

Cesta k dokonalosti zchlazování

Šokové zchlazovače SkyLine Chill[®]



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. Jediné, 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 laťku
účinnosti



Navrženo pro nepřetržité zchlazování

Naprostá kontrola nad vlastním
podnikáním

Proč koupit šokový zchlazovač?

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



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 regenerujete (rozmrazujete a/nebo ohříváte) 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 chladicí skříni a až dvanáct měsíců v mrazicí skříni.



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.**

* Výpočet vycházející z desetihodinového pracovního dne se SkyLine Chills 50/50 kg,
data převzata z nařízení komise EU 2015/1095.

Zrozen pro ekologii

Dokonalé spojení špičkového výkonu a úspor pro vás i životní prostředí. Udržitelně vyrobený **SkyLine Chill^S** činí vaše podnikání efektivnějším a ekologičtějším.



Uchovejte čerstvost. Rychlé zchlazení prodlouží životnost vašich pokrmů – až **5** dní dní v chladničce, až **12** měsíců v mrazicí skříni.



Stvoření pro udržitelnější budoucnost

Electrolux Professional se neustále snaží snižovat dopad na životní prostředí – díky vyšší energetické účinnosti a použití udržitelných materiálů chráníme planetu společně s vámi.



CO₂ je přírodní chladivo bezpečné pro životní prostředí.

Je nehořlavé, netoxické a energeticky efektivnější díky vyšší tepelné výměně.

CO₂ je šetrný ke klimatu, nemá žádný Ozone Depletion Potential (ODP) a vykazuje nejnižší GWP ze všech chladiv.

*Porovnání vychází z chladicího okruhu využívajícího HFC R404A – jednoho z nejběžnějších chladiv stále používaných v gastronomickém sektoru.

Ekologická cesta s R290

Chladicí plyn R290 splňuje nejpřísnější předpisy týkající se globálního oteplování.

Naše řešení s hodnotou Global Warming Potential (GWP) pouhých 3 představují udržitelnou volbu pro každého, kdo hledá ekologickou alternativu.

Tento inovativní chladicí okruh nabízí vynikající účinnost a přináší nižší provozní náklady.

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 chlazenář 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 chlazenář, který obdržel **čtyřhvězdičkovou certifikaci za ergonomii**.



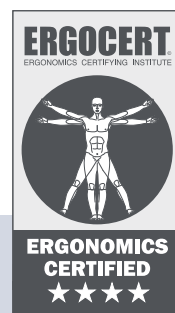
* Viz strana 28



Dvě zařízení Jedna DNA

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

ZJEDNODUŠIT VÁM ŽIVOT



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



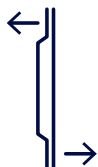
Bezchybná jednoduchost

Ušlíněte si každodenní práci a zkrátte si dobu školení díky intuitivnímu panelu. Je vhodný i pro barvoslepe uživatele. Snadná obsluhovatelnost 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 PremiumS a SkyLine Chills: dvě dokonale synchronizovaná zařízení, která navzájem komunikují; obě mají certifikovanou ergonomii a použitelnost k zaručení bezvadné součinnosti s Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.

FIRST
in the industry

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Bezproblémová komunikace díky technologii SkyDuo.

Konvektomat a zchlazovač SkyLine sdílí stejnou filozofii – jsou dokonale synchronizované a komunikují mezi sebou, aby zajistily skutečně hladký proces Cook&Chill.

Dvě zařízení. Jedna DNA.

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

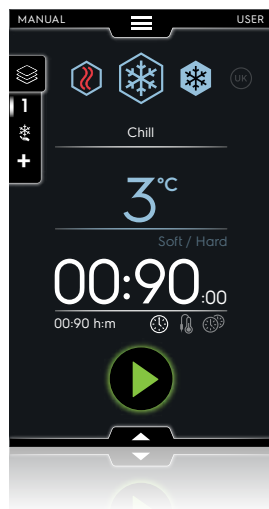
Zjednodušte si život. Zařízení **SkyLine Chill^s** mají neobyčejně intuitivní a dobře čitelné rozhraní s dotykovým displejem, jehož účelem je usnadnit vám pracovní život.

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

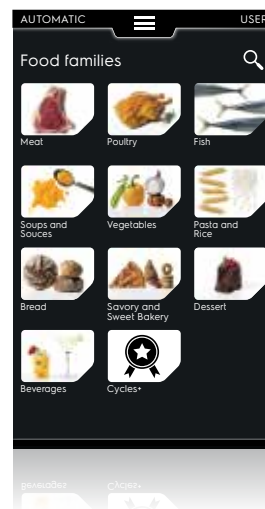


Ideální pro opakující se menu

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



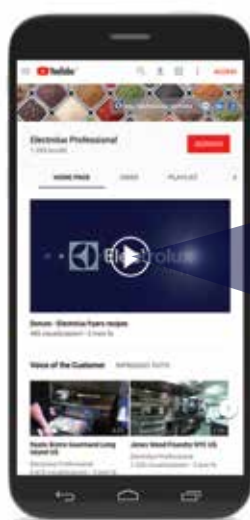
Ideální pro šetření času a peněz

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 barvoslepe 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.

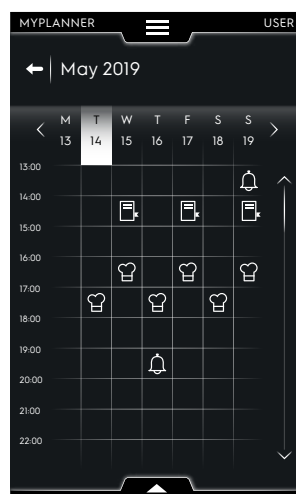


Sledujte a uče se



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 troubě SkyLine Chill^s.



Zjednodušené plánování

Váš rozvrh na dosah

Usnadněte si život a pracujte vyrovnaněji pomocí funkcí **MyPlanner**, ve kterých si můžete napláňovat každodenní práci a dostávat osobní upozornění týkající se vašich úkolů.

FIRST
in the industry

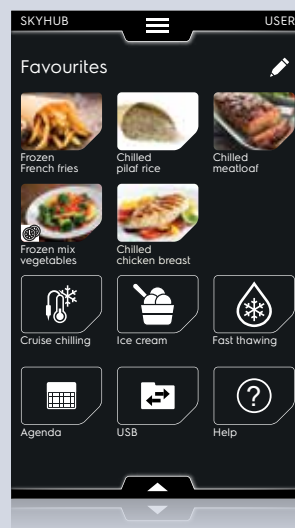


Jedna stránka. Jeden dotek.



Všechny informace na jedné stránce vám ulehčí práci

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



Cesta k dokonalosti zchlazování

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

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS



Manuální režim

Naprostá kontrola
nad vaším provozem.



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.

PATENTOVÁNO**

FIRST
in the industry

Plánujte si den správným způsobem

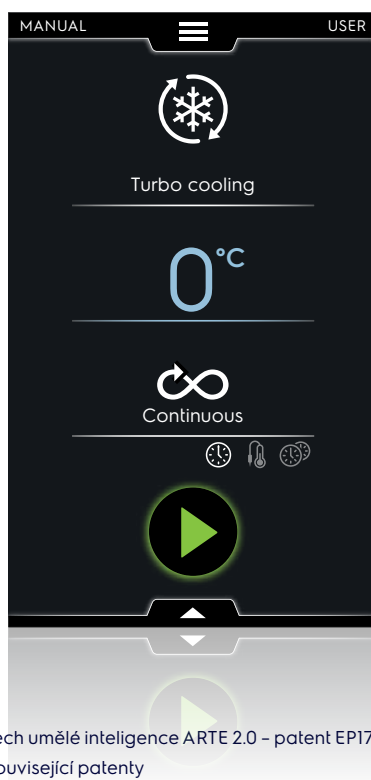
SkyLine Chill[®] má
algoritmus **ARTE 2.0***
poskytující odpočet v reálném
čase, takže víte, kdy každý
zchlazovací nebo zmrazovací
cyklus se sondou skončí a kdy
budete moci zchladit další
dávku.

PATENTOVÁNO**



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

FIRST
in the industry



Turbo
Cooling



Rušná kuchyň? Průběžné zchlazování

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

FIRST
in the industry

*Algoritmus pro odhad zbytkového času založený na principech umělé inteligence ARTE 2.0 – patent EP1710522B1 a související patenty

**Technologie chlazení Cruise Cycle – patent EP1716769B1 a související patenty

Zmrazeno
v běžném mrazáku



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 „přímo z trouby“.

Výpočet doby cyklu podle velikosti porcí



Přesnost a flexibilita k vašim službám

Zchlazovače/zmrazovače Electrolux SkyLine jsou standardně vybaveny **sondou se třemi čidly**.



Vynikající řízení a přesnost.

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

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

FIRST
in the industry

Dosud nepřekonaná vyrovnanost zchlazování



Vyrovnané zchlazování

Revoluční, technologicky vyspělý cirkulační systém OptiFlow zaručuje rovnoměrné rozvádění vzduchu, což přináší dokonalé a vyrovnané 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 troubách SkyLine vnese do vaší kuchyně maximální efektivitu.



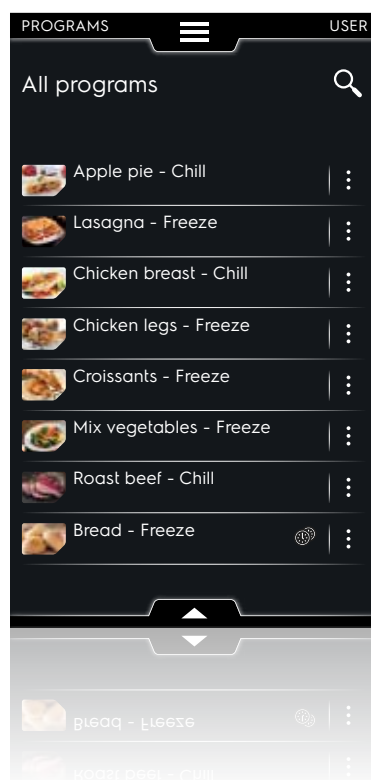
Režim programů

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^S

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

Cykly⁺: Zchlazování Cruise, Kynutí, Zpomalené kynutí, Rychlé rozmrazování, Suši a sašimi, Zchlazování Sous-vide, Zmrzlina, Jogurt, Čokoláda.

FIRST
in the industry

Nejen pokrmy

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

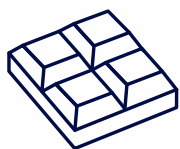


Suši a sašimi bez rizika

Zvolte speciálně navržený cyklus pro suši a sašimi z kategorie rybích pokrmů a o zbytek se postará **SkyLine Chill^S**. Aby bylo jisté, že v pokrmu **nebude anisakis**, suši 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
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 Zpomalené kynutí

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



Cyklus Rychlé rozmrazování

Zaručená kvalita a bezpečnost
potravin v souladu se standardy
HACCP vám zajistí klidné spaní.

SkyLine Chill^s nabízí cyklus **Rychlé
rozmrazování**, který za pomoci
moderní technologie elektronické
regulace teploty a řízení **OptiFlow**
zaručuje, že pokrmy budou úplně
rozmrazené a připravené k vaření.



Aplikace One - váš jedinečný partner

Aplikace vám pomůže dosáhnout špičkových výkonů vašich Electrolux Professional zařízení. Tím optimalizujete výnosy a urychlíte návratnost investic.



**Electrolux
Professional**
One Connected



Mějte věci pod kontrolou

Získejte úplný přehled o vašich SkyLine šokových zchlazovačích na různých místech pomocí jedné platformy. Sledujte stav, cykly, celkový počet provozních hodin, spotřebu energie a přijímejte upozornění – vše v jednom propojeném systému.



Zvýšená účinnost

Efektivní správa upozornění, minimalizace prostojů zařízení a prevence plýtvání potravinami. Snížení potřeby manuálních operací a nákladů prostřednictvím automatizovaných digitálních procesů.



Zajištění bezpečnosti potravin

Automatické zaznamenávání provozu zařízení pro splnění požadavků HACCP s možností snadného stažení přehledů. Okamžité upozornění na problémy týkající se bezpečnosti potravin v reálném čase.

Svět digitálních řešení, která
**zjednodušují vaši práci a podporují
rozvoj vašeho podnikání.**
Využijte rostoucí nabídku služeb s
ohledem na vaše požadavky.



Co může Electrolux
Professional **SkyLine Chill^s**
udělat pro váš podnik



Vyfotografujte a seznamte se
s naším řešením na
www.electroluxprofessional.com/cz

Čerstvost bez zápachu

Již žádná plíseň nebo nepříjemné zápachy. Zarážkové zařízení udržuje otevřená dvířka spotřebiče SkyLine Chill^s, když se nepoužívá.



0 1

Klimatická třída 5

SkyLine Chill^s je zařazen do klimatické třídy 5, což je výjimečné v kategorii vysoce výkonných zařízení: jeho špičkový výkon v rámci oboru je garantován až do teploty 40 °C a 40 % relativní vlhkosti.



Cesta k maximálním výkonům

Trouby 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: dva dokonale synchronizované spotřebiče, které navzájem komunikují; oba mají certifikovanou ergonomiku a použitelnost zaručují bezvadnou součinnost Cook&Chill.

Tandem, který nemůže neuspět.



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



Vyfotografujte a seznamte se s procesem Cook&Chill

Převezměte kontrolu nad svým podnikem propojením s aplikací OnE

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

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

Šetřete peníze. Získejte prostor. Bez problémů pracujte s kompletním sortimentem příslušenství pro stolovací a manipulační systémy navrženým jako dokonalý doplněk k troubám a šokovým zchlazovačům.

FIRST
in the industry

Lepší místo pro práci

SkyLine jsou jediné profesionální kuchyňské spotřebiče na světě, které mají čtyřhvězdičkové hodnocení v ergonomice a použitelnosti.

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[®] Řada

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



30/30 kg – 6GN 1/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

897x937x1060 mm

Vestavěná verze: **R290**

Externí připojení R452A*



50/50 kg – 10GN 1/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

895x939x1731 mm

Vestavěná verze: **R290**

Externí připojení R452A*



100/70 kg – 10GN 2/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

1250x1092x1730 mm

Vestavěná verze: **R290**

Externí připojení R452A*



100/85 kg – 20GN 1/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

1040x850x1741 mm

El. výkon – 3 kW

Pouze externí připojení: R452A*, CO₂



150/120 kg – 20GN 2/1

200/170 kg – 20GN 2/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

1400x1266x2470 mm

El. výkon – 6,4 kW

Pouze externí připojení: R452A*, CO₂



200/170 kg – 2x 20GN 1/1

Vnější rozměry (ŠxHxV)

1800x1266x2400 mm

El. výkon – 7.44 kW

Pouze externí připojení: R452A*, CO₂

Zvolte ekologické řešení s **R290**

Kapacita při plném zatížení (chlazení/mrazení)
odpovídá nařízení Komise EU 2015/1095.

* Dálkově ovládané šokové zchlazovače/zmrazovače pracující s chladivem R452A jsou v souladu s nařízením (EU) 2024/573 (nařízení o F-plynech).

** Modely s chladivem R290: dostupné od dubna 2026.
Modely s chladivem R452A dostupné do března 2026.



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 lehkého zchlazování (ideální pro zeleninu a lahůdkářské výrobky). Pracovní teplota: 0 °C	x	x
Přednastavené cykly silného 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	-
Zpomalené kynutí	x	-
Cyklus Čokoláda	x	-
Cyklus Jogurt	x	-
Cyklus Suší a sašimi	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 přizpůsobené předehtřívání	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 trouby 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 bezplatných 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 zastavováním motoru (7 rychlostí)	x	–
Úplné přizpůsobení rozhraní a stahování	x	x
Pozastavení	x	x
Odložené spuštění	x	x
Stránka nápovědy pro individuální učení po vyfotografování kódu QR	x	x
Rozvrh MyPlanner	x	x
Nastavení režimu: vyhovují britským normám, normám NF nebo vlastním normám	x	x
Vizuální a akustický alarm HACCP	x	x
Vizualizace spotřeby	x	x
Názorné symboly pro usnadnění funkčnosti	x	x
Průvodce činností s animovanými obrázky	x	x
Manuální odmrazování elektrickým odporem	x	x
Hygienický cyklus s UV lampou	v	v
Vysoušecí cyklus	x	x
Automatické inteligentní odmrazování elektrickými odpory	x	x
Automatický diagnostický systém	x	x
Příprava pro regulaci energie	x	x
Bezpečnostní termostat	x	x
Zarážka dvířek pro zachování správné cirkulace vzduchu	x	–
Odnímatelná dvířka s magnetickým těsněním a vyhřívaný rám dvířek	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 dvířek (kromě 20GN 2/1)	x	x
Otvírání dvířek zavěšených na opačné straně	v	v
Volitelná nádoba na sběr odpadní vody pro instalaci bez vypustí (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
Hygienický vnitřek díky zaobleným rohům	x	x
Víceúčelová stojanová konstrukce s proměnnou výškou pozic	x	–
Vozík se zarážkou vany. Zaoblené rohy. Vestavěná odkapní miska s vypustí	–	x
Zarážka plechů pro pojízdný stojan na plechy	–	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 air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	–	x
Spojovací sada: trouba 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 ergonomiky a použitelnosti.



ERGOCERT

„Ergonomické zákroky 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.

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 s řízením zásob**.

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, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky společnosti Electrolux** nabízí řadu **zakázkových servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného partnera** společnosti Electrolux.

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



Podívejte se na video
a dozvíte se více



Dokonalost je ústředním bodem všeho, co děláme. Tím, že předjímáme potřeby našich zákazníků, usilujeme o dokonalost u našich lidí, inovací, řešení i služeb, abychom byli těmi, kdo našim zákazníkům usnadní pracovní život, který bude ziskovější – a každý den skutečně udržitelný.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina továren skupiny Electrolux Professional Group je certifikována třetí stranou podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) ISO 9001 a ISO 14001, přičemž některé provozy jsou rovněž certifikovány podle ISO 5001 a ISO 45001.*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených tak, aby měla nízkou spotřebu vody, energie a detergentů a minimalizovala emise.
- ▶ Naše produkty jsou přizpůsobeny lidskému pohodlí na základě ergonomických principů a přirozeného pracovního postupu uživatele, což zajišťuje maximální efektivitu s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme ergonomické certifikace třetí stranou (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty odpovídá směrnicím REACH (registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek) a RoHS (omezení nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*Podrobnosti naleznete v každoroční Zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com