

El camino hacia la excelencia culinaria

SkyLine Hornos PremiumS



Tú hablas...

Ayúdame a lograr los mejores resultados de cocción y a reducir mis costos. Necesito saber que mi horno no me decepcionará en medio de un servicio ocupado. También tiene que ser un Horno fácil de usar que sea tan intuitivo que todos los miembros de mi equipo puedan usarlo sin capacitación y ayudarán a que mi cocina funcione de manera más fluida y eficiente.



...nosotros escuchamos

...Y desarrolló una solución combi que es la **dualidad perfecta de tecnología inteligente y diseño centrado en el ser humano**. Hecho para dar un rendimiento excepcional y hecho para usted. Súper intuitivo, fácil de usar y con una serie de características inteligentes pioneras que cambiarán la forma en que la cocina, **SkyLine Premium^s** tiene los costos de funcionamiento más bajos del mercado y es el mejor en su clase en cuanto a ergonomía y facilidad de uso.



El camino hacia la transformación de su vida laboral comienza aquí:



**Creado para hacer
crecer tu negocio**

+ 10% de rentabilidad



Creado pensando en ti

Más fácil, más sano, más seguro



**Creado para que tu
pongas los límites**

Establece el nuevo
estándar de eficiencia



**Creado para
operaciones extremas**

Control completo de tu negocio



Creado para hacer
crecer tu negocio



Creado para ser ecológico

La unión perfecta de rendimiento excepcional y ahorros para usted y el medio ambiente. Construido de manera sostenible **SkyLine Premium^S** tiene el menor consumo de energía, gas y agua en la industria. Haga su negocio más ecológico.



Ahorro anual de **SkyLine Premium^S** son equivalentes a un año de uso de clase A ecostore^{HP} Cubierta Refrigerada de Primera Calidad** gratis.

Ir despacio. Ir ecológico.

Sirva porciones más suculentas gracias a un ciclo de **coCCIÓN a baja temperatura**, reduciendo la pérdida de peso de los alimentos a un 50%.

Cocina Ecológica

Obtenga el menor consumo de energía con los mejores resultados de su clase utilizando el modo de coCCIÓN ecológica y los ciclos de coCCIÓN automáticos diseñados para ser lo más ecológicos posible.



* Cálculo basado en costes de funcionamiento (Agua, energía y productos químicos) Contra los principales competidores en el mercado.** modelo 440lt 3 puertas - código 710028



Ahorros inteligentes y de construcción sostenible

Espíritu
Ecológico

Comprometidos a la sostenibilidad

Nuestros hornos SkyLine aún más eficientes están diseñados para ayudarte a trabajar mejor, ahorrar dinero y reducir su huella ambiental.

Ese es el compromiso de Electrolux con la sostenibilidad.

Digale adiós a la pérdida de calor. Digale hola a los ahorros.

El consumo de energía más bajo gracias al aislamiento mejorado de la cámara, la puerta de triple vidrio y el diseño de cavidad optimizado. El uso de energía se optimiza gracias a la interacción entre el sistema de control de alta precisión y 26 sensores diferentes que monitorean los hornos SkyLine

Eficiencia de agua inteligente y verde

El ahorro más grande. El desperdicio de agua se reduce masivamente gracias a la tecnología inteligente de el **Sensor Lambda** con su exclusivo control de humedad de precisión que genera vapor solo cuando es estrictamente necesario y aprovechando la humedad producida por los propios alimentos.



Minimizar gastos Minimizar desperdicio



Ahorre hasta
10% en
energía con
planificar-y-
ahorrar

Minimice sus gastos optimizando la secuencia de cocción de su menú con **Plan-n-Save**. Usted decide su menú y aplica una nueva **lógica basada en inteligencia artificial** para optimizar el orden de cocción en la mayor cantidad de tiempo y energía posible.



Más limpio, más ecológico y más inteligente



Limpieza ecológica excepcional

Perfecto poder de limpieza con nuestros
Limpiador enzimático no
corrosivo, único, **biodegradable**
al 85%.



Espíritu Ecológico

Ahorre agua, energía y
productos químicos con las
funciones de Green Spirit
hasta un **-30% de costos de
funcionamiento por ciclo.**



Creado pensando
en ti



**Un ADN
Accesorios Gemelos**

Horno SkyLine y los Abatidores
comparten la misma
mentalidad.

Simplifica tu vida

El toque humano

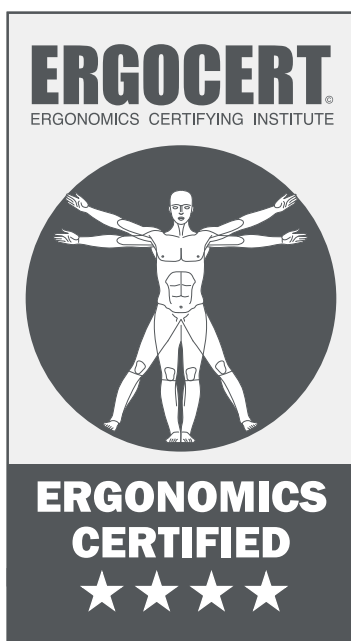
SkyLine Premium^S es fácil de aprender y usar tanto físico como mentalmente, trabajando en perfecta sinergia con otros aparatos Electrolux.



Pioneros en usabilidad.

Un horno ergonómico significa una reducción del **75%*** en las bajas por enfermedad y un aumento del **25%** en la productividad para su negocio. Los dispositivos ergonómicos se diseñan de acuerdo con sus necesidades y su flujo de trabajo: logran una gran diferencia en su cocina. Nuestro proceso de diseño está centrado en el ser humano y cumple plenamente con las regulaciones de ISO 26800 y ISO 9241-210.

SkyLine Premium^S es el primer horno en recibir la **certificación de 4 estrellas para ergonomía.**



Experiencia 4 estrellas



Conforme con principios ergonómicos
Diseñado pensando en ti

Cumplimiento antropométrico y
biomecánico basado en evidencia
Reducción del riesgo de lesiones

Evidence-based usability
Usabilidad basada en evidencia

Diseño centrado en el ser humano
Hace que cocinar sea simple y libre de
estrés.

un beneficio extra sin esfuerzo

SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s



El camino hacia el máximo rendimiento

El camino fácil para hacer que su cocina sea aún más eficiente, productiva y sin estrés. SkyLine Premium^s y SkyLine Chill^s: Dos accesorios perfectamente sincronizados que se comunican entre ambos con ergonomía certificada y facilidad de uso para garantizar la perfecta sinergia de Cook & Chill.

Un dúo hecho para el éxito.



Haga clic en este icono en la pantalla táctil de la solución SkyLine para descubrir lo fácil que es usar SkyDuo y experimentar procesos de cocción y enfriamiento sin problemas.



Simplicidad sin errores

Facilite el trabajo diario y reduzca el tiempo de entrenamiento gracias al panel intuitivo. Color ciego amigable. La facilidad de uso es uno de los criterios más importantes para la certificación de 4 estrellas.



Libre de colar

Fácil apertura y cierre de la puerta más de 1.000 veces al día con comodidad y ergonómicamente diseñado en forma de ala. La apertura de manos libres con su codo hace que el manejo de las bandejas sea más sencillo.



Carga y descarga sin esfuerzo

Mejor para tu espalda y menos agotador para ti. El diseño de la puerta y el chasis hacen una gran diferencia en la carga y descarga.



La posición perfecta

La pantalla táctil y las ranuras USB se han colocado justo a la altura correcta para lograr la máxima visibilidad y acceso, utilizando cálculos basados en la altura promedio del usuario en todo el mundo.



Ver el color real de tu comida

Las nuevas luces LED y la temperatura de color correlacionada ayudan en sus tareas diarias. Las alertas de función de parpadeo ayudan a los usuarios a coordinar tareas.



Protector de puerta

Para simplificar el uso y agilizar el flujo de trabajo con 20GN trays. Los modelos de hornos SkyLine están equipados con protectores de puerta integrados.



Bloque de puerta

Seguridad adicional gracias a las posiciones de detención especiales que evitan que la puerta se balancee hacia el usuario.



Más seguro para los usuarios

25% más frío en el exterior. La puerta con triple vidrio aislante ofrece más protección que el doble vidrio tradicional.

Toca el cielo, es fácil

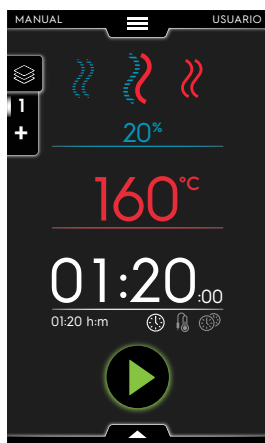
Simplifica tu vida. **SkyLine Premium^s** tiene una interfaz de pantalla táctil súper intuitiva y fácil de leer, diseñada para hacer que su balance de trabajo y vida sea fácil.

Toca la simplicidad

Control total a su alcance. SkyLine Premium^s la conectividad en la nube le da acceso en tiempo real a sus accesorios desde cualquier aparato inteligente.



Modo manual

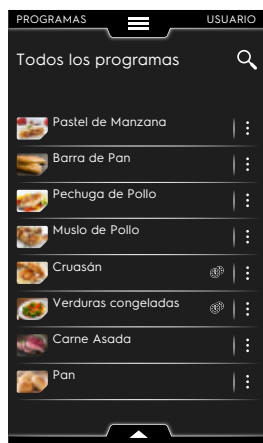


Ideal para chefs exigentes

Desata tu creatividad, personalice cada ciclo de cocción para que se ajuste a sus necesidades y tenga un control total incluso de los detalles más pequeños



Modo de programas

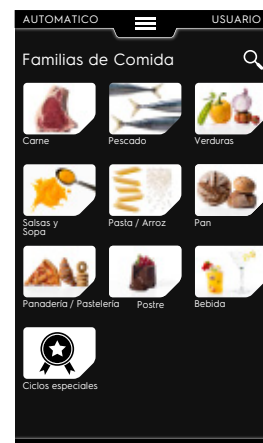


Ideal para menús que repiten

Su comida cocinada al mismo nivel en cualquier SkyLine Premium^s horno del mundo. Guarde y comparta sus programas a través de la conectividad OnE o la llave usb.



Modo automatico



Ideal para ahorrar tiempo y dinero

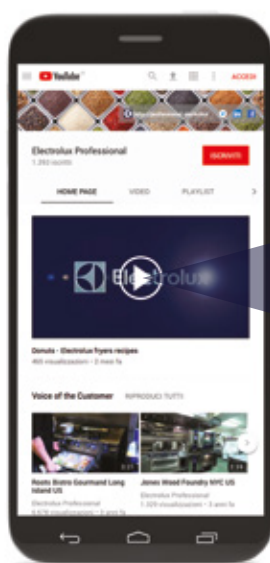
Rápida y fácil calidad y seguridad de los alimentos con procesos de cocción avanzados guiados automáticamente.

11 nuevos ciclos **especiales+** y personalización fácil .

Elija su modo de cocina y guíese en más de **30 idiomas diferentes**. Panel amigable para los daltonianos.

El camino hacia la simplicidad

No hay instrucciones necesarias, **SkyLine Premium^S** ha sido diseñado y probado por usuarios reales para garantizar la simplicidad de uso con ayuda integrada y tecnología de autoaprendizaje para guiar a los operadores a través de cada paso del proceso de cocción.



Ver y aprender



aquí para ayudarte cada día

Obtenga asistencia en tiempo real todos los días directamente desde su horno SkyLine Premium^S. Encuentre las respuestas a sus preguntas, acceda a todo el material de apoyo y obtenga la información más actualizada sobre su horno SkyLine Premium^S.



Planificación simplificada

Su agenda a su alcance

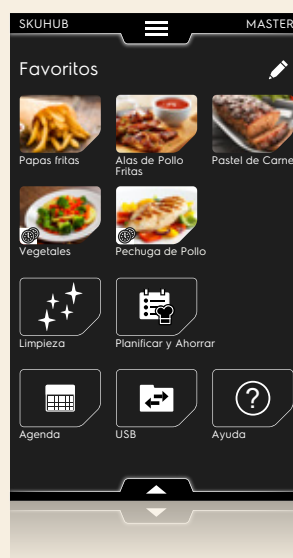
Haga su vida más fácil y el flujo de trabajo más suave con las funciones de **MyPlanner** para planificar su trabajo diario y recibir alertas personalizadas para sus tareas.



Una página. Un toque.

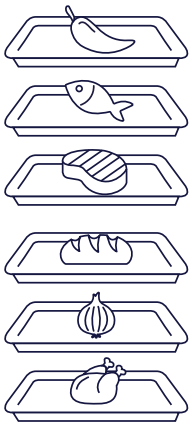
Hazlo fácil con la página toda en una.

Junte todas sus funciones favoritas en la página de inicio de **SkyHub** para tener acceso inmediato a las funciones que más utiliza.



Libera tu mente

Disfrute de la tranquilidad que brinda la planificación simplificada y el cumplimiento de la seguridad alimentaria con SkyLine Premium^S.



Hora pico sin estrés



Flujo de trabajo más suave con planificación fácil y gestión de múltiples ciclos de cocción

Mejore la flexibilidad planificando y administrando múltiples ciclos de cocción con el **MultiTimer** durante las horas pico (programado hasta 20 temporizadores). Asigne un temporizador diferente a una tipología de alimentos específica para un fácil reconocimiento.



Soluciones "Make-it-mine"

Todas las funciones de la interfaz de usuario pueden ser totalmente personalizadas: haciendo que su panel de control sea tan único como su huella digital.



Seguridad Alimentaria

No hay compromiso entre la calidad de cocción y la seguridad con **Food Safe Control**. Con el **Multiprobe** de 6 sensores insertado, SkyLine Premium^S garantiza automáticamente que los alimentos se hayan cocinado perfectamente mientras funcionan de acuerdo con los estándares **HACCP**.





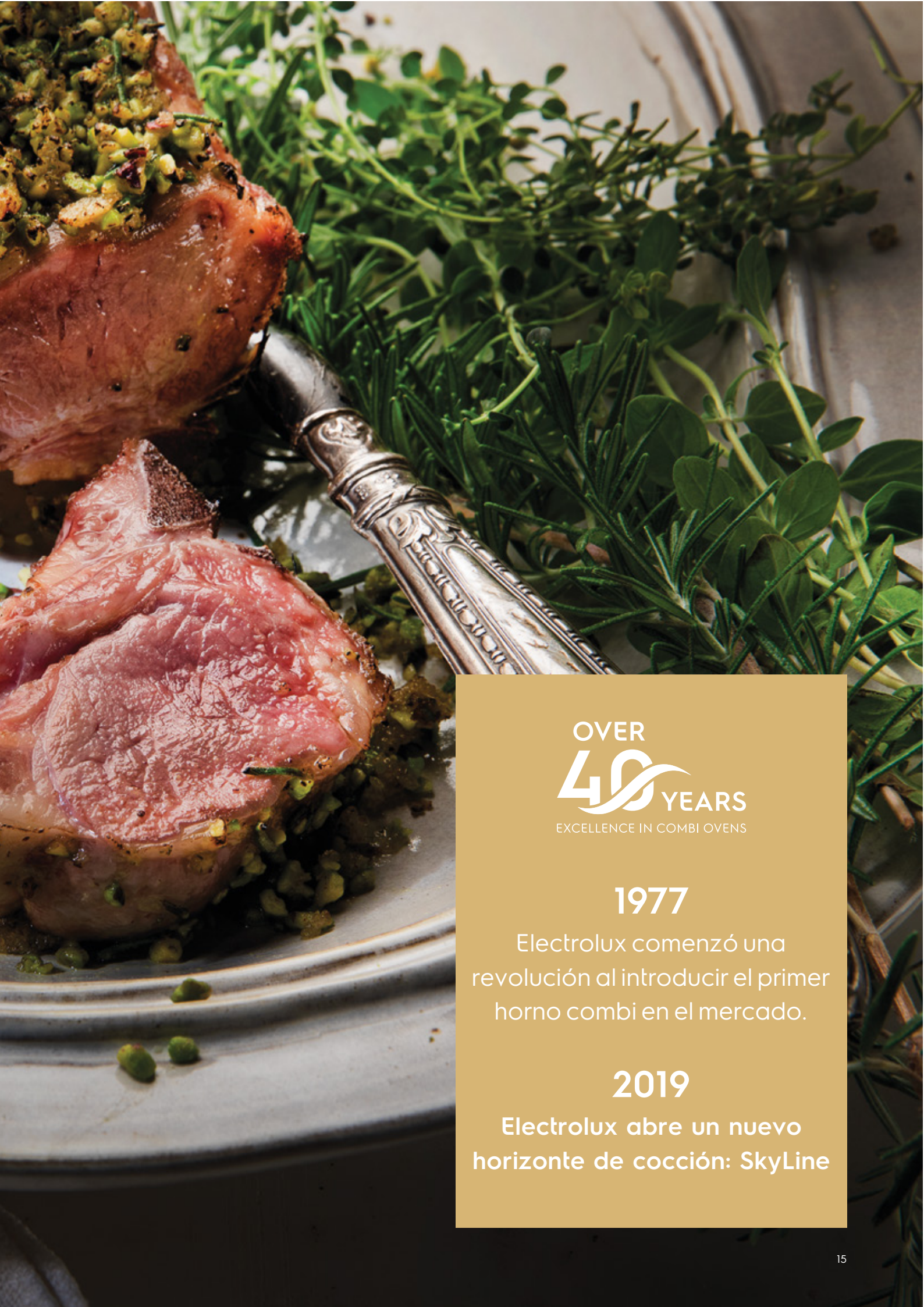
Creado para que tu pongas los límites



Costillas de cordero cocinadas con SkyLine Premium^s con ciclo de cocción a baja temperatura



Experimenta la Excelencia
professional.electrolux.com



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Electrolux comenzó una revolución al introducir el primer horno combi en el mercado.

2019

Electrolux abre un nuevo horizonte de cocción: SkyLine

Excelencia una y otra vez

El camino hacia la excelencia culinaria comienza con la máxima precisión. SkyLine Premium^S tiene la tecnología que le brinda control absoluto sobre cada configuración para lograr un rendimiento de cocción uniforme, pruebas, horneado, asado y vaporización.

La cocción más uniforme y impecable



Cocción uniforme Incluso grandes cargas.

Cocción uniforme, incluso resulta en cocción u horneado gracias a la revolucion sistema de circulación OptiFlow de alta tecnología que garantiza una distribución uniforme del calor y una temperatura constante en la cámara de cocción optimizada. La rotación inversa del ventilador de 300 a 1500 rpm garantiza una excepcional uniformidad de cocción.

El gran rendimiento proviene de la combinación perfecta de tecnología inteligente y un diseño cuidadoso



Escanea para ver el video de la uniformidad de cocción OptiFlow



No esperes

Acelerarás los tiempos de cocción

El perfecto rendimiento de cocción sin esperar, el nuevo SkyLine PremiumS tiene un **precalentamiento súper rápido** gracias al innovador control T-Xcelerator.

El cambio de condiciones de cocción **húmeda a seca** es más rápido que nunca con el control Dry-Xcelerator. Una válvula de ventilación especial con forma de mariposa que puede expulsar hasta 90 cbm de aire por hora.

Tomar el control

Monitoreo de precisión de la temperatura del alimento central.

Aumentar la productividad, garantizar la alimentación. Seguridad y minimice la contracción de los alimentos a través de un monitoreo preciso en tiempo real de la temperatura central exacta de sus alimentos con la sonda de **6 sensores**.

Mas de **15** años experiencia en control de humedad preciso

El sensor lambda mide la humedad cada segundo, **60** veces por minuto, **3600** veces por hora.



Ciencia a su servicio

Cocinar no es solo un arte sino una ciencia. Nuestro último **sensor Lambda** proporciona mediciones de precisión en tiempo real y control de la humedad en la cámara del horno para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



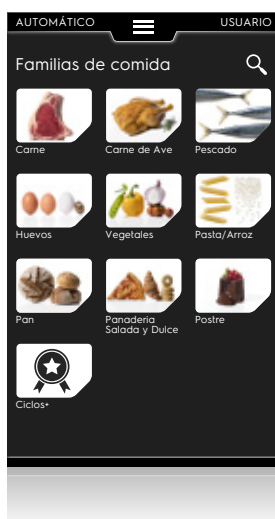
Tu viaje personal

Elige la forma en que quieres cocinar



Modo automatico

La mejor manera de aumentar la eficiencia en tu cocina.



Cocina Ecológica. Mayor Ahorros.

Rendimiento de cocción perfecto calculado para maximizar la eficiencia. Minimizar el consumo es mejor para su bolsillo y para el medio ambiente.

Comida deliciosa a tu alcance.


La cocina profesional nunca ha sido tan rápida y fácil. Rápido, toque de selección del plato que desee y fácil personalización. El tiempo de cocción, la temperatura y el clima de cocción se controlan continuamente y se ajustan automáticamente.



El camino a cocción fácil.

Solo **3 pasos simples** para preparar perfectamente grandes cantidades de diferentes alimentos todos los días:

1. Elija entre una de las **9 familias de alimentos** o **11 ciclos +**: cocción a baja temperatura, cocción EcoDelta, regeneración, combi estático, pruebas, Sous-vide, FSC avanzado, guía de bajo riesgo FSC, guía de alto riesgo FSC, deshidratación y pasteurización de la pasta
2. Seleccione el resultado deseado
3. Presiona inicio

 SkyLine Premium^s está diseñado para funcionar en perfecta armonía con SkyLine Chill^s para soluciones de cocción y enfriamiento increíbles.



Lo que puede
hacer **Electrolux**
SkyLine Premium^S
por su negocio



Escanea para
descubrir
nuestra solución en
www.professional.electrolux.com

11 maneras de ser especial

11 Ciclos+ dedicados para ampliar sus horizontes de cocción y ahorrarle tiempo.



Listo para servir en menos de 10 minutos

Regeneración

Perfecta, rápida regeneración de tu comida. SkyLine Premium⁵ puede tener sus alimentos listos para el servicio en solo 7 minutos

La eficiencia y la organización se ven mejoradas por el sistema Electrolux Cook & Chill: flexibilidad en la planificación, manejo, almacenamiento (mayor vida útil) y regeneración.

Solución única para cada negocio

Combi Estático

Tecnología avanzada, cocina clásica. La salsa de chocolate perfecta y las jugosas piezas de carne asada cocinadas lentamente nunca pasarán de moda. Combi Estático simula la cocción estática utilizando una distribución de aire más suave para que pueda llevar un sabor de la tradición a su menú.

Cocina EcoDelta

Combi Estático

Pruebas

Guía de FSC de alto riesgo

Regeneración

Guía de bajo riesgo FSC

FSC avanzado

Cocción a baja temperatura

Sous-vide

Pasteurización de la pasta.

Deshidratación

50% menos pérdida de peso*

Cocción a baja temperatura

Low Temperature Cooking automatic procedure always guarantees top quality cooking results while halving weight loss, which means juicier, more tender and consistently-colored meat

Cocción a baja temperatura reduce el proceso de "maduración" de la carne fresca de 1 día a 1 hora.

Cuando se termina de cocinar, la fase de mantenimiento mantiene los alimentos seguros de acuerdo con los estándares HACCP hasta por 24 horas.**

*En comparación con los ciclos de cocción tradicionales.

**Certificado por un tercero

Mayor eficiencia y beneficio con ciclos+ especiales!

Deshidratante

SkyLine PremiumS es perfecto Para deshidratar rápidamente frutas, verduras, carnes y pescados. Para preservar la compacidad, el sabor y todos los valores nutricionales de los alimentos, el **Dry-Xcelerator** elimina los líquidos de sus ingredientes al secar la cámara del horno gracias a una combinación de bajas temperaturas y cero humedad..



 Para asegurar resultados perfectos, utilice la bandeja de deshidratación Electrolux.

Flexibilidad más limpia

Limpieza flexible e indiscutible con tecnología SkyClean y limpiadores enzimáticos ecológicos únicos.



SkyClean es un sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor.

El consumo de energía, agua y detergente se reduce al mínimo posible en los 4 ciclos estándar (54 a 180 min) y puede ahorrar aún más eligiendo ciclos ecológicos de Green Spirit.



Mayor vida útil y rendimiento superior de los hornos Skyline solo con productos químicos Electrolux.**




* Hasta -15% en costos de funcionamiento: ahorros en energía, agua, detergente y abrillantador calculados usando SkyClean con químicos sólidos.

** El uso de los productos químicos originales de Electrolux garantiza el rendimiento y la durabilidad ideales de su horno.

Ahora tu decides cual químico - sólido, líquido o enzimático

La flexibilidad es clave

Resultados de limpieza impecables. La nueva SkyLine Premium^S le brinda una flexibilidad única con 3 diferentes opciones químicas: **sólido** para una limpieza más intensiva, **líquido** para una mayor flexibilidad, **enzimático** para reducir enormemente su impacto en el planeta. Estos nuevos productos químicos se han desarrollado para cumplir con los parámetros más estrictos del cliente.

 **85%**
biodegradable

Nosotros  enzimas

¿Qué hay de bueno con ellos?

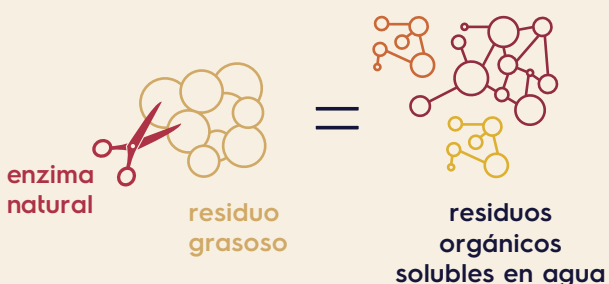
Único 85% biodegradable. Los limpiadores enzimáticos son **respetuosos con el medio ambiente**, **neutrales al pH**, **no corrosivos** (mejor para usted y su horno SkyPremium^S), **no tóxico** y realice una limpieza específica.



¿Qué son las enzimas?

Una proteína natural producida por la fermentación.

¿Cómo se limpian las enzimas?



Gasto reducido

Mantenga a SkyLine Premium^S funcionando perfectamente, servicio tras servicio. Detector de escalado y descalcificación integrada **ZeroLime** *** garantizar la eficiencia energética a largo plazo y el rendimiento sin compromisos a lo largo del tiempo.

Parar y cocinar en menos de 10 minutos

Got an unexpected customer while a cleaning cycle is in progress? No problem. Just press stop and the chamber will be fully rinsed and ready to cook again.

Planea tu limpieza

Asegúrese de que la limpieza diaria se realice siempre mediante la planificación y programación de SkyClean. Seleccione el plan adecuado para usted.

► Limpieza programable:

Decida el mejor momento para activar SkyClean para su cocina, guárdelo en su agenda en MyPlanner, reciba alertas y supervise el ciclo desde cualquier ubicación a través de la conectividad OnE.

► Limpieza forzada:

La limpieza controlada por contraseña asegura que el mantenimiento programado siempre se realice y se pueda monitorear de forma remota.



Scan to watch the SkyClean video



Creado para
operaciones
extremas

OnE

Que es OnE?

OnE es su **aplicación personalizada** de Electrolux que le brinda una visión general completa de toda la productividad de su horno SkyLine Premium⁵. Use su aplicación OnE para compartir recetas y monitorear información, como el estado, las estadísticas y los consumos.

Cómo puedo obtenerlo?

Regístrese para el **Acuerdo de Servicio Essentia**, lo que mejor se adapta a su negocio para acceder a información de tiempo o contacte a su socio preferido de Electrolux.

Por qué lo necesito?

OnE lo guía a lo largo del día para que pueda tomar la decisión correcta y **mejorar la organización** de su negocio.

**OnE, un socio único.
Un mundo de beneficios.**

El efecto OnE

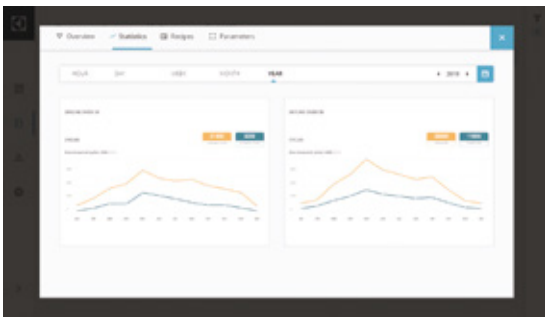
Un mundo de soluciones digitales conectadas sin problemas que simplifican su trabajo y ayudan a desarrollar su negocio.



OnE para ti

Monitoreo en tiempo real 24/7

Electrolux OnE le brinda control remoto sobre sus operaciones, como **administrar recetas** a dispositivos en todo el mundo con un solo clic o recibir **alarmas HACCP** en tiempo real.



OnE para negocios

Maximizar el beneficio

Electrolux OnE lo ayuda a reducir el consumo al mínimo y a optimizar la eficiencia de su negocio.

Ahorros inteligentes. Use OnE para saber cuándo está encendido su horno, pero cuando no este en uso para que pueda apagarlo y ahorrar energía.

Uso inteligente. OnE lo ayuda a ver cómo racionalizar su productividad: puede usar 2 hornos en lugar de 3 fuera de las horas pico.



OnE para operaciones que no paran

Aumente el tiempo de actividad del equipo

OnE lo ayuda a **planificar el mantenimiento** en el momento adecuado, para garantizar el máximo tiempo de funcionamiento y reducir los costos por averías inesperadas.

OnE sabe cuándo avisarle para que pueda **reaccionar rápidamente y aumentar el tiempo de actividad**. Para obtener el mejor servicio posible, se puede enviar el mismo mensaje al Socio de servicio de su elección. Para obtener aún más beneficios, suscríbase a un **Contrato de Servicio de Essentia**.

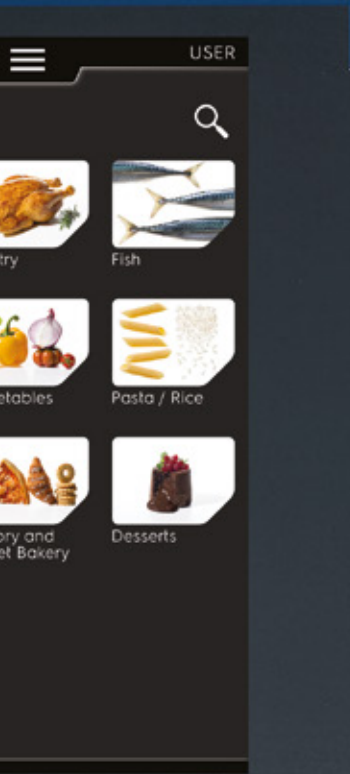


OnE para el rendimiento

Aumentar tus procesos

Electrolux OnE le brinda la perspectiva de **organizar mejor su flujo de producción**. Puede mejorar la calidad de su salida y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones de negocios inteligentes. Las estadísticas de porcentajes inteligentes le permiten **monitorear la calidad de sus alimentos** más fácilmente y mantener contentos a sus clientes..



Premium^S

Descubre la
identidad de
nuestros hornos
y encuentra tu
pareja.

SkyLine Premium^S

Panel Táctil

Caldera

Hasta **+10% beneficios extra*** gracias a tecnología ecológica de eficiencia **SkyLine Premium^S** ofrece tecnología inteligente, capacidad de uso inigualable y rendimiento sin igual, verdaderamente replicable.



Modo automático

Ciclos+ automáticos simples y rápidos de usar para todos los tipos de alimentos y 11 nuevos ciclos+ de cocción especiales.



Modo de programa

Guarde, organice en categorías y comparta hasta **1.000 recetas** a través de conectividad USB u OnE.



OptiFlow

Resultados de cocción perfectos y uniformes gracias al revolucionario sistema de distribución de aire **OptiFlow** de alta tecnología que garantiza una distribución uniforme del calor.



Sonda de 6 sensores como estándar

Medición de precisión de la temperatura central exacta de su comida.



Sensor lambda como estándar

Medición en tiempo real de precisión y control de la humedad en la cámara del horno.



Características avanzadas

Simplifique su vida y haga que su trabajo sea más ágil personalizando su página de inicio de **SkyHub** con sus funciones favoritas. Utilice **MyPlanner** para planificar su trabajo diario y recibir alertas personalizadas para sus tareas. **Plan-n-Save** organiza sus cargas de la manera más eficiente en tiempo y energía posible.



FIRST
in the industry

para MyPlanner
y Plan-n-Save



SkyClean

Reduce tus gastos de limpieza hasta un **15% ****. Resultados de limpieza impecables, funciones ecológico y descalcificación automática de calderas. Flexibilidad de elección de 3 productos químicos diferentes para servirte mejor: **sólido, líquido o enzimático biodegradable al 85%**.



Un beneficio extra sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Anticipando sus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium y SkyLine Chill^S y viceversa. Las soluciones lo guían a través del proceso de cocción y enfriamiento.



Panel táctil

Interfaz de pantalla táctil súper intuitiva, fácil de aprender, y personalizable, diseñada para hacer tu vida más fácil. Color ciego amigable. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.



101 ajustes de humedad

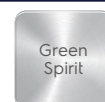
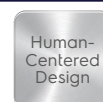
Perfecto para cada tipo de comida y tamaño de carga.



Conectividad OnE

listo

La conectividad SkyLine Premium^S le brinda acceso en tiempo real a su solución desde cualquier aparato inteligente.



SkyLine Pro^S

Panel Táctil

inyección de vapor

Un rendimiento excepcional y la mejor facilidad de uso para la cocina tradicional, SkyLine Pro^S es la combinación perfecta sin calderas para su negocio.



Modo de programa

Guarde, organice en categorías y comparta hasta **1.000 recetas** a través de conectividad USB u OnE.



OptiFlow

Resultados de cocción perfectos gracias al revolucionario sistema de distribución de aire **OptiFlow** de alta tecnología que garantiza una distribución uniforme del calor.



Características Avanzadas

Simplifique su vida y haga que su trabajo sea más ágil personalizando su página de inicio de **SkyHub** con sus funciones favoritas. Utilice **MyPlanner** para planificar su trabajo diario y recibir alertas personalizadas para sus tareas.



para MyPlanner



Panel Táctil

Interfaz de pantalla táctil súper intuitiva, fácil de aprender y usar, diseñada para hacer la vida más fácil. Adaptado para los color ciegos. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.



11 niveles de humedad

Agregue variedad a su cocina con **11 configuraciones de humedad y vapor** instantáneo de alta eficiencia con apertura automática de la válvula de escape para alimentos crujientes adicionales



Listo para Conectividad OnE

La conectividad SkyLine Pro^S le brinda acceso en tiempo real a su solución desde cualquier aparato inteligente.



El centro de alimentación temperatura sonda de control

Lectura exacta de la temperatura con sonda de un solo sensor y para una mayor precisión, elija la **sonda opcional de 6 sensores**.



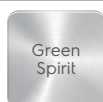
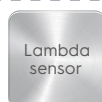
Sensor lambda (opcional)

Medición de precisión en tiempo real y control de la humedad en la cámara del horno para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



SkyClean

Resultados de limpieza impecables, funciones ecológicas. Flexibilidad de elección de 3 productos químicos diferentes para servirle mejor: **sólido, líquido o enzimático biodegradable al 85%**.



SkyLine Pro

Panel Digital

inyección de vapor

Un socio flexible y fácil de usar en su cocina. Único en el mercado, ofrece panel digital y sensor Lambda para garantizar una precisión extra y un control avanzado en tiempo real.



Panel digital

El panel digital con una selección única guiada por luz que simplifica cada tarea.

11 niveles de humedad

Añade variedad a tu cocina con **11 configuraciones de humedad y vapor** instantáneo de alta eficiencia con apertura automática de la válvula de escape para alimentos más crujientes.

Listo para Conectividad OnE

La conectividad SkyLine Pro^s le brinda acceso en tiempo real a su solución desde cualquier aparato inteligente.

Modo de programa

Guarde y comparta sus programas a través de conectividad USB o OnE. **100 programas gratuitos** y **4 fases de cocción**.

OptiFlow

Resultados de cocción perfectos gracias al revolucionario sistema de distribución de aire **OptiFlow** de alta tecnología que garantiza una distribución uniforme del calor.

El centro de alimentación temperatura sonda de control

Lectura exacta de la temperatura con sonda de un solo sensor y para una mayor precisión, elija la **sonda opcional de 6 sensores**.

Sensor lambda (opcional)

Medición de precisión en tiempo real y control de la humedad en la cámara del horno para cada tipo de alimento y tamaño de carga.

SkyClean

Resultados de limpieza impecables. Flexibilidad de elección de 3 productos químicos diferentes para servirle mejor: **sólido, líquido o enzimático biodegradable al 85%**.





Maximiza tu cocina

Instalación, cocción y manipulación flexibles, higiénicas y seguras gracias a más de 200 accesorios y consumibles dedicados diferentes para ayudarlo a aprovechar al máximo su SkyPremium^S.



Escanea para descubrir nuestros accesorios y consumibles

El camino hacia el rendimiento

Revolucione la forma en que trabaja sin estrés y con ahorro de tiempo. Hornos SkyLine de alto rendimiento y enfriadores rápidos.

Comunicación perfecta con SkyDuo



"Ok, estare listo"



"Se completará en 5 minutos
Prepárate
Skyline Chill^S Blast Chiller"



El camino fácil para hacer que su cocina sea aún más eficiente, productiva y sin estrés. SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S: dos dispositivos perfectamente sincronizados que se comunican entre sí, ambos con ergonomía certificada y facilidad de uso para garantizar una sinergia impecable de Cook & Chill.

Un dúo hecho para el éxito.



Busque este icono en la pantalla táctil. Descubra lo fácil que es usarlo.



Escanea para descubrir

Experiencia
Cook&Chill

31

Toma el control de tu negocio con conectividad OnE

La conectividad OnE, una aplicación personalizada para simplificar su vida y ayudar a desarrollar su negocio, le brinda acceso en tiempo real y remoto para administrar y monitorear su productividad en todos sus hornos Electrolux conectados utilizando cualquier dispositivo inteligente.

Qué único SkyLine Cook & Chill puede revolucionar tu cocina

Un flujo de trabajo más ágil

Uso más eficiente y efectivo de su equipo y aparatos a través de la preparación previa de lotes grandes.

Un partido ganador

Ahorre dinero. Gane espacio, experimente operaciones sin problemas con una amplia gama de accesorios para banquetes y sistemas de manejo diseñados para adaptarse perfectamente a hornos y enfriadores.



Un mejor lugar para trabajar

SkyLine es el único aparato de cocina profesional en el mundo que tiene una calificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.

Cut food waste

Every gram counts. SkyLine offers maximum return on your investments by extending shelf life and ensuring minimum weightloss during cooking and chilling.

Uncompromising quality

Dishes keep all their essential characteristics: flavor, texture, appearance and nutritional value are rated just the same as freshly cooked food. SkyLine makes HACCP compliance simple.

SkyLine familia

Escanee para ver la gama completa de SkyLine en realidad aumentada



Elige el compañero perfecto para comenzar a expandir tus horizontes de cocina.



6GN 1/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 867x775x879 mm



6GN 2/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 1092x972x879 mm



10GN 1/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 867x775x1129 mm



10GN 2/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 1092x972x1129 mm



20GN 1/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 910x972x1795 mm



20GN 2/1
Dimensiones externas
(wxdxh) 1132x996x1795 mm



Características principales de los hornos SkyLine



Modos de Cocina

Ciclo de conveccion (25-300 °C)		
Ciclo Combi (25-300 °C) con sensor Lambda		
101 ajustes de humedad con sensor Lambda		
11 configuraciones de humedad con sensor Lambda		
11 configuraciones de humedad		
Ciclo de vapor (100 °C)		
Ciclo de vapor a baja temperatura (25-99 °C)		
Vapor super calentado (101-130 °C)		
Fase de espera		
100+ Cocción automática con parámetros de cocción visualización y personalización.		
Ciclo de regeneracion		
Cocción a baja temperatura (LTC)		
Ciclo de pruebas		
Ciclo EcoDelta		
Ciclo progresivo de EcoDelta		
Ciclo de sous-vide		
Ciclo Combi Estático		
Ciclo de Deshidratación		
Ciclo de pasteurización de la pasta		
Control de Seguridad Alimentaria		
Control avanzado de seguridad alimentaria		
Automático rápido y personalizado de precalentamiento		
Enfriamiento automático rápido y personalizado		
Múltiples ciclos de cocción con función MultiTimer		
Proceso SkyDuo: Comunicación con SkyLine Blast Chillers		

CARACTERISTICAS

Encendido o Apagado		
Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (262.000 colores) - panel amigable para color ciegos		
Panel digital con selección única guiada por luz		
Monitor legible desde 12 metros.		
Interfaz de pantalla táctil en más de 30 idiomas		
Generador de vapor en acero inoxidable		
Generador de vapor en acero inoxidable 316L		
Inyección directa de vapor de alto rendimiento		
Control de la válvula de escape de la cámara de cocción		
Biblioteca de programas: 1.000 programas gratuitos, cocina en 16 pasos (nombre, imagen y categoría)		
Biblioteca de programas: 100 programas, 4 fases (identificación numérica)		



SkyLine Premium ⁵		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro		
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN	
x	x	x	x	x	x	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
n.a	n.a	o	o	o	o	
n.a	n.a	x	x	x	x	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	x	x	x	x	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	x	x	x	x	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	o	o	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
x	x	x	x	x	x	
x	x	x	x	x	x	
x	x	x	x	n.a	n.a	
o	o	o	o	n.a	n.a	
x	x	x	x	x	x	
x	x	x	x	n.a	n.a	
n.a	n.a	n.a	n.a	x	x	
x	x	x	x	x	x	
x	x	x	x	n.a	n.a	
x	x	n.a	n.a	n.a	n.a	
o	o	n.a	n.a	n.a	n.a	
n.a	n.a	x	x	x	x	
x	x	x	x	x	x	
x	x	x	x	n.a	n.a	
n.a	n.a	n.a	n.a	x	x	

Página de inicio de SkyHub con acceso directo a las funciones favoritas		
Inyección manual de agua		
Sonda multisensor de 6 puntos		
Sonda de comida estandar		
Estimación del tiempo residual de cocción conducido por sonda		
Visualización simultánea de valores preestablecidos y reales		
Sistema de distribución de aire OptiFlow		
Ventilador de velocidad variable con parada de motor (7 niveles de velocidad)		
Ventilador de velocidad variable con parada del motor (5 niveles de velocidad)		
1/2 poder		
Función plan-n-guardar		
Personalización completa de la interfaz y descarga		
Pausa		
Comienzo demorado		
Página de AYUDA para autoaprendizaje con soporte de código QR		
Agenda MyPlanner		
Visualización del consumo		
Imágenes animadas para guiar a las operaciones		
Sistema de limpieza automático incorporado con productos químicos sólidos.		
Sistema de limpieza automático incorporado con líquido químico		
Sistema de limpieza automático incorporado con productos químicos enzimáticos		
Descalcificación automática de la caldera		
Funciones ecológicas para ahorrar en costes de funcionamiento		
Función Stop&Cook en el sistema de limpieza automático		
Sistema de limpieza forzada		
Palanca de aire autolimpiante		
Drenaje automático del generador de vapor con diagnóstico automático de escala		
Desagüe manual de la caldera		
Con predisposición para el regulador de energía		
Sistema de diagnostico automatico		
Termostato de seguridad		
Apertura de 2 fases para proteger contra la liberación de vapor		
Quemadores de alta eficiencia y baja emisión con intercambiador de calor		
Modo de copia de seguridad automática sin interrupciones para el sistema de recuperación automática		
Puerto USB		
Descargar datos HACCP, programas, cocción automática, ajuste		
Protector de puerta integrado		
Manguera de pulverización de agua		
Puerta de triple acristalamiento con doble línea de luces LED		
Puerta de doble vidrio con línea de luces LED		
Advertencia intermitente de iluminación LED		
Manija en forma de ala con diseño ergonómico y apertura de manos libres con el codo		
Abertura de la puerta con bisagra izquierda		
Bandeja de goteo con desagüe automático		
Posiciones de parada de puerta en 60 ° / 110 ° / 180 °		
Paneles de acero inoxidable 304 AISI		

SkyLine Premium ⁵			SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN		6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		o	o	o	o
n.a	n.a		x	x	x	x
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	n.a	n.a
n.a	n.a		n.a	n.a	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	x	x
o	o		o	o	o	o
o	o		o	o	o	o
x	x		n.a	n.a	n.a	n.a
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	n.a	n.a
x	x		n.a	n.a	n.a	n.a
x	x		n.a	n.a	n.a	n.a
x	x		n.a	n.a	n.a	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
o	n.a		o	n.a	o	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
n.a	x		n.a	x	n.a	x
x	x		o	o	o	o
n.a	n.a		o	o	o	o
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	n.a		x	n.a	x	n.a
o	n.a		o	n.a	o	n.a
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x
x	x		x	x	x	x

Cámara de acero inoxidable 304 AISI		
Cámara interna higiénica impecable con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza		
Parrilla extraíble, 67 mm		
Carro con tapón contenedor. Esquinas redondeadas. Bandeja de goteo incorporada con desagüe		
Tope de bandeja para bandeja móvil		
Predispuesto para el drenaje de grasa GreaseOut		
Listo para la Conectividad OnE		
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCAS DE CONFORMIDAD		
Factor de protección del agua IPX5		
Pies regulables en altura		
Trolley compatible con Electrolux aire-o-steam, SkyLine, Rational SCC		
Kit de apilamiento: 6 on 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		
Diseño registrado en la EPO		
Ergocert, 4-star ergonomic certification		
ETL y el estándar higiénico ETL		
Seguridad del gas: certificación de Gastec para requisitos de bajas emisiones		
Certificación WRAS (modelos con caldera 316L)		
Manual, diagramas de cableado, declaraciones de conformidad		

x Estándar
o Opcional
n.a. No disponible

SkyLine Premium ⁵				SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN			6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	n.a			x	n.a	x	n.a
n.a	x			n.a	x	n.a	x
o	x			o	x	o	x
x				x		x	
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
o	x			o	x	o	x
n.a	x			n.a	x	n.a	x
o	o			o	o	o	o
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x
x	x			x	x	x	x

Como quieres cocinar?

Tu comida, tu elección de:

7 velocidades del ventilador,

3 modos de cocción

100+ niveles de humedad

16 fases de cocción

40 ajustes de inyección de agua



Control total sobre tu creatividad

Cada segundo cuenta

Control de precisión y regulación de cada parte del

El proceso de cocción cada segundo, 60 veces por minuto, ¡significa 3.600 veces por hora!



14 reconocimientos y certificaciones

Rigurosamente probados y certificados en conformidad con los estándares internacionales más exigentes, los hornos SkyLine también son los únicos hornos en el mundo que cuentan con la certificación de 4 estrellas para ergonomía y facilidad de uso.



ERGOCERT

"Las intervenciones ergonómicas pueden reducir los trastornos musculoesqueléticos (WMSD) en un **59%**, con una disminución promedio del **75%** en los días de enfermedad y un aumento de la productividad del **25%**."

Dr. Francesco Marcolin, CEO of ErgoCert (European Certified Ergonomist - EUR.ERG.)

GASTEC

"Un **20%** menos de emisiones nocivas para un entorno de trabajo más saludable. Los quemadores Electrolux de diseño innovador superan los requisitos de bajas emisiones de Gastec *

* La certificación del gobierno holandés de Gastec, la más estricta de Europa

Las certificaciones se refieren a toda la familia Hornos de SkyLine. Para obtener información sobre certificaciones precisas relacionadas con códigos de productos específicos, comuníquese con su socio local de Electrolux



Contratos de Servicios, en que puedes confiar

Puede elegir entre **paquetes de servicios flexibles y personalizados**, de acuerdo con las necesidades de su negocio, ofreciendo una variedad de servicios de mantenimiento y soporte

Essentia

Unidos para servirte.

En cualquier momento, en cualquier lugar

Essentia es el **corazón del servicio de atención al cliente superior**, un servicio dedicado que garantiza su ventaja competitiva. Le proporciona la asistencia que necesita y cuida sus procesos con una **red de servicios confiable**, una gama de servicios exclusivos a medida y tecnología innovadora.

Puede contar con más de **2,200 socios de servicio autorizados**, **10,000 ingenieros de servicio** en más de **149 países** y más de **170,000 piezas de repuesto administradas**.

Red de servicios, siempre disponible

Estamos listos y comprometidos para apoyarlo con **una red de servicios** única que **facilita su vida laboral**

Acuerdos de servicio que puedes confiar

Puedes elegir entre **paquetes de servicios flexibles y personalizados**, de acuerdo con las necesidades de su negocio, que ofrecen una variedad de servicios de mantenimiento y soporte

Mantenga su equipo funcionando

Realizando el mantenimiento correcto en **acuerdo con los manuales y recomendaciones de Electrolux** es esencial para evitar problemas inesperados. **Electrolux Customer Care** ofrece una serie de paquetes de servicios a medida. Para más información contacte su socio de servicio autorizado Electrolux preferido.

Puede confiar en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, rigurosamente probados por los expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento** de su equipo, junto con la **seguridad del usuario**.



Ve el video
y descubre mas



Experimenta la Excelencia
professional.electrolux.com

Escanea la portada para ver el
horno en **realidad aumentada**



Síguenos en



Excelencia con el medio ambiente en mente

- ▶ Todas nuestras fábricas cuentan con la certificación ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para un bajo consumo de agua, energía, detergentes y emisiones nocivas
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado teniendo en cuenta las necesidades medioambientales de nuestros clientes
- ▶ Nuestra tecnología cumple con ROHS y REACH y es más del 95% reciclable
- ▶ Nuestros productos son 100% de calidad probados por expertos

