

A konyhai kiválósághoz vezető út

SkyLine Premium^s sütők



Ön elmondja, mit szeretne...

Segítsen, hogy a lehető legjobb főzési eredményeket tudjam elérni, miközben csökkentem a költségeimet. Biztos akarok lenni abban, hogy a sütőm nem hagy cserben a legforgalmasabb napokon. Olyan sütőre van szükségem, amely könnyen kezelhető, és annyira intuitív, hogy a csapatomból bárki használni tudja külön betanítás nélkül.



...mi pedig meghallgatjuk

...Kifejlesztettünk egy kombi megoldást, amely **az intelligens technológia és az emberközpontú tervezés** tökéletes párosát képviseli. Úgy terveztük meg, hogy kiemelkedő teljesítményt nyújtson – és Önért készült. 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 Premiums** 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:



Vállalkozásának készült

Alacsonyabb üzemeltetési költségek az energia-, víz- és tisztítószer-felhasználás csökkentésének köszönhetően



Önnek készült

Könnyebb, egészségesebb és biztonságosabb



Folyamatos munkára tervezve

Teljes körű irányítás a vállalkozása felett



Teljesítményre tervezve

Etalon a hatékonyságban



TÖBB, MINT
40 ÉVNYI
KIVÁLÓSÁG A KOMBIPÁROLÓK TERÉN

1977

Az Electrolux Professional
forradalmat indított el:
bemutatta a világ első
kombisütőjét

2019

Az Electrolux Professional új
távlatot nyit a gasztronómia
világában: **SkyLine**

Fenntarthatóság Meg van írva a csillagokban

Fenntartható
csomagolás

Gazdaságos
programok

Nulla hulladék
(Zero Waste)
program

Javíthatóság

Energiamegtakarítás

Víz- és tisztítószer-
megtakarítás

Ergonómia

H2-kompatibilis

Környezetbarátnak született



Üzletre tervezve

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



Tisztább, zöldebb és intelligensebb

Gazdaságos tisztítási programok

Legújabb technológiánk minden egyes ciklus során **megbízható teljesítményt** és **jelentős megtakarítást** nyújt, így akár az az üzemeltetési költségek* akár

50%-kal is csökkenthetők

33%-kal kevesebb vizet, valamint 22%-kal kevesebb vegyszert használ az előző modellhez képest



10GN 1/1

A SkyLine sütők hosszabb élettartama és csúcsteljesítménye kizárólag **foszfátmentes és foszformentes** Electrolux Professional tisztítószerrel érhető el



Az új tisztítási ciklusoknak köszönhetően **33%-kal** kevesebb vizet és **43%-kal** kevesebb tisztítószeret**



20GN 1/1

* A belső tesztek az Electrolux Professional laboratóriumában végezték egy SkyLine Premium^s elektromos kombi sütőn (10GN 1/1), a Standard Intensive és az Eco Intensive program összehasonlításával, az összes környezetbarát funkció aktiválása mellett. A teszt során a 2025-ös olaszországi víz-, energia- és tisztítószer-árak szolgáltak alapul.

** A belső tesztet az Electrolux Professional laboratóriumában végezték, az aktuális SkyLine Premium^s elektromos kombisütő (20GN 1/1, bojleres kivétel) és az előző modell összehasonlításával.



Intelligens megtakarításokhoz és fenntarthatóságra tervezve



Green
Spirit

A fenntarthatóság iránti elkötelezettségből

Még hatékonyabb, nagy teljesítményű SkyLine sütőinket úgy terveztük, hogy segítsék Önt a jobb munkavégzésben, pénzt takarítsanak meg, és csökkentsék a környezeti lábnyomot. Ez az Electrolux Professional fenntarthatóság iránti elkötelezettsége.



Tartósan megépítve

A SkyLine Combi Sütő a maximális javíthatóság érdekében készült – segít csökkenteni a hulladékot és meghosszabbítani a sütő élettartamát. Egyszerű karbantartással, gyors diagnosztikai támogatással és **akár 10 évig elérhető pótalkatrészekkel** a konyhája zavartalanul működhet nap mint nap.



Hidrogén- kompatibilis

A SkyLine Combi Sütő készen áll akár **20% hidrogént tartalmazó gázkeverékek használatára** – így konyhája lépést tarthat a jövő energiaátalakulásával. Nincs szükség új beruházásokra: magabiztosan és folyamatosan dolgozhat, miközben egy fenntarthatóbb főzési mód felé halad kompromisszumok nélkül.

Minimalizálja kiadásait. Minimalizálja a veszteséget



Takarítson meg akár **20%-ot**
az energiaköltségeken a
Plan-n-Save megoldással

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

ELSŐ
az iparágban



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.

Környezetbarát sütés

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

Legyen lassabb. Legyen környezetbarát

Készítsen több ízletes ételt az **alacsony hőmérsékletű ételkészítési programnak** köszönhetően, miközben az étel súlyvesztése **24%-kal csökken.**

Elkötelezettség a fenntarthatóság tekintetében

A legnagyobb megtakarítás. A vízpazarlás jelentősen csökken az intelligens **lambda-érzékelőnek** köszönhetően, amely az egyedülálló **pontosságú páratartalom-szabályozásával** csak akkor generál gőzt, amikor valóban szükséges, és kihasználja az étel által kibocsátott természetes nedvességet is.

ELSŐ
az iparágban



3-szor környezetbarátabbnak született

Minimalizálja energiavesztését*,
és válassza a **SkyLine sütőket.**

A nagy hatékonyságú kialakításnak és a 3 rétegű üvegajtónak köszönhetően jelentősen mérsékelheti **energiafogyasztását.**

* A számítás az Electrolux Professional laboratóriumi tesztjein alapul, amelyeket egy SkyLine PremiumS 10/1 GN elektromos sütőn, háromrétegű üvegajtóval végeztek, a Plan-n-Save funkció használata és nem használata közötti összehasonlítás alapján. 2019 áprilisi adatok.

* Körülbelül 10%-kal alacsonyabb üresjáratú energiafogyasztás légkeveréses módban, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján

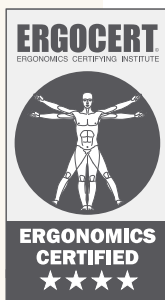
Az emberi érintés



Önnek
készült

A Premium^s használata mind fizikailag, mind szellemileg könnyen elsajátítható, és tökéletes összhangban működik más Electrolux Professional berendezésekkel.

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

Ennek köszönhetően
a munka egyszerű és
stresszmentes lesz



Egy DNS
Két készülék

A SkyLine sütő és a sokkolóhűtő
ugyanazon a megközelítésen
alapszik.

Legyen
egyszerűbb az élet



Úttörő a
használhatóság
terén

Ha ergonomikus sütőt használ, **75%*-kal csökken a betegszabadságok száma és 25%-kal nő a termelékenység** a vállalkozásánál. Egy ergonomikus 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. A SkyLine Premium^s az első sütő, amely megkapta a **4 csillagos ergonómiai tanúsítványt**.

ELSŐ
az iparágban

**BEJEGYZETT
FORMATERVEZÉS****

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 készülék, amelyek között zökkenőmentes a kommunikáció – mindkettő tanúsított ergonómiával és használhatósággal, a hibátlan Cook&Chill szinergia biztosítása érdekében.

Ez a duo sikerre született.

ELSŐ
az iparágban



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



Hibamentes egyszerűség

Az intuitív panel megkönnyíti a mindennapos munkát és csökkenti a betanítási időt. Még a színvak munkatársak is könnyen használhatják. A könnyű használat az egyik legfontosabb kritériuma a 4 csillagos tanúsítványnak.



Feszültségmentesen...

Naponta akár 1000 alkalommal is kinyithatja, becsukhatja az ajtót az ergonomikusan tervezett, szárny alakú kilincssel. Könyökkel 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.



Ajtórögzítő

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

A határ a csillagos ég: mindezt a lehető legegyszerűbben

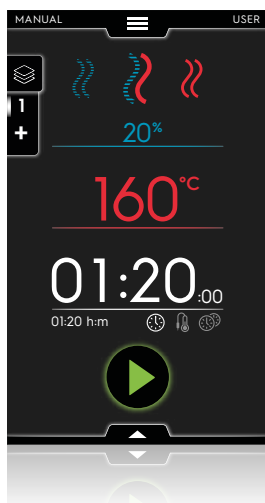
Legyen egyszerűbb az élet. A Premium^s szuperintuitív és egyszerűen használható érintőképernyős vezérléssel rendelkezik, amely megkönnyíti a munkát.

Egyszerűség egy ujjnyújtásnyira

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



Manuális mód

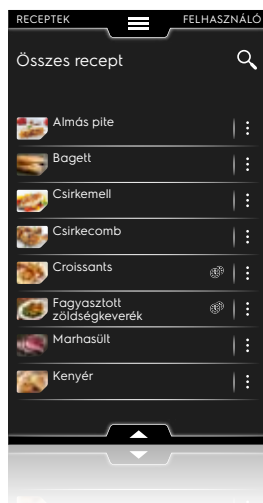


Ideális az igényes séfek számára

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



Program mód



Ideális az ismétlődő fogásokhoz

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 Connected-kapcsolaton keresztül vagy USB segítségével.



Automata mód



Ideális idő és pénz megtakarításhoz

Gyorsan, egyszerűen elérhető ételminőség és -biztonság az automatikusan irányított, fejlett ételkészítési folyamat révén, 11 új speciális **Cycles+** program és egyszerű személyre szabhatóság.

Válassza ki az ételkészítési módot, és több mint **30 különböző nyelven kaphat útmutatást**. Színvakok számára is könnyen használható panel.

Az egyszerűséghez vezető út

Nincs szükség használati útmutatóra, a **SkyLine Premium^s** készüléket valódi felhasználók terveztek és tesztelték, hogy garantálják az egyszerű kezelhetőséget az önálló tanulási technológiával valamint a Sútó funkcióval, amely a kezelőt az ételkészítési folyamat minden lépésében támogatja.

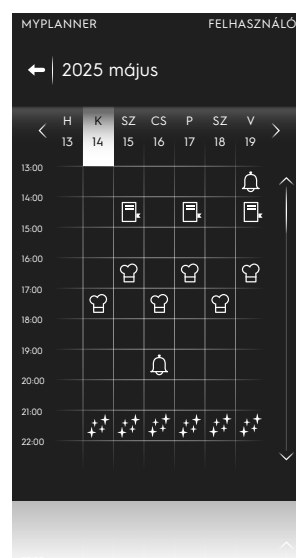
Csak nézze és tanuljon



Mindig elérhető segítség

Minden nap valós idejű támogatást kaphat közvetlenül a SkyLine Premium^s sütőtől. Megtalálhatja a választ kérdéseire, hozzáférhet az összes segédanyaghoz, és megismerheti a legfrissebb tudnivalókat Premium^s sütőjéről.

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 figyelmeztetést kap feladatairól.

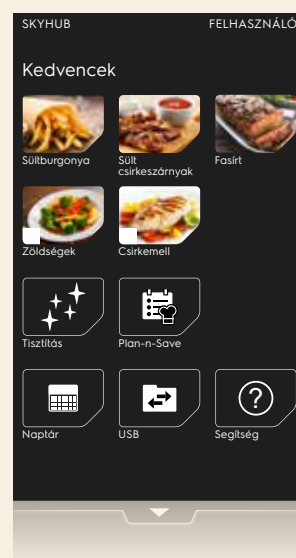


Egy oldal. Egy érintés



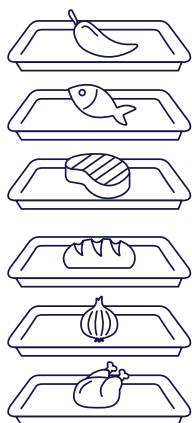
Egyszerűsítse a dolgokat egy többfunkciós oldal segítségével

Csoportosítsa kedvenc funkciót a SkyHub kezdőoldalon, amely azonnali hozzáférést biztosít a legtöbbet használt funkciókhoz.



Szabadítsa fel az elméjét

Élvezze a nyugalmat, amelyet a leegyszerűsített tervezés és az élelmiszerbiztonsági előírásoknak való megfelelés biztosít a SkyLine Premium^s segítségével.



Stresszmentes csúcsidők



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

Ha csúcsidőben a **Multitimer** funkciót használja, akkor egyszerre több ételkészítési ciklust tud megtervezni és kezelni, így rugalmasabban reagálhat az igényekre (akár 20 időzítő is beállítható). Rendeljen hozzá külön időzítőt az egyes ételtípusokhoz az egyszerű azonosítás érdekében.



Személyre szabható megoldások

A felhasználói felület minden funkciója teljes mértékben testreszabható – így az Ön vezérlőpanelje éppoly egyedi lehet, mint az ujjlenyomata.



Ételbiztonság

Nincs kompromisszum az ételminőség és a biztonság között az **Ételbiztonság-szabályozás** funkciónak köszönhetően. A 6 érzékelős Multiprobe szonda behelyezésével a SkyLine Premium^s automatikusan gondoskodik arról, hogy az étel tökéletesen átsüljön, miközben megfelel a **HACCP**-előírásoknak. A folyamatot az olaszországi Udinei Egyetem is elismerte.



OnE Connected – az Ön digitális asszisztense



Folyamatos
munkára
tervezve

A **OnE Connected** segítségével a legjobb teljesítményt hozhatja ki az Electrolux Professional megoldásaiból. Ez maximalizálja nyereségét, és felgyorsítja befektetései megtérülését.

Az ellenőrzés az Ön kezében van

24/7 valós idejű kontroll

Legyen teljes rálátása konyhai műveleteire azáltal, hogy nyomon követi készülékei állapotát, a programokat, összes üzemidejét, fogyasztását és riasztásait – így mindig teljes ellenőrzést tarthat fenn



Fokozott hatékonyság

Receptkezelés

Ossza meg receptjeit digitálisan valamennyi konyhával, hogy mindenhol ugyanazt a magas színvonalú minőséget tudja biztosítani

Fogyasztáskövetés

Kövesse nyomon a fogyasztást, hogy időben észlelhesse az eltéréseket, és fenntartható módon működtesse konyháját

Riasztáskezelés

Hatékony szervizelhetőség a riasztások és karbantartások kezelésével, így csökkentve a készülékek állásidejét

Távoli szoftverfrissítés*

Emelje új szintre konyhája teljesítményét a legújabb fejlesztések zökkenőmentes integrálásával – így mindig garantált a csúcsteljesítmény

* 2025 októberétől elérhető a SkyLine Oven Touch modellekhez. További információért tekintse meg termékadatlapokat



Gondoskodjon az élelmiszerbiztonságról

HACCP-kezelés

Készülékei működését automatikusan és digitálisan naplózhatja a HACCP-célokra, és értesítéseket kaphat az esetleges HACCP-problémákról – mindezt a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások betartásával

Egy digitális megoldásokkal teli világ,
amely **leegyszerűsíti a munkáját**
és **segíti vállalkozása fejlődését**.
Profitáljon szolgáltatásaink, kizárólag
az Ön számára kialakított, egyre
szélesebb skálájából.

Kiválóság minden alkalommal



Teljesítményre
tervezve

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 ételkészítés.
Még a legnagyobb adagok
esetén 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, 300 és 1500 fordulat/perc közötti fordulatszámú ventilátor kivételes sütési eredményt biztosít.

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



Szkennelje be és nézze meg 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 a 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 minimálisra a súlyvesztést a maghőmérséklet pontos, valós idejű

szabályozásával, a **6 érzékelős maghőmérő segítségével.**

Több, mint 20 év tapasztalat a pontos páratartalom-szabályozás területén

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

ELSŐ
az iparágban

Lambda
sensor

Tudomány az Ön szolgálatában

Az ételkészítés nemcsak művészet, hanem tudomány is. A legújabb **lambda-érzékelő** precíz, valós idejű páratartalom-mérést és szabályzást tesz lehetővé a sütő kamraterében, mindenféle élelmiszer és terhelési mennyiség esetén.



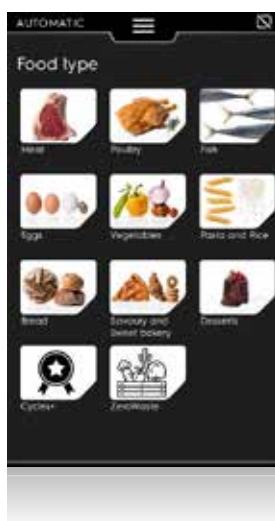
Az Ön választása

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

Mindössze **3 egyszerű lépésre** van szükség ahhoz, hogy nap mint nap tökéletesen tudja elkészíteni a különféle ételeket nagy mennyiségben:

1. Válasszon a **9 ételkategória** vagy a **11 Cycles+** közül: Alacsony hőmérsékletű sütés, EcoDelta sütés, regenerálás, statikus kombi, kelesztés, szuvidálás, fejlett FSC, FSC alacsony kockázatú útmutató, FSC magas kockázatú útmutató, aszalás, tesztapasztörözés.
2. Válassza ki a kívánt eredményt
3. Nyomja meg az indítógombot



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

Váltson a ZeroWaste, azaz a nulla hulladék szemléletre

Az élelmiszerpazarlás világszintű probléma, amely számos vállalkozást érint.

Belegondolt már, hogy milyen hatással van a pazarlás az Ön vállalkozására – akár menzát, éttermet vagy szupermarketet üzemeltet? Képzelve el, hogy létezik egy egyszerű és hatékony mód arra, hogy csökkentse a hulladékot, és új életet adjon azoknak az alapanyagoknak, amelyeket általában kidobna. **Eljött az idő, hogy az élelmiszerhulladékot lehetőségévé alakítsa.**



ZeroWaste Program

A ZeroWaste program megmutatja, hogyan lehet még a leggyakrabban kidobott alapanyagokból is ínycsiklandó fogásokat varázsolni. Egy friss, fenntartható megközelítés, amely nemcsak a környezeti hatást csökkenti jelentősen, hanem vállalkozását is nyereségesebbé teheti.

Látogasson el az electroluxprofessional.com weboldalra, és tudjon meg többet a témáról.

Hozza ki a legtöbbet a ZeroWaste szemléletből a SkyLine Cook & Chill megoldással

Minden ZeroWaste recept be van építve a SkyLine Cook & Chill rendszerbe, így gyorsan elérhetők, és egyszerűen elkészíthetők az ételek. Tapasztalja meg mindazokat az előnyöket, amelyeket az Electrolux Professional konyha kínál.



11 módja annak, hogy különleges legyen

EcoDelta sütés

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



Statikus kombi

Kelesztés

FSC – magas
kockázatú

**Akár 10 percen
belül tálalhat**

**Egyedi megoldás
minden vállalkozás
számára**

Regenerálás

Az étel gyors és tökéletes regenerálása. A

SkyLine PremiumS segítségével akár 7 percen belül elkészül az étel.

Hatékony és szervezett jelleg jellemzi az Electrolux Cook&Chill rendszert: rugalmasság a tervezésben, a kezelésben, a tárolásban (hosszabb eltarthatóság), valamint a regenerálásban.

Statikus kombi

Fejlett technológia, klasszikus sütés. A tökéletes csokoládésüflé és a lassan sült, szaftos húsdarabok sosem mennek ki a divatból. A statikus kombi funkció a hagyományos statikus sütést szimulálja, kíméletesebb légkeringéssel – így visszahozhatja a tradicionális ízeket az étlapra.

Regenerálás

alacsony kockázatú
FSC

magas kockázatú FSC

Alacsony hőmérsékletű sütés

Sous-vide

tészta pasztörizálás

Aszalás

24%-kal alacsonyabb ételsúlyvesztés*

Alacsony hőmérsékletű sütés

Az alacsony hőmérsékletű sütés automatikus programja mindig kiváló minőségű eredményt garantál, miközben felére csökkenti a súlyvesztést, így az elkészült hús szaftosabb, porhanyósabb és egyenletesebb színű lesz.

Az **alacsony hőmérsékletű sütés** lerövidíti a friss hús „érlelési” folyamatát 1 napról mindössze 1 órára. Az eljárást az olaszországi Udinei Egyetem is elismerte.

Nagyobb
hatékonyság és
magasabb profit a
speciális Cycles+
funkciókkal!

Aszalás

A SkyLine Premium^s tökéletes gyümölcsök, zöldségek, húsok és 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 zéró páratartalom segítségével.



 A tökéletes eredmény elérése érdekében használja az Electrolux Professional aszalótálcáját.

* A belső tesztet az Electrolux Professional laboratóriumában végezték egy SkyLine Premium^s elektromos kombi sütőn (10GN 1/1), az alacsony hőmérsékletű sütési ciklus és a marhahús/borjú automatikus sütési ciklus összehasonlításával.

Tisztább rugalmasság

Takarítson meg akár

50%

-ot az üzemeltetési költségeken az Eco tisztítási programokkal!*

Rugalmas és kompromisszummentes tisztítás a SkyClean technológiával és az egyedülálló, környezetbarát Eco programokkal.

33%-kal kevesebb vizet, valamint 22%-kal kevesebb vegyszert használ az előző modellhez képest



Sky Clean

A SkyClean egy automatikus, beépített öntisztító rendszer gőzfejlesztő-vízkezelő funkcióval.

Az energia-, víz- és tisztítószer-fogyasztás a lehető legalacsonyabbra csökken a **3 standard ciklus** során (33-180 perc között), és még többet takaríthat meg az ECO programok választásával.

ELSŐ

az iparágban



A foszfátmentes Electrolux Professional vegyszerek hosszabb élettartamot és folyamatosan kimagasló teljesítményt biztosítanak a SkyLine sütőknek.**

* A belső teszteket az Electrolux Professional laboratóriumában végezték egy SkyLine Premium^s elektromos kombi sütőn (10GN 1/I), a Standard Intensive és az Eco Intensive program összehasonlításával, az összes környezetbarát funkció aktiválása mellett. A teszt során a 2025-ös olaszországi víz-, energia- és tisztítószer-árak szolgáltak alapul.

**Az eredeti Electrolux vegyszerek használata ideális teljesítményt és tartósságot biztosít a sütőknek.



Ön döntheti el, milyen tisztítószerrel használ – szilárd vagy folyékony

A rugalmasság a lényeg

Hibátlan tisztaság. A SkyLine sütőgeneráció egyedülálló rugalmasságot kínál kétféle tisztítószerrel: a **szilárd** megoldás intenzívebb tisztításhoz, míg a **folyékony** nagyobb rugalmasságot biztosít. Ezeket az új tisztítószerket úgy fejlesztettük ki, hogy megfeleljenek az ügyfelek legszigorúbb elvárásainak.

Költségcsökkentés

A folyamatos karbantartásnak köszönhetően a SkyLine Premium^s tökéletesen működik. A **ZeroLine** integrált vízkőmentesítő*** gondoskodik a hosszú távú energiahatékonyságról és a kompromisszummentes teljesítményről.

Stop & Cook – kevesebb mint 10 perc alatt

Váratlan vendég érkezett, miközben egy tisztítási program fut? Nem gond. Csak nyomja meg a „Stop” gombot, és a kamra teljesen leöblítve, újbóli sütésre készen áll.

Válasszon olyan tisztítási programot, amely illik az időbeosztásához

Három tisztítási program közül választhat: a leggyorsabb, **33 perces** opció lehetővé teszi, hogy a sütőt akár két munkamenet között is felfrissítse, így minden műszakot tiszta lappal indíthat.

Tervezze meg a tisztítást

Gondoskodjon róla, hogy a napi tisztítás soha ne maradjon el – tervezze meg és programozza be a SkyClean rendszert. Válassza ki az Önnek megfelelő tervet.

► Programozható tisztítás:

Döntse el, mikor a legmegfelelőbb aktiválni a SkyClean tisztítóprogramot konyhája számára, mentse el a MyPlanner naptárába, kapjon értesítéseket, és kövesse nyomon a programot bárhol az OnE Connected segítségével.

► Kényszerített tisztítás:

jelszóval védett tisztítás biztosítja, hogy az előírt karbantartás mindig el legyen végezve, és távolról is nyomon követhető legyen.



Szkennelje be
és nézze meg: a
SkyClean videója



Premium[®]

Ismerje meg sütőink
valódi személyiségét,
és találja meg az
Önnel leginkább
megfelelőt

SkyLine Premium^s

Érintőképernyő

Bojler

A SkyLine Premium^s intelligens technológiát, páratlan használhatóságot és megismételhető, megbízható teljesítményt kínál.



Érintőpanel

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



101 páraszint-beállítás

Vigyen változatosságot az ételkészítésbe a **101 páraszint-beállítással**, 0%-tól 100%-ig, gőzfejlesztő által előállított gőzzel, ahol az automatikus szelepnýtás extra ropogós ételeket eredményez.



OnE Connected

A SkyLine Premium^s csatlakoztathatósága **valós idejű hozzáférést** biztosít a készülékhez bármely okoseszközzel.



AISI 316L

GŐZFEJLESZTŐ

Magas megbízhatóság és alacsony karbantartási költség. Alapfelszereltség az elektromos sütőknél, illetve elérhető bizonyos gázüzemű modelleknél is.



Automata mód

Könnyen és gyorsan használhat automata programokat mindenféle ételhez és a 11 új **speciális „Cycles+”** programhoz.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet és megoszthat **akár 1000 receptet** is USB- vagy OnE Connected-kapcsolaton keresztül.



OptiFlow

Tökéletesen egyenletes sütési eredmények a forradalmian új, nagy teljesítményű **OptiFlow légkeringető rendszernek köszönhetően, amely garantálja a hő egyenletes eloszlását.**



Hatérzékelős szonda

Az ételek maghőmérsékletének pontos mérése.



Lambda érzékelő

Valós idejű, precíz páratartalom-mérés és -szabályozás a sütőtérben.



Háromrétegű üvegajtó

Minimalizálja az energiafelhasználást* A KIVÁLÓ SZIGETELÉSNEK KÖSZÖNHETŐEN.



További funkciók

Egyszerűsítse a mindennapokat, és tegye hatékonyabbá munkafolyamatait azzal, hogy személyre szabja **SkyHub kezdőoldalt** kedvenc funkcióival. Használja a **MyPlanner** funkciót napi munkája megtervezéséhez, és kapjon személyre szabott értesítéseket feladatairól. A **Plan-n-Save** a leginkább idő- és energiahatékony módon szervezi meg a teendőket.

ELSŐ
az iparágban

Plan-n-Save



SkyClean

Csökkentse tisztítási költségeit akár 50%-kal**. Hibátlan tisztítási eredmények, **környezetbarát funkciók és automatikus gőzfejlesztő-vízkezelés**. Rugalmas választási lehetőség: kétféle, **szilárd és folyékony tisztítószer** az Ön igényeihez igazítva.



Olvassa be a kódot, és nézze meg a tisztítási útmutató videót



Még egy plusz, amely megkönnyíti a munkát

Stresszmentes hatékonyság és termelékenység a **SkyDuo** rendszerrel. Ön előtt jár: az intuitív kapcsolatot a SkyLine Premium^s sütők és a SkyLine Chill^s sokkolóhűtők között és fordítva. A készülékek végigvezetik Önt a Cook&Chill folyamaton.



OptiFlow



Sky Hub



Lambda sensor



Sky Clean



Sky Duo



Human-Centered Design



Green Spirit

ELSŐ
az iparágban

* Körülbelül 10%-kal alacsonyabb üresjáratú energiafogyasztás légkeveréses módban, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján

** lásd a 20. oldalon

SkyLine Premium

Digitális panel

Bojler

A nagy igénybevételű konyhák elengedhetetlen, nagy teljesítményű kombisütője. Egyedülálló a piacon: digitális kezelőpanelt és lambda-érzékelőt kínál, amely extra precíz és valós idejű fejlett szabályozást biztosít.



Program mód

Mentse és ossza meg programjait USB-n vagy az OnE Connected-kapcsolaton keresztül. 100 ingyenes program és 4 ételkészítési fázis.



OptiFlow

Tökéletesen egyenletes sütési eredmények a forradalmian új, nagy teljesítményű **OptiFlow légkeringető rendszernek** köszönhetően, amely garantálja a hő egyenletes eloszlását.



Egyérzékelős szonda

Az ételek maghőmérsékletének pontos mérése. A hatérzékelős szonda opció külön megvásárolható.



Háromrétegű üvegajtó

Minimalizálja az energiafelhasználást* A KIVÁLÓ SZIGETELÉSNEK KÖSZÖNHETŐEN.



Lambda-érzékelő alapfelszereltséggént

Valós idejű, pontos páratartalom-mérés és -szabályozás a sütőtérben, minden ételtípushoz és töltetmérethez.



SkyClean

Tökéletes tisztítási eredmény és **integrált gőzfejlesztő-vízkommentesítés**. Rugalmas választási lehetőség: kétféle tisztítószer az Ön igényeihez igazítva: **szilárd és folyékony**.



Olvassa be a kódot, és nézze meg a tisztítási útmutató videót



Digitális vezérlőpanel

A **digitális panel** egyedi, fényvezérelt kiválasztással egyszerűsíti le minden feladat elvégzését.



11 páraszint-beállítás

Vigyen változatosságot az ételkészítésbe a **11 páraszint-beállítással**, 0%-tól 100%-ig, gőzfejlesztő által előállított gőzzel, ahol az automatikus szelepnitítás extra ropogós ételeket eredményez.



OnE Connected

A SkyLine Premium csatlakoztathatósága **valós idejű hozzáférést** biztosít a készülékhez bármely okoseszköztől.



AISI 316L

GŐZFEJLESZTŐ

Magas megbízhatóság és alacsony karbantartási költség. Alapfelszereltség az elektromos sütőknél, illetve elérhető bizonyos gázüzemű modelleknél is.



ELSŐ
az iparágban



SkyLine Pro^s

Érintőképernyő

Direkt
gőzbefecskendezés

Kimagasló teljesítményével és kategóriájában a legjobb használhatósággal a SkyLine Pro^s a tökéletes gőzfejlesztő nélküli kombisütő az Ön üzlete számára.



OnE Connected

A SkyLine Pro^s csatlakoztathatósága **valós idejű hozzáférést** biztosít a készülékhez bármely okoseszközzel.



Program mód

Elmenthet, kategóriákba rendezhet és megoszthat **akár 1000** receptet is USB- vagy OnE Connected-kapcsolaton keresztül.



OptiFlow

Tökéletesen egyenletes sütési eredmények a forradalmian új, nagy teljesítményű **OptiFlow légkeringető rendszernek** köszönhetően, amely **garantálja a hő egyenletes eloszlását**.



Egyérzékelős szonda

Az ételek maghőmérsékletének pontos mérése. A hatérzékelős szonda opció külön megvásárolható.



Háromrétegű üvegajtó

Minimalizálja az energiafelhasználást*
A KIVÁLÓ SZIGETELESNEK KÖSZÖNHETŐEN.



További funkciók

Egyszerűsítse a mindennapokat, és tegye hatékonyabbá munkafolyamatait azzal, hogy személyre szabja **SkyHub kezdőoldalát** kedvenc funkcióival. Használja a **MyPlanner** funkciót **napi munkája megtervezéséhez, és kapjon személyre szabott értesítéseket feladatairól.**



SkyClean

Tökéletes tisztítási eredmény, **környezetbarát funkciókkal.** Rugalmas választási lehetőség: **kétféle, szilárd és folyékony tisztítószer az Ön igényeihez igazítva.**



Olvassa be a kódot, és nézze meg a tisztítási útmutató videót



Még egy plusz, amely megkönnyíti a munkát

Stresszmentes hatékonyság és termelékenység a **SkyDuo** rendszerrel. Ön előtt jár: az intuitív kapcsolat a SkyLine Premium^s sütők és a SkyLine Chill^s sokkolóhűtők között és fordítva. A készülékek végigvezetik Önt a Cook&Chill folyamaton.



Érintőpanel

Szuperintuitív, könnyen megtanulható és használható, személyre szabható érintőképernyős vezérlőpanel. Színvakok számára is könnyen használható. A menü 30 nyelven, köztük magyarul is elérhető.



11 párasztint

Vigyen változatosságot a főzésbe a **11 párasztinttel** és a nagy hatékonyságú, azonnali gőzképzéssel, ahol az automatikus szelepnitítás extra ropogós ételeket eredményez.



* Körülbelül 10%-kal alacsonyabb üresjáratú energiafogyasztás légkeveréses módban, az ASTM F2861-20 szabványnak megfelelő teszt alapján

SkyLine Pro

Digitális panel

Direkt
gőzbefecskendezés

Egyszerűen használható, erős, ugyanakkor rugalmas partner a konyhában.
Egyedülálló a piacon: digitális kezelőpanelt kínál, amely extra precíz és valós idejű fejlett szabályozást biztosít



Program mód

Mentse és ossza meg programjait USB-n vagy az OnE Connected-kapcsolaton keresztül. 100 ingyenes program és 4 ételkészítési fázis.



OptiFlow

Tökéletesen egyenletes sütési eredmények a forradalmian új, nagy teljesítményű **OptiFlow légkeringető rendszernek** köszönhetően, amely garantálja a hő egyenletes eloszlását.



1 érzékelős szonda

Az ételek maghőmérsékletének pontos mérése.
A határozékelős szonda opció külön megvásárolható.



Háromrétegű üvegajtó

Minimalizálja az energiateljesítményt*
A KIVÁLÓ SZIGETELÉSNEK KÖSZÖNHETŐEN.



SkyClean

Hibátlan tisztaság. Rugalmas választási lehetőség: kétféle, **szilárd és folyékony tisztítószer az Ön igényeihez igazítva.**



Olvassa be a kódot, és nézze meg a tisztítási útmutató videót



OnE Connected

A SkyLine Pro csatlakoztathatósága **valós idejű hozzáférést** biztosít a készülékhez bármely okoseszköztől.



Digitális vezérlőpanel

A **digitális panel** egyedi, fényvezérelt kiválasztással egyszerűsíti le minden feladat elvégzését



11 páraszt

Vigyen változatosságot a főzésbe a **11 páraszt**tel és a nagy hatékonyságú, azonnali gőzképzéssel, ahol az automatikus szelepnitítás extra ropogós ételeket eredményez.





Használja ki a konyhájában rejlő potenciált

Rugalmas, higiénikus és biztonságos telepítés, ételkészítés és kezelhetőség – több mint 200 dedikált kiegészítő és fogyóeszköz segítségével, hogy a legtöbbet hozhassa ki SkyLine Premium[®] készülékéből.



Olvassa be a kódot,
és fedezze fel kiegészítőinket
és fogyóeszközeinket

Úton a legjobb teljesítményhez

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

Zökkenőmentes
kommunikáció
a SkyDuo révén

„Rendben,
készén
állok”



„5 perc alatt
kész!
Felkészül a
SkyLine Chill^s
sokkolóhűtő”



Az Ön konyhája könnyen hatékonyabb, termelékenyebb és stresszmentesebb lehet. SkyLine Premium^s és SkyLine Chill^s: két tökéletesen összehangolt készülék, amelyek között zökkenőmentes a kommunikáció – mindkettő tanúsított ergonómiával és használhatósággal, a hibátlan Cook&Chill szinergia biztosítása érdekében.

Ez a duo sikerre született.



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



Olvassa be és fedezze fel: A Cook&Chill élmény

Vegye kézbe vállalkozása irányítását a One Connected segítségével

Egy személyre szabott alkalmazás, amely leegyszerűsíti az életét és segíti vállalkozása fejlődését – a **One Connected** valós idejű, távoli hozzáférést biztosít az összes csatlakoztatott Electrolux Professional sütő és sokkolóhűtő termelékenységének kezeléséhez és nyomon követéséhez bármilyen okoseszköztől.

Hogyan forradalmasíthatja az egyedülálló SkyLine Cook&Chill a konyháját Korszerűbb munkafolyamat

A nagy tételek előzetes előkészítésének köszönhetően a személyzet és a készülékek hatékonyabban dolgoznak és nagyobb hatásfokkal működnek.

Nyerő páros

Alacsonyabb költségek. Legyen több a hely, tapasztalja meg a gördülékeny működést az állófogadásokhoz és kezelőrendszerekhez tervezett tartozékok széles választékával, amelyek tökéletesen illeszkednek a sütőkhöz és a sokkolófagyasztókhoz.

ELSŐ
az iparágban

Jobb munkakörülmények

A SkyLine család tagjai az egyetlen professzionális konyhai készülékek a világon, amelyek 4 csillaggal rendelkeznek az ergonómia és a használhatóság terén.

Kevesebb élelmiszer-hulladék

Minden gramm számít. A SkyLine maximális megtérülést kínál a befektetésért cserébe, mivel meghosszabbítja az eltarthatóságot, és minimális súlyvesztést biztosít főzés és hűtés közben.

Minőség kompromisszumok nélkül

Az ételek megőrzik minden lényeges tulajdonságukat: ízük, állaguk, megjelenésük és tápértékük megegyezik a frissen elkészített fogásokéval. A SkyLine egyszerűvé teszi a HACCP előírások betartását.

SkyLine termékcsalád

Válassza ki a tökéletes munkatársát, akivel új távlatok nyílnak meg
Ön előtt a gasztronómia világában.



6GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
867×775×808 mm
Elektromos teljesítmény – 11 kW
Gázteljesítmény – 19 kW



6GN 2/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
1090×971×808 mm
Elektromos teljesítmény – 21,4 kW
Gázteljesítmény – 32 kW



10GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
867×775×1058 mm
Elektromos teljesítmény – 19 kW
Gázteljesítmény – 31 kW



10GN 2/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
1090×971×1058 mm
Elektromos teljesítmény – 37,4 kW
Gázteljesítmény – 47 kW



20GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
911×865×1794 mm
Elektromos teljesítmény – 37,7 kW
Gázteljesítmény – 54 kW



20GN 2/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)
1162×1067×1794 mm
Elektromos teljesítmény – 65,4 kW
Gázteljesítmény – 100 kW



SkyLine sütők főbb jellemzői

SÜTÉSI MÓDOK

Légkeverés (25-300 °C)
Kombinált ciklus (25-300 °C) Lambda szondával
101 páraszint-beállítás
11 páraszint-beállítás
Párolás (100 °C)
Alacsony hőmérsékletű párolás (25-99 °C)
Szupererős párolás (101-130 °C)
Hőntartási fázis
100+ automata program, a beállított értékek mutatása és személyre szabása
Regenerálás
Alacsony hőmérsékletű sütés (LTC)
Kelesztési ciklus
EcoDelta
EcoDelta Progresszív
Sous-vide
Statikus kombi
Aszalás
Tészta pasztörizálás
„Ételbiztonsági rendszer” funkció
Haladó „ételbiztonsági rendszer” funkció
Automatikus gyors és személyre szabható előfűtés
Automatikus gyors és személyre szabható lehűtés
MultiTimer funkció
SkyDuo eljárás: Kommunikáció a SkyLine sokkolóhűtőkkel

JELLEMZŐK

Ki/Be kapcsoló
Nagyfelbontású érintőképernyős kijelző (262.000 szín) – színvakok számára is használható
Digital vezérlőpanel - fényvezérelt működés
Kijelző 12 méterről is olvasható
Érintőképernyős felület több mint 30 nyelven
AISI 316L gőzfejlesztő rozsdamentes acélból (elektromos modellek esetén)
AISI 304 gőzfejlesztő rozsdamentes acélból (gázüzemű modellek esetén)
AISI 316L gőzfejlesztő rozsdamentes acélból (gázüzemű modellek egyes változatai esetén)
Nagy teljesítményű direkt gőzbefecskendezés
Sütőkamra szelepvezérlés
Programozható - 1000 recept, 16 lépésben (név, fénykép, kategória)
Programkönyvtár: 100 program, 4 fázissal (számozott azonosítással)
SkyHub honlap, közvetlen hozzáféréssel a kedvenc funkciókhoz



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

Manuális vízbefecskendezés
6 érzékelős maghőmérő
Egypontos maghőmérő szonda
Hátralévő idő kijelzése, maghőmérő-vezérléssel
Beállított és aktuális paraméterek megjelenítése
OptiFlow légkeringetési rendszer
Változtatható ventilátor-sebesség (7 fokozat)
Változtatható ventilátor-sebesség (5 fokozat)
1/2 teljesítmény
Plan-n-Save funkció
Vezérlőpanel személyre szabása
Szünet funkció
Késleltetett indítás
SEGTSÉG funkció, önálló tanulás lehetősége QR kód támogatással
MyPlanner funkció
Fogyasztási adatok vizuális megjelenítése
Animált képek a használat bemutatására
Beépített automata tisztítórendszer poralapú vegyszerhez
Beépített automata tisztítórendszer folyadékalapú vegyszerhez
Automatikus vízkőeltávolítás a bojlerben
Környezetbarát funkciók az alacsonyabb üzemeltetési költségek érdekében
Stop&Cook funkció az automatikus tisztító rendszerben
Kötelező tisztítás funkció
Self-cleaning air-break
Automatikus bojlerürítés, vízkő-diagnosztizáló rendszerrel
Manuális bojlerürítés
Automatikus diagnosztikai rendszer
Biztonsági termosztát
2 lépcsős ajtónyitás a gőz kiáramlásának megelőzése érdekében
Nagy hatékonyságú és alacsony károsanyag-kibocsátású égők hőcserélővel
Non-stop automatikus biztonsági mentési mód az automatikus helyreállítási rendszerhez
USB-csatlakozó
HACCP adatok, programok, automatikus sütés, beállítások letöltése
Beépített takarólemez
Kézizuhany
Háromrétegű üvegajtó dupla LED-világítással
Időszakos figyelmeztető LED-világítás
Szárnny-alakú fogantyú ergonomikus kialakítással, könyökkel nyitható ajtó
Bal oldali ajtónyitás
Cseppvíz-gyűjtő automatikus ürítéssel
Ajtó stop pozíció 60 ° / 110 ° / 180 °
AISI 304 rozsdamentes acél panelek
AISI 304 rozsdamentes acél sütőkamra
Hegesztésmentes, higiénikus, lekerekített sütőkamra a könnyű tisztítás érdekében
Kihúzható tálcataartó, sintáv 67 mm
Kocsi edényrögzítővel. Lekerekített sarkok. Beépített csepptálca ürítővel.

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^S		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	függőleges 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n.a	n.a	x	x	x	x	x	x
x	x	n.a	n.a	x	x	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
n.a	n.a	x	x	n.a	n.a	x	x
x	x	x	x	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	n.a	n.a	n.a	n.a
x	x	n.a	n.a	x	x	n.a	n.a
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
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	x	x	x	x	x	x
o	n.a	o	n.a	o	n.a	o	n.a
x	x	x	x	x	x	x	x
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.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x
x	x	o	o	o	o	o	o
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
o	n.a	o	n.a	o	n.a	o	n.a
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	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.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a
n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x

Tálca/edény rögzítő mobil tartóhoz

Előkészítve: Connectivity OnE

CSATLAKOZTATÁS, BEÜZEMELÉS, MEGFELELŐSÉG

IPX5 szintű vízvédelem

Állítható magasságú láb

A kocsi kompatibilis az Electrolux Electrolux air-o-steam és SkyLine, valamint a Rational SCC gépekkel

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

Regisztrált EPO dizájn

Ergocert, 4-csillagos ergonómiai tanúsítvány

Gáz biztonság: Gastec tanúsítvány az alacsony kibocsátásról

Használati utasítás, kapcsolási rajz, megfelelőségi igazolás

Tisztítási teljesítmény UL-tanúsítvánnyal

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

Hogyan akar Ön sütni?

Az Ön étele, az Ön választása:

7 ventilátorfokozat

3 sütési mód

100+ páraszint

16 sütési fázis

11 Cycles+ program.



Teljes kontroll a kreativitás felett

Minden másodperc számít

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



9 elismerés és tanúsítvány

A szigorúan tesztelt és a legszigorúbb nemzetközi szabványoknak megfelelő tanúsítvánnyal rendelkező SkyLine sütők egyben az egyetlen sütők a világon, amelyek 4 csillagos tanúsítvánnyal rendelkeznek az ergonómia és a használhatóság tekintetében.



GASTEC

„Akár 50%-kal alacsonyabb károsanyag-kibocsátás az egészségesebb munkakörnyezetért. Az Electrolux Professional innovatív égői túlteljesítik a Gastec* alacsony kibocsátási követelményeit”

*A Gastec a holland kormány tanúsítványa, amely Európában a legszigorúbb tanúsítvány

A tanúsítványok a SkyLine termékcsalád összes sütőjére vonatkoznak. Az egyes termékkódokra vonatkozó tanúsítványok pontos adataiért forduljon a helyi Electrolux Professional partneréhez.



Olvassa be a kódot az **Élelmiszerbiztonság-szabályozás és az alacsony hőmérsékletű sütés** megoldás megtekintéséhez, amelyet az Udinei Egyetem Élelmiszertudományi Tanszékével közösen fejlesztettek ki.



Szervizszerződések, amelyekben megbízhat

Rugalmasan választhat az Ön üzleti
igényeire szabott szervizcsomagok
közül, amelyek különféle karbantartási és
támogatási szolgáltatásokat kínálnak.

Essentia

Egy csapat, amely Önt szolgálja. Bárhol, bármikor

Az Essentia a kiváló ügyfélszolgálat szíve, egy dedikált szolgáltatás, amely gondoskodik az Ön versenyelőnyéről. Az Essentia biztosítja Önnek a szükséges támogatást, illetve megbízható hálózattal, számos testre szabott exkluzív szolgáltatással és innovatív technológiával ügyel folyamataira.

Több mint **2200 hivatalos szervizpartner**, **10 000 szervizmérnök** több mint **149 országban** és több mint **170 000 kezelt pótalkatrész** – mindez az Ön szolgálatában.

Szervizhálózat, amely mindig elérhető

Készen állunk és elkötelezettek vagyunk arra, hogy egy olyan **egyedülálló szolgáltatási hálózattal** támogassuk, amely **megkönnyíti életét a munkahelyén.**

Tartsa fenn készülékei teljesítményét

Az Electrolux Professional kézikönyvei és javaslatai szerinti megfelelő karbantartás elengedhetetlen a váratlan hibák elkerülése érdekében. Az Electrolux Professional ügyfélszolgálat **számos testre szabott szervizcsomagot** kínál. Bővebb információért vegye fel a kapcsolatot az Electrolux Professional Ön által előnyben részesített **hivatalos szervizpartnerével.**

Bízhat az eredeti tartozékok és fogyóeszközök gyors kiszállításában, amelyeket az Electrolux Professional szakértői szigorú teszteknek vetnek alá, hogy biztosítsák **berendezése tartósságát és teljesítményét, valamint a felhasználók biztonságát.**



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



A kiválóság minden tevékenységünk központi eleme.
Ügyfeleink igényeinek előrejelzésével a következőkre törekszünk:
Kiválóság munkatársainkkal, innovációinkkal, megoldásainkkal és szolgáltatásainkkal.
Hogy mi legyünk azok, akik a OnE segítségével megkönnyítik ügyfeleink munkáját,
hogy nagyobb nyereséget érhessenek el – és minden napjuk fenntartható legyen.

Kövessen minket:



www.electroluxprofessional.com/hu

Kiválóság a környezetet szem előtt tartva

- ▶ Az Electrolux Professional Group gyárainak többsége harmadik fél által végzett ISO (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) tanúsítással rendelkezik az ISO 9001 és ISO 14001 szabvány szerint, néhány telephely pedig ISO 5001 és ISO 45001 tanúsítvánnyal is rendelkezik.*
- ▶ Arra koncentrálnunk, hogy olyan innovatív és fenntartható megoldásokat fejlesszünk ki, amelyek alacsony víz-, energia- és mosogatószerfogyasztást biztosítanak, és csökkentik a károsanyag-kibocsátást
- ▶ Termékeinket az ergonómiai elvek és a felhasználók természetes munkafolyamatának mentén az emberi kényelemhez igazítjuk, minimális erőfeszítéssel a maximális hatékonyságot lehetővé téve. Egyes termékek esetében harmadik féltől származó ergonómiai tanúsításokat is végzünk (ERGOCERT).
- ▶ Az emberi egészség és a környezetünk védelme érdekében termékeink esetében olyan anyagokat technológiákat választunk, melyek megfelelnek a REACH (vegyi anyagok regisztrálása, értékelése, engedélyezése és korlátozása) és a RoHS (veszélyes anyagok korlátozása, 2011/65/EU) irányelveknek.



*További részletekért tekintse meg az éves Fenntarthatósági Jelentésünket:
electroluxprofessionalgroup.com