

Une nouvelle vision du refroidissement

Cellules de refroidissement SkyLine Chill^S



Vous en parlez...

« Nous devons trouver un moyen de stopper le gaspillage de nourriture et gagner du temps. J'aimerais être en mesure de préparer de plus grandes quantités de nourriture durant les périodes calmes et rendre le service plus rapide et plus facile sans compromettre la qualité ou la sécurité alimentaire. »



...nous vous écoutons

...Et avons développé une cellule avec un temps de refroidissement record. Faites des économies sur vos coûts alimentaires : découvrez la possibilité de préparer à l'avance de plus grandes quantités de nourriture et de prolonger la durée de conservation des aliments. La nouvelle cellule de refroidissement **SkyLine Chill[®]** est l'**accord parfait entre une technologie de pointe et une conception bien pensée**. Unique, sa connectivité avancée vous aide à optimiser votre flux de travail et vous permet de gagner du temps.



Découvrez dès aujourd'hui une nouvelle solution qui va révolutionner votre façon de travailler.



**Créée pour
les entreprises**

Économisez jusqu'à
2 000 €/mois avec
Electrolux Professional Cook&Chill



**Créée
pour vous**

Plus facile, plus sain, plus sûr



**Créée pour
la performance**

Placez la barre plus haut en
matière d'efficacité



**Créée pour un
refroidissement continu**

Une maîtrise parfaite de vos
opérations

Pourquoi acheter une cellule de refroidissement SkyLine Chill^S ?

Un flux de travail optimisé,
une productivité accrue,
des économies sur les coûts alimentaires,
le respect des normes alimentaires...

...Découvrez SkyLine Chill^S



Scannez pour en découvrir plus
sur la cellule de refroidissement
SkyLine Chill^S



Maximisez votre productivité

Tirez le meilleur parti de votre personnel, planifiez plus facilement et plus rapidement vos activités et obtenez des résultats parfaits et sans stress. Grâce aux cellules de refroidissement et de congélation SkyLine Chill[®], vous pourrez profiter des moments plus calmes en cuisine pour préparer à l'avance vos recettes en grande quantité. Cuisinez, refroidissez ou congelez, et ne régénérez que ce dont vous avez besoin.



Offrez plus à vos clients

La qualité des aliments est garantie car les cycles de refroidissement rapides de congélation de SkyLine Chill[®] préservent toutes leurs caractéristiques essentielles : apparence, taux d'humidité, consistance, texture, arômes, goût et valeur nutritionnelle le tout dans le respect des normes HACCP.

Ne les faites pas attendre. Il est tellement plus facile de faire face aux commandes pendant les heures de pointe si les recettes sont déjà préparées.

Offrez plus. L'extension de votre menu est beaucoup plus simple avec une cellule de refroidissement.



Une nourriture toujours saine

Une conformité aux normes **HACCP** et aux réglementations sur la sécurité alimentaire. Le refroidissement rapide empêche les bactéries de proliférer, puisque la nourriture (même toujours tout droit sorti du four avec SkyDuo) est rapidement refroidie dans un environnement contrôlé avec précision.

Il faut moins de **90 minutes** pour faire baisser la température interne des aliments de 70°C à 3°C ou 240 minutes pour atteindre -18°C de congélation. N'interrompez pas le processus Cook&Chill et passez directement du four à la cellule SkyLine Chill[®] sans laisser la nourriture se refroidir à température ambiante. Dans ces conditions, zéro risque bactériologique garanti !



Minimisez votre budget alimentaire

Économisez sur les factures alimentaires en achetant en gros lorsque le produit est au prix le plus bas. Ensuite, congelez vos aliments pour une utilisation le moment voulu.

Réduisez le gaspillage alimentaire jusqu'à **35%**, en régénérant (décongélation et/ou réchauffage) uniquement les aliments dont vous avez besoin quand vous en avez besoin, plutôt que de les préparer à chaque fois. Prolongez la durée de vie de vos plats. Les aliments qui ont été refroidis restent frais durant

5 jours dans un réfrigérateur et jusqu'à **12 mois** dans un congélateur.



Une communication intelligente avec SkyDuo

Les fours et les cellules de refroidissement sont parfaitement synchronisés et communiquent entre eux avec la solution **SkyDuo** pour assurer une expérience Cook&Chill parfaite dans votre cuisine. **Deux appareils connectés, un seul ADM.**



Conçu pour
les entreprises



VALORISEZ VOTRE TEMPS

Que feriez-vous
avec **4 heures**
supplémentaires*
par jour ? **1.200 heures**
de plus par an ?

**47 minutes supplémentaires pour
vous à chaque cycle**

Chaque cycle de refroidissement vous fait
gagner du temps, augmentant votre productivité
et rendant votre flux de travail plus efficace.

40% de temps économisé à chaque cycle.

*Le calcul est basé sur une journée de travail de 10 heures avec SkyLine Chill® 50/50 kg.
Conformément au règlement de la commission UE 2015/1095.

Créée pour respecter l'environnement

L'union parfaite de performances et d'économies exceptionnelles pour le respect de l'environnement. Durablement construit **SkyLine Chill⁵** rend votre entreprise plus écologique.



Née pour être plus écologique

Une efficacité énergétique toujours plus grande, des gaz plus respectueux de l'environnement et des matériaux provenant de sources durables font partie de l'engagement permanent d'Electrolux Professional pour réduire les impacts sur l'environnement.



Moins d'impact sur l'environnement, plus d'économies

Économisez sur les coûts de fonctionnement

Les cellules de refroidissement Electrolux Professional sont économes en énergie et utilisent le gaz R452A comme réfrigérant. Ce fluide à faible Potentiel de Réchauffement Global (PRG) rend les cellules nettement meilleures pour l'environnement en comparaison aux fluides de refroidissement traditionnels.

Le gaz **R452A** a un impact limité sur l'environnement et réduit de **45%** l'empreinte carbone.

Cela équivaut à** :



1.257

Émissions par 1257 véhicules particuliers conduits en 1 an



50 000

CO₂ absorbé par 50 000 terrains de football* plantés de pins



196.486

Lampes incandescentes passées au LED

*Basé sur le calculateur Electrolux Professional Cook&Chill, en comparaison de Cook&Serve par rapport à Cook&Chill method, tous les deux utilisés avec du matériel Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> sur la base de la production d'Electrolux



**Créée pour
VOUS**



Un ADN

Deux appareils connectés

Le four et la cellule
de refroidissement SkyLine
partagent le même état d'esprit.

Simplifiez-vous la vie



L'aspect humain

Interaction intuitive et performance. **SkyLine Chill^s** a été conçue pour vous. Mis au point pour rendre votre environnement de travail plus humain et plus efficace.

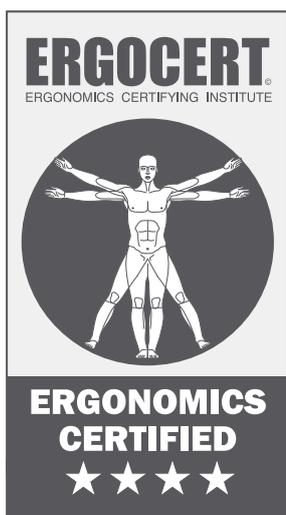


Pionnier en facilité d'utilisation

Une cellule de refroidissement ergonomique signifie une réduction de **75%*** des congés maladie et une augmentation de **25%** de la productivité pour votre entreprise. Les appareils ergonomiques sont conçus en fonction de vos besoins et de votre flux de travail, ce qui fait une grande différence dans votre cuisine. Notre processus de conception est centré sur l'Homme et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210.

SkyLine Chill^s est la toute première cellule de refroidissement à recevoir une certification 4 étoiles en ergonomie.

PREMIER
dans l'industrie



L'expérience 4 étoiles



Respect des principes ergonomiques
Conçu pour vous

Une conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des données probantes
Réduction des risques de blessures

Une exploitabilité basée sur des données probante
Le fruit de plusieurs années d'études et d'expertises professionnelles

Une conception centrée sur l'utilisateur
Pour une cuisine simple et sans stress



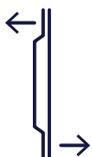
Une simplicité sans faille

Facilitez l'exécution de vos tâches quotidiennes et réduisez le temps de formation grâce à l'écran intuitif. Adapté aux daltoniens. La facilité d'utilisation est l'un des critères les plus déterminants de la certification 4 étoiles en termes d'ergonomie.



Chargement et déchargement sans effort

Idéal pour votre dos et moins fatigant pour vous. La conception de la porte et de la cavité font une réelle différence dans le chargement et le déchargement.



Sans contrainte

Confortable, jouez sans contraintes d'ouverture ou de fermeture avec la porte plus de 200 fois par jour grâce à la conception ergonomique.



La position parfaite

L'écran tactile et le port USB ont été placés à la bonne hauteur pour une visibilité parfaite et un accès optimal. Pour ce faire, des calculs basés sur la taille moyenne des utilisateurs à travers le monde ont été effectués.

Un avantage supplémentaire à portée de main



La voie vers la performance ultime

Le chemin pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^S et SkyLine Chill^S sont deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'utilisation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Cliquez sur cette icône présente sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter la solution Cook&Chil.

Touchez la perfection

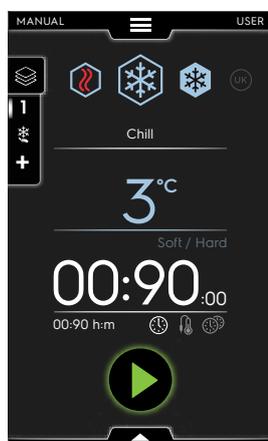
Simplifiez-vous la vie. **SkyLine Chill[®]** dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

Touchez la simplicité

Un contrôle total au bout des doigts. La connectivité Cloud SkyLine Chill[®] vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Manuel

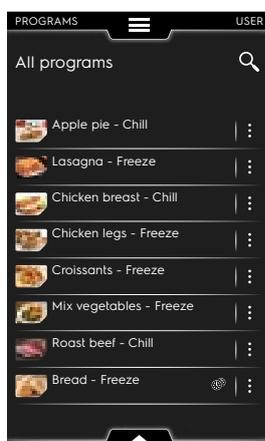


Idéal pour les chefs exigeants

Surveillez de près toutes les opérations avec un contrôle total même sur les plus petits détails. Concevez la personnalisation qui vous convient le mieux.



Mode Programmes

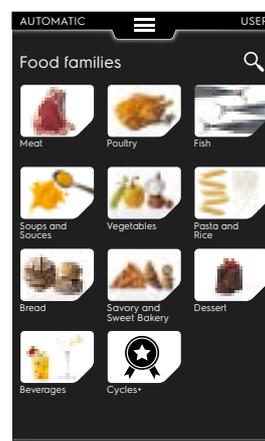


Idéal pour les menus répétitifs

Vos aliments sont refroidis ou congelés selon les mêmes normes de qualité dans toutes les cellules de refroidissement SkyLine Chill[®], et ce, partout dans le monde. Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB.



Mode Automatique



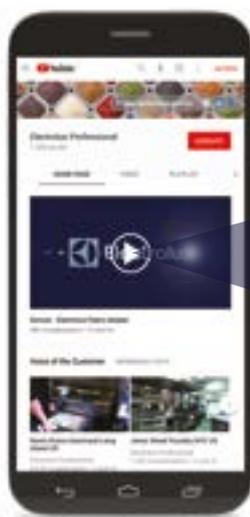
Idéal pour économiser du temps et de l'argent

Une qualité et une sécurité assurées tout en bénéficiant d'une préparation rapide et simple des aliments. Les 9 nouveaux **Cycles+** spéciaux personnalisés vous accompagnent dans les techniques de refroidissement

Choisissez votre mode de refroidissement et laissez-vous guider dans plus de **30 langues différentes**. Un écran adapté aux daltoniens.

La voie vers la simplicité

Aucune instruction n'est nécessaire, **SkyLine Chill[®]** a été conçue et testée par des utilisateurs en conditions réelles pour garantir la simplicité d'utilisation avec une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage pour guider les opérateurs à chaque étape du processus de refroidissement.



Regardez et apprenez



Pour vous aider au quotidien

Obtenez une assistance en temps réel chaque jour directement depuis la cellule de refroidissement rapide. Trouvez les réponses à vos questions, accédez à tous les supports et obtenez les informations les plus récentes sur votre SkyLine Chill[®].



Une planification simplifiée

Votre agenda à portée de main

Simplifiez-vous la vie et facilitez votre flux de travail en utilisant la fonction **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.

PREMIER
dans l'industrie

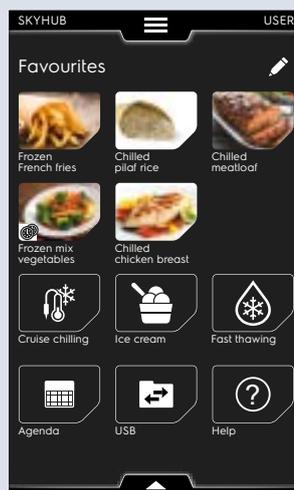


Tous vos raccourcis sur une page



Simplifiez-vous la vie avec la page tout-en-un

Regroupez toutes vos fonctions favorites sur la **page d'accueil SkyHub** pour avoir un accès immédiat à celles que vous utilisez le plus.





Créée pour
la performance

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

1989

Electrolux Professional entame
une révolution en lançant la première
cellule de refroidissement
sur le marché

2019

Electrolux Professional offre une
nouvelle vision du refroidissement
avec **SkyLine Chill[®]**

La voie vers l'Excellence culinaire

Une durée de conservation prolongée de vos aliments, un flux de travail optimisé, une qualité et une sécurité alimentaire sans compromis, tout cela est rendu possible avec SkyLine Chill^S.



Mode manuel

Un contrôle total de vos opérations



Planifiez facilement votre journée

SkyLine Chill^S intègre le système ARTE 2.0* pour vous donner un compte à rebours en temps réel. Vous aurez la vue sur la fin des cycles de refroidissement et de congélation commandés par la sonde. Vous pourrez ainsi connaître le moment pour refroidir votre prochaine charge.

BREVETE **



Protégez votre entreprise. Moins de perte de temps ou de nourriture : **vous pouvez instantanément savoir si votre processus de refroidissement ou de congélation répond aux normes de sécurité alimentaire.**

PREMIER
dans l'industrie

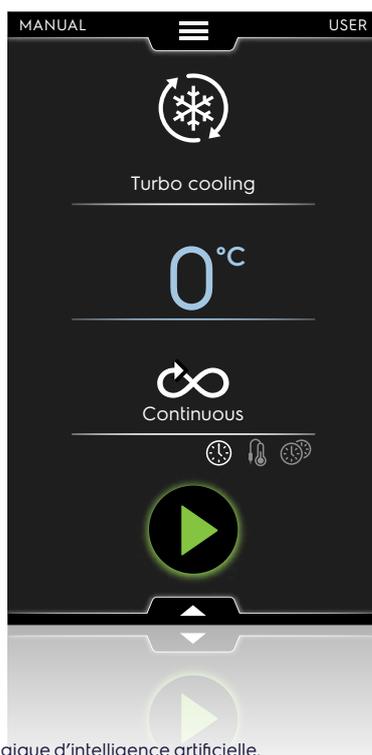


Une sécurité alimentaire garantie avec la plus haute qualité

Tellement simple. Tellement sûr. Expérimentez la simplicité du **Cycle Cruise** qui règle automatiquement le cycle de refroidissement selon la quantité de nourriture tout en surveillant le processus du début à la fin. Le refroidissement est automatiquement contrôlé tout au long du cycle - assurant une qualité alimentaire, une texture et une apparence parfaites dans le respect des normes HACCP.

BREVETE ***

PREMIER
dans l'industrie



Une cuisine professionnelle avec un refroidissement continu

Un refroidissement continu pour les cuisines professionnelles et pâtisseries en utilisant le **cycle Turbo Cooling**. Fixez simplement une température de fonctionnement entre +10° et -41°C et SkyLine Chill^S conserve la température fixée, les ventilateurs restent allumés et le dégivrage est automatique.

PREMIER
dans l'industrie

*Algorithme pour l'Estimation du Temps Résiduel basé sur la logique d'intelligence artificielle.

**Algorithme pour un temps résiduel estimé basé sur des logiques d'intelligence artificielle ARTE 2.0 - brevet US7971450B2 et famille associée.

*** Brevet Cruise Cycle EP1716769B1 et familles affiliées.

Congelé dans
un congélateur
standard



Congelé rapidement
avec **SkyLine Chill[®]**

Une congélation rapide et une meilleure conservation avec X-Freeze.

Une fraîcheur intégrée

Une congélation plus rapide de tous les aliments crus ou cuits préservant leur apparence, leur texture et leur goût.

Une performance maximale de congélation avec le cycle de congélation rapide X-Freeze (-41°C) qui forme des microcristaux pour maintenir la teneur en eau lors de la décongélation et la régénération. La nourriture conserve sa qualité d'aliment «fraîchement cuisiné».

La durée du cycle est calculée selon la taille des portions



Precision & flexibility
à votre service

Les cellules SkyLine Chill[®] comportent une sonde à coeur 3 points de série.



Un contrôle et une précision supplémentaires. Pour une précision extrêmement haute, nous vous recommandons de choisir la sonde à coeur 6 points unique, parfaite pour les mesures de température toujours plus précises.

Vous pouvez également installer jusqu'à 3 sondes (maximum), utiles pour le refroidissement/la congélation simultanée de plusieurs types d'aliments.

PREMIER
dans l'industrie

Un refroidissement parfait et uniforme



Refroidissement uniforme

Des résultats de refroidissement parfaits et uniformes grâce à OptiFlow, un système de circulation d'air révolutionnaire et de haute technologie qui garantit une distribution uniforme.

Moins de stress en cas d'affluence



Flux de travail plus fluides grâce à la planification et à la gestion de plusieurs cycles dans MultiTimer

Programmez jusqu'à 20 cycles différents, selon les différents types et tailles d'aliments, pour simplifier la surveillance et le contrôle des cycles de refroidissement ou de congélation. Et avec la même interface que le Four SkyLine, le **MultiTimer** apporte une efficacité maximale à votre cuisine.



Mode programmes

Votre menu partout, à tout moment.

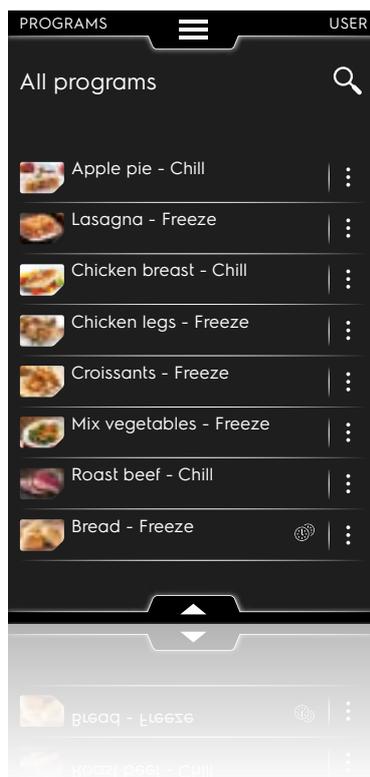
Enregistrez et partagez jusqu'à **1 000 recettes personnelles** via OnE ou USB.

Simplifiez votre quotidien

Un accès rapide à vos favoris via la nouvelle section à catégories.

Regroupez vos recettes par catégorie :

- ▶ spécialités des clients, régimes alimentaires, ingrédients
- ▶ refroidissement températures, menus de saisons.





Mode automatique

Un moyen simple de renforcer l'efficacité de votre cuisine.



Avec **SkyLine Chill^S**, choisissez simplement et rapidement le refroidissement automatique, la congélation ou le processus LiteHot.

Commencez par sélectionner une des **10 familles d'aliments** ou des **9 Cycles+ spéciaux** et SkyLine Chill^S fera le reste pour VOUS.

Les Cycles+ : refroidissement Cruise, fermentation, fermentation différée, décongélation rapide, sushi&sashimi, refroidissement sous-vide, crème glacée, yaourt, chocolat.

PREMIER
dans l'industrie

Explorez toutes les possibilités de votre cellule !

Tirez le meilleur parti de votre cellule en refroidissant parfaitement vos boissons à la bonne température grâce au **cycle spécial boisson**.



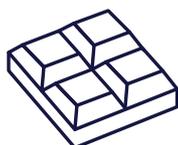
Sécurité alimentaire garantie pour les sushi et sashimi

Choisissez le cycle spécialement conçu pour sushi et sashimi depuis le menu et **SkyLine Chill^S** se charge du reste. Pour vous assurer que votre nourriture ne contienne pas d'**Anisakis**, votre sushi est surgelé à **-20°C** et est maintenu à cette température pendant **24 heures*** avant que la décongélation soit prête à être utilisée.

* En accord avec le règlement européen 853/2004

Créez des cycles chauds

SkyLine Chill⁵ ne refroidit pas uniquement, il propose également **4 cycles spéciaux LiteHot**



Le cycle "chocolat"

Du chocolat à température parfaite. Brillant et ferme avec une sensation fondante en bouche. Sélectionnez simplement le Cycle+ automatique dédié au chocolat.



Les cycles "fermentation" et "fermentation différée"

Gérez mieux votre temps et simplifiez votre panification et votre pâtisserie en fermentant et en différant la fermentation dans votre SkyLine Chill⁵. Avec **SkyDuo** vous pouvez même connecter votre four SkyLine pour configurer automatiquement le préchauffage à la bonne température, prêt à cuire votre pain.



Un cycle rapide de décongélation

Avec SkyLine Chill⁵, découvrez la tranquillité d'esprit avec une qualité et une sécurité alimentaires conformes aux normes HACCP. Le **cycle de décongélation rapide** utilise à la fois un système avancé de température contrôlée et la technologie **OptiFlow** pour assurer que la nourriture congelée est soigneusement décongelée et prête à être cuisinée.



OnE Connected, votre assistant digital

Cellules de refroidissement
SkyLine connectées



OnE Connected vous aide à obtenir les meilleures performances de vos solutions Electrolux Professional. La plateforme maximisera vos profits et accélérera votre retour sur investissement.



Améliorer votre vie professionnelle

Surveillance en temps réel 24/7

Electrolux Professional OnE vous permet de surveiller à distance les opérations de vos appareils installés partout à travers le monde. Recevez en un clic et en temps réel toutes vos données HACCP.



Maximiser vos bénéfices

Maximisez vos profits. Electrolux Professional OnE vous aide à réduire vos consommations et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

Des économies intelligentes. Surveillez la consommation de votre four connecté pour détecter les anomalies et améliorer l'efficacité de votre flux de travail en fonction des besoins de production.

Une utilisation intelligente. OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 cellules au lieu de 3 en dehors des heures de pointe.

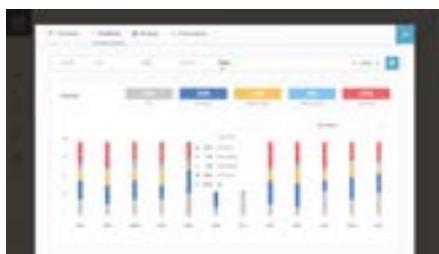


Garantir une hygiène parfaite

Des repas sûrs et sains pour tous?

La connectivité est également synonyme de sécurité. Le système de **relevé numérique HACCP** fournira toutes les données obligatoires des processus de cuisson. En plus de garantir des repas sûrs et de la qualité, la plateforme vous fera gagner du temps.

Avec les données à portée de main, vous pouvez effectuer les ajustements nécessaires pour vous assurer que vos processus respectent les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Plateforme digitale

OnE Connected



Service Client



vous permet



Surveiller votre performance

Boostez vos process

Electrolux Professional OnE vous donne les informations nécessaires pour **mieux organiser votre flux de production**. Vous pouvez améliorer la qualité de vos process et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

Des statistiques intelligentes.

Les statistiques intelligentes vous permettent de **surveiller plus facilement la qualité de vos aliments** pour une meilleure satisfaction de vos clients.



Des opérations en continu

Augmenter la disponibilité des équipements

OnE vous aide à planifier la maintenance au bon moment, pour assurer une disponibilité maximale de vos équipements tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE sait **quand vous alerter pour que vous puissiez réagir rapidement et augmenter la disponibilité de vos équipements**.

Pour le meilleur service, un message peut être envoyé au partenaire agréé de votre choix. Pour encore plus d'avantages, souscrivez à un contrat de service Essentia.



Assurer un menu cohérent jour après jour

Avec OnE Connected, vous pouvez créer, stocker et partager un ou plusieurs cycles directement avec vos appareils.

L'envoi des cycles de votre bibliothèque aux appareils connectés est un excellent moyen d'améliorer la gestion de votre parc et de garantir un menu cohérent dans tous vos restaurants.



Ce que
SkyLine Chill^S
peut faire pour
votre entreprise



Scannez pour découvrir
notre solution sur :
electroluxprofessional.com

Une fraîcheur sans odeur

Plus de moisissure ou d'odeur désagréables. Le dispositif de butée de porte maintient la porte du SkyLine Chill[®] ouverte quand elle n'est pas utilisée.



0 | 1



Une sécurité supplémentaire !
La lampe UV stérilise la cellule interne et tue les bactéries



La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent stress et perte de temps.

Une communication intelligente avec SkyDuo



“Ok, je serai prêt”



« J'en ai pour 5 minutes !
Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine Chill »



La solution pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium[®] et SkyLine Chill[®] : deux appareils parfaitement synchronisés et complètement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.



Scannez pour découvrir

L'expérience Cook&Chill

24

Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer. La connectivité OnE vous donne un accès à distance en temps réel pour gérer et surveiller la productivité sur tous vos appareils Electrolux Professional connectés.

Découvrez comment le système unique SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine

Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable.

Un duo gagnant

PREMIER
dans l'industrie

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.

Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ergonomique ErgoCert 4 étoiles.

Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement des denrées.

Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

SkyLine Chill^S famille

Scannez pour voir toute la gamme SkyLine
En réalité augmentée



Froid, gelé ou LiteHot ? Avec le même appareil, vous pouvez jouer sur 3 différents niveaux de température. Choisissez la taille idéale de SkyLine Chill^S pour votre cuisine.



30/30 kg - 6GN 1/1
Dimensions externes (lxpxh)
897x937x1060 mm
Puissance électrique - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Dimensions externes (lxpxh)
895x939x1731 mm
Puissance électrique - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Dimensions externes (lxpxh)
1250x1092x1730 mm
Puissance électrique - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Dimensions externes (lxpxh)
1040x850x1741 mm
Puissance électrique - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Puissance électrique - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Puissance électrique - 9,75 kW
Dimensions externes (lxpxh)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Dimensions externes (lxpxh)
1800x1266x2400 mm
Puissance électrique - 3,28 kW



La pleine capacité de charge (refroidissement / congélation)
se réfère au règlementation de la Commission UE 2015/1095

Principales caractéristiques des cellules de refroidissement SkyLine



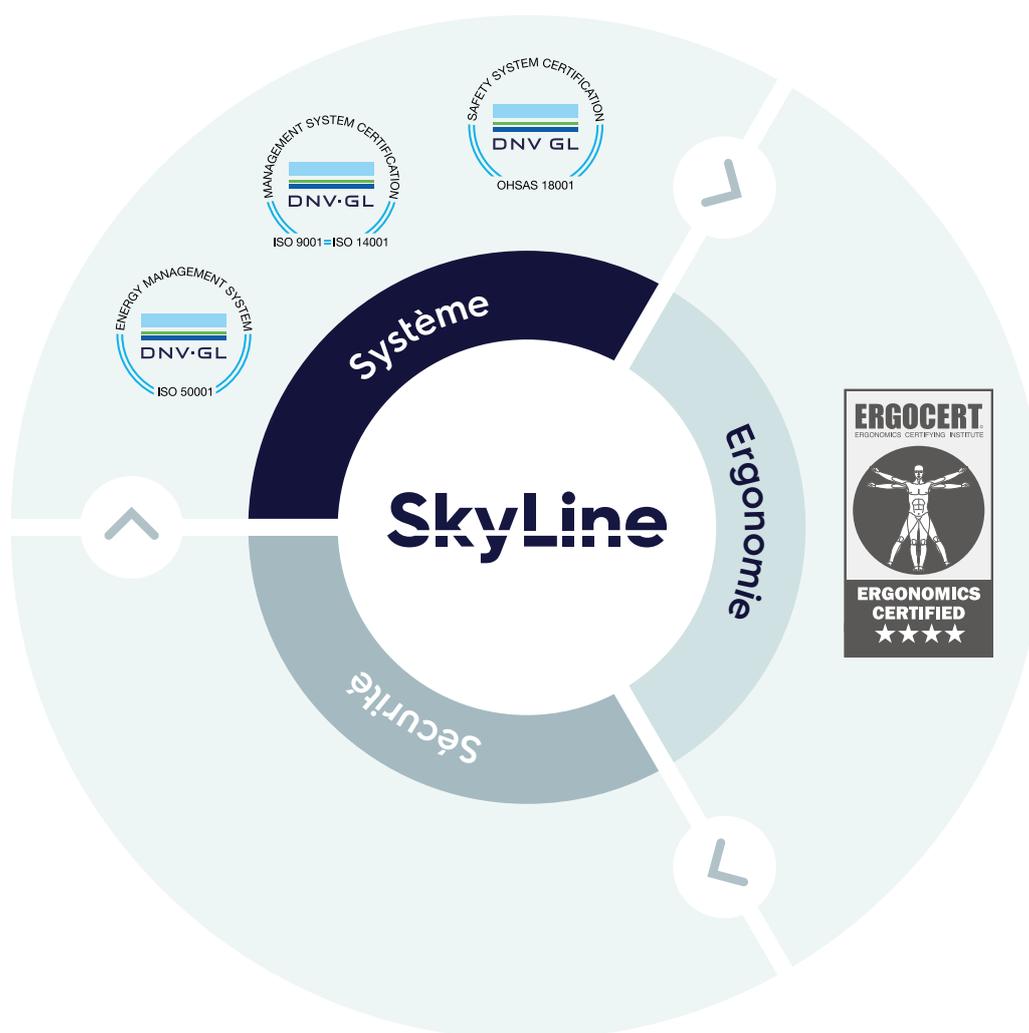
	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
MODE DE REFOIDISSEMENT		
Cycle de Refroidissement (-41 +10°C)	x	x
Cycles de refroidissement délicat pré-réglé (idéal pour les légumes). Température de fonctionnement : 0°C	x	x
Cycle de refroidissement fort pré-réglé (idéal pour les viandes). Température de fonctionnement : -20°C	x	x
Cycle de congélation (-41 +10°C)	x	x
Cycle LiteHot (-18 +40°C)	x	x
Cycle de conservation réfrigéré (activé automatiquement après refroidissement) à +3°C	x	x
Cycle de maintien du congélateur (activé automatiquement après congélation) à -22°C	x	x
100+ Processus de refroidissement et de congélation automatiques avec possibilité de personnaliser et visualiser les paramètres	x	x
Cycle rapide de décongélation	x	x
Cycle de fermentation	x	n.d
Fermentation différée	x	n.d
Cycle Chocolat	x	n.d
Cycle Yaourt	x	n.d
Cycle Sushi&Sashimi	x	x
Cycle crème glacée	x	x
Cycle de refroidissement sous-vide	x	x
Cycle Cruise : définit automatiquement les paramètres pour un refroidissement de la plus haute qualité	x	x
Préchauffage automatique et personnalisable	x	x
Refroidissement accéléré automatique	x	x
Gestion simultanée de plusieurs cycles de refroidissement avec MultiTimer	x	x
Fonction de Refroidissement Turbo : température de fonctionnement de +10°C à -41°C	x	x
SkyDuo : connecter les fours et les cellules de refroidissement SkyLine	o	o
CARACTERISTIQUES		
Interrupteur On/Off	x	x
Interface à écran tactile haute définition (262000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens	x	x
Affichage lisible à 12 mètres de distance	x	x
Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues	x	x
Évaporateur avec protection antirouille	x	x
Moteurs et ventilateurs étanches IP54	x	n.d
Moteurs et ventilateurs étanches IP23	n.d	x
Bibliothèque de programmes : 1000 programmes gratuits (noms, photo et catégorie)	x	x

Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites	x	x
Sonde multicapteurs à 6 points	o	o
Sonde multicapteurs à 3 points	x	x
3 sondes à coeur à capteur unique comme accessoire	o	o
Estimation du temps résiduel pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0)	x	x
Affichage simultané des valeurs pré-réglées et réelles	x	x
Système de distribution d'air OptiFlow	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)	x	n.d
Personnalisation complète de l'interface et téléchargement	x	x
Pause	x	x
Démarrage différé	x	x
Page AIDE d'auto-apprentissage par scan du code QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Paramètres de mode : conformes aux normes britanniques, nationales ou personnalisées	x	x
Alarme HACCP visuelle et acoustique	x	x
Visualisation de la consommation	x	x
Symboles explicites pour faciliter la fonctionnalité	x	x
Images animées pour guider les opérations	x	x
Dégivrage manuel avec résistance électrique	x	x
Cycle d'hygiène avec lampe UV	o	o
Cycle de séchage	x	x
Dégivrage intelligent automatique avec résistances électriques	x	x
Diagnostiques automatiques du système	x	x
Préconçu pour le régulateur d'énergie	x	x
Thermostat de sécurité	x	x
Butée de porte pour garder la circulation correcte d'air	x	n.d
Porte à joint magnétique amovible et cadre de porte chauffant	x	x
Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique	x	x
Port USB	x	x
Télécharger les données HACCP, programmes, refroidissement automatique, réglages	x	x
Poignée de porte intégrée compacte (à l'exclusion de 20 GN 2/1)	x	x
Ouverture de porte à charnière inversée	o	o
Bac de récupération des eaux usées optionnel pour l'installation sans drain (à l'exclusion de 20 GN 2/1)	x	x
Électrovanne	x	x
Panneaux en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre en acier inoxydable AISI 304	x	x
Cellule interne hygiénique grâce à des angles arrondis	x	x
Structure d'appui polyvalente à pas variable	x	n.d
Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèche-frite intégrée avec purge	n.d	x
Porte-casserole mobile avec butée pour plateaux	n.d	x
Connectivité OnE prête à l'emploi	x	x
RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ, CERTIFICATIONS		
Indice d'étanchéité IPX5	x	x
Classe climatique 5	x	x
Pieds à hauteur réglable (sauf modèles au sol 20 GN 2/1)	x	x
Étage isolé avec rampe d'accès pour 20 GN 2/1	n.d	o
Compatibilité des chariots avec les systèmes Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine	n.d	x
Kit de montage empilé Four SkyLine 6 GN 1/1 sur la cellule de refroidissement/congélateur 30kg	o	n.d
Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie	x	x
Norme d'hygiène ETL	x	x
Manuel, schémas d'installation, guide d'utilisation	x	x

x Standard
o Optionnel
n.d. Non disponible

6 récompenses et certifications

Rigoureusement testées et certifiées selon les normes internationales les plus strictes, les cellules de refroidissement SkyLine Chill^s sont également les premières au monde à être certifiées ErgoCert 4 étoiles en matière d'ergonomie et pour leur facilité d'utilisation.



ERGOCERT

« Les approches ergonomiques peuvent réduire les troubles musculo-squelettiques (TMS) de 59%, avec une diminution moyenne de 75% des congés maladie et augmenter de 25% la productivité. »

Dr. Francesco Marcolin, PDG d'ErgoCert
(Ergonome Européen Certifié - EUR.ERG.)

Les certifications concernent toutes les cellules de refroidissement de la famille SkyLine. Pour plus d'informations sur les certifications concernant des codes de produits spécifiques, contactez votre partenaire Electrolux Professional local.



Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de votre SkyLine Chill®.



Scannez pour découvrir
les accessoires et consommables



Contrats de service, Faites-nous confiance

En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir parmi **des contrats flexibles et sur-mesure** afin de bénéficier d'une variété de services de maintenance et de support technique.

Essentia

Une équipe à votre service

Partout et à tout moment

Essentia est **au coeur d'un service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de votre équipement grâce à un **réseau de service fiable**, des services exclusifs sur-mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires agréés**, **10 000 techniciens localisés** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels** et aux recommandations d'Electrolux Professional pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs contrats de services sur-mesure.

Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour garantir la **durabilité, les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.



**Regardez
la video**
pour en savoir plus



L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Scannez la couverture pour voir la cellule en réalité augmentée



Suivez-nous



electroluxprofessional.com

Electrolux Professional Benelux

Rue des colonies 11
1000 Bruxelles

Tél. 02 620 09 20
benelux@electroluxprofessional.com



L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité