

Une nouvelle vision de l'excellence culinaire

Fours SkyLine Premium^S





Vous avez des besoins...

« 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 mon espace de production plus fluide et plus efficace ».

...nous vous écoutons

Nous avons développé une solution complète conçue pour vous apporter des performances exceptionnelles représentant **l'accord parfait entre une technologie des plus avancées et une conception centrée sur l'utilisateur**. Très intuitifs et simples d'utilisation, les fours SkyLine sont dotés d'une multitude de fonctions innovantes qui changeront votre façon de cuisiner. **SkyLine Premium^s** vous fait bénéficier des coûts d'exploitation les plus bas du marché et se distingue pour son ergonomie et son intuitivité exceptionnelles.

Votre nouvelle vie professionnelle commence ici :



Créé pour les entreprises

Coûts d'exploitation optimisés grâce à une consommation réduite d'énergie, d'eau et de détergent



Créé pour vous

Plus facile, plus sain, plus sûr



Créé pour une utilisation continue

Contrôle continu de votre activité



Créé pour la performance

Établir un nouveau standard en matière d'efficacité



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**

Un avenir durable, c'est dans notre nature

Emballage durable

Cycles Eco

Programme ZéroDéchet

Économies d'énergie

Économies d'eau et de détergent

Ergonomique

Né pour être éco-responsable



Créé
pour les
entreprises

L'alliance parfaite de performances exceptionnelles et d'économies pour vous et l'environnement. Construit de manière durable, **SkyLine Premium^s** affiche la plus faible consommation d'énergie, de gaz et d'eau du secteur. Rendez votre entreprise plus responsable.



Plus propre, plus économe et plus intelligent

Cycles de nettoyage Eco

Notre technologie de pointe offre des **performances fiables** et des **économies significatives** à chaque cycle, vous permettant ainsi de **réduire vos coûts d'exploitation***

jusqu'à **50%**

Consomme
33% d'eau et
22% de détergent
en moins
lors du nettoyage,
comparé aux
modèles
précédents



10GN 1/1

Durée de vie plus longue et performances optimales des fours SkyLine **uniquement avec des détergents Electrolux Professional sans phosphate et sans phosphore**



Utilise **33%** d'eau,
43% de détergents et
25% d'énergie en moins
grâce aux **nouveaux**
cycles de nettoyage**



20GN 1/1

* Basé sur des tests internes réalisés par le laboratoire Electrolux Professional sur un four mixte électrique SkyLine Premium^s 10GN, comparant le cycle intensif standard au cycle intensif éco, toutes fonctions écologiques étant activées. Test réalisé en Italie en 2025 pour les coûts d'eau, d'énergie et de détergents.

** Basé sur un test interne effectué dans le laboratoire professionnel Electrolux comparant le four combiné électrique SkyLine Premium^s 20GN 1/1 avec chaudière à la précédente version de fours.



Des économies optimisées et une fabrication durable



3 vitres pour toujours plus d'économies et d'éco-responsabilité

Minimisez vos pertes d'énergie*
en choisissant les fours SkyLine.
Grâce à leur conception haute performance et à
leur porte à triple vitrage, votre consommation
d'énergie sera réduite.



Engagés pour le développement durable

Nos fours SkyLine, encore plus
performants et efficaces, sont conçus
pour vous aider à mieux travailler,
à économiser et à réduire votre
empreinte environnementale.

Tel est l'engagement
d'Electrolux Professional en matière
de développement durable.

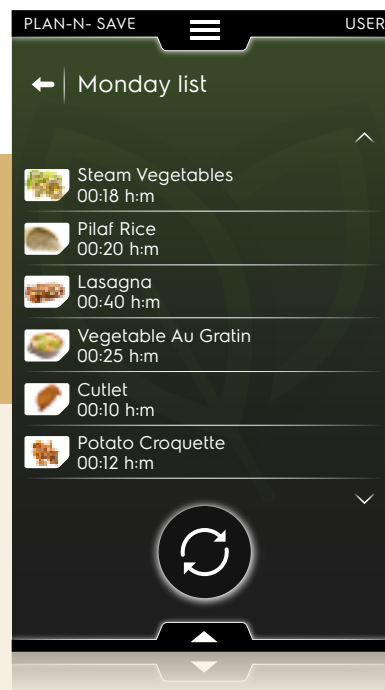
Réduire les dépenses Réduire les déchets



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

Reduisez vos dépenses en optimisant l'ordre de cuisson avec **Plan-n-Save***. Vous définissez votre menu avec une nouvelle **logique basée sur l'intelligence artificielle** qui optimisera l'ordre de cuisson pour définir la manière la plus rapide de cuisiner et la plus économe en énergie.

PREMIER
dans l'industrie



Adieu la déperdition de chaleur, place aux économies !

Consommation énergétique la plus faible jamais enregistrée grâce à une isolation renforcée de la chambre, une porte à triple vitrage et une conception optimisée de la cavité. La consommation énergétique est optimisée grâce à l'interaction entre le système de contrôle haute précision et **26 capteurs différents** qui surveillent les fours SkyLine.

L'intelligence contre le gaspillage

Le gaspillage d'eau est considérablement réduit grâce à la sonde intelligente Lambda, dotée d'un **contrôle précis du taux d'humidité**. La vapeur n'est générée que lorsque cela est strictement nécessaire en tirant parti de l'humidité naturellement produite par les aliments.

PREMIER
dans l'industrie

Cuisson eco-responsable

Bénéficiez de la consommation d'énergie la plus faible avec les meilleurs résultats de sa catégorie grâce au **mode de cuisson éco** et aux **cycles de cuisson automatiques** conçus pour être les plus écologiques possible.

Cuisson lente et maîtrisée pour limiter les pertes de poids

Servez des portions plus succulentes grâce au cycle de cuisson à basse température qui **réduit la perte de poids des aliments de 24%**.

* Calcul basé sur des tests réalisés par Electrolux Professional Lab sur un four électrique triple vitrage SkyLine Premium[®] GN 10/1, avec la fonction Plan-n-Save et sans cette fonction. Données disponibles en avril 2019.

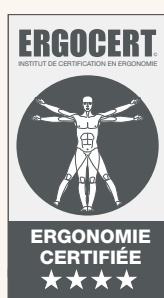
Une conception certifiée



Créé pour vous

SkyLine Premium^s offre une prise en main intuitive, aussi simple à utiliser qu'à comprendre, il s'intègre naturellement avec les autres équipements Electrolux Professional.

Experience 4 étoiles



Respect des normes ergonomiques
conçu pour vous

Une conception anthropométrique et biomécanique validée
réduction des risques de blessures

Une exploitabilité basée sur des données probantes
le fruit de nombreuses années d'études et d'expertises professionnelles

Une conception centrée sur l'humain
pour un travail facile et sans stress



Un ADN
2 appareils connectés

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

Vous simplifier la vie



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'humain et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210. SkyLine Premium^s est le tout premier four à recevoir une **certification 4 étoiles en matière d'ergonomie**.

PREMIER
dans l'industrie

BREVETE

Un avantage supplémentaire à portée de main

SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s



La voie vers la performance ultime

La solution parfaite pour rendre votre cuisine encore plus facile d'utilisation, plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^s et SkyLine Chill^s sont deux appareils parfaitement synchronisés et entièrement connectés entre eux qui présentent une ergonomie certifiée et une exploitabilité qui garantissent une synergie Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.

PREMIER
dans l'industrie



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.



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!

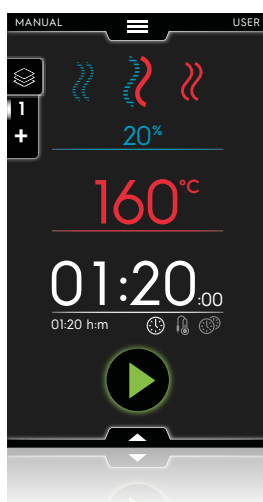
SkyLine Premium^s dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

Adoptez la simplicité

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



Mode Manuel

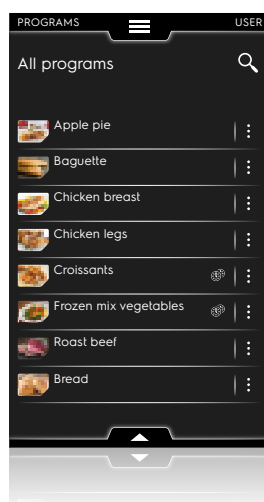


Idéal pour les chefs exigeants

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 Programme

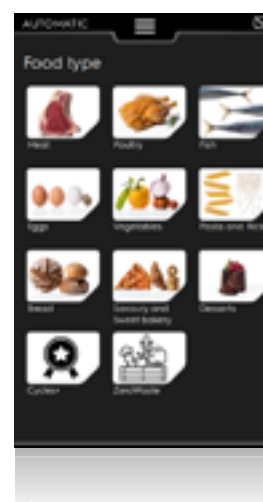


Idéal pour les menus répétitifs

Vos recettes sont cuisinées selon les mêmes process et normes de qualité dans tous les fours SkyLine Premium^s, 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

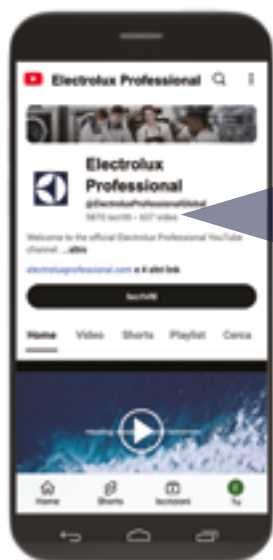
Rapidité, simplicité, qualité et sécurité alimentaire rapides des processus. Cuisson avancée guidée automatiquement avec 11 nouveaux **Cycles+ spéciaux** et une personnalisation facile.

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^s** a été conçu et testé en conditions réelles par des utilisateurs pour vous garantir une simplicité d'utilisation. Une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage guide les opérateurs à chaque étape du processus de cuisson.

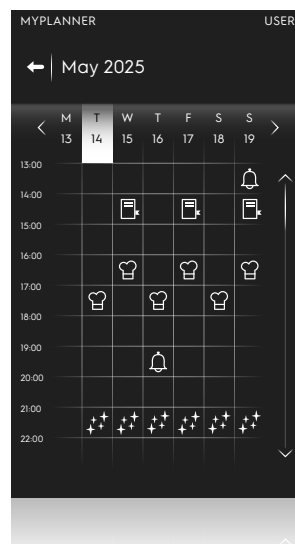
Regarder et apprendre



À votre service tous les jours

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

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.

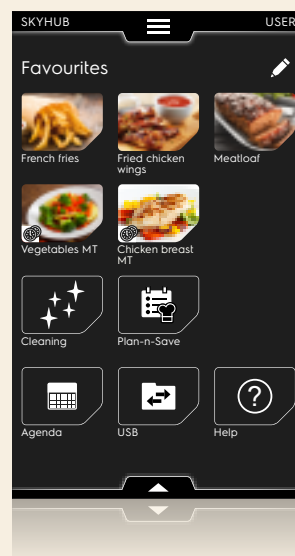


Une page à votre image Tous vos raccourcis sont ici !



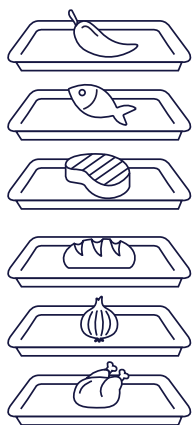
Simplifiez-vous la vie avec la page tout-en-un

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



Libérez votre esprit

Appréciez la tranquillité d'esprit que vous procure SkyLine Premium^s 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 simplifiée 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 enregistrements). 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.



Sécurité alimentaire

Aucun compromis entre qualité de cuisson et sécurité avec **Food Safe Control**. Grâce à la sonde multipoints à 6 capteurs insérée, le SkyLine Premium^s garantit automatiquement que les aliments sont parfaitement cuits tout en respectant les normes **HACCP**. Ce procédé est reconnu par l'Université d'Udine, en Italie.



OnE Connected, votre assistant digital



Créé pour une
utilisation continue

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.

Gardez le contrôle

Surveillance en temps réel 24h/24 et 7j/7

Bénéficiez d'une transparence totale sur les opérations de votre cuisine en surveillant en temps réel l'état, les cycles, le nombre total d'heures de fonctionnement, la consommation et les alertes de vos équipements – pour garder le contrôle absolu.



Améliorez l'efficacité

Gestion des recettes

Partagez vos recettes numériquement avec tous vos établissements pour garantir une qualité constante.

Suivi de la consommation

Suivez la consommation pour détecter les anomalies et assurer des opérations durables.

Gestion des alertes

Bénéficiez d'un service efficace de gestion des alertes et de maintenance, réduisant les temps d'arrêt de vos équipements.

Mise à jour logicielle à distance*

Améliorez les performances de votre cuisine en intégrant sans effort les dernières avancées technologiques, pour garantir un fonctionnement optimal en continu.

*Disponible à partir d'octobre 2025 sur le four tactile SkyLine. Pour plus d'informations, consultez nos fiches techniques produit.



Garantisiez la sécurité alimentaire

Gestion HACCP

Enregistrez automatiquement et numériquement les opérations de vos équipements pour le suivi HACCP. Recevez des notifications en cas de non-conformité, tout en respectant les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**Electrolux
Professional**

OnE Connected

Un univers de solutions digitales qui **simplifient votre travail et accompagnent le développement de votre activité**. Profitez d'une gamme croissante de services, conçus spécialement pour vous.

L'Excellence au fil du temps



Créé pour la
performance

La voie vers l'excellence culinaire commence avec une précision maximale. SkyLine Premium^S 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^s 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 m³ 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 poids des aliments grâce à un contrôle précis en temps réel de la température à coeur de vos aliments et 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

Lambda
sensor

La science à votre service

La cuisson 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 quel que soit la charge et le type d'aliment.



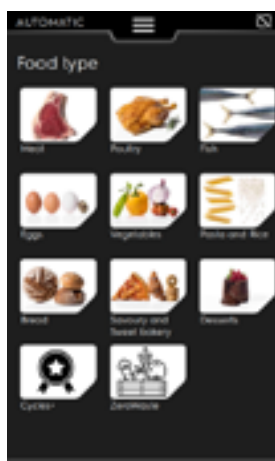
Votre expérience unique

Choisissez votre façon de cuisiner.



Mode Automatique

Le meilleur moyen de renforcer l'efficacité de votre production culinaire



Cuisson éco-responsable 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 plats 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.



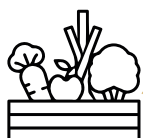
SkyLine Premium^s est conçu pour fonctionner en parfaite harmonie avec SkyLine Chill^s pour des solutions Cook&Chill parfaites.

Passez au ZéroDéchet

Le gaspillage alimentaire est un enjeu mondial qui impacte de nombreuses entreprises.

Avez-vous déjà calculé l'impact du gaspillage alimentaire de votre activité? Que vous dirigiez une cantine, un restaurant ou un supermarché, il existe une solution simple et efficace pour réduire ce gaspillage et offrir une seconde vie aux ingrédients habituellement jetés.

Il est temps de transformer le gaspillage alimentaire en opportunité.



Programme ZéroDéchet

Le programme ZéroDéchet démontre comment les ingrédients les plus souvent gaspillés peuvent être transformés en recettes appétissantes.

Une approche fraîche et durable qui permet non seulement à votre entreprise de générer des profits significatifs, mais aussi de réduire considérablement son impact environnemental.

Visitez electroluxprofessional.com pour en savoir plus sur ce sujet.



Tirez le meilleur parti du ZéroDéchet avec SkyLine Cook & Chill

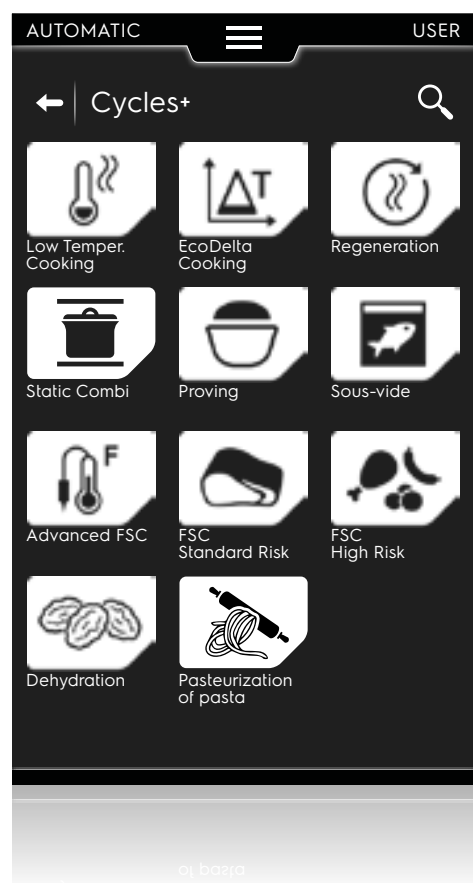
Toutes les recettes ZéroDéchet sont intégrées à notre solution SkyLine Cook & Chill, vous permettant d'y accéder rapidement et de cuisiner en toute simplicité.

Découvrez tous les avantages qu'offre une cuisine **Electrolux Professional**.



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 plats. Le SkyLine Premium^s permet de remettre vos aliments en température et prêts à être servis en seulement 7 minutes.

L'efficacité et l'organisation sont renforcées grâce au système Cook&Chill d'Electrolux Professional : flexibilité dans la planification, la manipulation, le stockage (durée de conservation prolongée) et la régénération.

Cuisson EcoDelta

Four statique

Fermentation

FSC risque élevé

Une solution unique pour chaque activité

Mode Four statique

Technologie avancée, cuisine traditionnelle.

Un soufflé au chocolat parfait ou des morceaux de viande rôtie, juteux et cuits lentement, ne se démodent jamais.

Le mode Static Combi simule une cuisson statique grâce à une distribution d'air plus douce, pour apporter une touche de tradition à votre menu.

Régénération

FSC risque faible

FSC avancé

Cuisson basse température

Sous-vide

Pasteurisation de pâtes

Déshydratation

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

24% de perte de poids alimentaire en moins*

Cuisson basse température

La procédure automatique de cuisson à basse température garantit toujours des résultats de cuisson de qualité optimale, tout en réduisant de moitié la perte de poids des aliments, pour une viande plus juteuse, plus tendre et d'une couleur uniforme.

Elle permet également de réduire le processus de « maturation » de la viande fraîche, passant d'un jour à une heure seulement.

Procédé reconnu par l'Université d'Udine, en Italie.

Déshydratation

SkyLine Premium^s est idéal pour déshydrater rapidement les fruits, légumes, viandes et poissons.

Pour préserver la texture, la saveur et toutes les valeurs nutritionnelles des aliments, le **Dry-Xcelerator** élimine les liquides de vos ingrédients en asséchant la chambre du four grâce à une combinaison de basses températures et d'humidité nulle.



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

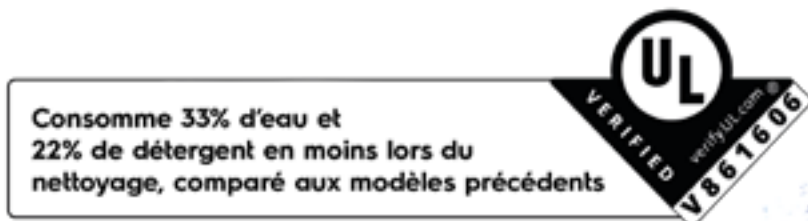


* Basé sur des tests internes réalisés dans le laboratoire Electrolux Professional, avec un four mixte électrique SkyLine Premium^s 10GN 1/1, comparant le cycle de cuisson à basse température au cycle automatique de rôtissage de bœuf et de veau.

Lavage Flexible



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



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 3 cycles standards (de 33 à 180 minutes), et vous pouvez économiser encore plus en choisissant les **cycles ECO**.

PREMIER
dans l'industrie



Longévité accrue et performance optimale des fours Skyline uniquement avec les détergents Electrolux Professional sans phosphate.**

*Basé sur des tests internes, réalisés dans le laboratoire Electrolux Professional sur un four mixte électrique SkyLine Premium[®] 10GN 1/1, comparant le cycle Intensif Standard au cycle Intensif Eco avec toutes les fonctionnalités écologiques activées. Test effectué en prenant l'Italie 2025 comme référence pour les coûts de l'eau, de l'énergie et des détergents.

**L'utilisation des détergents d'origine Electrolux Professional garantit des performances optimales et une durabilité accrue de votre four.



Choisissez votre type de détergent : solide ou liquide

La flexibilité est essentielle

Des résultats de nettoyage impeccables.

La génération de fours SkyLine vous offre une flexibilité unique grâce à deux options de détergents : **solide** pour un nettoyage plus intensif et **liquide** pour une flexibilité accrue.

Ces nouveaux produits ont été développés pour répondre aux exigences les plus strictes des clients.

Maîtrise des coûts

Gardez votre SkyLine Premium^S en parfait état de service après chaque utilisation.

Le système de détartrage intégré **ZeroLime***** garantit une efficacité énergétique durable et des performances irréprochables dans le temps.

Prêt à cuisiner en moins de 10 minutes

Un client imprévu pendant un cycle de nettoyage ? Aucun problème.

Appuyez simplement sur "Stop" : la chambre sera entièrement rincée et prête à cuire à nouveau.

Choisissez le cycle de nettoyage qui s'adapte à votre emploi du temps

Avec trois cycles de nettoyage au choix, notre option la plus rapide, de 33 minutes, vous permet de rafraîchir votre four entre deux services, pour un démarrage impeccable à chaque fois.

Planifiez votre nettoyage

Assurez-vous que le nettoyage quotidien est toujours effectué en planifiant et en programmant SkyClean. Choisissez le programme qui vous convient le mieux.

► Nettoyage programmable :

Définissez le moment idéal pour activer SkyClean dans votre cuisine, enregistrez-le dans votre agenda via MyPlanner, recevez des alertes et surveillez le cycle à distance grâce à OnE Connected.

► Nettoyage forcé :

Un nettoyage sécurisé par mot de passe garantit que l'entretien programmé est toujours effectué et peut être contrôlé à distance.



Scannez pour
regarder la
vidéo SkyClean

***Disponible avec la pastille C25 Rinse&Descal.



Premium[®]

Découvrez nos
fours et trouvez
celui qui vous
correspond

SkyLine Premium^S

Ecran tactile

Chaudière

SkyLine Premium^S offre une technologie intelligente, une interface intuitive et des performances irréprouvables.



Écran tactile

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



101 niveaux d'humidité

Apportez 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 vanne d'évacuation pour des résultats extra croustillants.



Chaudière AISI 316L

Fiabilité élevée, coûts de maintenance réduits et consommation optimisée. Équipement de série sur les fours électriques et disponible sur certaines versions de fours à gaz.



Mode Automatique

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



Mode Programme

Enregistrez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1 000 recettes** via USB ou OnE Connected.



OptiFlow

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



Sonde à coeur 6 points

Mesure précise de la température à coeur de vos aliments.



Sonde Lambda

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



Porte à triple vitrage

Minimisez vos pertes d'énergie grâce à une meilleure isolation*



OnE Connected

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



Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et optimisez votre flux de travail. Personnalisez votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions préférées. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-Save** organise vos chargements de manière à maximiser le gain de temps et d'énergie.

PREMIER
dans l'industrie

Pour
Plan-n-Save



SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 50 %**. Des résultats impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choisissez librement entre deux types de produits détergents pour mieux répondre à vos besoins : solide ou liquide.



Scannez pour
regarder la
vidéo tutorielle
sur le nettoyage



Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité sans stress avec **SkyDuo**. Anticipez vos besoins grâce à la connexion intuitive entre les fours SkyLine Premium^S et les cellules de refroidissement SkyLine Chill^S. Les appareils vous accompagnent tout au long du processus Cook&Chill.



OptiFlow



Sky Hub



Lambda sensor



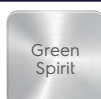
Sky Clean



Sky Duo



Human-Centered Design



Green Spirit

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine Premium

Panneau Digital

Chaudière

Le four mixte haute performance essentiel pour les cuisines à forte activité.

Unique sur le marché à proposer un panneau digital et une sonde Lambda, garantissant un contrôle avancé, ultra précis et en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson.



Mode Programme

Enregistrez et partagez vos programmes via USB ou OnE Connected. Profitez de 100 programmes et de 4 phases de cuisson.



OptiFlow

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



Sonde à cœur 1 point

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments, avec sonde 6 capteurs disponible en option.



Porte à triple vitrage

Minimisez vos pertes d'énergie grâce à une meilleure isolation*



OnE Connected

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



Sonde lambda incluse de série

Mesure et contrôle précis de l'humidité en temps réel 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 flexibles entre deux types de produits détergents pour mieux vous servir : **solide** ou **liquide**.



Scannez pour regarder la vidéo tutorielle sur le nettoyage



Panneau digital

Un **panneau digital** avec une sélection guidée par la lumière, pour simplifier chaque tâche.



11 niveaux de réglage de l'humidité

Apportez de la variété à votre cuisson grâce à 11 niveaux d'humidité, de 0% à 100% de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la vanne d'évacuation pour des résultats extra croustillants.



Chaudière AISI 316L

Fiabilité élevée, coûts de maintenance réduits et consommation optimisée. Équipement de série sur les fours électriques et disponible sur certaines versions de fours à gaz.



OptiFlow



Lambda sensor



Sky Clean



Human-Centered Design

PREMIER
dans l'industrie



SkyLine Pro^S

Ecran tactile

Injection vapeur

Des performances exceptionnelles et une ergonomie inégalée pour la cuisson traditionnelle. SkyLine Pro^S est le four mixte sans chaudière idéal pour votre activité.



OnE Connected

La connectivité SkyLine Pro^S vous donne un accès en temps réel à votre appareil depuis n'importe quel appareil intelligent.



Mode Programme

Enregistrez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1 000 recettes** via USB ou OnE Connected.



OptiFlow

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



Sonde à coeur 1 point

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments, avec sonde 6 capteurs disponible en option.



Porte à triple vitrage

Minimisez vos pertes d'énergie grâce à une meilleure isolation*



Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et rendez votre flux de travail plus efficace. Personnalisez votre page d'accueil SkyHub avec vos fonctions préférées. Utilisez MyPlanner pour organiser votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables, **des fonctions écologiques**. Choix flexible entre deux types de produits détergents pour mieux vous servir : **solide** ou **liquide**.



Scannez pour regarder la vidéo tutorielle sur le nettoyage



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.



11 niveaux de réglage de l'humidité

Apportez de la variété à votre cuisson grâce à **11 niveaux d'humidité** et à une vapeur instantanée haute efficacité, avec ouverture automatique de la vanne d'évacuation pour des résultats extra croustillants.



Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité sans stress avec **SkyDuo**. Anticipez vos besoins grâce à la connexion intuitive entre les fours SkyLine Premium^S et les cellules de refroidissement SkyLine Chill^S, dans les deux sens. Les appareils vous accompagnent tout au long du processus Cook&Chill.



PREMIER
dans l'industrie

*Environ -10 % de consommation d'énergie en mode veille en convection, selon un test conforme à la norme ASTM F2861-20.

SkyLine Pro

Panneau Digital

Injection vapeur

Un partenaire en cuisine facile à utiliser, robuste et flexible. Unique sur le marché, il propose un panneau digital garantissant un contrôle avancé, précis et en temps réel.



Mode Programme

Enregistrez et partagez vos programmes via USB ou OnE Connected. Profitez de 100 programmes et de 4 phases de cuisson.



OptiFlow

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



Sonde à coeur 1 point

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments, avec sonde 6 capteurs disponible en option.



Porte à triple vitrage

Minimisez vos pertes d'énergie grâce à une meilleure isolation*



SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables. Choix flexible entre deux types de produits détergents pour mieux vous servir : **solide** ou **liquide**.



Scannez pour regarder la vidéo tutorielle sur le nettoyage



OnE Connected

La connectivité SkyLine Pro vous permet d'accéder à votre appareil en temps réel depuis n'importe quel appareil intelligent.



Panneau digital

Un **écran digital** avec sélection guidée par la lumière, pour simplifier chaque tâche.



11 niveaux de réglage de l'humidité

Apportez de la variété à votre cuisson grâce à **11 niveaux d'humidité** et à une vapeur instantanée haute efficacité, avec ouverture automatique de la vanne d'évacuation pour des résultats extra croustillants.



PREMIER
dans l'industrie



Maximisez votre cuisine

Installation, cuisson et manipulation flexibles, hygiéniques et sûres, grâce à plus de 200 accessoires et consommables dédiés, profitez pleinement de votre SkyPremium[®].



**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.

Une communication intelligente avec SkyDuo



Sky Duo

La solution parfaite pour rendre votre cuisine encore plus facile d'utilisation, plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^s et SkyLine Chill^s sont deux appareils parfaitement synchronisés et entièrement connectés entre eux qui présentent une ergonomie certifiée et une exploitabilité qui garantissent une synergie Cook&Chill sans faille.

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. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.

PREMIER
dans l'industrie

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 des aliments et en limitant les pertes de poids pendant les phases de cuisson et de 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 (lxpxh)
867x775x808 mm
Puissance Electrique - 11 kW
Puissance Gaz - 19 kW



6GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1090x971x808 mm
Puissance Electrique - 21,4 kW
Puissance Gaz - 32 kW



10GN 1/1

Dimensions externes (lxpxh)
867x775x1058 mm
Puissance Electrique - 19 kW
Puissance Gaz - 31 kW



10GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1090x971x1058 mm
Puissance Electrique - 37,4 kW
Puissance Gaz - 47 kW



20GN 1/1

Dimensions externes (lxpxh)
911x865x1794 mm
Puissance Electrique - 37,7 kW
Puissance Gaz - 54 kW



20GN 2/1

Dimensions externes (lxpxh)
1162x1067x1794 mm
Puissance Electrique - 65,4 kW
Puissance Gaz - 100 kW



Principales caractéristiques des fours SkyLine

MODES DE CUISSON

Cycle de convection (25-300°C)
Cycle mixte (25-300°C) avec sonde Lambda
101 réglages d'humidité
11 réglages de l'humidité
Cycle vapeur (100°C)
Cycle vapeur basse température (25-99°C)
Vapeur haute température (101-130°C)
Phase de maintien
Cuisson automatique 100+ avec visualisation et personnalisation des paramètres de cuisson
Cycle régénération
Cuisson basse température (LTC)
Cycle de fermentation
Cycle EcoDelta
Cycle progressif EcoDelta
Cycle Sous-vide
Cycle Four statique
Cycle de déshydratation
Cycle pasteurisation
Food Safe Control (Contrôle de sécurité alimentaire)
Fonction Food Safe Control avancée
Préchauffage automatique rapide et personnalisé
Refroidissement automatique rapide et personnalisé
Cycles de cuisson multiples avec fonction MultiTimer
Processus SkyDuo : communication four / cellules SkyLine

CARACTÉRISTIQUES

Interrupteur On/Off
Interface à écran tactile haute définition (262 000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens
Écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux
Affichage lisible à 12 mètres de distance
Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues
Générateur de vapeur en acier inoxydable AISI 316L (modèles électriques)
Générateur de vapeur en acier inoxydable AISI 304 (modèles gaz)
Générateur de vapeur en acier inoxydable 316L (modèle gaz)
Injection directe de vapeur haute performance
Commande de la soupape d'échappement de la chambre de cuisson
Bibliothèque de programmes - 1.000 recettes enregistrables, 16 étapes de cuisson (nom, photo, catégorie)
Bibliothèque de programmes - 100 programmes, 4 phases (identification numérique)
Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites



SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
n.d	n.d	n.d	n.d	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
o	o	n.d	n.d	o	o	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	n.d	n.d	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
o	o	o	o	n.d	n.d	n.d	n.d
n.d	n.d	n.d	n.d	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	n.d	n.d	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d

Injection d'eau manuelle
Sonde à coeur 6 points
Sonde à coeur 1 point standard
Estimation du temps de cuisson résiduel avec sonde
Affichage simultané des valeurs pré-réglées et réelles
Système de distribution d'air OptiFlow
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (5 niveaux de vitesse)
Puissance 1/2
Fonction Plan-n-Save
Personnalisation complète de l'interface et téléchargement
Pause
Démarrage différé
Page AIDE d'auto-apprentissage avec prise en charge de QR code
Agenda MyPlanner
Visualisation de la consommation
Images animées pour guider les opérations
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent solide
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent liquide
Détartrage automatique de la chaudière
Fonctions écologiques pour réduire les coûts d'exploitation
Fonction Stop&Cook dans le système de nettoyage automatique
Système de nettoyage forcé
Système anti-refoulement autonettoyant
Purge automatique du générateur de vapeur avec diagnostic automatique à l'échelle
Purge manuelle de la chaudière
Système de diagnostic automatique
Thermostat de sécurité
Ouverture en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur
Brûleurs à haut rendement et à faible émission avec échangeur de chaleur
Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique
Port USB
Télécharger les données HACCP, programmes, cuisson automatique, réglages
Bouclier de porte intégré
Douchette
Porte à triple vitrage avec deux rangées de lampes LED
Éclairage LED avec avertissement intermittent
Poignée en forme d'aile au design ergonomique et ouverture mains libres
Ouverture de porte à charnière gauche
Sur la porte, lèchefrite avec purge automatique
Positions de fermeture de porte à 60° / 110° / 180°
Panneaux en acier inoxydable AISI 304
Chambre en acier inoxydable AISI 304
Chambre intérieure hygiénique sans soudure avec tous les angles arrondis pour un nettoyage facile
Chariot amovible, pas de 67 mm
Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèchefrite intégrée avec purge

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n.d	n.d	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	n.d	n.d	x	x
x	x	x	x	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	n.d	o	n.d	o	n.d	o	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d	x
x	x	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d
o	n.d	o	n.d	o	n.d	o	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d
n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d	x

Chariots mobile avec butée pour plateaux

Connectivité OnE prête à l'emploi

RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ

Indice d'étanchéité IPX5

Pieds à hauteur réglable

Compatibilité des chariots avec les systèmes air-o-steam, SkyLine

Kit de montage empilé 6 sur 6 GN 1/1, 6 on 10 GN 1/1, 6 on 6 GN 2/1, 6 on 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 on BCF 6 GN 1/1

Modèle déposé auprès de l'OEB

Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie

Sécurité gaz : certification Gastec pour le respect des exigences en matière de faibles émissions

Manuel d'utilisation, schémas de câblage, déclarations de conformité

Performances de nettoyage certifiées par UL

x Standard
o Optionnel
n.d. Non disponible

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 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

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+



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!



9 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

GASTEC

"Jusqu'à 50% d'émissions nocives en moins pour un environnement de travail plus sain. Les brûleurs Electrolux Professional, conçus de manière innovante, dépassent les exigences de faibles émissions de Gastec*."

* Gastec, certification du gouvernement néerlandais, reconnue comme la plus stricte d'Europe.

Les certifications s'appliquent à tous les fours de la gamme SkyLine. Pour obtenir des informations précises concernant les certifications liées à des codes produits spécifiques, veuillez contacter votre partenaire Electrolux Professional local.



Scannez pour découvrir le contrôle de la sécurité alimentaire et la cuisson à basse température réalisés en collaboration avec le Département des sciences alimentaires de l'Université d'Udine, en Italie..



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**.



Regarder la video
pour avoir plus
d'informations



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 rend la vie de nos clients plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec l'environnement durable à l'esprit



- La majorité des usines du Groupe Electrolux Professional sont certifiées par une tierce partie selon les normes ISO (Organisation internationale de normalisation) ISO 9001 et ISO 14001, certains sites étant également certifiés ISO 5001 et ISO 45001*.
- Nous nous concentrons sur le développement de solutions innovantes et durables conçues pour une faible consommation d'eau, d'énergie et de détergents, ainsi qu'une réduction des émissions.
- Nos produits sont conçus pour garantir un confort auprès des utilisateurs sur la base de principes ergonomiques et en fonction de l'analyse des flux de travail, afin d'obtenir une efficacité maximale avec un minimum d'effort. Nous effectuons également des certifications ergonomiques par un organisme externe sur certains produits (ERGOCERT).
- La sélection des matériaux et des technologies pour nos produits est conforme à la norme REACH (enregistrement, évaluation, autorisation et restriction des substances chimiques) et RoHS (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) pour la protection de la santé humaine et de l'environnement

*Pour plus de détails, consultez le rapport annuel de développement durable sur : electroluxprofessionalgroup.com