

Droga ku doskonałości kulinarnej

Piece SkyLine Premium^S

Piece konwekcyjno-parowe



Mówicie...

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

Niższe koszty eksploatacyjne dzięki ograniczeniu zużycia energii, wody i detergentu



Stworzone dla Ciebie

Łatwiejsze, zdrowsze, bezpieczniejsze



Stworzone do nieprzerwanej pracy

Czysta kontrola Twojej działalności



Stworzone dla osiągnięć

Nowy standard wydajności



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

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

2019

Electrolux Professional otwiera całkiem nowy horyzont gotowania:
SkyLine

Zrównoważony rozwój Zapisany w gwiazdach

Zrównoważone
opakowania

Cykle Eco

Program Zero
Odpadów
„ZeroWaste”

Możliwość
naprawy

Oszczędność
energii

Oszczędność
wody
i detergentu

Ergonomia

Gotowy na H2

Stworzone w trosce o środowisko



Stworzone dla
biznesu

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.



Czystszy, bardziej ekologiczny i inteligentny

Cykle czyszczenia Eco

Nasza najnowocześniejsza technologia zapewnia wydajność, na której możesz polegać oraz znaczące oszczędności podczas każdego cyklu, co pozwala Ci ograniczyć koszty eksploatacji* nawet o

50%

Zużywa o **33%** mniej wody oraz **22%** mniej detergentu podczas mycia w porównaniu do poprzednich modeli.



10GN 1/1

Dłuższe użytkowanie oraz doskonałe wyniki pieców SkyLine jedynie przy zastosowaniu środków chemicznych Electrolux Professional, niezawierających fosforanów i fosforu.



Zużywa o **33%** mniej wody, o **43%** mniej detergentu dzięki nowym cyklom czyszczenia**



20GN 1/1

* Na podstawie wewnętrznych badań przeprowadzonych w Laboratorium Electrolux Professional na elektrycznym piecu konwekcyjno-parowym SkyLine Premium^s 10GN 1/1, porównując cykl Standardowy Intensywny z cyklem Intensywny Eco, przy aktywacji wszystkich „zielonych” cech. Badania przeprowadzono przyjmując koszty wody, energii i detergentów obowiązujące we Włoszech w 2025.

** Na podstawie wewnętrznych badań przeprowadzonych w Laboratorium Electrolux Professional, porównując elektryczny piec konwekcyjno-parowy 20GN 1/1 z bojlerem z poprzednią wersją.



Inteligentne oszczędności oraz zrównoważona konstrukcja



Green
Spirit

Zaangażowanie w zrównoważony rozwój

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

Product
Repairability
Commercial
Combi Oven
Platinum



Zaprojektowany na lata

Piec SkyLine Combi został zaprojektowany z myślą o maksymalnej możliwości naprawy – pomagając zmniejszyć ilość odpadów i wydłużyć żywotność urządzenia.

Dzięki łatwej konserwacji, szybkiemu wsparciu diagnostycznemu oraz dostępności części **zamiennych przez okres do 10 lat, możesz utrzymać** swoją kuchnię w pełnej sprawności dzień po dniu.



Gotowy na wodór

Piec SkyLine Combi jest przystosowany do pracy z **mieszaninami gazów zawierającymi do 20% wodoru** – pomagając Twojej kuchni wyprzedzić przyszłe zmiany energetyczne. Nie ma potrzeby nowych inwestycji: możesz kontynuować pracę z pewnością i ciągłością, jednocześnie przechodząc na bardziej zrównoważony sposób gotowania bez kompromisów.

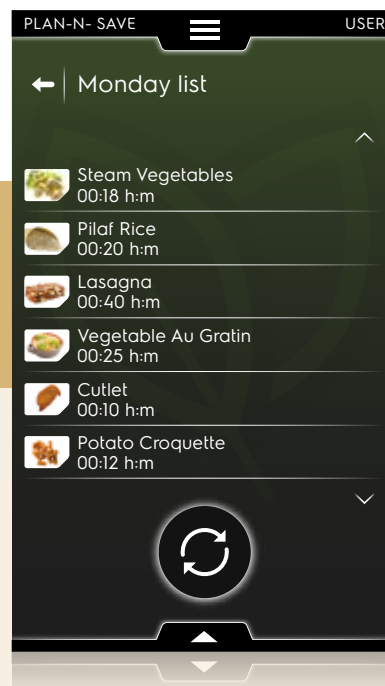
Ograniczaj wydatki. Minimalizuj ilość odpadów



Zaoszczędź do **20%**
na energii dzięki Plan-n-Save

Ogranicz swoje wydatki do minimum optymalizując kolejność gotowania Twojego menu przez wykorzystanie **Plan-n-Save***. Ty decydujesz o menu, a urządzenie – w oparciu o nową logikę bazującą na sztucznej inteligencji – optymalizuje kolejność gotowania w sposób zapewniający największą oszczędność czasu i energii.

FIRST
in the industry



Żegnajcie, straty ciepła. Witajcie, oszczędności.

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

„Zielone” gotowanie

Uzyskaj najniższe zużycie energii oraz najlepsze wyniki w swojej klasie dzięki trybowi **eko-gotowania** oraz automatycznemu cyklowi gotowania, zaprojektowanemu w sposób możliwie najbardziej przyjazny środowisku.

Zwolnij. Bądź eko

Serwuj bardziej soczyste porcje dzięki cyklowi **Gotowania w Niskiej Temperaturze** ograniczającemu utratę wagi żywności o 24%.

Oszczędność wody Smart & Green

Największa oszczędność. Marnotrawstwo wody zostało znacząco ograniczone poprzez zastosowanie inteligentnego czujnika **Lambda**, z wyjątkowym **precyzyjnym sterowaniem wilgotnością**, dzięki któremu para jest wytwarzana tylko wówczas, gdy jest to konieczne, oraz dzięki wykorzystaniu wilgotności z samej żywności.

FIRST
in the industry



Stworzony, by być **3 razy**
bardziej przyjazny środowisku

Ogranicz do minimum straty energii* wybierając piecze SkyLine. Konstrukcja gwarantująca wysoką sprawność oraz drzwi z potrójną szybą zapewniają ograniczenie zużycia energii.

* Obliczenia na podstawie badań w Laboratorium Electrolux Professional na SkyLine Premium S, 10/1 GN, modelu elektrycznym, z drzwiami z potrójną szybą, z wykorzystaniem funkcji Plan-n-Save oraz bez wykorzystania tej funkcji. Dane dostępne w kwietniu 2019 r.

** Około -10% zużycia energii w trybie bezczynności w urządzeniu konwekcyjnym na podstawie badań zgodnie z Normą ASTM F2861-20

Dotyk człowieczeństwa



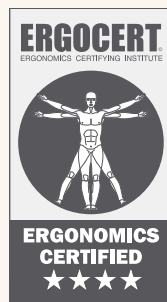
Stworzone dla
Ciebie

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

Doświadcz 4 gwiazdek



Zgodność z
zasadami ergonomii
Zaprojektowany z myślą o Tobie



Zgodność antropometryczna
i biomechaniczna poparta
dowodami Mniejsze ryzyko
obrażeń

Użyteczność poparta dowodami
Kulminacja lat profesjonalnych
badań i wiedzy fachowej

Projekt skoncentrowany na
człowieku
By gotowanie stało się proste
i bezstresowe



Jedno DNA
Bliźniacze urządzenia

Piec i szybkoskładzarka
SkyLine dzielą tę samą logikę.

Ułatw sobie
życie

Human-
Centered
Design

Pionierzy
użyteczności

Ergonomiczny piec oznacza ograniczenie o **75%*** zwolnień lekarskich pracowników oraz wzrost wydajności Twojej działalności o **25%**. Ergonomiczne urządzenia zaprojektowano, mając na uwadze Twoje potrzeby i Twoją organizację 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**.

FIRST
in the industry

**REGISTERED
DESIGN****

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 jeszcze bardziej skuteczna, wydajna i bezstresowa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dwa idealnie zsynchronizowane urządzenia, w pełni komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill.

Duet skazany na sukces.

FIRST
in the industry



Kliknij tę ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, by przekonać się, jak łatwo można używać SkyDuo, i zobaczyć, jak gładko przebiegają procesy Cook&Chill.



Bezbledna prostota

Ułatw sobie codzienną pracę oraz ogranicz czas szkolenia dzięki intuicyjnemu panelowi. Przyjazny dla daltonistów.

Łatwość użycia to jedno z najważniejszych kryteriów czterogwiazdkowej certyfikacji.



Bez obciążeń

Łatwe otwieranie i zamykanie drzwi ponad 1000 razy dziennie za pomocą wygodnego, ergonomicznego zaprojektowanego uchwytu w kształcie skrzydła. Otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia posługiwanie się tacami.



Załadunek i rozładunek bez wysiłku

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



Doskonała pozycja

Wyświetlacz z ekranem dotykowym i porty USB umieszczono na idealnie dobranej wysokości, by zapewnić maksymalną widoczność i dostęp; przy obliczeniach uwzględniono przeciętny wzrost użytkowników na całym świecie.



Zobacz prawdziwy kolor Twojej żywności

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



Ostona drzwi

By ułatwić użytkowanie i optymalną organizację pracy w modelach z 20 rusztami, piece SkyLine 20GN są wyposażone w zintegrowane osłony drzwi.



Blokada drzwi

Dodatkowe bezpieczeństwo dzięki specjalnym pozycjom zatrzymania, zapobiegającym uderzeniu użytkownika drzwiami.

Dotknij nieba, to łatwe

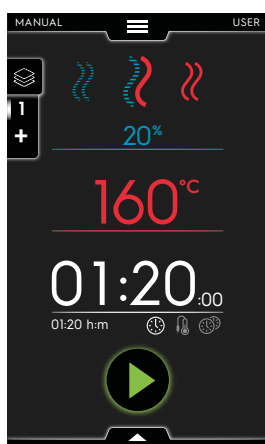
Ułatw sobie życie. **SkyLine Premium^s** jest wyposażony w niezwykle intuicyjny i łatwy w odczycie interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowany tak, by ułatwiać Ci życie.

Dotknij prostoty

Pełna kontrola na Twój dotyk. Łączność w chmurze SkyLine Premium^s zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



Tryb ręczny

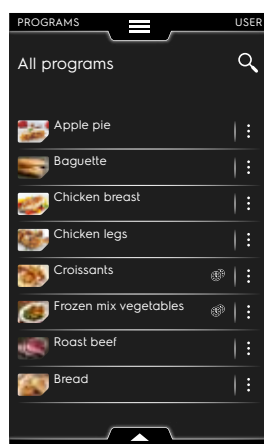


Idealny dla wymagających szefów kuchni

Uwolnij swoją kreatywność, personalizując każdy cykl gotowania, by dopasować go do swoich potrzeb i mieć pełną kontrolę nawet nad 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 do oszczędzania czasu i pieniędzy

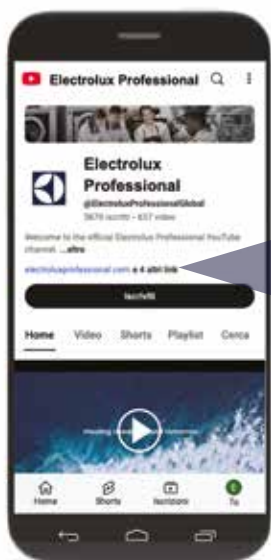
Szybkość, łatwość, jakość i bezpieczeństwo żywności dzięki automatycznie prowadzonym, zaawansowanym procesom gotowania, 11 nowym specjalnym **Cyklom+** oraz łatwej personalizacji.

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

Droga ku prostocie

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

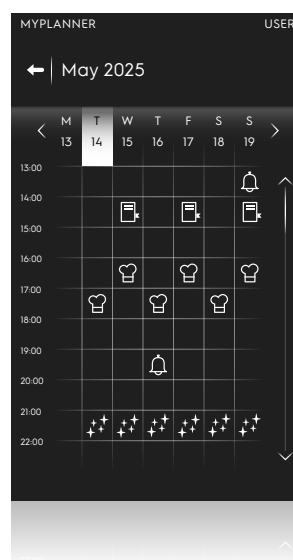
Patrz i ucz się



Jesteśmy tu, by pomagać Ci każdego dnia

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

Planowanie stało się łatwe



Plan dnia na Twój dotyk

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

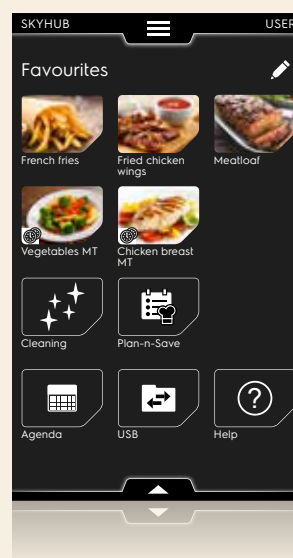


Jedna strona. Jeden dotyk



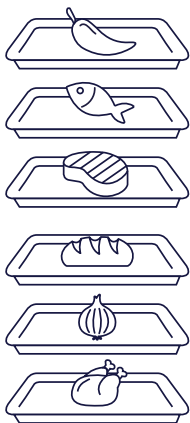
Łatwość dzięki wszystkim funkcjom na jednej stronie

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




Uwolnij swój umysł

Zyskaj spokój umysłu, płynący z uproszczonego planowania oraz zgodności z bezpieczeństwem żywności dzięki SkyLine Premium⁵.



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 **MultiTimera** (nastawianie do 20 timerów). Przyporządkuj dany timer do określonego 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 wyjątkowy, jak Twój odcisk palca.



Bezpieczeństwo żywności

Żadnych kompromisów między jakością a bezpieczeństwem żywności dzięki **Kontroli Bezpieczeństwa Żywności (Food Safe Control)**. Przy włożonej 6-czujnikowej sondzie Multiprobe urządzenie SkyLine Premium⁵ automatycznie zapewnia, że żywność zostanie doskonale ugotowana, zgodnie ze standardami **HACCP**. Proces potwierdzony przez Uniwersytet w Udine we Włoszech.



OnE Connected, Twój cyfrowy asystent



Stworzone do
nieprzerwanej
pracy

OnE Connected pomaga uzyskać najlepszą wydajność rozwiązań firmy Electrolux Professional. Zwiększy to Twoje przychody i przyspieszy zwrot z inwestycji.

Zyskaj kontrolę

Monitoring w czasie rzeczywistym 24/7

Zapewnij pełną przejrzystość operacji w Twojej kuchni, monitorując stan, cykle, całkowitą ilość godzin pracy, zużycie, alarmy Twoich urządzeń, by zyskać pełną kontrolę



Zwiększona skuteczność

Zarządzanie przepisami

Dziel się cyfrowo Twoimi przepisami z wszystkimi swoimi lokalizacjami, by zapewnić spójną jakość

Śledzenie zużycia

Śledź zużycie, by wykrywać anomalie i zapewnić zrównoważony charakter działalności

Zarządzanie alarmami

Zapewnij skuteczny serwis dla zarządzania alarmami i konserwacji, by ograniczyć do minimum czas przestoju Twoich urządzeń.

Zdalna aktualizacja oprogramowania*

Popraw wydajność Twojej kuchni, zapewniając najwyższe wyniki oraz bezproblemowe wykorzystanie najnowszych ulepszeń w Twojej działalności

* Dostępna od października 2025 w piecu SkyLine Touch. Więcej informacji można znaleźć w Karcie Charakterystyki Produktu.



Zapewnij bezpieczeństwo żywności

Zarządzanie HACCP

Automatyczne cyfrowe rejestrowanie operacji urządzenia do celów HACCP, powiadomienia o problemach z HACCP z poszanowaniem wymogów higieny i bezpieczeństwa żywności



Świat rozwiązań cyfrowych, które ułatwiają Ci pracę i pomagają Twojej firmie rozwijać się. Korzystaj z rosnącego asortymentu usług, zaprojektowanych właśnie dla Ciebie.

Doskonałość raz za razem



Stworzone dla
wyników

Droga ku doskonałości kulinarnej rozpoczyna się od maksymalnej precyzji. Urządzenia SkyLine Premium^S oferują technologię, zapewniającą całkowitą kontrolę nad każdym procesem, by osiągać powtarzalne wyniki gotowania, wyrastania ciasta, pieczenia 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 rozprowadzanie ciepła oraz stałą temperaturę w zoptymalizowanej komorze gotowania. Obroty wentylatora w obu kierunkach z prędkością od 300 do 1500 obr./min zapewniają wyjątkową równomierność gotowania.

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



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



Nie czekaj

Skróć 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 wewnątrz żywności

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

Ponad 20 lat doświadczenia w precyzyjnej regulacji wilgotności

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



Nauka w Twojej służbie

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.



Automatic mode

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 wyciągnięcie ręki


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:

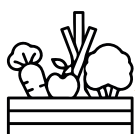
1. Wybierz jedną z **9 grup żywności** lub **11 Cykliów***: Gotowanie w niskiej temperaturze, Gotowanie EcoDelta, Regeneracja, Tryb statyczny kombi, Wyrastanie ciasta, Gotowanie metodą próżniową sous-vide, Zaawansowana Kontrola Bezpieczeństwa Żywności (FSC), poradnik niskiego ryzyka FSC, poradnik wysokiego ryzyka FSC, Suszenie, Pasteryzacja makaronu.
2. Wybierz żądany rezultat
3. Wciśnij start

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

Przełącz się na Zero Odpadów „ZeroWaste”

Marnowanie żywności to globalny problem, który ma wpływ na wiele firm.

Czy próbowałeś obliczyć, w jaki sposób marnowanie żywności wpływa na Twoją działalność - niezależnie od tego, czy prowadzisz stołówkę, restaurację czy supermarket? Wyobraź sobie, że istnieje prosty, skuteczny sposób ograniczenia ilości odpadów i dania drugiego życia składnikom, które zazwyczaj są wyrzucane. **Czas zmienić odpady z żywności w nowe możliwości.**



ZeroWaste Program

Program ZeroWaste pokazuje, w jaki sposób nawet najbardziej marnowane składniki można przekształcić w inspirujące przepisy. Świeże, zrównoważone podejście nie tylko pomoże Twojej firmie osiągnąć znaczące zyski, lecz także pozwoli znacząco ograniczyć jej wpływ na środowisko.

Odwiedź electroluxprofessional.com by dowiedzieć się więcej na ten temat.



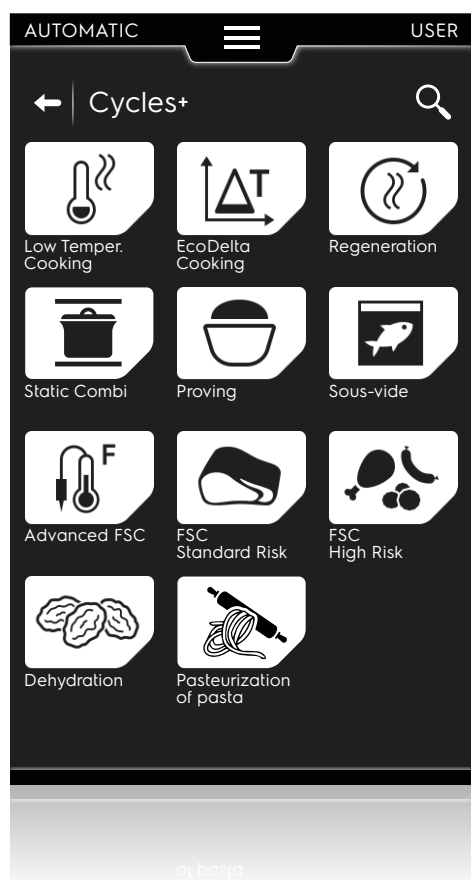
Zyskaj jak najwięcej z programu ZeroWaste dzięki gotowaniu i chłodzeniu SkyLine Cook & Chill

Wszystkie przepisy ZeroWaste są wbudowane w rozwiązanie SkyLine Cook & Chill, co pozwala na szybki dostęp do nich i bezproblemowe gotowanie. Doświadcz pełnego spektrum korzyści z kuchni Electrolux Professional.



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 Premium^s 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 rozprowadzenia 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 24% mniejsza utrata wagi żywności*


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 „dojrzenia” świeżego mięsa z 1 dnia do 1 godziny. Proces potwierdzony przez Uniwersytet w Udine we Włoszech.

Suszenie

Linia SkyLine Premium⁵ 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 płyny z Twoich składników, sprawiając, że komora pieca jest sucha, dzięki połączeniu niskich temperatur i zerowej wilgotności.

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



* Na podstawie wewnętrznych badań przeprowadzonych w Laboratorium Electrolux Professional na elektrycznym piecu konwekcyjno-parowym SkyLine Premium S 10GN 1/1, porównując Cykl Gotowania w Niskiej Temperaturze* z Cyklem automatycznym dla pieczonej wołowiny i cielęciny.

Czystsza elastyczność

Zaoszczędź do **50%** na kosztach eksploatacyjnych dzięki cyklowi czyszczenia Eco!*

Elastyczne, bezdyskusyjne czyszczenie dzięki technologii SkyClean oraz unikalnym, przyjaznym środowisku cyklom Eco.

Zużywa **33% mniej wody oraz 22% mniej detergentu podczas mycia w porównaniu do poprzednich modeli**



Sky Clean

SkyClean to automatyczny, wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem wytwornicy pary.

Zużycie energii, wody i detergentu zostaje ograniczone do absolutnego minimum w **3 standardowych cyklach** (33 do 180 minut), a możesz zaoszczędzić jeszcze więcej wybierając cykle ECO.

FIRST
in the industry



Dłuższe użytkowanie oraz doskonałe osiągi pieców SkyLine jedynie przy zastosowaniu środków chemicznych firmy Electrolux Professional, nie zawierających fosforanów.**

* Na podstawie wewnętrznych badań przeprowadzonych w Laboratorium Electrolux Professional na elektrycznym piecu konwekcyjno-parowym SkyLine Premium S10GN 1/1, porównując Standardowy Intensywny cykl z Intensywnym cyklem Eco, przy aktywacji wszystkich „zielonych” cech. Badania przeprowadzono przyjmując koszty wody, energii i detergentów obowiązujące we Włoszech w 2025.

** Korzystanie z oryginalnych środków chemicznych Electrolux Professional zapewnia doskonałe osiągi oraz trwałość Twojego pieca.



Teraz sam decydujesz, jakich środków użyć - w postaci stałej czy w płynie

Kluczem jest elastyczność

Doskonałe wyniki czyszczenia. Generacja pieców SkyLine zapewnia unikalną elastyczność, oferując wybór pomiędzy 2 różnymi opcjami: **środkami chemicznymi w postaci stałej dla intensywniejszego czyszczenia oraz w płynie**, dla większej elastyczności. Te nowe środki chemiczne opracowano, by sprostać najbardziej rygorystycznym parametrom naszych klientów.

Ograniczenie kosztów odkamieniania

Zapewnij doskonałą pracę urządzeń SkyLine Premium^s od serwisu do serwisu. Zintegrowane odkamienianie **ZeroLime** **** zapewnia oszczędność energii w dłuższej perspektywie oraz bezkompromisową wydajność 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.

Wybierz cykl czyszczenia, który pasuje do Twojego harmonogramu

Oferujemy trzy cykle czyszczenia do wyboru: nasza najszybsza **33-minutowa** opcja pozwoli Ci odświeżyć piec między przerwami, by był w idealnym stanie na początek każdej zmiany.

Zaplanuj czyszczenie

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

► Programowane czyszczenie:

Wybierz najlepszy czas do aktywacji SkyClean, odpowiedni dla Twojej kuchni, zapisz go w Twoim 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
video o SkyClean



Premium^S

Odkryj tożsamość
Twoich pieców i znajdź
odpowiednie dla Ciebie
dopasowanie

SkyLine Premium^S

Touch panel

Boiler

SkyLine Premium^S oferuje inteligentną technologię, niezrównaną użyteczność oraz naprawdę powtarzalne wyniki, bez żadnych kompromisów.



Panel dotykowy

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



101 nastaw wilgotności

Zapewnij różnorodność gotowania dzięki **101 nastawom wilgotności** od 0% do 100% pary wytwarzanej przez bojler, z automatycznym otwarciem zaworu spustowego, dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



OnE

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



BOJLER AISI 316L

Duża niezawodność i niższe koszty konserwacji. Standard w piecach elektrycznych i w wybranych wersjach pieców gazowych.



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 **1000 przepisów** przez USB lub łączność OnE.



OptiFlow

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



6-czujnikowa sonda

Precyzyjny pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności.



Czujnik Lambda

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



Drzwi z potrójną szybą

Oogranicz do minimum straty energii*
DZIĘKI LEPSZEJ IZOLACJI.



Zaawansowane cechy

Ułatw sobie życie i zapewnij oszczędniejszą organizację pracy dzięki personalizacji Twojej **strony głównej SkyHub** z z Twoimi ulubionymi funkcjami. Wykorzystaj **MyPlanner**, aby zaplanować swoją codzienną pracę oraz otrzymywać spersonalizowane alerty dla swoich zadań. **Plan-n-Save** organizuje wsady w sposób najbardziej efektywny pod względem kosztów i energii.

FIRST
in the industry

dla **Plan-n-Save**



SkyClean

Obniż koszty czyszczenia aż do 50%**. Doskonałe wyniki czyszczenia, „zielone” funkcje oraz **automatyczne odkamienianie bojlera**. Elastyczny wybór 2 różnych substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej**



Zeskanuj kod, aby obejrzeć samoczek wideo na temat czyszczenia



Dodatkowe korzyści bez wysiłku

Bezstresowa skuteczność i wydajność dzięki **SkyDuo**. Przewidujemy Twoje potrzeby dzięki intuicyjnemu połączeniu pomiędzy piecami SkyLine Premium^S oraz SkyLine Chill^S i odwrotnie. Urządzenia poprowadzą cię przez proces gotowania i chłodzenia Cook&Chill.



SkyLine Premium

Digital panel

Boiler

Podstawowy wysokosprawny piec konwekcyjno-parowy 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 rozprowadzania powietrza **OptiFlow**, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



1-czujnikowa

sonda

Pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności. 6-czujnikowa sonda dostępna jako opcja.



Drzwi z potrójną szybą

Oogranicz do minimum straty energii*
DZIĘKI LEPSZEJ IZOLACJI.



Czujnik Lambda w standardzie

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



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia oraz **zintegrowane odkamienianie bojlera**. Elastyczny wybór 2 różnych rodzajów substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej i płynnej**.



Zeskanuj kod, aby obejrzeć samouczek wideo na temat czyszczenia



Panel cyfrowy

Panel cyfrowy z unikalnym wyborem kierowanym podświetleniem upraszcza każde zadanie.



11 nastaw wilgotności

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



OnE

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



AISI 316L

BOJLER AISI 316L

Duża niezawodność i niższe koszty konserwacji. Standard w piecach elektrycznych i w wybranych wersjach pieców gazowych.



FIRST

in the industry



SkyLine Pro^S

Touch panel

Steam injection

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



Panel dotykowy

Niezwykłe 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 poziomom wilgotności** oraz wysokosprawnemu systemowi natychmiast dostarczanej pary z automatycznym otwarciem zaworu spustowego dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



OnE Connected

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



Tryb programów

Zapisz, organizuj w kategorii i dziel się nawet **1000 przepisów** przez USB lub łączność OnE.



OptiFlow

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



1-czujnikowa sonda

Pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności. 6-czujnikowa sonda dostępna jako opcja.



Drzwi z potrójną szybą

Oogranicz do minimum straty energii*
DZIĘKI LEPSZEJ IZOLACJI.



Zaawansowane cechy

Ułatw sobie życie i zapewnij oszczędniejszą organizację pracy dzięki personalizacji Twojej **strony głównej SkyHub** z Twoimi ulubionymi funkcjami. Wykorzystaj **MyPlanner**, aby zaplanować codzienną pracę oraz otrzymywać spersonalizowane alarmy dla swoich zadań.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia, „**zielone**” funkcje. Elastyczny wybór 2 różnych rodzajów substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej i płynnej**.

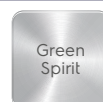


Zeskanuj kod, aby obejrzeć samouczek wideo na temat czyszczenia



Dodatkowe korzyści bez wysiłku

Bezstresowa skuteczność i wydajność dzięki **SkyDuo**. Przewidujemy Twoje potrzeby dzięki intuicyjnemu połączeniu pomiędzy piecami SkyLine Premium^S oraz SkyLine Chill^S i odwrotnie. Urządzenia poprowadzą cię przez proces gotowania i chłodzenia Cook&Chill.



SkyLine Pro

Digital panel

Steam injection

Łatwy w użyciu, solidny i elastyczny partner w Twojej kuchni. Unikalny na rynku, wyposażony w panel cyfrowy dla zapewnienia niezwykle precyzyjnego 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 rozprzodzenia powietrza **OptiFlow**, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



1-czujnikowa sonda

Pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności. 6-czujnikowa sonda dostępna jako opcja.



Drzwi z potrójną szybą

Oogranicz do minimum straty energii*
DZIĘKI LEPSZEJ IZOLACJI.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia. Elastyczny wybór 2 różnych rodzajów substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej i płynnej.**



Zeskanuj kod, aby obejrzeć samouczek wideo na temat czyszczenia



OnE

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

Panel cyfrowy

Panel cyfrowy z unikalnym wyborem kierowanym podświetleniem upraszcza każde zadanie.

11 poziomów wilgotności

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





Maksymalizuj Twoją kuchnię

Elastyczna, higieniczna i bezpieczna instalacja; gotowanie i przemieszczanie dzięki ponad 200 różnym, dedykowanym akcesoriom i materiałom eksploatacyjnym, które pomogą Ci maksymalnie wykorzystać 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, 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 Premium^S i SkyLine Chill^S: dwa idealnie zsynchronizowane urządzenia, w pełni komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill.

Duet skazany na sukces.



Kliknij tę ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, by przekonać się, jak łatwo można używać SkyDuo, i zobaczyć, jak gładko przebiegają procesy Cook&Chill.

Przejmij kontrolę nad swoją działalnością dzięki łączności OnE

Spersonalizowana aplikacja, która ułatwi Ci życie i pomoże w rozwoju Twojej działalności; **OnE Connected** umożliwi zdalny dostęp w czasie rzeczywistym za pomocą dowolnego urządzenia typu smart w celu zarządzania wszystkimi podłączonymi piecami i szybkoschładzarkami Electrolux Professional oraz monitorowania ich wydajności.



Zeskanuj kod, by doświadczyć Cook&Chill

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

Oszczędniejsza organizacja 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.

FIRST
in the industry

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 zapewnia maksymalny zwrot z Twoich inwestycji, wydłużając okres przydatności do spożycia oraz zapewniając minimalną utratę wagi podczas gotowania i chłodzenia.

Jakość bez kompromisów

Twoje dania zachowują wszystkie najważniejsze cechy: ich zapach i smak, tekstura, wygląd i wartości odżywcze są oceniane jako takie same, jak w przypadku świeżo ugotowanej żywności. SkyLine sprawia, że zapewnienie zgodności z HACCP staje się łatwe.

SkyLine rodzina

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



6GN 1/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
867 x 775 x 808 mm
Moc elektryczna - 11 kW
Moc gazowa - 19 kW



6GN 2/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
1090 x 971 x 808 mm
Moc elektryczna - 21,4 kW
Moc gazowa - 32 kW



10GN 1/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
867 x 775 x 1058 mm
Moc elektryczna - 19 kW
Moc gazowa - 31 kW



10GN 2/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
1090 x 971 x 1058 mm
Moc elektryczna - 37,4 kW
Moc gazowa - 47 kW



20GN 1/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
911 x 865 x 1794 mm
Moc elektryczna - 37,7 kW
Moc gazowa - 54 kW



20GN 2/1

Wymiary zewnętrzne
(szerokość x głębokość x wysokość)
1162 x 1067 x 1794 mm
Moc elektryczna - 65,4 kW
Moc gazowa - 100 kW



Piece SkyLine

podstawowe funkcje

TRYBY GOTOWANIA

Cykl konwekcyjny (25-300°C)

Cykl kombi (25-300°C) z czujnikiem Lambda

101 nastaw wilgotności

11 nastaw wilgotności

Cykl parowy (100°C)

Cykl parowy niskotemperaturowy (25-99°C)

Para przegrzana (101-130°C)

Faza podtrzymania

100+ Automatyczne gotowanie z wizualizacją parametrów gotowania i personalizacją

Cykl regeneracji

Gotowanie w niskiej temperaturze (LTC)

Cykl wyrastania ciasta

Cykl EcoDelta

Cykl EcoDelta Progressive

Cykl gotowania metodą próżniową Sous-vide

Cykl Static Combi

Cykl suszenia

Cykl pasteryzacji makaronu

Kontrola Bezpieczeństwa Żywności

Zaawansowana Kontrola Bezpieczeństwa Żywności

Automatyczne, szybkie i spersonalizowane podgrzewanie wstępne

Automatyczne, szybkie i spersonalizowane schładzanie

Wiele cykli gotowania dzięki funkcji MultiTimer

Proces SkyDuo: Komunikacja z szybkooschładzarkami SkyLine

CHARAKTERYSTYKA

Włącznik/wyłącznik

Interfejs z całkowicie dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (262 000 barw) – panel przyjazny dla daltonistów

Panel cyfrowy z wyjątkowym sposobem wybierania, kierowanym podświetleniem

Wyświetlacz czytelny z odległości 12 metrów

Interfejs z ekranem dotykowym w ponad 30 językach

Wytwornica pary ze stali nierdzewnej AISI 316L (modele elektryczne)

Wytwornica pary ze stali nierdzewnej AISI 304 (modele gazowe)

Wytwornica pary ze stali nierdzewnej AISI 316L (modele gazowe)

Wysokosprawny bezpośredni wtrysk pary

Sterowanie zaworem wylotowym komory gotowania

Biblioteka programów – 1000 wolnych programów, 16-stopniowe gotowanie (nazwa, obraz i kategoria)

Biblioteka programów: 100 programów, 4 fazy (identyfikacja numeryczna)

Strona główna SkyHub z bezpośrednim dostępem do ulubionych funkcji

Ręczny wtrysk wody
6-punktowa sonda wieloczułnikowa
Pojedyncza sonda do żywności
Szacowanie pozostałego czasu gotowania, sterowanego sondą
Jednoczesne wyświetlenie zarówno wartości nastaw wstępnych, jak i wartości rzeczywistych
System rozprowadzania powietrza OptiFlow
Wentylator o zmiennej prędkości z zatrzymaniem silnika (7 poziomów prędkości)
Wentylator o zmiennej prędkości z zatrzymaniem silnika (5 poziomów prędkości)
1/2 mocy
Funkcja Plan-n-Save
Pełna personalizacja interfejsu i pobierania
Pauza
Opóźnienie uruchomienia
Strona POMOC dla samo-uczenia ze obsługą kodów QR
Porządek dnia MyPlanner
Wizualizacja zużycia
Animowane obrazy jako poradnik dla operacji
Wbudowany system automatycznego czyszczenia za pomocą stałych środków chemicznych
Wbudowany system automatycznego czyszczenia za pomocą ciekłych środków chemicznych
Automatyczne odkamienianie bojlera
„Zielone” funkcje dla oszczędzania kosztów eksploatacyjnych
Funkcja Stop&Cook w systemie czyszczenia automatycznego
System wymuszonego czyszczenia
Samoczyszcząca się przerwa powietrzna
Automatyczne opróżnianie wytwornicy pary z automatyczną diagnozą poziomu kamienia
Ręczne opróżnianie bojlera
Automatyczny system diagnostyczny
Termostat bezpieczeństwa
Dwufazowe otwieranie dla ochrony przed uwolnieniem pary
Wysokosprawne, niskoemisyjne palniki z wymiennikiem ciepła
Automatyczny tryb awaryjny działający non-stop dla systemu auto-odzyskiwania
Port USB
Pobieranie danych HACCP, Programów, Automatycznego gotowania, Ustawień
Zintegrowana osłona drzwi
Wąż do spryskiwania wodą
Drzwi z potrójną szybą i podwójną linią oświetlenia LED
Przerywane światło ostrzegawcze LED
Uchwyt w kształcie skrzydła, o ergonomicznym projekcie, do otwierania bez użycia rąk za pomocą łokcia
Otwarcie drzwi w lewo
Taca ociekowa drzwi z automatycznym spustem
Pozycje zatrzymania drzwi przy 60 ° / 110 ° / 180 °
Panele ze stali nierdzewnej 304 AISI
Komora ze stali nierdzewnej 304 AISI
Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi narożami zaokrąglonymi dla łatwego czyszczenia
Wyjmowany kosz na naczynia, rozstaw 67 mm
Wózek z pojemnikiem na naczynia z ogranicznikiem. Zaokrąglone naroża. Wbudowana taca ociekowa ze spustem

Ogranicznik tacy dla mobilnego kosza na naczynia

Gotowość do połączenia OnE Connected

PODŁĄCZENIE I INSTALACJA, ZNAKI ZGODNOŚCI

Wodoodporność o stopniu ochrony IPX5

Nogi o regulowanej wysokości

Zgodność wózka z Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine

Zestaw do łączenia urządzeń: 6 na 6 GN 1/1, 6 na 10 GN 1/1, 6 na 6 GN 2/1, 6 na 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 na szybkoschtadzarcie 6 GN 1/1

Projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej (EPO)

Ergocert, 4-gwiazdkowa certyfikacja ergonomiczności

Bezpieczeństwo gazowe: Certyfikacja Gastec dla spełnienia wymogów niskiej emisji

Instrukcja obsługi, schematy połączeń, deklaracje zgodności

Sprawność czyszczenia, z certyfikacją UL

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
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/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	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d	n/d

Jak chcesz gotować?

Twoja żywność, Twój wybór:

7 prędkości wentylatora

3 tryby gotowania

100+ poziomów wilgotności

16 faz gotowania

11 Cykliów+.



Całkowita kontrola nad Twoją kreatywnością

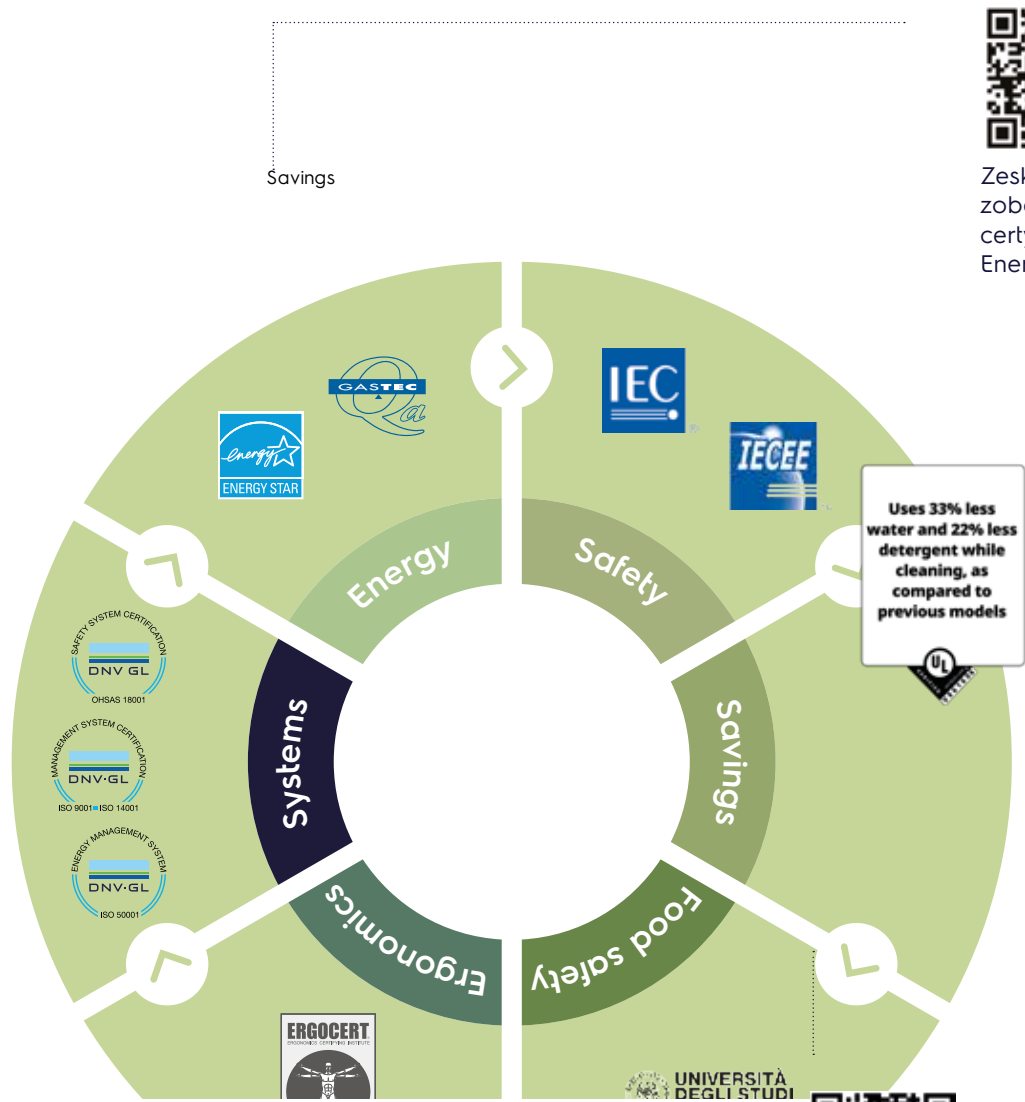
Liczy się każda sekunda

Precyzyjne monitorowanie i regulacja każdej części procesu gotowania w **każdej sekundzie, 60 razy na minutę**, co oznacza niesamowite **3600 razy na godzinę!**



9 Wyróżnień i Certyfikacji

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



Zeskanuj kod, by zobaczyć modele certyfikowane Energy Star

GASTEC

„Nawet 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



Zeskanuj kod, by zobaczyć **Kontrolę Bezpieczeństwa Żywności** oraz **Gotowanie w Niskiej Temperaturze** opracowane z udziałem Wydziału Nauk o Żywności Uniwersytetu w Udine we Włoszech.

Certyfikacja odnosi się do wszystkich pieców z rodziny SkyLine. W celu zasięgnięcia informacji na temat dokładnej certyfikacji dla określonych kodów produktów należy skontaktować się z miejscowym partnerem Electrolux Professional.



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. Essentia 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 2200 autoryzowanych partnerów serwisowych, 10 000 inżynierów serwisu w ponad 149 krajach, oraz ponad 170 000 oferowanych części zamiennych.

Sieć obsługowa, która jest zawsze dostępna

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

Zapewnienie sprawności sprzętu

Przeprowadzanie właściwej konserwacji zgodnie z Instrukcjami Electrolux Professional oraz zaleceniami jest kluczowe dla uniknięcia niespodziewanych problemów. Obsługa Klienta Electrolux Professional oferuje kilka pakietów serwisowych, skrojonych na miarę indywidualnych potrzeb. W celu uzyskania dalszych informacji skontaktuj się z wybranym Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux Professional.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych akcesoriów i materiałów eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, by zapewniły **trwałość oraz dobre osiągi Twoich urządzeń, a także bezpieczeństwo 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. Chcemy być „the OnE”, dzięki któremu życie naszych klientów jest łatwiejsze, bardziej opłacalne i naprawdę zrównoważone każdego dnia.

Obserwuj nas na



www.electroluxprofessional.com/pl

Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Większość fabryk Grupy Electrolux Professional ma zewnętrzną certyfikację zgodnie z normami ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) ISO 9001 oraz ISO 14001, a niektóre zakłady mają też certyfikację ISO 5001 i ISO 45001*.
- ▶ Skupiamy się na opracowywaniu innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań zaprojektowanych w celu osiągnięcia niskiego zużycia wody, energii i detergentów, a także ograniczenia emisji.
- ▶ Nasze produkty są skrojone na miarę, by zapewnić komfort użytkownika na podstawie zasad ergonomii oraz zgodnie z naturalną organizacją pracy użytkownika dla osiągnięcia maksymalnej skuteczności przy minimalnym wysiłku. Przeprowadzamy też niezależną certyfikację (ERGOCERT) wybranych produktów pod kątem ergonomii.
- ▶ Wybór materiałów i technologii dla naszych produktów jest zgodny z Rozporządzeniem REACH (w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów) i Dyrektywą RoHS (w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji 2011/65/UE), by chronić zdrowie ludzi i środowisko.



* Więcej szczegółowych informacji – patrz coroczny raport w zakresie zrównoważonego rozwoju pod adresem: electroluxprofessionalgroup.com