

Cesta k dokonalému zchlazování

Šokové zchlazovače SkyLine Chill[®]

Šokové zchlazovače



Vy říkáte...

Potřebujeme najít způsob, jakým zastavit plýtvání jídlem a časem. Rádi bychom připravovali větší množství jídla během klidnějších hodin, abychom zrychlili a usnadnili podávání, aniž bychom slevovali z kvality pokrmů nebo bezpečnosti.



...my nasloucháme

...a vyvinuli jsme šokový zchlazovač, jehož doba zchlazení láme rekordy. Nový Electrolux Professional **SkyLine Chill^S** umožňuje připravovat předem větší množství jídla a prodloužit skladovatelnost, čímž šetří náklady na potraviny. Jedná se o **dokonalou kombinaci inteligentní technologie a promyšlené konstrukce**. Jedinečné, pokročilé možnosti připojení vám otevřou dveře k optimalizaci vašich pracovních postupů a času.



Váš čas je vzácný.

Vydejte se na cestu k transformaci vašeho pracovního života:



Navrženo pro podnikání

Ušetřete až 2 000 EUR za měsíc s Electrolux Professional Cook&Chill



Navrženo pro vás

Jednodušší, zdravější, bezpečnější



Navrženo pro výkon

Nastavte novou lačku účinnosti



Navrženo pro nepřetržité zchlazování

Naprostá kontrola nad vlastním podnikáním

Proč koupit šokový zchlazovač Electrolux Professional?

Optimalizované pracovní postupy, zvýšená produktivita a úspora
nákladů na potraviny pro vaše podnikání... Je třeba říkat více?



Naskenujte a získejte
více informací o šokovém
zchlazovači SkyLine Chill[®]



Maximalizujte svou produktivitu

Využijte schopnosti personálu na maximum, plánujte činnosti rychleji a snadněji a zbavte se stresu v provozu. Šokové zchlazovače/zmrazovače znamenají, že můžete využít klidnější hodiny v kuchyni k tomu, abyste předem připravili větší množství jídla. Uvařte pokrmy, v mžiku je zchladíte nebo zmrazíte a regenerujete je v potřebném množství teprve tehdy, až budou zapotřebí.



Nabídněte toho svým zákazníkům více

Kvalita jídla je zaručena, protože cykly šokového zchlazování a zmrazování ve SkyLine Chill^s uchovávají všechny nezbytné vlastnosti: chuť, strukturu, vzhled a nutriční hodnotu.

Nenechte je čekat. Jestliže již máte jídlo připravené, ve špičkách je mnohem snadnější držet krok s objednávkami.

Nabídněte více. Šokový zchlazovač umožňuje mnohem snáze rozšiřovat menu.



Vždy bezpečnější potraviny

Snadno dosažitelná shoda se standardy **HACCP** a předpisy o bezpečnosti potravin. Šokové zchlazování znamená, že v jídle se nebudou moci množit bakterie, protože jídlo (dokonce přímo z konvektomatu s technologií SkyDuo) se rychle zchladí v přesně řízeném prostředí.

Snížení teploty uvnitř pokrmu ze 70 °C na 3 °C trvá méně než **90 minut** a k dosažení teploty -18 °C pro zmrazení je třeba 240 minut. Nepřerušujte proces Cook&Chill. Přemisťujte jídlo přímo z konvektomatu do zchlazovače SkyLine Chill^s, aniž jej necháte chladnout při teplotě okolí.



Minimalizujte své náklady na potraviny

Ušetřete na účtech za potraviny tak, že budete nakupovat ve velkém, když je cena surovin nejnižší, a potom pokrmy šokově zmrazíte pro pozdější použití.

Místo přípravy od začátku regenerujte (rozmrazujte a/nebo ohřívejte) pokrmy teprve tehdy, když to bude zapotřebí. Omezíte tak plýtvání potravinami až o **35 %**. Prodlužte skladovatelnost vašich pokrmů. Pokrm, který byl šokově zchlazen, zůstane čerstvý po dobu **pěti dnů** v chladičích skříní a až dvanáct měsíců v mrazicích skříních.



Bezproblémová komunikace se SkyDuo

Konvektomaty a šokové zchlazovače jsou dokonale synchronizované a komunikují spolu prostřednictvím jedinečné technologie **SkyDuo**, což zaručuje bezproblémový proces Cook&Chill v rámci kuchyně. **Dvě zařízení. Jedna DNA.**



Navrženo pro
podnikání



CEŇTE SI SVÉHO ČASU

Co byste dělali,
kdybyste měli denně
čtyři hodiny navíc*?

Za rok je to 1 200
hodin navíc?

47 minut navíc pro vás z každého cyklu

Každý cyklus zchlazování vám šetří čas, zvyšuje produktivitu a zefektivňuje pracovní postupy. Každý cyklus je o **40 %** kratší.

Zrozen pro ekologii

Dokonalé spojení vynikajícího výkonu a šetrnosti pro vás i pro životní prostředí. Zchlazovače **SkyLine Chill^S** byly navrženy s ohledem na udržitelnost a zvýší efektivitu i ekologičnost vašeho podnikání.



Zrozen pro ekologii

Ještě větší energetická účinnost, ekologičtější plyny a materiály z udržitelných zdrojů – to vše jsou součástí trvalého závazku společnosti Electrolux Professional ke snižování našich i vašich dopadů na životní prostředí.



Menší dopad na životní prostředí, větší úspory

Ušetřete na provozních nákladech.

Energeticky účinné šokové zchlazovače Electrolux Professional používají jako chladivo plyn R452A. Díky svému nízkému potenciálu globálního oteplování (GWP) je podstatně lepší pro životní prostředí než tradiční chladiva.

Nižší dopad plynu **R452A** na životní prostředí odpovídá snížení uhlíkové stopy o **45 %**. To je ekvivalent^{**}:



1 257

Emisí vytvořených 1 257 osobními vozidly jezdícími po dobu jednoho roku



50 000

CO₂ pohlceného 50 000 fotbalovými hřišti* osazenými borovicemi



196 486

Žárovek nahrazených světly LED

* Výpočet založený na kalkulátoru provozních nákladů Electrolux Professional Cook Chill, který porovnává tradiční způsob vaření s řešením Electrolux Professional Cook Chill. Údaje platné k 04-2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> na základě objemu výroby společnosti Electrolux Professional v roce 2017



Navrženo
pro vás



**Dvě zařízení.
Jedna DNA.**

Konvektomat a šokový zchlazovač
SkyLine mají **stejný cíl.**

Zjednodužit vám život



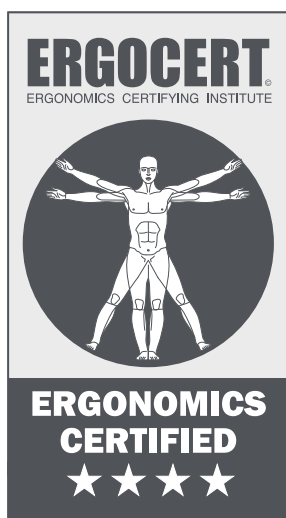
Orientace na uživatele

Intuitivní ovládání a práce. Při navrhování řady **SkyLine Chill^s** jsme mysleli na vás. Byla vyvinuta pro reálné uživatele, aby zlidštila a zefektivnila každé pracovní prostředí.



Průkopníci v použitelnosti

Ergonomický šokový zchlazovač znamená **75%*** snížení pracovní neschopnosti a **25%** zvýšení produktivity vašeho podniku. Návrh ergonomických zařízení vychází z vašich potřeb a pracovních postupů; takové spotřebiče znamenají velkou změnu pro vaši kuchyň. Náš postup navrhování se orientuje na uživatele a je zcela v souladu s normami ISO 26800 a ISO 9241-210. SkyLine Chill^s je vůbec první šokový zchlazovač, který obdržel **čtyřhvězdičkovou certifikaci za ergonomii**.



Vyzkoušejte si 4 hvězdičky



Soulad s ergonomickými zásadami

Při navrhování jsme mysleli na vás

Antropometrický a biomechanický soulad podložený důkazy

Snížené riziko zranění

Použitelnost podložená důkazy

Vyvrcholení mnohaletých profesionálních studií a odborných znalostí

Provedení zaměřené na člověka

Aby byla příprava jídel jednoduchá a bez stresu



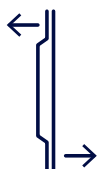
Bezchybná jednoduchost

Usnadněte si každodenní práci a zkraťte si dobu školení díky intuitivnímu panelu. Je vhodný i pro barvoslepe uživatele. Snadná obsluhovatelost je jedním z nejvýznamnějších kritérií pro čtyřhvězdičkovou ergonomickou certifikaci.



Bezpracné plnění a vykládání

Lepší pro záda a méně únavné. Konstrukce dveří a komory znamená skutečný rozdíl v plnění a vykládání.



Bez námahy

Pohodlné, nenamáhavé otvírání a zavírání dveří více než 200krát denně díky ergonomicky navrženým dveřím.



Ideální poloha

Dotykový displej a porty USB jsou umístěny přesně v té správné výšce pro maximální viditelnost a přístupnost; při výpočtech výšky se vycházelo z průměrné výšky uživatelů z celého světa.

Jedna **EXTRA** výhoda **navíc**



Cesta k maximálním výkonům

Jednoduchý způsob, jak ještě více zvýšit efektivitu a produktivitu vaší kuchyně a vyloučit stres. SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S: dvě dokonale synchronizovaná zařízení, která navzájem komunikují; obě mají certifikovanou ergonomii a použitelnost k zaručení bezvadné součinnosti s Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.



SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Po klepnutí na tuto ikonu na dotykovém displeji zařízení SkyLine zjistíte, jak snadno lze používat SkyDuo, a seznámíte se s bezproblémovými procesy Cook&Chill.

Vzlétněte k oblakům, je to tak snadné

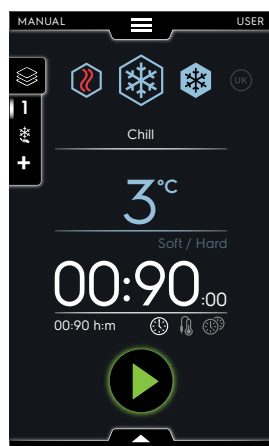
Zjednodušte si život. Zařízení **SkyLine Chill^s** mají neobyčejně intuitivní a dobře čitelné rozhraní s dotykovým displejem, jehož účelem je usnadnit vám pracovní život.

Zkuste tu jednoduchost

Máte na dosah naprostou kontrolu. Spojení zchlazovače SkyLine Chill^s s cloudem umožňuje přístup k vašemu zařízení v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



Manuální režim

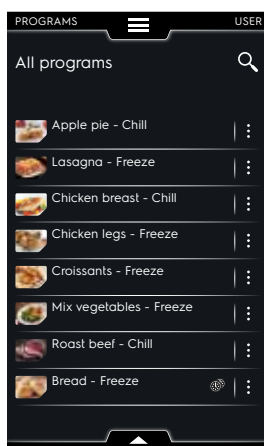


Ideální pro náročné šéfkuchaře

Držte všechny činnosti na uzdě a získajte úplnou kontrolu i nad sebemenšími detaily. Navrhněte si takové přizpůsobení, které vám nejlépe vyhovuje.



Režim programů



Ideální pro opakující se menu

Každý šokový zchlazovač SkyLine Chill^s kdekoli na světě zchladí nebo zmrazí vaše pokrmy podle stejných vysokých standardů. Ukládejte a sdílejte své programy prostřednictvím propojení s aplikací OnE nebo paměťového média USB.



Automatický režim



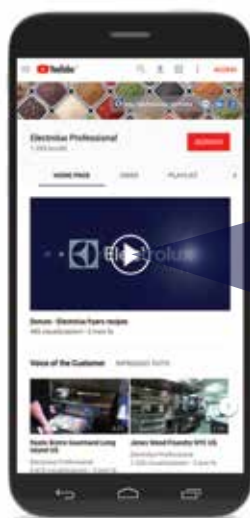
Ideální pro šetření času a peněz

Kvalitní jídlo a bezpečnost rychle a snadno pomocí moderních metod zchlazování s automatickým průvodcem, 9 novými speciálními **cykly+** a snadným přizpůsobením.

Zvolte si režim zchlazování a nechte se vést ve více než **30 jazycích**. Panel vhodný i pro barvoslepé uživatele.

Cesta k jednoduchosti

Není zapotřebí žádný návod, zchlazovač **SkyLine Chill^s** byl testován skutečnými uživateli a navržen tak, aby zaručoval jednoduchost používání pomocí integrované nápovědy a technologie individuálního učení, která provede obsluhu každým krokem zchlazování.



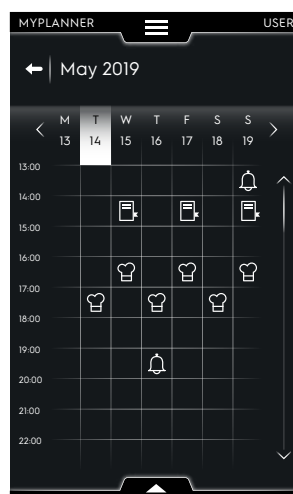
Sledujte a učte se



Každý den jsme připraveni vám pomoci

Každý den můžete získat podporu v reálném čase přímo od zchlazovače.

Můžete hledat odpovědi na své otázky, přistupovat k veškerým materiálům podpory a získávat nejaktuálnější informace o svém šokovém zchlazovači SkyLine Chill^s.



Zjednodušené plánování

Váš rozvrh na dosah

Uspadněte si život a pracujte pohodlněji pomocí funkce **MyPlanner**, ve kterých si můžete napláňovat každodenní práci a dostávat osobní upozornění týkající se vašich úkolů.

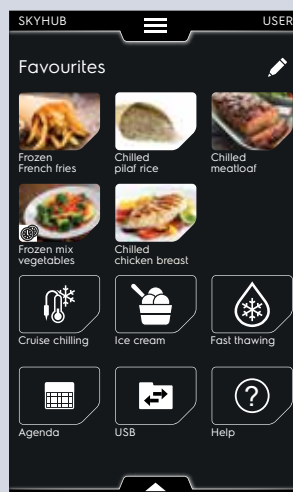


Jedna stránka. Jeden dotek.



Všechny informace na jedné stránce vám ulehčí práci

Seskupte si všechny své oblíbené funkce na **domovskou stránku SkyHub-Oblíbené**, abyste měli okamžitý přístup k funkcím, které používáte nejčastěji.





Navrženo
pro výkon

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

1989

Společnost Electrolux
Professional spustila revoluci
uvedením prvního šokového
zchlazovače

2019

Společnost Electrolux
Professional odkrývá zcela
nový horizont v oblasti
zchlazování: **SkyLine**

Cesta k dokonalému zchlazování

Prodloužená skladovatelnost jídla, optimalizované pracovní postupy, nekompromisní kvalita pokrmů a bezpečnost potravin, to vše lze získat díky vysoce přesnému zchlazovači SkyLine Chill^S.



Manuální režim

Naprostá kontrola nad vaším provozem.

Plánujte si den správným způsobem

SkyLine Chill^S má algoritmus ARTE 2.0* poskytující odpočet v reálném čase, takže víte, kdy každý zchlazovací nebo zmrazovací cyklus řízený sondou skončí a kdy budete moci zchladit další dávku.

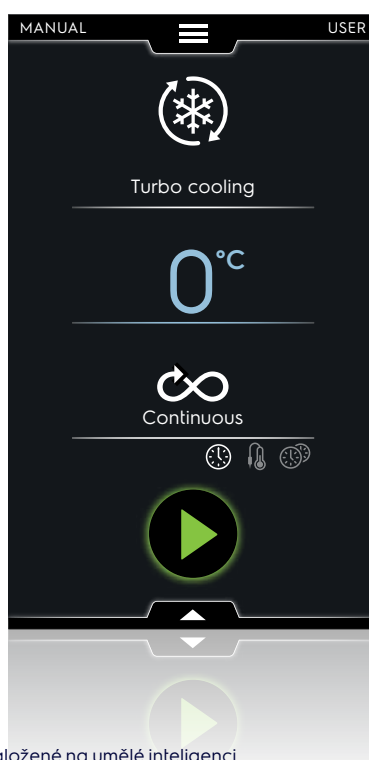


Udržujte vaše podnikání v bezpečném stavu. Již žádné plýtvání časem nebo jídlem, můžete okamžitě zjistit, zda zchlazování nebo zmrazování splňuje normy o bezpečnosti potravin.



Zaručená bezpečnost potravin s nejvyšší kvalitou

Tak jednoduché. Tak bezpečné. Zakuste jednoduchost cyklu Cruise, který automaticky upravuje cyklus zchlazování podle velikosti pokrmů a zároveň monitoruje celý proces od začátku do konce. Zchlazování je řízeno automaticky od začátku až do konce, což zaručuje dokonalou kvalitu, strukturu a vzhled pokrmů.



Rušná kuchyně? Průběžné zchlazování

Nepřetržitě zchlazování pro rušné kuchyně a cukrárny pomocí cyklu Turbo Cooling. Jednoduše nastavte pracovní teplotu mezi +10 ° a -41 °C a SkyLine Chill^S ji bude udržovat, ventilátory zůstanou zapnuté a odmrazování probíhá automaticky.



* Algoritmus pro odhad zbývajících času na základě logiky založené na umělé inteligenci.

** Algorithm for Residual Time Estimation based on artificial intelligence logics ARTE 2.0 - patent US7971450B2 and related family

*** Cruise Cycle - patent EP1716769B1 and related family

Zmrazeno
v běžné mrazicí skříni



Šokově zmrazeno ve SkyLine Chill^S

Rychlejší zmrazování. X-Freeze znamená větší respekt k pokrmům.

Neoddělitelná čerstvost

Rychlejší zmrazování všech syrových nebo uvařených potravin se zachováním vzhledu, struktury a chuti.

X-Freeze se špičkovým výkonem nabízí rychlý cyklus šokového zmrazování (-41 °C), který vytváří mikrokristaly, aby zůstal zachován obsah vody při rozmrazování a regeneraci. Pokrm si uchová čerstvost a kvalitu jako „právě uvažený“.

Výpočet doby cyklu podle velikosti porcí



**Přesnost a flexibilita
k vašim službám**

Zchlazovače/zmrazovače Electrolux Professional SkyLine jsou standardně vybaveny **3-bodovou teplotní sondou**.



Vynikající řízení a přesnost.

Chcete-li dosáhnout neobyčejně vysoké přesnosti, doporučujeme zvolit **jedinečnou sondu se šesti čidly**, která se dodává jako extra příslušenství a umožňuje mnohem přesnější měření teploty.

Počet sond můžete rozšířit až na tři, což se hodí k současnému zchlazování/zmrazování několika typů pokrmů.



Dosud nepřekonaná rovnoměrnost zchlazování



Rovnoměrné zchlazování

Revoluční, technologicky vyspělý cirkulační systém OptiFlow zaručuje rovnoměrné rozvádění vzduchu, což přináší dokonalé a rovnoměrné výsledky zchlazování.

Žádný stres ve špičkách



**Vyrovnanější pracovní postup se
snadným plánováním a správou více
cyklů s funkcí MultiTimer**

Nastavte až 20 různých cyklů řízených podle času nebo sondy pro různé typy a velikosti pokrmů, značně si tím usnadníte monitorování a řízení cyklů zchlazování/zmrazování. A funkce **MultiTimer** se stejným rozhraním jako na konvektomatech SkyLine vnese do vaší kuchyně maximální efektivitu.



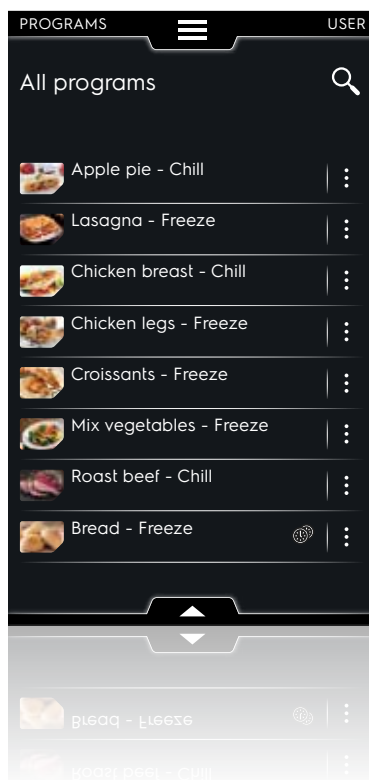
Režim programů

Vaše menu všude a vždy.
Vždy jisté, bezpečné a konzistentní. Ukládejte a sdílejte až **1 000 osobních receptů** prostřednictvím aplikace OnE nebo USB.

Usnadnění života

Rychlý přístup k vašim oblíbeným funkcím prostřednictvím nové volby kategorií. Seskupte si postupy podle typu:

- ▶ zákaznické speciality, diety, ingredience;
- ▶ teploty zchlazování, menu a sezónní pokrmy.





Automatický režim

Jednoduchý způsob, jak zvýšit efektivitu ve vaší kuchyni.



Electrolux Professional SkyLine

Chill[®] nabízí jeden rychlý a jednoduchý způsob pro dokonalé automatické zchlazování, zmrazování nebo teplý proces LiteHot. Začněte výběrem jedné z **10 skupin pokrmů** nebo **9 speciálních cyklů+** a SkyLine Chill[®] nastaví zbytek za vás.

Cykly+: Zchlazování Cruise, Kynutí, Zpožděné kynutí, Rychlé rozmrazování, Sushi a Sashimi, Zchlazování Sous-vide, Zmrzlina, Jogurt, Čokoláda.



Nejen pokrmy

Šokový zchlazovač lze navíc využívat k dokonalému zchlazování nápojů na vhodnou teplotu pro podávání pomocí speciálního **nápojového cyklu**.

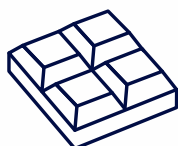


Sushi a Sashimi bez rizika

Zvolte speciálně navržený cyklus pro sushi a sashimi z kategorie rybích pokrmů a o zbytek se postará **SkyLine Chill[®]**. Aby bylo jisté, že v pokrmu **nebude anisakis**, sushi se šokově zmrazí na **-20 °C** a při této teplotě zůstane po dobu **24*** hodin, než bude připraveno k rozmrazení a podávání.

* V souladu s evropským nařízením 853/2004

Málo místa?
SkyLine Chill^s nejen
zchladzuje, nabízí
také **tři speciální teplé
cykly LiteHot**



Cyklus Čokoláda

Dokonale temperovaná čokoláda. Lesklá a tuhá, přesně se láme a plynule se rozpouští v ústech. Stačí zvolit specifický automatický cyklus+ pro čokoládu.



Cykly Kynutí a Zpožděné kynutí

Zorganizujte si lépe čas a zefektivněte přípravu chleba a pečiva kynutím a zpožděným kynutím ve zchlazovači SkyLine Chill^s. Pomocí **SkyDuo** se můžete dokonce spojit s konvektomatem SkyLine, abyste automaticky nastavili přehřívání přesně na teplotu vhodnou k pečení chleba.



Cyklus Rychlého rozmrazování

Zaručená kvalita a bezpečnost potravin v souladu se standardy HACCP vám zajistí klidné spaní. SkyLine Chill^s nabízí cyklus **Rychlého rozmrazování**, který za pomoci moderní technologie elektronické regulace teploty a řízení **OptiFlow** zaručuje, že pokrmy budou úplně rozmrazené a připravené k vaření.





Navrženo pro
nepřetržité
zchlazování

OnE

Co je to OnE?

OnE je vaše **osobní aplikace** od společnosti Electrolux Professional, která poskytuje celkový přehled o produktivitě všech vašich zařízení SkyLine Premium⁵. Aplikaci OnE můžete využívat ke sdílení receptů a monitorování různých informací, například o stavu, statistikách a spotřebě.

Jak ji získám?

Uzavřete takovou **smlouvu o servisních službách Essentia**, která nejlépe vyhovuje vašemu podnikání, abyste mohli v reálném čase přistupovat k informacím nebo kontaktovat svého preferovaného **partnera společnosti Electrolux Professional**.

Proč ji potřebuji?

OnE vás bude provázet celým dnem a umožní vám přijímat správná rozhodnutí a **zlepšovat organizaci** vašeho podniku.

OnE – jedinečný partner. Svět plný výhod.

Vliv aplikace OnE

Svět digitálních, trvale propojených řešení, která vám usnadní práci a napomohou rozvoji vašeho podnikání.



OnE pro vás

24/7 nepřetržité monitorování v reálném čase

Electrolux Professional OnE umožňuje jediným klepnutím vzdáleně ovládat různé činnosti, například **správu receptů**, nebo přijímat **alarmy HACCP** v reálném čase z jakéhokoli zařízení kdekoli na světě.



OnE pro podnikání

Maximalizujte svůj zisk

Electrolux Professional OnE vám pomůže snížit spotřebu na minimum a optimalizovat efektivitu vašeho podnikání. **Intelligentní úspory.** Pomocí aplikace OnE zjistíte, že je váš šokový zchlazovač zapnutý, ale nepoužívá se, takže můžete přemístit pokrmy do chladicí skříně a ušetřit energii. **Intelligentní používání.** OnE vám pomůže zjistit, jak zracionalizovat produktivitu: ve špičkách byste mohli používat dva šokové zchlazovače místo tří.



OnE pro nepřetržité provozování

Delší doba provozuschopnosti

OnE vám pomůže **naplánovat údržbu** v pravý čas, aby byla zaručena maximální doba provozuschopnosti, a zároveň snížit náklady na nečekané poruchy.

OnE ví, kdy vás upozornit, takže **budete moci rychle reagovat a prodloužit dobu provozuschopnosti.** Stejně hlášení lze zaslat také vámi zvolenému servisnímu partnerovi, což znamená dosud nejlepší servisní služby. Chcete-li ještě více výhod, uzavřete smlouvu o servisních službách Essentia.



OnE pro výkonnost

Posilte své procesy

Electrolux Professional OnE vám umožní pochopit, jak **lépe zorganizovat pracovní procesy.** Budete moci zlepšit kvalitu výsledků a splnit nejpřísnější normy kvality.

Bystrá podnikatelská rozhodnutí. Intelligentní procentuální statistika znamená, že můžete snadněji **monitorovat kvalitu vašich pokrmů**, aby byli vaši zákazníci stále spokojeni.



Co může Electrolux
Professional **SkyLine Chill^S**
udělat pro vaše podnikání



Naskenujte a seznamte se
s naším řešením na
www.professional.electrolux.com

Čerstvost bez zápachu

Již žádná plíseň nebo nepříjemné zápachy. Dveřní zarážka udržuje pootevřené dveře zařízení SkyLine Chill[®], když se nepoužívá.



O · I



**Vyšší
bezpečnost!
UV lampa
sterilizuje
komoru po
použití a
usmrcuje
bakterie**



Cesta k maximálním výkonům

Konvektomaty a šokové zchlazovače SkyLine eliminují stres, šetří čas a jsou vysoce účinné. Vyvolají revoluci ve způsobu vaší práce.

Bezproblémová komunikace se SkyDuo



Jednoduchý způsob, jak ještě více zvýšit efektivitu a produktivitu vaší kuchyně a vyloučit stres. SkyLine Premium^s a SkyLine Chill^s: dvě dokonale synchronizovaná zařízení, která navzájem komunikují; obě mají certifikovanou ergonomii a použitelnost a zaručují bezvadnou součinnost Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.



Po klepnutí na tuto ikonu na dotykovém displeji zařízení SkyLine zjistíte, jak snadno lze používat SkyDuo, a seznámíte se s bezproblémovými procesy Cook&Chill.



Naskenujte a seznamte se s procesem Cook&Chill

Převzmete kontrolu nad svým podnikáním propojením s aplikací OnE

Osobní aplikace, která vám usnadní život a napomůže rozvoji vašeho podnikání. **Propojení s aplikací OnE** poskytuje vzdálený přístup v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení za účelem správy a monitorování produktivity na všech vašich připojených konvektomatech Electrolux Professional.

Jak může jedinečný proces SkyLine Cook&Chill obrátit vaši kuchyň naruby

Efektivnější pracovní postupy

Je možné si předem připravit velké dávky za účelem lepšího a efektivnějšího využívání vašeho personálu i spotřebičů.

Vítězná volba

Šetříte peníze. Získejte prostor. Bez problémů pracujte s kompletním sortimentem příslušenství pro banketing a manipulačními systémy navrženými jako dokonalý doplněk ke konvektomátům a šokovým zchlazovačům.



Lepší místo pro práci

SkyLine jsou jediná profesionální kuchyňská zařízení na světě, která mají 4 hvězdičkové hodnocení ERGOCERT pro ergonomii a použitelnost

Omezte plýtvání potravinami

Počítá se každý gram. SkyLine nabízí maximální návratnost investic – prodlužuje skladovatelnost a zaručuje minimální úbytek hmotnosti během pečení a zchlazování.

Kvalita bez kompromisů

Pokrmu si uchovávají všechny nezbytné vlastnosti: chuť, strukturu, vzhled a nutriční hodnotu, které jsou naprosto stejné jako u čerstvě připraveného jídla. SkyLine usnadňuje dosažení shody se standardy HACCP.

SkyLine Chill^S

Stáhněte si aplikaci, vyfoťte obálku a prohlédněte si SkyLine v rozšířené realitě.



Zchlazování, zmrazování nebo LiteHot? Na stejném prostoru můžete provádět tři různé funkce. Zvolte si ideální velikost SkyLine Chill^S pro vaši kuchyň.



30/30 kg – 6GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
897x937x1060 mm



50/50 kg – 10GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
895x939x1731 mm



100/170 kg – 10GN 2/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1250x1092x1730 mm



100/85 kg – 20GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1040x850x1741 mm



150/120 kg – 20GN 2/1
200/170 kg – 20GN 2/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg – 2x 20GN 1/1
Vnější rozměry (ŠxHxV)
1800x1266x2400 mm



Kapacita při max. naplnění (chlazení/mražení)
odpovídá Nařízení komise EU 2015/1095

Hlavní vlastnosti šokových zchlazovačů SkyLine



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 – 50/50 100/70 kg	100/85 – 150/120 200/170 kg
REŽIM ZCHLAZOVÁNÍ		
Cyklus zchlazování (-41 + 10 °C)	x	x
Přednastavené cykly Soft zchlazování (ideální pro zeleninu a lahůdkářské výrobky). Pracovní teplota: 0 °C	x	x
Přednastavené cykly Hard zchlazování (ideální pro maso). Pracovní teplota: -20 °C	x	x
Cyklus zmrazování (-41 + 10 °C)	x	x
Cyklus LiteHot (-18 + 40 °C)	x	x
Cyklus udržování ve zchlazeném stavu (automaticky aktivován po zchlazení) při +3 °C	x	x
Cyklus udržování ve zmrazeném stavu (automaticky aktivován po zmrazení) při -22 °C	x	x
100+ automatické postupy šokového zchlazení a zmrazení s možností přizpůsobení a vizualizace parametrů	x	x
Cyklus Rychlé rozmrazování	x	x
Cyklus kynutí	x	-
Zpožděné kynutí	x	-
Cyklus Čokoláda	x	-
Cyklus Jogurt	x	-
Cyklus Sushi a Sashimi	x	x
Cyklus Zmrzlina	x	x
Cyklus Šokové zchlazování Sous-vide	x	x
Cyklus Cruise automaticky nastavuje parametry pro nejvyšší kvalitu zchlazení	x	x
Automatické rychlé a přizpůsobitelné předehřívání	x	x
Automatické zrychlené ochlazení	x	x
Současné spravování více cyklů zchlazování pomocí funkce MultiTimer	x	x
Funkce Turbo Cooling: pracovní teplota +10 °C až -41 °C	x	x
Pomocí bezproblémového procesu SkyDuo lze propojovat konvektomaty a šokové zchlazovače SkyLine	v	v
VLASTNOSTI		
Vypínač	x	x
Kompletní rozhraní s dotykovým displejem o vysokém rozlišení (262 000 barev) – panel vhodný i pro barvoslepe uživatele	x	x
Displej čitelný z 12 metrů	x	x
Rozhraní s dotykovým displejem ve více než 30 jazycích	x	x
Výparník s ochranou proti rezavění	x	x
Motory a ventilátor se stupněm krytí proti vodě IP54	x	-
Motory a ventilátor se stupněm krytí proti vodě IP23	-	x
Knihovna programů – 1 000 volných programů, fáze o 16 krocích (název, obrázek a kategorie)	x	x

Domovská stránka SkyHub s přímým přístupem k oblíbeným funkcím	x	x
Šestibodová sonda s více čidly	v	v
Trojbodová sonda s více čidly	x	x
Pokrmová sonda se třemi jednotlivými čidly jako příslušenství	v	v
Odhad zbývajících času pro cykly řízené podle sondy (ARTE 2.0)	x	x
Současné zobrazování přednastavených i skutečných hodnot	x	x
Systém rozvodu vzduchu OptiFlow	x	x
Ventilátor s proměnnými otáčkami a brzdou motoru (7 rychlostí)	x	-
Úplné přizpůsobení rozhraní a stahování	x	x
Pauza	x	x
Odložený start	x	x
Stránka nápovědy pro individuální učení po naskenování QR kódu	x	x
Rozvrh MyPlanner	x	x
Nastavení režimu: podle britských norem, podle NF norem nebo podle vlastních norem	x	x
Vizuální a akustický alarm HACCP	x	x
Vizualizace spotřeby	x	x
Názorné symboly pro usnadnění funkčnosti	x	x
Průvodce činnostmi s animovanými obrázky	x	x
Manuální odmrazování elektrické	x	x
Hygienický cyklus s UV lampou	v	v
Sušící cyklus	x	x
Automatické inteligentní odmrazování elektrické	x	x
Automatický diagnostický systém	x	x
Příprava pro regulaci energie	x	x
Bezpečnostní termostat	x	x
Dveřní zarážka pro zachování správné cirkulace vzduchu	x	-
Odnímatelné magnetické těsnění dveří a vyhřívaný rám dveří	x	x
Režim nepřetržitého automatického zálohování pro systém automatické obnovy	x	x
Port USB	x	x
Stahování dat HACCP, programy, automatické zchlazování, nastavení	x	x
Integrované, prostorově úsporné madlo dveří (kromě 20GN 2/1)	x	x
Dveře s panty na opačných stranách	v	v
Volitelná nádoba na sběr odpadní vody pro instalaci bez výpusti (kromě 20GN 2/1)	x	x
Elektromagnetický ventil	x	x
Panely z nerezové oceli 304 AISI	x	x
Komora z nerezové oceli 304 AISI	x	x
Hygienická komora díky zaobleným rohům	x	x
Víceúčelová konstrukce zásuvů s proměnnou výškou pozic	x	-
Zavážeč vozík se sběrnou nádobou. Zaoblené rohy. Vestavěná odkapní miska s výpustí	-	x
Zarážka plechů pro mobilní zavážeč klece	-	x
Připraveno k propojení s aplikací OnE	x	x
ZAPOJENÍ A INSTALACE, OZNAČENÍ SHODY, CERTIFIKACE		
Stupeň krytí proti vodě IPX5	x	x
Klimatická třída 5	x	x
Výškově nastavitelné nohy (kromě modelů 20GN 2/1 stojících na podlaze)	x	x
Izolovaná podlaha s přístupovou rampou pro 20GN 2/1	-	v
Kompatibilita vozíku se systémem Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	-	x
Spojovací sada: konvektomat SkyLine 6GN 1/1 na šokovém zchlazovači/zmrazovači, 30 kg	v	-
Ergocert, čtyřhvězdičková ergonomická certifikace	x	x
ETL a hygienická norma ETL	x	x
Návod, montážní schémata, uživatelská příručka	x	x

x Standardní
v Volitelné
- Není k dispozici

6 Uznání a certifikace

Šokové zchlazovače SkyLine jsou důsledně testovány a úředně ověřovány, zda splňují nejpřísnější mezinárodní normy. Jsou to také jediné zchlazovače na světě, které mají čtyřhvězdičkovou certifikaci ergonomie a použitelnosti.



ERGOCERT

„Ergonomická konstrukční řešení dokážou omezit poruchy pohybového aparátu o **59 %** a zároveň snížit počet absencí kvůli nemoci o **75 %** a zvýšit produktivitu o **25 %**.“

Dr. Francesco Marcolin, CEO ErgoCert
(certifikovaná evropská ergonomická organizace – EUR.ERG.)

Certifikace platí pro všechny šokové zchlazovače z řady SkyLine. Chcete-li informace týkající se přesných certifikací pro konkrétní kódy výrobků, obraťte se na místního partnera společnosti Electrolux Professional.



Maximalizujte svou kuchyň

Flexibilní, hygienická a bezpečná instalace, příprava pokrmů a manipulace díky více než 200 kusům různého specifického příslušenství a spotřebního materiálu, které vám pomohou využívat váš zchlazovač SkyChill[®] na maximum.



Naskenujte a seznamte se

s naším příslušenstvím a spotřebním materiálem



Servisní smlouvy, kterým můžete věřit

Můžete vybírat z **flexibilních servisních balíčků na míru** podle potřeb vašeho podniku; nabízíme řadu služeb údržby a podpory.

Essentia Tým, který vám poslouží. Kdykoli, kdekoli.

Essentia je **jádrem vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200 autorizovanými servisními partnery**, **10 000 servisními techniky** ve více než **149 zemích** a s více než **170 000 náhradními díly**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytovat vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám **usnadní pracovní život**.

Udržujte své vybavení v provozuschopném stavu

Je nezbytné provádět správnou údržbu v **souladu s příručkami** a doporučeními společnosti Electrolux Professional, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional** nabízí řadu **zákaznických servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného partnera** společnosti Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlou expedici originálního příslušenství a spotřebního materiálu, který byl důsledně otestován profesionálními odborníky ze společnosti Electrolux Professional, aby byla zaručena **výkonnost a životnost vašeho vybavení** společně s **bezpečností uživatelů**.



Podívejte se na video
a dozvíte se více



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



electroluxprofessional.com/cz

Stáhněte si aplikaci, vyfoťte obálku a prohlédněte si SkyLine v rozšířené realitě.



Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše výrobní závody mají certifikaci ISO 14001.
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena s ohledem na nízkou spotřebu vody, energie a čisticích prostředků a na škodlivé emise.
- ▶ V posledních letech bylo aktualizováno 70 % charakteristik našich výrobků s ohledem na potřeby životního prostředí a naše zákazníky.
- ▶ Naše technologie vyhovuje směrnicím ROHS a REACH a je z více než 95 % recyklovatelná.
- ▶ Celých 100 % našich výrobků podstupuje testy kvality prováděné odborníky.

