

# Tie kulinaariseen erinomaisuuteen

SkyLine Premium<sup>S</sup> unit



# Te kerrotte...

Auttakaa minua saavuttamaan parhaat mahdolliset paistotulokset ja vähentämään kulujani. Minun pitää tietää ettei uunini jätä minua pulaan kesken ruuhka-aikoja. Sen on myös oltava helppokäyttöinen uuni, joka on niin intuitiivinen, että jokainen työryhmässäni voi käyttää sitä ilman koulutusta. Uunin tulee helpottaa ja tehostaa päivittäistä työskentelyä keittiössäni.



## ...me kuuntelemme

...Ja kehitimme yhdistelmäratkaisun, jossa **yhdistyy parhaalla tavalla älykäs teknologia ja ihmiskeskeinen suunnittelu**. Valmistettu tarjoamaan erinomaista suorituskykyä sinulle. **SkyLine Premium<sup>s</sup>** -mallit ovat huippuintuitiivisia ja helppokäyttöisiä. Niissä on monia urauurtavia älykkäitä toimintoja, jotka muuttavat ruoanvalmistustapojasi. Uunien käyttökustannukset ovat markkinoiden alhaisimmat ja niiden ergonomia ja käytettävyys ovat luokkansa huippua.



**Matka työelämäsi muutokseen alkaa tästä:**



**Valmistettu  
tuottavaksi**

+10 % tuottoa



**Valmistettu  
sinua varten**

Helpompi, terveellisempi,  
turvallisempi



**Valmistettu  
tehokkaaksi**

Saavuta tehokkuuden  
uusi taso



**Valmistettu  
jatkuvaan käyttöön**

Liiketoimintasi selkeää  
hallintaa



Valmistettu  
tuottavaksi



# Syntynyt ympäristöystävälliseksi

Kohtaa ainutlaatuinen suorituskyky yhdistettynä säästöihin itsellesi ja ympäristöllesi. Kestävä kehitys huomioiden valmistetussa **SkyLine Premium<sup>S</sup>** -uunissa on alan alhaisin energian ja veden kulutus. Tee yrityksestäsi ympäristöystävällisempi.



**SkyLine Premium<sup>S</sup>**  
-uunilla saavutettavat säästöt vastaavat energiatehokkuusluokan **A ecostore<sup>HP</sup> Premium** -kylmävetoaattikoston\*\* käyttöä ilmaiseksi vuoden ajan.

## Hidasta tahtia. Ryhdy ympäristöystävälliseksi.

Tarjoo mehevämpiä annoksia **matalalämpökypsennysjaksolla**, vähentäen ruuan painohävikkiä jopa 50 %.

## Ekologista ruoanvalmistusta

Hanki vähäisin energiankulutus luokkansa parhain tuloksin **eco-cooking** toiminnolla ja mahdollisimman ympäristöystävälliseksi suunnitelluin automaattisin kypsennysjaksoin.



\*Laskelma perustuu ASTM-testimenetelmällä saatuihin käyttökustannuksiin (vesi ja sähkö) verrattuna markkinoilla yleisesti oleviin muihin uuneihin. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019.

\*\* malli 440 I, 3 ovea: koodi 710028



## Älykkäitä säästöjä ja kestävän kehityksen mukainen

Green  
Spirit

### Sitoutunut kestävään kehitykseen

Entistä tehokkaammat ja erittäin suorituskykyiset SkyLine-uunimme ovat suunniteltu helpottamaan työskentelyä, säästämään rahaa sekä pienentämään hiilijalanjälkeä. Sitä on Electrolux Professionalin sitoutuminen kestävään kehitykseen.

### Jätä hyvästit lämpöhukalle. Tervetuloa säästöt.

SkyLine uunissa on kaikkein matalin energiankulutus parannetun paistokammion eristyksen, oven kolminkertaisten lasien ja optimoidun kammion muotoilun ansiosta. Energiankäyttöä optimoi korkean tarkkuuden ohjausjärjestelmä ja SkyLine-uunien toimintaa valvovien **26 eri anturin** vuorovaikutus.

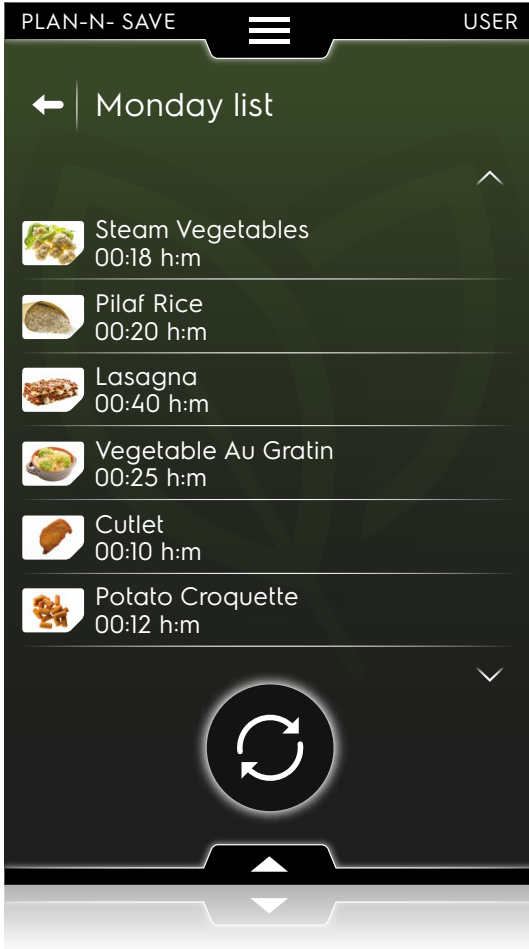
### Älykästä ja ympäristöystävällistä vedenkäytön tehokkuutta

Näin säästetään parhaiten. Vedenkulutus vähenee valtavasti älykkään **lambda-anturin** ja sen mahdollistaman ainutlaatuisen **tarkan kosteudenhallinnan** ansiosta, joka tuottaa höyryä vain kun se on ehdottoman välttämätöntä, hyödyntäen ruoasta itsestään lähtevän kosteuden.





## Minimoi kustannukset Minimoi hävikki



Säästä jopa  
**10 %** energiaa  
Plan-n-Save:lla

Minimoi kulutuksesi optimoimalla ruokalistasi kypsennysjärjestystä **Plan-n-Save-toiminnolla\***. Päätät itse ruokalistasi ja toiminto soveltaa siihen **uutta tekoälyyn perustuvaa logiikkaansa optimoidessaan kypsennysjärjestystä** ja saavuttaakseen parhaimman energiatehokkuuden.



## Puhtaampi, ympäristöystävällisempi ja älykkäämpi



### Poikkeuksellinen ekopuhdistus

Täydellinen pesuteho saavutetaan ainutlaatuisella **96 %:sti biohajoavalla, entsyymipuhdistusaineella.**



### Green Spirit

Säästä vettä, energiaa ja kemikaaleja jopa **-30 % käyttökustannuksina** ympäristöystävällisin Green Spirit -toiminnoin.

### Syntynyt 3 kertaa ekologisemmaksi

SkyLine PremiumS Green mallissa on kolminkertainen lämpöläsi ovesa ja sen ansiosta uunin energiankulutus on huomattavasti pienempi.



Valmistettu  
sinua varten



**Yksi DNA**  
**Kaksi keittiölaitetta**

SkyLine-uuni ja tehojäähdytyslaite  
jakavat saman ajattelutavan.

**Helpota elämääsi**



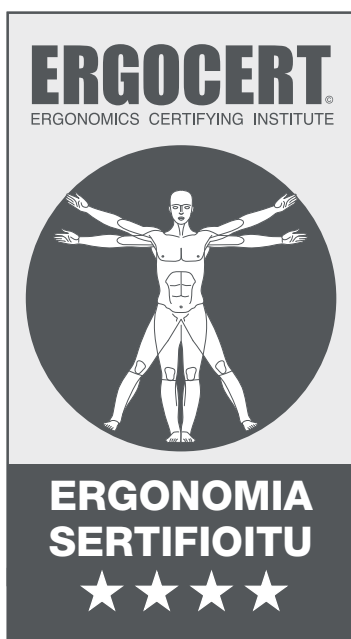
# Suunnittelumme perustana on käyttäjä

SkyLine Premium<sup>s</sup> on helppo oppia ja käyttää, se toimii täydellisessä yhteistyössä muiden Electrolux Professional-keittiölaitteiden kanssa.



## Käytettävyyden pioneereja

Ergonominen uuni tarkoittaa jopa **75 %:n\*** vähennystä sairauslomissa ja **25 %:n** nousua yrityksen tuottavuudessa. Ergonomiset keittiölaitteet on suunniteltu tarpeittesi ja työnkulkujesi mukaan. Niillä on suuri vaikutus keittiössäsi. Suunnitteluprosessimme on ihmiskeskäinen ja noudattaa täysin ISO 26800 ja ISO 9241-210 standardeja. SkyLine Premium<sup>s</sup> on maailman ensimmäinen **4-tähden ergonomiasertifi**kaatin saanut uuni.



## Koe 4 tähteä



### Noudattaa ergonomian periaatteita

Suunniteltu käyttäjä huomioiden

### Todistettua antropometrista ja biomekaanista normien mukaisuutta

Vähentynyt loukkaantumiseriski

### Todistettua käytettävyyttä

Vuosien ammattimaisten tutkimusten ja kokemuksen huipentuma

### Ihmiskeskeistä suunnittelua

Jotta ruoan valmistamisesta tehdään helppoa ja stressitöntä

# Vaivaton lisäetu

SkyLine  
Chill<sup>s</sup>



SkyLine  
Premium<sup>s</sup>

Sky  
Duo

## Tie yliverlaiseen suorituskykyyn

Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: SkyLine Premium<sup>s</sup> ja SkyLine Chill<sup>s</sup>, kaksi täydellisen synkronoitua keittiölaitetta, jotka viestivät keskenään ja joiden ergonomia on sertifioitu sekä käytettävyys taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

Onnistumisen takaava duo



Napsauttamalla tätä kuvaketta SkyLine-laitteen kosketusnäytöltä esitellään kuinka helppo SkyDuo on käyttää miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat



## Virheetöntä helppokäyttöisyyttä

Helpota päivittäistä työtäsi ja vähennä koulutusaikaa intuitiivisella ohjauspaneelilla. Selkeä ja helppolukuinen näyttö. Helppokäyttöisyys on tärkein 4-tähden sertifikaatin saamisen kriteeri.



## Ei rasitusta

Oven avaaminen ja sulkeminen jopa yli 1 000 kertaa päivässä on miellyttävää ergonomisesti suunnitellulla siiven muotoisella kahvalla. Oven avaaminen kättä käyttämättä kynärpäällä helpottaa astioiden hallintaa.



## Vaivaton uunin käyttö

Vähemmän kuormitusta ja parempi selällesi. Uunin oven ja kahvan muotoilu helpottaa huomattavasti uunin täyttämistä ja tyhjentämistä.



## Täydellinen sijainti

Kosketusnäytön ja USB portin paikka on juuri oikealla korkeudella näkyvyyden ja käytettävyyden tehostamiseksi, perustuen käyttäjien keskipituudesta ympäri maailman.



## Näe ruokasi oikea koostumus ja väri

Uudet LED-valot ja niiden ekvivalentti värilämpötila on valittu päivittäistä työtä helpottamaan. Vilkkutoiminto auttaa saamaan käyttäjän huomion tehtävien koordinointiin.



## Oven suojus

Ovisuoja helpottaa johdevaunujen käsittelyn työnkulkua. SkyLine-uunimallit on varustettu integroiduilla ovisuojuksilla.



## Avautumisen esto

Eryliset pysäytysasennot parantavat turvallisuutta estämällä ovea heilahtamasta kohti käyttäjää.

# Kosketa taivasta, se on helppoa

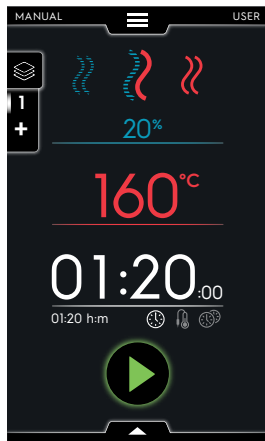
Helpota elämääsi. SkyLine Premium<sup>s</sup> -uunissa on huippuintuitiivinen ja helppolukuinen kosketusnäyttö, joka on suunniteltu helpottamaan työtäsi.

## Kosketa helppokäyttöisyyttä

**Täydellinen hallinta sormenpäissäsi:** SkyLine Premium<sup>s</sup> -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



### Manuaalitila

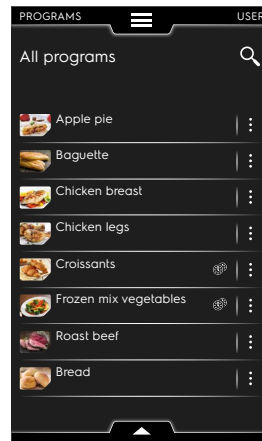


#### Sopii parhaiten vaativille kokeille

Vapauta luovuutesi ja personoi jokainen kypsennysjakso omiin tarpeisiisi, jolloin saavutat pienimpienkin yksityiskohtien täyden hallinnan.



### Ohjelmatila

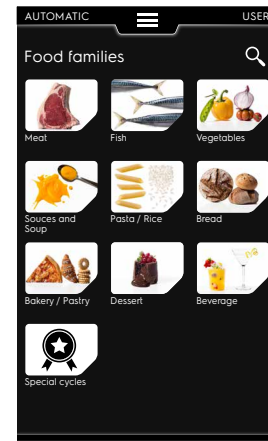


#### Sopii parhaiten toistuville ruokalistoille

Ruoka kypsyy saman korkean vaatimustason mukaiseksi jokaisessa SkyLine Premium<sup>s</sup> -uunissa missä tahansa maailmassa. Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla.



### Automaattitila



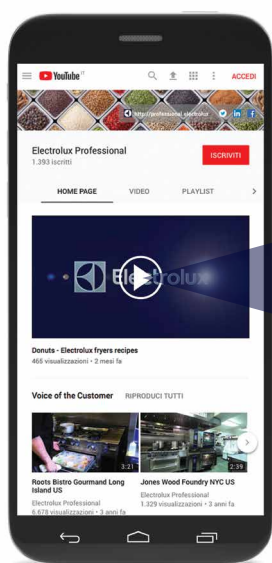
#### Sopii parhaiten ajan ja rahan säästämiseen

Nopeaa, helppoa laaturuokaa ja elintarviketurvallisuutta saavutetaan automaattisesti ohjatuilla kehittyneillä kypsennysprosesseilla. Käytettävissä on 11 uutta erityistä **Jaksot+** toimintoa ja helppo personointi.

Valitse kypsennystila ja saat ohjausta **30 eri kielellä**.  
Selkeä ja helppolukuinen näyttö.

# Tie helppoon käyttökokemukseen

Opastus ei ole tarpeen, **SkyLine Premium<sup>S</sup>** takaa helppokäyttöisyyden integroidulla ohjetoiminnolla ja itseoppimistekniikalla, joka ohjaa käyttäjiä jokaisessa kypsennysprosessin vaiheessa.



**Katso  
ja opi**



**Apunasi joka päivä**

SkyLine Premium<sup>S</sup> -uunista saa reaaliaikaista tukea milloin tahansa. Sieltä löytyy vastaukset kaikkiin kysymyksiin ja käytettävissä on kaikki tukimateriaalit ja uusimmat päivitettyt tiedot SkyLine Premium<sup>S</sup> -uunista.



**Suunnittelu  
tehty helpoksi**

**Oma ruokalista sormenpäissäsi**

Helpota elämääsi ja tasaa työnkulkuasi käyttämällä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun. Voit myös saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.

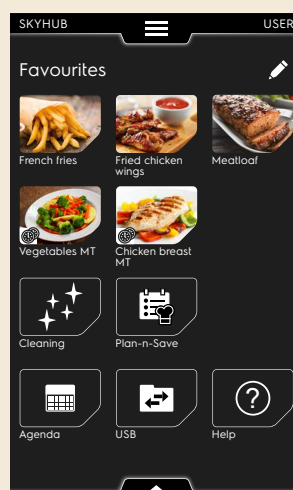


**Yksi sivu  
Yksi kosketus**



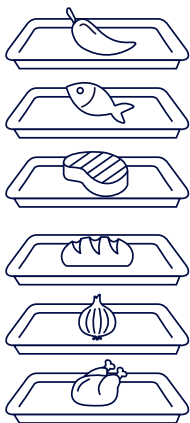
**Helpota käyttöä sijoittamalla  
kaikki tarvittava yhteen sivuun**

Kaikki suosikkitoiminnot voidaan ryhmitellä yhteen **SkyHub-kotisivuun**, josta useimmin käytetyt toiminnot ovat heti käytettävissä.



# Vapauta mielikuvituksesi

Nauti mielenrauhasta, jonka SkyLine Premium<sup>s</sup> uuni tarjoaa suoraviivaisen suunnittelun ja elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamisen ansiosta.



## Stressittömät ruuhka-ajat

 **Vaivattomampi  
työnkulku useiden  
kypsennysjaksojen  
helpolla suunnittelulla  
ja hallinnalla**

Paranna joustavuutta suunnittelemalla ja hallitsemalla useita kypsennysjaksoja **MultiTimer**-toiminnolla ruuhkaisina aikoina (jopa 20 ajastusta voi asettaa). Helpota tunnistamista asettamalla eri ajastimia eri ruokatyypeille.



## Make-it-mine -ratkaisut

Kaikki käyttöliittymän toiminnot voidaan personoida täysin: ohjauspaneelistasi tulee yhtä ainutlaatuinen kuin sormenjäljistäsi.



## Elintarvike- turvallisuus

Kypsennyksen laadun ja turvallisuuden välillä ei tarvitse tehdä kompromisseja **Food Safe Control**-toiminnolla. Kun 6-osainen monitoimianturi on käytössä, SkyLine Premium<sup>s</sup> varmistaa automaattisesti, että ruoka on kypsennetty täydellisesti toimien **HACCP**-standardien mukaisesti.





Valmistettu  
tehokkaaksi



SkyLine Premium<sup>s</sup> -uunilla matalalämpökypsennyksellä  
paistettuja lampaankylkiä



Experience the Excellence  
[electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)



YLI  
**40** VUOTTA  
YHDISTELMÄUUNIEN ERINOMAISUUTTA

**1977**

Electrolux Professional aloitti vallankumouksen esittelemällä ensimmäisen yhdistelmäuunin markkinoille

**2019**

Electrolux Professional tuo markkinoille kokonaan uuden kypsennyshorisontin: **SkyLine**

# Erinomaisuutta joka kerta

Tie kulinaariseen erinomaisuuteen alkaa parhaasta tarkkuudesta. SkyLine Premium<sup>S</sup> -uunin teknologian ansiosta kypsennysasetukset ovat tarkasti hallinnassasi ja siten saavutetaan aina tasainen kypsennystulos nostatuksessa, paistamisessa, paahtamisessa ja höyrytyksessä.

## Täydellisintä kypsennyksen tasaisuutta koskaan



### Tasaista kypsennystä Myös suurilla täytöksillä

Virheettömiä ja tasaisia tuloksia saadaan kypsennyksessä urauurtavalla korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmällä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen ja tasaisen lämpötilan optimoidussa kypsennyskammiossa. Suuntaa vaihtavan puhaltimen pyöriminen kierrosnopeudella 300–1500 rpm varmistaa poikkeuksellisen tasaisen lopputuloksen.

Erinomainen suorituskyky saavutetaan älykkään teknologian ja tarkkaan harkitun suunnittelun täydellisellä yhdistelmällä.



Skannaa ja katso video OptiFlow-kypsennyksen tasaisuudesta





# Älä jää odottamaan

## Nopeuta kypsennysaikoja

Täydellistä kypsennyksen suorituskykyä ilman odottelua. SkyLine Premium<sup>S</sup> -uunissa on **supernopea esikuumennus** innovatiivisen T-Xcelerator-ohjauksen ansiosta.

Vaihtaminen **höyrykeitosta kuivapaistoon** on nopeampaa kuin koskaan **Dry-Xcelerator**-ohjauksella. Erityinen poistoilman läppäventtiili pystyy poistamaan ilmaa 90 m<sup>3</sup> tunnissa.

## Ota hallinta

### Ruoan sisälämpötilan tarkka mittaus

Tehosta tuottavuutta, takaa elintarvikeeturvallisuus ja vähennä ruuan hävikkiä tarkalla reaaliaikaisella ruuan sisälämpötilan valvonnalla, jonka takaa **6-osainen lämpötila-anturi**.

# Yli 15 vuoden kokemus tarkassa kosteuden- hallinnassa

Lambda-anturi mittaa  
kosteuden **joka** sekunti,  
**60** kertaa minuutissa,  
**3 600** kertaa tunnissa!



### Tiede palveluksessasi

Ruoanlaitto ei ole vain taidetta, se on myös tiedettä. Uusimmalla **lambda-anturillamme** saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta paistokammiossa riippumatta ruuan tyypistä ja määrästä.



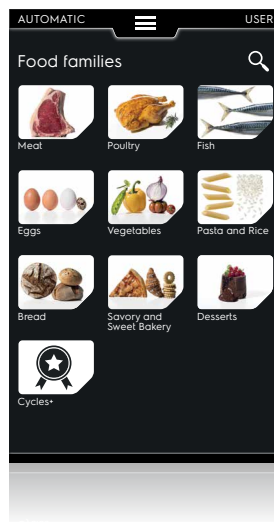
# Henkilökohtainen matkasi

Valitse haluamasi tapa kypsentää.



## Automaattitila

Paras tapa parantaa tehokkuutta keittiössä

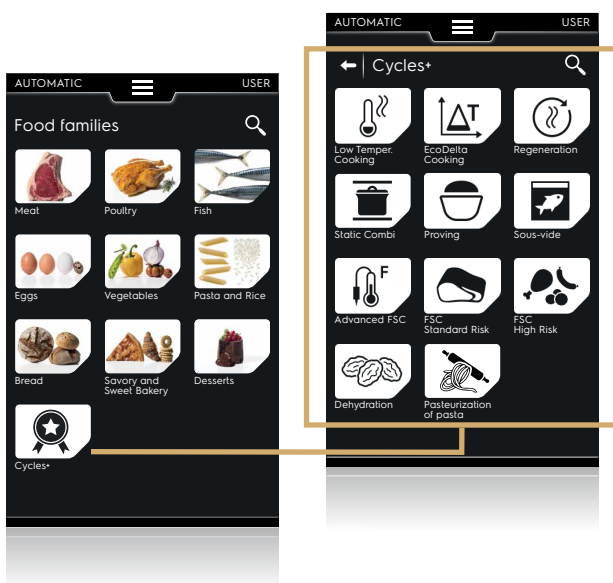


### Ympäristöystävällistä ruuanvalmistusta Suurempia säästöjä

Täydellinen kypsennystulos perustuu tehokkuuden maksimoivaan laskentaan. Kulutuksen minimointi on parempi paitsi taloudellesi myös ympäristölle.

### Herkullinen ruoka sormenpäissäsi


Ruon kypsennys ei ole koskaan ollut näin nopeaa tai helppoa. Haluttu ruokalaji valitaan nopeasti koskettamalla ja asetuksia voi helposti personoida. Kypsennysaikaa, lämpötilaa ja kypsennyksen olosuhdetta valvotaan ja säädetään jatkuvasti.



### Helppo tie erinomaiseen kypsennykseen

Eri ruokien suurten määrien päivittäiseen valmistamiseen täydellisesti tarvitaan ainoastaan **3 helppoa vaihetta**:

1. Valitse **jakso yhdeksästä ruokaryhmästä** tai **erityisestä Jaksot+ toiminnosta**: matalalämpökypsennys, EcoDelta-kypsennys, uudelleen kuumennus, staattinen kypsennys, nostatus, Sous-vide-kypsennys, kehittynyt Food Safe Control, matalan riskin FSC-opastus, korkean riskin FSC-opastus, kuivaus tai pastan pastöinti.
2. Valitse haluttu lopputulos.
3. Paina käynnistyspainiketta.

 SkyLine Premium<sup>s</sup> on suunniteltu toimimaan täydellisessä harmoniassa SkyLine Chill<sup>s</sup> -jäähdytyslaitteen kanssa täydellisissä kypsennys- ja jäähdytysratkaisussa.



Miten Electrolux Professional  
**SkyLine Premium<sup>s</sup>**  
voi tukea  
liiketoimintaasi



Skannaa  
ja tutustu  
ratkaisuihimme osoitteessa  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

# 11 tapaa olla ainutlaatuinen

11 erityistä **Jaksot+** toimintoa laajentavat näkemystäsi ja säästävät aikaasi.



EcoDelta-kypsennys

Staattinen  
kypsennys

Nostatus

Korkean riskin  
FSC-opastus

## Valmista tarjottavaksi alle 10 minuutissa

### Uudelleen kuumennus

Ruoka kuumennetaan uudelleen nopeasti ja täydellisesti. SkyLine Premium<sup>s</sup> -uunilla ruokasi on valmis tarjottavaksi vain 7 minuutissa.

Tehokkuus ja organisointi tehostuvat Electrolux Professionalin kypsennys- ja jäähdytysjärjestelmällä, joka tarjoaa joustavuutta suunnittelussa, käsittelyssä ja säilytyksessä (pidettyvä käyttöikä) ja uudelleen kuumennuksessa.

## Ainutlaatuinen ratkaisu joka yritykselle

### Staattinen yhdistelmä-kypsennys

Kehittynyt tekniikka kohtaa perinteisen ruuanvalmistuksen. Täydelliset suklaakohokkaat ja mehukkaat sekä hitaasti paahdetut lihat eivät koskaan poistu muodista. Staattinen yhdistelmä-kypsennys simuloi staattista kypsennystä hellävaraisemmalla ilmankierrolla, jolla voidaan ruokalistalle saada hitunen perinteistä makua.

# Uudelleen kuumennus

Matalan riskin  
FSC-opastus

Kehittynyt FSC

## Matalalämpökypsennys

Sous-vide

Pastan pastörinti

Kuivaus

Parempaa tehokkuutta  
ja parempia tuottoja  
Jaksot+ toiminnoin!

## 50 % vähemmän painohävikkiä\*

### Matalalämpökypsennys

Automaattinen matalalämpökypsennys takaa aina huippulaadun ja puolittaa painohävikin, jolloin tuloksena on mehukkaampaa, mureampaa ja tasalaatuisempaa lihaa.

**Matalalämpökypsennys** vähentää tuoreen lihan "kypsytyssprosessia" 1 päivästä 1 tuntiin.

### Kuivaus

SkyLine Premium<sup>®</sup> sopii täydellisesti hedelmien, vihannesten, lihan ja kalan kuivaamiseen. Ruoan pienen säilytystilan, maun ja kaikkien ravintoarvojen säilyttämiseksi **Dry-Xcelerator** poistaa aineksista nesteet, kuivattaen paistokamion matalan lämpötilan ja nollakosteuden yhdistelmällä.



Täydellisten tulosten saavuttamiseksi kannattaa käyttää Electrolux Professionalin kuivauspeltiä.



\*Verrattuna perinteisiin paisto-ohjelmiin SkyLine-uuneilla.

# Puhdistuksen joustavuutta

SkyClean-tekniikalla ja ainutlaatuisilla ympäristöystävällisillä entsyymipohjaisilla puhdistusaineilla saavutetaan joustavaa, kiistämätöntä puhdistustehoa.



SkyClean on automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla.

Energian, veden ja puhdistusaineen kulutus vähentyvät pienimpään mahdolliseen määrään 4 vakiojaksolla (54–180 min) ja lisäsäästöjä on saavutettavissa valitsemalla ympäristöystävälliset Green Spirit -jaksot.



SkyLine-uunien pisin käyttöikä ja paras suorituskyky saavutetaan vain **fosfaatittomien** Electrolux Professional-kemikaalein.\*\*


\* Jopa -15 % käyttökustannuksissa: sähköä, vettä, pesuainetta ja huuhteluainetta säästyy SkyClean-toiminnolla verrattuna vastaavaan puhdistusohjelmaan edellisessä Electrolux Professional-uunimallistossa. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019.

\*\* Electrolux Professionalin alkuperäisten kemikaalien käytöllä varmistetaan uunin paras suorituskyky ja kestävyys.

# Päätä kemikaalityyppi: kiinteä, nestemäinen tai entsyymipohjainen

## Joustavuus on avainasia

Täydelliset puhdistustulokset on saavutettavissa. Uusi SkyLine Premium<sup>S</sup> -uuni tarjoaa ainutlaatuisia joustavuutta kolmella kemikaalivaihtoehdolla: **kiinteä** puhdistusaine puhdistaa tehokkaammin, **nestemäinen** puhdistusaine on joustavampi, **entsyymipohjainen** aine vähentää huomattavasti ympäristön kuormitusta. Nämä kemikaalit on kehitetty täyttämään asiakkaiden tiukimmat vaatimukset

 **96 %:sti**  
biohajoavia

Me  entsyymeitä

## Mitä hyvää niissä on?

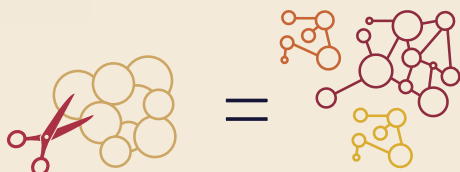
Ainutlaatuiset 96 %:sti biohajoavat entsyymipesuaineet ovat **ympäristöystävällisiä** ja toimivat hyvin jopa kylmässä kohdennetun pesun lämpötilassa.



## Mitä ovat entsyymit?

Ne ovat fermentaatiolla tuotettuja luonnollisia proteiineja.

## Kuinka entsyymit puhdistavat?



luonnollinen entsyymi    rasvaista ruokajäämää    vesiliukoista orgaanista jäämää



## Kustannukset alas

Pidä SkyLine Premium<sup>S</sup> täydellisessä käyttökunnossa annoksesta toiseen. Integroitu **ZeroLime**-kalkinpoisto\*\*\* ja automaattinen kalkkeutumisen tunnistin varmistavat pitkäaikaisen energiatehokkuuden ja tinkimättömän suorituskyvyn ajan kuluessa.

## Keskeytyks ja kypsennys alle 10 minuutissa

Saapuiko asiakas kesken puhdistusjakson? Ei ongelmaa. Paina vain pysäytyspainiketta ja paistokammio huuhdellaan huolellisesti ja se on valmis taas paistamaan.

## Suunnittele puhdistus

Varmista päivittäisen puhdistuksen suoritus suunnittelemalla ja ohjelmoimalla SkyClean. Valitse itsellesi oikea puhdistustapa.

- **Ohjelmoitava puhdistus:**  
valitse paras aika keittiössäsi käynnistää SkyClean, tallenna se työlialle MyPlanner-suunnittelutoiminnossa, jolloin saat hälytyksiä ja voit valvoa jakson kulkua mistä tahansa OnE-yhteydellä.
- **Pakotettu puhdistus:**  
salasanalla suojattu pesujakson ajoitus varmistaa ohjelmoidun puhdistuksen suorittamisen aina ajallaan ja sitä voidaan valvoa etäyhteydellä.



Skannaa  
ja katso  
SkyClean-video

\*\*\* Saatavissa C25-tabletteina.



Valmistettu  
keskeytyksettömään  
käyttöön

# OnE

## Mikä on OnE?

OnE on Electrolux Professionalin **personoitu sovellus**, jolla saavutetaan täydellinen kokonaiskuva kaikkien omien SkyLine Premium<sup>s</sup>-uunien tuottavuudesta. OnE-sovelluksella voidaan jakaa reseptejä ja seurata esim. uunin käyttötilaa, tilastoja ja kulutusta.

## Kuinka sen voi hankkia?

Saat käyttöösi reaaliaikaisia tietoja solmimalla parhaiten yrityksellesi sopivan **Essentia-huoltosopimuksen** tai ottamalla yhteyttä **Electrolux Professional myyntiin**.

## Mihin tarvitsen sitä?

OnE ohjaa työpäivän alusta loppuun ja auttaa tekemään oikeita ratkaisuja ja **parantamaan keittiön prosesseja**.

**OnE, ainutlaatuinen kumppani**  
Todellisia etuja



# OnE, digitaalinen avustaja

Yhdistä SkyLine uunisi Electrolux Professionalin OnE verkkoalustaan ja hyödynnä saatavilla oleva tieto laitteistasi tehokkuuden parantamiseksi.



OnE  
sinulle



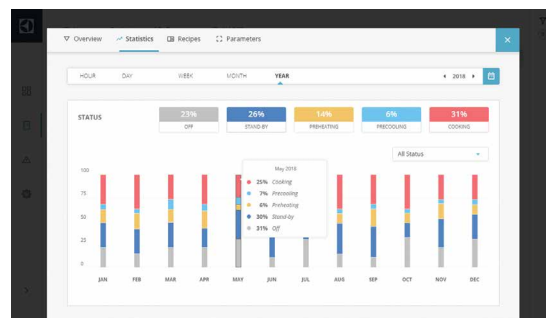
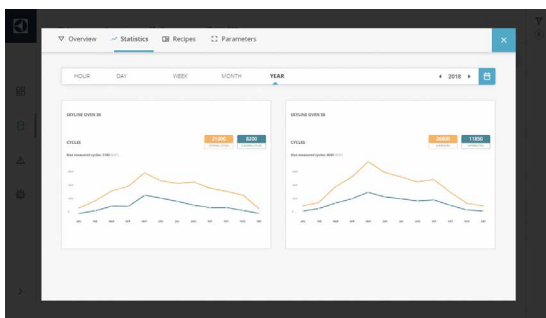
OnE  
yritykselle

## Reaaliaikainen valvonta 24/7

Electrolux Professional OnE:lla voidaan etävalvoa toimintoja, kuten **hallita kaikkien laitteiden reseptejä** ympäri maailman vain yhdellä napsautuksella tai vastaanottaa **HACCP-hälytyksiä** reaaliaikaisesti.

## Maksimoi tuotot

Electrolux Professional OnE auttaa vähentämään kulutusta pienimmäksi mahdolliseksi ja optimoimaan yrityksesi energiatehokkuutta. **Älykkäitä säästöjä:** OnE:n avulla tiedät milloin uuni on päällä, mutta ei käytössä. Silloin se voidaan kytkeä pois päältä ja säästää energiaa. **Älykästä käyttöä:** OnE auttaa näkemään kuinka tuottavuutta voi tehostaa: uunien käyttöä ja kuormitusta voidaan optimoida oikein ruuhka-aikojen mukaisesti.



OnE  
jatkuvaan käyttöön



OnE  
suorituskyvyn lisäämiseen

## Lisää laitteidesi käyttöaika

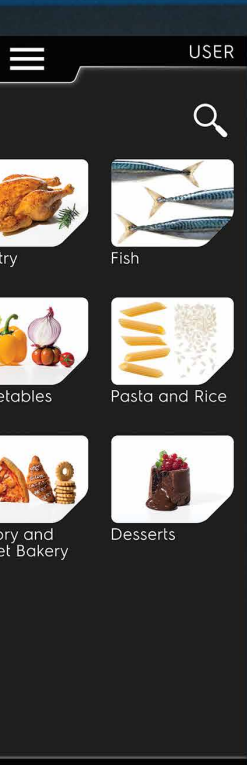
OnE auttaa suunnittelemaan huoltotoimet juuri sopivaan aikaan ja varmistaa parhaan tehollisen käyttöajan vähentäen samalla mahdollisten ja ennakoimattomien rikkoutumisten aiheuttamia kustannuksia.

OnE tietää milloin sinut pitää hälyttää, jotta **voit reagoida nopeasti ja pitää laitteesi käytössä**. Kaikkein paras palvelu saavutetaan valitsemalla saman viestin lähetyksen valittuun huoltokeskukseen. Vielä parempia etuja saadaan tilaamalla Essentia-huoltosopimus.

## Tehosta prosessejasi

Electrolux Professional OnE antaa palautetta **tuotantovirtojen parempaan organisointiin**. Sillä voidaan parantaa työn laatua, auttaen saavuttamaan korkeimmat laatuvaatimukset.

**Älykkäitä liiketoimintapäätöksiä:** älykkäillä tilastoilla voidaan **valvoa ruuan laatua** helpommin ja pitää asiakkaat tyytyväisinä.



Premium<sup>®</sup>

Tutustu  
uuniemme  
ominaisuuksiin  
ja löydä omasi

# SkyLine Premium<sup>S</sup>

Kosketusnäyttö

Höyrykehitin

Kolmoislämpöläsi\*

Jopa +10 % lisää tuottoa\*\* ympäristöystävällisellä tekniologialla. SkyLine Premium<sup>S</sup> tarjoaa älykäästä tekniikkaa, verratonta käytettävyyttä ja tinkimätöntä, todella toistettavaa suorituskykyä.



## Automaattitila

Käytettävissä on helppoja ja nopeakäyttöisiä automaattijaksoja kaikille ruokatyypeille ja 11 uutta **Jaksot+-erikoiskypsennysjaksoa**.



## Ohjelmatila

Tallenna, organisoij ja jaa jopa **1 000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



## OptiFlow

Täydelliset ja tasaiset kypsennystulokset vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



## 6-pisteinen

## lämpötila-anturi vakiona

Ruuan sisälämpötilan mittaus tapahtuu erityisen tarkasti monipisteisen anturin ansiosta.



## Lambda-anturi

## vakiona

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta paistokammiossa.



## Edistyneet toiminnot

Helpota elämääsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub-kotisivu** suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä. **Plan-n-Save**-toiminnolla voit organisoida kypsennysjaksoit ajankäytöllisesti edullisimmalla ja energiatehokkaimmalla tavalla.



## Plan-n-Save-toiminnot



## SkyClean

Vähennä puhdistuskustannuksia jopa 15 %\*\*\*. Virheettömät puhdistustulokset, **ympäristöystävälliset toiminnot** ja **automaattinen höyrykehittimen kalkinpoisto**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



## Vaivaton lisäetu

**SkyDuo-toiminnolla** saavutetaan stressitöntä tehokkuutta ja tuottavuutta. Toiminto ennakoii tarpeesi intuitiivisella yhteydellä SkyLine Premium -uunien ja SkyLine Chill<sup>S</sup> -jäähdytyslaitteiden välillä. Keittiölaitteet ohjaavat käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa.



## Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuinen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



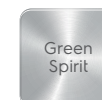
## 101 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **101 kosteusasetuksella**, joissa käytetään 0-100 % höyrykehittäimestä saatavasta höyrystä, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



## OnE-yhteysvalmius

SkyLine Premium<sup>S</sup> -uunin yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



# SkyLine Premium

Digitaalinen  
käyttöpaneeli

Höyrykehitin

Korkean suorituskyvyn yhdistelmäuuni ammattikeittiöiden kovaan käyttöön. Uuni tarjoaa ainutlaatuisena markkinoilla digitaalisen käyttöpaneelin ja lambda-anturin, joilla saavutetaan täydellinen tarkkuus ja kehittynyt reaaliaikainen ohjaus.



## Ohjelmatila

Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla. 100 vapaata ohjelmapaikkaa ja ohjelmaan saatavissa 4 eri kypsennysvaihtetta.



## Lambda-anturi vakiona

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittausta ja hallinta uunin kammiossa.



## OptiFlow

Täydelliset ja tasaiset kypsennystulokset vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



## SkyClean

Virheetömät puhdistustulokset ja **integroitu höyrykehittimen kalkinpoisto**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



## Digitaalinen käyttöpaneeli

Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla, opastavalla käytöllä helpottaen päivittäisiä kypsennystoimintoja.



## 11 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella**, joissa käytetään 0-100 % höyrykehittimestä saatavasta höyrystä, sekä automaattisella poistiventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



## OnE-yhteysvalmius

SkyLine Premium-uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää **reaaliaikaisesti** mistä tahansa älylaitteesta.



## Ruuan lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.



# SkyLine Pro<sup>S</sup>

Kosketusnäyttö

Höyrysiuhkut

Erinomaista suorituskykyä ja luokkansa parasta käytettävyyttä perinteiseen paistamiseen tarjoava SkyLine Pro<sup>S</sup>. Täydellinen suorahöyryllä toimiva kiertoilmauuni keittiöllesi.



## Ohjelmatila

Tallenna, organisoij ja jaa jopa **1 000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



## OptiFlow

Täydellisiä ja tasaisia kypsennystuloksia tuottaa vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen.



## Ruuan lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.



## Lambda-anturi (lisävaruste)

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta uunin kammiossa.



## Edistyneet toiminnot

Helpota elämääsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub-kotisivu** suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnitteluohjelmaa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä.



ENSIMMÄINEN alalla

MyPlanner



## Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuisen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



## 11 kosteustasoa

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella** ja korkean tehokkuuden pikahöyrytoiminnolla, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



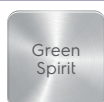
## OnE-yhteysvalmius

SkyLine Pro<sup>S</sup> -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



## SkyClean

Virheettömät puhdistustulokset **ympäristöystävällisin toiminnoin**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



# SkyLine Pro

Digitaalinen  
käyttöpaneeli

Höyrysiuhkut

Helppokäyttöinen, kestävä ja joustava kumppani keittiöön. Uuni on ainutlaatuinen markkinoilla, sisältäen digitaalisen käyttöpaneelin ja lambda-anturin (optio) joilla taataan erityisen tarkka ja kehittynyt reaaliaikainen uunin ohjaus.



## Ohjelmatila

Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla. 100 vapaata ohjelmapaikkaa ja ohjelmaan saatavissa 4 eri kypsennysvaihtetta.

## OptiFlow

Täydellisiä ja tasaisia kypsennystuloksia tuottaa vallankumouksellinen korkean teknologian OptiFlow ilmankiertojärjestelmä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen.

## Ruuan lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.

## Lambda-anturi (lisävaruste)

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta uunin kammiassa.

## SkyClean

Täydelliset puhdistustulokset on saavutettavissa. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.

## Digitaalinen käyttöpaneeli

Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla, opastavalla käytöllä helpottaen päivittäisiä kypsennystoimintoja.

## 11 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella** ja korkean tehokkuuden pikahöyrytoiminnolla, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.

## OnE-yhteysvalmius

SkyLine Pro -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.





## Maksimoi keittiösi

Yli 200 eri mallikohtaista parhaan hyödyn saavuttamista helpottavaa lisävarustetta ja kulutustarviketta tekevät SkyPremium<sup>®</sup> -uunista joustavan, hygieenisen ja turvallisen käyttäjä.



**Skannaa ja tutustu**  
lisävarusteisiimme

# Tie äärimmäiseen suorituskykyyn

Mullista työskentelytapasi stressittömällä, aikaa säästävillä ja korkean suorituskyvyn omaavilla SkyLine-uuneilla ja -tehojäähdytyslaitteilla.

## Saumatonta viestintää SkyDuolla



Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: SkyLine Premium<sup>S</sup> ja SkyLine Chill<sup>S</sup>, kaksi täydellisen synkronoitua keittölaitetta, jotka viestivät keskenään ja joiden ergonomia on sertifioitu sekä käytettävyys taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

### Menestyksen takaava duo



Napauttamalla tätä kuvaketta SkyLine kosketusnäytöltä näet kuinka helppoa on käyttää SkyDuoa ja miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat.

## Näin ainutlaatuinen SkyLine Cook&Chill järjestelmä voi uudistaa keittiösi.

### Suoraviivaisempi työnkulku

Esivalmistelu suurissa erissä tehostaa henkilöstön ja keittölaitteiden käyttöä.

### Voitokas yhdistelmä

Säästä rahaa. Vapauta tilaa, saavuta jouheva toiminta laajalla valikoimalla lisävarusteita mm. bankettitarjoiluihin ja käsittelyjärjestelmiin, jotka on suunniteltu täydellisesti toimimaan uunien ja tehojäähdytyslaitteiden kanssa



### Parempi työpaikka

SkyLine-mallisto ovat maailman ainoat keittölaitteet, joilla on 4-tähden luokitus ergonomiassa ja käytettävyydessä.

### Vähennä ruokahävikkiä

Jokainen gramma merkitsee. SkyLine tarjoaa parasta tuottoa sijoitukselle pidentämällä säilyvyyttä ja varmistuen minimaalisen painohävikin kypsennyksessä ja jäähdytyksessä.

### Tinkimätöntä laatua

Ruokalajeissa säilyy kaikki niiden olennaiset ominaisuudet: maku, rakenne, ulkonäkö ja ravintoarvot, jotka pysyvät samoina kuin juuri kypsennyksessä ruoassa. SkyLine helpottaa HACCP-normien noudattamista.



**Tutustu skannaamalla**  
Cook&Chill  
kokemus

## Ota liiketoimintasi hallintaan OnE yhteyspalveluilla

Personoitu sovellus helpottaa elämäsi ja auttaa yritystäsi kehittymään. **OnE yhteyspalveluilla** saavutat reaaliaikaisen etäkäyttöyhteyden, jolla voit hallita ja valvoa kaikkien Electrolux Professional-uuniesi tuotavuutta miltei tahansa älylaitteelta.



# SkyLine Mallisto

Skannaa ja näe koko SkyLine-mallisto  
lisätyssä todellisuudessa (AR todellisuus)



Valitse täydellinen uuni ja voit astua ruoanvalmistuksen uuteen aikakauteen.



**6GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
867 x 775 x 879 mm



**6GN 2/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1029 x 972 x 879 mm



**10GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
867 x 775 x 1129 mm



**10GN 2/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1029 x 972 x 1129 mm



**20GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
910 x 972 x 1795 mm



**20GN 2/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1132 x 996 x 1795 mm



# SkyLine-uunit

## Pääominaisuudet



	SkyLine Premium <sup>s</sup> green	
	6-10GN	20GN
<b>VALMISTUSOHJELMAT</b>		
Kiertoilmapaisto (25–300 °C)	x	x
Yhdistelmäkypsennys (25–300 °C) lambda-anturilla	x	x
I01 kosteusasetusta lambda-anturilla	x	x
I1 kosteusasetusta lambda-anturilla	-	-
I1 kosteusasetusta	-	-
Höyrykeitto (100 °C)	x	x
Höyry, matalalämpö (25–99 °C)	x	x
Tulistettu höyry (101–130 °C)	x	x
Säilytystoiminto	x	x
100+ automaattista kypsennysohjelmaa parametrien visualisoinnilla ja personoinnilla	x	x
Uudelleenkuumennusohjelma	x	x
Matalalämpökypsennys (LTC)	x	x
Nostatusohjelma	x	x
EcoDelta-ohjelma	x	x
EcoDelta Progressive -ohjelma	x	x
Sous-vide-ohjelma	x	x
Staattinen yhdistelmäkypsennys	x	x
Kuivausohjelma	x	x
Pastan pastörintiohjelma	x	x
Food Safe Control	x	x
Edistynyt Food Safe Control	x	x
Automaattinen nopea ja personoitu esilämmitys	x	x
Automaattinen nopea ja personoitu kammion jäähdytys	x	x
Useita kypsennysjaksoja MultiTimer-ajastustoiminnolla	x	x
SkyDuo-prosessi: viestintä SkyLine-tehojäähdytyslaitteiden kanssa	o	o
<b>OMINAISUUDET</b>		
Päällä/pois-katkaisin	x	x
Korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (262 000 väriä)	x	x
Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla opastuksella	-	-
Näyttö luettavissa 12 metrin päästä	x	x
Kosketusnäytön käyttöliittymä yli 30 kielellä	x	x
Höyrynkehitin ruostumattomasta teräksestä	x	x
Höyrynkehitin ruostumattomasta 316L-teräksestä	o	o
Korkean suorituskyvyn suora höyrysuihkutus	-	-
Paistokammion poistiventtiilin ohjaus	x	x
Ohjelmakirjasto: 1 000 vapaata ohjelmaa, 16-vaiheinen kypsennys (nimi, kuva ja luokka)	x	x
Ohjelmakirjasto: 100 ohjelmaa, 4 vaihetta (numerotunnisteet)	-	-



SkyLine Premium <sup>5</sup>		SkyLine Premium		SkyLine Pro <sup>5</sup>		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	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	-	-	O	O	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
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	-	-	-	-
O	O	O	O	-	-	-	-
-	-	-	-	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
-	-	X	X	-	-	X	X

**SkyLine Premium<sup>s</sup>  
green**

6-10GN

20GN

SkyHub-kotisivu suosikkitoimintojen pikakuvakkeilla	x	x
Manuaalinen vedensuihkutus	x	x
6-pisteinen monitoimianturi	x	x
Paistomittari	-	-
Jäljellä olevan kypsennysajan arviointi anturiohjatusti	x	x
Esivalittujen ja todellisten arvojen näyttö samanaikaisesti	x	x
OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (7 nopeutta)	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (5 nopeutta)	-	-
1/2-teho	x	x
Plan-n-Save-toiminto	x	x
Käyttöliittymän täysi personointi ja lataus	x	x
Tauko	x	x
Viivästetty käynnistys	x	x
OHJE-sivu itseopetteluun ja QR-koodituki	x	x
MyPlanner-suunnittelutoiminto	x	x
Kulutuksen visualisointi	x	x
Animoidut kuvat käytön opastamiseen	x	x
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä kiinteällä pesuaineella	x	x
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä nestemäisellä pesuaineella	o	o
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä entsyymipohjaisella pesuaineella	o	o
Höyrykehittimen automaattinen kalkinpoisto	x	x
Vihreät toiminnot kulujen säästämiseksi	x	x
Keskeytyks & kypsennys automaattisessa puhdistusjärjestelmässä	x	x
Pakotettu puhdistusjärjestelmä	x	x
Itsepuhdistuva air-break	x	x
Höyrykehittimen automaattinen tyhjennys automaattisella kalkin määrän diagnostiikalla	x	x
Höyrykehittimen manuaalinen tyhjennys	x	x
Esiasennettu energiasäätimelle	x	x
Automaattinen diagnostiikkajärjestelmä	x	x
Turvatermostaatti	x	x
2-vaiheinen oven lukitus	o	-
Korkean tehokkuuden vähäpäästöiset polttimet lämmönvaihtimella	x	x
Automaattinen back-up tilan kytkeytyminen	x	x
USB-liitäntä	x	x
HACCP-tietojen, ohjelmien, automaattikypsennyksen asetusten lataus	x	x
Integroitu ovisuojus	-	x
Käsisuihku	x	x
Ovessa kolminkertainen lasi ja kaksois-LED-valonauha	x	x
Ovessa kaksinkertainen lasi ja LED-valonauha	-	-
Vilkkuvat LED-varoitusvalot	x	x
Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla	x	-
Vasenkätinen ovi	o	-
Vesikaukalo ovessa automaattisella tyhjennyksellä	x	x
Oven pysäytysasennot 60/110/180°	x	x
Paneelit ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x



	SkyLine Premium <sup>s</sup> green	
	6-10GN	20GN
Kammio ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty helpottaen puhdistusta	x	x
Unissa GN johteikko	x	-
Vaunu GN astioiden pidikkeillä, pyöristetyt kulmat, sisäänrakennettu vesikaukalo poistolla	-	x
GN astioiden pidike siirtojohteikolle	o	x
GreaseOut-rasvanpoiston asennus esivalmisteltu	x	
OnE-yhteysvalmuis	x	x
<b>LIITÄNNÄT JA ASENNUS, NOUDATETUT MERKINNÄT</b>		
IPX5-suojausluokka	x	x
Korkeussäädettävät jalat	o	x
Vaunut yhteensopivia Electroluxin air-o-steam mallien kanssa	-	x
Torniasennussarja: 6 x 6 GN 1/1, 6 x 10 GN 1/1, 6 x 6 GN 2/1, 6 x 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 x BCF 6 GN 1/1	o	-
Muotoilu rekisteröity EPO:ssa	x	x
Ergocert, 4-tähden ergonomiasertifiointi	x	x
ETL ja hygieniastandardi-ETL	x	x
Kaasuturvallisuus: Gastec-sertifiointi matalapäästövaatimuksiin	x	x
WRAS-sertifiointi (316L-höyrykehittimen mallit)	x	x
Ohjekirja, kytkentäkaaviot, vaatimuksenmukaisuusvakuutukset	x	x

x vakiona  
o lisävarusteena  
- ei saatavissa

SkyLine Premium <sup>s</sup>		SkyLine Premium		SkyLine Pro <sup>s</sup>		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
X	X	X	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	
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
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X

# Kuinka haluat kypsentää?

Sinun keittiösi, sinun valintasi:

**7** puhallinnopeutta

**3** kypsennystilaa

**100+** kosteustasoa

**16** kypsennysvaihetta

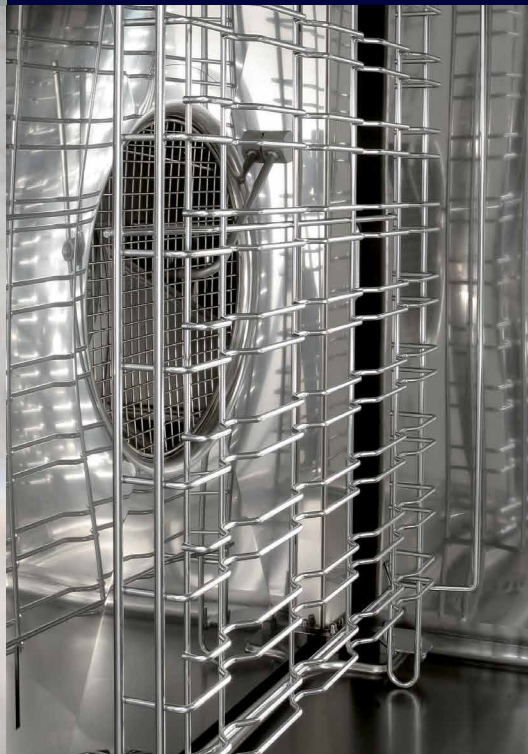
**11** jakso+ erityisohjelmaa.



## LUOVUUS täysin hallinnassa

### Jokainen sekunti merkitsee

Jokaista kypsennysprosessin osaa valvotaan ja säädetään joka sekunti, 60 kertaa minuutissa, eli ällistytävät 3 600 kertaa tunnissa!





# 8 tunnustusta ja sertifikaattia

SkyLine-uunit on testattu läpikotaisin ja sertifoitu täysin kaikkein vaativimpia kansainvälisiä standardeja noudattavaksi ja ne ovat maailman ainoita 4-tähden ergonomia- ja käytettävyyssertifikaatin saaneita uuneja.



## ERGOCERT

"Ergonomiainnovaatiot voivat vähentää tuki- ja liikuntaelinten sairauksia **59 %**, vähentäen sairauspäiviä keskimäärin **75 %** ja lisäten tuottavuutta **25 %**."

Tri. Francesco Marcolin, ErgoCertin toimitusjohtaja (European Certified Ergonomist - EUR.ERG.)

## GASTEC

"Jopa **50%** vähemmän haitallisia päästöjä parantaa työympäristön terveyttä. Electrolux Professionalin innovatiiviset polttimet ylittävät Gastecin\* matalapäästövaatimukset"

\* Gastec on Alankomaiden hallituksen sertifointi, Euroopan tiukin.

Sertifikaatit koskevat kaikkia SkyLine-tuoteperheen uuneja. Tiettyjä tuotekoodeja koskevat tarkat sertifoitintiedot saa ottamalla yhteyttä Electrolux Professional myyntiin.



## Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

# Essentia

## Yhteistyössä sinua varten.

### Missä ja milloin tahansa

Essentia on **ylivoimaisen asiakaspalvelun ytimessä** oleva räätälöity palvelu, joka varmistaa sinulle kilpailuedun. Essentia tarjoaa sinulle tarvitsemaasi tukea ja hoitaa prosessejasi luotettavan **huoltoliikeverkoston**, räätälöityjen asiakaskohtaisten palvelujen valikoiman ja innovatiivisen teknologian avulla.

Käytössäsi on yli **2 200** valtuutettua palvelukeskusta, **10 000** huoltoteknikkoa yli **149** maassa sekä yli **170 000** varaosaa.

## Huoltoverkosto aina käytettävissä

Olemme aina valmiita ja sitoutuneita tukemaan sinua **ainutlaatuisella palveluverkostolla** joka helpottaa työelämääsi.

## Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita **joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista** sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

## Pidä laitteesi tehokkaina

Oikean ja **Electrolux Professionalin käyttöohjeiden** sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on suositeltavaa mahdollisten haasteiden välttämiseksi. **Electrolux Professionalin huoltopalvelussa on tarjolla useita räätälöitäviä huoltopaketteja.** Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä **Electrolux Professionalin huoltopalveluun.**

Voit luottaa alkuperäisten huolellisesti testattujen lisävarusteiden ja kulutustarvikkeiden nopeaan toimitukseen. Electrolux Professionalin asiantuntijat varmistavat niiden **kestävyyden ja suorituskyvyn laitteissasi** sekä niiden **käyttöturvallisuuden.**



**Katso video**  
niin saat lisätietoja



Tutustu Electrolux Professionalin tuotteisiin  
ja palveluihin tarkemmin osoitteessa  
[electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)

Skannaa kansi ja näet uusin  
lisätyssä todellisuudessa (AR todellisuus)

Follow us on



## Erinomaisuutta ympäristö huomioiden

- ▶ Kaikilla tehtaillamme on ISO 14001 -sertifikaatti
- ▶ Kaikki ratkaisumme on suunniteltu kuluttamaan vähän energiaa, vettä ja puhdistusaineita sekä vähäpäästöisiksi.
- ▶ Viime vuosien aikana yli 70 % tuotteistamme on päivitetty ominaisuuksilla, jotka on suunniteltu asiakkaiden tarpeet ja ympäristö huomioiden.
- ▶ Tuotteemme noudattavat ROHS- ja REACH-asetuksia ja ovat yli 95 %:sti kierrätettävissä.
- ▶ Asiantuntijat ovat testanneet kaikki tuotteemme 100 %:sti.

