

# SkyLine

## Nuovi orizzonti in cucina

Abbattitori SkyLine Chill<sup>S</sup>



# Le tue esigenze...

Vorrei disporre di un'apparecchiatura che mi garantisca sempre ottimi risultati, senza perdite di tempo e soprattutto che mi aiuti a ridurre gli sprechi di cibo. Vorrei preparare grandi quantità di cibo nei tempi di tranquillità, per rendere poi il mio servizio più veloce e più fluido, senza dover rinunciare a qualità e sicurezza degli alimenti.



## ...la nostra soluzione

Abbiamo sviluppato un abbattitore con tempi di abbattimento davvero da record. Ti fa risparmiare sui costi di gestione e ti consente di preparare maggiori quantità di cibo perché ne allunga la durata di conservazione. Electrolux Professional **SkyLine Chill<sup>5</sup>** è la **perfetta combinazione di tecnologia intelligente e design coinvolgente**. In più ha una particolarità unica: grazie alla connettività innovativa, organizza nel modo migliore il flusso di lavoro in cucina.



**Il tuo tempo è prezioso.  
Scopri come migliorare il tuo lavoro in cucina.**



**Creato per il tuo business**

Risparmia fino a 2.000 € al mese grazie alla soluzione Cook&Chill di Electrolux Professional



**Creato intorno a te**

Più intuitivo. Più ergonomico.  
Più affidabile



**Creato per prestazioni superiori**

Per un livello massimo di efficienza



**Creato per gli utilizzi più estremi**

Per il controllo totale del tuo business



# Perché scegliere un abbattitore Electrolux Professional?

Il flusso di lavoro è ottimizzato, la produttività è più elevata, il risparmio sui costi di gestione è evidente. Serve altro?



Scansiona e scopri di più  
sull'abbattitore SkyLine Chill<sup>®</sup>



## Eleva al massimo la tua produttività

La pianificazione delle attività in cucina diventa molto più semplice, il servizio più fluido e senza stress. Con gli SkyLine Chill<sup>®</sup> puoi preparare grandi quantità di cibo nei momenti liberi della giornata. Puoi cucinare, abbattere o congelare, per poi rigenerare solo quando è necessario e solo la quantità di cibo che effettivamente ti necessita.



## Più varietà per i tuoi clienti

I cicli di abbattimento e congelamento di SkyLine Chill<sup>®</sup> **garantiscono la qualità del cibo** e il mantenimento di tutte le sue caratteristiche organolettiche: aspetto, morbidezza, consistenza, struttura, aroma, sapore e valori nutrizionali.

**Nessuna attesa per i tuoi clienti:** evadere le ordinazioni, anche nell'ora di punta, non sarà mai stato così facile.

**Maggiore offerta:** ampliare il menu diventa molto più semplice con SkyLine Chill<sup>®</sup>.



## Cibo più sicuro. Sempre

Conforme ai più elevati standard **HACCP** e a tutte le normative sulla sicurezza alimentare. La proliferazione batterica viene evitata quando il cibo (prelevato direttamente dal forno con SkyDuo) viene abbattuto rapidamente e in totale controllo.

Bastano meno di **90 minuti** per portare la temperatura al cuore da 70 °C a 3 °C; oppure 240 minuti per raggiungere -18 °C per il congelamento. Il processo Cook&Chill non va mai interrotto. Ricorda di spostare direttamente il cibo dal forno all'abbattitore, senza lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.



## Riduci i tuoi costi di gestione

**Puoi acquistare il tuo cibo in grande quantità** quando il prezzo è più conveniente e decidere di abbattearlo o congelarlo, per utilizzarlo quando ne hai necessità.

Otterrai una riduzione degli sprechi di cibo fino al **35%** rigenerando (scongelandolo e/o riscaldando) solo quando ne hai bisogno. I tuoi cibi avranno una durata maggiore:

il cibo abbattuto rimane come fresco per **5 giorni** se conservato nel frigorifero, oppure fino a 12 mesi nel freezer.



## Sempre in contatto con SkyDuo

I forni e gli abbattitori sono perfettamente in armonia e comunicano tra loro grazie all'unicità di **SkyDuo** che garantisce in cucina un'esperienza di continuità. **Lo stesso DNA. Apparecchiature gemelle.**





Creato per il tuo business



PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

Quante cose puoi fare  
con **4 ore\*** in più al  
giorno? E con 1200 ore  
in più all'anno?

**47 minuti guadagnati per ogni ciclo**

Ogni ciclo di abbattimento ti fa risparmiare tempo, aumentando la tua produttività e rendendo più efficiente il flusso di lavoro.

Guadagna fino al **40%** di tempo per ogni ciclo.

\* Calcolo basato su un giorno di lavoro di 10 ore con SkyLine Chill<sup>5</sup> 50/50 kg, in conformità con il Regolamento della Commissione EU 2015/1095.

# La tecnologia green

Le grandi prestazioni vanno di pari passo con il minor consumo: un vantaggio per te e per l'ambiente. Costruito in modo sostenibile, **SkyLine Chill<sup>S</sup>** rende il tuo business più redditizio e più ecologico.



## Il nostro impegno nella sostenibilità

Efficienza energetica sempre più elevata, utilizzo di gas non inquinanti e di materiali sostenibili: tutto questo fa parte del costante impegno di Electrolux Professional di ridurre l'impatto ambientale.



## Minor impatto ambientale, maggiore risparmio

### Costi di gestione ridotti.

Gli abbattitori Electrolux Professional ad alta efficienza energetica utilizzano il gas refrigerante R452A. Il suo basso impatto sul potenziale riscaldamento globale (GWP) lo rende molto più ecologico rispetto ai gas refrigeranti tradizionali.

L'**R452A** ha un basso impatto ambientale. La riduzione di carbonio del **45%** è pari a\*\*:



**1.257**

Emissioni di 1.257 automobili circolanti per un anno



**50.000**

CO<sub>2</sub> assorbita da 50.000 campi da calcio\* piantumati a pini



**196.486**

lampade a incandescenza sostituite con LED

\* Calcoli effettuati utilizzando il calcolatore Cook&Chill di Electrolux Professional, comparando il metodo Cook&Serve con il metodo Cook&Chill, entrambi utilizzando le apparecchiature Electrolux Professional. Dati di aprile 2019.

\*\* <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> basata sulla produzione Electrolux Professional 2017



Creato intorno a te



**Lo stesso DNA  
Apparecchiature gemelle**

Il Forno e l'Abbattitore Skyline  
lavorano **in simbiosi** per rendere

**più semplice la  
tua vita.**





# Pensato intorno a te

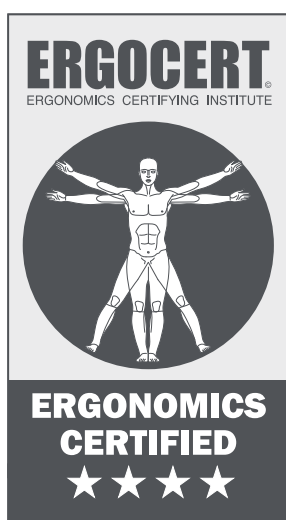
SkyLine Chill<sup>S</sup> è intuitivo e facile da usare. In più, lavora in perfetta sintonia con tutte le altre soluzioni Electrolux Professional.



## Pionieri nell'usabilità

Un abbattitore ergonomico ti permette di ridurre del **75%\*** le assenze dal lavoro per malattia professionale e di aumentare la produttività del **25%**. Le apparecchiature ergonomiche sono progettate in base alle tue necessità e al tuo flusso di lavoro, per fare una grande differenza nella tua cucina. Il nostro design è Human-Centered, pensato intorno a te. SkyLine Chill<sup>S</sup> è totalmente conforme alle norme ISO 26800 e ISO 9241-210. È il primo abbattitore in assoluto ad aver ricevuto la **certificazione 4 stelle per l'ergonomia**.

**IL PRIMO**  
nel settore



## Ergonomia a 4 stelle



**Conforme ai principi ergonomici**  
Progettato pensando a te

**Conforme ai principi antropometrici e biomeccanici**  
Riduce il rischio di lesioni

**Ergonomia testata**  
L'apice di anni di studi professionali e di competenza costruttiva

**Sviluppato intorno a te**  
Rende ogni movimento semplice e libero da stress



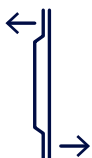
### Semplicità senza eguali

Il lavoro quotidiano diventa più facile e l'apprendimento veloce grazie al pannello intuitivo, chiaro e leggibile. La semplicità d'uso è uno dei requisiti principali per ottenere la certificazione 4 stelle in ergonomia.



### Carico e scarico facilitati

Meno stanchezza per te e meno stress per la tua schiena: il nuovo design della porta e della struttura portateglie rende più pratiche le operazioni di carico e scarico.



### Nessuno sforzo

La porta dal design ergonomico ti consente aperture e chiusure in totale comodità, oltre 200 volte al giorno.



### La posizione perfetta

Il pannello touchscreen e la presa USB sono stati collocati all'altezza corretta per avere un accesso immediato e una visibilità ottimale. Questo, dopo aver eseguito dei calcoli sulla statura media mondiale delle persone.

# Il binomio perfetto unico al mondo



### Il percorso per una performance eccezionale

SkyLine Premium<sup>s</sup> e SkyLine Chill<sup>s</sup>: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.

Un binomio nato per il successo.

**IL PRIMO**  
nel settore

SkyLine  
Chill<sup>s</sup>



SkyLine  
Premium<sup>s</sup>



Clicca questa icona sul pannello touch screen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.



# Tecnologia facile

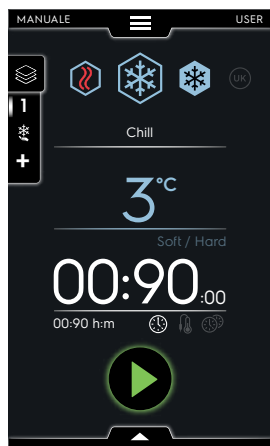
Semplifica la tua vita. **SkyLine Chill<sup>S</sup>** è dotato di un touchscreen semplice, di facile lettura e davvero intuitivo. L'interfaccia è progettata per rendere più agevole la tua vita lavorativa.

## Tocca la semplicità

**Controllo totale sulla punta delle dita.** La connettività cloud di SkyLine Chill<sup>S</sup> ti permette di accedere al tuo abbattitore in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



### Modalità Manuale



#### Ideale per gli chef più esperti

Esprimi tutta la tua creatività personalizzando i cicli di abbattimento, soddisfa i tuoi desideri e tieni sotto controllo ogni più piccolo dettaglio.



### Modalità Programmata



#### Ideale per replicare gli stessi menu

Puoi replicare in ogni abbattitore SkyLine Chill<sup>S</sup>, ovunque nel mondo, le tue ricette con la stessa qualità e gusto: salva e condividi i tuoi programmi tramite connettività OnE oppure con la chiavetta USB.



### Modalità Automatica



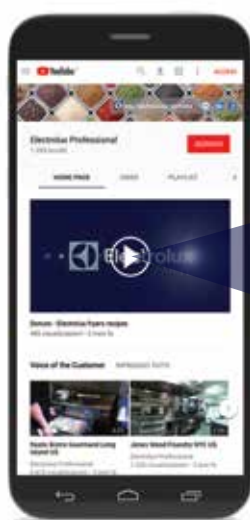
#### Ideale per risparmiare tempo e denaro

I processi di abbattimento vengono guidati automaticamente: tutto è veloce, facile, sicuro e di grande qualità. 9 nuovi **Cicli Plus** speciali di facile personalizzazione.

Scegli la tua modalità di abbattimento e lasciati guidare in oltre **30 lingue**. Pannello chiaro e leggibile.

# Semplicità totale

SkyLine Chill<sup>®</sup> è stato progettato e testato coinvolgendo l'utente sin dall'inizio, per garantire la massima semplicità d'uso. Non è necessario un manuale di istruzioni: l'aiuto integrato e la tecnologia dell'auto-apprendimento guidano l'utilizzatore in ogni step del processo di abbattimento.



**Guarda e impara**



**Qui trovi aiuto ogni volta che ti serve**

SkyLine Chill<sup>®</sup> ti dà le risposte che cerchi, direttamente e in tempo reale, assieme a materiali di supporto e informazioni aggiornate.



**È più semplice pianificare**

**La tua agenda è sempre a portata di mano**

Se vuoi renderti la vita più facile e ottimizzare ancor di più il flusso di lavoro, utilizza le funzioni di **MyPlanner**: pianifica la tua agenda lavorativa e ricevi le relative notifiche.

**IL PRIMO**  
nel settore

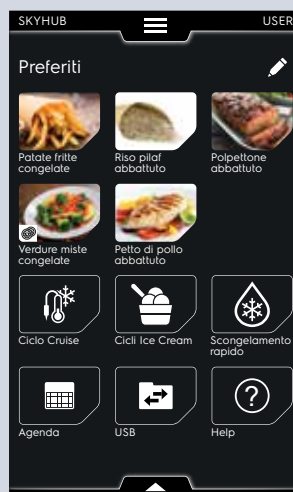


**La tua homepage personalizzata**



**Le tue funzioni preferite in un'unica pagina**

SkyHub ti permette di avere accesso immediato alle funzioni che utilizzi di più.







Creato per  
prestazioni  
superiori

OVER  
**30** YEARS  
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

**1989**

Electrolux Professional  
rivoluziona il mercato con  
l'introduzione del primo  
Abbattitore

**2019**

Electrolux Professional  
**SkyLine**: nuovi orizzonti  
in cucina



# Eccellenza in ogni momento

L'alta precisione di **SkyLine Chill<sup>®</sup>** ti consente oggi tutto quello che prima era impossibile: prolungare la vita a scaffale di ogni cibo, rendere più logico il flusso di lavoro, dare più qualità e sicurezza agli alimenti.



**Modalità manuale**

**Controllo totale** in ogni operazione



## Pianifica meglio la tua giornata

SkyLine Chill<sup>®</sup> è dotato di **ARTE 2.0\***: per ogni ciclo guidato dalla sonda, congelamento incluso, segnala il tempo necessario al termine dell'abbattimento o del congelamento e quando sarà possibile avviare un altro ciclo.



**Business più sicuro.** Nessuna perdita di tempo, né di cibo: **puoi controllare istantaneamente se il processo di abbattimento o di congelamento è conforme alle norme di sicurezza alimentare.**

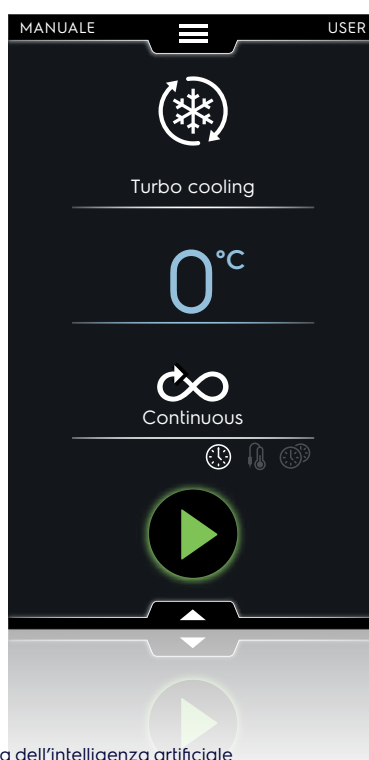


## Sicurezza alimentare garantita al massimo livello

Così semplice, così sicuro. Il **Ciclo Cruise** ti offre l'esperienza della semplicità: regola automaticamente il ciclo di abbattimento in base al tipo e alle dimensioni del quantitativo di cibo e mantiene il monitoraggio costante lungo tutto il processo. La qualità, l'aspetto esterno e la consistenza del cibo sono garantiti.

**BREVETTATO\*\*\***

**IL PRIMO**  
nel settore



## Cucina a pieno ritmo? Abbattimento non stop

Abbattimento senza interruzioni per cucine o pasticcerie con un flusso di lavoro continuo, grazie al **Ciclo Turbo Cooling**. Basta impostare la temperatura di funzionamento tra +10 e -41 °C. SkyLine Chill<sup>®</sup> mantiene la temperatura impostata, le ventole sempre in funzione. Quando necessario lo sbrinamento avviene automaticamente.

**IL PRIMO**  
nel settore

\* Algoritmo per la Stima del Tempo Residuo basato sulla logica dell'intelligenza artificiale

\*\* Algoritmo per la Stima del Tempo Residuo basato sulla logica dell'intelligenza artificiale ARTE 2.0 - brevetto US7971450B2 e relativa famiglia

\*\*\* Ciclo Cruise - brevetto EP1716769B1 e relativa famiglia

Congelato con un  
congelatore tradizionale



Congelato con SkyLine Chill<sup>s</sup>

## Congelamento più veloce. X-Freeze rispetta di più il tuo cibo

Freschezza sigillata

Il congelamento di tutto il cibo, sia cotto che crudo, è molto più rapido. Aspetto, consistenza e sapore vengono perfettamente preservati.

Massime prestazioni di congelamento con X-Freeze rapid: il ciclo di congelamento a -41 °C evita la formazione di macro cristalli, per restituirti un prodotto perfetto per la cottura o la rigenerazione. Gli alimenti mantengono la loro freschezza, come appena cucinati.

## Tempo calcolato sulla singola porzione



**Precisione e flessibilità al tuo servizio**

Gli abbattitori/congelatori SkyLine Chill<sup>s</sup> di Electrolux Professional sono dotati di una **sonda a 3 sensori di serie**.



**Controllo e precisione superiori.** È possibile scegliere come accessorio la **sonda esclusiva a 6 sensori** che ti dà la misura della temperatura ancora più precisa.

Si possono aggiungere fino a un massimo di 3 sonde, utili quando si vogliono abbattere/ congelare differenti tipologie di cibo.

**IL PRIMO**  
nel settore

## Abbattimento sempre impeccabile



**Abbattimento uniforme**

Ogni risultato di abbattimento è perfetto, grazie al rivoluzionario OptiFlow: il sistema di circolazione che consente una distribuzione uniforme dell'aria.

## Nessuno stress nelle ore di punta



**Affida la gestione di più cicli a MultiTimer e il tuo flusso di lavoro è più fluido**

Imposta fino a 20 tempi diversi o cicli guidati dalla sonda, in base alle diverse tipologie e dimensioni del cibo: i cicli mantengono un controllo totale. **MultiTimer** usa la stessa interfaccia dei forni e porta il massimo di efficienza nella tua cucina.



 **Modalità programmata**

**Il tuo menu ovunque e in ogni momento.** Sempre sicuro, sano e affidabile. Salva e condividi con connettività OnE o con USB fino a **1.000 ricette personalizzate**

**Renditi la vita più facile**

L'accesso alle funzioni che utilizzi di più è ancora più rapido, grazie alle nuove sezioni per categoria. Raggruppare per tipologia:

- ▶ preferenze del cliente, diete, ingredienti
- ▶ temperature di abbattimento, menu giornalieri e stagionali.







## Modalità automatica

Il modo migliore per aumentare l'efficienza in cucina.



Scegliere il perfetto processo di abbattimento, di congelamento, oppure il processo LiteHot è semplice e veloce. Basta selezionare una tra le **10 categorie di cibo** oppure uno dei **9 Cicli Plus speciali**: a tutto il resto ci pensa SkyLine Chill<sup>S</sup>.

Cicli Plus speciali: Ciclo di abbattimento Cruise, Lievitazione, Ferma Lievitazione, Scongellamento rapido, Sushi&Sashimi, Sottovuoto, Ice Cream, Yogurt, Cioccolato.

**IL PRIMO**  
nel settore

### Non solo cibo

Il tuo abbattitore fa molto di più. Ad esempio, grazie allo speciale **ciclo bevande**, puoi portare drink e bevande alla corretta temperatura di servizio.



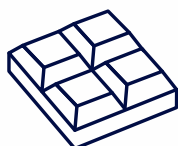
### Sushi & sashimi in sicurezza

Scegli il ciclo dedicato a sushi e sashimi: **SkyLine Chill<sup>S</sup>** fa tutto il resto. Il tuo cibo sarà **al sicuro dall'anisakis**: il pesce viene congelato rapidamente fino a  $-20^{\circ}\text{C}$  al cuore e mantenuto a questa temperatura per **24\*** ore, prima di essere scongelato e pronto per il servizio.

\* In accordo con il regolamento Europeo 853/2004



Hai uno spazio limitato?  
Nessun problema:  
SkyLine Chill<sup>s</sup> dispone  
anche di **4 speciali**  
**Cicli LiteHot**



### Ciclo Cioccolato

Preparati grandi quantità di cioccolato sciolto da trasferire in temperatrice, o velocizza la cristallizzazione delle tue preparazioni. Seleziona il Ciclo Plus automatico dedicato al cioccolato.



### Cicli Lievitazione & Ferma Lievitazione

Gestisci meglio il tuo tempo e razionalizza la panificazione e la pasticceria, con la lievitazione e la ferma lievitazione. Grazie a **SkyDuo**, il tuo forno e il tuo abbattitore potranno dialogare e prepararsi a vicenda per le operazioni successive.



### Ciclo di Scongelamento Rapido

Avere un cibo di qualità, sicuro e conforme alle norme HACCP, ti garantisce sempre grande serenità. SkyLine Chill<sup>s</sup> ti offre il **ciclo di scongelamento rapido** con il controllo automatico della temperatura abbinato alla tecnologia **OptiFlow**: il risultato è un cibo scongelato perfettamente e pronto per la cottura.





# OnE Connected, il tuo assistente digitale

Abbattitori SkyLine  
connessi



OnE Connected consente di ottenere le massime prestazioni dalle soluzioni Electrolux Professional, massimizzando i guadagni e accelerando il ritorno sugli investimenti.



## Migliora la tua vita lavorativa

**24/7 di monitoraggio in tempo reale**

Grazie a OnE hai il controllo da remoto di tutte le operazioni: la gestione delle ricette da ogni dispositivo e in ogni parte del mondo con un semplice clic, o eventuali segnali di allerta del processo HACCP.



## Incrementa i tuoi guadagni

**Massimizza i profitti**

OnE di Electrolux Professional ti aiuta a ridurre i consumi al minimo e a rendere più efficace il tuo business.

**Risparmio intelligente.** Tenendo sotto controllo i consumi del tuo forno connesso potrai individuare eventuali anomalie e rendere il tuo flusso di lavoro più efficiente sulla base delle esigenze di lavorazione.

**Utilizzo intelligente.** OnE ti aiuta a razionalizzare la produttività evitando gli sprechi: potrai usare 2 abbattitori invece di 3, salvo nei momenti di punta.



## Igiene garantita

Avere pasti sani e sicuri non è forse un diritto di tutti?

Connettività è anche sinonimo di sicurezza. **La documentazione HACCP digitale automatica** garantisce la sicurezza dei processi di cottura e la qualità del cibo consentendoti di risparmiare tempo e scartoffie.

Avendo i dati sempre a portata di mano, potrai eseguire tutte le regolazioni necessarie per garantire il rispetto delle disposizioni relative all'igiene e alla sicurezza degli alimenti.





Piattaforma  
digitale



OnE Connected

Assistenza  
clienti



che ti offre



## Migliori prestazioni

**Aumenta la tua produttività**

OnE ti suggerisce come **ottimizzare i flussi di lavoro in maniera più redditizia.**

Puoi migliorare la produttività, mantenendo i più alti standard qualitativi.

**Decisioni intelligenti.** Le statistiche ti consentono di **monitorare la qualità dei tuoi alimenti** in modo molto semplice. I tuoi clienti saranno molto soddisfatti.



## Operatività non stop

**Nessuna perdita di tempo**

OnE ti aiuta a pianificare la manutenzione nei tempi corretti, in modo da ridurre i fermo macchina e i costi di intervento per eventuali anomalie.

OnE ti notifica un messaggio di allerta per permetterti di **intervenire tempestivamente evitando interruzioni nel servizio.** Per essere ancora più efficiente lo stesso messaggio può essere inviato anche al tuo Service Partner. Per usufruire di ulteriori vantaggi sottoscrivi uno dei pacchetti di manutenzione che ti offre Essentia.



## Massima omogeneità ogni giorno

Con OnE Connected puoi creare, memorizzare e condividere uno o più cicli con le tue apparecchiature.

L'invio dei cicli dalla libreria alle apparecchiature connesse consente di ottimizzare la gestione delle operazioni e garantire menu di alta qualità in tutti i tuoi locali.



**SkyLine Chill<sup>s</sup>**  
per far crescere  
il tuo business



**Scansiona e scopri** le nostre  
soluzioni su [www.professional.electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)



## Profumo di freschezza

Stop alla muffa e agli odori sgradevoli. Un dispositivo per il bloccaggio della porta la mantiene aperta quando SkyLine Chill<sup>s</sup> non è in uso.



0 |



**Una sicurezza in più!**  
**Una lampada a raggi UV sterilizza la cella dell'abbattitore dopo l'uso, eliminando tutti i batteri.**



# La performance definitiva

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i forni e gli abbattitori SkyLine ad alte prestazioni: liberati dallo stress e risparmia il tuo tempo



## Cook&Chill SkyLine, un'esperienza unica che rivoluziona la tua cucina

### Flusso di lavoro ottimizzato

Permette alle tue apparecchiature di lavorare in modo più efficiente e organizzato, anche quando non sei presente in cucina.

### Compatibilità vincente

Risparmia denaro. Guadagna spazio. Lavora in maniera fluida grazie a un'intera gamma di accessori studiati appositamente per i nostri Forni e i nostri Abbattitori.

**IL PRIMO**  
nel settore

### Uno spazio di lavoro migliore

Gli elettrodomestici professionali della linea SkyLine sono gli unici al mondo ad essere certificati con 4 stelle in ergonomia e facilità di utilizzo.

### Ridurre gli sprechi

Ogni singolo grammo conta. SkyLine garantisce il tuo investimento: la durata di conservazione dei cibi è maggiore e il loro calo peso è ridotto sia nella fase di cottura che nell'abbattimento.

### Qualità senza compromessi

Ogni piatto mantiene le proprie caratteristiche organolettiche. Sapore, consistenza, aspetto esterno e valori nutrizionali sono pari a quelli di un cibo appena cucinato. Con SkyLine è semplice rispettare le norme HACCP.



SkyLine Premium<sup>S</sup> e SkyLine Chill<sup>S</sup>: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.

### Un binomio nato per il successo.



Clicca questa icona sul pannello touch screen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.

### Con OnE controlli meglio il tuo business

OnE è la app personalizzata per rendere più semplice la tua vita e dare maggiore sviluppo al tuo business. Rimani collegato con i tuoi forni e abbattitori anche da remoto, per gestire e monitorare ogni tuo processo produttivo.



Scansiona e scopri Cook&Chill



# La gamma SkyLine Chill<sup>S</sup>

Scansiona e scopri la gamma  
SkyLine con la **realtà aumentata**



Freddo, congelato o LiteHot? Con un solo tocco è possibile eseguire 3 diverse funzioni. Scegli la dimensione SkyLine Chill<sup>S</sup> che meglio si adatta alla tua cucina.



**30/30 kg - 6GN 1/1**  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
897x937x1060 mm  
Potenza elettrica - 2,7 kW



**50/50 kg - 10GN 1/1**  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
895x939x1731 mm  
Potenza elettrica - 4,5 kW



**100/70 kg - 10GN 2/1**  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
1250x1092x1730 mm  
Potenza elettrica - 5,5 kW



**100/85 kg - 20GN 1/1**  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
1040x850x1741 mm  
Potenza elettrica - 0,88 kW



**150/120 kg - 20GN 2/1**  
Potenza elettrica - 6,51 kW  
**200/170 kg - 20GN 2/1**  
Potenza elettrica - 9,75 kW  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
1400x1266x2470 mm



**200/170 kg - 2 x 20GN 1/1**  
Dimensioni esterne (lxpxa)  
1800x1266x2400 mm  
Potenza elettrica - 3,28 kW



La capacità a pieno carico (abbattimento/congelamento) fa riferimento al Regolamento della Commissione UE 2015/1095

# Abbattitori SkyLine caratteristiche principali



	SkyLine Chill <sup>5</sup>	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
<b>MODALITÀ DI ABBATTIMENTO</b>		
Ciclo di abbattimento positivo a +3 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	x	x
Cicli di abbattimento Soft preimpostati (ideali per cibi delicati o per piccole porzioni). Temperatura di funzionamento: 0 °C	x	x
Cicli di abbattimento Hard preimpostati (ideali per carni). Temperatura di funzionamento: -20 °C	x	x
Ciclo di abbattimento negativo a -18 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	x	x
Ciclo LiteHot (-18 + 40 °C)	x	x
Ciclo di mantenimento a + 3°C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento positivo)	x	x
Ciclo di mantenimento a -22 °C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento negativo)	x	x
100+ processi di abbattimento e congelamento automatici con possibilità di personalizzare e visualizzare i parametri	x	x
Ciclo di Scongelo Rapido	x	x
Ciclo Lievitazione	x	n.d.
Ciclo Ferma Lievitazione	x	n.d.
Ciclo Cioccolato	x	n.d.
Ciclo Yogurt	x	n.d.
Ciclo Sushi&Sashimi	x	x
Ciclo Gelato	x	x
Ciclo Abbattimento Sottovuoto	x	x
Ciclo Cruise: imposta automaticamente i parametri per garantire la massima qualità del processo di abbattimento	x	x
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	x	x
Pre-raffreddamento automatico accelerato	x	x
Cicli di abbattimento multipli con funzione MultiTimer in contemporanea	x	x
Funzione Turbo Cooling: temperatura di funzionamento da +10 °C a -41 °C	x	x
SkyDuo: forni e abbattitori perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro	o	o
<b>CARATTERISTICHE</b>		
Interruttore on/off	x	x
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie) chiaro e leggibile	x	x
Display leggibile da 12 metri	x	x
Display in più di 30 lingue	x	x
Evaporatore con protezione antiruggine	x	x
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP54	x	n.d.
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP23	n.d.	x
Libreria programmi - 1000 programmi gratuiti, 16 fasi (identificazione nome e foto, categorie programmi)	x	x
Schermata SkyHub con funzioni usate più di frequente	x	x
Sonda spillone a 6 sensori	o	o
Sonda spillone a 3 sensori	x	x

3 sonde spillone a 1 sensore	o	o
Stima del tempo residuo nei cicli di abbattimento con sonda (ARTE 2.0)	x	x
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	x	x
Sistema di circolazione dell'aria OptiFlow	x	x
Velocità ventola 7 livelli con arresto del motore	x	n.d.
Personalizzazione interfaccia e download	x	x
Pausa	x	x
Partenza ritardata	x	x
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Impostazioni modalità: conformi con gli standard UK, NF o personalizzati	x	x
Allarmi acustici e indicatori visivi per problemi di sicurezza (HACCP)	x	x
Visualizzazione consumi sul display	x	x
Simboli autoesplicativi per massima facilità di funzionamento	x	x
Immagini animate per guidare nelle varie operazioni	x	x
Ciclo di sbrinamento manuale con resistenze elettriche	x	x
Ciclo di igienizzazione con lampada UV	o	o
Ciclo di asciugatura	x	x
Sbrinamento automatico intelligente con resistenze elettriche	x	x
Sistema automatico di diagnostica	x	x
Predisposizione per regolatore energia	x	x
Dispositivo termico di sicurezza	x	x
Fermaporta per un corretto ricircolo dell'aria	x	n.d.
Guarnizioni rimovibili magnetiche e cornice porta riscaldata	x	x
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema x	x	x
Porta USB	x	x
Download dati HACCP (programmi, cicli automatici di abbattimento e impostazioni)	x	x
Maniglia integrata nella porta (escluso 20GN 2/1)	x	x
Inversione apertura porta (escluso 20 GN 1/1)	o	o
Vaschetta di raccolta acqua in caso di installazione libera (escluso 20 GN 2/1)	x	x
Valvola solenoide	x	x
Pannelli in acciaio inox AISI 304	x	x
Cavità in acciaio inox AISI 304	x	x
Cavità igienica con angoli arrotondati	x	x
Struttura portateglie multifunzione con passo variabile regolabile	x	n.d.
Carrello con struttura portateglie da forno con blocca teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata	n.d.	x
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	n.d.	x
Connettività OnE disponibile	x	x
<b>COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI</b>		
Fattore di protezione all'acqua IPX5	x	x
Classe climatica 5	x	x
Piedini regolabili in altezza (esclusi modelli a pavimento 20 GN 2/1)	x	x
Pavimento isolato con rampa di accesso per 20 GN 2/1	n.d.	o
Compatibilità con carrelli Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine	n.d.	x
Kit di composizione: Forno SkyLine 6 GN 1/1 su Abbattitore SkyLine Chill® 30 kg	o	n.d.
Certificazione ergonomica 4 stelle	x	x
Certificazione ETL e misure igieniche ETL	x	x
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	x	x

x Standard  
o Optional  
n.d. Non disponibile

# 6 riconoscimenti e certificazioni

Test rigorosi e certificazioni nel pieno rispetto delle più restrittive norme internazionali: gli abbattitori SkyLine sono gli unici al mondo ad essere certificati con 4 stelle in ergonomia e facilità di utilizzo.



## ERGOCERT

“Gli interventi a favore dell’ergonomia possono ridurre i disturbi muscoloscheletrici fino al **59%**, ridurre del **75%** le assenze dal lavoro per malattia professionale e aumentare la produttività del **25%**.”

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

Le certificazioni si riferiscono a tutti gli abbattitori della gamma SkyLine. Se desideri maggiori informazioni sulle certificazioni di ogni singolo prodotto, contatta il tuo Partner Electrolux Professional locale.





## La tua cucina sempre al top!

Con SkyLine Chill<sup>s</sup> puoi ottenere il massimo in cucina: flessibilità, igiene, installazione sicura, movimentazione perfetta grazie alla disponibilità di oltre 200 accessori dedicati e consumabili.



**Scansiona e scopri**  
i nostri accessori e  
consumabili



## Contratti di manutenzione su misura

Puoi scegliere tra **programmi di manutenzione personalizzati**, in base alle tue esigenze aziendali, che offrono una varietà di servizi di manutenzione e supporto.

# Essentia

## Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

### Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

### La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità con i manuali e le raccomandazioni Electrolux Professional** è essenziale per evitare problemi imprevisti. **L'assistenza clienti di Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Puoi fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional, per garantire **lunga durata e prestazioni della tua attrezzatura**, oltre alla **sicurezza dell'utente**.



**Guarda il video**  
e scopri di più





Excellence is central to everything we do. By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services. To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable - and truly sustainable every day.

Seguici su



[professional.electrolux.com](http://professional.electrolux.com)

Scansiona e scopri l'abbattitore con la **realtà aumentata**



## Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti i nostri stabilimenti sono certificati ISO 14001.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente.
- ▶ Negli ultimi anni più del 70% dei nostri prodotti è stato rinnovato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente.
- ▶ Tutte le nostre soluzioni sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%.
- ▶ Tutti i nostri prodotti sono testati qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti.

