

Mükemmel soğutmaya açılan kapı

SkyLine Chill^s Şok Soğutucular



Siz anlattınız...

Yiyecekleri de zamanı da boşa harcamayı bırakmanın bir yolunu bulmalıyız. Yiyecek kalitesinden ve güvenliğinden ödün vermeden, servisi daha hızlı ve kolay hale getirmek adına, sakın geçen zamanlarda daha fazla miktarlarda yiyecek hazırlayabilmeyi gerçekten çok isterim.



...biz dinledik

...Ve adeta rekor kıran soğutma özelliğine sahip bir Şok Soğutucu geliştirdik. Daha fazla miktarda yiyeceği önceden hazırlayıp aynı zamanda raf ömürlerini uzatmanıza imkan tanıyarak, yiyecek maliyetlerinden tasarruf etmenizi sağlayan yeni Electrolux Profesyonel **SkyLine Chill^S**, akıllı teknoloji ile düşünceli tasarımı mükemmel bir şekilde bir araya getirir. Eşsiz, gelişmiş bağlantı özelliği, iş akışınızı ve zamanınızı optimize etmek için sizi bekliyor.



Zamanınız kıymetlidir.

İş hayatınızı kökten değiştirecek yola çıkmaya hazır olun.



İşletmeler için tasarlandı

Electrolux Profesyonel Cook&Chill "Pişir&Soğut" çözümü ile ayda 2.000€'ya varan oranda tasarruf edin



Sizin için tasarlandı

Daha kolay, daha sağlıklı, daha güvenli



Performans için tasarlandı

Verimlilik konusunda yeni bir seviye belirleyin



Sürekli devam eden işlemler için tasarlandı

Tamamen işletmenizin kontrolünü sağlamak için

Peki, neden bir Electrolux Profesyonel şok soğutucu alınmalı?

İşinize özel sizin için optimize edilmiş iş akışı, verimlilik ile gıda maliyetlerinden elde edilen tasarrufta yaşanan artış... Daha fazla ne söyleyebiliriz ki?



Keşfetmek için tarayın
SkyLine Chill® Şok Soğutucu
hakkında daha fazlası



Verimliliğinizi en üst seviyeye çıkarın

Personelinizden en iyi şekilde yararlanın, etkinlikleri daha hızlı ve daha kolay planlayın ve servislerinizi stres yapmadan gerçekleştirin. Şok soğutucular/dondurucular, mutfağınızda geçirdiğiniz vakit zamanları bir çok yiyeceği toplu halde önceden hazırlamak için kullanabileceğiniz anlamına gelir. Pişirin, hızlıca soğutun veya dondurun, ardından sadece ihtiyaç duyduğunuzda ve gerekli olduğu kadarını rejenere edin.



Müşterilerinize daha fazlasını sunun

SkyLine Chill[®] şok soğutma ve dondurma programları, yiyeceklerin görünümü, nem içeriği, kıvamı, dokusu, aroması, lezzeti ve besin değeri gibi temel özelliklerini koruduğu için **gıda kalitesi garanti edilmektedir.**

Müşterilerinizi bekletmeyin. Yiyecekleriniz önceden hazırlanmış ise, en yoğun servis sırasında bile siparişleri takip etmek çok daha kolaydır.

Daha fazlasını sunun. Şok soğutucu ile menünüzü genişletmek çok daha kolaydır.



Daima güvenli yiyecekler

HACCP ve gıda güvenliği düzenlemeleri ile doğal olarak uyum sağlar. Şok soğutma, bakterilerin üreme şansının bulunmadığı anlamına gelir, hassas bir şekilde kontrol edilen bir ortamda hızla soğutulur.

Yiyeceklerin iç sıcaklığının 70°C'den 3°C'ye inmesi **90 dakikadan** daha az bir sürede, -18°C derecede donması ise 240 dakikalık sürede gerçekleşir. Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemine kesinlikle ara vermeyin. Yiyecekleri dış ortam sıcaklığında soğumaya bırakmadan doğrudan, fırından SkyLine Chill[®]'e koyabilirsiniz.



Yiyecek maliyetlerinizi en aza indirin

Üretim yapıldığı zaman toplu bir şekilde satın alarak yiyecek harcamalarından tasarruf edin, daha sonra ihtiyacınız olduğunda kullanmak için hızlıca dondurun.

Sıfırdan hazırlamak yerine sadece ihtiyacınız olduğunda rejenerasyon (çözdürme ve/veya yeniden ısıtma) ile yiyecek atıklarını **%35'e** kadar düşürün. Yiyeceklerinizin raf ömrünü uzatın. Şok soğutma işleminden geçen gıdalar buzdolabında **5 gün**, dondurucuda 12 aya kadar taze kalır.



SkyDuo ile kesintisiz iletişim

Mutfağınızda mükemmel bir Cook&Chill "Pişir&Soğut" deneyimi için, Fırınlar ve Şok Soğutucular eşsiz **SkyDuo** özelliği sayesinde birbirleri ile mükemmel bir şekilde senkronize edilir ve iletişim içerisindedir. **Tek Dna. İkiz Cihaz.**



İşletmeler için
tasarlandı



ZAMANINIZ DEĞERLİDİR

Bir günde
fazladan 4 saatiniz*
daha olsa, ne yapardınız?
Peki ya, yılda 1.200 saatiniz
daha olsaydı?

Her programda sizin için fazladan
47 dakika

Her soğutma programı zamandan tasarruf
etmenizi sağlar, verimliliğinizi artırır ve iş akışınızı
daha verimli bir hale getirir.

Her programda **%40** daha az zaman alır.

* Hesaplama, SkyLine Chill® 50/50 kg modeli ile 10 saatlik iş gününe dayalı olarak yapılmıştır,
AB 2015/1095 sayılı AB Komisyonu Yönetmeliği ile uyumludur.

Çevreci olmak doğasında var

Olağanüstü performans ve tasarruflar, sizin için ve çevre için mükemmel bir şekilde bir araya getirilmiştir. Sürdürülebilir yapısı ile **SkyLine Chill^S**, işinizi daha yalın ve daha çevreci hale getirir.



Çevreci olmak onun doğasında var

Daha fazla enerji verimliliği, daha çevre dostu gazlar ile sürdürülebilir kaynaklı malzemeler kullanılması, Electrolux Profesyonel'in, çevreye olan etkimizi azaltma konusundaki kararlılığının bir parçasıdır.



Çevreye bırakılan daha az zararlı etki, daha fazla tasarruf

İşletme maliyetlerinden tasarruf edin.

Enerji tasarruflu Electrolux Profesyonel Şok Soğutucular, R452A gazı kullanır. Küresel Isınma Potansiyeli'nin (GWP) düşük olması, geleneksel soğutuculara göre çevreye duyarlı olması açısından çok daha iyi olmasını sağlar.

R452A gazının yaydığı çevresel etkinin düşük olması, **%45** oranında azalmış bir karbon ayak izine eşit olması demektir. Bu da, aşağıdakiler ile eşdeğerdedir**:



1.257

1 yıl boyunca sürülen 1.257 yolcu aracına ait emisyon



50.000

Çam ağaçları ile ekili 50.000 futbol sahası* büyüklüğünde bir alan tarafından emilen CO₂



196.486

LED ile değiştirilen ampül sayısı

* Electrolux Profesyonel Cook&Chill "Pişir&Soğut" hesaplama yardımcısına dayanarak, Electrolux Profesyonel cihazları ile gerçekleştirilen Cook&Serve ile Cook&Chill yönteminin karşılaştırılması. Nisan 2019 verileri.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> 2017 yılı Electrolux Profesyonel üretimine göre.



Sizin için
tasarlandı



Tek DNA İkiz cihaz

SkyLine Fırın ve Şok Soğutucu
aynı çalışma mantığına sahiptir.

Hayatınızı kolaylaştırın



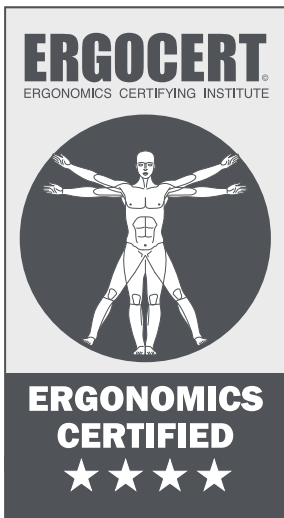
İnsani bir dokunuş

Sezgisel etkileşim ve performans. **SkyLine Chill^S**, sizin ihtiyaçlarınız düşünülerek tasarlandı. Her çalışma ortamını daha insani ve daha verimli hale getirmek için, insanların kullanımı için geliştirilmiştir.



Kullanılabilirlik konusunda öncülerden

Bir çok soğutucunun ergonomik olması demek, hastalık izinlerinde **%75*** oranında azalma ve işletmeniz için üretkenlikte **%25** oranında artış olması demektir. Ergonomik cihazlar, ihtiyaçlarınıza ve iş akışınıza uygun olarak tasarlanır: mutfağınızda büyük fark yaratır. Tasarım sürecimiz İnsan Merkezli olup, ISO 26800 ve ISO 9241-210 yönetmeliklerine de tam olarak uygundur. SkyLine Chill^S, ergonomi konusunda **4 yıldızlı sertifika almaya hak kazanan ilk şok soğutucudur.**



4 yıldızlı Deneyim



Ergonomi alanındaki ilkelere uygunluk

Sizi düşünerek yapılan tasarımlar

Kanıtla dayalı antropometrik & biyomekanik uygunluk

Yaralanma riskinin azalması

Kanıtla dayalı kullanılabilirlik

Yıllarca süren profesyonel çalışmalar ile uzmanlıkta ulaşılan doruk noktası

İnsan Merkezli Tasarım

Pişirmeyi kolay ve stressiz hale getirmek için



Kusursuz kolaylık

Sezgisel panel sayesinde günlük işlerinizi kolaylaştırın ve eğitim süresini kısaltın. Renk körlüğüne uygundur. Kullanım kolaylığı, 4 yıldızlı sertifikaya sahip olmak için gerekli, en önemli kriterlerden biridir.



Zahmetsiz bir şekilde yükleme ve boşaltma

Sırtınızdaki yükü azaltır ve böylece daha az yorulursunuz. Kapı ve kabin tasarımı ile, yükleme ve boşaltma konusunda gerçekten büyük bir fark yaratıyor.



Zorlanma yok

Ergonomik tasarıma sahip yapısı sayesinde kapı, günde 200'den fazla kez rahatça ve zahmetsizce açılıp kapatılabilir.



Uygun yükseklik

Maksimum görünürlük ve erişimi sağlamak için dokunmatik ekran ve USB yuvaları, dünya çapında ortalama kullanıcı yüksekliğine dair hesaplamaları kullanarak, tam olarak doğru yüksekliğe yerleştirilmiştir.

Çaba sarf etmeden ekstra fayda



En yüksek performansa giden yol

Mutfağınızı daha verimli, üretken ve stressiz hale getirmenin kolay yolu. SkyLine Premium^S ve SkyLine Chill^S: mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" sinerjisini yaratmak için hem ergonomisi onaylı, hem de kolay kullanılabilirlik özelliklerine sahip birbirleri ile tam iletişimde, iki mükemmel senkronize cihaz.

Başarı için tasarlanmış ikili.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



SkyDuo'yu kullanmanın ve mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemlerinin ne kadar kolay olduğunu keşfetmek için, SkyLine cihazının dokunmatik ekranındaki bu simgeye tıklayın.

Kolaylıkla, gökyüzüne dokunun

Hayatınızı kolaylaştırın. **SkyLine Chill^S** çalışma hayatınızı kolaylaştırmak için tasarlanmış süper sezgisel ve bir o kadar da okunması kolay olan bir dokunmatik ekran arayüzüne sahiptir.

Kolaylığa dokunun

Tüm kontrol parmaklarınızın ucunda. SkyLine Chill^S bulut bağlantısı, cihazınıza herhangi bir akıllı cihazdan gerçek zamanlı erişim sağlar.



Manuel mod

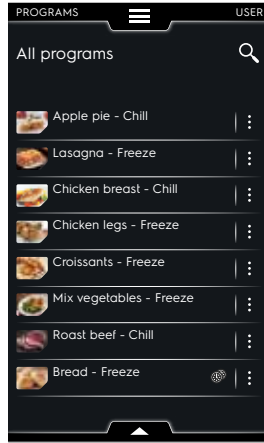


Detaylara hakim olmayı seven şefler için ideal

Yaratıcılığınızı serbest bırakın. Her pişirme programını ihtiyaçlarınızı karşılayacak şekilde kişiselleştirin ve en küçük detaylar üzerinde bile tam manada kontrol sahibi olun.



Program modu



Tekrar edilen menüler için ideal

Dünyanın neresinde olursa olsun, yemekleriniz tüm SkyLine Chill^S Şok Soğutucularda aynı yüksek standartlarda soğutulur. OnE bağlantısı veya bir USB kullanarak, programlarınızı kaydedebilir ve paylaşabilirsiniz.



Otomatik mod



Zamandan ve paradan tasarruf etmek için ideal

Otomatik olarak yönlendirilebilen gelişmiş soğutma teknikleri ile, 9 yeni özel **Cycles+** ve kolay kişiselleştirme sayesinde sağlanan hızlı, kolay, kaliteli ve güvenli yemekler.

Soğutma modunu seçin ve **30'un üzerinde farklı dil** seçeneği ile bırakın sizi yönlendirsin. Renk körlüğüne uygun tasarımlı panel mevcuttur.

Kolaylığa giden yol

Talimatlara gerek duymadan, **SkyLine Chill^s**, soğutma işleminin her adımında kullanıcılarına rehberlik etmek adına entegre yardım ve kendi kendine öğrenme teknolojisi sayesinde, kullanım kolaylığını garanti etmek için gerçek kullanıcılar tarafından tasarlanmış ve test edilmiştir.

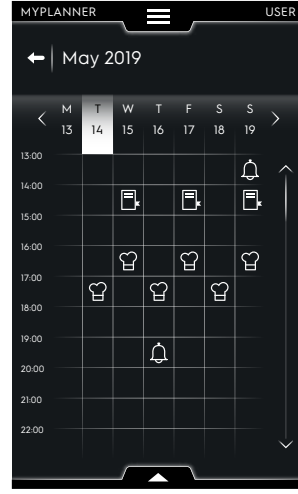


**İzle
& öğren**



Her gün size yardım etmek için buradayız

Her gün şok soğutucunuzdan doğrudan, gerçek zamanlı olarak destek alın. Sorularınızın cevaplarına ulaşın, destek malzemelerinin hepsine erişim sağlayın ve SkyLine Chill^s Şok Soğutucunuz hakkında en güncel bilgileri edinin.



Planlama ile gelen kolaylık

Parmaklarınızın ucundaki takviminiz

Günlük işlerinizi planlamak ve işlerinize yönelik kişisel uyarılar almak için **MyPlanner** "Planlayıcıım" fonksiyonlarını kullanarak hayatınızı kolaylaştırın ve iş akışınızı mükemmel hale getirin.

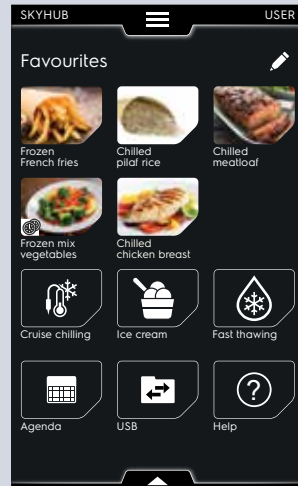


**Tek sayfa.
Tek dokunuş**



Hepsi bir arada sayfası ile işinizi kolaylaştırın

En çok kullandığınız özelliklere anında erişmek için, tüm favori fonksiyonlarınızı **SkyHub ana sayfasında** gruplandırın.





Performans için
tasarlandı

30 YILI
AŞKIN BİR SÜREDİR
ŞOK SOĞUTUCULARDA MÜKEMMELLİK

1989

Electrolux Profesyonel ilk
Şok Soğutucusunu tanıtarak
adeta bir devrim başlattı.

2019

Electrolux Profesyonel
soğutma konusunda
yeni ufuklara yelken açıyor: **SkyLine**

Mükemmel soğutmaya açılan kapı

Yiyeceklerinizin raf ömrünün uzaması, optimize edilen iş akışı, yiyecek kalitesi ve güvenliğinden ödün verilmemesi, işte bunların hepsi yüksek hassasiyetli **SkyLine Chill^S** ile mümkün olacak şekilde tasarlandı.



Manuel Mod

Tüm işleriniz üzerinde tam kontrol sağlayın.



Gününüzü en doğru şekilde planlayın

SkyLine Chill^S, sahip olduğu **ARTE 2.0*** özelliği ile size gerçek zamanlı bir geri sayım sağlar. Böylelikle her bir prob sayesinde soğutma veya dondurma programının ne zaman biteceğini ve bir sonraki yiyeceği ne zaman soğutabileceğinizi bilirsiniz.

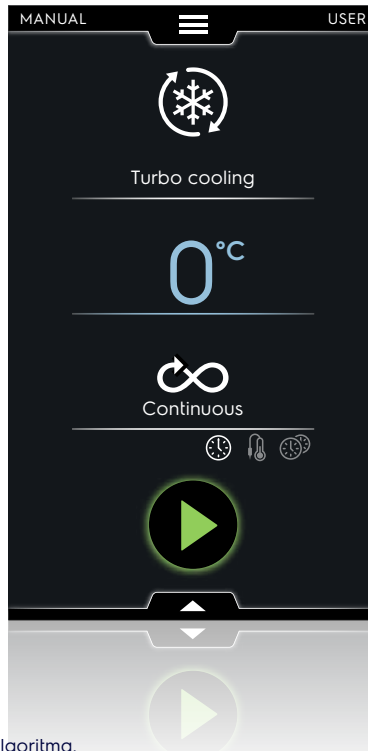


İşlerinizi güvende tutun. Artık ne boşa zaman harcama, ne de yiyecek israfı var; **soğutma veya dondurma işleminizin gıda güvenliği normlarına uygun olup olmadığını anında anlayabilirsiniz.**



En yüksek kalitede gıda güvenliği garantisi

Hem çok kolay, hem çok güvenli. Süreci baştan sona izlerken, soğutma programını yiyecek boyutuna göre otomatik olarak ayarlayan **Cruise Programı**'nın kolaylığının keyfini yaşayın. Soğutma işlemi, baştan sona otomatik olarak kontrol edilir; yiyeceğin mükemmel bir kaliteye, dokuya ve görünümüne sahip olmasını sağlar.



Yoğun tempolu bir mutfak mı? Sürekli soğutma

Turbo Soğutma programı, yoğun çalışma temposuna sahip mutfaklar ve pastaneler için kesintisiz soğutma sağlar. Sadece +10° ile -41° C arasında bir çalışma sıcaklığı ayarlamamız yeterlidir ve bu şekilde SkyLine Chill^S ayarlanan sıcaklığı korur, fanlar açık kalır ve buz çözme de otomatiktir.



* Yapay zeka mantığına dayalı Kalan Zaman Tahmini için bir Algoritma.

** Yapay zeka mantığına dayalı Kalan Zaman Tahmini için bir Algoritma ARTE 2.0 - US7971450B2 patenti ve ilgili aile

*** Cruise Programı - EP1716769B1 patenti ve ilgili aile

Sıradan bir dondurucu
ile dondurulmuş



SkyLine Chill^S ile hızlı dondurulmuş

Daha hızlı dondurma işlemi. X-Freeze ile yiyeceklerinize daha yüksek saygı gösterin.

Tazelikle tamamen güvende olan yiyecekler

Tüm çiğ veya pişmiş yiyeceklerin görünüşünün, dokusunun ve tadının korunarak daha hızlı dondurulması.

Çözdürme ve rejenerasyon sırasında su içeriğini korumak için mikro kristaller oluşturan X-Freeze hızlı şok soğutma programı (-41°C) ile en üst düzeyde sağlanan dondurma performansı. Yiyecekler taze kalır, "yeni pişirilmiş" gibi kalitesini korur.

Program zamanı porsiyon boyutlarına göre hesaplanır



Hassasiyet & esneklik emrinizde

Electrolux Profesyonel SkyLine soğutucular/ dondurucular standart olarak **3-sensörlü bir prob içerirler.**



Daha fazla kontrol ve netlik. Çok daha yüksek hassasiyet ve daha doğru sıcaklık ölçümü için size benzersiz nitelikteki 6 sensörlü prob aksesuarını seçmenizi tavsiye ediyoruz.

Ayrıca, çeşitli yiyecek türlerinin aynı anda soğutulması/dondurulması için yararlı olan niteliğe sahip maksimum 3 prob'a da yükseltebilirsiniz.



Şimdiye kadarki en mükemmel soğutma eşitliği



Eşit soğutma

Mükemmel, eşit soğutma sonuçları alınmasını sağlayan devrim niteliğindeki yüksek teknoloji OptiFlow dolaşım sistemi sayesinde eşit hava dağılımını garantiler.

Stres yapmadan geçen en yoğun saatler



MultiTimer özelliği ile birden fazla programın kolay planlanması ve yönetilmesi sayesinde daha zahmetsiz iş akışı

Soğutma/dondurma programlarının izlenmesini ve kontrolünü çok daha kolay hale getirmek için, farklı yiyecek türlerine ve boyutlarına göre 20'ye kadar farklı zaman veya proba çalışan programlar kurun. Aynı zamanda SkyLine Fırınlar ile aynı arayüze sahip olan **MultiTimer** özelliği, mutfağınıza en üst seviyede verimlilik kazandırır.



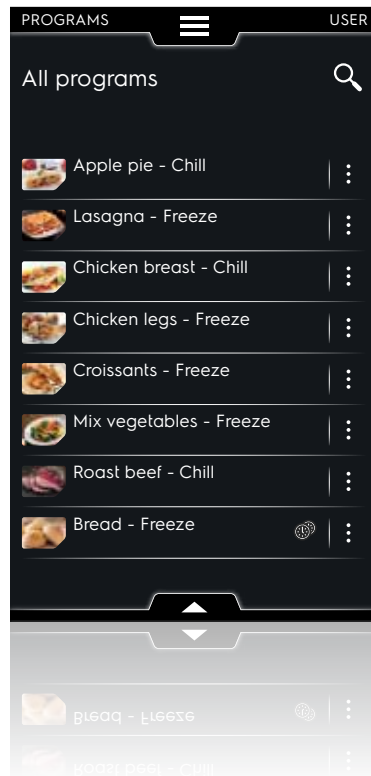
Program Modu

Her defasında ve her yerde sizin menünüz. Daima güvenilir, emin ve aynı kıvamda. OnE veya USB üzerinden **1.000 kişisel tarifinizi** ister kaydedebilir, ister paylaşabilirsiniz.

Hayatınızı kolaylaştırıyoruz

Yeni kategori bölümü sayesinde favori seçimlerinize hızlı erişim. İşlemlerinizi türlerine göre gruplara ayırın:

- ▶ müşteriye özel yiyecekler, diyetler, malzemeler
- ▶ soğutma sıcaklıkları, yemek menüsü ve mevsimler





Otomatik Mod

Mutfağınızda verimliliği
arttırmanın **en kolay yolu**.



Electrolux Profesyonel SkyLine Chill^s sayesinde mükemmel otomatik soğutma, dondurma veya LiteHot işlemlerini seçmenin en hızlı ve kolay yolu. **10 yiyecek ailesinden veya 9 özel Cycles+⁺**'tan birini seçerek başlayın ve SkyLine Chill^s gerisini sizin için halledecektir.

Cycles+: Cruise Soğutma, Mayalama, Yavaş Mayalama, Hızlı Çözdürme, Sushi&Sashimi, Sous-vide Soğutma, Dondurma, Yoğurt, Çikolata



Sadece yiyecekler için değildir

Özel **içecek programı** ile içeceklerinizi doğru servis sıcaklığında mükemmel bir şekilde soğutarak, soğutma işleminden çok daha fazlasını elde edin.

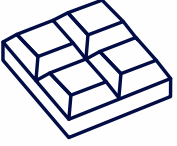


Sushi ve sashimi için güvenlidir

Balık ailesi kategorisine özel olarak tasarlanmış olan sushi ve sashimi programını seçin ve bırakın gerisini **SkyLine Chill^s** sizin için halletsin. Yemeğinizin **anizaksız** olmasını sağlamak için, sushiniz -20°C'de dondurulur ve bu sıcaklıkta **24*** saat bekletilerek servise hazır hale getirilir.

* 853/2004 sayılı Avrupa yönetmeliği ile uyumludur.

Alanınız yeterli değil mi?
SkyLine Chill^s sadece
soğutmaz, ayrıca
4 adet özel LiteHot
programını da sunar



Çikolata programı

Mükemmel bir şekilde erimiş
ve kristalize edilmiş çikolatalar.
Ağzınıza attığınız gibi yumuşacık bir
şekilde, hızla eriyerek, ağızda kayıp
gitme hissi veren ve bir o kadar da
parlak ve kıvamında çikolatalar.
Bunu sağlamak için tek yapmanız
gerek çikolata için özel Cycle+¹
seçmektir.



Mayalama & Yavaş Mayalama programları

Zamanınızı daha iyi yönetin ve
SkyLine Chill^s şok soğutucuda
ekmek ve hamur işlerinizi
yaparken mayalama ve yavaş
mayalama özelliğini kullanın.
SkyDuo ile ekmeğinizi pişirmek
için, gerekli olan doğru sıcaklıkta
ön ısıtmayı otomatik bir şekilde
ayarlayarak, SkyLine Fırınına bile
bağlayabilirsiniz.



Hızlı Çözdürme programı

HACCP standartlarına uygun garanti
altındaki yiyecek kalitesi ve güvenliği
ile gelen huzur. SkyLine Chill^s **Hızlı
Çözdürme programı**, dondurulmuş
gıdanın iyice çözülmesini ve
pişirilmeye hazır olmasını sağlamak
için elektronik olarak kontrol edilen
sıcaklık ve **OptiFlow** yönetim
teknolojisini kullanır.





**Sürekli devam
eden işlemler için
tasarlandı**

OnE

OnE nedir?

OnE, Electrolux Profesyonel tarafından **kişiselleştirilmiş uygulamadır**, onunla SkyLine Chill^S Şok Soğutucu üzerinden elde ettiğiniz tüm verimliliğe genel bir bakış sağlayabilirsiniz. Tarifleri paylaşmak için mevcut durumu, istatistikleri ve tüketimler ile ilgili bilgileri izlemek için OnE uygulamanızı kullanın.

Uygulamayı nasıl edinebilirim?

Gerçek zamanlı bilgilere erişmek için işinize en uygun **Essentia Servis Anlaşması**'na kaydolun veya tercih ettiğiniz **Electrolux Profesyonel Partnerimiz** ile iletişime geçin.

Buna neden ihtiyacım olsun?

OnE, doğru karar vermenizi ve **işletmenizin organizasyonunu geliştirmenizi** sağlayarak, gün boyunca sizi yönlendirir.

OnE, eşsiz bir ortaktır.

Faydalarla dolu bir dünya.

OnE, dijital asistanınız

SkyLine Fırınlarınızı Electrolux Profesyonel web platformu OnE'ya bağlayın: performansı optimize etmenize ve operasyonunuzun verimliliğini arttırmanıza yardımcı olacak değerli bilgiler edinin.



Sizin için
OnE



İşletmeler için
OnE

7/24 gerçek zamanlı izleme

Electrolux Profesyonel OnE, tek bir tıklama ile gerçek zamanlı olarak **HACCP alarmları** almak veya tüm dünyadaki cihazlardaki **tarifleri yönetmek** gibi işlemlerinizi üzerinde uzaktan kontrol sağlar.

Kârı en üst düzeye çıkarın

Electrolux Profesyonel OnE, tüketimi en aza indirmenize ve işinizin verimliliğini optimize etmenize yardımcı olur.

Akıllı tasarruflar. Şok Soğutucunuzun ne zaman açık olduğunu bilmek için OnE kullanın, kullanmadığınızda ise kapatabilir ve enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Akıllı kullanım. OnE, verimliliğinizi nasıl rasyonelleştireceğinizi görmeye yardımcı olur: yoğun zamanlar dışında 3 yerine 2 Şok Soğutucu kullanabilirsiniz.



Sürekli devam eden
işlemler için OnE



Performans için
OnE

Ekipmanın çalışma süresini arttırın

OnE, beklenmedik arızalar için maliyetlerinizi azaltırken, maksimum çalışma süresi sağlamak için doğru zamanda **bakım planlamanıza** yardımcı olur.

OnE sizi ne zaman uyaracağını bilir, böylece **hızlı bir şekilde tepki verebilir ve çalışma süresini arttırabilirsiniz.** Şimdiye kadarki en iyi servis için aynı mesaj, seçtiğiniz Servis Partnerine gönderilebilir. Daha fazla avantaj sağlamak için Essentia Servis Anlaşması'na abone olun.

İşlemlerinizi arttırın

Electrolux Profesyonel OnE, **üretim akışınızı daha iyi organize etmenizi sağlar.** Nihai ürün kalitenizi arttırabilir ve en yüksek kalite standartlarını karşılayabilirsiniz.

Akıllı iş kararları. Akıllı yüzde istatistikleri demek, **gıdalarınızın kalitesini daha kolay izleyebileceğiniz** ve müşterilerinizi mutlu edebileceğiniz anlamına gelir.



Electrolux Profesyonel
SkyLine Chill^s işletmeniz
için neler yapabilir



Çözümümüzü keşfetmek için tarayın

www.professional.electrolux.com
www.professional.electrolux.com.tr

Kokusuz tazelik

Artık küflenmiş gibi veya nahos kokulara son. Kapı durdurucu cihaz, kullanılmadığında SkyLine Chill® kapısını açık tutar.



O I



**Daha fazla
güvenlik!
UV lambası,
kullanımdan
sonra kabini
sterilize eder
ve bakterileri
öldürür.**



En yüksek performansa giden yol

Stressiz, zamandan tasarruf ettiren, yüksek performanslı SkyLine Fırınlar ve Şok Soğutucular ile çalışma şeklinizde devrim yaratın.

SkyDuo ile kesintisiz iletişim



"Tamam, hazır olacağım"



"5 dakika içinde işlem bilmek üzerel!"
SkyLine Chill^s Şok Soğutucuyu hazırlayın"



Mutfağınızı daha verimli, üretken ve stressiz hale getirmenin kolay yolu. **SkyLine Premium^s** ve **SkyLine Chill^s**: mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" sinerjisini yaratmak için hem ergonomisi onaylı, hem de kolay kullanılabilirlik özelliklerine sahip birbirleri ile tam iletişimde, iki mükemmel senkronize cihaz.

Başarı için tasarlanmış ikili.



SkyDuo'yu kullanmanın ve mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemlerinin ne kadar kolay olduğunu keşfetmek için, SkyLine'in dokunmatik ekranındaki bu simgeye tıklayın.



Keşfetmek için tarayın

Cook&Chill "Pişir&Soğut" deneyimi

OnE bağlantısı ile işinizin kontrolünü elinize alın

Hayatınızı kolaylaştırmak ve işinizin gelişmesini sağlamak için kişiselleştirilmiş bir uygulama olan **OnE bağlantısı**, herhangi bir akıllı cihaz kullanılarak tüm bağlı Electrolux Profesyonel Fırınlarınızda ve Şok Soğutucularınızda verimliliğinizi yönetmek ve izlemek için gerçek zamanlı, uzaktan erişim sağlar.

Eşsiz SkyLine Cook&Chill "Pişir&Soğut", mutfağınızda nasıl bir devrim yaratabilir?

Daha yalın bir iş akışı

Büyük işlerin ön hazırlıklarının yapılması ile, personelinizi ve cihazlarınızı daha verimli ve etkili kullanma imkanı sunar.

Oyunu kazanan siz olun

Paradan tasarruf: Alandan kazanın, Fırınlara ve Şok Soğutuculara mükemmel şekilde uyacak bir biçimde tasarlanmış banket ve elleçleme sistemleri için tam bir aksesuar yelpazesi ile işlemlerinizi mükemmel şekilde gerçekleştirin.



Daha iyi çalışma alanı

SkyLine, dünyada ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızla sahip tek profesyonel mutfak cihazıdır.

Yiyecek israfını azaltın

Her gram önemlidir. SkyLine, raf ömrünü uzatarak ve pişirme ile soğutma sırasında minimum ağırlık kaybı sağlayarak yatırımlarınızda maksimum getiri sağlar.

Kaliteden ödün vermeyin

Yemekler tüm temel özelliklerini korur: lezzet, doku, görünüm ve besin değeri, taze pişmiş yiyeceklerle aynı şekilde derecelendirilir. SkyLine, HACCP uygunluğunu kolaylaştırır.

SkyLine Chill^S ailesi

SkyLine'a ait tüm serisiyi **artırılmış**
gerçeklikte görmek için tarayın



Get it on
Google play

Download on the
App Store

Soğutma, dondurma veya LiteHot özelliklerinden hangisini isterseniz?
Bir adımda 3 farklı fonksiyonu da gerçekleştirebilirsiniz.
Mutfağınız için en mükemmel SkyLine Chill^S boyutuna sahip ürünü seçin.



30/30 kg - 6GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
897x937x1060 mm
Elektrik gücü - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
895x939x1731 mm
Elektrik gücü - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Dış boyutlar (gxdxy)
1250x1092x1730 mm
Elektrik gücü - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
1040x850x1741 mm
Elektrik gücü - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Elektrik gücü - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Elektrik gücü - 9,75 kW
Dış boyutlar (gxdxy)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
1800x1266x2400 mm
Elektrik gücü - 3,28 kW



Tam yük kapasite (soğutma / dondurma)
AB 2015/1095 Komisyon Tüzüğüne ifade eder.

SkyLine Şok Soğutucuların Temel Özellikleri



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
SOĞUTMA MODU		
Soğutma programı (-41 + 10 °C).	x	x
Önceden ayarlanmış yumuşak soğutma programları (sebzeler ve hassas gıdalar için ideal). Çalışma sıcaklığı: 0 °C	x	x
Önceden ayarlanmış sert soğutma programı (etler için ideal). Çalışma sıcaklığı: -20 °C	x	x
Dondurma programı (-41 + 10 °C).	x	x
LiteHot programı (-18 + 40 °C)	x	x
+3 °C'de soğutmalı bekletme programı (otomatik olarak soğutma sonrası devreye girer)	x	x
-22 °C'de dondurmalı bekletme programı (otomatik olarak soğutma sonrası devreye girer)	x	x
100'ün üzerinde otomatik şok soğutma ve dondurma işlemi seçeneği sayesinde, parametreleri kişiselleştirme ve görebilme imkanı	x	x
Hızlı Çözdürme programı	x	x
Mayalama programı	x	n.a
Yavaş Mayalama	x	n.a
Çikolata programı	x	n.a
Yoğurt programı	x	n.a
Sushi&Sashimi programı	x	x
Dondurma programı	x	x
Şok Soğutucu Sous-vide programı	x	x
Cruise Programı, en yüksek kalitede soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar	x	x
Otomatik hızlıca kişiselleştirilebilir ön ısıtma	x	x
Otomatik hızlandırılmış soğutma	x	x
MultiTimer ile aynı anda birden fazla soğutma programını yönetebilme	x	x
Turbo Soğutma fonksiyonu: +10 °C ila -41 °C arasında çalışma sıcaklığı	x	x
SkyLine fırınları ve şok soğutucuları, SkyDuo işlemi ile kesintisiz bir şekilde birbirine bağlamak mümkündür.	o	o
KARAKTERİSTİK ÖZELLİKLER		
Açma/kapatma düğmesi	x	x
Yüksek çözünürlüklü tam dokunmatik ekran arayüzü (262.000 renk) - Renk körlüğüne uygun tasarımlı panel	x	x
12 metreden okunabilir ekran	x	x
30'dan fazla dil seçeneği ile dokunmatik ekran arayüzü	x	x
Paslanmaz önleyici evaporatör	x	x
Su geçirmez korumalı IP54 motorlar ve fanlar	x	n.a
Su geçirmez korumalı IP23 motorlar ve fanlar	n.a	x
Program kütüphanesi - 1.000 ücretsiz program, 16 farklı pişirme (isim, resim ve kategori)	x	x

Sık kullanılan fonksiyonlara doğrudan erişimi olan SkyHub ana sayfası	x	x
6 noktalı çoklu sensör probu	o	o
3 noktalı çoklu sensör probu	x	x
Aksesuar olarak 3 adet tek sensörlü yiyecek probu	o	o
Prob odaklı programlarda (ARTE 2.0) kalan zaman tahmini	x	x
Hem önceden belirlenmiş değerlerin hem de gerçek olanların eşzamanlı gösterimi	x	x
OptiFlow hava dağıtım sistemi	x	x
Motor durdurmalı değişken fan hızı (7 hız seviyesi)	x	n.a
Tam arayüz kişiselleştirmesi ve yüklenmesi	x	x
Duraklatma	x	x
Gecikmeli başlatma	x	x
QR-Kod desteği ile kendi kendine öğrenme için YARDIM sayfası	x	x
MyPlanner Ajandası	x	x
Mod ayarları: UK, NF veya özel standartlara uygun	x	x
HACCP görseli ve sesli alarm	x	x
Tüketim görüntüleme	x	x
İşlevselliği kolaylaştırmak adına kendi kendini açıklayan semboller	x	x
İşlemlere rehberlik etmek için kullanılan hareketli görüntüler	x	x
Elektrik rezistanslı manuel buz çözme	x	x
UV lambalı hijyen programı	o	o
Kurutma programı	x	x
Elektrik rezistanslı otomatik akıllı buz çözme	x	x
Otomatik teşhis sistemi	x	x
Enerji düzenleyiciye uygun	x	x
Emniyet Termostatı	x	x
Doğru hava dolaşımı sağlayan kapı durdurucu	x	n.a
Çıkarılabilir manyetik contalı kapı ve ısıtılmalı kapı çerçevesi	x	x
Otomatik kurtarma sistemi için kesintisiz otomatik yedekleme modu	x	x
USB portu	x	x
HACCP verilerini indir, Programlar, Otomatik soğutma, Ayarlar	x	x
Yer kazandıran entegre kapı kolu (20GN 2/1 hariç)	x	x
Ters menteşeli kapı açma özelliği (20GN 1/1 hariç)	o	o
Drenaj gerektirmeyen kurulum için isteğe bağlı atık su toplama kabı (20GN 2/1 hariç)	x	x
Solenoid valf	x	x
AISI 304 paslanmaz çelik paneller	x	x
AISI 304 paslanmaz çelik hazne	x	x
Yuvarlatılmış köşeleri sayesinde hijyenik kabin	x	x
Değişken aralıklı çok amaçlı tepsi kiti	x	n.a
Durdurmalı tepsi arabası. Yuvarlatılmış köşeler. Drenaj özelliğine sahip dahili damlama haznesi	n.a	x
Mobil tepsi kiti için tepsi durdurucu	n.a	x
OnE bağlantısı hazır	x	x
BAĞLANTI VE KURULUM, UYGUNLUK İŞARETLERİ , SERTİFİKASYONLAR		
IPX5 su koruma faktörü	x	x
İklim sınıfı 5	x	x
Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar (20GN 2/1 modelleri hariç)	x	x
20GN 2/1 için erişim rampası ile izole zemin	n.a	o
Electrolux Profesyonel air-o-steam, SkyLine ile uyumlu servis arabası	n.a	x
İstifleme kiti: Şok Soğutucu/Dondurucu 30kg üzerinde SkyLine Fırın 6GN 1/1	o	n.a
Ergocert, 4 yıldızlı ergonomi sertifikası	x	x
ETL ve ETL hijyenik standardı	x	x
El kitapçığı, kurulum şemaları, kullanım kılavuzu	x	x

x Standart
o İsteğe Bağlı
n.a. Mevcut değil

Onaylanmış 6 Patent & Sertifikasyonlar

En katı uluslararası standartlar uyarınca, tam bir titizlik ile test edilmiş ve sertifikalandırılmış SkyLine Şok Soğutucular, aynı zamanda dünyada ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldızlı sertifika almaya hak kazanan ilk şok soğutuculardır.



ERGOCERT

“Ergonomik müdahaleler kas-iskelet sistemi bozukluklarını (WMSD) %59 oranında azaltabilir, hastalık izinlerini ortalama %75 oranında düşürebilir ve verimliliği %25 oranında arttırabilir.”

Dr. Francesco Marcolin, ErgoCert CEO’su
(Avrupa Sertifikalı Ergonomisti – EUR.ERG.)



Mutfak kalitenizi en üst seviyeye çıkarın

SkyChill® şok soğutucudan en iyi şekilde yararlanmanıza yardımcı olmak adına, 200'den fazla ve değişik özel aksesuarlar ve sarf malzemeler sayesinde esnek, hijyenik, güvenli kurulum, pişirme ve kullanım imkanı.



Keşfetmek için tarayın
aksesuarlarımız ve sarf malzemelerimiz



Güvenebileceğiniz servis anlaşmaları

İş ihtiyaçlarınıza göre çeşitli bakım
ve destek hizmetleri sunan **esnek,**
kişiyeye özel hizmet paketleri
arasından seçim yapabilirsiniz.

Essentia Ekibi size hizmet etmek için oluşturuldu. Her zaman, her yerde..

Essentia, rekabet avantajına sahip olmanızı sağlayan özel bir hizmet olan **üstün Müşteri Hizmetlerinin kalbidir**. Essentia, **güvenilir bir servis ağı**, bir dizi özel hizmet ve yenilikçi teknoloji ile size ihtiyacınız olan desteği sağlar ve işlemlerinize özen gösterir.

149'dan fazla ülkede 2.200'den fazla yetkili servis partnerine, 10.000 servis mühendisine ve 170.000'den fazla yedek parçaya güvenebilirsiniz.

Her zaman yararlanabileceğiniz servis ağı

Çalışma hayatınızı kolaylaştıran, benzersiz bir servis ağı ile sizi desteklemeye hazırız ve kararlıyız.

Ekipmanınızın performansını koruyun

Beklenmedik sorunları önlemek için **Electrolux Profesyonel Kılavuzlarına** ve tavsiyelerine uygun olarak doğru bakım yapılması önemlidir. **Electrolux Profesyonel Müşteri Hizmetleri**, çeşitli özel hizmet paketleri sunar. Daha fazla bilgi için tercih ettiğiniz Electrolux Profesyonel **Yetkili Servis Partnerimiz** ile iletişime geçebilirsiniz.

Kullanıcı güvenliği ile birlikte ekipmanınızın dayanıklılığını ve performansını sağlamak için Electrolux Profesyonel uzmanları tarafından titizlikle test edilen orijinal Aksesuarlar & Sarf Malzemelerinin hızlı bir şekilde gönderileceğinden emin olabilirsiniz.



Detaylı bilgi için
Videoyu
izleyebilirsiniz



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan OnE olmak için...

Bizi takip edin



professional.electrolux.com.tr

Şok Soğutucuyu **artırılmış gerçeklikte** görmek için kapağı tarayın.



Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm çözümlerimiz RoHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir.

