

Vägen till kulinarisk excellens

SkyLine Premium^S ugnar



Du talar ...

Hjälp mig att uppnå de absolut bästa matlagningsresultaten och minska mina kostnader. Jag måste vara säker på att min ugn inte sviker mig mitt i ett stressigt skift. Ugnen måste också vara lättanvänd och så intuitiv att alla i teamet kan använda den utan extra utbildning. Den ska se till att mitt kök fungerar smidigare och mer effektivt.



... vi lyssnar

...och utvecklade en kombilösning som är den **perfekta dualiteten mellan smart teknik och människocentrerad design**. Gjord för att ge enastående prestanda och gjord för dig. Superintuitiv, enkel att använda och med en mängd banbrytande intelligenta funktioner som kommer att förändra sättet du lagar mat på. **SkyLine Premium[®]** har de lägsta driftkostnaderna på marknaden och är bäst i klassen vad gäller ergonomi och användarvänlighet.



Resan för att förändra ditt arbetsliv börjar här:



**Framtagen för
din verksamhet**

+ 10 % lönsamhet



Skapad för dig

Enkel, ergonomisk, säker



**Tillverkad för
prestanda**

Sätter ribban högt för
effektivitet



**Framtagen för
kontinuerlig drift**

Full kontroll över ditt företag



Framtagen för din
verksamhet



Skapad för att vara hållbar

Den perfekta kombinationen av enastående prestanda och besparingar för dig och miljön. Hållbart konstruerade **SkyLine Premium^S** har den lägsta energi-, gas och vattenförbrukningen i branschen. Gör din verksamhet hållbar.



Årliga besparingar från **SkyLine Premium^S** motsvarar ett års användande av klass A **ecostore^{HP} Premium** kylbänkar**.

Jobba långsamt. Jobba hållbart

Servera saftigare portioner tack vare programmet **Low Temperature Cooking (LTC)** som minskar vikt förlusten av livsmedel med 50 %.

Hållbar matlagning

Få den lägsta energiförbrukningen med resultat som är bäst i klassen med **eco-cooking** och automatiska matlagningsprogram som är utformade för att vara så miljövänliga som möjligt.



* Beräkning baserad på driftkostnader (vatten, energi och rengöring) jämfört med huvudkonkurrenter på marknaden. Data tillgängliga i april 2019.

** Modell 44013 dörrar - kod 710028.



Smarta besparingar och hållbar konstruktion

Green
Spirit

Engagerad i hållbarhet

Våra effektivare, högpresterande SkyLine-ugnar är utformade för att hjälpa dig att arbeta bättre, spara pengar och minska din miljöpåverkan. Det är Electrolux Professional engagemang för hållbarhet.

Säg farväl till värmeförluster. Välkomna besparingar.

Lägsta energiförbrukningen någonsin tack vare förbättrad kammarisolering, trippelglasdörr och optimerad kvalitetsdesign. Energianvändningen är optimerad tack vare samspelet mellan högprecisionsstyrsystemet och **26 olika sensorer** som övervakar SkyLine-ugnen.

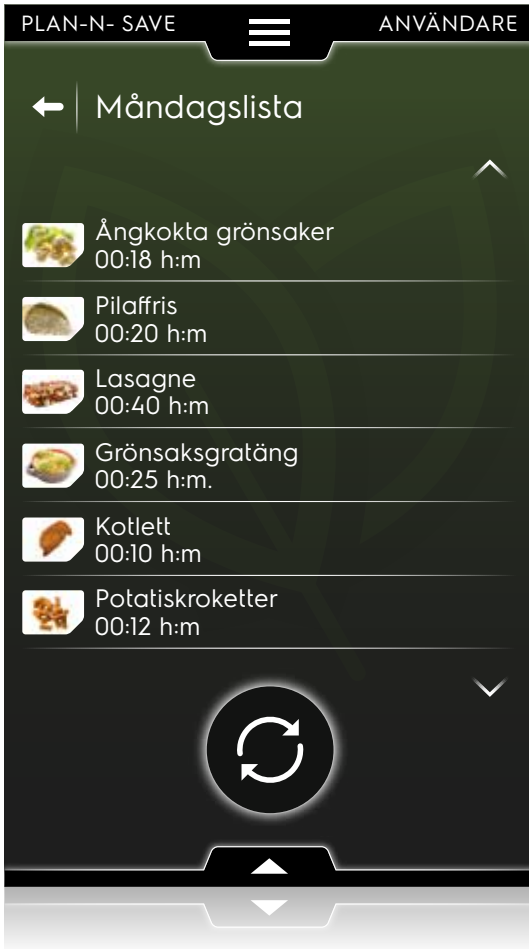
Smart vatteneffektivitet

Den största besparingen. Vattenslöseri reduceras kraftigt tack vare den smarta **Lambda-sensorn** med dess unika **precisionsfuktighetskontroll** som endast genererar ånga när det är absolut nödvändigt och utnyttjar den fuktighet som produceras av själva maten.

FÖRST
i branschen



Minimera utgifter. Minimera svinn



Spara upp
till **20 %**
energi med
Plan-n-Save

Minimera dina utgifter och optimera matlagningssekvensen för din meny med **Plan-n-Save***. Du bestämmer din meny, och med **artificiell intelligens optimeras matlagningstiderna** för att bli så tids- och energieffektiva som möjligt.



Renare, smartare och mer miljövänlig



Längre livslängd och optimal prestanda för SkyLine-ugnar endast med Electrolux Professionals **fosfat- och fosforfria** ugnrensning

Green Spirit

Gör besparingar på vatten, energi och rengöringsmedel med Green Spirit-funktioner. Upp till **-30 % på löpande kostnader** per program.

Skapad att vara energieffektiv

SkyLine Premium^s med 3-glasdörr har en bättre isolering vilket reducerar energiförbrukningen.

* Beräkningar baserade på Electrolux Professional labbtester på en SkyLine Premium^s, 10/1 GN elektrisk treglasdörr, med Plan-n-Save-funktion jämfört med att inte använda Plan-n-Save-funktionen. Data tillgängliga i april 2019.



Skapad för dig



Ett DNA två enheter

SkyLine ugn och Blast Chiller
delar **samma tankesätt.**

Förenkla ditt liv

Skapad för användaren

Premium^s är både fysiskt och mentalt lätt att lära sig och använda och arbetar i perfekt synergi med andra Electrolux Professional-enheter.

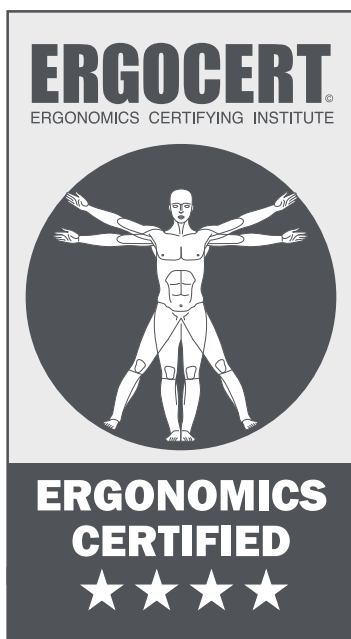


Ergonomisk och användarvänlig

En ergonomisk ugn betyder **75 %*** minskning av sjukskrivningar och **25 %** ökning i produktivitet för din verksamhet. Ergonomiska produkter är utformade efter dina behov och ditt arbetsflöde: Detta gör stor skillnad för ditt kök. Vår designprocess är människocentrerad och uppfyller helt och hållet bestämmelserna i ISO 26800 och ISO 9241-210. SkyLine Premium^s är den första ugnen någonsin som erhållit **4-stjärnig certifiering för ergonomi**.

FÖRST
i branschen

**REGISTRERAD
DESIGN****



Upplev 4 stjärnor



Överensstämmelse med ergonomiska principer

Utformad med användaren i åtanke

Evidensbaserad antropometrisk och biomekanisk överensstämmelse

Reducerad skaderisk

Evidensbaserad användarvänlighet

Det samlade resultatet av år av professionella studier och expertis

Människocentrerad design

För att göra matlagningen enkel och stressfri

En **extra** enkel fördel

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Vägen till den ultimata prestandan

Den enkla vägen till att göra ditt kök ännu mer effektivt, produktivt och stressfritt. SkyLine Premium^S och SkyLine Chill^S: Två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användarvänliga för att garantera perfekt Cook&Chill-synergi.



Klicka på den här ikonen på SkyLine-enhetens touch-skärm för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och uppleva felfria Cook&Chill-processer.



Enkel

Gör ditt dagliga arbete enklare och minskar utbildningstiden tack vare den användarvänliga panelen. Anpassad för färgblinda.



Utan ansträngning

Enkel öppning och stängning av luckan över 1 000 gånger om dagen med vingformat ergonomiskt handtag. Handsfree-öppning med din armbåge gör hanteringen av bleck enklare.



Enkel i- och urlastning

Bättre för din rygg och mindre tröttsamt för dig. Luckans och chassits konstruktion gör en verklig skillnad vid i- och urlastning.



Den perfekta positionen

Touch-skärm och USB-portar har med hjälp av beräkningar baserade på den genomsnittliga användarens längd, placerats i precis rätt höjd för maximal synlighet och åtkomst.



Se matens verkliga färg

Nya LED-lampor och korrelerade färgtemperaturer hjälper dig i dina dagliga uppgifter. Blinkfunktionsvarningar hjälper användarna att koordinera uppgifter.



Integrerad tätningsmekanism

För att förenkla användning och effektivisera arbetsflöden med 20 gallermodeller har SkyLine 20Gn-ugnar utrustats med integrerad tätningsmekanism.



Dörrblock

Extra säkerhet tack vare speciella stoppositioner som förhindrar att dörren svänger in i användaren.

Enkel att använda

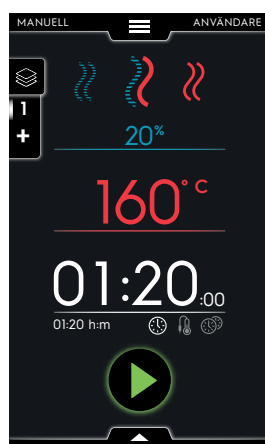
Förenkla ditt arbetsliv. SkyLine Premium^s har en användarvänlig touch-skärm som är enkel att lära sig och att läsa av.

Realtidskontroll

Få full kontroll. SkyLine Premium^s molnanslutning ger realtidstillgång till din apparat från vilken smart enhet som helst.



Manuell meny

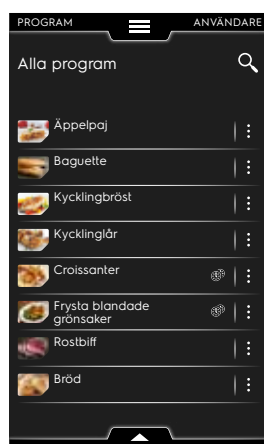


Idealisk för krävande kockar

Släpp lös din kreativitet och anpassa varje matlagningsprogram efter dina behov. Få total kontroll över även de allra minsta detaljerna.



Programläge



Laga samma meny om och om igen

Få din mat tillagad till samma höga standard i vilken SkyLine Premium^s-ugn som helst var som helst i världen. Spara och dela dina program via OnE Connected eller USB-enhet.



Automatiskt läge



Idealisk för att spara tid och pengar

Tillagningen blir snabb och enkel med avancerade automatiskt styrda tillagningsprocesser, 11 nya **specialprogram** och enkel specialanpassning.

Välj ditt matlagningsläge och guidas på över **30 olika språk**.
Färgblindvänlig panel.

Vägen till enkelhet

Inga instruktioner behövs, **SkyLine Premium^s** har utformats och testats av verkliga användare för att garantera enkel användning med integrerad hjälp och självlärande teknik.

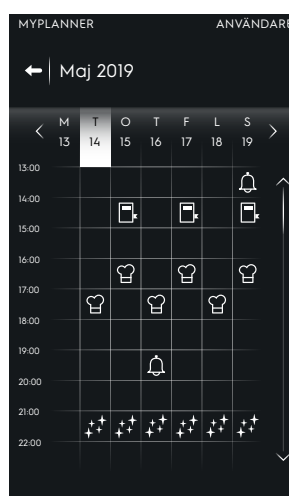


Se & lär



Här för att hjälpa dig varje dag

Få support i realtid varje dag direkt från din SkyLine Premium^s ugn. Hitta svaren på dina frågor, få tillgång till allt supportmaterial och få den senaste informationen om din SkyLine Premium^s ugn.



Förenklad planering

Agenda för ditt dagliga arbete

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare med hjälp av Agenda-funktioner för planering av ditt dagliga arbete och för att få specialanpassade aviseringar gällande dina arbetsuppgifter.

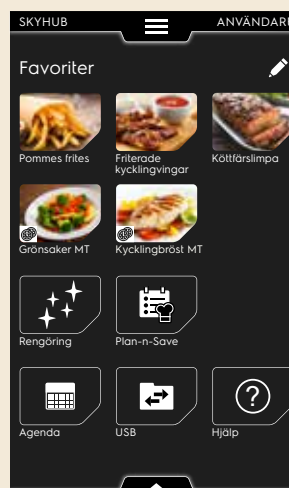


En sida. Ett tryck



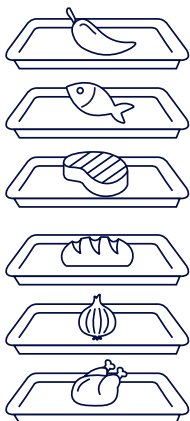
Gör det enkelt med allt-i-ett-sidan

Gruppera alla dina favoritfunktioner på **SkyHubs webbplats** för att få omedelbar åtkomst till de funktioner du använder mest.



Förenklad matlagning

Med SkyLine Premium^S kan du njuta av lugnet som kommer från förenklad planering och matsäkerhet i linje med rådande krav.



Stressfri rusningstid

 **Smidigare arbetsflöde med enkel planering och hantering av flera tillagningsprogram**

Förbättra flexibiliteten genom att planera och hantera flera tillagningsprogram med MultiTimer under rusningstid (ställ in upp till 20 timers). Tildela en annan timer till en specifik mattypologi för enkelt igenkännande.



Gör-det-till-min-lösningar

Alla funktioner kan specialanpassas helt och hållet: Gör din kontrollpanel lika unik som ditt fingeravtryck.



Livsmedelssäkerhet

Ingen kompromiss mellan tillagningskvalitet och säkerhet med Food Safe Control. Med en kärntermometer innehållande 6 mätpunkter säkerställer SkyLine Premium^S automatiskt att maten har tillagats perfekt samtidigt som det är gjort i enlighet med HACCP-standarder. Process erkänd av universitetet i Udine, Italien.





Tillverkad för prestanda



Lammracks tillagade med SkyLine Premium^s med användning av LTC-programmet.



ÖVER
40 ÅR

1977

Electrolux Professional startade en revolution då den första kombiugnen introducerades på marknaden

2019

Electrolux Professional öppnar upp en helt ny matlagningshorisont:

SkyLine

Smart teknik som ger perfekta resultat

Vägen till kulinarisk excellens börjar med maximal precision. SkyLine Premium^s har tekniken för att ge dig absolut kontroll över varje inställning för jämn tillagning, jäsning, bakning, ugnstekning och ångning.

Den mest oklanderliga tillagningsjämnheten någonsin



Jämn tillagning. Även vid stora mängder

Felfria, jämna resultat oavsett om det är matlagning eller bakning! Tack vare det revolutionerande, högteknologiska **OptiFlow** cirkulationssystemet garanteras enhetlig värmefördelning och konstant temperatur i det optimerade matlagningsutrymmet. Omvänd fläktrotation från 300 till 1500 varv / minut ger enastående jämn tillagning.

Bra prestanda kommer från den perfekta kombinationen av smart teknik och genomtänkt design.



Skanna för att se videon med OptiFlow tillagningsjämnhet



Det sköter sig självt

Påskynda tillagningstider

Perfekt matlagning utan väntan – Nya SkyLine Premium^s har **supersnabb förvärmning** tack vare den innovativa **T-Xcelerator**-kontrollen.

Växling mellan **fuktiga och torra** tillagningsförhållanden är snabbare än någonsin med **Dry-Xcelerator**-kontrollen. En speciell fjärilsformad ventilationsventil som kan tömma upp till 90 kubikmeter luft per timme.

Ta kontroll

Precisionsövervakning av temperaturen i matens kärna

Öka produktiviteten, garantera livsmedelssäkerheten och minimera matens krympning genom exakt realtidsövervakning av den exakta kärntemperaturen på din mat med en kärntermometer som har **6 separata mätpunkter**.

Över 20 års expertis inom exakt fuktighetskontroll

Lambdasensor mäter fuktighet **varje sekund, 60 gånger per minut, 3600 gånger per timme**

FÖRST
i branschen

Lambda
sensor

Vetenskap till din tjänst

Matlagning är inte bara en konst, utan även en vetenskap. Vår senaste **Lambda-sensor** ger precision i realtidsmätning och fuktighetskontroll i ugnsutrymmet för alla typer av mat och laststorlek.



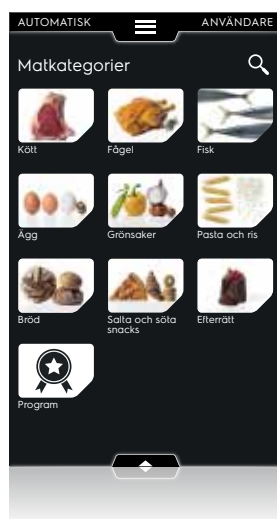
Din personliga resa

Välj det sätt du vill tillaga på.



Automatiskt läge

Det bästa sättet att öka effektiviteten i ditt kök



Energisnål matlagning. Stora besparingar

Perfekt tillagningsprestanda beräknad för att maximera effektiviteten. Bra för miljön, bra för din plånbok.

Delikat mat på ett enkelt sätt

Professionell matlagning har aldrig varit så snabb och lätt. Snabba tryckval för maträtten du vill ha och enkel personlig anpassning. Tillagningstid, temperatur och tillagningsklimatet övervakas kontinuerligt och justeras automatiskt.



Den enkla vägen till fantastisk matlagning

Endast **3 enkla steg** för att perfekt förbereda stora mängder olika rätter varje dag:

1. Välj från en av **9 matkategorier** eller **11 specialprogram**: Lågtemperaturlagning, EcoDelta-tillagning, Återuppvärmning, Statisk kombi, Jäsning, Sous-vide, Avancerad FSC, FSC lågriskguide, FSC högriskguide, Torkning, Pastörisering.
2. Välj önskat resultat.
3. Tryck på start.



SkyLine Premium^S är utformad för att fungera i perfekt harmoni med SkyLine Chill^S för perfekta Cook&Chill-lösningar.



Vad Electrolux
Professional **SkyLine**
Premium^s kan göra för
din verksamhet



Skanna för
att upptäcka
electroluxprofessional.com

Specialprogram

EcoDelta-tillagning

11 dedikerade program som förenklar din matlagning och sparar tid.

Statisk kombi

Jäsning

FSC högriskguide



Klar att servera på mindre än 10 minuter

Återuppvärmning

Perfekt, snabb återuppvärmning av din mat. SkyLine Premium^s kan ha din mat redo för servering på bara 7 minuter.

Effektiviteten i verksamheten förbättras av Electrolux Professional Cook&Chill-systemet: flexibilitet i planering, hantering, lagring (ökad hållbarhetstid) och återuppvärmning.

Unik lösning för varje verksamhet

Statisk kombi

Avancerad teknik, klassisk matlagning. Perfekt chokladsufflé och saftiga, långsamt tillagade bitar av ugnstekta kött kommer aldrig att bli omodernt. Statisk kombi simulerar statisk matlagning med en mer mild luftfördelning så att du kan få med en smak av tradition till din meny.

Upptäck mer om Electrolux Professional specialprogram här besök <https://professional.electrolux.se/kombiugn/>

Återuppvärmning

FSC lågriskguide

Avancerad FSC

Lågtemperaturlagning

Sous-vide

Pastörisering

Torkning

50 % mindre vikt förlust*

Lågtemperaturlagning

Automatisk lågtemperaturlagning garanterar alltid högkvalitativa matlagningsresultat samtidigt som viktminskningen halveras, vilket betyder saftigare, mörare och konsekvent färgat kött.

Lågtemperaturlagning minskar "mognadsprocessen" för färskt kött från 1 dag till 1 timme.

Process erkänd av universitetet i Udine, Italien.

PATENTERAD***

* Jämfört med traditionella tillagningsprogram med SkyLine-ugnar.

*** LTC - patent EP1770335B1 och besläktad patentfamilj.

Större effektivitet med särskilda Specialprogram!

Torkning

SkyLine Premium[®] är perfekt för snabb torkning av frukter, grönsaker, kött och fisk. För att bevara kompakthet, smak och matens alla näringsvärden eliminerar **Dry-Xcelerator** vätskorna från dina ingredienser genom att göra ugnsutrymmet torrt tack vare en kombination av låga temperaturer och noll fuktighet.



 För att säkerställa perfekta resultat, använd Electrolux Professional torkningsbleck.

Ren flexibilitet

Flexibel, perfekt rengöring med SkyClean-teknik och unika miljövänliga Green Spirit-program.



SkyClean är ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.

Energi-, vatten- och rengöringsförbrukningen minskar till lägsta möjliga nivå i de fyra standardprogrammen (54 till 180 min) och du kan spara ännu mer genom att välja miljövänliga Green Spirit-inställningar.

FÖRST
i branschen



Använd alltid Electrolux Professionals ugnrensning för att säkerställa längre livslängd och optimal prestanda.**



* Upp till -15 % i driftkostnader: besparingar på energi, vatten, rengöringsmedel och sköljmedel beräknat vid användning av SkyClean med fast ugnrensning. Data tillgängliga i april 2019.

** Användning av originalrengöring från Electrolux Professional garanterar perfekt prestanda och hållbarhet hos ugnen.



Du bestämmer själv vilken typ av rengöring du önskar – fast eller flytande

Flexibilitet är nyckeln

Perfekta rengöringsresultat. Skyline-ugnarna ger dig unik flexibilitet med 2 olika alternativ av rengöring: **Fast** för mer intensiv rengöring och **flytande** för större flexibilitet. Vår ugnrensning har utvecklats för att möta de strängaste kundkraven.

Längre livslängd

Se till att SkyLine Premium^s fungerar perfekt dag efter dag. **ZeroLime** integrerad avkalkning*** och automatisk kalkdetektor säkerställer långsiktig energieffektivitet och kompromisslös prestanda över tid.

Stop & Cook på under 10 minuter

Fick du en oväntad gäst medan ett rengöringsprogram pågår? Inga problem. Tryck bara på stopp så kommer ugnstrymmet att sköljas helt rent och vara redo för tillagning igen.

Planera din rengöring

Se till att daglig rengöring alltid görs genom planering och programmering av SkyClean. Välj rätt plan för dig.

► **Programmerbar rengöring:**

Bestäm den bästa tiden för att aktivera SkyClean för ditt kök, spara det i din agenda i MyPlanner, få aviseringar och övervaka programmet från vilken plats som helst via OnE Connected.

► **Tvingande rengöring:**

Lösenordsstyrd rengöring säkerställer att programmerat underhåll alltid genomförs och kan övervakas på distans.



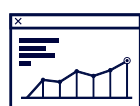
Skanna för att se videon med SkyClean

OnE Connected, din digitala assistent

SkyLine ugnar



OnE Connected hjälper dig att få bästa prestanda från dina Electrolux Professional-lösningar. Detta maximerar din lönsamhet och ökar din avkastning på investeringen*.



Förbättra ditt arbetsliv

Övervakning dygnet runt i realtid

OnE Connected ger dig möjlighet att på distans kunna kontrollera din verksamhet. Exempelvis kan du hantera och dela recept till andra enheter oavsett var i världen de befinner sig, eller ta emot HACCP-alarmer i realtid.



Tjäna mer

Maximera vinst

OnE Connected hjälper dig att minska förbrukningen till ett minimum och optimera effektiviteten i din verksamhet.

Smarta besparingar. Övervaka förbrukningen av din anslutna ugn för att upptäcka avvikelser och förbättra effektiviteten i ditt arbetsflöde, baserat på produktionsbehov.

Smart användning. OnE Connected hjälper dig att se hur din produktivitet kan rationaliseras: du kan använda 2 ugnar istället för 3 när det är lite mindre att göra.



Garanterad hygien

Har inte alla rätt till säkra och hälsosamma måltider?

Anslutning innebär också säkerhet. **Automatisk digital HACCP-dokumentation** ger obligatoriska intyg om säkra matlagingsprocesser och -kvalitet, vilket sparar tid och pappersarbete.

Med data nära till hands kan du göra justeringar där det behövs för att garantera att dina processer uppfyller hygien- och livsmedelssäkerhetskraven.





ger dig



Optimerat arbetsflöde

Boosta dina processer

OnE Connected ger dig information om **hur du kan organisera ditt arbetsflöde på ett bättre sätt**. Du kan förbättra kvaliteten på din produktion och uppfylla de högsta kvalitetsstandarderna.

Smarta affärsbeslut. Smart procentstatistik betyder att du kan **övervaka matens kvalitet** enklare och göra dina gäster glada.



Kontinuerlig drift

Öka utrustningens drifttid

OnE Connected hjälper dig planera underhåll vid rätt tidpunkt, för att säkerställa maximal drifttid samtidigt som du minskar dina kostnader för oväntade störningar.

OnE Connected vet när du ska få meddelanden så **du kan reagera snabbt och öka drifttiden**. För den bästa servicen någonsin kan samma meddelande skickas till ditt eget val av servicepartner. För ännu fler fördelar, teckna ett Essentia serviceavtal.



Se till att ha en konsekvent meny varje dag

Med OnE Connected kan du skapa, lagra och dela enstaka eller flera program direkt med dina enheter.

Att skicka program från ditt bibliotek till anslutna enheter är ett utmärkt sätt att förbättra hanteringen av maskinerna och säkerställa en konsekvent meny på alla verksamhetsorter.



Premium^S

Upptäck våra
olika modeller och
hitta den perfekta
ugnen för din
verksamhet

SkyLine Premium^S

Pekskärmspanel

Ånggenerator

3-glasdörr*

Upp till +10 % extra besparingar** tack vare effektiv teknik. SkyLine Premium^S erbjuder smart teknik, användarvänlighet och kompromisslös, verkligt replikerbar prestanda.



Automatiskt läge

Automatiska program som är enkla och snabba att använda för alla typer av mat och 11 nya specialprogram.



Programläge

Spara, organisera i kategorier och dela upp till **1 000 recept** via USB eller OnE Connected.



OptiFlow

Perfekt, jämn tillagning tack vare det revolutionerande högteknologiska **OptiFlow** luftdistributionssystemet som garanterar enhetlig värmefördelning.



Kärntermometer med 6 mätpunkter som standard

Precisionsmätning av den exakta kärntemperaturen hos din mat.



Lambdasensor som standard

Precision i realtidmätning och kontroll av luftfuktigheten i ugnsutrymmet.



Avancerade funktioner

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare genom att skraddarsy din **SkyHub-webbplats** efter dina favoritfunktioner. Använd **MyPlanner** för att planera ditt dagliga arbete och ta emot anpassade aviseringar för dina arbetsuppgifter. **Plan-n-Save** organiserar lasten på det mest tids- och energieffektiva sättet.

FÖRST
i branschen

för Plan-n-Save



SkyClean

Minskar dina rengöringskostnader med upp till 15 %***. Perfekta rengöringsresultat, **gröna funktioner** och **automatisk avkalkning av ånggeneratorn**. Välj mellan **fast och flytande rengöring**.



Skanna för att titta på instruktionsvideon om rengöring



Touch-skärm

Superintuitiv och anpassningsbar touch-skärm som är enkel att lära sig och använda och som är utformad för att förenkla livet. Anpassad för färgblinda. Tillgänglig på över 30 olika språk.



101

fuktighetsinställningar

Variera din matlagning med **101 fuktighetsinställningar** från 0 % till 100 % ånga genererad från ånggenerator, med automatisk utloppsventilsöppning för extra krispig mat



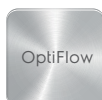
OnE Connected

SkyLine Premium^S-anslutning ger realtidstillgång till din apparat från valfri smart enhet.



En extra enkel fördel

Stressfri effektivitet och produktivitet med **SkyDuo**. Förutse dina behov med den intuitiva kopplingen mellan SkyLine Premium^S ugnar och SkyLine Chill^S och tvärtom. Apparaterna guidar dig genom Cook&Chill-processen.



*Grön version (vissa modeller) tack vare den isolerade treglasdörren.

** Se sidan 5.

*** Se sidan 22.

SkyLine Premium

Digital panel

Ånggenerator

Den nödvändiga högpresterande kombiugnen för professionella storkök. Unik på marknaden med att erbjuda digital panel och Lambdasensor för att garantera extra precision och avancerad kontroll i realtid.



Programläge

Spara och dela dina program via USB eller OnE Connected. 100 fria program och 4 tillagningsfaser.



OptiFlow

Perfekt, jämn tillagning tack vare det revolutionerande högteknologiska **OptiFlow** luftdistributionssystemet som garanterar enhetlig värmefördelning.



Kärntermometer

Exakt temperaturavläsning och för extra precision, välj kärntermometern med **6 mätpunkter** som finns som tillval.



Lambdasensor som standard

Precision i realtidsmätning och fuktighetskontroll i ugnsutrymmet för alla typer av mat oberoende av last



SkyClean

Perfekta rengöringsresultat och **integrerad avkalkning av ånggeneratorn**. Välj mellan fast och flytande rengöring.

Digital panel

Digital panel med unika ljusstyrda val förenklar varje uppgift.



11 fuktighetsinställningar

Variera din matlagning med **11 fuktighetsinställningar** från 0 % till 100 % ånga genererad från ånggenerator, med automatisk utloppsventilsöppning för extra krispig mat



OnE Connected

SkyLine Premium ger **realtidstillgång** till din apparat från valfri smart enhet



Skanna för att titta på instruktionsvideon om rengöring



SkyLine Pro^S

Pekskärmspanel

Ånginjektion

Enastående prestanda och användarvänlighet för traditionell matlagning – SkyLine Pro^S är den perfekta kombiugnen utan ånggenerator för din verksamhet.



Touch-skärm

Superintuitiv och anpassningsbar touch-skärm som är enkel att använda och utformad för att förenkla livet. Anpassad för färgblinda. Tillgänglig på över 30 olika språk.



11 fuktighetsnivåer

Variera din matlagning med **11 fuktighetsinställningar** och högeffektiv direktånga, med automatisk avgasventilöppning för extra krispig mat.



OnE Connected

SkyLine Pro^S-anslutning ger realtidstillgång till din apparat från valfri smart enhet.



Programläge

Spara, organisera i kategorier och dela upp till **1 000 recept** via USB eller OnE Connected.



OptiFlow

Perfekt, jämn tillagning tack vare det revolutionerande högteknologiska **OptiFlow** luftdistributionssystemet som garanterar enhetlig värmefördelning.



Kärntermometer

Exakt temperaturavläsning och för extra precision, välj kärntermometern med **6 mätpunkter** som finns som tillval.



Avancerade funktioner

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare genom att skraddarsy din **SkyHub-webbplats** efter dina favoritfunktioner. Använd **MyPlanner** för att planera ditt dagliga arbete och ta emot anpassade aviseringar för dina arbetsuppgifter.



SkyClean

Perfekta rengöringsresultat, **gröna funktioner**. Välj mellan **fast och flytande rengöring**.



Skanna för att titta på instruktionsvideon om rengöring



En extra enkel fördel

Stressfri effektivitet och produktivitet med **SkyDuo**. Förutse dina behov med den intuitiva kopplingen mellan SkyLine Premium^S ugnar och SkyLine Chill^S och tvärtom. Apparaterna guidar dig genom Cook&Chill-processen.



SkyLine Pro

Digital panel

Ånginjektion

En lättanvänd, robust och flexibel partner i ditt kök. Unik på marknaden med att erbjuda digital panel för att garantera extra precision och avancerad kontroll i realtid.



Programläge

Spara och dela dina program via USB eller OnE Connected. 100 fria program och 4 tillagningsfaser.



OptiFlow

Perfekt, jämn tillagning tack vare det revolutionerande högteknologiska **OptiFlow** luftdistributionssystemet som garanterar enhetlig värmefördelning.



Kärntermometer

Exakt temperaturavläsning och för extra precision, välj kärntermometern med **6 mätpunkter** som finns som tillval.

Digital panel

Digital panel med unika ljusstyrda val förklarar varje uppgift.



11 fuktighetsnivåer

Variera din matlagning med **11 luftfuktighetsnivåer** och effektiv direktånga med automatisk avgasventilöppning för extra krispig mat.



OnE Connected

SkyLine Pro ger realtidstillgång till din apparat från valfri smart enhet.



SkyClean

Perfekta rengöringsresultat. Välj mellan **fast och flytande rengöring**.



Skanna för att titta på instruktionsvideon om rengöring





Maximera ditt kök

Flexibel, hygienisk och säker installation, tillagning och hantering tack vare över 200 olika dedikerade tillbehör och förbrukningsmaterial som hjälper dig att få ut det mesta möjliga av din Sky Premium⁵.



Skanna för att upptäcka
våra tillbehör och
förbrukningsmaterial

Vägen till den ultimata prestandan

Revolutionera ditt arbetssätt med tidsbesparande och högpresterande SkyLine-ugnar och ChillS Blast Chillers.

Sömlös kommunikation med SkyDuo



Gör ditt kök ännu mer effektivt, produktivt och stressfritt med hjälp av SkyDuo, en unik funktion som gör att SkyLine Premium^S och SkyLine Chill^S kan kommunicera med varandra. Du får ett smidigare arbetsflöde samtidigt som frigör tid!



Klicka på den här ikonen på SkyLine-enhetens touch-skärm för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och uppleva felfria Cook&Chill-processer.

Ta kontroll över din verksamhet med OnE Connected

En personlig app för att förenkla ditt liv och hjälpa din verksamhet att utvecklas. **OnE Connected** ger dig fjärråtkomst i realtid för att hantera och övervaka produktiviteten på alla dina anslutna Electrolux Professional-ugnar och Blast Chillers med hjälp av valfri smart enhet.



Skanna för att upptäcka

Cook&Chill-upplevelsen

32

Hur den unika SkyLine Cook&Chill kan revolutionera ditt kök

Ett smidigare arbetsflöde

Effektivare och smidigare användning av din personal och utrustning genom förberedelser av stora partier.

En vinnande kombination

Spara pengar. Skapa mer utrymme, upplev smidig drift med ett komplett utbud av tillbehör för banketter- och hanteringssystem som är utformade för att passa perfekt för ugnar och Blast Chillers.



En bättre plats att arbeta

SkyLine är de enda professionella kombiugnarna i världen som har 4-stjärnig ergonomicertering.

Minska matsvinn

Varje gram räknas. SkyLine erbjuder maximal avkastning på dina investeringar genom att förlänga hållbarheten och säkerställa minsta vikt förlust under tillagning och kylning.

Kompromisslös kvalitet

Alla maträtter behåller sina väsentliga egenskaper: Smak, konsistens, utseende och näringsvärde klassificeras precis som nytillagad mat. SkyLine gör HACCP-överensstämmelsen enkel.

SkyLine familjen

Hitta rätt ugnsmodell för just din verksamhet.



6GN 1/1

Utvändiga mått (b x d x h)
867 x 775 x 808 mm
El: 11 kW
Gaseffekt - 19 kW



6GN 2/1

Utvändiga mått (b x d x h)
1090 x 971 x 808 mm
El: 21,4 kW
Gaseffekt - 32 kW



10GN 1/1

Utvändiga mått (b x d x h)
867 x 775 x 1058 mm
El: 19 kW
Gaseffekt - 31 kW



10GN 2/1

Utvändiga mått (b x d x h)
1090 x 971 x 1058 mm
El: 37,4 kW
Gaseffekt - 47 kW



20GN 1/1

Utvändiga mått (b x d x h) 911
x 865 x 1794 mm
El: 37,7 kW
Gaseffekt - 54 kW



20GN 2/1

Utvändiga mått (b x d x h)
1162 x 1067 x 1794 mm
El: 65,4 kW
Gaseffekt - 100 kW



SkyLine ugnar huvudfunktioner



	SkyLine Premium ^s 3-glasdörr	
	6-10GN	20GN
FUNKTIONER		
Varmluft (25-300 °C)	x	x
Kombi (25-300 °C) lambdastyr	x	x
101 fuktighetsinställningar	x	x
11 fuktighetsinställningar	n.a	n.a
Ånga (100 °C)	x	x
Lågtempererad ånga (25-99 °C)	x	x
Överhettad ånga (101-130 °C)	x	x
Varmhållning	x	x
100+ automatiska program som kan specialanpassas	x	x
Återuppvärmningsprogram	x	x
Lågtemperaturstillagning (LTC)	x	x
Jäsningsprogram	x	x
EcoDelta	x	x
EcoDelta progressiv	x	x
Sous-vide	x	x
Statisk kombi	x	x
Torkning	x	x
Pastörisering	x	x
Food Safe Control	x	x
Avancerad Food Safe Control	x	x
Specialanpassad föruppvärmning	x	x
Specialanpassad nedkylning	x	x
Program med MultiTimer	x	x
SkyDuo: Trådlös kommunikation med SkyLine Blast Chiller	o	o
PRODUKTEGENSKAPER		
På/Av-knapp	x	x
Högupplöst touch-skärm (262 000 färger) - färgblindsvänlig panel	x	x
Digital panel med unikt ljusstyrt valsysteem	n.a	n.a
Display läsbar från 12 meter	x	x
Touch-skärmsgränssnitt på mer än 30 språk	x	x
Ånggenerator i rostfritt stål	x	x
Ånggenerator i 316 l rostfritt stål	o	o
Högeffektiv direktånga	n.a	n.a
Högeffektiv avfuktning med elektronisk styrning	x	x
1 000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt (namn och bild och kategori)	x	x
Programbibliotek: 100 program med upp till 4 faser	n.a	n.a
SkyHub hemsida med direkt tillgång till favoritfunktioner	x	x



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

	SkyLine Premium ^s 3-glasdörr	
	6-10GN	20GN
Manuell vatteninsprutning	x	x
Kärntermometer med 6 mätpunkter	x	x
Kärntermometer med 1 mätpunkt	n.a	n.a
Estimering av återstående tid för tillagning med kärntermometer	x	x
Visning av både inställda och aktuella värden	x	x
OptiFlow luftdistributionssystem	x	x
Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (7 hastighetsnivåer)	x	x
Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer)	n.a	n.a
1/2 effekt	x	x
Plan-n-Save-funktion	x	x
Personlig anpassning av gränssnittet som kan nedladdas och användas i annan SkyLine enhet	x	x
Paus	x	x
Fördröjd start	x	x
HJÄLP-sida för självlärande med QR-kodstöd	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualisering av energiförbrukning	x	x
Animerade bilder som ett stöd vid drift	x	x
Inbyggt automatiskt rengöringssystem för fast	x	x
Inbyggt automatiskt rengöringssystem för flytande	o	o
Automatisk avkalkning av ånggenerator	x	x
Gröna funktioner för att minska driftskostnader	x	x
Stop&Cook-funktion i det automatiska rengöringssystemet	x	x
Möjlighet till tvingande rengöring	x	x
Självrengörande airbreak	x	x
Automatisk tömning av ånggenerator med automatisk kalknivådiagnos	x	x
Manuell tömning av ånggenerator	x	x
Automatiskt diagnossystem	x	x
Säkerhetstermostat	x	x
Tvåstegs säkerhetsöppning	o	n.a
Högeffektiva brännare med låga utsläpp och värmeväxlare	x	x
Automatisk säkerhetskopiering för eventuell återställning	x	x
USB-uttag	x	x
Möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar	x	x
Dörr med integrerad tätningmekanism (vid användning utan gejdervagn)	n.a	x
Utdragbar handdusch	x	x
Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader	x	x
Dubbelglasdörr med LED-ljusrad	n.a	n.a
Möjlighet till blinkande LED-ljus vid tillagningens slut och vid larm	x	x
Vingformat handtag med ergonomisk design för handsfree-öppning med armbågen	x	n.a
Vänsterhängd dörr	o	n.a
Dropplista i dörren med automatisk avrinning	x	x
Dörrstoppositioner vid 60°/110°/180°	x	x
Tillverkad av 304 AISI rostfritt stål	x	x
Kylutrymme i 304 AISI rostfritt stål	x	x
Ugnsutrymme med rundade hörn för enkel rengöring	x	x
Löstagbara gejderstegar, höjd 67 mm	x	n.a

	SkyLine Premium ^s 3-glasdörr	
	6-10GN	20GN
Gejdervagn med stopp för kantiner. Rundade hörn. Inbyggd uppsamlingsplåt med tömning	n.a	x
Gejderställning försedd med stopp för kantiner/bleck	o	x
Förberedd för GreaseOut fettavrinning	x	n.a
Redo för OnE Connected	x	x
ANSLUTNING OCH INSTALLATION, ÖVERENSSTÄMMELSEMÄRKNING		
Stänk- och vattenskydd IPX5	x	x
Justerbara ben	o	x
Vagn kompatibel med Electrolux Professional Air-o-Steam, SkyLine	n.a	x
Stackningskit: 6 på 6 GN 1/1, 6 på 10 GN 1/1, 6 på 6 GN 2/1, 6 på 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 på BCF 6 GN 1/1	o	n.a
Design registrerad hos EPO	x	x
Ergocert, 4-stjärnig ergonomisk certifiering	x	x
ETL och hygienstandard ETL	x	x
Gassäkerhet: Gastec-certifiering för krav på låga utsläpp	x	x
WRAS-certifiering (modeller med ånggenerator 316 l)	x	x
Handbok, kopplingscheman, konformitetsdeklarationer	x	x

x Standard
o Tillval
n.a. Inte tillgänglig

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikal 20GN
n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x
o	x	o	x	o	x	o	x
x	n.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a
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.a	x	n.a	x	n.a	x	n.a	x
o	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	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

Hur vill du laga mat?

Din mat, ditt val mellan:

7 fläkthastigheter

3 tillagningslägen

100+ fuktighetsnivåer

16 tillagningsfaser

11 program



Full kontroll över din matlagning

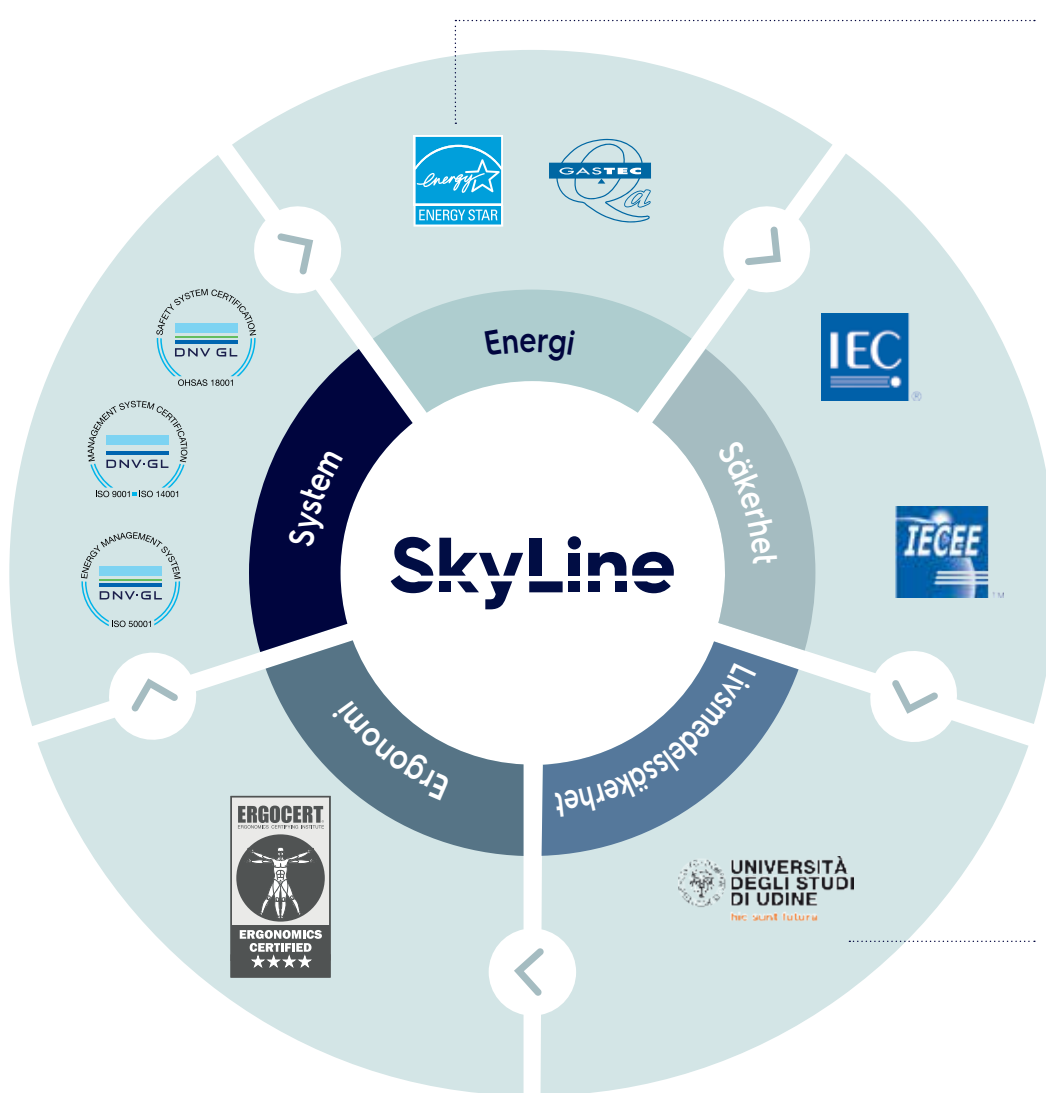
Varje sekund räknas

Precisionsövervakning och reglering av varje del av tillagningsprocessen **varje sekund, 60 gånger** per minut, vilket innebär otroliga **3 600 gånger** per timme!



9 erkännanden och certifieringar

SkyLine har de strängaste internationella standarderna och är också den enda ugnen i världen som har 4-stjärnig ergonomi-certifiering.



Skanna för att se Energy Star-modeller



Skanna för att se **Food Safe Control** och **Low Temperature Cooking** från Department of Food Science på universitetet i Udine, Italien.

ERGOCERT

"Ergonomiska interventioner kan minska muskuloskeletal störningar (WMSD) med **59 %**, med en genomsnittlig minskning med **75 %** i sjukskrivningsdagar och **25 %** produktivitetssökning."

Dr Francesco Marcolin, VD på ErgoCert (European Certified Ergonomist - EUR.ERG.)

GASTEC

"Upp till **50 %** lägre skadliga utsläpp för en hälsosammare arbetsmiljö. Innovativt utformade Electrolux Professional-brännare överträffar Gastecs* låga utsläppskrav."

* Gastec Nederländska regeringens certifiering, den strängaste i Europa

Certifieringar avser alla ugnar från SkyLine-familjen. För information om exakta certifieringar relaterade till specifika produktkoder kontakta din lokala Electrolux Professional -partner.



Serviceavtal kan du lita på

Du kan välja mellan *flexibla och skräddarsydda servicepaket*, beroende på din verksamhets behov. Vi erbjuder även ett stort utbud av underhålls- och supporttjänster.

Essentia

Ett team för att serva dig.

När som helst, var som helst

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartner, 10 000 kvalificerade tekniker i över 149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakta din närmsta auktoriserade Electrolux Professional **servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



Se videon och ta
reda på mer



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

