megváltoztatják a módszert, ahogy jelenleg elkészíti ételeit. A piacon jelenleg elérhető gyártmányok közül a **SkyLine Premium^s** készülékeknek a legalacsonyabb az üzemeltetési költsége, továbbá e készülékek számítanak a legjobbnak mind az ergonómia, mind a használhatóság szempontjából.



Az út, amely átalakítja a munkastílusát, itt kezdődik:



**Üzletre
tervezve**

+10% jövedelmezőség



Önnek tervezve

Könnyebb, egészségesebb,
biztonságosabb



**Teljesítményre
tervezve**

Etalon a hatékonyságban



**Folyamatos munkára
tervezve**

Teljeskörűen ellenőrizheti a
munkafolyamatokat



Üzletre
tervezve



Zöldnek született

Kimagasló teljesítmény és jelentős megtakarítás jellemzi, amely hasznos Önnek és a környezetnek is. A tervezéskor a fenntarthatóságot tartottuk szem előtt: a Skyline PremiumS kombipároló rendelkezik az iparágban a legalacsonyabb energia-, gáz- és vízfogyasztással. Legyen az Ön vállalkozása is környezetbarát!



A **SkyLine Premium^S** kombipárolóval elérhető éves megtakarítás megegyezik egy A energiasztályba tartozó EcostoreHP Premium hűtött munkaasztal fogyasztásával.

Lassabban. Zöldebben.

Készítsen több ízletes ételt az **alacsony hőmérsékletű ciklusnak** köszönhetően, miközben az étel súlyvesztése 50%-kal csökken.

Környezetbarát sütés

Kategóriájának legalacsonyabb energiafogyasztását érheti el az **eco-főzési móddal** és az automata főzési ciklussal.



* Kalkuláció az üzemeltetési költséget (víz, energia és vegyszerek) figyelembe véve, a legfőbb versenytársakkal összehasonlítva, az ASTM tesztelési módszer alapján. 2019 április adatok.

** 440 literes, 3 ajtós modell - pnc 710028



Okos megtakarítások és fenntarthatóság

Green Spirit

Elkötelezettség a fenntarthatóság tekintetében

A még hatékonyabb, nagy teljesítményű Skyline kombipárolók jobban segítik a munkáját, több pénzt takarítanak meg, és eredményesebben csökkentik az ökológiai lábnyomát. Ez az Electrolux elkötelezettsége a fenntarthatóság mellett.

Viszlát, hőveszteség! Isten hozott, megtakarítás!

Az alacsony energiafogyasztás a fokozott kamraszigetelésnek, a triplaüvegű ajtónak és az optimalizált sütőkamra-kialakításnak köszönhető. Az energiafelhasználást a nagy pontosságú vezérlőrendszer és **26 különböző érzékelő** optimalizálja.

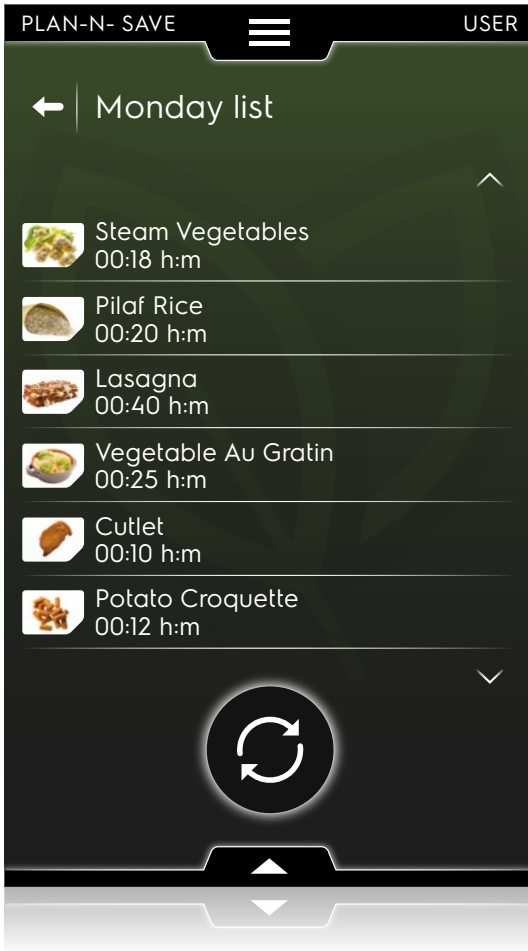
Okos és környezetbarát vízhatékony

Jelentős megtakarítás. A vízfelhasználás markánsan csökken, köszönhetően a **Lambda szondának**, amely különleges **precíz páraszabályzó rendszerével** figyelembe veszi az étel által generált nedvességet, és csak akkor készíti a gőzt, amikor tényleg szükséges.





Minimalizálja kiadásait. Minimalizálja a veszteséget.



Takarítson meg
akár **10%-ot**
a Plan-n-Save
funkcióval!

Minimalizálja kiadásait a **Plan-n-Save*** rendszerrel, amely optimalizálja az ételek elkészítési sorrendjét. Ön meghatározza, mi lesz a menü, és egy **mesterséges intelligencián alapuló rendszer** optimalizálja a sütési sorrendet idő és energiahatékonyság szempontjából.



Tisztább, zöldebb, okosabb



Egyedülálló eco-cleaning tisztítátás

Tökéletes tisztítóerő az egyedi, 96 %-ban biológiailag lebomló, nem korrozív enzimátikus tisztítószerrel.



Környezettudatos hozzáállás

Takarítson meg vizet, energiát és vegyszert a Green Spirit funkciókkal – ciklusonként akár **30%-kal alacsonyabb üzemeltetési költség!**

Háromszor zöldebb

A SkyLine Premiums Green modell háromrétegű üvegajtóval rendelkezik, ami csökkenti az energiafogyasztást a job szigetelésnek köszönhetően.

* A kalkuláció az Electrolux Laboratóriumban a SkyLine PremiumS, 10/1 GN elektromos tripla üvegű kombipárolóval, a Plan-n-Save funkcióval és e funkció használata nélkül végzett tesztek alapján készült. 2019 áprilisi adatok

** AZ OECD vegyszerekkel kapcsolatos előírásai szerint 96%-ban biológiailag lebomlik 28 napon belül.



Önnek
tervezve



**Egy DNS.
Két készülék**

A Skyline kombipároló és
sokkoló hűtő tökéletes,
összehangolt rendszer,
mely megkönnyíti
az Ön életét.

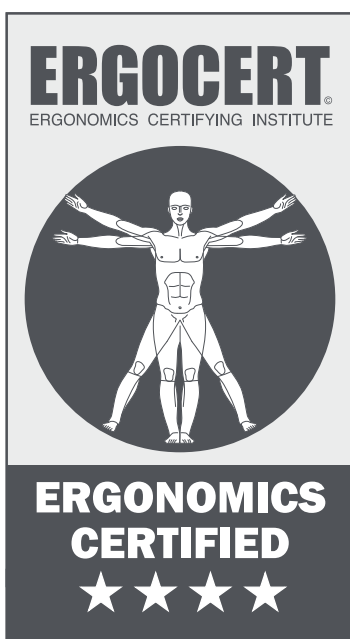
Emberi érintés

A Skyline Premium^S kezelése nagyon könnyen megtanulható. Tökéletes szinergiában van a többi Electrolux készülékkel.



Úttörő a használhatóságban

Egy ergonómikus kombipároló **75%*-kal** csökkenti a betegszabadságot, és **25% -kal** növeli az Ön üzletének termelékenységét. Egy ergonómikus készüléket az Ön igényeinek és munkafolyamatainak megfelelően terveznek: valóban nagy különbséget jelent a konyhában. A tervezési folyamatunk emberközpontú, és teljes mértékben megfelel az ISO 26800 és ISO 9241-210 előírásoknak.



4 csillagos élmény



Az ergonómiai elvek betartása

Önre gondoltunk a tervezéskor!

Tapasztalaton alapuló antropometriai és biomechanikai megfelelés

Alacsonyabb sérülésveszély kockázat

Tapasztalaton alapuló használhatóság

Hosszú évek professzionális tapasztalatai és tanulmányai összegezve egy készülékben

Emberközpontú formatervezés

Melynek köszönhetően a munka egyszerű és stresszmentes lesz.

Egy **extra** könnyed **előny**

SkyLine
Chill^s



SkyLine
Premium^s

Sky
Duo

A kimagasló teljesítményhez vezető út

Az Ön konyhája könnyen hatékonyabb, termelékenyebb és stresszmentesebb lehet. Skyline Premium^s és Skyline Chill^s: két tökéletesen összehangolt, egymással kommunikáló készülék, melyek független szervezet által kibocsátott tanúsítvánnyal rendelkeznek az ergonómiával és könnyű használhatósággal kapcsolatban. Ennek köszönhetően valósul meg a hibátlan cook&chill szinergia.

Ez a duo sikerre született



Kattintson erre az ikonra a SkyLine készülék érintőképernyős vezérlőpaneljén, hogy megismerje, milyen könnyen lehet a SkyDuo-t használni, és tapasztalja meg a gördülékeny Cook&Chill folyamatot!



Hibamentes egyszerűség

Egyszerűbb munka a mindennapokban. Kevesebb idő a készülék betanítására. Mindez az intuitív vezérlőpanelnek köszönhetően. Még a színvak munkatársak is könnyen használhatják. A könnyű használat az egyik legfontosabb kritériuma a négycsillagos tanúsítványnak.



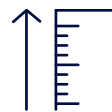
Feszültségmentesen...

Naponta akár 1000 alkalommal is kinyithatja, becsukhatja az ajtót az ergonomikusan tervezett, szárny alakú kilincssel. Könnyűvel is nyitható az ajtó, ha a tálcákat épp a kezében tartja.



Könnyű ki- és bepakolás

A jövőben kevésbé lesz fárasztó a munka! Az ajtó és a kamratér kialakítása sokkal könnyebbé teszi a tálcák kivételét és behelyezését.



Tökéletes pozíció

Az érintőképernyős kijelző és az USB csatlakozó tökéletes magasságban van elhelyezve mind láthatóság, mind hozzáférés szempontjából.



Az étel igazi színe

Új LED világítás és korrelált színhőmérséklet segíti a napi munkájában. Villogó funkciók segítik a felhasználókat a feladatok koordinálásában.



Ajtóba integrált záróelem

Egyszerűbbé és hatékonyabbá teszi a 20GN tálcás kombipároló kezelését. A SkyLine modellek integrált záróelemmel vannak szállítva.



Ajtórögztítő

Extra biztonság a speciális rögzítő pozíciónak, amely megakadályozza, hogy az ajtó a felhasználóra csukódjon.

Mostantól igazán gyerekszjáték

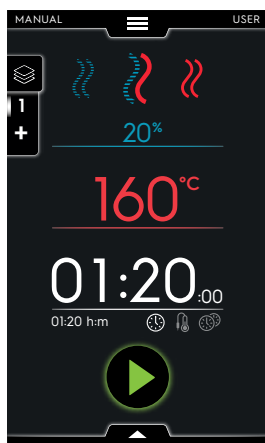
Egyszerűsítse az életét! A Skyline Premium^s szuper kombipárolók **intuitív és egyszerűen használható** érintőképernyős vezérléssel rendelkeznek, mely megkönnyíti a munkát.

Egyszerűség felsőfokon

Az Ön kezében van a teljes irányítás. A SkyLine Premium^s felhő alapú kapcsolaton keresztül valós idejű hozzáférést biztosít a készülékhez bármilyen okos telekommunikációs eszközről.



Manuális mód

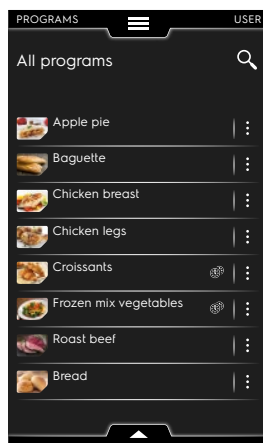


Ideális az igényes séfek számára

Engedje szabadon kreativitását! Minden paramétert Ön állíthat be, minden apró részletet Ön szabályozhat, hogy a lehető legjobb eredményt érje el.



Program mód

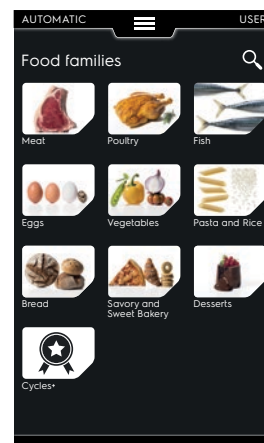


Ideális elmentett receptek ismételt használatára

Az ételt ugyanazon a magas minőségi szinten lehet elkészíteni bárhol a világon a SkyLine Premium^s készülékkel. Mentse el a receptet, és ossza meg a OnE kapcsolaton keresztül vagy USB segítségével!



Automata mód



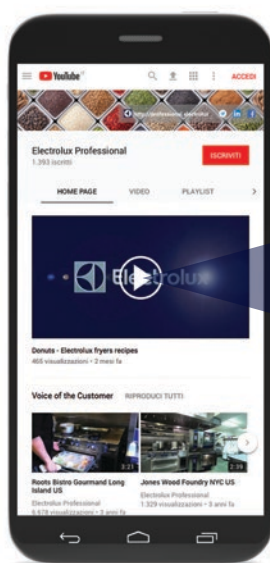
Ideális idő és pénz megtakarításhoz

Az automatikusan vezérelt programokkal gyorsan, könnyen és biztonságosan tud ételt készíteni. Ezen kívül 11, személyre szabható Cycle+ ciklus is elérhető.

A menü 30 nyelven, köztük természetesen magyarul is elérhető. Színvakok számára is könnyen használható vezérlőpanel.

Az egyszerűséghez vezető út

Nincs szükség használati útmutatóra, a SkyLine Premium^S készüléket valódi felhasználók tervezték és tesztelték, hogy garantálják az egyszerű kezelhetőséget az önálló tanulási technológiával valamint a Sűgő funkcióval, amely a kezelőt a sütési folyamat minden lépésében támogatja.

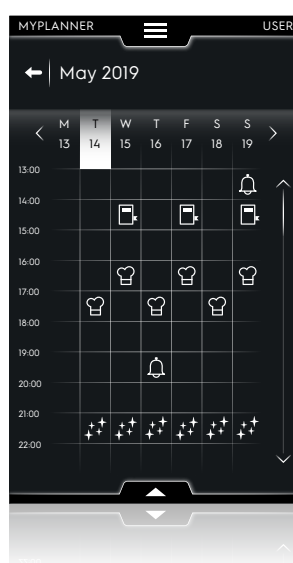


Csak nézze és tanuljon!



Mindig elérhető segítség

Bármikor azonnali segítséget kaphat közvetlenül a SkyLine Premium^S kombipárólótól. Találja meg a választ kérdéseire, nyissa meg meg az összes támogató anyagot, és férjen hozzá a legfrissebb információkhoz a kombipárólójával kapcsolatban!



Tervezés egyszerűen

A napirendje mindig kéznél van

A MyPlanner funkcióval könnyebbé teheti az életét és a munkafolyamatait azáltal, hogy megtervezi napi munkáját, és személyre szabott figyelemztetést kap feladatairól.

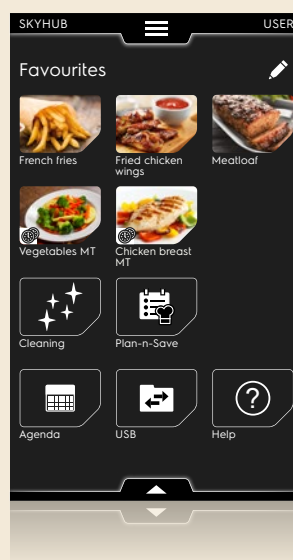


Egy oldal. Egy érintés.



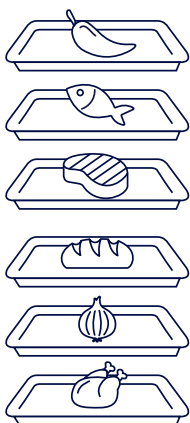
Egyszerűsítse a dolgokat egy többfunkciós oldal segítségével

Csoportosítsa kedvenc funkciót a SkyHub honlapon, hogy azonnali hozzáférést biztosítson a legtöbbet használt funkciókhoz!



Szabadítsa fel az elméjét!

Élvezze a nyugalmat, melyet a SkyLine Premium^s kombipároló biztosít, köszönhetően az egyszerű munkafolyamat tervezésnek és az élelmiszerbiztonsági megfelelésnek.



Stresszmentes csúcsidő



Egyszerűbb munkafolyamat a könnyebb tervezésnek és a több főzési ciklus kezelésének köszönhetően

Ha csúcsidőben a Multitimer funkciót használja, akkor egyszerre több sütési ciklust tud megtervezni és kezelni, így rugalmasabban reagálhat az igényekre.



Make-it-mine funkció

A felhasználó felület minden funkciója teljes mértékben személyre szabható: így a kombipároló vezérlőpanelje éppolyan egyedi lesz, mint az ujjlenyomata.



Ételbiztonság

Nincs kompromisszum az ételminőség és a biztonság között az **Ételbiztonsági rendszer funkció**nak köszönhetően. A 6 szenzoros maghőmérő behelyezésével a SkyLine Premium^s automatikusan biztosítja, hogy az elkészült étel mikrobiológiai szempontból tökéletes, és a HACCP szabványoknak megfelelő.



Ételbiztonsági rendszer - szabadalom száma US6818865B2





Teljesítményre
tervezve

Bárányborda, SkyLine Premium[®] készülékkel, alacsony
hőmérsékletű sütés funkcióval



Experience the Excellence
professional.electrolux.com



40 ÉV
TAPASZTALAT
A KOMBIPÁROLÓK VILÁGÁBAN

1977

Az Electrolux forradalmat indított el: bemutatta a világ első kombipárolóját

2019

Az Electrolux új távlatot nyit a gasztronómia világában:
SkyLine

Kíváló minőség, minden alkalommal.

A tökéletes kulináris élményekhez vezető út a maximális precizitással kezdődik. A SkyLine Premium^s kombipároló olyan technológiával rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy minden paramétert teljes mértékben ellenőrizzen és beállítson a lehető legjobb eredmény elérése érdekében, legyen szó akár sütésről, kelesztésről, vagy párolásról.

A valaha tapasztalt legegyenletesebb sütés



Egyenletes sütés, akár nagy mennyiségnél is.

Hibátlan, egyenletes eredmény a forradalmian új, kimagasló technológiájú **OptiFlow** keringetési rendszernek köszönhetően, amely egyenletes hőeloszlást és állandó hőmérsékletet garantál az optimalizált főzőkamrában. A két irányba forgó ventilátor (fordulatszám: 300 és 1500 fordulat/perc között) biztosítja a kivételes sütési eredményt.

A nagyszerű teljesítmény az intelligens technológia és a gondos tervezés tökéletes kombinációjából származik.



Szkennelje be és nézze meg the az Optiflow egyenletes sütéséről szóló videóját!



Elég volt a várakozásból!

Legyen kész hamarabb az étel!

Tökéletes étel várakozás nélkül. Az új SkyLine Premium^s rendkívül gyorsan előmelegíthető az innovatív T-Xcelerator vezérlésnek köszönhetően.

A Dry-Xcelerator vezérlés segítségével gyorsabban válthat nedves és száraz sütési kondíciók között. A speciális pillangó alakú szelep óránként 90 m³ levegőt tud kicserélni.

Irányítsa a folyamatokat!

Az élelmiszer maghőmérsékletének pontos ellenőrzése

Növelje a termelékenységet, garantálja az élelmiszerbiztonságot, és csökkentse minimálisan a súlyvesztést a maghőmérséklet pontos, valós idejű szabályozásával, a 6 érzékelős maghőmérő segítségével.

Több, mint 15 év tapasztalat a pontos páratartalom-szabályozás területén

A Lambda szonda másodpercenként méri a páratartalmat, percenként 60-szor, óránként 3600-szor.



Tudomány az Ön szolgálatában

Az ételkészítés nemcsak művészet, hanem tudomány is. A legújabb Lambda-szonda érzékelő precíz, valós idejű páratartalom-mérést és szabályozást tesz lehetővé a sütő kamráterében, mindenféle élelmiszer és terhelési mennyiség esetén.



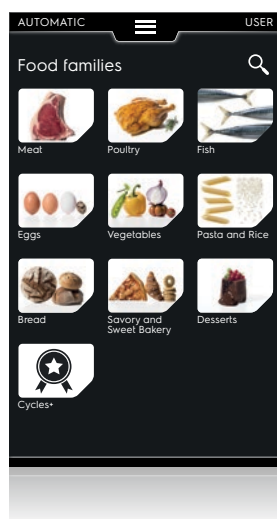
Az Ön választása

Döntse el, hogyan szeretne ételt készíteni



Automata mód

A legjobb módszer a hatékonyság növeléséhez



Környezetbarát ételkészítés. Jelentős megtakarítás

Tökéletes teljesítmény és maximális hatékonyság. Minimális fogyasztás, ami nemcsak a környezetünkre van jótékony hatással, hanem a pénztárcánkra is.

Étvágygerjesztő falatok

A professzionális ételkészítés soha nem volt ilyen gyors és könnyű. Csak érintse meg a kívánt étel ikonját, és határozza meg a kívánt paramétereket. Az időt, hőmérsékletet és minden egyéb paramétert a kombipároló maga ellenőrzi és szabályoz.



A tökéletes kulináris élményhez vezető út

Csak **3 egyszerű lépésnyire** van a nagy mennyiségben előállított, különböző típusú, kiváló minőségű ételektől:

1. Válasszon a **9 ételkategóriából**, vagy a **11 Cycles+ programból**: alacsony hőmérsékletű sütés, EcoDelta sütés, regenerálás, statikus kombi, kelesztés, sous-vide, haladó FSC, alacsony kockázatú FSC, magas kockázatú FSC, aszalás, tészta pasztörizálás.
2. Válassza ki a kívánt eredményt!
3. Nyomja meg a START gombot!



A SkyLine Premium^s tökéletesen illeszkedik a SkyLine Chill^s készülékhez, és ketten együtt egy hibamentes cook&chill rendszert alkotnak.



Mit tehet a
SkyLine Premium^s
az Ön
üzletéért?



Szkennelje be és
ismerje meg
a megoldásainkat a
www.professional.electrolux.com oldalon!

A különleges- ség 11 módja

11 speciális **Cycles+** program, amivel bővítheti a konyhai lehetőségeket és időt spórolhat meg.



10 percen belül tálalhat!

Regenerálás

Az étel gyors és tökéletes regenerálása. A SkyLine Premium^s segítségével akár 7 percen belül elkészül az étel.

Hatékony és szervezett jellemzik az Electrolux Cook&Chill rendszert: rugalmasság a tervezésben, a kezelésben, a tárolásban (hosszabb eltartathóság) és a regenerálásban.

Egyedi megoldás mindenkinek

Statikus kombi

Fejlett technológia, klasszikus sütés. A tökéletes csokoládé szuflé és a szaftos, lassan elkészített sült hús soha nem megy ki a divatból!

EcoDelta sütés

Statikus
kombi

Kelesztés

magas kockázatú FSC

Regenerálás

alacsony kockázatú FSC

magas kockázatú FSC

Alacsony hőmérsékletű sütés

Sous-vide

tészta pasztörizálás

Aszalás

Nagyobb
hatékonyság és
magasabb profit a
speciális Cycles+
funkciókkal!

50%-kal alacsonyabb súlyvesztéség*

Alacsony hőmérsékletű sütés

Az alacsony hőmérsékletű sütés egy automata program, amely kimagasló minőséget garantál, miközben felére csökkenti a súlyvesztéséget, mindez szaftosabb, puhább, és egységes színű húst eredményez.



* a SkyLine kombipároló hagyományos sütési ciklusával összehasonlítva
*** AHS szabadalom száma US7750272B2

Aszalás

A SkyLine Premium^s tökéletes gyümölcsök, zöldségek, húsok, halak aszalására, szárítására. Annak érdekében, hogy megőrizzük az élelmiszer tömörségét, ízét és a tápanyagokat, a Dry-Xcelerator eltávolítja a nedvességet az alapanyagokból a sütőkamrában lévő alacsony hőmérséklet és zero páratartalom segítségével.



 A tökéletes eredmény elérése érdekében használja az Electrolux aszaló tálcáját!

Tisztább rugalmasság

Rugalmas, vitathatatlanul lenyűgöző tisztaságot garantáló SkyClean technológia és egyedi, környezetbarát enzimatikus tisztítószer.



A SkyClean egy automatikus, beépített tisztító rendszer bojler vízkötelenítési funkcióval. Az energia-, víz- és vegyszerfogyasztást mind a 4 standard ciklusban (54 perc-180 perc) minimálisra csökkentettük, és még több megtakarításra van lehetőség a Green Spirit funkció használatával!



Az Electrolux vegyszerek hosszabb élettartamot és folyamatos kimagasló teljesítményt biztosítanak a SkyLine kombipárolóknak.**




* Akár 15%-kal alacsonyabb üzemeltetési költség. Megtakarítás a kedvezőbb energia-, víz-, vegyszer- és öblítőszer-felhasználásnak köszönhetően, a SkyClean funkciók használatával elért fogyasztás összehasonlítva az előző szériás Electrolux kombipároló megfelelő hosszúságú tisztító programjával. 2019.április

Ön dönti el, milyen vegyszert használ: poralapú, folyadékalapú vagy enzimatikus változatot.

Rugalmasság a lényeg

Ragyogó tisztaság! Az új SkyLine Premium^s kombipároló egyedülálló rugalmasságot biztosít Önnek. Háromféle tisztítószer közül választhat: poralapú az intenzív tisztításhoz, folyadékalapú a nagyobb rugalmasság érdekében, és enzimatikus szer a környezetbarát felhasználóknak.

Biológiailag
 **96%-ban**
lebomló anyag

Mi  az enzimeket

Mi is olyan jó bennük?

Egyedülálló, 96%-ban biológiailag lebomló*** anyagok. Az enzimatikus tisztítószer környezetbarát szerek, melyek alacsony hőmérsékleten is megfelelően működnek.



Mik azok az enzimek?

Fermentációval előállított természetes fehérje.

Hogyan tisztítanak az enzimek?



***AZ OECD vegyszerekkel kapcsolatos előírásai szerint 96%-ban biológiailag lebomlik 28 napon belül.



Költségcsökkentés

A folyamatos karbantartásnak köszönhetően a SkyLine Premium^s tökéletesen működik. A ZeroLime funkció (egy beépített vízkömentesítő rendszer) és egy automata vízkő-érzékelő hosszútávú energiahatékonyságot és kompromisszummentes teljesítményt biztosít.

Leállítás és újraindítás

10 percen belül

Vendégek érkeztek, miközben megy a tisztítási ciklus? Semmi gond! Csak nyomja meg a Stop gombot, ezután a tisztítórendszer kiöblíti a sütőkamrát, és újra használhatja a készüléket.

Tervezze meg a tisztítást!

Legyen benne biztos, hogy a napi tisztítás mindig megtörténik! Csak tervezze meg, mikor, és programozza be! Válassza ki a megfelelő tervet!

► Programozott tisztítás:

Válassza ki, hogy az Ön konyhájában melyik időpont a legalkalmasabb a SkyClean tisztítási ciklus aktiválására, mentse el a napirendjébe a MyPlanner programban, így emlékeztetőt is kap róla. A OnE kapcsolaton keresztül bárhonnán ellenőrizheti is a ciklust.

► Kötelező tisztítás:

A jelszóval kontrollált tisztítás biztosítja, hogy a programozott művelet tényleg megtörténik, és ezt távolról is ellenőrizheti.



Szkennelje be és nézze meg! SkyClean videó

****elérhető a C25 tablettával



Folyamatos
munkára
tervezve

OnE

Mi a OnE?

A One egy **személyre szabott applikáció** az Electroluxtól, mely teljes áttekintést ad a SkyLine Premium^s kombipároló működéséről és hatékonyságáról. Használja a OnE appot receptek megosztásához, információk ellenőrzéséhez, mint például a készülék státusza, statisztikákai adatok, fogyasztási adatok.

Hogyan juthatok hozzá?

Válassza az Essentia Szerviz Programot, mely leginkább megfelel az Ön üzleti igényeinek, hogy hozzáférhessen a valós idejű információkhoz, vagy vegye fel a kapcsolatot Electrolux partnerével!

Miért van rá szükségem?

A OnE segít Önnek egész nap, hogy a legjobb döntéseket hozza meg, **javítva ezáltal az üzleti folyamatokat.**

Az előnyök világa.

A One hatás

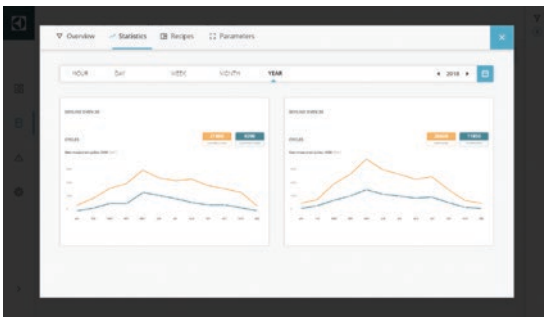
A digitális, összekapcsolt megoldások világa, amely egyszerűsíti munkáját, és segíti vállalkozását az üzleti növekedésben.



OnE :
Önnek

24/7 valós idejű kontroll

Az Electrolux OnE távvezérlést biztosít a műveletek felett, mint például egy kattintással recept küldése a világ különböző tájain lévő készülékekre, vagy HACCP riasztások valós időben történő fogadása.

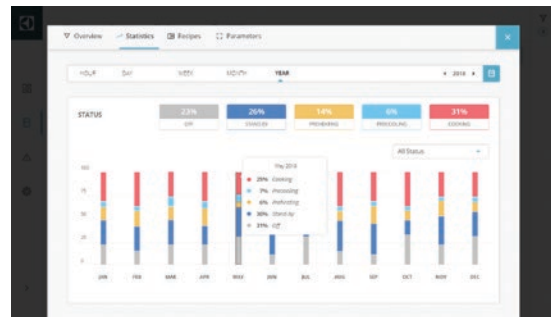


OnE:
az üzletének

Maximalizálja a profitot

Az Electrolux OnE segítségével minimálisra csökkentheti a fogyasztást és optimalizálhatja üzleti hatékonyságát. **Intelligens megtakarítások.** Használja az OnE-t, hogy megtudja, mikor van a kombipároló használaton kívül bekapcsolva, így kikapcsolhatja a gépet, ezáltal energiát takaríthat meg.

Intelligens használat. Az OnE segít racionalizálni a termelékenységet: a csúcsidőn kívüli 3 helyett elegendő 2 kombipárolót használnia.



OnE:
a folyamatos munkára

Növelje a berendezések üzemidejét

Az OnE segít Önnek a megfelelő időben történő karbantartás tervezésében, a maximális üzemidő biztosításában, miközben csökkenti a váratlan meghibásodások költségeit.

Az OnE tudja, hogy mikor kell figyelmeztetnie Önt, így **gyorsan reagálhat és növelheti az üzemidőt.**

A legjobb kiszolgálás érdekében ugyanaz az üzenet elküldhető az Ön által választott szervizpartnernek. A még több előny elérése érdekében kössön Essentia Szerviz Szerződést!



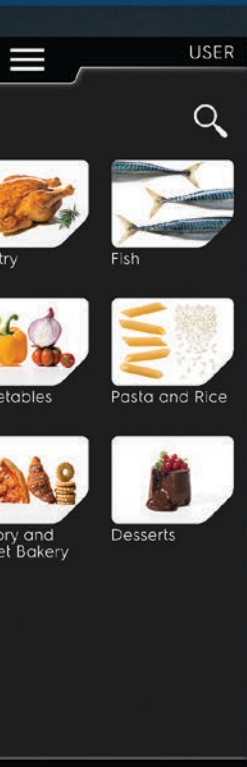
OnE:
a teljesítményért

Tervezze meg jobban a munkafolyamatokat

Az Electrolux OnE segít Önnek a **munkafolyamatok jobb megtervezésében.**

Javíthat a teljesítményen, hogy a minőség megfeleljen a legmagasabb elvárásoknak.

Intelligens üzleti döntések. A statisztikák segítségével könnyebben ellenőrizheti étellei minőségét.



Premium^S

Ismerje meg a kombipárolóink jellemzőit, hogy a legmegfelelőbb modellt válassza

SkyLine Premium^S

Érintőképernyő

Bojler

Érintőképernyő

Akár 10%-kal magasabb jövedelmezőség a környezetbarát, hatékony működésnek köszönhetően. A Skyline Premium^S kombipároló intelligens technológiát, páratlan használhatóságot és kompromisszum nélküli, folyamatosan megismételhető teljesítményt kínál.



Automata mód

Könnyen és gyorsan használhat automata ciklusokat mindeféle ételhez. 11 új speciális "Cycles+" ciklus.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet, és megoszthat akár 1000 receptet USB vagy OnE kapcsolat segítségével.



OptiFlow

Kimagasló, egyenletes sütési eredmény, a forradalmi OptiFlow légkeringető rendszernek köszönhetően.



6 érzékelős

maghőmérő

Extra precíz maghőmérséklet mérést biztosít.



Lambda sonda

A sütőkamrában lévő páraszint precíz, valós idejű szabályozását teszi lehetővé bármilyen ételtípus és mennyiség esetén.



További funkciók

Egyszerűsítse az életét és a munkafolyamatokat a SkyHub felület személyre szabásával. Válogassa ki és jelenítse meg itt a kedvenc funkcióit! Használja a MyPlanner funkciót napi munkájának megtervezéséhez, állítson be figyelmeztető jelzéseket a feladataihoz. A Plan-n-Save funkció megtervezi, milyen sorrendben készüljenek el az ételek, hogy a leggyorsabb és legerősebb legyen a folyamat.



MyPlanner és Plan-n-Save



SkyClean

Csökkentse a tisztítási költségeket akár 15%-kal. Tökéletes tisztítási eredmény, környezetbarát funkciók és integrált bojler vízkömentesítés. Rugalmas választási lehetőség: 3 különböző tisztítószer típusból: poralapú, folyékony és 96%-ban biológiailag lebomló enzimátikus szer.



Érintőképernyős

vezérlés

Szuper-intuitív, könnyen kezelhető, személyre szabható érintőképernyős vezérlőpanel. Színvakok számára is könnyen használható. A menü 30 nyelven, köztük magyarul is elérhető.



101 párszint beállítás

Tökéletes bármilyen élelmiszerhez és bármilyen mennyiséghez.



Előkészítve OnE

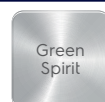
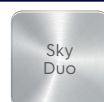
kapcsolatra

A OnE kapcsolat valós idejű hozzáférést biztosít a Skyline Premium^S készülékhez bármilyen okos telekommunikációs eszközzel.



Extra előny

Stresszmentes hatékonyság és termelékenység a SkyDuo-val. A Skyline Premium^S kombipároló és Skyline Chil^S sokkoló kommunikál egymással, előre jeleznek egymásnak bizonyos adatokat a futó programmal kapcsolatban, így a másik készülék automatikusan megteszi a szükséges előkészületeket az összefüggő munkafolyamat gyorsabb befejezése érdekében.



SkyLine Premium

Digitális
vezérlőpanel

Bojler

Nagyteljesítményű kombipároló nagyteljesítményű konyhákhoz. A piacon egyedülálló kombináció a digitális vezérlőpanel és a Lambda szonda, amely extra pontosságot és valós idejű vezérlést garantál.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet, és megoszthat **akár 100** receptet USB vagy OnE kapcsolat segítségével. Receptenként 4 ételkészítési fázis.



Lambda szonda

A sütőkamrában lévő páraszint precíz, valós idejű szabályozását teszi lehetővé bármilyen ételtípus és mennyiség esetén.



OptiFlow

Kimagasló, egyenletes sütési eredmény, a forradalmi **OptiFlow** légkeringető rendszernek köszönhetően.



SkyClean

Tökéletes tisztítási eredmény és **integrált bojler-vízkömentesítés**. Rugalmas választási lehetőség 3 különböző tisztítószer típusból: **poralapú, folyékony és 96%-ban biológiailag lebomló* enzimatikusszer**.



Digitális vezérlőpanel

A digitális vezérlőpanel egyedi megoldással segíti a készülék kezelését: csak a használható funkció ill. beállítható paraméter látszik.



11 párszint beállítás

Beállíthat 11 párszintet 0%-tól 100%-ig, automatikus kéménynyitással az extra ropogós eredmény érdekében.



Előkészítve OnE

kapcsolatra

A OnE kapcsolat **valós idejű hozzáférést biztosít** a Skyline Premium készülékhez bármilyen okos telekommunikációs eszközről.



Maghőmérő

Pontos hőmérséklet mérés az egyszenzoros maghőmérővel. Extra precíz maghőmérséklet mérés is lehetséges az opcionális, ó érzékelős maghőmérővel.



SkyLine Pro^S

Érintőképernyő

Gőzbefecskendezés

Kimagasló teljesítményével és kategóriájában a legjobb használhatósággal a SkyLine Pro^S a tökéletes bojler nélküli kombipároló az Ön üzlete számára.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet, és megoszthat **akár 1000** receptet USB vagy OnE kapcsolat segítségével.



OptiFlow

Kimagasló, egyenletes sütési eredmény, a forradalmi OptiFlow légkeringető rendszernek köszönhetően.



Maghőmérő

Pontos hőmérséklet-mérés az egyszorosos maghőmérővel. Extra precíz maghőmérséklet-mérés is lehetséges az opcionális, ó érzékelős maghőmérővel.



Lambda szenzor (opcionális)

Opcionálisan rendelhető Lambda szenzor, amely a sütőkamrában lévő páraszint precíz, valós idejű szabályozását teszi lehetővé bármilyen ételtípus és mennyiség esetén.



További funkciók

Egyszerűsítse életét és munkafolyamatait a **SkyHub** felület személyreszabásával! Válogassa ki és jelenítse meg kedvenc funkcióit! Használja a **MyPlanner** funkciót napi munkájának megtervezéséhez, állítson be figyelmeztető jelzéseket a feladataihoz.



SkyClean

Tökéletes tisztítási eredmény, **környezetbarát funkciókkal**. Rugalmas választási lehetőség 3 különböző tisztítószer típusból: **poralapú, folyékony és 96%-ban biológiailag lebomló* enzimátikus szer**.



Érintőképernyős vezérlőpanel

Szuper-intuitív, könnyen kezelhető, személyre szabható érintőképernyős vezérlőpanel. Színvakok számára is könnyen használható. A menü 30 nyelven, köztük magyarul is elérhető.



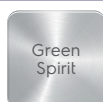
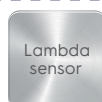
11 párszint beállítás

11 párszintet, automatikus kémény-nyitással az extra ropogós eredmény érdekében.



Előkészítve OnE kapcsolatra

A OnE kapcsolat valós idejű hozzáférést biztosít a Skyline Pro^S készülékhez bármilyen okos telekommunikációs eszközről.



SkyLine Pro

Digitális
vezérlőpanel

Gőzbefecskendezés

Egyszerűen használható, erős, ugyanakkor rugalmas partner a konyhában. A piacon egyedülálló kombináció a digitális vezérlőpanel és a Lambda szonda, amely extra pontosságot és valós idejű vezérlést garantál.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet, és megoszthat **akár 100** receptet USB vagy OnE kapcsolat segítségével. Receptenként 4 ételkészítési fázis..



OptiFlow

Kimagasló, egyenletes sütési eredmény, a forradalmi **OptiFlow** légkeringető rendszernek köszönhetően.



Maghőmérő

Pontos hőmérséklet-mérés az egyszorosos maghőmérővel. Extra precíz maghőmérséklet-mérés is lehetséges az opcionális 6 érzékelős maghőmérővel.



Lambda szenzor (opcionális)

Opcionálisan rendelhető Lambda-szenzor, amely a sütőkamrában lévő páraszint precíz, valós idejű szabályozását teszi lehetővé bármilyen ételtípus és mennyiség esetén.



SkyClean

Tökéletes tisztítási eredmény, környezetbarát funkciókkal. Rugalmas választási lehetőség 3 különböző tisztítószer típusból: **poralapú, folyékony és 96 %- ban biológiailag lebomló* enzimatikus szer.**

Digitális vezérlőpanel

A digitális vezérlőpanel egyedi megoldással segíti a készülék kezelését: csak az adott funkció ill. a beállítható paraméter látszik.



11 párszint beállítás

Beállíthat 11 párszintet - automatikus kémény-nyitással - az extra ropogós eredmény érdekében.



Előkészítve OnE kapcsolatra

A OnE kapcsolat valós idejű hozzáférést biztosít a Skyline Pro készülékhez bármilyen okos telekommunikációs eszközzel.





Maximalizálja a konyhát

Rugalmas, higiénikus és biztonságos telepítés, sütés és kezelés a több mint 200 különböző dedikált tartozéknak és fogyóeszköznek köszönhetően, amelyek segítenek Önnek abban, hogy a SkyLine Premium^s kombipárolójából a legtöbbet kihozza.



Szkennelje be és nézze meg az elérhető tartozékokat és fogyóeszközöket!

Úton a legjobb teljesítményhez

Forradalmasítsa a konyhai munkát! Stresszmentesen és gyorsan nagy mennyiségű, magas minőségű étel a SkyLine kombipárolóval és sokkolófagyasztóval.

Gördülékény kommunikáció: SkyDuo



A konyhai munkát könnyen hatékonyabbá, termelékenyebbé és stresszmentessé teheti. SkyLine Premium[®] és SkyLine Chill[®]: két tökéletesen szinkronizált készülék, amelyek teljes mértékben kommunikálnak egymással, mindkettő 4 csillagos ergonomiai tanúsítvánnyal rendelkezik az egyszerű használatnak és az ergonomikus formatervezésnek köszönhetően. Garantálják a hibátlan Cook&Chill szinergiát.

Ez a duo sikerre született.



Keresse ezt az ikont a kijelzőn! Fedezze fel, milyen könnyű használni.



Szkennelje be és nézze meg Cook&Chill élmény

Ellenőrizze üzletét a OnE kapcsolaton keresztül

A OnE-kapcsolat személyre szabott alkalmazás, mely egyszerűsíti az Ön életét és üzleti folyamatait. Valós-idejű, távoli hozzáférést biztosít bármilyen okos telekommunikációs eszközről az összes csatlakoztatott Electrolux kombipárolóhoz.

Hogyan tudja az egyedülálló SkyLine Cook&Chill rendszer forradalmasítani a konyháját?

Egyszerűbb munkafolyamat

Mind a személyzetet, mind a készülékeit hatékonyabban tudja használni nagyobb mennyiségű étel készítésekor.

Nyerő páros

Alacsonyabb költségek. Több hely. Zökkenőmentes működés a bankett- és kezelőrendszer kiegészítőinek széles választékával, melyek tökéletesen illeszkednek a kombipárolóhoz és sokkolófagyasztóhoz.



Jobb munkakörülmények

Csak a SkyLine készülékek rendelkeznek ebben az iparágban 4 csillagos tanúsítvánnyal az ergonomia és a használhatóság terén.

Alacsonyabb élelmiszer-veszteség

Minden gramm számít. A SkyLine termékcsalád garantálja befektetésének maximális megtérülését azáltal, hogy meghosszabbítja a hűtött élelmiszer eltarthatóságát, és minimalizálja az súlyvesztést a sütési és sokkolási ciklusok alatt.

Minőség kompromisszumok nélkül

Az élelmiszerek megtartják minden lényeges jellemzőjüket: az íz, a textúra, a megjelenés és a tápérték olyan, mintha éppen most, frissen készültek volna el. A SkyLine egyszerűvé teszi a HACCP előírások betartását.

SkyLine termékcsalád

Szkennelje be és tekintse át a
SkyLine teljes termékcsaládját!



Válassza ki a tökéletes munkatársat, akivel új távlatok nyílnak meg Ön előtt a
gasztronómia világában!



6GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

867x775x808 mm

El.teljesítmény 11 kW

Gáz teljesítmény 19 kW



6GN 2/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

1090x971x808 mm

El.teljesítmény 21,4 kW

Gáz teljesítmény 32 kW



10GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

867x775x1058 mm

El.teljesítmény 19 kW

Gáz teljesítmény 31 kW



10GN 2/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

1090x971x1058 mm

El.teljesítmény 37,4 kW

Gáz teljesítmény 47 kW



20GN 1/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

911x865x1794 mm

El.teljesítmény 37,7 kW

Gáz teljesítmény 54 kW



20GN 2/1

Külső méretek (szél x mély x mag)

1162x1067x1794 mm

El.teljesítmény 65,4 kW

Gáz teljesítmény 100 kW



SkyLine kombipárolók főbb jellemzők



	SkyLine Premium ^s zöld verzió	
	6-10GN	20GN
SÜTÉSI MÓDOK		
Légkeverés (25-300 °C)	x	x
Kombinált ciklus (25-300 °C) Lambda szondával	x	x
101 páraszint-beállítás Lambda szondával	x	x
11 páraszint-beállítás Lambda szondával	n.a	n.a
11 páraszint-beállítás	n.a	n.a
Párolás (100 °C)	x	x
Alacsony hőmérsékletű párolás (25-99 °C)	x	x
Szupererős párolás (101-130 °C)	x	x
Hőntartási fázis	x	x
100+ automata program, a beállított értékek mutatása és személyre szabása	x	x
Regenerálás	x	x
Alacsony hőmérsékletű sütés (LTC)	x	x
Kelesztés	x	x
EcoDelta	x	x
EcoDelta Progresszív	x	x
Sous-vide	x	x
Statikus kombi	x	x
Aszalás	x	x
Tészta pasztörizálás	x	x
„Ételbiztonsági rendszer” funkció	x	x
Haladó „ételbiztonsági rendszer” funkció	x	x
Automatikus gyors és személyre szabható előfűtés	x	x
Automatikus gyors és személyre szabható lehűtés	x	x
MultiTimer funkció	x	x
SkyDuo: kommunikáció a SkyLine sokkolófagyasztóval	o	o
JELLEMZŐK		
Ki/Be kapcsoló	x	x
Nagyfelbontású érintőképernyős kijelző (262.000 szín) – színvakok számára is használható	x	x
Digital vezérlőpanel - fényvezérelt működés	n.a	n.a
Kijelző 12 méterről is olvasható	x	x
Érintőképernyős vezérlés - magyar nyelven	x	x
Rozsdamentes acél bojler	x	x
AISI 316L rozsdamentes acél bojler	o	o
Nagy teljesítményű direkt gőzbefecskendezés	n.a	n.a
Sütőkamra szelepvezérlés	x	x
Programozható - 1000 recept, 16 lépésben (név, fénykép, kategória)	x	x
Programozható - 100 recept, 4 lépésben (numerikus azonosítás)	n.a	n.a



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

	SkyLine Premium ^s zöld verzió	
	6-10GN	20GN
SkyHub honlap, közvetlen hozzáféréssel a kedvenc funkciókhoz	x	x
Manuális vízbefecskendezés	x	x
6 érzékelős maghőmérő	x	x
Maghőmérő	n.a	n.a
Hátralévő idő kijelzése, maghőmérő-vezérléssel	x	x
Beállított és aktuális paraméterek megjelenítése	x	x
OptiFlow légkeringetési rendszer	x	x
Változtatható ventilátor-sebesség (7 fokozat)	x	x
Változtatható ventilátor-sebesség (5 fokozat)	n.a	n.a
1/2 teljesítmény	x	x
Plan-n-Save funkció	x	x
Vezérlőpanel személyre szabása	x	x
Szünet funkció	x	x
Késleltetett indítás	x	x
SEGTSÉG funkció, önálló tanulás lehetősége QR kód támogatással	x	x
MyPlanner funkció	x	x
Fogyasztási adatok vizuális megjelenítése	x	x
Animált képek a használat bemutatására	x	x
Beépített automata tisztítórendszer poralapú vegyszerhez	x	x
Beépített automata tisztítórendszer folyadékalapú vegyszerhez	o	o
Beépített automata tisztítórendszer enzimalapú vegyszerhez	o	o
Automatikus vízkőeltávolítás a bojlerben	x	x
Környezetbarát funkciók az alacsonyabb üzemeltetési költségek érdekében	x	x
Stop&Cook funkció az automatikus tisztító rendszerben	x	x
Kötelező tisztítás funkció	x	x
Self-cleaning air-break	x	x
Automatikus bojlerürítés, vízkő-diagnosztizáló rendszerrel	x	x
Manuális bojlerürítés	x	x
Energiaszabályzóhoz előkészítve	x	x
Automatikus hibadiagnosztika	x	x
Biztonsági termosztát	x	x
Ajtónyitás két fázisban (védelem a forró gőz ellen)	o	n.a
Nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag-kibocsátású égők hőcserélővel	x	x
Non-stop automatikus biztonsági mentési mód az automatikus helyreállítási rendszerhez	x	x
USB-csatlakozó	x	x
HACCP adatok, programok, automatikus sütés, beállítások letöltése	x	x
Beépített takarólemez	n.a	x
Kézizuhany	x	x
Háromrétegű üvegajtó dupla LED-világítással	x	x
Kétrétegű ajtó LED-világítással	n.a	n.a
Időszakos figyelmeztető LED-világítás	x	x
Szárny-alakú fogantyú ergonomikus kialakítással, könyökkel nyitható ajtó	x	n.a
Balzsanerős ajtó	o	n.a
Cseppvíz-gyűjtő automatikus ürítéssel	x	x
Ajtó stop pozíció 60 ° / 110 ° / 180 °	x	x
AISI 304 rozsdamentes acél panelek	x	x

	SkyLine Premium ^s zöld verzió	
	6-10GN	20GN
AISI 304 rozsdamentes acél sütőkamra	x	x
Hegesztésmentes, higiénikus, lekerekített sütőkamra a könnyű tisztítás érdekében	x	x
Kihúzható tálc tartó, sintáv 67 mm	x	n.a
Kocsi edényrögzítővel. Lekerekített sarkok. Beépített cseptálca ürítővel.	n.a	x
Tálca/edény rögzítő mobil tartóhoz	o	x
GreaseOut zsírgyűjtő fogadására kialakítva	x	
Előkészítve: Connectivity OnE	x	x
CSATLAKOZTATÁS, BEÜZEMELÉS, MEGFELELŐSÉG		
IPX5 szintű vízvédelem	x	x
Állítható magasságú láb	o	x
A kocsi kompatibilis az Electrolux Electrolux air-o-steam és SkyLine, valamint a Rational SCC gépekkel	n.a	x
Összeépítő készlet: 6+6 GN 1/1, 6+10 GN 1/1, 6+6 GN 2/1, 6+10 GN 2/1, 6 GN 1/1+ SkyChill 6 GN 1/1	o	o
Regisztrált EPO dizájn	X	x
Ergocert, 4-csillagos ergonomiai tanúsítvány	x	x
ETL és higiéniai standard ETL	x	x
Gáz biztonság: Gastec tanúsítvány az alacsony kibocsátásról	x	x
WRAS tanúsítvány (modellek 316L bojlerrel)	x	x
Használati utasítás, kapcsolási rajz, megfelelőségi igazolás	x	x

x Standard
o Opcionális
n.a. Nem elérhető

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	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a
n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x
o	x	o	x	o	x	o	x
x		x		x		x	
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	x	o	x	o	x	o	x
n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

Hogyan akar Ön sütni?

Az Ön étele, az Ön választása:

7 ventilátor sebesség

3 sütési mód

100+ páraszint

16 sütési fázis

40 vízbefecskendezési beállítás.



Teljes felügyelet

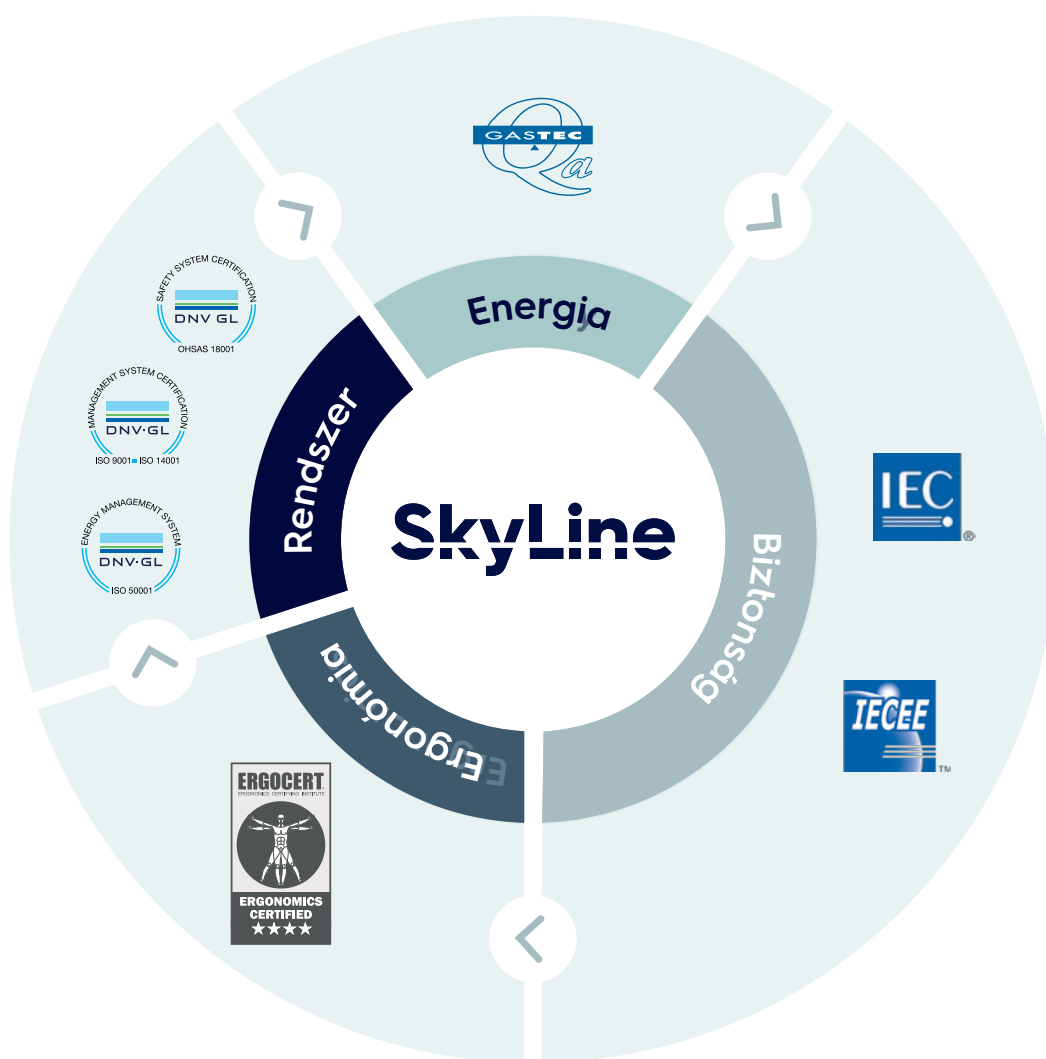
**Minden másodperc
számít!**

Pontos monitorozás és szabályozás az ételkészítési technológia minden fázisában, **percenként 60 alkalommal**, óránként tehát **3600-szor!**



7 elismerés és tanúsítvány

Az ellenőrzések és vizsgálatok tanúsítják, hogy a SkyLine kombipároló megfelel a legszigorúbb nemzetközi szabványoknak. Ezen felül az egyetlen kombipároló a világon, amelyik rendelkezik a 4 csillagos tanúsítvánnyal az ergonomikus formatervezés és használhatóság szempontjából!



ERGOCERT

“Az ergonomiai fejlesztések 59%-kal csökkenthetik az izom-csontrendszeri betegségeket, ami átlagosan 75%-kal csökkenti a betegszabadság idejét, és 25%-kal növelheti a hatékonyságot.”

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

GASTEC

20%-kal alacsonyabb káros kibocsátás egészségesebb munkakörnyezetet jelent. Az innovatív Electrolux gázégők megfelelnek a GASTEC* alacsony emissziós követelményeinek.”

* Gastec Holland állami tanúsítvány, a legszigorúbb Európában

A tanúsítvány a SkyLine terméksalád összes kombipárolójára vonatkozik. Konkrét termékhez kapcsolódó tanúsítványokkal kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot Electrolux Vizszonteladó partnerével.



Szervízmegállapodás, amiben megbízhat

Választhat rugalmas, személyre szabott szervízcsomagjaink közül, ami az Ön üzletének leginkább megfelel.

Essentia Számíthat ránk. Bárhol, bármikor.

Az Essentia az Electrolux kiemelkedő ügyfélszolgálatának a szíve, egy olyan szolgáltatás, ami biztosítja az Ön számára a versenyelőnyt. Biztosítja a szükséges támogatást és gondoskodik a folyamatokról egy megbízható szervizhálózattal, számos egyedi igényű exkluzív szolgáltatással és innovatív technológiával.

Számíthat ránk: globálisan **2,200 hivatalos szerviz partner**, **10,000 szerviz technikussal** áll felhasználóink rendelkezésére.

Mindig elérhető szervizhálózat

Készenlétben vagyunk, hogy bármikor segíthessünk Önnek

Üzemképesen tartjuk az Ön készülékét

Az Electrolux karbantartási előírásait érdemes figyelembe venni, hogy elkerülje a váratlan eseményeket. Az Electrolux többféle személyre szabott szerviz csomagot kínál. További információért vegye fel az Ön hivatalosan Electrolux szerviz partnerével a kapcsolatot.

Az eredeti Electrolux alkatrészeket és fogyóeszközöket az Electrolux Professional szakemberei szigorúan tesztelték, ez biztosítja az Ön készülékének a teljesítményét, tartósságát és biztonságos használatát.



**Nézze meg a
videót**
és tudjon meg többet



Tapasztalja meg a kiválóságot
professional.electrolux.com
illetve **professional.electrolux.hu**

Szkennelje be a fedlapot és nézze meg a
kombipárolót kiterjesztett valóságban



Kövessen bennünket



Tökéletesség környezettudatosan

- ▶ Minden gyárunk ISO 14001 tanúsítvánnyal rendelkezik
- ▶ Minden megoldásunkkal az alacsonyabb víz-, energia-, vegyszerfogyasztásra, valamint az alacsonyabb károsanyag- kibocsátásra törekszünk
- ▶ Az elmúlt években a termékjellemzők több mint 70%-át módosítottuk környezetvédelmi szempontok alapján, szem előtt tartva vevőink igényeit is
- ▶ Gyártástechnológiánk megfelel az ROHS és a REACH irányelveknek, termékeink pedig több, mint 95% -ban újrahasznosíthatóak
- ▶ Termékeink 100%-ban szakértők által végzett minőségi ellenőrzésen mennek keresztül

