

# Une nouvelle vision de l'excellence culinaire

Fours SkyLine Premium<sup>S</sup>



# Vous nous dites...

« Aidez-moi à obtenir les meilleurs résultats de cuisson et à réduire mes coûts. J'ai besoin de savoir que mon four ne me laissera pas tomber en plein milieu d'un service. Il doit également être facile à utiliser et être très intuitif, de sorte que tous les membres de mon équipe puissent l'utiliser sans formation afin de rendre ma cuisine plus fluide et plus efficace. »



## ...nous vous écoutons

...Nous avons développé une solution complète représentant **l'accord parfait entre la technologie la plus avancée et la conception centrée sur l'utilisateur**. Conçu pour vous apporter des performances exceptionnelles. Très intuitif et simple d'utilisation, il est doté d'une multitude de fonctions innovantes qui changeront votre façon de cuisiner. **SkyLine Premium** vous offre les coûts d'exploitation les plus bas du marché et se distingue pour son ergonomie et sa convivialité exceptionnelles.

Votre nouvelle vie professionnelle commence ici :



**Créé pour les entreprises**  
+ 10% de profitabilité



**Créé pour vous**  
Plus facile, plus sain, plus sûr



**Créé pour la performance**  
Établir une nouvelle norme en matière d'efficacité



**Créé pour travailler en continu**  
Un contrôle parfait de votre entreprise



Créé pour  
les entreprises



# Créé pour respecter l'environnement

L'union parfaite entre performances et d'économies exceptionnelles tout en préservant l'environnement. Construit de manière durable, **SkyLine Premium<sup>S</sup>** est le produit le moins consommateur d'énergie, de gaz et d'eau de l'industrie. Rendez votre entreprise plus écologique.



Les économies  
annuelles réalisées  
grâce à **SkyLine Premium<sup>S</sup>**  
représentent l'équivalent  
d'une année d'utilisation  
gratuite d'une table  
réfrigérée **ecostore<sup>HP</sup>**  
**Premium\*\*** de classe A.

## Ecologie et basse température

Servez des plats plus succulents grâce au **cycle de cuisson à basse** température qui permet de réduire la perte de poids des aliments de 50%.

## Cuisine écologique

Minimisez votre consommation d'énergie et obtenez les meilleurs résultats de sa catégorie grâce au mode de cuisson écologique et aux cycles de cuisson automatiques conçus pour être les plus écologiques possibles.



\* Calcul basé sur les coûts de fonctionnement (eau et énergie), selon la procédure de test de l'ASTM, par rapport aux principaux concurrents sur le marché. Données disponibles en avril 2019.

\*\* Modèle 440lt 3 portes - code 710028



## Des économies intelligentes et une fabrication durable

Green Spirit

### Engagements en faveur de la durabilité

Nos fours SkyLine sont encore plus efficaces et hautement performants. Ils sont conçus pour vous aider à mieux travailler, à économiser de l'argent et à réduire votre empreinte sur l'environnement. C'est l'engagement d'Electrolux Professional pour un monde plus durable.

### Adieu la perte de chaleur. Bonjour les économies !

Faible consommation d'énergie grâce à une meilleure isolation de la chambre de cuisson, une porte à triple vitrage et une conception optimisée de la cavité. La consommation d'énergie est optimisée grâce à l'interaction entre le système de contrôle de haute précision et **26 capteurs** différents qui surveillent le four SkyLine.

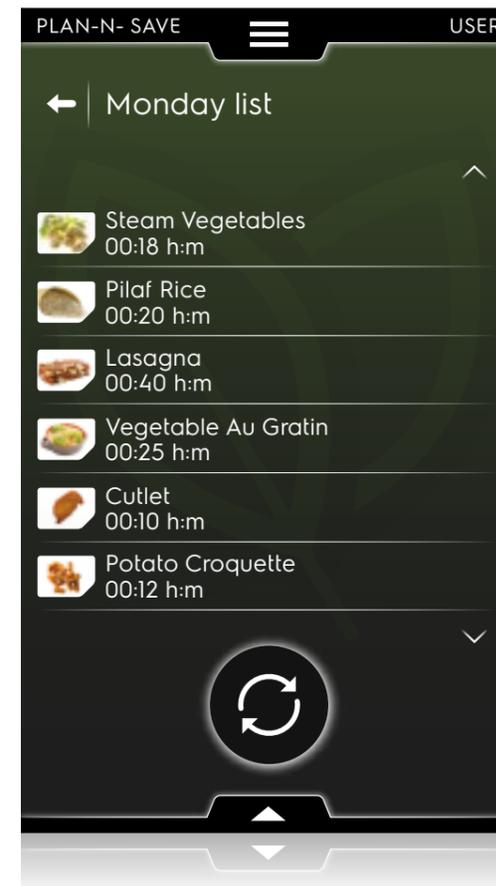
### Smart & Green : économies d'eau et efficacité

La plus grande des économies : le gaspillage d'eau est massivement réduit grâce à la sonde Lambda et son contrôle d'humidité de précision unique qui ne génère de la vapeur que lorsque c'est strictement nécessaire tout en tirant profit de l'humidité produite par les aliments eux-mêmes.

**PREMIER**  
dans l'industrie



## Minimiser les dépenses Minimiser la production de déchets



Avec Plan-n-Save, économisez jusqu'à **20%** sur votre consommation d'énergie

Minimisez vos dépenses en optimisant la séquence de cuisson de votre menu grâce à Plan-n-Save\*.

Le système applique une nouvelle logique basée sur l'intelligence artificielle pour optimiser l'ordre de cuisson de la manière la plus efficace possible en temps et en énergie.

**PREMIER**  
dans l'industrie



## Plus propre, plus écologique et plus intelligent



Durée de vie plus longue et performances optimales des fours SkyLine uniquement avec des produits chimiques professionnels Electrolux **sans phosphate et sans phosphore.**

### Green Spirit

Réduisez votre consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques grâce aux fonctions Green Spirit. Jusqu'à **-30% de coûts d'exploitation** par cycle.

### Fabriqué pour être **3 fois plus Green !**

Le modèle SkyLine Premium<sup>S</sup> Green est dotée d'une porte à triple vitrage qui réduit les consommations d'énergie grâce à son isolation optimisée.

\* Calculé sur une base de tests réalisés sur SkyLine Premium<sup>S</sup>, 10/1 GN Electrique, triple vitrage, utilisant la fonction Plan-n-Save par rapport à la non utilisation de la fonction Plan-n-Save. Données valables en avril 2019.



Créé pour  
VOUS



**Un ADN**  
**Deux appareils connectés**

Le four et la cellule de refroidissement  
SkyLine partagent  
le même état d'esprit.

**Vous simplifier la vie**

# L'aspect humain

SkyLine Premium<sup>s</sup> est à la fois physiquement et mentalement facile à maîtriser et à utiliser, et fonctionne en parfaite synergie avec les autres appareils Electrolux Professional.

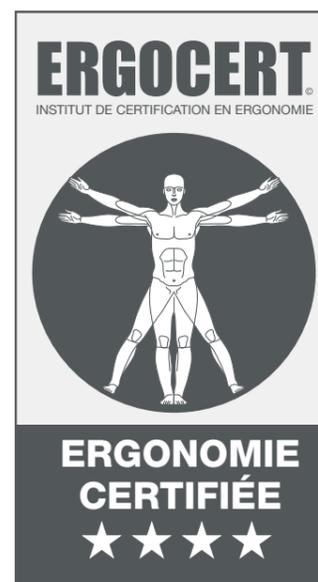


**Pionnier  
en matière  
d'ergonomie**

Un four ergonomique signifie une réduction de 75%\* des congés maladie et une augmentation de 25% de la productivité pour votre entreprise. Les appareils ergonomiques sont conçus en fonction de vos besoins et de votre flux de travail, ce qui fait une grande différence dans votre cuisine. Notre processus de conception est centré sur l'Homme et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210. SkyLine Premium<sup>s</sup> est le tout premier four à recevoir une **certification 4 étoiles en matière d'ergonomie**.

**PREMIER**  
dans l'industrie

**BREVETÉ\*\***



## Expérience 4 étoiles



**Respect des principes  
ergonomiques**

Conçu pour vous

**Une conformité anthropométrique  
et biomécanique fondée sur des  
données probantes**

Réduction des risques de blessures

**Une exploitabilité basée sur des  
données probantes**

Le fruit de plusieurs années d'études  
et d'expertise professionnelles

**Une conception centrée sur l'Homme**  
Pour une cuisine simple et sans stress

# Un avantage supplémentaire à portée de main

SkyLine Chill<sup>s</sup>



SkyLine Premium<sup>s</sup>

## La voie vers la performance ultime

La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium<sup>s</sup> et SkyLine Chill<sup>s</sup> sont deux appareils parfaitement synchronisés et entièrement connectés entre eux qui présentent une ergonomie certifiée et une exploitabilité qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.

**PREMIER**  
dans l'industrie



### Une vraie simplicité

Facilitez l'exécution de vos tâches quotidiennes et réduisez le temps de formation grâce à l'écran intuitif adapté aux daltoniens. La facilité d'utilisation est l'un des critères les plus déterminants de la certification ErgoCert 4 étoiles.



### Sans contrainte

Ouverture et fermeture facile de la porte grâce à une poignée confortable et une ergonomie en forme d'aile. L'ouverture "mains libres" avec votre coude facilite la gestion des supports de cuisson.



### Chargement et déchargement sans effort

Idéal pour votre dos et moins fatigant pour vous. La conception de la porte et du châssis fait une réelle différence dans le chargement et le déchargement du four.



### La position parfaite

L'écran tactile et le port USB ont été placés à la bonne hauteur pour une visibilité parfaite et un accès optimal. Pour arriver à ce résultat, des calculs basés sur la taille moyenne des utilisateurs ont été effectués à travers le monde.



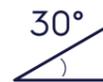
### Découvrez la vraie couleur de vos aliments

De nouvelles lampes LED et l'affichage de température en couleur vous aident dans vos tâches quotidiennes. Les alertes de fonctions clignotantes aident les utilisateurs à coordonner les tâches.



### Bouclier de porte

Pour simplifier l'utilisation et uniformiser le flux de travail. Les modèles de fours Skyline 20GN sont équipés de boucliers de porte intégrés.



### Bloque-porte

Une sécurité supplémentaire grâce à des positions de fermeture spéciales qui empêchent la porte de se rabattre sur l'utilisateur.

# Touchez la simplicité

Simplifiez-vous la vie!

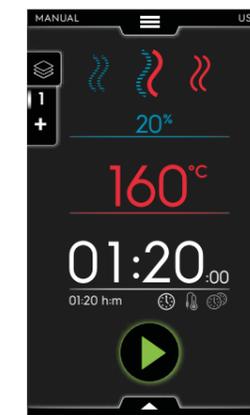
SkyLine Premium<sup>s</sup> dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

## Touchez la simplicité

Un contrôle total au bout des doigts. La connectivité cloud SkyLine Premium<sup>s</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



### Mode Manuel

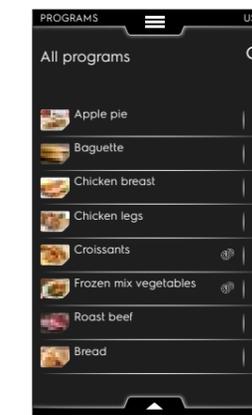


### Idéal pour les chefs exigeants

Libérez votre créativité en personnalisant chaque cycle de cuisson en fonction de vos besoins et en ayant un contrôle total sur les moindres détails.



### Mode Programmes

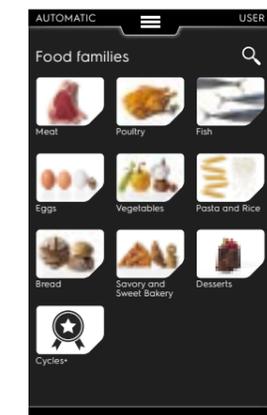


### Idéal pour les menus répétitifs

Vos recettes sont cuisinées selon les mêmes process et normes de qualité dans tous les fours SkyLine Premium<sup>s</sup>, et ce, partout dans le monde. Sauvegardez et partagez vos recettes via la connectivité OnE ou une clé USB.



### Mode Automatique



### Idéal pour économiser du temps et de l'argent

Qualité et sécurité assurées pour la préparation rapide et simple des aliments grâce à des processus de cuisson avancés en mode automatique, à 11 nouveaux Cycles+ spéciaux et à une personnalisation aisée.

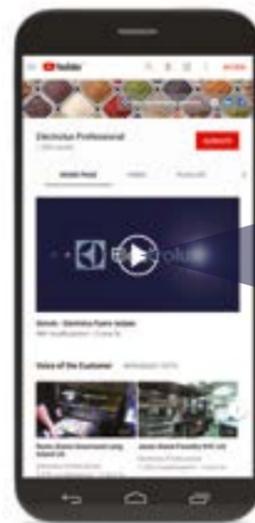


Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.

Choisissez votre mode de cuisson et laissez-vous guider avec plus de **30 langues différentes**.  
Ecran adapté aux daltoniens.

# La voie vers la simplicité

Aucune formation n'est nécessaire, **SkyLine Premium<sup>s</sup>** a été conçu et testé en conditions réelles par des utilisateurs pour garantir la simplicité d'utilisation. Une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage vous accompagnent pour guider les opérateurs à chaque étape du processus de cuisson.

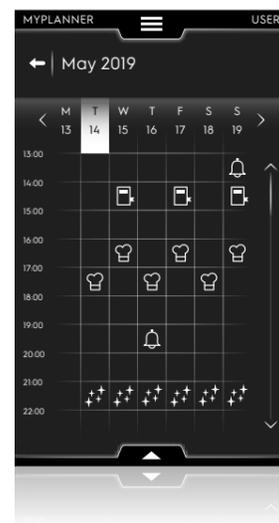


Regarder et apprendre



À votre service tous les jours

Profitez d'une assistance quotidienne en temps réel directement depuis votre four SkyLine Premium<sup>s</sup>. Trouvez les réponses à vos questions, accédez à toute la documentation de référence et obtenez les informations les plus récentes sur votre four SkyLinePremium<sup>s</sup>.



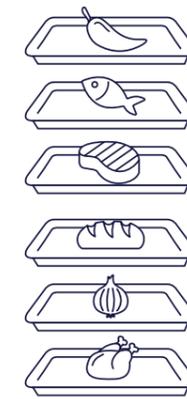
Une planification simplifiée

Votre agenda à portée de main

Simplifiez-vous la vie et facilitez votre flux de travail en utilisant les fonctions **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.

# Libérez votre esprit

Appréciez la tranquillité d'esprit que vous procure SkyLine Premium<sup>s</sup> à travers la planification simplifiée et la conformité en matière de sécurité alimentaire.



Moins de stress en cas d'affluence

Flux de travail plus fluide grâce à la planification et à la gestion aisées de plusieurs cycles de cuisson

Améliorez la flexibilité en planifiant et en gérant plusieurs cycles de cuisson avec **MultiTimer** pendant les heures d'affluence (jusqu'à 20 minuterics). Attribuez une minuterie différente à une catégorie d'aliments spécifiques pour faciliter l'identification.



Des solutions personnalisées

Toutes les fonctions de l'interface utilisateur peuvent être entièrement personnalisées : votre écran de contrôle devient aussi unique que votre empreinte digitale.



Une page à votre image  
Tous vos raccourcis sont ici !



Simplifiez-vous la vie avec la page tout-en-un

Regroupez toutes vos fonctions favorites sur la **page d'accueil SkyHub** pour avoir un accès immédiat à celles que vous utilisez le plus.



Sécurité alimentaire

Aucun compromis entre qualité de cuisson et sécurité alimentaire grâce à Food Safe Control. Avec la sonde multi-capteurs à 6 points intégrée, SkyLine Premium<sup>s</sup> vous assure automatiquement une cuisson parfaite des aliments dans le respect des normes HACCP.





Créé pour  
la performance



Côtelettes d'agneau cuites avec SkyLineSkyLine Premium<sup>5</sup>  
en cycle de cuisson basse température.

PLUS DE  
**40** ANS  
D'EXPERIENCE DANS LES FOURS MIXTES

**1977**

Electrolux Professional entame  
une révolution en lançant le  
premier four mixte sur le marché

**2019**

Electrolux Professional offre  
une nouvelle vision de la  
cuisine : **SkyLine**

# L'Excellence au fil du temps

La voie vers l'excellence culinaire commence avec une précision maximale. SkyLine Premium<sup>S</sup> est doté d'une technologie qui vous permet d'avoir un contrôle absolu sur tous les réglages pour une cuisson uniforme, qu'il s'agisse de la fermentation, de la pâtisserie, du rôtissage ou de la cuisson à la vapeur.

## L'uniformité de cuisson la plus impeccable qui soit



### Cuisson uniforme, même pour des quantités importantes

Des résultats impeccables et uniformes, qu'il s'agisse de cuisson ou de pâtisserie, grâce à **OptiFlow**, un système de circulation révolutionnaire de haute technologie qui garantit une répartition uniforme de la chaleur et une température constante dans la chambre de cuisson. La rotation inverse du ventilateur de 300 à 1500 tr/min assure une uniformité de cuisson exceptionnelle.

La combinaison parfaite d'une technologie de pointe et d'un design optimal permet d'obtenir d'excellentes performances de cuisson.



Scannez pour visionner la vidéo OptiFlow

## Ne perdez plus votre temps à attendre

### Accélérer les temps de cuisson

Des performances de cuisson parfaites sans attente, le nouveau SkyLine Premium<sup>S</sup> dispose d'un **préchauffage très rapide** grâce à la commande innovante **T-Xcelerator**.

Le passage de la cuisson humide à la cuisson sèche est **plus rapide** que jamais grâce à la commande **Dry-Xcelerator**. Une vanne d'aération spéciale en forme de papillon, capable d'évacuer jusqu'à 90 m<sup>3</sup> d'air par heure.

## Prenez le contrôle

### Contrôle précis de la température à coeur des aliments

Augmentez la productivité, garantisiez la sécurité alimentaire en minimisant la perte de masse des aliments grâce à un contrôle précis en temps réel de la température à coeur de vos aliments grâce à une **sonde à 6 capteurs**.

## Plus de 20 ans d'expertise dans le contrôle précis de l'humidité

La sonde Lambda mesure l'humidité **toutes les secondes, 60 fois par minute, 3600 fois par heure !**

**PREMIER**  
dans l'industrie



### La science à votre service

La cuisine n'est pas seulement un art mais aussi une science. Notre toute dernière **sonde Lambda** permet une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



# Votre parcours personnel

Choisissez votre façon de cuisiner.



Mode automatique

Le meilleur moyen de renforcer l'efficacité de votre cuisine



## Cuisine écologique, plus d'économies

Une performance de cuisson parfaite calculée pour maximiser l'efficacité. Minimiser la consommation, rien de mieux pour vos finances et pour l'environnement.

## Des mets délicieux à portée de main

La cuisine professionnelle n'a jamais été aussi rapide et aussi facile. Sélection rapide et tactile du plat souhaité et une personnalisation simplifiée. Le temps de cuisson, la température et la fonction de cuisson sont contrôlés en permanence et ajustés de manière automatique.

## Une cuisine de qualité, en toute simplicité

En 3 étapes simples, il vous est possible de préparer parfaitement de grandes quantités de plats divers et ce, tous les jours :

1. Choisissez parmi 9 catégories d'aliments ou 11 Cycles+ : cuisson basse température, cuisson EcoDelta, régénération, four statique, fermentation, sous-vide, FSC avancé, guide FSC risque faible, guide FSC risque élevé, déshydratation, pasteurisation de pâtes.
2. Sélectionnez le résultat souhaité.
3. Appuyez sur Start.

 SkyLine Premium<sup>®</sup> est conçu pour fonctionner en parfaite harmonie avec SkyLine Chill<sup>®</sup> pour des solutions Cook&Chill parfaites.



Ce que Electrolux Professional SkyLine Premium<sup>®</sup> peut faire pour votre entreprise



Scannez pour découvrir notre solution sur [electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)

# 11 façons de se distinguer

11 Cycles+ dédiés pour élargir vos horizons culinaires et vous faire gagner du temps.



**Prêt à servir en moins de 10 minutes**

## Régénération

Une régénération parfaite et rapide de vos aliments. SkyLine Premium<sup>s</sup> vous permet de préparer vos repas en seulement 7 minutes.

Le système Cook&Chill d'Electrolux Professional améliore l'efficacité et l'organisation : flexibilité dans la planification, la manipulation, le stockage (durée de conservation accrue) et la régénération.

**Une solution unique pour chaque activité**

## Fonction four statique

Technologie avancée, cuisine classique... Un soufflé au chocolat parfait ou des pièces de viande rôties, juteuses et lentement cuites, ne se démoderont jamais. La fonction "four statique" simule une cuisson statique en utilisant une distribution d'air plus douce pour que vous puissiez apporter une touche de tradition à votre menu.

## Régénération

Cuisson EcoDelta

**Four statique**

Fermentation

FSC risque élevé



**Cuisson basse température**

**Sous-vide**

Pasteurisation de pâtes

**Déshydratation**

**Plus d'efficacité et de rentabilité avec Cycles+ spécial !**

**Une réduction de 50% de la perte de poids\***

## Cuisson basse température

Le procédé automatique de la cuisson basse température garantit toujours des résultats de cuisson de qualité supérieure tout en réduisant de moitié la perte de poids, ce qui signifie une viande plus juteuse, plus tendre et de couleur uniforme.

La cuisson basse température réduit le processus de « maturation » de la viande fraîche de 1 journée à 1 heure.

**BREVETE\*\*\***

\* Comparé aux cycles de cuisson traditionnels avec les fours SkyLine.  
\*\*\* LLTC - brevet EP1770335B1 et famille associée

## Déshydratation

SkyLine Premium<sup>s</sup> est la solution idéale lorsqu'il s'agit de déshydrater rapidement des fruits, des légumes, de la viande et du poisson. Pour préserver la compacité, la saveur et toutes les valeurs nutritives des aliments, le **Dry-Xcelerator** élimine les liquides de vos ingrédients en rendant la chambre de cuisson sèche grâce à une combinaison de basse température et une humidité nulle.



 Pour obtenir des résultats parfaits, utilisez le plateau de déshydratation Electrolux Professional.

# Une flexibilité dans le nettoyage

Nettoyage flexible et performant avec la technologie SkyClean pour des cycles uniques et respectueux de l'environnement.

jusqu'à  
**-15%**  
sur les coûts  
d'exploitation\*



SkyClean est un système d'auto-nettoyage préinstallé et automatique avec détartrage intégré du générateur de vapeur.

La consommation d'énergie, d'eau et de détergent est réduite au minimum dans les 4 cycles standards (54 à 180 min) et vous pouvez économiser encore plus en choisissant des cycles Green Spirit écologiques.

**PREMIER**  
dans l'industrie



Une durée de vie plus longue et des performances optimales pour les fours Skyline et ce, uniquement grâce aux détergents Electrolux Professional sans phosphate.\*\*



\* Jusqu'à-15% en coût de fonctionnement : économies d'énergie, d'eau, de détergent et de rinçage ; calculés avec l'utilisation de la fonction SkyClean par rapport au cycle de nettoyage équivalent sur la précédente gamme de fours Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

\*\* L'utilisation de détergents d'origine Electrolux Professional assure une performance et une durabilité maximales de votre four.

## Choisissez votre type de détergent : solide, liquide

### La flexibilité est la clé

Résultats de nettoyage impeccables. Le four Premium<sup>s</sup> vous offre une flexibilité avec 2 options différentes de détergents :

- **solide** pour un nettoyage plus intensif,
- **liquide** pour une plus grande flexibilité.

Ces nouveaux produits ont été développés pour répondre aux besoins les plus stricts des clients.

### Réduction des dépenses

Maintenez SkyLine Premium<sup>s</sup> en parfait état de fonctionnement après chaque entretien. Le détartrage intégré ZeroLime\*\*\*\* et le détecteur de calcaire automatique garantissent une efficacité énergétique à long terme et des performances irréprochables dans le temps.

### Arrêter et cuisiner (Stop & Cook) en moins de 10 minutes

Vous avez un client imprévu alors qu'un cycle de nettoyage est en cours ? Pas de soucis. Il suffit d'appuyer sur stop et la chambre sera entièrement rincée et prête à fonctionner à nouveau.

### Programmez votre nettoyage

Veillez à ce que le nettoyage quotidien soit toujours effectué à l'aide de la planification et de la programmation de SkyClean. Choisissez celui qui vous convient.

- **Nettoyage programmable :** Choisissez le meilleur moment pour activer SkyClean dans votre cuisine, enregistrez-le dans votre agenda dans MyPlanner, recevez des alertes et surveillez le cycle depuis n'importe quel endroit via la connectivité OnE.
- **Nettoyage forcé :** Le nettoyage contrôlé par mot de passe garantit que l'entretien programmé est toujours effectué et qu'il peut être surveillé à distance.



Scannez pour regarder la vidéo de SkyClean

\*\*\*\*Disponible avec les tablettes C25 Rinse&Descale

# OnE Connected, votre assistant digital

OnE Connected vous aide à obtenir les meilleures performances de vos solutions Electrolux Professional. La plateforme maximisera vos profits et accélérera votre retour sur investissement.



## Améliorer votre vie professionnelle

### Surveillance en temps réel 24/7

Electrolux Professional OnE vous permet de surveiller à distance les opérations de vos appareils installés partout à travers le monde. Recevez en un clic et en temps réel toutes vos données HACCP.



## Maximiser vos bénéfices

**Des profits maximisés.** Electrolux Professional OnE vous aide à réduire vos consommations et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

**Des économies intelligentes.** Surveillez la consommation de votre four connecté pour détecter les anomalies et améliorer l'efficacité de votre flux de travail en fonction des besoins de production.

**Une utilisation intelligente.** OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 cellules au lieu de 3 en dehors des heures de pointe.



## Garantir une hygiène parfaite

### Des repas sûrs et sains pour tous?

La connectivité est également synonyme de sécurité. Le système de **relevé numérique HACCP** fournira toutes les données obligatoires des processus de cuisson. En plus de garantir des repas sûrs et de la qualité, la plateforme vous fera gagner du temps.

Avec les données à portée de main, vous pouvez effectuer les ajustements nécessaires pour vous assurer que vos processus respectent les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.



## Surveiller votre performance

### Boostez vos process

Electrolux Professional OnE vous donne les informations nécessaires pour **mieux organiser votre flux de production**. Vous pouvez améliorer la qualité de vos process et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

**Les statistiques intelligentes** vous permettent de **surveiller plus facilement la qualité de vos aliments** pour une meilleure satisfaction de vos clients.



## Des opérations en continu

### Augmenter la disponibilité des équipements

OnE vous aide à planifier la maintenance au bon moment, pour assurer une disponibilité maximale de vos équipements tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE sait **quand vous alerter pour que vous puissiez réagir rapidement et augmenter la disponibilité de vos équipements**. Pour le meilleur service, un message peut être envoyé au partenaire agréé de votre choix. Pour encore plus d'avantages, souscrivez à un contrat de service Essentia.

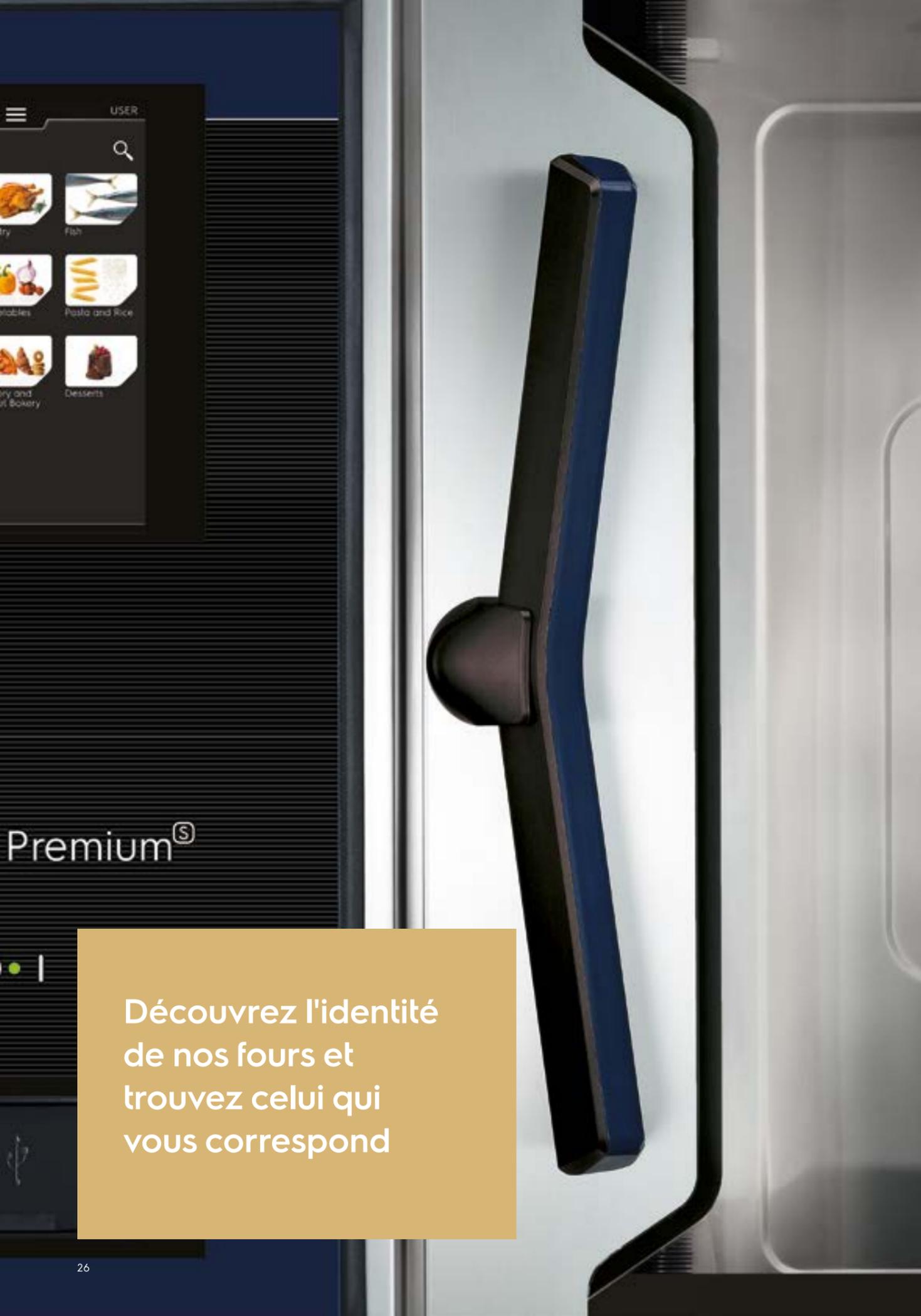


## Assurer un menu cohérent jour après jour

Avec OnE Connected, vous pouvez créer, stocker et partager un ou plusieurs cycles directement avec vos appareils.

L'envoi des cycles de votre bibliothèque aux appareils connectés est un excellent moyen d'améliorer la gestion de votre parc et de garantir un menu cohérent dans tous vos restaurants.





Premium<sup>S</sup>

Découvrez l'identité de nos fours et trouvez celui qui vous correspond

# SkyLine Premium<sup>S</sup>

- Ecran tactile
- Chaudière
- Porte triple vitrage\*

Jusqu'à 10% de rentabilité supplémentaire\*\*, SkyLine Premium<sup>S</sup> offre une technologie de pointe, une exploitabilité inégalée et des performances irréprochables.



## Écran tactile

Une interface avec écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Ecran adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.

## 101 réglages de l'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **101 réglages de l'humidité** allant de 0% à 100% de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.

## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium<sup>S</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.

## Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser pour tous les types d'aliments et **11 nouveaux Cycles+ de cuisson spéciaux**.

## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.

## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.

## Sonde à coeur 6 points de série

Mesure précise de la température à coeur exacte de vos aliments en se basant sur les points de mesure le plus bas.

## Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis de l'humidité en temps réel dans la chambre de cuisson.

## Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-Save** organise vos charges de la manière la plus efficace possible en matière de temps et d'énergie.

## PREMIER dans l'industrie Pour Plan-n-Save

## SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 15%\*\*\*. Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choix flexible de 2 détergents : **solide ou liquide**.

## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité en toute simplicité avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et les cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



\* Version Green (modèles dédiés) grâce à la porte triple vitrage isolée

\*\*voir page 5

\*\*\*voir page 22

# SkyLine Premium

Ecran digital

Chaudière

Le four mixte haute performance pour toutes les cuisines à grande capacité est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda. Cette technologie garantit un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



## Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.

## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.

## Sonde de température à coeur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 points en option**.

## Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.

## SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables et un **détartrage intégré de la chaudière**. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.

## Écran digital

Un **écran digital** doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux qui simplifie toutes les tâches.

## 11 niveaux de vapeur

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages de vapeur** allant de 0 à 10 niveaux de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.

## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium vous permet d'accéder **en temps réel** à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



# SkyLine Pro<sup>S</sup>

Ecran tactile

Injection

Avec des performances exceptionnelles et une facilité d'utilisation remarquable en cuisson traditionnelle, SkyLine Pro<sup>S</sup> est le four mixte à injection idéal pour votre entreprise.



## Connectivité OnE prête à l'emploi

SkyLine Pro<sup>S</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.

## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à 1000 recettes via la connectivité OnE ou une clé USB.

## Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.

## 11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec 11 réglages d'humidité et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



## Fonctions avancée

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.

## SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques**. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.

## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité en toute simplicité avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et les cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



# SkyLine Pro

Ecran digital

Injection

Un allié de cuisine convivial, robuste et flexible.  
Il est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda\* qui permettent de garantir un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



## Écran digital

Un écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux simplifie toutes les tâches.

## 11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages d'humidité** et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.

## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Pro vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



## Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.



## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



## Sonde de température à coeur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 capteurs en option**.



## SkyClean

Résultats de nettoyage impeccables. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.



## Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de vos appareils Skyline Premium<sup>5</sup>.



Scannez pour découvrir nos accessoires et consommables

# La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent le stress et la perte de temps.



La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium<sup>®</sup> et SkyLine Chill<sup>®</sup> sont deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux qui présentent une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill parfaite.

## Un duo gagnant



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.



Scannez pour découvrir l'expérience Cook&Chill

## Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer. La **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel de manière à gérer et surveiller votre productivité sur tous vos fours Electrolux Professional connectés, via tout dispositif connecté.

## Découvrez comment le système SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine

### Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable de plats.

### Un duo gagnant

Économisez de l'argent, gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement



### Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une certification 4 étoiles ErgoCert

### Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement

### Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

# La famille SkyLine



Choisissez le meilleur allié pour élargir vos horizons culinaires.



**6GN 1/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
867x775x808 mm  
Puissance Electrique - 11 kW  
Puissance Gaz - 19 kW



**6GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1090x971x808 mm  
Puissance Electrique - 21,4 kW  
Puissance Gaz - 32 kW



**10GN 1/1**  
Dimensions externes (lxdpxh)  
867x775x1058 mm  
Puissance Electrique - 19 kW  
Puissance Gaz - 31 kW



**10GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1090x971x1058 mm  
Puissance Electrique - 37,4 kW  
Puissance Gaz - 47 kW



**20GN 1/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
911x865x1794 mm  
Puissance Electrique - 37,7 kW  
Puissance Gaz - 54 kW



**20GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1162x1067x1794 mm  
Puissance Electrique - 65,4 kW  
Puissance Gaz - 100 kW



# Principales caractéristiques des fours SkyLine



|   | SkyLine Premium <sup>s</sup> version Green |      | SkyLine Premium <sup>s</sup> |      | SkyLine Premium |      | SkyLine Pro <sup>s</sup> |      | SkyLine Pro |               |
|---|--|------|------------------------------|------|-----------------|------|--------------------------|------|-------------|---------------|
|   | 6-10GN                                     | 20GN | 6-10GN                       | 20GN | 6-10GN          | 20GN | 6-10GN                   | 20GN | 6-10GN      | 20GN vertical |
| <b>MODES DE CUISSON</b>   |  |      |                              |      |                 |      |                          |      |             |               |
| Cycle de convection (25-300 °C)   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Cycle mixte (25-300 °C) avec sonde Lambda   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| 101 réglages d'humidité   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| 11 réglages de l'humidité   | n.d  | n.d  | n.d                          | n.d  | n.d             | n.d  | x                        | x    | x           | x             |
| Cycle vapeur (100 °C)   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle vapeur basse température (25-99 °C)   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Vapeur haute température (101-130 °C)   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Phase de maintien   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Cuisson automatique 100+ avec visualisation et personnalisation des paramètres de cuisson                   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle régénération  | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cuisson basse température (LTC)   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle de fermentation   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle EcoDelta  | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Cycle progressif EcoDelta   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle Sous-vide   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle Four statique   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle de déshydratation   | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Cycle pasteurisation  | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Food Safe Control (Contrôle de sécurité alimentaire)  | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | o                        | o    | n.d         | n.d           |
| Fonction Food Safe Control avancée  | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Préchauffage automatique rapide et personnalisé   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Refroidissement automatique rapide et personnalisé  | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Cycles de cuisson multiples avec fonction MultiTimer  | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d           |
| Processus SkyDuo : communication four / cellules SkyLine  | o  | o    | o                            | o    | n.d             | n.d  | o                        | o    | n.d         | n.d           |
| <b>CARACTÉRISTIQUES</b>   |  |      |                              |      |                 |      |                          |      |             |               |
| Interrupteur On/Off   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Interface à écran tactile haute définition (262 000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens                 | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d           |
| Écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux                                      | n.d  | n.d  | n.d                          | n.d  | x               | x    | n.d                      | n.d  | x           | x             |
| Affichage lisible à 12 mètres de distance   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues  | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d           |
| Générateur de vapeur en acier inoxydable  | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Générateur de vapeur en acier inoxydable 316L   | o  | o    | o                            | o    | o               | o    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d           |
| Injection directe de vapeur haute performance   | n.d  | n.d  | n.d                          | n.d  | n.d             | n.d  | x                        | x    | x           | x             |
| Commande de la soupape d'échappement de la chambre de cuisson   | x  | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x             |
| Bibliothèque de programmes - 1000 recettes enregistrables, cuisson en 16 étapes (nom et photo et catégorie) | x  | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d           |
| Bibliothèque de programmes : 100 programmes, 4 phases (identification numérique)                            | n.d  | n.d  | n.d                          | n.d  | x               | x    | n.d                      | n.d  | x           | x             |

|   | SkyLine Premium <sup>s</sup><br>version Green |      | SkyLine Premium <sup>s</sup> |      | SkyLine Premium |      | SkyLine Pro <sup>s</sup> |      | SkyLine Pro |                  |
|---|---|------|------------------------------|------|-----------------|------|--------------------------|------|-------------|------------------|
|   | 6-10GN  | 20GN | 6-10GN                       | 20GN | 6-10GN          | 20GN | 6-10GN                   | 20GN | 6-10GN      | 20GN<br>vertical |
| Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites                                   | x   | x    | x                            | x    | n.a             | n.a  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Injection d'eau manuelle  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Sonde à coeur 6 points  | x   | x    | x                            | x    | o               | o    | o                        | o    | o           | o                |
| Sonde à coeur 1 point standard  | n.d   | n.d  | n.d                          | n.d  | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Estimation du temps de cuisson résiduel avec sonde  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Affichage simultané des valeurs pré-réglées et réelles  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Système de distribution d'air OptiFlow  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)                           | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (5 niveaux de vitesse)                           | n.d   | n.d  | n.d                          | n.d  | x               | x    | n.d                      | n.d  | x           | x                |
| Puissance 1/2   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Plan-n-Save fonction  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Personnalisation complète de l'interface et téléchargement  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Pause   | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Démarrage différé   | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Page AIDE d'auto-apprentissage avec prise en charge de code QR                                    | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Agenda MyPlanner  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Visualisation de la consommation  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Images animées pour guider les opérations   | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent solide                                | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent liquide                               | o   | o    | o                            | o    | o               | o    | o                        | o    | o           | o                |
| Détartrage automatique de la chaudière  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d              |
| Fonctions écologiques pour réduire les coûts d'exploitation                                       | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Fonction Stop&Cook dans le système de nettoyage automatique                                       | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Système de nettoyage forcé  | x   | x    | x                            | x    | n.d             | n.d  | x                        | x    | n.d         | n.d              |
| Système anti-refoulement autonettoyant  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d              |
| Purge automatique du générateur de vapeur avec diagnostic automatique à l'échelle                 | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d              |
| Purge manuelle de la chaudière  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | n.d                      | n.d  | n.d         | n.d              |
| Système de diagnostic automatique   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Thermostat de sécurité  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Ouverture en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur                            | o   | n.d  | o                            | n.d  | o               | n.d  | o                        | n.d  | o           | n.d              |
| Brûleurs à haut rendement et à faible émission avec échangeur de chaleur                          | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique               | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Port USB  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Télécharger les données HACCP, programmes, cuisson automatique, réglages                          | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Bouclier de porte intégré   | n.d   | x    | n.d                          | x    | n.d             | x    | n.d                      | x    | n.d         | x                |
| Douchette   | x   | x    | x                            | x    | o               | o    | o                        | o    | o           | o                |
| Porte à triple vitrage avec deux rangées de lampes LED  | x   | x    | n.d                          | n.d  | o               | o    | o                        | o    | o           | o                |
| Porte à double vitrage avec une rangée de lampes LED  | n.d   | n.d  | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Éclairage LED avec avertissement intermittent   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Poignée en forme d'aile au design ergonomique et ouverture mains libres                           | x   | n.d  | x                            | n.d  | x               | n.d  | x                        | n.d  | x           | n.d              |
| Ouverture de porte à charnière gauche   | o   | n.d  | o                            | n.d  | o               | n.d  | o                        | n.d  | o           | n.d              |
| Sur la porte, lèche-frite avec purge automatique  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Positions de fermeture de porte à 60 ° / 110 ° / 180 °  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Panneaux en acier inoxydable AISI 304   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Chambre en acier inoxydable AISI 304  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Chambre intérieure hygiénique sans soudure avec tous les angles arrondis pour un nettoyage facile | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |

|   | SkyLine Premium <sup>s</sup><br>version Green |      | SkyLine Premium <sup>s</sup> |      | SkyLine Premium |      | SkyLine Pro <sup>s</sup> |      | SkyLine Pro |                  |
|---|---|------|------------------------------|------|-----------------|------|--------------------------|------|-------------|------------------|
|   | 6-10GN  | 20GN | 6-10GN                       | 20GN | 6-10GN          | 20GN | 6-10GN                   | 20GN | 6-10GN      | 20GN<br>vertical |
| Chariot amovible, pas de 67 mm  | x   | n.d  | x                            | n.d  | x               | n.d  | x                        | n.d  | x           | n.d              |
| Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèchefrite intégrée avec purge                     | n.d   | x    | n.d                          | x    | n.d             | x    | n.d                      | x    | n.d         | x                |
| Chariots mobile avec butée pour plateaux  | o   | x    | o                            | x    | o               | x    | o                        | x    | o           | x                |
| Préconçu pour l'évacuation des graisse GreaseOut  | x   | n.d  | x                            | n.d  | x               | n.d  | x                        | n.d  | x           | n.d              |
| Connectivité OnE prête à l'emploi   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| <b>RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ</b>  |   |      |                              |      |                 |      |                          |      |             |                  |
| Indice d'étanchéité IPX5  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Pieds à hauteur réglable  | o   | x    | o                            | x    | o               | x    | o                        | x    | o           | x                |
| Compatibilité des chariots avec les systèmes air-o-steam, SkyLine   | n.d   | x    | n.d                          | x    | n.d             | x    | n.d                      | x    | n.d         | x                |
| Kit de montage empilé 6 sur 6 GN 1/1, 6 sur 10 GN 1/1, 6 sur 6 GN 2/1, 6 sur 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 sur BCF 6 GN 1/1 | o   | n.d  | o                            | n.d  | o               | n.d  | o                        | n.d  | o           | n.d              |
| Modèle déposé auprès de l'OEB   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| ETL et norme d'hygiène ETL  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Certification Gastec pour les exigences en matière de faibles émissions   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Certification WRAS (modèles avec chaudière 316L)  | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |
| Manuel, schémas électriques, déclarations de conformité   | x   | x    | x                            | x    | x               | x    | x                        | x    | x           | x                |

x Standard  
o Optionnel  
n.d. Non disponible

## De quelle façon voulez-vous cuisiner ?

Vos plats, votre choix :

**7** vitesses de ventilation

**3** modes de cuisson

**+100** niveaux d'humidité

**16** phases de cuisson

**11** Cycles+



# 8 récompenses et certifications

Rigoureusement testés et certifiés selon les normes internationales les plus strictes, les fours SkyLine sont également les seuls au monde à être certifiés ErgoCert 4 étoiles en matière d'ergonomie et de facilité d'utilisation.



Scannez pour voir les modèles Energy Star



## Maîtrise totale de votre créativité

### Chaque seconde compte

Surveillance et réglage précis de chaque partie du processus de cuisson toutes les secondes, 60 fois par minute, ce qui représente un chiffre impressionnant de 3600 fois par heure!



### ERGOCERT

« Les approches ergonomiques peuvent réduire les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) de **59%**, avec une diminution moyenne de **75%** des jours de maladie et une augmentation de **25%** de la productivité. »

Dr. Francesco Marcolin, PDG d'ErgoCert (Ergonome Européen Certifié - EUR.ERG.)

### GASTEC

« **50%** d'émissions nocives en moins pour un environnement de travail plus sain. Les brûleurs Electrolux Professional de conception innovante dépassent les exigences de Gastec\* en matière de faibles émissions. »

\* Certification Gastec du gouvernement néerlandais, la plus stricte d'Europe

Les certifications concernent tous les fours de la famille SkyLine. Pour plus d'informations sur les certifications concernant des codes de produits spécifiques, contactez votre partenaire Electrolux Professional local.



## Contrats de service, faites-nous confiance

En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir parmi des contrats flexibles et sur mesure, afin de bénéficier d'une variété de types de maintenance et de supports techniques.

# Essentia

## Une équipe à votre service. Partout et à tout moment

Essentia est **au coeur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos équipements grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de 170 000 pièces détachées référencées.

### Un réseau de service toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend votre vie **professionnelle plus facile**.

### Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. Le **Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **contrats de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour **garantir la durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.





L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.  
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.  
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



[electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)

### Electrolux Professional

10 Avenue du Stade de France  
93210 Saint-Denis

0806 800 900 (numéro non surtaxé)

## L'Excellence avec le développement durable à l'esprit



- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ 100% de nos produits sont testés par des experts qualité