

El camino hacia la excelencia culinaria

Hornos SkyLine Premium^S



Tú hablas...

Ayúdame a conseguir los mejores resultados de cocción y a reducir mis costes. Necesito saber que mi horno no va a fallar en mitad de un servicio ajetreado.

También tiene que ser un horno fácil de usar, que sea intuitivo para todos los componentes de mi equipo y que pueda utilizarse sin formación, para que ayude a mi cocina a funcionar de un modo más eficiente y fluido.



...nosotros escuchamos

...Y desarrollamos una solución combi que conjuga a la perfección la **dualidad de la tecnología inteligente y un diseño centrado en las personas**. Creado para ofrecer un rendimiento superior, hecho para ti. Muy intuitivo, fácil de usar y con multitud de avanzadas funciones inteligentes que cambiarán tu manera de cocinar, **SkyLine Premium^s** ofrece los costes de funcionamiento más bajos del mercado y es el mejor de su tipo en ergonomía y facilidad de uso.



El viaje para transformar tu vida laboral comienza aquí:



**Creado para
negocios**

+ 10% de rentabilidad



Hecho para ti

Más fácil, saludable y seguro



**Creado para
conseguir un mayor
rendimiento**

Establece un nuevo nivel
de eficiencia



**Hecho para funcionar sin
parar**

Control total de tu negocio



Creado para negocios



Nacido para la sostenibilidad

La unión perfecta entre un rendimiento superior y un ahorro para ti y para el medio ambiente. Creado de manera sostenible, **SkyLine Premium^S** ofrece el menor consumo de energía, agua y gas del sector. Haz sostenible tu negocio.



Los ahorros anuales con **SkyLine Premium^S** equivalen a los de un año de uso gratis de la mesa refrigerada **ecostore^{HP} Premium**** clase A.

Sé pausado. Sé ecológico.

Sirve raciones de comida más succulentas con el ciclo **Cocción a baja temperatura**, que reduce en un 50% la pérdida de peso de los alimentos.

Cocción ecológica

Benefícate de un menor consumo de energía, con los mejores resultados de su tipo, al utilizar el modo **cocción ecológica** y los ciclos de cocción automáticos, diseñados para ser los más ecológicos posibles.



* Cálculo basado en los costes de funcionamiento (agua y energía), de conformidad con el procedimiento de pruebas ASTM, frente a los principales competidores del mercado. Datos disponibles en abril de 2019.

** modelo de 440 L con 3 puertas - código 710028



Ahorro inteligente e integración sostenible

Green
Spirit

Compromiso con la sostenibilidad

Nuestros hornos SkyLine de alto rendimiento y aún más eficientes están diseñados para ayudarte a trabajar mejor, ahorrar dinero y a reducir tu huella medioambiental. Ese es el compromiso de Electrolux Professional con la sostenibilidad.

Adiós, pérdida de calor. Hola, ahorros.

El consumo de energía más bajo nunca visto gracias al aislamiento mejorado de la cámara, a la puerta con acristalamiento triple y al diseño optimizado de la cámara. Se optimiza el uso de la energía gracias a la interacción del sistema de control de alta precisión y los **26 sensores** diferentes que monitorizan los hornos SkyLine.

Eficiencia inteligente y ecológica con el agua

El mayor ahorro. Se reduce drásticamente el desperdicio de agua gracias al **sensor lambda** inteligente, que con su exclusivo **control preciso de la humedad** genera vapor solo cuando es estrictamente necesario y aprovecha la humedad que producen los propios alimentos.

EL PRIMERO
en el sector



Reducción de gastos. Reducción de desechos



Ahorra hasta
un **20%** en
energía con
Plan-n-Save

Reduce tus gastos optimizando la secuencia de cocción de tu menú con **Plan-n-Save***. Tú decides el menú y la función le aplica **nueva lógica basada en inteligencia artificial para optimizar el orden de cocción** de la manera más eficiente posible en cuanto a tiempo y consumo de energía.

EL PRIMERO
en el sector



Más limpio, más ecológico y más inteligente



Mayor duración y máximo rendimiento de los hornos SkyLine solo con los productos químicos **sin fosfatos ni fósforo** de Electrolux Professional.

Green Spirit

Ahorra agua, energía y productos químicos con las funciones Green Spirit, hasta un **30% menos en costes de funcionamiento** por ciclo.

Nacido para ser **3** veces más ecológico

La versión ecológica SkyLine Premium⁵, con puerta de acristalamiento triple, reduce el consumo de energía gracias a un mayor aislamiento.

* Cálculo basado en las pruebas de Electrolux Professional Lab de una puerta eléctrica de cristal triple SkyLine Premium⁵, 10/1 GN, con el uso y sin el uso de la función Plan-n-Save. Datos disponibles en abril de 2019.



Hecho para ti



Un solo ADN Equipos dobles

El horno y el abatidor SkyLine
comparten el mismo enfoque.

Simplifica tu vida

El toque humano

SkyLine Premium^s es fácil de usar y de comprender, tanto física como mentalmente, trabaja en perfecta sinergia con otros equipos de Electrolux Professional.

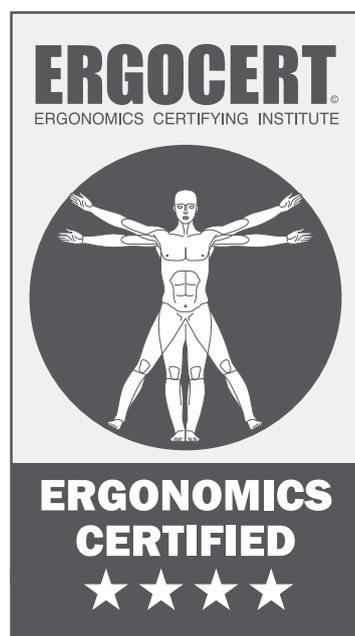


Pioneros en la facilidad de uso

Un horno ergonómico reduce un **75%*** las bajas laborales por enfermedad y aumenta un **25%** la productividad de tu negocio. Los equipos ergonómicos están diseñados según tus necesidades y tu flujo de trabajo, lo que marca una gran diferencia en tu cocina. Nuestro proceso de diseño se centra en las personas y cumple íntegramente las normas ISO 26800 e ISO 9241-210. SkyLine Premium^s es el primer horno en recibir **certificación ergonómica de 4 estrellas**.

EL PRIMERO
en el sector

DISEÑO REGISTRADO**



Experimenta las 4 estrellas



Cumplimiento de los principios ergonómicos

Un diseño pensado para ti

Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas

Menor riesgo de lesiones

Facilidad de uso basada en pruebas

Culminación de años de estudios y experiencia profesionales

Diseño centrado en las personas

Para que cocinar sea sencillo y desprovisto de esfuerzo

Una **ventaja** adicional sin esfuerzo

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Sky Duo

El camino hacia el máximo rendimiento

El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S: dos equipos perfectamente sincronizados con plena comunicación entre ellos, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia de Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para triunfar.

EL PRIMERO
en el sector



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrir lo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.



Simplicidad sin errores

Haz tu trabajo diario más fácil y reduce el tiempo de formación gracias al panel intuitivo. Apto para personas daltónicas. La facilidad de uso es uno de los criterios más importantes para la certificación de 4 estrellas.



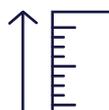
Sin tensiones

Fácil apertura y cierre de la puerta, más de 1.000 veces al día, gracias a su cómodo tirador con diseño ergonómico en forma de ala. La apertura con el codo, sin manos, hace que manipular las bandejas sea más fácil.



Carga y descarga sin esfuerzos

Mejor para la espalda e implica menos esfuerzo para ti. El diseño de la puerta y del bastidor marcan una auténtica diferencia al cargar y descargar.



La posición perfecta

La pantalla táctil y las ranuras de USB están ubicadas justo a la altura correcta para conseguir visibilidad y acceso máximos, utilizando cálculos basados en la altura media de usuarios de todo el mundo.



Puedes ver el color auténtico de tus alimentos.

Las nuevas luces LED te ayudan en tus tareas diarias. Las alertas de luz intermitente ayudan al usuario a coordinar las tareas.



Protector de puerta

Para simplificar el uso y agilizar el flujo de trabajo en modelos de 20 rejillas, los hornos SkyLine 20GN están equipados con protectores de puerta integrados.



Bloqueo de puerta

Seguridad extra gracias a las posiciones en las que la puerta se detiene, que evitan que la puerta se balancee hacia el usuario.

Tocar el cielo es fácil

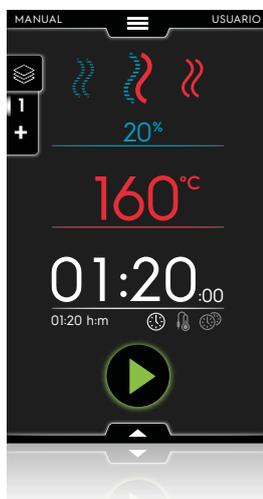
Simplifica tu vida. SkyLine Premium^s cuenta con una interfaz en la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de leer, diseñada para facilitar tus tareas.

Toca la simplicidad

Control total al alcance de la mano. La conectividad en la nube de SkyLine Premium^s ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Modo manual



Perfecto para cocineros exigentes

Da rienda suelta a tu creatividad personalizando cada ciclo de cocción, satisfaciendo así tus necesidades, y ejerce un control total incluso hasta en el más mínimo detalle.



Modo de programas



Solución perfecta para menús repetitivos

Tus alimentos cocinados con el mismo nivel de calidad en cualquier horno SkyLine Premium^s, en cualquier parte del mundo. Guarda y comparte tus programas mediante OnE Connected o una memoria USB.



Modo automático



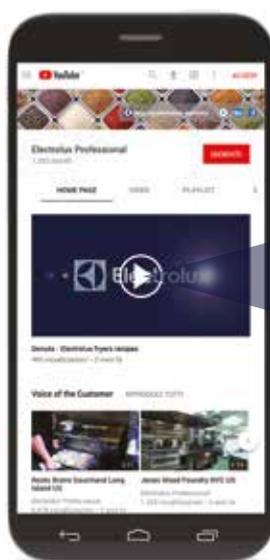
Perfecto para ahorrar tiempo y dinero

Comida rápida, fácil, segura y de calidad gracias a los avanzados procesos de cocción automáticos, con 11 Cycles+ nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

Elije tu modo de cocción y déjate guiar en más de **30 idiomas diferentes**. Pantalla apta para personas daltónicas.

El camino a la simplicidad

No se necesitan instrucciones, usuarios reales han diseñado y probado **SkyLine Premium^s** para garantizar su facilidad de uso, con ayuda integrada y tecnología de autoaprendizaje para guiar a los operadores en cada paso del proceso de cocción.

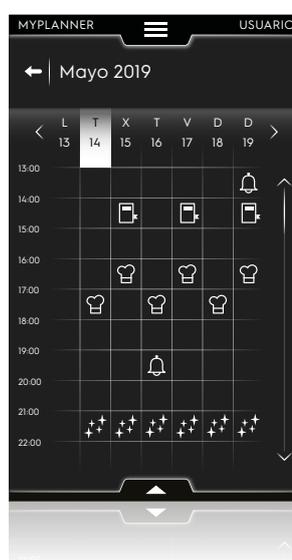


Mira y aprende



Preparado para ayudarte todos los días

Obtén ayuda en tiempo real, cada día, directamente desde tu horno SkyLine Premium^s. Encuentra las respuestas a tus preguntas, accede a todo el material de apoyo y saca el máximo partido a la información actualizada de tu horno SkyLine Premium^s.



Planificación sencilla

Tu agenda al alcance de la mano

Haz tu vida más fácil y el flujo de trabajo más fluido utilizando las funciones **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibe alertas personalizadas sobre tus tareas.



Una página. Un toque



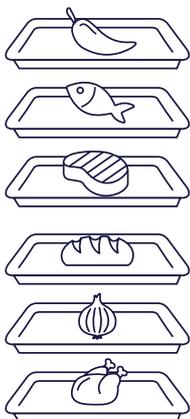
Facilidad con la página todo en uno

Agrupar todas tus funciones favoritas en la **página de inicio de SkyHub** para tener acceso inmediato a las características que más utilices.



Libera tu mente

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



Horas punta sin estrés



Flujo de trabajo más ágil con una planificación y gestión sencillas de varios ciclos de cocción.

Aumenta la flexibilidad al planificar y gestionar varios ciclos de cocción con **MultiTimer** durante las horas de mayor actividad (configura hasta 20 temporizadores). Asigna temporizadores diferentes a tipos de comida específicos para que sea más fácil reconocerlos.



Aprópiate de las soluciones

Todas las funciones de la interfaz del usuario se pueden personalizar por completo, lo que convierte la pantalla de control en algo tan único como tu huella dactilar.



Seguridad alimentaria

Sin sacrificar la calidad ni la seguridad de cocción con **Food Safe Control**. Con la sonda múltiple de 6 sensores insertada, SkyLine Premium^S garantiza automáticamente la cocción perfecta de los alimentos y el cumplimiento de las normas **HACCP**.

Proceso reconocido por la Universidad de Udine, Italia.





Creado para conseguir un
mayor rendimiento



Costillas de cordero cocinadas en SkyLine Premium^s
utilizando un ciclo de cocción de baja temperatura.



MÁS DE
40 AÑOS
EXCELENCIA EN HORNO COMBI

1977

Electrolux Professional inició una revolución con la presentación del primer horno combi en el mercado

2019

Electrolux Professional abrió una perspectiva totalmente nueva al arte de cocinar:

SkyLine

Excelencia una y otra vez

El camino hacia la excelencia culinaria comienza con una precisión máxima. SkyLine Premium^s tiene la tecnología que te aporta un control absoluto de todas las configuraciones para obtener regularidad en el rendimiento de cocción, en la fermentación, al hornear, asar y cocinar al vapor.

La cocción más impecable hasta ahora



Cocción uniforme. Incluso de cargas grandes

Resultados impecables y uniformes en cocción y horneado gracias al revolucionario sistema de circulación de alta tecnología **OptiFlow**, que garantiza una distribución homogénea del calor y una temperatura constante en la cámara de cocción. La rotación del ventilador de inversión de 300 a 1500 rpm garantiza una uniformidad excepcional en la cocción.

Un gran rendimiento proviene de la combinación perfecta entre tecnología inteligente y diseño minucioso.



Escanea el código para ver el vídeo de cocción uniforme OptiFlow



No te quedes esperando

Acelera los tiempos de cocción

Un rendimiento de cocción perfecto y sin esperas: el nuevo SkyLine Premium^s ofrece un **precalentamiento súper rápido** gracias a su innovador control **T-Xcelerator**.

El cambio **de las condiciones de cocción de húmedo a seco** es más rápido debido al control **Dry-Xcelerator**. Una válvula de ventilación especial en forma de mariposa puede expulsar hasta 90 metros cúbicos de aire por hora.

Toma el control

Monitorización precisa de la temperatura interna de los alimentos

Incrementa la productividad, garantiza la seguridad alimentaria y minimiza la pérdida de peso de los alimentos supervisando de manera precisa, en tiempo real, la temperatura interna exacta de tu comida con la **sonda de 6 sensores**.

Más de **20** años de experiencia en el control preciso de la humedad

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



La ciencia a tu servicio

Cocinar no solo es un arte, sino también una ciencia. Nuestro último **sensor lambda** ofrece un control y una medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



Tu trayecto personal

Elije cómo quieres cocinar.



Modo automático

La mejor manera de incrementar la eficiencia en tu cocina



Cocción ecológica.

Mayor ahorro.

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

Comidas deliciosas al alcance de tu mano

La cocina profesional nunca había sido tan rápida y fácil. Selección táctil y rápida del plato que quieres y personalización sencilla. El tiempo, la temperatura y el ambiente de la cocción se supervisan continuamente y se ajustan de manera automática.



El camino sencillo hacia una gran cocción

Solo debes seguir **3 sencillos pasos** para preparar a la perfección grandes cantidades de comida cada día:

1. Elige una de las **9 categorías de alimentos** u **11 Cycles+**: Cocción a baja temperatura, Cocción EcoDelta, Regeneración, Combi Estático, Fermentación, Cocción al vacío, FSC avanzado, guía FSC de bajo riesgo, guía FSC de alto riesgo, Deshidratación, Pasteurización de pasta.
2. Selecciona el resultado que deseas.
3. Pulsa inicio.

 SkyLine Premium^s se ha diseñado para funcionar en perfecta armonía con SkyLine Chill^s para soluciones Cook&Chill impecables.



Lo que **SkyLine**
Premium^s de Electrolux
Professional puede
hacer por tu empresa



Escanea para
conocer nuestra
solución en [www.
professional.
electrolux.com](http://www.professional.electrolux.com)

11 maneras de ser especial

11 **Cycles+** especiales para expandir tus horizontes culinarios y ahorrar tiempo.



Cocción EcoDelta

Static Combi

Fermentación

FSC de alto riesgo

Listo para servir en menos de 10 minutos

Regeneración

Regeneración rápida y perfecta de tus alimentos. SkyLine Premium^s puede tener tu comida lista para servir en solo 7 minutos.

La eficiencia y la organización se intensifican con el sistema Cook&Chill de Electrolux Professional: flexibilidad en la planificación, manipulación, almacenamiento (mayor tiempo de conservación) y regeneración.

Solución exclusiva para cada empresa

Static Combi

Tecnología avanzada, cocina clásica. Un soufflé de chocolate perfecto y porciones de carne asada jugosas y cocinadas lentamente que nunca pasarán de moda. Static Combi simula la cocción estática mediante una distribución de aire más suave, para poder llevar el sabor de la tradición a tu menú.

Conoce mejor los **Cycles+** de Electrolux Professional, visita <https://professional.electrolux.com/commercial-kitchen-equipment/combi-oven/>

Regeneración

FSC de riesgo estándar

FSC avanzado

Cocción a baja temperatura

Sous-vide

Pasteurización de pasta

Deshidratación

Más eficiencia y
beneficios con los
Cycles+ especiales

50% menos de pérdida de peso*

Cocción a baja temperatura

El procedimiento automático de cocción a baja temperatura siempre garantiza unos resultados de cocción de calidad superior, al tiempo que reduce a la mitad la pérdida de peso, lo se traduce en una carne más jugosa, más tierna y con un color más consistente.

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

Proceso reconocido por la Universidad de Udine, Italia.

PATENTADO***

* En comparación con los ciclos de cocción tradicionales de hornos SkyLine.

** LTC - patente EPI770335B1 y otras relacionadas

Deshidratación

SkyLine Premium[®] es perfecto para deshidratar rápidamente frutas, verduras, carne y pescado. Para conservar la densidad, el sabor y todos los valores nutricionales de los alimentos, el **Dry-Xcelerator** elimina los líquidos de los ingredientes al secar la cámara del horno, mediante a la combinación de baja temperatura y humedad cero.



Para garantizar resultados perfectos, usa la bandeja de deshidratación de Electrolux Professional.

Limpieza flexible

Limpieza flexible e imbatible con la tecnología SkyClean y los exclusivos ciclos Green Spirit, respetuosos con el medio ambiente.



SkyClean es un sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificador incorporado en el generador de vapor.

Se reduce el consumo de energía, agua y detergente al mínimo posible en los 4 ciclos estándar (de 54 a 180 min.) y puedes ahorrar incluso más si eliges los ciclos ecológicos Green Spirit.



Mayor duración y máximo rendimiento de los hornos SkyLine solo con los productos químicos sin fosfatos de Electrolux Professional.**



* Hasta un 15% menos en gastos corrientes: ahorro de energía, agua, detergente y abrillantador con la función SkyClean calculado en comparación con el ciclo de limpieza equivalente en la gama anterior de hornos de Electrolux Professional. Datos disponibles en abril de 2019.

** El uso de los productos químicos originales de Electrolux Professional garantiza rendimiento y durabilidad perfectos para tu horno.



Ahora tú eliges el producto químico: sólido o líquido.

La flexibilidad es la clave

Resultados de limpieza impecables. La generación de hornos SkyLine te ofrece una flexibilidad única con la posibilidad de escoger entre 2 opciones de productos químicos: **sólidos** para una limpieza más intensiva y **líquidos** para mayor flexibilidad. Estos productos químicos nuevos se han desarrollado para satisfacer los estándares de los consumidores más exigentes.

Reducción de gastos

Mantén el funcionamiento perfecto de tu SkyLine Premium[§], servicio tras servicio. El descalcificador integrado **ZeroLine**^{***} y el detector automático de cal garantizan la eficiencia energética a largo plazo y un rendimiento sin fisuras con el paso del tiempo.

Stop & Cook en menos de 10 minutos

¿Llega un cliente inesperado mientras el ciclo de limpieza está en marcha? No hay problema. Solo tienes que pulsar el botón de parada y la cámara se enjuagará por completo y estará lista para cocinar de nuevo.

Planifica la limpieza

Asegúrate de que la limpieza diaria se realice siempre siguiendo el plan y la programación de SkyClean. Selecciona el plan adecuado para ti.

► **Limpieza programable:**

Escoge el mejor momento para activar SkyClean en tu cocina, guárdalo en tu agenda MyPlanner, recibe alertas y supervisa el ciclo desde cualquier punto mediante OnE Connected.

► **Limpieza forzada:**

La limpieza controlada por contraseña garantiza que se realice siempre el mantenimiento programado y que se pueda supervisar a distancia.



Escanea el código para ver el vídeo sobre SkyClean.

OnE Connected, tu asistente digital

Hornos SkyLine



OnE Connected te ayuda a sacar el máximo rendimiento a tus soluciones Electrolux Professional. Esto incrementará tus ingresos y acelerará la amortización de la inversión.*



Mejora tu trabajo

Supervisión 24/7 en tiempo real

OnE Connected te ofrece el control a distancia de tus operaciones, como administrar recetas a dispositivos de todo el mundo con solo un clic o recibir alarmas de HACCP en tiempo real.



Mejora tus beneficios

Incrementa las ganancias

OnE Connected te ayuda a reducir el consumo al mínimo y a optimizar la eficiencia de tu negocio.

Ahorro inteligente. Supervisa el consumo de tu horno conectado para detectar anomalías y aumenta la eficiencia de tu flujo de trabajo en función de las necesidades de producción.

Uso inteligente. OnE Connected te ayuda a racionalizar tu productividad: podrás utilizar 2 hornos en lugar de 3 en las horas de menor actividad.



Higiene garantizada

¿No deberíamos garantizar alimentos seguros y saludables para todos?

Conectividad también significa seguridad. **La documentación digital automática de HACCP** te suministrará pruebas obligatorias de los procesos y la calidad de la cocción segura, para ahorrarte tiempo y trámites.

Con los datos en la mano, puedes realizar los ajustes necesarios para que tus procesos respeten las normas sobre higiene y seguridad alimentaria.





Atención al cliente



que te ofrece



Tu rendimiento

Potencia tus procesos

OnE Connected te brinda la información necesaria para **organizar mejor tu flujo de producción**. También puedes mejorar la calidad de tus resultados y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones de negocio inteligentes. Con las estadísticas de porcentaje inteligentes puedes **supervisar la calidad de tus alimentos** más fácilmente y tener a tus clientes satisfechos.



Operaciones sin interrupción

Mayor tiempo productivo del equipo

OnE Connected te ayuda a planificar el mantenimiento en el momento preciso, para garantizar el máximo tiempo de productividad y reducir tus gastos ante averías imprevistas.

OnE Connected sabe cuándo avisarte para que **puedas reaccionar rápidamente e incrementar el tiempo de productividad**. Para obtener el mejor servicio, se puede enviar el mismo mensaje al partner de servicio que elijas. Suscribe un Contrato de Servicios Essentia para beneficiarte de más prestaciones.



Consigue menús uniformes cada día

Con OnE Connected puedes crear, almacenar y distribuir ciclos individuales o múltiples directamente a tus equipos.

El envío de ciclos desde tu biblioteca a los equipos conectados es una magnífica manera de mejorar la gestión de la flota y de garantizar menús uniformes en todas tus ubicaciones.



Premium^S

Descubre la identidad
de nuestros hornos
y encuentra el mejor
para ti

SkyLine Premium^S

Pantalla táctil

Boiler

Puerta de cristal triple*

Hasta un **+10% más de beneficios**** gracias a la eficiencia tecnológica. **SkyLine Premium^S** ofrece tecnología inteligente, facilidad de uso inigualable y un rendimiento verdaderamente inimitable.



Modo automático

Uso sencillo y rápido de los ciclos automáticos para todo tipo de alimentos y 11 nuevos **Cycles+ de cocción especiales**.



Modo de programas

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1.000 recetas** mediante USB o OnE Connected.



OptiFlow

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



Sonda de 6 sensores de serie

Medición precisa y exacta de la temperatura interna de tus alimentos.



Sensor lambda de serie

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno.



Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio de SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas para tus tareas. **Plan-n-Save** organiza tus cargas de la manera más eficiente posible, en términos de tiempo y energía.

para Plan-n-Save



SkyClean

Reduce tus costes de limpieza hasta en un 15%***. Limpieza impecable, **funciones ecológicas** y **desincrustación automática del boiler**. Libertad de elección entre 2 productos químicos diferentes para obtener un mejor servicio: **sólidos y líquidos**.



Escanea el código para ver el video tutorial sobre limpieza



Pantalla táctil

Interfaz en la pantalla táctil súper intuitiva, fácil de usar y personalizable diseñada para hacer tu vida más sencilla. Apta para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas.



101 ajustes de humedad

Añade más variedad a tu cocina con las **101 configuraciones de humedad** con vapor desde el 0% al 100% generado por el boiler, con apertura automática de la válvula de escape para obtener alimentos más crujientes.



OnE Connected

La conectividad de SkyLine Premium^S ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Una ventaja adicional sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Adelántate a tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S, y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.



* Versión ecológica (modelos especiales) gracias a la puerta aislante con acristalamiento triple

**consulta la página 5

***consulta la página 22

SkyLine Premium

Pantalla digital

Boiler

El horno combi de alto rendimiento fundamental para cocinas de alta producción. El único en el mercado que cuenta con pantalla digital y sensor lambda para garantizar un control avanzado y preciso en tiempo real.



Modo de programas

Guarda y comparte tus programas mediante USB o OnE Connected. 100 programas gratuitos y 4 fases de cocción.



OptiFlow

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



Sonda de control de la temperatura interna de los alimentos

Lectura exacta de la temperatura con sonda de sensor único y, para mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.



Sensor lambda de serie

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



SkyClean

Resultados de limpieza impecables y **desincrustación de boiler integrada**. Libertad de elección entre 2 productos químicos diferentes para obtener un mejor servicio: **sólidos y líquidos**.



Escanea el código para ver el vídeo tutorial sobre limpieza



Pantalla digital

La **pantalla digital** con sistema de selección exclusivo guiado por luz simplifica todas las tareas.



11 ajustes de humedad

Añade más variedad a tu cocina con las **11 configuraciones de humedad** con vapor desde el 0% al 100% generado por el boiler, con apertura automática de la válvula de escape para obtener alimentos más crujientes.



OnE Connected

La conectividad de SkyLine Premium ofrece **acceso en tiempo real** a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



SkyLine Pro^S

Pantalla táctil

Inyección de vapor

Con un rendimiento superior y el mejor de su tipo en facilidad de uso para cocina tradicional, SkyLine Pro^S es el combi sin boiler perfecto para tu negocio.



Pantalla táctil

Interfaz de la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de usar, diseñada para hacer tu vida más sencilla. Adaptada para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas.



11 niveles de humedad

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



OnE Connected

La conectividad de SkyLine Pro^S ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Modo de programas

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1.000 recetas** mediante USB o OnE Connected.



OptiFlow

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



Sonda de control de la temperatura interna de los alimentos

Lectura exacta de la temperatura con sonda de sensor único y, para mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.



Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio** de **SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas para tus tareas.



SkyClean

Resultados de limpieza impecables, **funciones ecológicas**. Libertad de elección entre 2 productos químicos diferentes para obtener un mejor servicio: **sólidos y líquidos**.



Escanea el código para ver el video tutorial sobre limpieza



Una ventaja adicional sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Adelántate a tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S, y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.



SkyLine Pro

Pantalla digital

Inyección de vapor

Un compañero fácil de usar, sólido y flexible en tu cocina. El único en el mercado que cuenta con pantalla digital para garantizar un control avanzado y preciso en tiempo real.



Modo de programas

Guarda y comparte tus programas mediante USB o OnE Connected. 100 programas gratuitos y 4 fases de cocción.



OptiFlow

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



Sonda de control de la temperatura interna de los alimentos

Lectura exacta de la temperatura con sonda de sensor único y, para mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.



SkyClean

Resultados de limpieza impecables. Libertad de elección entre 2 productos químicos diferentes: **sólidos y líquidos**.



Escanea el código para ver el vídeo tutorial sobre limpieza

Pantalla digital

La **pantalla digital** con sistema de selección exclusivo guiado por luz simplifica todas las tareas.



11 niveles de humedad

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



OnE Connected

La conectividad de SkyLine Pro ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.





Potencia tu cocina

Instalación, cocción y manipulación flexibles, higiénicas y seguras gracias a los más de 200 accesorios y consumibles que te ayudan a sacar el máximo partido a tu SkyPremium⁵.



Escanea para conocer

nuestros accesorios y consumibles

El camino hacia el máximo rendimiento

Revoluciona tu forma de trabajar con los hornos y abatidores SkyLine de alto rendimiento.

Comunicación perfecta con SkyDuo



El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium^s y SkyLine Chill^s: dos equipos perfectamente sincronizados con plena comunicación entre ellos, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia de Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para triunfar.



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrirlo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.

Cómo SkyLine Cook&Chill puede revolucionar tu cocina de forma única

Un flujo de trabajo más ágil

Aprovechamiento más eficiente de tu personal y tus dispositivos en la preparación previa de grandes cantidades.

Una combinación ganadora

Ahorra dinero. Gana espacio, descubre un funcionamiento fluido de las tareas con la gama completa de accesorios para banquetes y sistemas de manipulación diseñados para adaptarse perfectamente a los hornos y abatidores.

Un lugar mejor para trabajar

Los equipos para cocinas profesionales SkyLine son los únicos del mundo que cuentan con una certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.

Reduce el desperdicio de alimentos

Cada gramo cuenta. SkyLine ofrece una amortización máxima de tus inversiones al ampliar el tiempo de conservación y garantizar una pérdida de peso mínima durante la cocción o el abatimiento.

Intransigentes en términos de calidad

Los platos conservan todas sus características esenciales: el sabor, la textura, la apariencia y los valores nutricionales se determinan de la misma manera que en los alimentos recién cocinados. SkyLine facilita la conformidad con HACCP.

Toma el control de tu negocio con OnE Connected

Una aplicación personalizada para simplificar tu vida y ayudar al desarrollo de tu negocio, **OnE Connected** te ofrece acceso remoto en tiempo real para gestionar y supervisar tu productividad en todos los hornos y abatidores Electrolux Professional conectados utilizando cualquier dispositivo inteligente.



Escanea para conocer la experiencia Cook&Chill

Gama SkyLine

Escoge el equipo perfecto para comenzar a ampliar tus horizontes culinarios.



6 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
867x775x808 mm
Potencia eléctrica - 11 kW
Potencia de gas - 19 kW



6 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)
1090x971x808 mm
Potencia eléctrica - 21,4 kW
Potencia de gas - 32 kW



10 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
867x775x1058 mm
Potencia eléctrica - 19 kW
Potencia de gas - 31 kW



10 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)
1090x971x1058 mm
Potencia eléctrica - 37,4 kW
Potencia de gas - 47 kW



20 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
911x865x1794 mm
Potencia eléctrica - 37,7 kW
Potencia de gas - 54 kW



20 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)
1162x1067x1794 mm
Potencia eléctrica - 65,4 kW
Potencia de gas - 100 kW



Características principales de los hornos SkyLine



Versión ecológica de SkyLine Premium^s

6-10GN

20GN

MODOS DE COCCIÓN

Ciclo de convección (25-300 °C)	x	x
Ciclo combi (25-300 °C) con sensor Lambda	x	x
101 ajustes de humedad	x	x
11 ajustes de humedad	—	—
Ciclo de vapor (100 °C)	x	x
Ciclo de vapor a baja temperatura (25-99 °C)	x	x
Vapor a alta temperatura (101-130 °C)	x	x
Fase de mantenimiento	x	x
Más de 100 cocciones automáticas con personalización y visualización de parámetros	x	x
Ciclo Regeneración	x	x
Cocción a baja temperatura (LTC)	x	x
Ciclo Fermentación	x	x
Ciclo EcoDelta	x	x
EcoDelta Progresivo	x	x
Ciclo al vacío	x	x
Ciclo Combi estático	x	x
Ciclo Deshidratación	x	x
Ciclo Pasteurización de pasta fresca	x	x
Control de seguridad alimentaria	x	x
Control avanzado de seguridad alimentaria	x	x
Pre calentamiento automático rápido y personalizado	x	x
Enfriamiento automático rápido y personalizado	x	x
Ciclos de cocción múltiple con función MultiTimer	x	x
Proceso SkyDuo: Comunicación con los abatidores SkyLine	o	o

CARACTERÍSTICAS

Interruptor de encendido/apagado	x	x
Interfaz de pantalla táctil de alta definición (262.000 colores), apta para daltónicos.	x	x
Pantalla digital con selección guiada	—	—
Pantalla legible a 12 metros de distancia	x	x
Interfaz de pantalla táctil en más de 30 idiomas	x	x
Generador de vapor en acero inoxidable	x	x
Generador de vapor en acero inoxidable 316 L	o	o
Generador de vapor por inyección directa	—	—
Control de válvula de escape de la cámara de cocción	x	x
Biblioteca de programas: 1.000 programas gratuitos, 16 fases (nombre, foto y categoría)	x	x
Biblioteca de programas: 100 programas, 4 fases (identificación numérica)	—	—
Página de inicio de SkyHub con acceso directo a las funciones favoritas	x	x

	Versión ecológica de SkyLine Premium ^S	
	6-10GN	20GN
Inyección manual de agua	x	x
Sonda con sensor múltiple de 6 puntos	x	x
Sonda alimentaria estándar	—	—
Estimación del tiempo residual en las cocciones controladas con sonda	x	x
Visualización simultánea de valores programados y reales	x	x
Sistema de distribución de aire OptiFlow	x	x
Ventilador de velocidad variable con parada de motor (7 niveles de velocidad)	x	x
Ventilador de velocidad variable con parada de motor (5 niveles de velocidad)	—	—
1/2 potencia	x	x
Función Plan-n-Save	x	x
Personalización total de la interfaz y de la descarga	x	x
Pausa	x	x
Inicio diferido	x	x
Página de AYUDA para autoaprendizaje al escanear el código QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualización de consumos	x	x
Imágenes animadas para guiar las operaciones	x	x
Sistema de limpieza automática integrado con detergente sólido	x	x
Sistema de limpieza automática integrado con detergente líquido	o	o
Descalcificación automática del boiler	x	x
Funciones ecológicas para ahorrar en gastos corrientes	x	x
Función Stop&Cook en el sistema de limpieza automática	x	x
Sistema de limpieza forzada	x	x
Autolimpieza air-break	x	x
Desagüe automático del generador de vapor con diagnóstico automático del nivel de cal	x	x
Desagüe manual del boiler	x	x
Sistema de diagnóstico automático	x	x
Termostato de seguridad	x	x
Apertura en 2 fases como protección contra la salida de vapor	o	—
Quemadores de alta eficiencia y bajas emisiones con intercambiador de calor	x	x
Modo de respaldo automático y continuo para la recuperación automática del sistema	x	x
Puerto USB	x	x
Descarga de datos HACCP, programas, cocción automática y ajustes	x	x
Protector integrado en la puerta	—	x
Manguera rociadora de agua	x	x
Puerta con acristalamiento triple con línea doble de luces LED	x	x
Puerta de doble cristal con luces LED	—	—
Advertencia mediante iluminación LED intermitente	x	x
Tirador con diseño ergonómico en forma de ala y apertura con el codo, sin manos	x	—
Apertura a la izquierda	o	—
Bandeja colectora en puerta con desagüe automático	x	x
Posiciones de bloqueo de la puerta a 60°/110°/180°	x	x
Paneles de acero inoxidable AISI 304	x	x
Cámara de acero inoxidable AISI 304	x	x
Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.	x	x
Estructura portabandejas extraíble, separación de 67 mm	x	—

	Versión ecológica de SkyLine Premium ^s	
	6-10GN	20GN
Estructura porta bandejas móvil con bloqueo de las bandejas. Ángulos redondeados. Bandeja colectora incorporada	—	x
Tope de bandejas para estructura móvil	o	x
Vaciado GreaseOut preconfigurado	x	—
Preparado para OnE Connected	x	x
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCADO DE CONFORMIDAD		
Factor de protección contra el agua IPX5	x	x
Patas de altura regulable	o	x
Carro compatible con air-o-steam, SkyLine de Electrolux Professional	—	x
Kit de apilado: 6 sobre 6 GN 1/1, 6 sobre 10 GN 1/1, 6 sobre 6 GN 2/1, 6 sobre 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 sobre BCF 6 GN 1/1	o	—
Diseño registrado en EPO	x	x
Ergocert, certificación de 4 estrellas en ergonomía	x	x
Certificación y normas de higiene ETL	x	x
Seguridad de gas: certificación GASTEC para requisitos de bajas emisiones	x	x
Certificación WRAS (modelos con boiler 316 L)	x	x
Manual, esquemas de conexión, declaraciones de conformidad	x	x

x Estándar
o Opcional
— No disponible

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
o	x	o	x	o	x	o	x
x	—	x	—	x	—	x	—
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	x	o	x	o	x	o	x
—	x	—	x	—	x	—	x
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	x	x	x	x	x	x

¿Cómo deseas cocinar?

Tus platos, tú eliges:

7 velocidades de ventilador

3 modos de cocción

100+ niveles de humedad

16 fases de cocción

11 Cycles+.



Control absoluto de tu creatividad

Cada segundo cuenta

Supervisión y regulación precisas de cada parte del proceso de cocción **cada segundo, 60 veces** por minuto, lo cual representa nada menos que **3.600 veces** por hora.



9 Reconocimientos y certificados

Testados con rigurosidad y certificados que cumplen con las normativas internacionales más estrictas, los hornos SkyLine también son los primeros hornos del mundo en contar con la certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.



Escanea para ver los modelos Energy Star incluidos



Escanea para ver el **control de seguridad alimentaria** y la **cocción a baja temperatura** conseguidos en el departamento de Ciencias de los alimentos de la Universidad de Udine, en Italia.

ERGOCERT

"Las intervenciones ergonómicas pueden reducir un **59%** los problemas musculoesqueléticos relacionados con el trabajo, con una disminución media del **75%** de días de baja por enfermedad y un **25%** de aumento de la productividad".

Dr. Francesco Marcolin, CEO de ErgoCert (Ergonomista Certificado Europeo - EUR.ERG.)

GASTEC

"Hasta un **50%** menos de emisiones nocivas para un ambiente de trabajo más saludable. Con un diseño innovador, los quemadores de Electrolux Professional superan los requisitos de bajas emisiones de Gastec*".

* Certificación Gastec del gobierno holandés, la más estricta de Europa

Los certificados hacen referencia a todos los hornos de la gama SkyLine. Para obtener más información sobre certificados concretos relacionados con códigos de producto específicos, ponte en contacto con tu partner local de Electrolux Professional.



Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio, puedes escoger entre **nuestros paquetes flexibles personalizados**, que ofrecen un gran número de servicios de mantenimiento y asistencia.

Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En todo momento, en todo lugar

Essentia es el corazón de la mejor atención al cliente, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Mira el vídeo
para obtener más
información



La excelencia es fundamental en todo lo que hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios.

OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

