

Droga ku doskonałości kulinarniej

Piece SkyLine Premium^S

Piece konwekcyjno-parowe



MÓWISZ...

Pomóżcie Mi w osiągnięciu najlepszych wyników gotowania i ograniczeniu kosztów. Muszę mieć pewność, że Mój piec mnie nie zawiedzie podczas dużego obciążenia pracą. Musi to też być piec łatwy i intuicyjny w obsłudze tak, by każdy członek Mojego zespołu mógł go obsługiwać bez szkolenia i by wspomógł płynność i wydajność pracy w Mojej kuchni.



... a my słuchamy

...Opracowaliśmy zatem rozwiązanie typu kombi, stanowiące **doskonałe połączenie inteligentnej technologii oraz projektu skoncentrowanego na człowieku**. Stworzone, by zapewnić doskonałe wyniki oraz stworzone dla Ciebie. Niezwykle intuicyjna, łatwa w obsłudze linia **SkyLine Premium^S**, oferująca pionierskie inteligentne rozwiązania, które zmienią sposób, w jaki gotujesz, zapewnia najniższe na rynku koszty eksploatacji oraz najlepszą w swojej klasie ergonomię i użyteczność.



Podróż ku przemianie Twojego życia zawodowego zaczyna się tutaj:



**Stworzone dla
biznesu**

+10% opłacalności



Stworzone dla Ciebie

Łatwiejsze, zdrowsze,
bezpieczniejsze



**Stworzone dla
osiągów**

Nowy standard wydajności



**Stworzone do
nieprzerwanej pracy**

Czysta kontrola Twojej działalności



Stworzone dla
biznesu



Stworzone w trosce o środowisko

Doskonałe połączenie wyjątkowych wyników oraz oszczędności: zarówno dla Ciebie, jak i dla środowiska. Zrównoważona linia **SkyLine Premium^S** zapewnia najniższe zużycie energii, gazu i wody w branży. Twoja działalność stanie się przyjazna dla środowiska.



Roczne oszczędności dzięki **SkyLine Premium^S** równe rocznemu bezpłatnemu użytkowaniu **Lady Chłodniczej ecostore^{HP} Premium**** klasy A.

Zwolnij. Bądź eco

Serwuj bardziej soczyste porcje dzięki cyklowi **Gotowania w Niskiej Temperaturze**, ograniczającemu utratę wagi o 50%.

„Zielone” gotowanie

Uzyskaj najniższe zużycie energii oraz najlepsze wyniki w swojej klasie dzięki trybowi **eco gotowania** oraz automatycznym cyklom gotowania, zaprojektowanym w sposób możliwie najbardziej przyjazny środowisku



* Obliczono w oparciu o koszty bieżące (woda, energia i środki chemiczne) w stosunku do głównych konkurentów na rynku.

Dane dostępne w kwietniu 2019 r

** model 4401 3-drzwiowy - kod 710028



Inteligentne oszczędności oraz zrównoważona konstrukcja

Green Spirit

Zaangażowanie w zrównoważony rozwój

Nasze jeszcze bardziej wydajne, wysokosprawne Piece SkyLine zaprojektowano dla lepszej pracy, oszczędności finansowych oraz w celu ograniczenia wpływu na środowisko. To właśnie zaangażowanie firmy Electrolux Professional w zrównoważony rozwój.

Żegnajcie straty ciepła. Witajcie oszczędności.

Najniższe zużycie energii dzięki usprawnionej izolacji komory, drzwiczkom z potrójną szybą oraz zoptymalizowanemu projektowi wnęki (komory). Optymalizacja zużycia energii jest możliwa dzięki interakcji pomiędzy bardzo precyzyjnym układem sterowania oraz **26 różnymi czujnikami** monitorującymi Piece SkyLine.

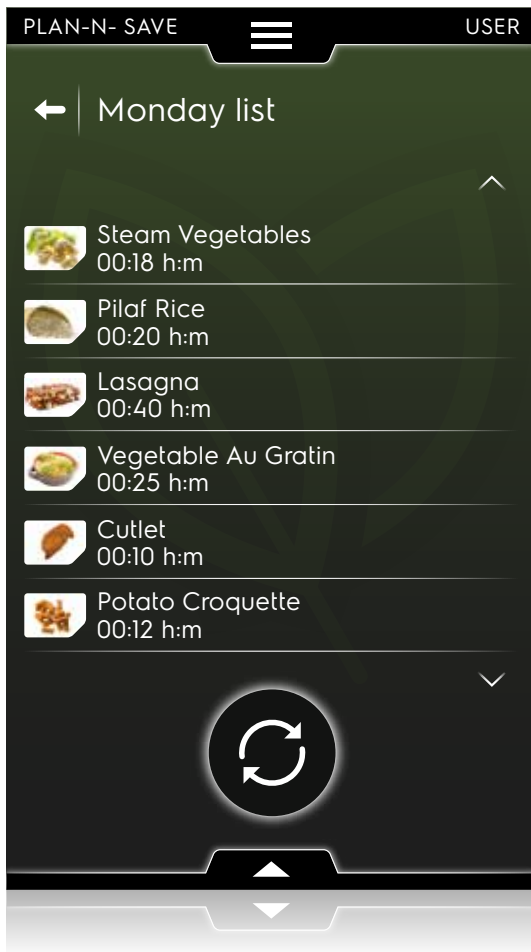
Oszczędność wody Smart & Green

Największa oszczędność. Zużycie wody zostało znacząco ograniczone poprzez zastosowanie inteligentnego **czujnika Lambda**, zapewniającego unikalne **precyzyjne sterowanie wilgotnością**, dzięki któremu para jest wytwarzana tylko wówczas, gdy jest to konieczne, oraz dzięki wykorzystaniu wilgotności z samej żywności.





Ograniczaj wydatki. Minimalizuj ilość odpadów



Zaoszczędź
do **10%** na
energii dzięki
Plan-n-Save

Ogranicz Swoje wydatki do minimum, dzięki optymalizacji kolejności przygotowania Twojego menu przez wykorzystanie **Plan-n-Save***. Ty decydujesz o menu, a urządzenie - w oparciu o nową logikę bazującą na sztucznej inteligencji - optymalizuje porządek gotowania w sposób zapewniający największą oszczędność czasu i energii.



Czystszy, bardziej eco i inteligentniejszy



Wyjątkowe eco czyszczenie

Doskonała moc czyszczenia, dzięki naszemu enzymatycznemu środkowi do czyszczenia, ulegającemu

biodegradacji w **96%**



Green Spirit

Oszczędność wody, energii i środków chemicznych dzięki funkcjom Green Spirit do **-30% kosztów eksploatacyjnych** na cykl.

Stworzony aby być 3 razy bardziej eko

Wersja pieca SkyLine Premium^S Green z potrójną szybką redukuje zużycie energii dzięki lepszej izolacji.

* Obliczenia oparte na testach przeprowadzonych w Electrolux Professional Lab na SkyLine PremiumS elektrycznym 10/1 GN z potrójną szybką, z wykorzystaniem funkcji Plan-n-Save i nieużywania funkcji Plan-n-Save. Dane dostępne w kwietniu 2019 r..

** Współczynnik biodegradacji: 96% w ciągu 28 dni zgodnie z wytycznymi OECD dotyczącymi badań substancji chemicznych.



Stworzone dla
Ciebie



**Jedno DNA Bliźniacze
urządzenia**

Piec i Szybkoschładzarka SkyLine
dzielą tą samą logikę.

Ułatw Sobie życie

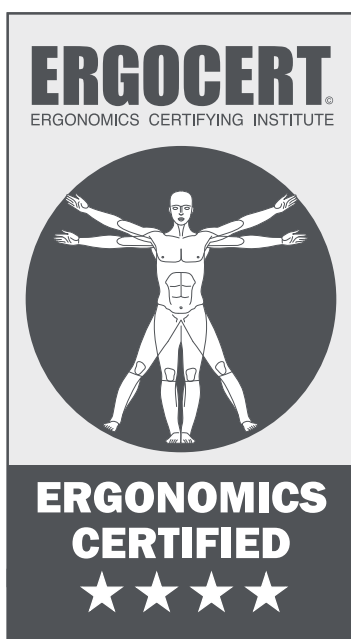
Dotyk człowieczeństwa

Linia SkyLine Premium^s jest łatwa do nauczenia i obsługi, zarówno fizycznie, jak i umysłowo, oraz pracuje w doskonałej synergii z innymi urządzeniami Electrolux Professional.



Pionierzy użyteczności

Ergonomiczny Piec oznacza ograniczenie o **75%*** zwolnień lekarskich pracowników oraz **25%** wzrost wydajności dla Twojej działalności. Ergonomiczne urządzenia zaprojektowano, mając na uwadze Twoje potrzeby i Twój przebieg pracy: to duża różnica w Twojej kuchni. Nasz proces projektowania stawia człowieka w centrum zainteresowania oraz jest w pełni zgodny z regulacjami ISO 26800 i ISO 9241-210. Piec SkyLine Premium^s jako pierwszy otrzymał **czterogwiazdkową certyfikację w zakresie ergonomii**.



Doświadcz 4 gwiazdek



Zgodność z zasadami ergonomii

Zaprojektowany z myślą o Tobie

Zgodność antropometryczna i biomechaniczna podparta dowodami

Ograniczone zagrożenie obrażeniami

Użyteczność podparta dowodami

Kulminacja lat profesjonalnych studiów i wiedzy fachowej

Projekt skoncentrowany na człowieku

By gotowanie stało się proste i bezstresowe

Dodatkowe korzyści bez wysiłku

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Sky Duo

Droga ku bezkompromisowym wynikom

Łatwa droga, która sprawi, że Twoja kuchnia stanie się bardziej skuteczna, wydajna i bezstresowa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dwa w pełni zsynchronizowane urządzenia, komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill..

Duet skazany na sukces.



Kliknij na tą ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, by przekonać się, jak łatwo można używać SkyDuo oraz by doświadczyć gładkiego przebiegu procesów Cook&Chill.



Bezbledna prostota

Ułatwiasz swoją codzienną pracę oraz ograniczasz czas szkolenia dzięki intuicyjnemu panelowi. Przyjaznemu dla daltonistów. Łatwość użycia to jedno z najważniejszych kryteriów czterogwiazdkowej certyfikacji.



Bez obciążeń

Łatwe otwieranie i zamykanie drzwiczek ponad 1.000 razy dziennie za pomocą wygodnego, ergonomicznie zaprojektowanego uchwytu w kształcie skrzydła. Otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia załadunek i rozładunek pieca.



Załadunek i rozładunek bez wysiłku

Lepszy dla Twoich pleców i mniej męczący dla Ciebie. Projekt drzwiczek i podstawy to prawdziwa różnica podczas załadunku i rozładunku.



Doskonała pozycja

Wyświetlacz z ekranem dotykowym i porty USB umieszczono na idealnie dobranej wysokości, dla zapewnienia maksymalnej widoczności i dostępu, z wykorzystaniem obliczeń dla przeciętnego wzrostu użytkownika na całym świecie.



Zobacz prawdziwy kolor swojej żywności

Nowe oświetlenie LED i kolory skorelowane z temperaturą pomogą Ci w codziennych zadaniach. Funkcja migających alarmów pomaga użytkownikom koordynować zadania.



Ostona drzwi

Dla ułatwienia korzystania z wózków na 20 blach GN, modele Pieców SkyLine są wyposażone w zintegrowane osłony drzwi.



Blokada drzwi

Dla ułatwienia korzystania z wózków na 20 blach GN, modele Pieców SkyLine są wyposażone w zintegrowane osłony drzwi



Większe bezpieczeństwo użytkowników

Zewnętrzna powierzchnia o 25% chłodniejsza. Izolowane drzwi z potrójną szybą zapewniają większą ochronę niż tradycyjna podwójna szyba..

Dotknij nieba, to łatwe

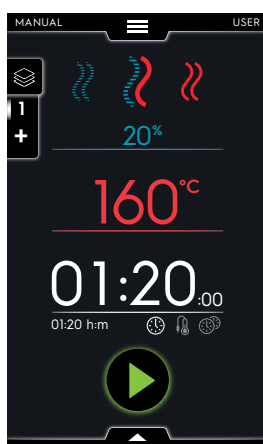
Ułatw sobie życie. **SkyLine Premium^s** jest wyposażony w niezwykle intuicyjny i łatwy w odczycie interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowanym tak, by uczynić Twoje życie łatwiejszym.

Dotknij prostoty

Cała kontrola na koniuszkach Twoich palców. Łączność w chmurze SkyLine Premium^s zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



Tryb ręczny

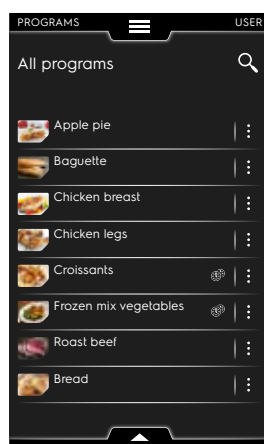


Idealny dla wymagających szefów kuchni

Uwolnij Swoją kreatywność, personalizując każdy cykl gotowania, by dopasować go to Swoich potrzeb i mieć pełną kontrolę nad każdym, nawet najdrobniejszym szczegółem.



Tryb programów



Idealny dla powtarzalnych menu

Teraz Twoje potrawy mogą zostać przygotowane z zachowaniem tego samego wysokiego standardu w każdym Piecu SkyLine Premium^s, w dowolnym miejscu na świecie. Zapisuj i dziel się Swoimi programami poprzez łączność OnE lub przy użyciu pamięci USB.



Tryb automatyczny



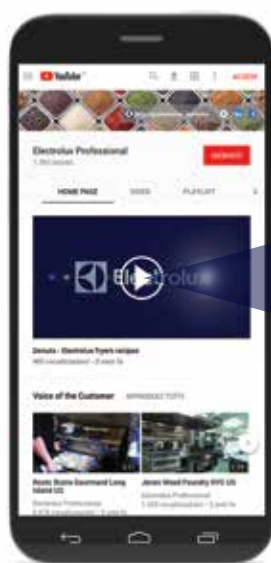
Idealny dla oszczędności czasu i pieniędzy

Szybkość, łatwość, jakość i bezpieczeństwo żywności, dzięki automatycznie prowadzonym, zaawansowanym procesom gotowania, 11 nowym specjalnym Cyklom+ oraz łatwej personalizacji.

Wybierz Swoją tryb gotowania i daj się prowadzić w ponad **30 różnych językach**. Panel przyjazny daltonistom.

Droga ku prostocie

Instruktaż nie jest potrzebny; linię **SkyLine Premium^S** zaprojektowano oraz poddano testom przez faktycznych użytkowników, by zapewnić prostotę użycia ze zintegrowaną pomocą oraz technologią samo-uczenia tak, by prowadzić operatorów przez każdy krok procesu gotowania.

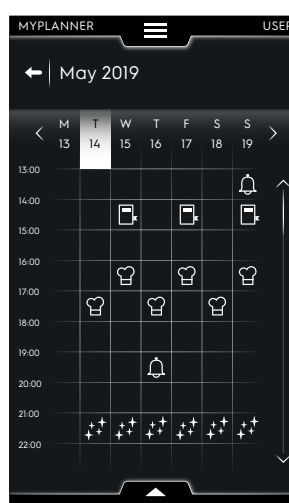


**Patrz
i ucz się**



**Jesteśmy tu, by pomagać
Ci każdego dnia**

Uzyskaj wsparcie w czasie rzeczywistym, każdego dnia, bezpośrednio od Swojego Pieca SkyLine Premium^S. Znajdź odpowiedzi na wszystkie pytania, zyskaj dostęp do wszystkich materiałów pomocniczych oraz zdobądź najbardziej aktualne informacje o swoim Piecu SkyLine Premium^S.



**Planowanie
stało się
łatwe**

**Plan dnia na koniuszkach twoich
palców**

Ułatw sobie życie oraz zapewnij gładki przebieg pracy dzięki funkcjom **MyPlanner**, umożliwiającym zaplanowanie Twojej codziennej pracy oraz otrzymywanie spersonalizowanych alarmów dla Twoich zadań.

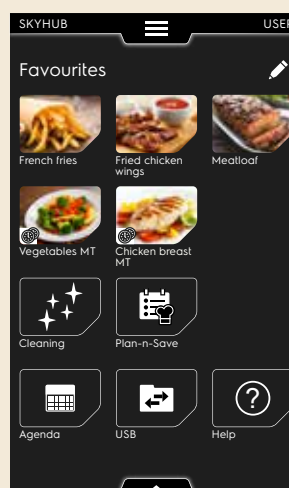


**Jedna strona.
Jeden dotyk**



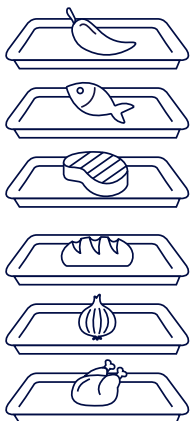
**Łatwość dzięki jednej stronie
z wszystkimi funkcjami**

Pogrupuj wszystkie Twoje ulubione funkcje na **stronie głównej SkyHub**, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do własności, z których korzystasz najczęściej.




Uwolnij Swój umysł

Zyskaj spokój umysłu, płynący z uproszczonego planowania oraz zgodności z bezpieczeństwem żywności dzięki SkyLine Premium^S.



Bezstresowe godziny szczytu

 **Gładki przebieg pracy dzięki łatwemu planowaniu oraz zarządzaniu wieloma cyklami gotowania**

Popraw elastyczność dzięki planowaniu oraz zarządzaniu wieloma cyklami gotowania w godzinach szczytu za pomocą **MultiTimer** (nastawa do 20 „timerów”). Przyporządkuj dany regulator czasowy do typu żywności dla łatwego rozpoznania.



Rozwiązania personalizacyjne Make-it-mine

Wszystkie funkcje interfejsu użytkownika można w pełni spersonalizować sprawiając, że twój panel sterowania będzie tak unikalny, jak Twój odcisk palca.



Bezpieczeństwo żywności

Nie pozwalamy na żadne kompromisy pomiędzy jakością a bezpieczeństwem żywności, dzięki **Kontroli Bezpieczeństwa Żywności (Food Safe Control)**. Przy włożonej 6-czujnikowej sondzie Multiprobe, urządzenie SkyLine Premium^S automatycznie zapewnia, że żywność zostanie doskonale ugotowana, zgodnie ze standardami HACCP.



* Bezpieczeństwo Żywności - patent US6818865B2 i pozostałe urządzenia z grupy





Stworzone dla
osiągów



Żeberka jagnięce przyrządzone w piecu SkyLine Premium^s
w cyklu Gotowania w Niskiej Temperaturze



PONAD
40 LAT

DOSKONAŁOŚCI PIECÓW TYPU KOMBI

1977

Electrolux Professional rozpoczyna rewolucję, wprowadzając na rynek pierwszy piec typu kombi

2019

Electrolux Professional otwiera całkiem nowy horyzont gotowania: **SkyLine**

Doskonałość raz za razem

Droga ku doskonałości kulinarnej rozpoczyna się od maksymalnej precyzji. Urządzenia SkyLine Premium^s oferują technologię, zapewniającą całkowitą kontrolę nad każdym procesem, dla równomiernych wyników gotowania, wyrastania ciasta, pieczenia, smażenia i gotowania na parze.

Najbardziej idealna równomierność gotowania



Równomierne gotowanie. Nawet przy pełnych załadunkach.

Idealne, równomierne wyniki, zarówno gotowania, jak i pieczenia, dzięki rewolucyjnemu, zaawansowanemu technologicznie systemowi cyrkulacji **OptiFlow**, który zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła oraz stałą temperaturę w zoptymalizowanej komorze gotowania. Obrót wentylatora w odwrotnym kierunku z prędkością od 300 do 1500 rpm (obrotów na minutę) zapewnia wyjątkową równomierność gotowania.

Wspaniałe wyniki to efekt doskonałego połączenia inteligentnej technologii i przemysłanego projektu.



Zeskanuj kod, aby obejrzeć materiał wideo prezentujący równomierne gotowanie z OptiFlow



Nie czekaj

Przyspiesz czasy gotowania

Idealne wyniki gotowania bez czekania: nowe urządzenia SkyLine Premium^s oferują **super szybkie nagrzewanie wstępne** dzięki innowacyjnemu sterowaniu **T-Xcelerator**.

Przełączenie z warunków gotowania **wilgotnych na suche** jest szybsze niż kiedykolwiek, dzięki sterowaniu **Dry-Xcelerator**. Specjalny zawór odpowietrzający o kształcie motylka jest w stanie usunąć do 90 m³ powietrza na godzinę.

Przejmij kontrolę

Precyzyjne monitorowanie temperatury rdzenia żywności

Zwiększ wydajność, zapewnij bezpieczeństwo żywności i ogranicz do minimum kurczenie się żywności, dzięki precyzyjnemu monitorowaniu w czasie rzeczywistym dokładnej temperatury rdzenia Twoich produktów za pomocą **6-czujnikowej sondy**.

Ponad **15** lat doświadczenia w precyzyjnej regulacji wilgotności

Czujnik Lambda mierzy wilgotność **co sekundę, 60** razy na minutę, **3600** razy na godzinę!



Nauka w służbie Tobie

Gotowanie to nie tylko sztuka, lecz również nauka. Nasz najnowszy **czujnik Lambda** zapewnia precyzyjny pomiar w czasie rzeczywistym oraz kontrolę wilgotności w komorze pieca dla każdego rodzaju żywności i wielkości wsadu.



Twoja osobista podróż

Wybierz sposób, w jaki chcesz gotować.



Tryb automatyczny

Najlepszy sposób na zwiększenie wydajności w Twojej kuchni



„Zielone” gotowanie. Większa oszczędność

Doskonałe wyniki gotowania, wyliczone by zmaksymalizować wydajność. Ograniczenie zużycia jest lepsze dla Twojej kieszeni i dla środowiska.

Pyszne jedzenie na koniuszkach twoich palców


Profesjonalne gotowanie nigdy nie było tak szybkie i łatwe. Szybki wybórżądanego dania na ekranie dotykowym oraz łatwa personalizacja. Czas gotowania, temperatura i klimat gotowania są stale monitorowane i automatycznie dostosowywane.



Łatwa droga do wspaniałego gotowania

Zaledwie **3 proste kroki** do doskonałego przygotowania dużych ilości różnych rodzajów żywności każdego dnia:

1. Wybierz jedną z **9 grup żywności** lub z **11 Cyklów+**: Gotowanie w Niskiej Temperaturze, Gotowanie EcoDelta, Regeneracja, Tryb Statyczny Kombi, Wyrastanie Ciasta, Gotowanie metodą próżniową Sous-vide, Zaawansowana Kontrola Bezpieczeństwa Żywności (FSC), poradnik niskiego ryzyka FSC, poradnik wysokiego ryzyka FSC, Odwadnianie, Pasteryzacja makaronu.
2. Wybierz żądany rezultat
3. Wciśnij start

 SkyLine Premium⁵ zaprojektowano, by pracował w idealnej harmonii ze SkyLine Chill⁵ f dla zapewnienia doskonałych rozwiązań w zakresie gotowania i chłodzenia Cook&Chill.



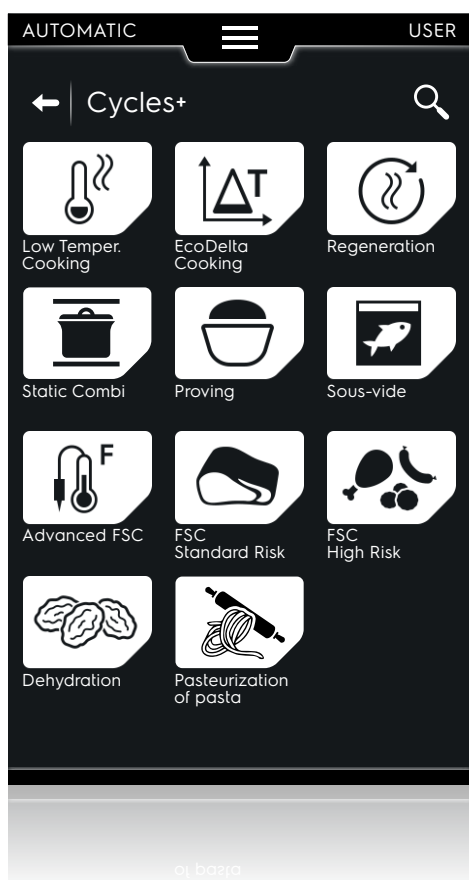
Co linia **SkyLine**
Premium^S firmy Electrolux
Professional może zrobić
dla Twojej działalności



Zeskanuj kod,
by odkryć
nasze rozwiązania
www.professional.electrolux.com

11 sposobów na specjalne gotowanie

11 dedykowanych **Cyklów+** by poszerzyć Twoje horyzonty w kuchni oraz zaoszczędzić Twój czas.



Gotowość do serwowania w czasie poniżej 10 minut

Regeneracja

Doskonała, szybka regeneracja Twojej żywności. SkyLine PremiumS może przygotować Twoje posiłki do serwowania w ciągu zaledwie 7 minut

Wydajność i organizację wspiera system Cook&Chill firmy Electrolux Professional: elastyczność planowania, przemieszczania, przechowywania (wydłużony okres przydatności do spożycia) i regeneracji.

Gotowanie EcoDelta

Cykl statyczny kombi

Wyrastanie ciasta

Poradnik wysokiego ryzyka FSC

Unikalne rozwiązania dla każdej działalności

Cykl statyczny kombi

Zaawansowana technologia, klasyczne gotowanie. Doskonały suflet czekoladowy oraz soczyste, pieczone na wolnym ogniu kawałki mięsa nigdy nie wychodzą z mody. Cykl statyczny kombi symuluje gotowanie statyczne z wykorzystaniem nieco delikatniejszego rozprzodzenia powietrza, by w Twoim menu mógł pojawić się powiew tradycji.

Regeneracja

Poradnik niskiego ryzyka FSC

Zaawansowana Kontrola
Bezpieczeństwa Żywności (FSC)

Gotowanie w Niskiej Temperaturze

Gotowanie metodą
próżniową Sous-vide

Pasteryzacja makaronu

Suszenie

Zwiększona wydajność
i zyski dzięki
specjalnym Cyklom+!

O 50% mniejsza
utrata wagi*

Gotowanie w Niskiej Temperaturze

Automatyczna procedura Gotowania w Niskiej Temperaturze zawsze gwarantuje najwyższej jakości wyniki gotowania, przy jednoczesnym ograniczeniu o połowę utraty wagi, co oznacza bardziej soczyste, delikatniejsze mięso o jednolitej barwie. Gotowanie w Niskiej Temperaturze skraca proces „dojrzwiania” świeżego mięsa z 1 dnia do



Suszenie

Linia SkyLine Premium^s doskonale nadaje się do szybkiego suszenia owoców, warzyw, mięsa i ryb. Aby zachować strukturę, smak i aromat oraz wszystkie wartości odżywcze produktów spożywczych **Dry-Xcelerator** usuwa płyn z Twoich składników, sprawiając, że komora pieca jest sucha, dzięki połączeniu niskich temperatur i zerowej wilgotności



 Dla zapewnienia doskonałych wyników zalecamy korzystanie z akcesoriów do suszenia Electrolux Professional.

* w porównaniu z tradycyjnymi cyklami gotowania w piecach SkyLine
*** LTC - patent US7750272B2 and related family

Czystsza elastyczność

Elastyczne, bezdyskusyjne czyszczenie dzięki technologii SkyClean oraz unikalnym, przyjaznym środowisku enzymatycznym środkom do czyszczenia.



SkyClean to automatyczny, wbudowany system samo-oczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem wytworncy pary.

Zużycie energii, wody i detergentu zostaje ograniczone do absolutnego minimum w 4 standardowych cyklach (54 do 180 minut), a możesz zaoszczędzić jeszcze więcej wybierając przyjazne środowisku cykle Green Spirit.



Dłuższe użytkowanie oraz doskonałe osiągi Pieców SkyLine jedynie przy zastosowaniu środków chemicznych firmy Electrolux Professional.**



* Do -15% oszczędności na kosztach eksploatacyjnych: oszczędność energii, wody, detergentu i nabyśczacza wyliczono dla systemu SkyClean, w porównaniu z równoważnym cyklem czyszczenia w poprzedniej gamie pieców Electrolux Professional. Kwiecień 2019 r.

Sam decydujesz, jakich środków użyć: stałych, ciekłych, czy enzymatycznych

Kluczem jest elastyczność

Doskonałe wyniki czyszczenia. Nowa linia SkyLine PremiumS oferuje niepowtarzalną elastyczność dzięki 3 różnym opcjom substancji chemicznych: **w formie stałej** do bardziej intensywnego czyszczenia, **ciekłej** dla większej elastyczności, **enzymatycznej** dla znacznego zmniejszenia oddziaływania na naszą planetę. Te nowe środki chemiczne opracowano, by sprostać najbardziej rygorystycznym parametrom naszych klientów.

biodegradowalne w



96%

Kochamy enzymy

Co jest w nich dobrego?

Biodegradowalne*** w 96% enzymatyczne środki do czyszczenia są **przyjazne środowisku, mają neutralną wartość pH** i zapewniają odpowiednie czyszczenie nawet przy niższych temperaturach czyszczenia.



Czym są enzymy?

To naturalne białka powstające w procesie fermentacji.

W jaki sposób enzymy czyszczą?



*** Współczynnik biodegradacji: 96% w ciągu 28 dni zgodnie z wytycznymi OECD dotyczącymi badań substancji chemicznych



Ograniczenie kosztów odkamieniania

Zapewnij doskonałą pracę urządzeń SkyLine PremiumS od serwisu do serwisu. Zintegrowane odkamienianie ZeroLime**** oraz automatyczny detektor osadu wapiennego zapewniają oszczędność energii w dłuższej perspektywie oraz doskonałe osiągi przez cały czas.

Zatrzymanie i gotowanie (Stop & Cook) w czasie krótszym niż 10 minut

Niespodziewany klient pojawił się w trakcie cyklu czyszczenia urządzenia? To żaden kłopot. Po prostu wciśnij przycisk stop, a komora zostanie w pełni wypłukana i będzie gotowa do ponownego gotowania.

Zaplanuj czyszczenie

Upewnij się, że codzienne czyszczenie zawsze zostanie przeprowadzone dzięki planowaniu i programowaniu SkyClean. Wybierz odpowiedni plan dla Siebie.

- ▶ **Programowane czyszczenie:**
Wybierz najlepszy czas do aktywacji SkyClean, odpowiedni dla Twojej kuchni, zapisz go w swoim porządku dziennym w MyPlanner, otrzymuj powiadomienia i monitoruj cykl z dowolnej lokalizacji dzięki łączności OnE.
- ▶ **Wymuszone czyszczenie:**
Czyszczenie sterowane hasłem zapewnia, że programowa konserwacja zostanie zawsze przeprowadzona i może być monitorowana **zdalnie**.



Zeskanuj kod, aby obejrzeć materiał wideo o SkyClean

****dostępne z tabletkami C25.



Stworzone do
nieprzerwanej
pracy

OnE

Czym jest OnE?

OnE to nasza **personalizowana aplikacja** Electrolux Professional, umożliwiająca pełen przegląd pracy Pieca SkyLine Premium[®]. Użyj aplikacji OnE, by dzielić się przepisami oraz monitorować informacje, takie jak stan, statystyki i poziomy zużycia.

Jak mogę ją otrzymać?

Zgłoś się do zawarcia **Umowy Serwisowej Essentia**, która najlepiej pasuje do Twojej działalności, aby uzyskać dostęp do informacji w czasie rzeczywistym lub skontaktuj się z wybranym **Partnerem Electrolux Professional**.

Dlaczego jest mi potrzebna?

OnE poprowadzi Cię przez dzień pracy, umożliwiając podejmowanie właściwych decyzji oraz **usprawniając organizację** Twojej działalności.

**OnE, unikalny partner.
Świat pełen korzyści.**

OnE, Twój cyfrowy pomocnik

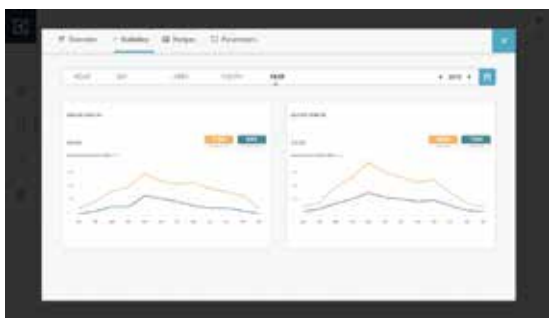
Połącz swoje piece SkyLine z OnE - platformą Electrolux Professional- dzięki której online zdobędziesz cenne informacje jak zoptymalizować wydajność i poprawić efektywność Twojej pracy.



OnE
dla ciebie

Monitoring w czasie rzeczywistym 24/7

OnE firmy Electrolux Professional umożliwia zdalną kontrolę operacji, takich jak **zarządzanie przepisami** w urządzeniach na całym świecie, za pomocą zaledwie jednego kliknięcia lub otrzymywanie **alarmów HACCP** w czasie rzeczywistym..



OnE dla
biznesu

Maksymalizacja zysków

OnE firmy Electrolux Professional pomoże Ci ograniczyć zużycie do minimum, a także zapewni optymalizację wydajności Twojej działalności.

Inteligentne oszczędności. Skorzystaj z OnE, by dowiedzieć się, kiedy piec pozostaje włączony i nie jest używany, by moc go wyłączyć i oszczędzać energię.

Inteligentne użytkowanie. OnE pomoże Ci w racjonalizacji Twojej wydajności: poza godzinami szczytu możesz korzystać z 2 pieców zamiast 3



OnE dla
ciągłej pracy

Wyduż czas pracy urządzenia

OnE pomoże Ci **zaplanować konserwację** dokładnie we właściwym czasie, by zapewnić maksymalny czas pracy, przy jednoczesnym ograniczeniu kosztów niespodziewanych awarii.

OnE wie, kiedy Cię ostrzec, byś **mógł szybko zareagować i wydłużyć czas pracy**. Dla zapewnienia możliwie najlepszego serwisu, ten sam komunikat może zostać wysłany do wybranego przez Ciebie Partnera Serwisowego. Dla uzyskania jeszcze więcej korzyści, zawrzyj Umowę Serwisową Essentia.



OnE dla
osiągów

Ulepsz swoje procesy

OnE firmy Electrolux Professional daje Ci wgląd w **lepszą organizację Twojego przebiegu produkcji**. **Możesz podnieść jakość produkcji** i spełniać najwyższe standardy jakości.

Inteligentne decyzje biznesowe. Inteligentne statystyki procentowe oznaczają, że możesz łatwiej **monitorować jakość żywności**, zapewniając satysfakcję Twoich klientów



Premium^S

Odkryj tożsamość
Swoich pieców i
znajdź odpowiednie
dla Ciebie
dopasowanie

SkyLine Premium^S

Panel dotykowy

Boiler

Potrójna szyba*

Do +10% dodatkowego zysku** dzięki „zielonej” technologii wydajności. SkyLine Premium^S oferuje inteligentną technologię, niezrównaną użyteczność oraz naprawdę niezawodne osiągi, bez żadnych kompromisów



Tryb automatyczny

Proste i szybkie w użyciu cykle automatyczne dla wszystkich rodzajów żywności oraz 11 nowych **specjalnych cykli gotowania Cykle+**.



Tryb programów

Zapisz, organizuj w kategorii i dziel się nawet **1.000 przepisów** za pośrednictwem USB lub łączności OnE.



OptiFlow

Idealne, równomierne wyniki gotowania dzięki rewolucyjnemu, technologicznie zaawansowanemu systemowi rozprowadzania powietrza **OptiFlow**, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



6-czujnikowa sonda w standardzie

Precyzyjny pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności.



Czujnik Lambda w standardzie

Precyzyjny pomiar w czasie rzeczywistym oraz kontrola wilgotności w komorze pieca.



Zaawansowane cechy

Ułatw sobie życie i zapewnij oszczędniejszy przebieg procesu pracy dzięki personalizacji **strony głównej SkyHub**, grupując na niej Swoje ulubione funkcje. Wykorzystaj **MyPlanner**, aby zaplanować Swoją codzienną pracę oraz otrzymywać spersonalizowane alarmy dla swoich zadań. **Plan-n-Save** organizuje wsady w sposób najbardziej efektywny pod względem kosztów i energii.



dla MyPlanner i Plan-n-Save



SkyClean

Obniż koszty czyszczenia aż do 15%***. Doskonałe wyniki czyszczenia, funkcje „zielone” oraz **automatyczne odkamienianie bojlera**. Elastyczny wybór 3 różnych substancji chemicznych, by lepiej Ci służyły: **w formie stałej, ciekłej lub enzymatycznej, biodegradowalnej w 96%****.**



Dodatkowe korzyści bez wysiłku

Bezstresowa skuteczność i wydajność dzięki SkyDuo. Wyprzedzamy Twoje potrzeby dzięki intuicyjnemu połączeniu pomiędzy Piecami SkyLine Premium oraz linią SkyLine Chills, i odwrotnie. Urządzenia poprowadzą cię przez proces gotowania i chłodzenia Cook&Chill.



Panel dotykowy

Niezwykle intuicyjny, prosty do opanowania i używania, personalizowany interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowany by uczynić Twoje życie łatwiejszym. Przyjazny dla daltonistów. Dostępny w ponad 30 różnych językach.



101 nastaw wilgotności

Idealne dla każdego rodzaju żywności i wielkości wsadu



Łączność OnE w gotowości

Łączność w SkyLine Premium^S zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



SkyLine Premium

Panel cyfrowy

Boiler

Podstawowy wysokosprawny piec typu kombi dla kuchni o dużym obciążeniu pracą. Unikalny na rynku, wyposażony w panel cyfrowy i czujnik Lambda, dla zapewnienia dodatkowej precyzji oraz zaawansowanego sterowania w czasie rzeczywistym.



Tryb programów

Zapisuj i dziel się swoimi programami przez USB lub łączność OnE. 100 wolnych programów i 4 fazy gotowania.



OptiFlow

Idealne, równomierne wyniki gotowania dzięki rewolucyjnemu, technologicznie zaawansowanemu systemowi rozpraszania powietrza **OptiFlow**, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła..



Sonda

temperatury rdzenia żywności

Dokładny odczyt temperatury dzięki jedno-czujnikowej sondzie, a dla jeszcze większej precyzji można wybrać opcjonalną **6-czujnikową sondę**.



Czujnik Lambda w standardzie

Precyzyjny pomiar w czasie rzeczywistym oraz kontrola wilgotności w komorze pieca dla każdego rodzaju żywności i każdej wielkości wsadu.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia oraz **zintegrowane odkamienianie bojlera**. Elastyczny wybór 3 różnych substancji chemicznych, by lepiej Ci służyły: **w formie stałej, ciekłej lub enzymatycznej, biodegradowalnej w 96%***.

Panel cyfrowy

Panel cyfrowy z unikalnym wyborem kierowanym podświetleniem upraszcza każde zadanie.



11 poziomów pary

Zapewnij różnorodność gotowania dzięki **11 ustawieniom wilgotności** z od 0% do 100% pary wytwarzanej przez boiler, z automatycznym otwarciem zaworu spustowego, dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



Łączność OnE w gotowości

Łączność w SkyLine Premium^S zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



SkyLine Pro^S

Panel dotykowy

Natryskowy

Doskonałe wyniki i najlepsza w swojej klasie użyteczność dla tradycyjnego gotowania. SkyLine Pro^S to doskonały dla Twojej działalności piec typu kombi, bez bojlera.



Tryb programów

Zapisz, organizuj w kategorii i dziel się nawet **1.000 przepisów** za pośrednictwem USB lub łączności OnE.



OptiFlow

Idealne, równomierne wyniki gotowania dzięki rewolucyjnemu, technologicznie zaawansowanemu systemowi rozpraszania powietrza **OptiFlow**, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



Sonda temperatury rdzenia żywności

Dokładny odczyt temperatury dzięki jedno-czujnikowej sondzie, a dla jeszcze większej precyzji, można wybrać opcjonalną **6-czujnikową sondę**.



Czujnik Lambda (opcjonalny)

Precyzyjny pomiar w czasie rzeczywistym oraz kontrola nad wilgotnością w komorze pieca dla każdego rodzaju żywności i każdej wielkości wsadu.



Zaawansowane cechy

Ułatw sobie życie i zapewnij oszczędniejszy przebieg procesu pracy dzięki personalizacji **strony głównej SkyHub**, grupując na niej Swoje ulubione funkcje. Wykorzystaj **MyPlanner**, aby zaplanować Swoją codzienną pracę oraz otrzymywać spersonalizowane alarmy dla Swoich zadań.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia, „zielone” funkcje. Elastyczny wybór 3 różnych substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej, ciekłej lub enzymatycznej, biodegradowalnej w 96%**.



Panel dotykowy

Niezwykle intuicyjny, prosty do opanowania i używania interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowany by uczynić Twoje życie łatwiejszym. Odpowiedni dla daltonistów. Dostępny w ponad 30 różnych językach.



11 poziomów wilgotności

Zapewnij różnorodność gotowania dzięki **11 ustawieniom wilgotności** oraz wysokosprawnemu systemowi natychmiast dostarczanej pary z automatycznym otwarciem zaworu spustowego dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



Łączność OnE w gotowości

Łączność w SkyLine Premium^S zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart



SkyLine Pro

Panel cyfrowy

Natryskowy

Łatwy w użyciu, solidny i elastyczny partner w Twojej kuchni. Unikalny na rynku, wyposażony w panel cyfrowy i czujnik Lambda, dla zapewnienia dodatkowej precyzji oraz zaawansowanego sterowania w czasie rzeczywistym.



Tryb programów

Zapisuj i dziel się Swoimi programami przez USB lub łączność OnE. 100 wolnych programów i 4 fazy gotowania.



OptiFlow

Idealne, równomierne wyniki gotowania dzięki rewolucyjnemu, technologicznie zaawansowanemu systemowi rozprowadzania powietrza OptiFlow, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



Sonda temperatury rdzenia żywności

Dokładny odczyt temperatury dzięki jedno-czujnikowej sondzie, a dla jeszcze większej precyzji, można wybrać opcjonalną 6-czujnikową sondę.



Czujnik Lambda (opcjonalny)

Precyzyjny pomiar w czasie rzeczywistym oraz kontrola nad wilgotnością w komorze pieca dla każdego rodzaju żywności i każdej wielkości wsadu.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia. Elastyczny wybór 3 różnych substancji chemicznych, by lepiej Ci służyły: **w formie stałej, ciekłej lub enzymatycznej, biodegradowalnej w 96%***.

Panel cyfrowy

Panel cyfrowy z unikalnym wyborem kierowanym podświetleniem upraszcza każde zadanie.

11 poziomów wilgotności

Zapewnij różnorodność gotowania dzięki **11 ustawieniom wilgotności** oraz wysokosprawnemu systemowi natychmiast dostarczanej pary z automatycznym otwarciem zaworu spustowego dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



Łączność OnE w gotowości

Łączność w SkyLine Pro zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



PIERWSZY
w przemyśle





Maksymalizuj swoją kuchnię

Elastyczna, higieniczna i bezpieczna instalacja; gotowanie i przemieszczanie dzięki ponad 200 różnym, dedykowanym akcesoriom i materiałom eksploatacyjnym, które pomogą Ci maksymalnie wykorzystać swoje urządzenie SkyPremium[®].



Zeskanuj kod, by
odkryć

nasze akcesoria i materiały
eksploatacyjne

Droga ku bezkompromisowym wynikom

Zrewolucjonizuj sposób, w jaki pracujesz dzięki bezstresowym, oszczędzającym Twój czas i wysokosprawnym Piecom i Szybkoschładzarkom SkyLine.

Niezawodna komunikacja dzięki SkyDuo



Łatwa droga, która sprawi, że Twoja kuchnia stanie się jeszcze bardziej skuteczna, wydajna i bezstresowa. SkyLine PremiumS i SkyLine Chill[®]: dwa w pełni zsynchronizowane urządzenia, komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill.

Duet skazany na sukces.



Odszukaj tą ikonkę na ekranie dotykowym. Odkryj, jak łatwo z niej korzystać.



Zeskanuj kod, by doświadczyć Cook&Chill experience

Przejmij kontrolę nad swoją działalnością dzięki łączności OnE

Spersonalizowana aplikacja, mająca ułatwić ci życie i wspomóc rozwój Twojej działalności; łączność OnE umożliwi zdalny dostęp w czasie rzeczywistym, w celu zarządzania i monitorowania wydajności wszystkich podłączonych pieców Electrolux Professional, za pomocą dowolnego urządzenia typu smart.

W jaki sposób unikalny proces gotowania i chłodzenia SkyLine Cook&Chill może zrewolucjonizować Twoją kuchnię

Usprawniony przebieg pracy

Bardziej wydajne i skuteczne wykorzystanie Twojego personelu i urządzeń poprzez wstępne przygotowanie dużych partii.

Zwycięskie dopasowanie

Oszczędzaj pieniądze. Zyskaj przestrzeń, doświadcz gładkiego przebiegu operacji dzięki pełnemu zakresowi akcesoriów do zastosowań bankietowych oraz systemów przenośników, zaprojektowanych tak, by doskonale pasowały do pieców i szybkoschładzarek.



Lepsze miejsce pracy

SkyLine to jedyne profesjonalne urządzenia kuchenne na świecie, odznaczone 4 gwiazdkami w zakresie ergonomii i użyteczności.

Ogranicz ilość odpadów z żywności

Liczy się każdy gram. SkyLine zapewni maksymalny zwrot z Twoich inwestycji, poprzez wydłużenie okresu przydatności do spożycia oraz zapewnienie minimalnej utraty wagi podczas gotowania i chłodzenia.

Rodzina SkyLine

Zeskanuj kod, by zobaczyć pełny asortyment
SkyLine w **rzeczywistości rozszerzonej**



Wybierz doskonałego partnera, by zacząć poszerzać swoje horyzonty w gotowaniu.



6GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość
x głębokość x wysokość)
867x775x879 mm



6GN 2/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
1092x972x879 mm



10GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
867x775x1129 mm



10GN 2/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
1092x972x1129 mm



20GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
910x972x1795 mm



20GN 2/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
1132x996x1795 mm



Piece SkyLine podstawowe cechy



	SkyLine Premium ^s wersja zielona	
	6-10GN	20GN
TRYBY GOTOWANIA		
Cykl konwekcyjny (25-300 °C)	x	x
Cykl kombi (25-300 °C) z czynnikiem Lambda	x	x
101 nastaw wilgotności z czujnikiem Lambda	x	x
11 nastaw wilgotności z czujnikiem Lambda	n/d	n/d
11 nastaw wilgotności	n/d	n/d
Cykl parowy (100 °C)	x	x
Cykl parowy niskotemperaturowy (25-99 °C)	x	x
Para przegrzana (101-130 °C)	x	x
Faza podtrzymania	x	x
100+ Automatyczne gotowanie z wizualizacją parametrów gotowania i personalizacją	x	x
Cykl regeneracji	x	x
Gotowanie w Niskiej Temperaturze (LTC)	x	x
Cykl wyrastania ciasta	x	x
Cykl EcoDelta	x	x
Cykl progresywny EcoDelta	x	x
Cykl gotowania metodą próżniową Sous-vide	x	x
Cykl statyczny, kombi	x	x
Cykl suszenia	x	x
Cykl pasteryzacji makaronu	x	x
Kontrola Bezpieczeństwa Żywności	x	x
Zaawansowana Kontrola Bezpieczeństwa Żywności	x	x
Automatyczne, szybkie i spersonalizowane podgrzewanie wstępne	x	x
Automatyczne, szybkie i spersonalizowane schładzanie	x	x
Wiele cykli gotowania dzięki funkcji MultiTimer	x	x
Proces SkyDuo: Komunikacja z Szybkoschładzarkami SkyLine	o	o
CHARAKTERYSTYKA		
Włącznik/wyłącznik	x	x
Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (262 000 barw) - panel przyjazny dla daltonistów	x	x
Panel cyfrowy z unikalnym wyborem, kierowanym podświetleniem	n/d	n/d
Wyświetlacz czytelny z odległości 12 metrów	x	x
Interfejs z ekranem dotykowym w ponad 30 językach	x	x
Wytwornica pary ze stali nierdzewnej	x	x
Wytwornica pary ze stali nierdzewnej 316L	o	o
Wysokosprawny bezpośredni wtrysk pary	n/d	n/d
Sterowanie zaworem wylotowym komory gotowania	x	x
Biblioteka programów - 1.000 wolnych programów, 16-stopniowe gotowanie (nazwa, obraz i kategoria)	x	x
Biblioteka programów: 100 programów, 4 fazy (identyfikacja numeryczna)	n/d	n/d



SkyLine Premium ⁵		SkyLine Premium		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	pionowo 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
n/d	n/d	x	x	o	o	o	o
n/d	n/d	n/d	n/d	x	x	x	x
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	o	o	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
o	o	n/d	n/d	o	o	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
n/d	n/d	x	x	n/d	n/d	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
o	o	o	o	n/d	n/d	n/d	n/d
n/d	n/d	n/d	n/d	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
n/d	n/d	x	x	n/d	n/d	x	x

	SkyLine Premium ^s wersja zielona	
	6-10GN	20GN
Strona główna SkyHub z bezpośrednim dostępem do ulubionych funkcji	x	x
Ręczny wtrysk wody	x	x
6-punktowa wieloczułkowa sonda	x	x
Standardowa sonda do żywności	n/d	n/d
Szacowanie pozostałego czasu gotowania, sterowanego sondą	x	x
Jednoczesne wyświetlenie zarówno wartości nastaw wstępnych, jak i wartości rzeczywistych	x	x
System rozprowadzania powietrza OptiFlow	x	x
Wentylator o zmiennej prędkości z zatrzymaniem silnika (7 poziomów prędkości)	x	x
Wentylator o zmiennej prędkości z zatrzymaniem silnika (5 poziomów prędkości)	n/d	n/d
1/2 mocy	x	x
Funkcja Plan-n-Save	x	x
Pełna personalizacja interfejsu i pobierania	x	x
Pauza	x	x
Opóźnienie uruchomienia	x	x
Strona POMOCY dla samo-uczenia ze wsparciem za pomocą kodu QR	x	x
Porządek dnia MyPlanner	x	x
Wizualizacja konsumpcji	x	x
Animowane obrazy jako poradnik dla operacji	x	x
Wbudowany system automatycznego czyszczenia za pomocą stałych środków chemicznych	x	x
Wbudowany system automatycznego czyszczenia za pomocą ciekłych środków chemicznych	o	o
Wbudowany system automatycznego czyszczenia za pomocą enzymatycznych środków chemicznych	o	o
Automatyczne odkamienianie bojlera	x	x
Funkcje „zielone” dla oszczędzania kosztów eksploatacyjnych	x	x
Funkcja Stop&Cook w systemie czyszczenia automatycznego	x	x
System wymuszonego czyszczenia	x	x
Przerwa powietrzna auto-czyszczenia	x	x
Automatyczne opróżnienie wytwornicy pary z automatyczną diagnozą poziomu kamienia	x	x
Ręczne opróżnienie bojlera	x	x
Wstępnie przygotowany pod regulator energii	x	x
Automatyczny system diagnostyczny	x	x
Termostat bezpieczeństwa	x	x
Dwufazowe otwieranie dla ochrony przed uwolnieniem pary	o	n/d
Wysokosprawne, niskoemisyjne palniki z wymiennikiem ciepła	x	x
Automatyczny tryb awaryjny działający non-stop dla auto-odzyskiwania systemu	x	x
Port USB	x	x
Pobieranie danych HACCP, Programów, Automatycznego gotowania, Ustawień	x	x
Zintegrowana osłona drzwiowa	n/d	x
Wąż do spryskiwania wodą	x	x
Drzwi z potrójną szybą, z podwójną linią oświetlenia LED	x	x
Drzwi z podwójną szybą, z linią oświetlenia LED	n/d	n/d
Przerywane ostrzegawcze światło LED	x	x
Uchwyt w kształcie skrzydła, o ergonomicznym projekcie, do otwierania bez użycia rąk za pomocą łokcia	x	n/d
Otwarcie drzwiczek w lewo	o	n/d
Taca ociekowa drzwiczek z automatycznym spustem	x	x
Pozycje zatrzymania drzwiczek przy 60 ° / 110 ° / 180 °	x	x
Panele ze stali nierdzewnej 304 AISI	x	x

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	pionowo 20GN
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n/d	n/d	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
n/d	n/d	x	x	n/d	n/d	x	x
x	x	x	x	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	n/d	o	n/d	o	n/d	o	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
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/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n/d	n/d	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d
o	n/d	o	n/d	o	n/d	o	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium ^s wersja zielona	
	6-10GN	20GN
Komora ze stali nierdzewnej 304 AISI	x	x
Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia	x	x
Wymowalny kosz na naczynia, rozstaw 67 mm	x	n/d
Wózek wjazdowy na pojemniki z ogranicznikiem. Wbudowana taca ociekowa ze spustem	n/d	x
Ogranicznik na pojemniki GN do ruchomych stelaży	o	x
Przygotowany do zintegrowanego odpływu tłuszczu GreaseOut	x	
Gotowy do podłączenia OnE	x	x
PODŁĄCZENIE I INSTALACJA, ZNAKI ZGODNOŚCI		
Wodoodporność o stopniu ochrony IPX5	x	x
Nogi o regulowanej wysokości	o	x
Zgodność wózka z Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n/d	x
Zestaw do łączenia urządzeń: 6 GN na 6 GN, 6 GN na 10 GN, 6 GN na Szybkosch	o	n/d
Projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej (EPO)	x	x
Ergocert, 4-gwiazdkowa certyfikacja ergonomii	x	x
ETL i standard higieniczny ETL	x	x
Bezpieczeństwo gazowe: Certyfikacja Gastec dla spełnienia wymogów niskiej emisji	x	x
Certyfikacja WRAS (modele z bojlerem 316L)	x	x
Instrukcja obsługi, schematy połączeń, deklaracje zgodności	x	x

x Standard
o Opcja
n/d. Niedostępne

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	pionowo 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d
n/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d	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/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d	x
o	n/d	o	n/d	o	n/d	o	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	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/d	n/d	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x

Jak chcesz gotować?

Twoja żywność, Twój wybór:

7 prędkości wentylatora,

3 tryby gotowania

100+ poziomów wilgotności

16 faz gotowania

40 nastaw wtrysku wody.



Całkowita kontrola nad Twoją kreatywnością

Liczy się każda sekunda

Precyzyjne monitorowanie i regulacja każdej części procesu gotowania w każdej sekundzie, 60 razy na minutę, co oznacza oszałamiającą ilość 3.600 razy na godzinę!



8 Wyróżnień i Certyfikacji

Rygorystycznie testowane i certyfikowane pod kątem pełnej zgodności z najbardziej surowymi normami międzynarodowymi Piece SkyLine są również jedynymi piecami na świecie, wyróżnionymi 4-gwiazdkową certyfikacją w zakresie ergonomii i użyteczności.



Zeskanuj kod, by zobaczyć modele certyfikowane Energy Star

ERGOCERT

„Interwencje ergonomiczne mogą ograniczyć choroby układu mięśniowo-szkieletowego o **59%**, przy średnim obniżeniu o **75%** ilości dni na zwolnieniu lekarskim oraz poprawie wydajności o **25%**.”

Dr. Francesco Marcolin, Dyrektor Naczelny ErgoCert (Certyfikowany Ergonomista Europejski – EUR.ERG.)

GASTEC

„O **50%** niższe szkodliwe emisje dla zdrowszego środowiska pracy. Innowacyjnie zaprojektowane palniki Electrolux Professional przewyższają wymagania Gastec* w zakresie niskiej emisji.”

* Gastec - holenderska certyfikacja rządowa, najbardziej restrykcyjna w Europie



Umowy serwisowe, którym możesz zaufać

Możesz wybrać spośród **pakietów serwisowych, elastycznie skrojonych na miarę**, stosownie do Twoich potrzeb biznesowych, oferujących różnorodne usługi w zakresie konserwacji i wsparcia.

Essentia

Zespół, który Ci służy.

Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający Ci przewagę konkurencyjną. Zapewni Ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad 149 krajach, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

Zawsze dostępna sieć serwisowa

Jesteśmy zaangażowani i gotowi, by służyć Ci wsparciem w **naszej unikalnej sieci serwisowej**, która ułatwi Twoje życie.

Umowy serwisowe, którym możesz zaufać

Możesz wybrać spośród **pakietów serwisowych, elastycznie skrojonych na miarę**, stosownie do Twoich potrzeb biznesowych, oferujących różnorodne usługi w zakresie konserwacji i wsparcia.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych Akcesoriów i Materiałów Eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia **trwałości oraz dobrych osiągnięć Twoich urządzeń**, a także **bezpieczeństwa użytkownika**.



Obejrzyj materiał wideo
i dowiedz się więcej



Doskonałość jest kluczem do wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. By być The OnE, dzięki któremu życie naszych klientów jest łatwiejsze, bardziej opłacalne - i zrównoważone każdego dnia.

Śledź nas na



<https://professional.electrolux.com/pl/>

Zeskanuj okładkę, by zobaczyć Piec w rzeczywistości rozszerzonej



Doskonałość Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ O nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

