

**Een nieuwe kijk op  
uitmuntend koken**  
SkyLine Premium<sup>S</sup> Ovens



# U spreekt...

Help mij om absoluut de beste bereidingsresultaten te verkrijgen en mijn kosten te verlagen. Ik wil de zekerheid dat mijn oven mij niet in de steek laat in het midden van een drukke service.

Het moet een gebruiksvriendelijke oven zijn, die zo intuïtief is dat hij door iedereen in mijn team kan gebruikt worden zonder training, en het werk in mijn keuken vlotter en efficiënter maakt.



## ...wij luisteren

...en we hebben een combi-oplossing ontwikkeld: de **perfecte combinatie van intelligente technologie en een op de mens afgestemd ontwerp**. Voor uitstekende prestaties en gericht op wat u nodig heeft. De **SkyLine Premium<sup>s</sup>** is superintuïtief, eenvoudig in gebruik en heeft talrijke baanbrekende functies die verandering zullen brengen in uw kookstijl. De bedrijfskosten van deze oven zijn de laagste op de markt en hij is de beste in zijn klasse wat betreft ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.



Het traject voor de ommekeer in uw werk begint hier:



**Made for  
business**

+10% winst



**Made  
for you**

Gemakkelijker, gezonder, veiliger



**Made for  
performance**

Grensverleggende efficiëntie



**Made for  
non-stop operations**

Strikte controle over uw zaak



Made for  
business



# Born to be green

De perfecte combinatie van uitstekende prestaties en besparingen voor u en voor het milieu. De duurzaam gebouwde **SkyLine Premium<sup>S</sup>** heeft het laagste energie-, gas- en waterverbruik in de sector. Maak uw bedrijf groen.



De jaarlijkse besparingen met een **SkyLine Premium<sup>S</sup>** komen overeen met een jaar gratis gebruik van een **ecostore<sup>HP</sup> Premium koelwerkbank<sup>\*\*</sup> klasse A.**

## Werk langzaam. Werk groen

Bereid malsere gerechten, dankzij de cyclus voor **Bereidingen op lage temperatuur**, die ervoor zorgt dat voeding tot 50% minder gewicht verliest.

## Groene bereidingen

Met de zo groen mogelijk ontworpen **eco-cooking** modus en automatische bereidingsmodi is het energieverbruik minimaal en worden de beste resultaten verkregen.



\* Berekening gebaseerd op de bedrijfskosten (water en energie), volgens de ASTM testprocedure, versus de belangrijkste concurrenten op de markt. Data beschikbaar in april 2019.

\*\* model 440lt 3 deuren - code 710028



## Intelligente besparingen en een duurzame constructie

Green  
Spirit

### Streven naar duurzaamheid

Onze nog efficiëntere, hoogwaardige SkyLine Ovens om u te helpen efficiënter te werken, om geld te besparen en om uw ecologische voetafdruk te verminderen. Zo streeft Electrolux Professional naar duurzaamheid.

### Vaarwel warmteverlies. Welkom besparingen

Het laagste energieverbruik ooit, dankzij de verbeterde isolatie van de kamer, de deur met driedubbele beglazing en het geoptimaliseerde ontwerp van de ovenruimte. Het energieverbruik is geoptimaliseerd dankzij de interactie tussen het zeer nauwkeurige controlesysteem en **26 verschillende sensoren** die de SkyLine Ovens controleren.

### Intelligent en ecologisch waterverbruik

De beste besparing. De waterverspilling wordt enorm beperkt dankzij de intelligente **Lambda sensor** met een unieke **zeer precieze vochtigheidsregeling**, die alleen stoom genereert wanneer dit strikt noodzakelijk is en gebruik maakt van het vocht dat door de voeding zelf afgegeven wordt.





## Minimaliseer uw uitgaven. Minimaliseer uw afval



Bespaar tot  
**10% energie**  
met  
Plan-n-Save\*\*

Minimaliseer uw uitgaven door de bereidingsvolgorde van uw menu te optimaliseren met **Plan-n-Save**. U besluit welk menu u wilt. **Om de bereidingsvolgorde te optimaliseren wordt gebruik gemaakt van een nieuwe op kunstmatige intelligentie gebaseerde logica**, voor een zo tijd- en energie-efficënt mogelijke volgorde.



## Schoner, groener en intelligenter



### Uitzonderlijke eco-reiniging

Perfekte reinigingskracht met ons uniek **96% biologisch afbreekbaar\***, niet-corrosief enzymatisch reinigingsmiddel.



### Green Spirit

Met de Green Spirit functies bespaart u per cyclus tot **30% aan bedrijfskosten** voor water, energie en chemische producten.

### 3 keer zo groen

SkyLine Premium<sup>s</sup> Green Version, uitgerust met een deur met driedubbele beglazing, verbruikt minder energie dankzij de extra isolatie.

\*Biologisch afbreekbaar: 96% in 28 dagen volgens de OECD Test Richtlijnen voor chemicaliën

\*Berekening gebaseerd op Electrolux Professional labo testen op een SkyLine Premium S, 10 GN1/1, elektrisch, met deur met driedubbele beglazing, gebruikmakend van de Plan-n-Save functie versus het niet gebruiken van de Plan-n-Save functie. Data beschikbaar in april 2019.



Made  
for you



Eén DNA

**Twee geconnecteerde toestellen**

De SkyLine oven en blastchiller  
hebben **dezelfde mindset.**

**Maak uw leven  
eenvoudiger**



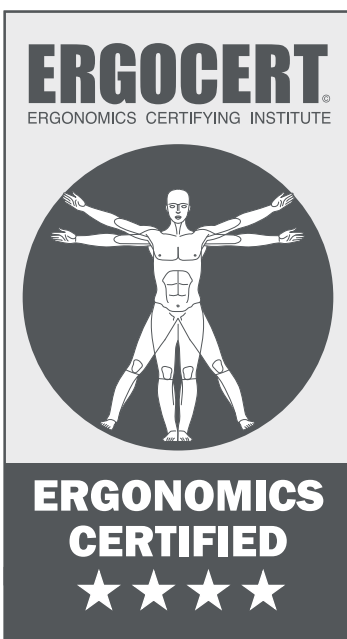
# De menselijke factor

SkyLine Premium<sup>s</sup> is zowel theoretisch als in de praktijk gemakkelijk aan te leren en te gebruiken, en werkt in perfecte synergie met andere Electrolux Professional-apparaten.



## Baanbrekende gebruiksvriendelijkheid

Een ergonomische oven leidt tot **75%\*** minder ziekteverzuim en een toename in de productiviteit van **25%** voor uw bedrijf. Ergonomische apparaten zijn ontworpen in overeenstemming met uw behoeften en uw workflow, en maken een groot verschil in uw keuken. Ons ontwerpproces is mensgericht, en voldoet volledig aan de ISO 26800- en ISO 9241-210-voorschriften. SkyLine Premium<sup>s</sup> is de eerste oven ooit die een **4-sterrencertificaat voor ergonomie** krijgt.



## 4 sterren-ervaring



**Overeenstemming met ergonomische principes**  
Ontworpen met u in gedachten

**Op bewijzen gebaseerde naleving van antropometrische & biomechanische normen**  
Verminderd risico op letsels

**Op bewijzen gebaseerde gebruiksvriendelijkheid**  
Het hoogtepunt van jaren professionele studies en expertise

**Mensgericht ontwerp**  
Om bereidingen eenvoudig en stress-vrij te maken

\*zie pagina 41

\*\*SkyLine Oven ontwerp EM003143551 en gerelateerde familie

# Een **extra** eenvoudig **voordeel**

SkyLine  
Chill<sup>s</sup>



SkyLine  
Premium<sup>s</sup>



## De weg naar ultieme prestaties

De eenvoudige weg naar een nog efficiëntere, productievere en stress-vrijere keuken. SkyLine Premium<sup>s</sup> en SkyLine Chill<sup>s</sup>: twee perfect gesynchroniseerde apparaten die volledig met elkaar in verbinding staan, beide met een gecertificeerde ergonomie en gebruiksvriendelijkheid, voor de garantie op een vlekkeloze Cook&Chill synergie.

**Een duo voorbestemd voor succes.**



Klik op dit symbool op het touchscreen van het SkyLine apparaat, ontdek hoe gebruiksvriendelijk de SkyDuo is en ervaar de vlotte Cook&Chill-processen.



## Foutloze eenvoud

Maak uw dagelijks werk gemakkelijker en beperk de opleidingstijd met het intuïtieve bedieningspaneel. Kleurenblindvriendelijk. Gebruiksvriendelijkheid is een van de belangrijkste criteria voor een 4-sterrencertificaat



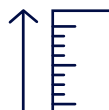
## Moeiteloos gebruik

De deur kan vlot ruim 1.000 keer per dag worden geopend met de comfortabele, ergonomisch ontworpen vleugelvormige handgreep. Ovenplaten kunnen gemakkelijker in- en uitgeladen worden omdat de deur zonder handen met de elleboog kan geopend worden.



## Moeiteloos in- en uitladen

Beter voor uw rug en minder vermoeiend. Het ontwerp van de deur en de behuizing maken een wezenlijk verschil bij het in- en uitladen van de ovenplaten.



## De perfecte positie

Het display met touchscreen en de USB-poorten zijn precies op de juiste hoogte geplaatst voor een optimale zichtbaarheid en bereikbaarheid, die berekend werd op basis van de internationale gemiddelde grootte van gebruikers.



## U ziet de ware kleur van het voedsel

De nieuwe LED-lampjes en bijhorende kleurtemperatuur helpen u bij uw dagelijkse taken. De knipperwaarschuwingen helpen gebruikers bij het coördineren van hun taken.



## Deurbeschermer

Voor een eenvoudiger gebruik en het stroomlijnen van de workflow met 20GN-ovenplaten. De SkyLine ovenmodellen zijn uitgerust met ingebouwde deurbeschermers.



## Deurblokkering

Extra veiligheid dankzij speciale stops, die verhinderen dat de deur tegen de gebruiker draait.

# De hemel binnen handbereik

Maak uw leven eenvoudiger. **SkyLine Premium<sup>S</sup>** heeft een super-intuïtieve en gemakkelijk te lezen touchscreen bediening die ontworpen is om uw werk te vereenvoudigen.

## Eenvoud binnen handbereik

**Volledige controle met slechts één aanraking.** De SkyLine Premium S cloud-connectiviteit biedt via elk slim apparaat real-time toegang tot uw SkyLine apparatuur.



### Handmatige modus



#### Ideaal voor veeleisende chefs

Laat uw creativiteit de vrije loop en personaliseer elke bereidingscyclus. U heeft de volledige controle over de kleinste details.



### Programmamodus



#### Ideaal voor meermaals bereide menu's

Uw gerechten worden in elke SkyLine Premium<sup>S</sup> oven ter wereld bereid volgens dezelfde hoge standaarden. U kunt uw programma's opslaan en delen via OnE connectiviteit of met een USB-stick.



### Automatische modus



#### Ideaal om tijd en geld te besparen

U verkrijgt snel en eenvoudig kwaliteitsgerechtten met automatisch geleide geavanceerde bereidingsprocessen, 11 nieuwe speciale **Cycli+** en een eenvoudige personalisering.

Kies uw bereidingsmodus en laat u begeleiden in meer dan **30 verschillende talen.**

Kleurenblindvriendelijk bedieningspaneel.

# De weg naar eenvoud

De **SkyLine Premium<sup>s</sup>** vereist geen instructies. Ontworpen en getest door echte gebruikers om de gebruiksvriendelijkheid te garanderen, met een ingebouwde hulpfunctie, om de gebruikers te begeleiden in elke stap van het bereidingsproces.



## Kijk en leer

### Wij staan elke dag klaar om u te helpen

Wij bieden elke dag in real-time rechtstreeks via uw SkyLine Premium<sup>s</sup> oven ondersteuning aan. Zoek de antwoorden op uw vragen, raadpleeg al het ondersteuningsmateriaal en de meest up-to-date informatie over uw SkyLine Premium<sup>s</sup> oven.



## Eenvoudige planning

### Uw agenda binnen handbereik

Maak uw leven eenvoudiger en uw workflow vlotter met de **MyPlanner** functies. Plan uw werk en ontvang herinneringen voor uw taken.



## Eén pagina. Eén aanraking



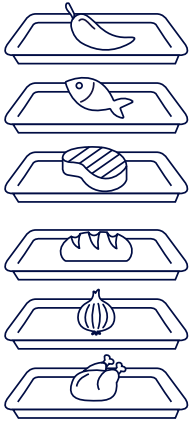
### Houd het simpel met de alles-in-één-pagina

Groep al uw favoriete functies op de **SkyHub homepage**, voor een onmiddellijke toegang tot de functies die u het meest gebruikt



# Wees zorgeloos

Geniet van gemoedsrust met SkyLine Premium<sup>s</sup> dankzij de vereenvoudigde planning, geheel conform de vereisten inzake voedselveiligheid.



## Stressvrije piekuren



### Een vlottere workflow met eenvoudige planning en beheer van meerdere bereidingscycli

Verbeter de flexibiliteit door met **MultiTimer** meerdere bereidingscycli te plannen en te beheren tijdens de piekuren (er kunnen tot 20 timers ingesteld worden). Ken aan iedere specifieke voedseltypologie een andere timer toe, voor een gemakkelijke herkenning.



## Make-it-Mine oplossingen

Alle functies van de gebruikersinterface kunnen volledig gepersonaliseerd worden, zodat uw bedieningspaneel even uniek wordt als uw vingerafdruk.



## Voedselveiligheid

Met **Food Safe Control** moet u geen compromis zoeken tussen bereidingskwaliteit en veiligheid. Als de Multisensor kerntemperatuurmeter met 6 sensoren wordt ingebracht, zorgt de SkyLine Premium<sup>s</sup> er automatisch voor dat het voedsel perfect bereid wordt, terwijl de oven werkt conform de **HACCP**-normen.



\* Food Safe Control - patent US6818865B2 en gerelateerde families





Made for  
performance

Lamsribbetjes bereid met de SkyLine Premium<sup>s</sup>  
in de cyclus voor Bereidingen op lage temperatuur.



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



MEER DAN  
**40** JAAR  
EXCELLENCE IN COMBI-OVENS

**1977**

Electrolux Professional bracht een revolutie teweeg door de eerste combi-oven op de markt te brengen

**2019**

Electrolux Professional opent een heel nieuw perspectief voor bereidingen: **SkyLine**

# Uitmuntende resultaten, keer op keer

De weg naar culinaire excellentie begint met een maximale precisie. De technologie van de SkyLine Premium<sup>s</sup> biedt u absolute controle over elke instelling, voor gelijkmatig rijzen, bakken, roosteren en stomen.

## Onberispelijke, gelijkmatige resultaten



### Gelijkmatige bereidingen. Zelfs grote hoeveelheden

Perfekte, gelijkmatige resultaten, zowel voor koken als bakken, dankzij het revolutionaire hightech **OptiFlow** circulatiesysteem, dat een uniforme warmteverdeling en constante temperatuur garandeert in de geoptimaliseerde bereidingskamer. De omgekeerde ventilatierotatie van 300 tot 1500 rpm zorgt voor een uitzonderlijk gelijkmatig bereidingsresultaat.

De geweldige prestaties zijn het resultaat van de perfecte combinatie van een intelligente technologie en een doordacht ontwerp.





# Wacht niet langer

## Versnel uw bereidingstijden

Perfekte bereidingsprestaties zonder wachttijden. De nieuwe SkyLine Premium<sup>®</sup> heeft een **supersnelle voorverwarming** dankzij de vernieuwende **T-Xcelerator**-regeling.

De overschakeling **van vochtige op droge** bereidingsomstandigheden is sneller dan ooit met de **Dry-Xcelerator**-regeling. Een speciale vliedervormige ontluchtingsklep die tot 90 cbm lucht per uur kan uitstoten.

# Neem de controle over

## Precisiemeting van de kerntemperatuur van het voedsel

Verhoog de productiviteit, garandeer de voedselveiligheid en beperk het krimpen van het voedsel tot een minimum via een precieze real-time meting van de exacte kerntemperatuur van het voedsel met de **kerntemperatuurmeter met 6 sensoren**.

# Meer dan **15** jaar expertise in precieze vochtigheidsregeling

De Lambda sensor meet de vochtigheid **elke** seconde, **60** keer per minuut en **3600** keer per uur!



## De wetenschap tot uw dienst

Koken is niet alleen een kunst, maar ook een wetenschap. Onze nieuwste **Lambda sensor** biedt een real-time precisiemeting en controle over de vochtigheid in de ovenkamer voor elk type voedsel en voor bereidingen van alle groottes.



# Uw persoonlijk traject

Kies hoe u uw gerechten wilt bereiden.



## Automatische modus

De beste manier om de efficiëntie in uw keuken te verbeteren



### Groene bereidingen.

#### Meer besparen

Perfekte resultaten, berekend voor een maximale efficiëntie. Een minimaal verbruik is beter voor uw portemonnee en voor het milieu.

### Heerlijke gerechten

#### binnen handbereik

Professionele bereidingen zijn nog nooit zo snel en eenvoudig geweest. Snelle aanraakselectie van het gewenste gerecht en eenvoudige personalisering. De bereidingstijd, de temperatuur en het bereidingsklimaat worden continu gecontroleerd en automatisch aangepast.



## De gemakkelijke weg naar geweldige bereidingen

Slechts **3 eenvoudige stappen** voor een dagelijkse eenvoudige bereiding van grote hoeveelheden verschillende gerechten:

1. Kies één van de **9 voedingsfamilies** of **11 cycli+**: Bereiding op lage temperatuur, EcoDelta-bereidingen, Regeneratie, Statische Combi, Rijzen, Sous-vide, Advanced FSC, FSC low risk guide, FSC high risk guide, Dehydratatie, Pasteurisatie van pasta.
2. Kies het gewenste resultaat.
3. Druk op start.



De SkyLine Premium<sup>s</sup> is ontworpen voor een werking perfect in harmonie met de SkyLine Chill<sup>s</sup>, voor perfecte Cook&Chill-oplossingen.



Wat Electrolux Professional **SkyLine Premium<sup>s</sup>** kan doen voor uw zaak

# 11 manieren om speciaal te zijn

11 speciale **Cycli+** om uw bereidingswijzen uit te breiden en om tijd te besparen.



**Klaar om te serveren in minder dan 10 minuten**

## Regeneratie

Perfekte, snelle regeneratie van uw voedsel. De SkyLine Premium<sup>s</sup> kan uw gerechten in slechts 7 minuten klaar hebben om te serveren.

De efficiëntie en organisatie worden verbeterd door het Cook&Chill-systeem van Electrolux Professional: flexibiliteit in de planning, bereiding, bewaring (langere houdbaarheid) en regeneratie.

Ontdek meer over Electrolux Professional **Cycles+** op onze website: [electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)

EcoDelta-bereidingen

**Statische Combi**

Rijzen

FSC high risk guide

**Unieke oplossing voor elk bedrijf**

## Statische Combi

Geavanceerde technologie, klassieke bereidingen. Perfecte chocoladesoufflé en sappige, langzaam gebakken stukken geroosterd vlees raken nooit uit de mode. Statische Combi simuleert statische bereidingen met een zachtere luchtverdeling, zodat u een traditionele smaak in uw menu kunt brengen.

# Regeneratie

FSC low risk guide

Advanced FSC

## Bereidingen op lage temperatuur

Sous-vide

Pasteurisatie van pasta

Dehydratie

**50% minder  
gewichtsverlies\***

### Bereidingen op Lage Temperatuur

De automatische cyclus Bereidingen op Lage Temperatuur helpt u altijd om bereidingsresultaten van topkwaliteit te verkrijgen, terwijl u het gewichtsverlies tot de helft beperkt. Hierdoor krijgt u sappiger, malser vlees met een consistentere kleur.

**Bereidingen op Lage Temperatuur** vermindert het "rijpingsproces" van vers vlees van 1 dag tot 1 uur.

\*In vergelijking met traditionele bereidingscycli.

\*\*\*LTC - patent US7750272B2 en gerelateerde families

**Grotere efficiëntie  
en groter rendement  
met speciale Cycli+!**

### Dehydrateren

De SkyLine Premium<sup>s</sup> is perfect voor het snel dehydrateren van fruit, groenten, vlees en vis. Om de compactheid, de smaak en alle voedingswaarden van het voedsel te bewaren, elimineert de **Dry-Xcelerator** de vloeistoffen uit uw ingrediënten door de ovenkamer droog te maken dankzij de combinatie van lage temperaturen en 0% vochtigheid.



 Gebruik de dehydratatieplaat van Electrolux Professional om perfecte resultaten te verkrijgen.

# Flexibel schoonmaken

Flexibele, onbetwistbare reiniging met SkyClean-technologie en unieke ecologische enzymatische reinigingsmiddelen.



SkyClean is een automatisch en ingebouwd automatisch reinigingssysteem met een ingebouwde ontkalking van de stoomgenerator.

Het energie-, water- en detergentverbruik worden verminderd tot een minimum in de 4 standaard cycli (54 tot 180 min) en u kunt nog meer besparen door de milieuvriendelijke Green Spirit-cycli te selecteren.



Langere levensduur en topprestaties van Skyline ovens, alleen met reinigingsmiddelen van Electrolux Professional.\*\*




\* Tot -15% bedrijfskosten: berekende besparing van energie, water, detergent en glansmiddel bij gebruik SkyClean, bij gebruik van de SkyClean functie versus een gelijkaardige reinigingscyclus op het vorige gamma Electrolux Professional ovens.

\*\* Het gebruik van originele chemische producten van Electrolux Professional zorgt voor ideale prestaties en duurzaamheid van de oven.

# Nu beslist u welk chemisch product u gebruikt - vast, vloeibaar of enzymatisch

## Flexibiliteit is essentieel

Vlekkeloze reinigingsresultaten. De nieuwe SkyLine Premium<sup>s</sup> biedt u unieke flexibiliteit, met 3 verschillende chemische opties: **vast** voor een intensievere reiniging, **vloeibaar** voor een grotere flexibiliteit, **enzymatisch** voor een enorme vermindering van uw impact op de planeet. Deze nieuwe chemische producten zijn ontwikkeld om te voldoen aan de meest strikte parameters van de klant.

 **96%**  
biologisch  
afbreekbaar

Wij  enzymen

## Wat is er zo goed aan?

De unieke 96%\*\*\* biologisch afbreekbare enzymatische reinigingsmiddelen zijn **milieuvriendelijk** en ze zorgen voor een doelgerichte reiniging zelfs bij lage temperaturen.



## Wat zijn enzymen?

Een natuurlijk eiwit dat ontstaat door gisting.

## Hoe zorgen enzymen voor reiniging?



\*\*\*Biologisch afbreekbaar: 96% in 28 dagen volgens de OECD Test Richtlijnen voor chemicaliën



## Afgebouwde uitgaven

Zorg ervoor dat de SkyLine Premium<sup>s</sup> service na service perfect blijft werken. De ingebouwde **ZeroLime** ontkalking\*\*\*\* en de automatische kalkaanslagdetector zorgen voor energie-efficiëntie en uitstekende prestaties zonder ook maar enige toegeving, ook op lange termijn.

## Stop&Cook in minder dan 10 minuten

U heeft een onverwachte klant terwijl er een reinigingscyclus aan de gang is? Geen probleem. Druk gewoon op stop en de kamer wordt volledig gespoeld, zodat ze klaar is voor een nieuwe bereiding.

## Plan uw reiniging

Zorg ervoor dat de dagelijkse reiniging altijd wordt uitgevoerd door SkyClean te plannen en te programmeren. Selecteer het juiste schema voor u.

- ▶ **Programmeerbare reiniging:**  
Beslis wat het beste moment is om SkyClean te activeren voor uw keuken, sla dit op in uw agenda in MyPlanner, ontvang waarschuwingen en controleer de cyclus vanop om het even welke locatie via OnE connectiviteit
- ▶ **Geforceerde reiniging:**  
een met een wachtwoord beschermde reiniging zorgt ervoor dat het geprogrammeerde onderhoud altijd uitgevoerd wordt en vanop afstand kan gecontroleerd worden.

\*\*\*\*verkrijgbaar met C25-tabletten.



Made for  
non-stop  
operations

# OnE

## Wat is OnE?

OnE is uw **gepersonaliseerde toepassing** van Electrolux Professional die u een compleet overzicht geeft van de volledige productiviteit van uw SkyLine Premium<sup>s</sup> oven. Gebruik uw OnE-app om recepten te delen en informatie zoals status, statistieken en verbruik te controleren.

## Waar haal ik het?

Registreer u voor het **Essentia Onderhoudscontract** dat het best is afgestemd is op uw bedrijf en bekijk real-time informatie of neem contact op met uw vertrouwde **Electrolux Professional Partner**.

## Waarom heb ik het nodig?

OnE begeleidt u de ganse dag en biedt u de mogelijkheid om de juiste beslissing te nemen en **de organisatie te verbeteren** in uw bedrijf.

**OnE, een unieke partner.  
Een wereld van voordelen.**



# Het OnE-effect

Een wereld van digitale, naadloos verbonden oplossingen die uw werk vereenvoedigen en uw bedrijf helpen ontwikkelen.



OnE  
for you

## 24/7 real-time controle

Electrolux Professional OnE biedt u controle van uw activiteiten, ook vanop afstand. Bijvoorbeeld het **beheer van recepten** voor apparaten in de hele wereld, met slechts één klik, of het ontvangen van **HACCP-alarmen** in real-time.



OnE  
for business

## Winst maximaliseren

Electrolux Professional OnE helpt uw verbruik te verminderen tot een minimum en de efficiëntie van uw bedrijf optimaliseren.

**Intelligente besparingen.** Gebruik OnE om te weten wanneer uw oven ingeschakeld maar niet in gebruik is, zodat u deze kunt uitschakelen en energie kunt besparen.

**Intelligent gebruik.** OnE helpt u zien hoe u uw productiviteit kunt rationaliseren: buiten de piekuren zou u 2 in plaats van 3 ovens kunnen gebruiken.



OnE  
for non-stop operations

## Verbeter de bedrijfstijd van de apparatuur

OnE helpt u bij het **plannen van onderhoud** precies op het juiste moment, om een maximale bedrijfstijd te garanderen terwijl de kosten voor onverwachte storingen verlaagd worden.

OnE weet wanneer u moet gewaarschuwd worden, zodat u **snel kunt reageren en de bedrijfstijd kunt verhogen**. Voor de beste service ooit kan hetzelfde bericht naar de gewenste Servicepartner verzonden worden. Sluit een Essentia Onderhoudscontract af voor nog meer voordelen.



OnE  
for performance

## Verbeter uw processen

Electrolux Professional OnE biedt u het inzicht om uw **productiestroom beter te organiseren**. U kunt uw outputkwaliteit verbeteren en voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

**Intelligente bedrijfsoplossingen.** Intelligente percentagestatistieken zorgen ervoor dat u **de kwaliteit van uw voedsel gemakkelijker kunt controleren** en dat uw klanten tevreden blijven.



Premium<sup>®</sup>

Ontdek  
de eigenschappen  
van onze ovens  
en vind uw match

# SkyLine Premium<sup>S</sup>

Touchscreen  
bediening

Boiler

Deur met drie-  
dubbele beglazing\*

Tot +10% extra voordeel\*\* want uitgerust met zeer ecologische technologieën. De SkyLine Premium<sup>S</sup> biedt intelligente technologie, een ongeëvenaarde gebruiksvriendelijkheid en keer op keer de beste resultaten, zonder toegeving.



## Automatische modus

Eenvoudig en snel te gebruiken automatische cycli voor alle soorten voedsel, en 11 nieuwe speciale bereidingscycli+.



## Programmamodus

Via USB of OnE connectiviteit kunt u tot 1.000 recepten opslaan, indelen in categorieën en delen.



## OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige bereidingsresultaten dankzij het revolutionaire high-tech OptiFlow luchtcirculatiesysteem, dat garantie biedt op een uniforme warmteverdeling.



## standaard

## kerntemperatuurmeter met 6 sensoren

Precisiemeting van de exacte kerntemperatuur van uw voedsel.



## Standaard Lambda sensor

Nauwkeurige meting en controle van de vochtigheid in de ovenkamer.



## Geavanceerde functies

Maak uw leven eenvoudiger en maak uw workflow soepeler door uw SkyHub -homepage te personaliseren met uw favoriete functies. Gebruik MyPlanner om uw dagelijks werk te plannen en gepersonaliseerde waarschuwingen te ontvangen voor uw taken. Plan-n-Save organiseert uw bewerkingen op een zo tijd- en energie-efficiënt mogelijke wijze.



voor  
Plan-n-Save



## SkyClean

Verlaag uw reinigingskosten met wel 15%\*\*\*. Vlekkeloze reinigingsresultaten, groene functies en automatische boilerontkalking. Flexibele keuze uit 3 verschillende chemische producten, voor een betere service: vast, vloeibaar of 96%\*\*\*\* biologisch afbreekbaar enzymatisch.



## Een extra eenvoudig voordeel

Stressloze efficiëntie en productiviteit met SkyDuo. Anticipeer op uw behoeften met de intuïtieve verbinding tussen SkyLine Premium S ovens en SkyLine Chill<sup>S</sup>, en omgekeerd. De apparaten begeleiden u door het Cook&Chill-proces.



## Touchscreen bediening

Super-intuïtieve, eenvoudig te leren en te gebruiken en aanpasbare touchscreen interface die ontworpen is om uw werk eenvoudiger te maken. Kleurenblindvriendelijk. Beschikbaar in meer dan 30 talen.



## 101 Vochtigheidsinstellingen

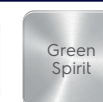
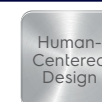
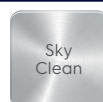
Voeg meer variatie toe aan uw bereidingen met de 101 vochtigheidsinstellingen, van 0% tot 100% stoom via de boiler, met automatische opening van de ontluchtingsklep voor extra krokante bereidingen.



## Klaar voor OnE

### connectiviteit

De SkyLine Premium<sup>S</sup> connectiviteit biedt via elk slim toestel real-time toegang tot uw apparatuur.



\* Green version (specifieke modellen) dankzij de geïsoleerde deur met driedubbele beglazing.

\*\*zie pagina 5 \*\*\* zie pagina 22 \*\*\*\* zie pagina 23

# SkyLine Premium

Digital panel

Boiler

De essentiële hoogwaardige combi-oven voor keukens met intensieve activiteit. Uniek op de markt met digitaal bedieningspaneel en Lambda sensor, voor een garantie op extra precisie en geavanceerde real-time bediening.



## Programmamodus

U kunt uw programma's opslaan en delen via USB of OnE connectiviteit. 100 gratis programma's en 4 bereidingsfasen.



## Standaard

### Lambda sensor

Real-time precisie meting en controle over de vochtigheid in de ovenkamer voor elk type voedsel en voor bereidingen van alle groottes.



## OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige bereidingsresultaten dankzij het revolutionaire high-tech **OptiFlow** luchtcirculatiesysteem, dat garantie biedt op een uniforme warmteverdeling.



## SkyClean

Vlekkeloze reinigingsresultaten en **ingebouwde boilerontkalking**. Flexibele keuze van 3 verschillende chemische producten, voor een betere service: **vast, vloeibaar of 96%\* biologisch afbreekbaar enzymatisch**.



## Digitaal

### bedieningspaneel

Het digitale bedieningspaneel met unieke selectiefuncties met lampjes vereenvoudigt iedere taak.



## Kerntemperatuurmeter

Exacte temperatuuraflezing met een kerntemperatuurmeter met één meetpunt. Kies voor extra precisie voor de **kerntemperatuurmeter met 6 sensoren**.



## 11 Vochtigheidsinstellingen

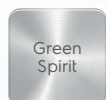
Voeg meer variatie toe aan uw bereidingen met de **11 vochtigheidsinstellingen**, van 0% tot 100% stoom via de boiler, met automatische opening van de ontluchtingsklep



## Klaar voor

### OnE-connectiviteit

De SkyLine Premium connectiviteit biedt via elk slim toestel **real-time toegang** tot uw apparatuur.



# SkyLine Pro<sup>S</sup>

Touchscreen  
bediening

Steam injection

De SkyLine Pro<sup>S</sup>, die uitstekende prestaties en optimale gebruiksvriendelijkheid biedt voor traditionele bereidingen, is de perfecte combi zonder boiler voor uw bedrijf.



## Programmamodus

Via USB of OnE connectiviteit kunt u tot **1.000 recepten** opslaan, indelen in categorieën en delen.



## OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige bereidingsresultaten dankzij het revolutionaire high-tech **OptiFlow** luchtcirculatiesysteem, dat garantie biedt op een uniforme warmteverdeling.



## Kerntemperatuurmeter

Exacte temperatuuraflezing met een kerntemperatuurmeter met één meetpunt. Kies voor extra precisie voor de **kerntemperatuurmeter met 6 sensoren**.



## Lambda sensor (optioneel)

Real-time precisie meting en controle over de vochtigheid in de ovenkamer voor elk type voedsel en voor bereidingen van alle groottes.



## Geavanceerde functies

Maak uw leven eenvoudiger en maak uw workflow soepeler door uw **SkyHub -homepage** te personaliseren met uw favoriete functies. Gebruik **MyPlanner** om uw dagelijks werk te plannen en gepersonaliseerde waarschuwingen te ontvangen voor uw taken.



## SkyClean

Vlekkeloze reinigingsresultaten, **groene functies**. Flexibele keuze uit 3 verschillende chemische producten, voor een betere service: **vast, vloeibaar of 96%\* biologisch afbreekbaar enzymatisch**.



## Touchscreen bediening

Super-intuïtieve, eenvoudig te leren en te gebruiken touchscreen interface die ontworpen is om het leven eenvoudiger te maken. Aangepast voor kleurenblindheid. Beschikbaar in meer dan 30 talen.



## 11 Vochtigheidsinstellingen

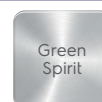
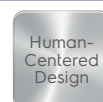
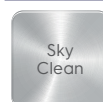
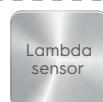
Voeg meer variatie toe aan uw bereidingen met de **11 vochtigheidsinstellingen** en zeer efficiënte instant stoom, met automatische opening van de ontluuchtingsklep voor extra krokante bereidingen.



## Klaar voor

## OnE-connectiviteit

De SkyLine Pro<sup>S</sup> connectiviteit biedt via elk slim toestel real-time toegang tot uw apparatuur.



# SkyLine Pro

Digital panel

Steam injection

Een gebruiksvriendelijke, robuuste, flexibele partner in uw keuken. Uniek op de markt, met digitaal bedieningspaneel en Lambda sensor voor extra precisie en geavanceerde real-time bediening.



## Programmamodus

U kunt uw programma's opslaan en delen via USB of via OnE connectiviteit. 100 gratis programma's en 4 bereidingsfasen.



## OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige bereidingsresultaten dankzij het revolutionaire high-tech **OptiFlow** luchtcirculatiesysteem, dat garantie biedt op een uniforme warmteverdeling.



## Kerntemperatuurmeter

Exacte temperatuuraflezing met een kerntemperatuurmeter met één meetpunt. Kies voor extra precisie voor de **kerntemperatuurmeter met 6 sensoren**.



## Digitaal

### bedieningspaneel

Het digitale bedieningspaneel met unieke selectiefuncties met lampjes vereenvoudigt iedere taak.



## 11 Vochtigheidsinstellingen

Voeg meer variatie toe aan uw bereidingen met de **11 vochtigheidsinstellingen**, van 0% tot 100% stoom via de boiler, met automatische opening van de ontluuchtingsklep voor extra krokante bereidingen.



## Klaar voor OnE connectiviteit

De SkyLine Pro connectiviteit biedt via elk slim toestel real-time toegang tot uw apparatuur.



## Lambda sensor

### (optioneel)

Real-time precisie meting en controle over de vochtigheid in de ovenkamer voor elk type voedsel en voor bereidingen van alle groottes.



## SkyClean

Vlekkeloze reinigingsresultaten. Flexibele keuze uit 3 verschillende chemische producten, voor een betere service: **vast, vloeibaar of 96%\* biologisch afbreekbaar enzymatisch**.





## Haal het maximale uit uw keuken

Een flexibele, hygiënische en veilige installatie van apparatuur en bereiding en verwerking van ingrediënten, dankzij de meer dan 200 specifieke accessoires en verbruiksproducten om u te helpen uw SkyPremium® optimaal te benutten.

# De Cook&Chill oplossing voor ultieme resultaten

Breng een revolutie teweeg in uw manier van werken, met stressloze, tijdbesparende zeer kwalitatieve SkyLine Ovens en Blastchillers.

## Naadloze communicatie met SkyDuo



De eenvoudige weg naar een nog efficiëntere, productievere en stressloze keuken. SkyLine Premium<sup>s</sup> en SkyLine Chill<sup>s</sup>: twee perfect gesynchroniseerde apparaten die volledig met elkaar in verbinding staan, beide met een gecertificeerde ergonomie en gebruiksvriendelijkheid, voor de garantie op een naadloze Cook&Chill synergie.

### Een duo voorbestemd voor succes.



Klik op dit symbool op het touchscreen van het SkyLine apparaat, ontdek hoe gebruiksvriendelijk de Skyduo is en ervaar de naadloze Cook&Chill-processen.

## Houd de controle over uw bedrijf met OnE connectiviteit

**OnE connectiviteit**, een gepersonaliseerde app om uw leven eenvoudiger te maken en uw bedrijf te helpen ontwikkelen, biedt u via elk smart-apparaat real-time toegang op afstand voor het beheer en de controle van uw productiviteit op al uw verbonden ovens van Electrolux Professional.

## Hoe de unieke SkyLine Cook&Chill een revolutie kan teweegbrengen in uw keuken

### Een soepelere workflow

Een efficiënter en doeltreffender inzetten van uw personeel en van uw apparatuur via de voorbereiding van grote hoeveelheden voeding.

### Een winnende combinatie

Bespaar geld. Win aan ruimte. Voer simpele bewerkingen uit met een complete reeks accessoires waarvan het ontwerp perfect is afgestemd op ovens en blastchillers.



### Een betere werkplek

SkyLine zijn de enige professionele keukenapparaten in de wereld met een 4-sterrenbeoordeling voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.

### Verminder voedselverspilling

Elke gram telt. SkyLine biedt een maximaal rendement op uw investering aan, door de houdbaarheid te verlengen en een minimaal gewichtsverlies te garanderen tijdens het bereiden en tijdens het koelen.

### Kwaliteit zonder toegevingen

De gerechten behouden al hun essentiële kenmerken: de smaak, de textuur, het uitzicht en de voedingswaarde krijgen precies dezelfde beoordeling als vers bereid voedsel. SkyLine maakt de naleving van de HACCP-normen eenvoudig.



# SkyLine familie

Scan om het volledige SkyLine gamma te zien  
in **augmented reality**



Kies de perfecte partner en begin uw kookhorizonten te verruimen.



### 6GN 1/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
867x775x808 mm  
Elektrisch - 11kW  
Gas - 19kW



### 6GN 2/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
1090x971x808 mm  
Elektrisch - 24,4 kW  
Gas - 32kW



### 10GN 1/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
867x775x1058 mm  
Elektrisch - 19 kW  
Gas - 31 kW



### 10GN 2/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
1090x971x1058 mm  
Elektrisch - 37,4 kW  
Gas - 47 kW



### 20GN 1/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
911x865x1794 mm  
Elektrisch - 37,7 kW  
Gas - 54 kW



### 20GN 2/1

Buitenafmetingen (bxdxh)  
1162x1067x1794 mm  
Elektrisch - 65,4 kW  
Gas - 100 kW



# Belangrijkste kenmerken van SkyLine Ovens



	SkyLine Premium <sup>5</sup> groene versie	
	6-10GN	20GN
<b>BEREIDINGSMODI</b>		
Convectiecyclus (25-300 °C)	x	x
Combi-cyclus (25-300 °C) met Lambda sensor	x	x
101 vochtigheidsinstellingen met Lambda sensor	x	x
11 vochtigheidsinstellingen met Lambda sensor	n.b	n.b
11 vochtigheidsinstellingen	n.b	n.b
Stoomcyclus (100 °C)	x	x
Stoomcyclus op lage temperatuur (25-99 °C)	x	x
Oververhitte stoom (101-130 °C)	x	x
Holding fase	x	x
100+ Automatische bereiding met weergave en personalisering van bereidingsparameters	x	x
Regeneratiecyclus	x	x
Bereidingen op Lage Temperatuur (LTC)	x	x
Rijscyclus	x	x
EcoDelta-cyclus	x	x
Progressieve EcoDelta-cyclus	x	x
Sous-vide	x	x
Statische Combi-cyclus	x	x
Dehydratiecyclus	x	x
Cyclus pasteurisatie van pasta	x	x
Food Safe Control	x	x
Advanced Food Safe Control	x	x
Automatische snelle en gepersonaliseerde voorverwarming	x	x
Automatische snelle en gepersonaliseerde afkoeling	x	x
Meerdere bereidingscycli met MultiTimer-functie	x	x
SkyDuo-proces: Communicatie met SkyLine blastchillers	o	o
<b>KENMERKEN</b>		
Aan/uit-schakelaar	x	x
Full touchscreen interface met hoge resolutie (262.000 kleuren) - kleurenblindvriendelijk bedieningspaneel.	x	x
Digitaal bedieningspaneel met unieke selectiefuncties met lampjes	n.b	n.b
Display leesbaar vanop 12 meter	x	x
Touchscreen interface in meer dan 30 talen	x	x
Stoomgenerator in roestvrij staal	x	x
Stoomgenerator in 316L roestvrij staal	o	o
Hoogwaardige directe stoominjectie	n.b	n.b
Regeling van de ontluichtingsklep van de bereidingskamer	x	x
Programmabibliotheek - 1.000 gratis programma's, bereiding in 16 stappen (naam, foto en categorie)	x	x



	SkyLine Premium <sup>s</sup> groene versie	
	6-10GN	20GN
Programmabibliotheek: 100 programma's, 4 fasen (nummeridentificatie)	n.b	n.b
SkyHub homepage met rechtstreekse toegang tot favoriete functies	x	x
Handmatige waterinjectie	x	x
Kerntemperatuurmeter met 6 sensoren	x	x
Standaard Kerntemperatuurmeter	n.b	n.b
Schatting van resterende bereidingstijd op basis van Kerntemperatuurmeter	x	x
Gelijktijdige weergave van geprogrammeerde en reële waarden	x	x
OptiFlow luchtverdelingssysteem	x	x
Ventilator met variabele snelheid met motorblokkering (7 snelheidsniveaus)	x	x
Ventilator met variabele snelheid met motorblokkering (5 snelheidsniveaus)	n.b	n.b
1/2 vermogen	x	x
Plan-n-Save-functie	x	x
Volledige personalisering van de interface en downloaden	x	x
Pauze	x	x
Startuitstel	x	x
HELP-pagina voor zelfstudie met ondersteuning van QR-Code	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Weergave van verbruik	x	x
Geanimeerde beelden om bewerkingen te begeleiden	x	x
Ingebouwd automatisch reinigingssysteem met vast chemisch product	x	x
Ingebouwd automatisch reinigingssysteem met vloeibaar chemisch product	o	o
Ingebouwd automatisch reinigingssysteem met enzymatisch chemisch product	o	o
Automatische ontkalking van de boiler	x	x
Groene functies om bedrijfskosten te besparen	x	x
Stop&Cook functie in het automatische reinigingssysteem	x	x
Systeem voor geforceerde reiniging	x	x
Zelfreinigende air-break	x	x
Automatische afvoer van de stoomgenerator met automatische diagnose van kalkniveau	x	x
Handmatige afvoer van de boiler	x	x
Geschikt voor de energieregelaar	x	x
Automatisch diagnosesysteem	x	x
Veiligheidsthermostaat	x	x
2-fasenopening voor bescherming tegen stoomafgifte	o	n.b
Branders met warmtewisselaar met hoge efficiëntie en lage emissie	x	x
Non-stop automatische back-upmodus voor automatisch terugwinningssysteem	x	x
USB-poort	x	x
Download HACCP-gegevens, Recepten, Automatische bereiding, Instellingen	x	x
Ingebouwde deurbeschermer	n.b	x
Watersproeislang	x	x
Deur met driedubbele beglazing, met dubbele rij LED-lampjes	x	x
Deur met dubbele beglazing, met rij LED-lampjes	n.b	n.b
Onderbroken LED-waarschuwinglampjes	x	x
Vleugelvormige handgreep met ergonomisch ontwerp en opening zonder handen met de elleboog	x	n.b
Deuropening met linkse scharnier	o	n.b
Lekbak van deur met automatische afvoer	x	x
Stop op 60°/110°/180°	x	x



	SkyLine Premium <sup>s</sup> groene versie	
	6-10GN	20GN
304 AISI roestvrij stalen panelen	x	x
304 AISI roestvrij stalen kamer	x	x
Naadloze hygiënische binnenkamer met afgeronde hoeken voor een gemakkelijke reiniging	x	x
Verwijderbaar pannenrek, hoogte 67 mm	x	n.b
Trolley met stopper van GN bak. Afgeronde hoeken. Ingebouwde lekbak met afvoer	n.b	x
Stop van ovenplaat voor mobiel rek	o	x
Geschikt voor GreaseOut vetafvoer	x	
Klaar voor OnE connectiviteit	x	x
<b>VERBINDING EN INSTALLATIE, CONFORMITEITSMERKTEKENS</b>		
IPX5 waterbeschermingsfactor	x	x
In de hoogte verstelbare poten	o	x
Compatibiliteit van trolley met Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n.b	x
Stapelkit: 6 op 6 GN 1/1, 6 op 10 GN 1/1, 6 op 6 GN 2/1, 6 op 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 op BCF 6 GN 1/1	o	o
Geregistreerd ontwerp bij EPO	x	x
Ergocert, ergonomische certificering van 4 sterren	x	x
ETL en hygiënische standaard ETL	x	x
Gasveiligheid: Gastec-certificering voor lage emissievereisten	x	x
WRAS-certificering (modellen met boiler 316L)	x	x
Handleiding, bedradingschema's, conformiteitsverklaringen	x	x

x      Standaard  
o      Optioneel  
n.b.    Niet beschikbaar

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	verticaal 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
x	n.b	x	n.b	x	n.b	x	n.b
n.b	x	n.b	x	n.b	x	n.b	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
n.b	x	n.b	x	n.b	x	n.b	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

# Hoe wilt u uw gerechten bereiden?

Uw gerechten, uw keuze uit:

**7** ventilatorsnelheden

**3** bereidingsmodi

**100+** vochtigheidsniveaus

**16** bereidingsfasen

**11** Cycli+



## Volledige controle over uw creativiteit

### Elke seconde telt

Precisiemeting en regeling van elk deel van het bereidingsproces, **elke seconde, 60 keer per minuut**, of dus een verbluffende **3.600 keer per uur!**





# 7 Erkenningen en certificaten

De streng geteste en volledig in overeenstemming met de meest strikte internationale normen gecertificeerde SkyLine Ovens zijn de enige ovens in de wereld met een 4-sterrencertificaat voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.



## ERGOCERT

"Ergonomische interventies kunnen musculoskeletale aandoeningen (WMSD's) met **59%** verminderen, met als gevolg **75%** minder ziekte-dagen en een stijging van **25%** in de productiviteit"

Dr. Francesco Marcolin, CEO van ErgoCert  
(Europese gecertificeerde ergonom - EUR.ERG.)

## GASTEC

"**20%** minder schadelijke emissies, voor een gezondere werkomgeving. De Electrolux Professional branders met een vernieuwend ontwerp overtreffen de eisen van Gastec\* inzake lage emissies."

\* Gastec certificaat van de Nederlandse regering, de strengste in Europa

De certificaten verwijzen naar alle ovens van de SkyLine-familie. Neem contact op met uw lokale Electrolux Professional Partner voor informatie over precieze certificaten voor specifieke productcodes.



## Onderhouds- contracten waarop u kunt vertrouwen

U kunt, naargelang de wensen van uw bedrijf, kiezen uit **flexibele servicepakketten op maat**, die een variëteit aan onderhouds- en ondersteuningsdiensten bevatten.



# Essentia. Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

## Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

## Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux Professional is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksproducten, streng getest door Electrolux Professional-experts om **duurzaamheid, prestaties en veiligheid van uw apparatuur** en zijn gebruikers te garanderen.





**Excellentie** staat centraal in alles wat we ondernemen.

We streven naar uitmuntendheid bij onze klanten, door te voorzien in hun behoeften, maar ook bij ons eigen personeel, innovaties, oplossingen en diensten.

We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



**Electroluxprofessional.com**

+31(0)20 721 96 10 (Nederland)

+32(0)2 620 09 20 (België)

## Excellence, met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

