

Put k izvrsnosti hlađenja SkyLine Chill^S uređaji za brzo hlađenje



Rekli ste...

Moramo pronaći način za zaustaviti rasipanje hranom i vremenom. Volio bih moći pripremati veće količine hrane u periodima manje gužve kako bi usluga bila brža i jednostavnija, a bez kompromitiranja kvalitete hrane ili sigurnosti.



...saslušali smo Vas

...I razvili smo uređaj za brzo hlađenje s rekordnim vremenom zamrzavanja. Omogućavanjem prethodne pripreme velikih količina hrane i produžavanjem njezinog roka trajanja, novi Electrolux Professional SkyLine Chill^s omogućit će Vam uštedu troškova hrane, što ga čini savršenim spojem pametne tehnologije i promišljenog dizajna. Jedinstveno, napredno povezivanje vodi Vas k optimizaciji radnog dana i vremena.



**Vaše je vrijeme dragocjeno.
Krenite na put do transformacije Vašeg radnog dana.**



**Stvoren za
poslovanje**

Uštedite do €2000/mjesec
s Electrolux Professional
sustavom Cook&Chill.



**Stvoren za
Vas**

Jednostavnije, zdravije,
sigurnije



**Stvoreno za
učinkovitost**

Postavite novi standard
učinkovitosti



**Stvoren za
neprekidan rad**

Potpuna kontrola nad Vašim
poslovanjem

Zašto kupiti Electrolux Professional uređaj za brzo hlađenje?

Optimiziran radni dan, povećana produktivnost i ušteda troškova hrane za Vaše poslovanje... Treba li Vam još koji razlog?



Skenirajte kako biste saznali više o SkyLine Chill[®] uređaju za brzo hlađenje



Povećajte svoju produktivnost

Maksimalno iskoristite potencijal svoga osoblja, brže isplanirajte aktivnosti i pružite usluge bez stresa. Uređaji za brzo hlađenje/ zamrzivači omogućuju Vam da periode smanjene gužve u kuhinji iskoristite za prethodnu pripremu velikih količina hrane. Skuhajte, naglo ohladite ili zamrznite, a regenerirajte samo kada je potrebno i samo potrebnu količinu.



Ponudite svojim klijentima više

Kvaliteta hrane je zajamčena budući da SkyLine Chill^s ciklusi naglog hlađenja i zamrzavanja čuvaju sva njena ključna svojstva: izgled, vlažnost, konzistenciju, teksturu, aromu, okus i prehrambenu vrijednost.

Nemojte pustiti da Vas čekaju. Biti u korak s narudžbama u najprometnije vrijeme mnogo je jednostavnije kada je hrana već pripremljena.

Ponudite više. Proširivanje Vašeg jelovnika mnogo je jednostavnije s uređajem za brzo hlađenje.



Uvijek sigurnija hrana

Jednostavno ostvarena sukladnost s **HACCP** i normama sigurnosti hrane. Brzo hlađenje znači da bakterijama nije niti dana mogućnost proliferacije budući da se hrana (uz SkyDuo čak i izravno iz pećnice) naglo hladi u precizno kontroliranom okolišu.

Potrebno je manje od **90 minuta** za snižavanje temperature središta hrane sa 70 °C na 3 °C, ili 240 minuta za doseći -18 °C tijekom ciklusa zamrzavanja. Nemojte prekinuti ciklus Cook&Chill (kuhanje i hlađenje). Hranu iz pećnice izravno prebacite u SkyLine Chill^s bez mogućnosti da se ohladi na temperaturu prostorije.



Smanjite troškove hrane

Smanjite račune za hranu kupovanjem u velikim količinama kada su namirnice najjeftinije, a zatim ih naglo zamrznite kako biste ih mogli koristiti kada Vam budu potrebne.

Smanjite rasipanje hranom do **35%**, regeneriranjem (odmrzavanje i/ili ponovno zagrijavanje) samo one hrane koju trebate, kada ju trebate, umjesto da je pripremate ispočetka. Produžite svojim jelima rok trajanja. Naglo ohlađena hrana

5 dana ostaje svježija u hladnjaku i do 12 mjeseci u zamrzivaču.



Neometana komunikacija sa SkyDuo

Pećnice i uređaji za brzo hlađenje savršeno su sinkronizirani i međusobno komuniciraju s pomoću jedinstvenog SkyDuo, osiguravajući doista neometano iskustvo kuhanja i hlađenja u Vašoj kuhinji. **Jedan DNA. Dva uređaja.**



Stvoren za
poslovanje



CIJENITE SVOJE VRIJEME

Što biste napravili
s **4 dodatna sata***
u danu? **1200 dodatnih
sati u godini?**

47 dodatnih minuta za Vaš svaki ciklus

Svaki ciklus hlađenja štedi Vam vrijeme, povećava produktivnost i čini Vaš rad učinkovitijim. Potrebno Vam je **40%** manje vremena za svaki ciklus.

* Izračun baziran na 10-satnom radnom danu sa SkyLine Chills 50/50 kg, u skladu sa Normama Komisije EU 2015/1095.

Rođen kako bi bio ekološki osviješten

Savršeno jedinstvo iznimne učinkovitosti i uštede za Vas i za okoliš. Održivost uređaja **SkyLine Chill^S** čini Vaše poslovanje učinkovitijim i ekološki prihvatljivijim.



Rođen kako bi bio ekološki osviješten

Sve veća energetska učinkovitost, više ekološki prihvatljivih plinova i materijala priskrbljenih na održiv način - sve to čini trajnu odgovornost Electroluxa Professional za smanjenje svojeg i Vašeg utjecaja na okoliš.

Produljite vijek trajanja svojeg posuđa. Hrana koja je brzo ohlađena ostaje svježija do **5** dana u hladnjaku i do **12** mjeseci u zamrzivaču.

CO₂

CO₂ je prirodan rashladni medij**, siguran za okoliš. Nije zapaljiv ni otrovan te je 20 % energetski učinkovitiji***, uz pet puta veću*** izmjenu topline u usporedbi s uobičajenim HFC sustavom. CO₂ je klimatski prihvatljiv, nema potencijal oštećenja ozona, dok njegov potencijal globalnog zagrijavanja iznosi jedan.

* Izračun je baziran na Electrolux Professional Cook&Chill kalkulatoru, uspoređujući Cook&Serve nasuprot Cook&Chill metode, obje koristeći Electrolux Professional uređaje. Raspoloživi podaci iz travnja 2019.g.

** Dostupno na odabranim modelima s odvojenom rashladnom jedinicom.

*** Usporedba se temelji na rashladnom krugu s rashladnim plinom HFC R404A, jednim od najboljih rashladnih medija koji se upotrebljavaju u sustavima hlađenja.



Stvoren za
Vas



**Jedan DNA
Dva uređaja**

SkyLine pećnica i uređaj za brzo
hlađenje dijele iste postavke.

**Pojednostavite
svoj život**



Ljudski dodir

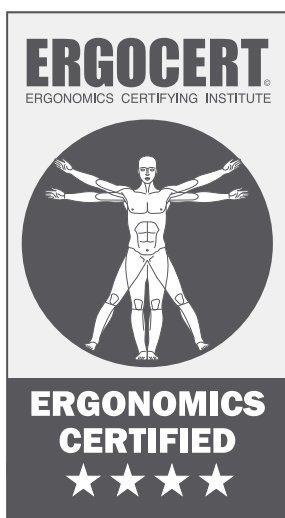
Intuitivna interakcija i učinkovitost. **SkyLine Chill^s** osmišljen je za Vaše potrebe. Razvijen je za stvarne ljude kako bi svako radno okruženje bilo humanije i učinkovitije.



Pioniri u upotrebljivosti

Ergonomičan uređaj za brzo hlađenje znači **75 %*** kraće bolovanje i **25 %** povećanja produktivnosti Vašeg poslovanja. Ergonomični uređaji dizajnirani su za Vaše potrebe i način rada, čineći veliku razliku u Vašoj kuhinji. Naš proces dizajniranja usmjeren je na korisnike te je u potpunosti u skladu s normama ISO 26800 i ISO 9241-210 SkyLine Chill^s prvi je ikada uređaj za brzo hlađenje koji je dobio **certifikat od 4 zvjezdice za ergonomičnost**.

FIRST
in the industry



Iskustvo 4 zvjezdice



Usklađenost s načelima ergonomičnosti

Proizvod osmišljen za Vaše potrebe

Dokazana usklađenost s antropometrijskim i biomehaničkim normama

Smanjena opasnost od ozljede.

Dokazana upotrebljivost

Konačni rezultat godina profesionalnoga istraživanja i stručnosti

Dizajn usmjeren na korisnike

Kako bi kuhanje bilo jednostavno i bez stresa



Jednostavnost bez greške

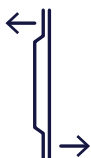
Pojednostavite svoj svakodnevni posao i skratite vrijeme obuke zahvaljujući intuitivnoj ploči. Pogodno za daltoniste. Jednostavnost korištenja jedan je od najbitnijih kriterija za certifikat ergonomičnosti od 4 zvjezdice.



Punjenje

i pražnjenje bez napora

Bolje je za Vaša leđa, uz manje umaranja. Dizajn vrata i unutrašnjosti doći će do izražaja pri punjenju i pražnjenju.



Bez napora

Jednostavno otvaranje i zatvaranje vrata bez napora preko 200 puta dnevno zahvaljujući udobnim, ergonomski oblikovanim vratima



Savršeni položaj

Zaslon na dodir i USB utori stavljeni su na odgovarajuću visinu za maksimalnu vidljivost i pristupačnost, koristeći se izračunima na temelju prosječne visine korisnika diljem svijeta.

Posebno jednostavna korist



Put k vrhunskoj učinkovitosti

Jednostavan put do još učinkovitije i produktivnije kuhinje bez stresa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomijom i upotrebljivošću kako bi jamčili besprijekornu sinergiju kuhanja i hlađenja.

Dvojac stvoren za uspjeh.

FIRST
in the industry

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Kliknite na ovu ikonicu na zaslonu na dodir SkyLine uređaja da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili kuhanje i hlađenje bez zastoja.

Dodirnite nebo, jednostavno je

Pojednostavite svoj život. SkyLine Chill^s ima vrlo intuitivno i čitljivo sučelje zaslona na dodir, dizajnirano kako bi Vam olakšalo radni dan.

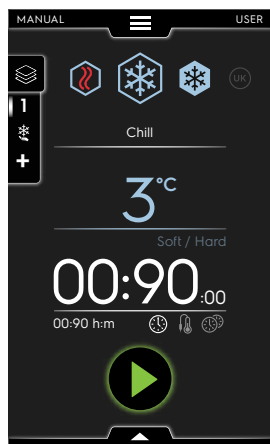


Dodirnite jednostavnost

Potpuna kontrola nadohvat ruke. SkyLine Chill^s povezivanje u oblaku pruža pristup Vašem uređaju u stvarnom vremenu preko bilo kojeg pametnog uređaja.



Ručni način rada

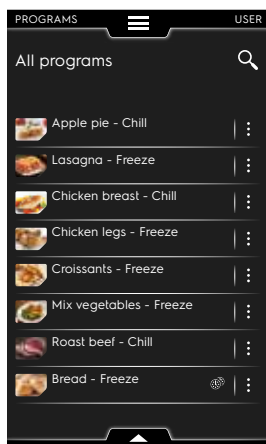


Idealno za zahtjevne kuhare

Predvidite sve operacije s potpunom kontrolom čak i najmanjih detalja. Dizajnirajte personalizaciju koja Vam najviše odgovara.



Programirano

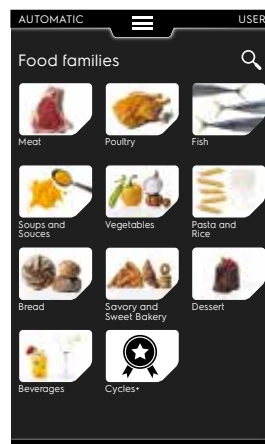


Idealno za ponavljanje jelovnika

Vaša hrana ohlađena ili zamrznuta jednakim visokim standardom u bilo kojem SkyLine^s uređaju za brzo hlađenje bilo gdje u svijetu. Pohranite i podijelite svoje programe putem OnE povezivanja ili USB uređaja.



Automatski način rada



Idealno za uštedu vremena i novca

Brza i jednostavna kvaliteta hrane i sigurnost s automatski vođenim naprednim tehnikama hlađenja, uz 9 novih **Ciklusa+** i jednostavnom personalizacijom.

Odaberite svoj način hlađenja i navođenje na više od **30 različitih jezika**. Displej pogodan za daltoniste.

Put k jednostavnosti

Upute nisu potrebne, **SkyLine Chill^s** dizajniran je i testiran od strane stvarnih korisnika kako bi jamčio jednostavnu uporabu s ugrađenom tehnologijom za pomoć i samostalno učenje kojom djelatnika vodi kroz svaki korak procesa hlađenja.

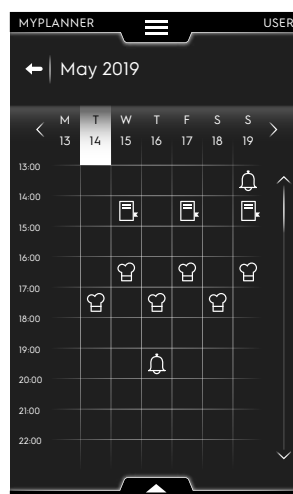


**Pogledajte
i učite**



**Na raspolaganju
za pomoć svaki dan**

Za svakodnevnu podršku u stvarnom vremenu izravno putem uređaja za brzo hlađenje. Pronađite odgovore na svoja pitanja, pristupite svim dodatnim materijalima i primite najnovije informacije o svojem SkyLine Chill^s uređaju za brzo hlađenje.



**Planiranje
je pojed-
nostavljje-
no**

Vaš plan nadohvat ruke

Učinite svoj život lakšim i svoj način rada glatkijim koristeći MyPlanner funkcije za svakodnevno planiranje rasporeda rada te primanje personaliziranih obavijesti za svaki zadatak.

FIRST
in the industry

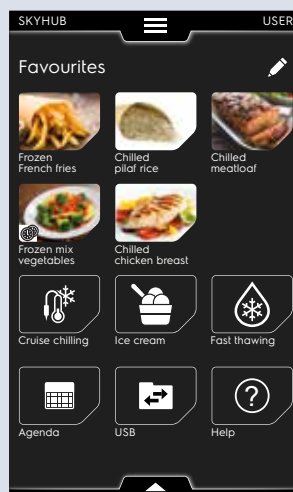


**Jedna stranica.
Jedan dodir**



**Pojednostavite stvari s prikazom
cjelokupnog sadržaja na jednoj
stranici**

Grupirajte svoje omiljene funkcije na **SkyHub početnoj stranici** za brzi pristup svojim najkorištenijim opcijama.





Stvoren za
učinkovitost

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

1989

Electrolux Professional
je započeo revoluciju
predstavljajući prvi uređaj za
brzo hlađenje

2019

Electrolux Professional
otvara potpuno nove
rashladne horizonte: **SkyLine**

Put k izvrsnosti hlađenja

Produženi rok trajanja Vaše hrane, optimiziran rad, beskompromisna kvaliteta i sigurnost hrane - sve je to moguće uz visoku preciznost **SkyLine Chill^S**.



Ručni način rada

Potpuna kontrola nad Vašim radom.



Isplanirajte svoj dan na pravi način

SkyLine Chill^S ima **ARTE 2.0*** kojim Vam pruža odbrojavanje u stvarnom vremenu kako biste znali kada će se pojedini ciklus hlađenja ili zamrzavanja vođen sondom završiti, da možete prijeći na hlađenje idućeg punjenja.



Očuvajte sigurnost svojeg poslovanja. Više nema rasipanja vremenom ili hranom, **odmah možete saznati je li Vaš proces hlađenja ili zaleđivanja u skladu s normama sigurnosti hrane.**

PATENTED*

FIRST
in the industry

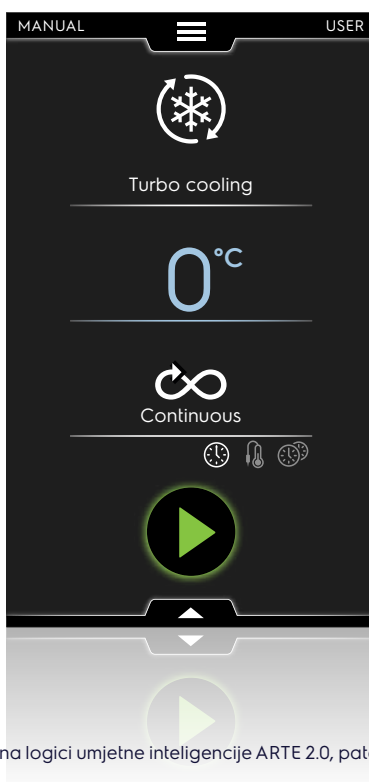


Zajamčena sigurnost hrane uz najvišu kvalitetu

Tako jednostavno. Tako sigurno. Iskusite jednostavnost **Cruise ciklusa** koji automatski prilagođava ciklus hlađenja prema veličini hrane uz nadzor postupka od početka do kraja. Hlađenje je automatski kontrolirano od početka do kraja - osiguravajući savršenu kvalitetu, teksturu i izgled hrane

PATENTED**

FIRST
in the industry



Priprema bez pauze? Kontinuirano hlađenje

Neprekidno hlađenje za kuhinje i slastičarnice kontinuiranog rada koristeći Ciklus turbo hlađenja. Jednostavno postavite radnu temperaturu između +10° i -41° C i SkyLine Chill^S održavat će namještenu temperaturu, ventilatori ostaju uključeni, a odleđivanje je automatsko.

FIRST
in the industry

*Algoritam za Procjenu preostalog vremena (ARTE) temelji se na logici umjetne inteligencije ARTE 2.0, patent US7971450B2 i slično

** Cruise ciklus- patent EP1716769B1 i slično

Zamrznuto u
običnom zamrzivaču



Naglo zamrznuto uz SkyLine Chill^s

Brže zamrzavanje. Više poštovanja prema Vašoj hrani uz X-Freeze.

Sačuvana svježina

Brže zamrzavanje sve sirove ili kuhane hrane
čuvajući joj izgled, teksturu i okus.

Vrhunac učinkovitosti zamrzavanja s X-Freeze
ciklusom vrlo brzog zamrzavanja (-41 °C) koji
stvara mikro kristale za održavanje količine vode
pri odmrzavanju ili regeneraciji. Hrana zadržava
kvalitetu svježine „upravo kuhanog“.

Vrijeme ciklusa izračunato je prema veličini porcije



Preciznost i fleksibilnost

Vama na usluzi

Electrolux Professional SkyLine šok hladnjaci/
zamrzivači sadrže **3-senzornu sondu kao
standard.**



Za iznimnu preciznost preporučujemo
odabir **jedinstvene 6-senzorske sonde**, iz
dodatne opreme, za još točnije mjerenje
temperature

Također možete nadograditi na maksimalno 3
sonde, što je korisno za istovremeno hlađenje/
zamrzavanje nekoliko vrsta hrane.

FIRST
in the industry

Najpreciznija ujednačenost hlađenja ikada



Ujednačeno hlađenje

Savršeni, ujednačeni rezultati hlađenja
zahvaljujući revolucionarnom
visokotehnološkom OptiFlow sustavu
distribucije zraka koji osigurava
jednoliku distribuciju zraka.

Vrijeme najvećeg prometa bez stresa



**Način rada bez zastoja uz jednostavno
planiranje i upravljanje s više ciklusa kuhanja
uz MultiTimer**

Namjestite do 20 različitih ciklusa vođenih vremenom ili
sondom prema različitim vrstama i veličinama hrane kako bi
nadzor i kontrola ciklusa hlađenja/zamrzavanja bili posebno
jednostavni. I s jednakim sučeljem kao kod SkyLine pećnica,
MultiTimer Vašoj kuhinji donosi maksimalnu učinkovitost.



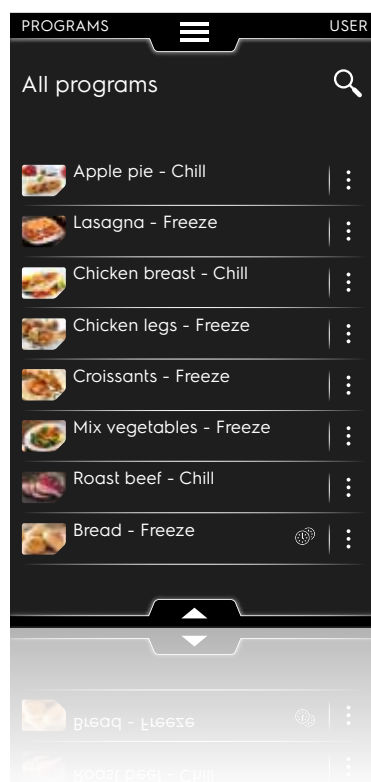
Način programa

Vaš jelovnik bilo gdje, bilo kada. Uvijek provjereno, sigurno i dosljedno. Pohranite i podijelite do **1000 osobnih recepata** preko OnE ili USB-a.

Pojednostavljajući Vaš život

Brz pristup najdražim receptima preko novog odjeljka kategorija. Grupirajte svoje procese prema tipu:

- ▶ specijaliteti klijenata, dijete, temperature
- ▶ hlađenja sastojaka, jelovnik i začini.





Automatski način

Jednostavan način za povećati učinkovitost u svojoj kuhinji.



Brz i jednostavan način za odabir savršenog procesa automatskog hlađenja, zamrzavanja ili LiteHot procesa s **Electrolux Professional SkyLine Chill[®]**. Započnite s odabirom jedne od **10 skupina hrane ili 9 posebnih Ciklusa+**, a SkyLine Chill[®] namjestit će sve ostalo za Vas.

Ciklusi+: Cruise hlađenje, Dizanje tijesta, Usporeno dizanje tijesta, Brzo otapanje, Sushi&Sashimi, Sous-vide hlađenje, Sladoled, Jogurt, Čokolada

FIRST
in the industry

Ne samo hrana

Maksimalno iskoristite svoj uređaj za brzo hlađenje savršenim rashlađivanjem svojih pića na odgovarajuću temperaturu za posluživanje s posebnim **ciklusom za pića**.

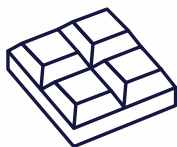


Sigurni sushi i sashimi

Odaberite posebno dizajnirani ciklus sushi i sashimi iz kategorije skupine „riba“ i ostalo prepustite SkyLine Chill[®]. Kako biste osigurali da u Vašoj hrani nema Anisakis crva, Vaš suši naglo je zaleđen na -20 °C i održavan na toj temperaturi 24* sata prije nego što je otopljen i spreman za posluživanje.

*U skladu s europskim propisom 853/2004

Nemate mjesta? SkyLine Chill^s neće samo rashlađivati, on nudi i **3 posebna LiteHot ciklusa**



Ciklus za čokoladu

Savršeno otopljena čokolada.
Sjajna i čvrsta s izraženom
hrskavošću i lako topiva u ustima.
Samo odaberite određeni
automatski Ciklus+ za čokoladu.



Ciklusi dizanja tijesta i odgođenog dizanja tijesta

Bolje upravljajte svojim vremenom
i pojednostavite pripremu kruha i
drugih proizvoda od tijesta dizanjem i
odgođenim dizanjem tijesta u Vašem
SkyLine Chill^s. Sa **SkyDuo** čak možete
povezati svoju SkyLine pećnicu kako
biste automatski namjestili prethodno
zagrijavanje na točno odgovarajuću
temperaturu za pečenje kruha.



Ciklus brzog otapanja

Bezbričnost uz zajamčenu kvalitetu
i sigurnost hrane u skladu s HACCP
standardima. SkyLine Chill^s **ciklus
brzog otapanja** koristi tehniku
upravljanja temperaturom i **OptiFlow**
upravljanje kontrolirano elektronskim
putem kako bi se osiguralo temeljito
otapanje zamrznute hrane i njena
spremnost za kuhanje.



OnE Connected, vaš digitalni pomoćnik

Povezani uređaji
za brzo šok-hlađenje
SkyLine



OnE Connected pomaže vam da uz rješenja Electrolux Professional postignete vrhunsku učinkovitost. Tako ćete povećati svoju dobit i ubrzati povrat ulaganja.



Unaprjeđenje vašeg poslovanja

Nadzor u stvarnom vremenu 24 sata na dan, 7 dana u tjednu

OnE Connected daje vam mogućnost daljinskog upravljanja radom, poput slanja recepata na uređaje diljem svijeta samo jednim pritiskom gumba ili primanja brzih HACCP alarma u stvarnom vremenu.



Veća zarada

Maksimalna dobit

OnE Connected pomaže vam svesti potrošnju na najmanju moguću mjeru kako biste optimizirali učinkovitost poslovanja.

Pametne uštede. Pratite potrošnju svoje povezane pećnice kako biste otkrili nepravilnosti i unaprijedili učinkovitost radnih procesa, na temelju potreba proizvodnje.

Pametna upotreba. OnE Connected pomaže vam uvidjeti kako možete racionalizirati svoju produktivnost: u razdobljima izvan vršnog opterećenja mogli biste koristiti dvije pećnice umjesto tri.



Zajamčena higijena

Ne bismo li svakomu trebali jamčiti sigurne i zdrave obroke?

Povezivost znači i sigurnost. **Automatska digitalna HACCP dokumentacija** bit će uvjerljiv dokaz sigurnosti postupaka pripreme hrane i kvalitete, čime se štedi vaše vrijeme i smanjuje potreba bavljenja administrativnim poslovima.

Uz podatke nadohvat ruke, ondje gdje je to potrebno, stvari možete prilagoditi kako biste postigli da se u svim vašim procesima poštuju higijenski zahtjevi i zahtjevi sigurnosti hrane.





Korisnička
podrška



omogućuje vam



Vaša učinkovitost

Produljite vrijeme rada svoje opreme

OnE Connected pomaže vam u planiranju pravodobnog održavanja kako biste postigli maksimalno vrijeme rada opreme, smanjujući pritom troškove zbog neočekivanih kvarova.

Pametne poslovne odluke.

Pametni postotni statistički podaci znače da još lakše možete nadzirati kvalitetu svoje hrane i održati zadovoljstvo svojih kupaca.



Neprekidan rad

Produljite vrijeme rada svoje opreme

OnE Connected pomaže vam u planiranju pravodobnog održavanja kako biste postigli maksimalno vrijeme rada opreme, smanjujući pritom troškove zbog neočekivanih kvarova.

OnE Connected zna kada vas o nečemu treba obavijestiti kako biste mogli reagirati brzo i **produljiti vrijeme rada**. Za najbolju uslugu servisiranja ova se poruka može poslati i servisnom partneru prema vašem izboru. Za još više pogodnosti pretplatite se na Essentia Ugovor o servisiranju.



Osigurajte dosljedan jelovnik iz dana u dan

Uz OnE Connected možete stvarati, spremati i dijeliti pojedinačne ili višestruke cikluse izravno sa svojim uređajima.

Slanje ciklusa s vašeg popisa na povezane uređaje sjajan je način unaprijeđenja upravljanja vašom opremom i osiguravanja dosljedne ponude jelovnika na svim vašim lokacijama.



Što Electrolux
Professional **SkyLine**
Chill^s može napraviti
za Vaše poslovanje.



Skenirajte kako biste otkrili
naše rješenje na
www.professional.electrolux.com/hr

Svježina bez neugodnih mirisa

Više neće biti plijesni ili neugodnih mirisa. Blokator vrata drži vrata SkyLine Chill[®] otvorena kada nisu u upotrebi.



Dodatna sigurnost!
UV svjetiljka sterilizira unutrašnjost nakon uporabe i ubija bakterije

PATENTED*

* UV svjetiljka – patent EP2634515B1 i slično



Put k vrhunskoj učinkovitosti

Revolucionirajte svoj način rada sa visokoučinkovitim SkyLine pećnicama i uređajima za brzo hlađenje koji će omogućiti da radite bez stresa i uštedite vrijeme.

Neometana komunikacija sa SkyDuo



Jednostavan put do još učinkovitije i produktivnije kuhinje bez stresa. SkyLine Premium[®] i SkyLine Chill[®]: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomijom i upotrebljivošću kako bi jamčili besprijekornu sinergiju kuhanja i hlađenja.

Dvojac stvoren za uspjeh.



Kliknite na ovu ikonicu na zaslonu na dodir SkyLine uređaja da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili besprijekorno kuhanje i hlađenje.



Skenirajte kako biste otkrili

iskustvo kuhanja i hlađenja

Preuzmite kontrolu nad svojim poslovanjem s OnE povezivanjem

Personalizirana aplikacija koja će Vam pojednostaviti život i pomoći razvitku Vašeg poslovanja. **OnE povezivanje** daje Vam pristup daljinskom upravljanju i nadzoru svoje produktivnosti u stvarnom vremenu na svim Vašim povezanim Electrolux Professional pećnicama putem pametnog uređaja.

Kako jedinstveno SkyLine kuhanje i hlađenje može pokrenuti revoluciju u Vašoj kuhinji

Lakši radni dan

Učinkovitije korištenje osoblja i uređaja prethodnom pripremom većih količina hrane.

Dobitna kombinacija

Uštedite novac. Oslobodite prostor, iskusite besprijekoran rad uz cjelokupnu ponudu dodatne opreme za pripremu banketa i rukovanje sustavima dizajniranim za savršen spoj s pećnicama i uređajima za brzo hlađenje.

FIRST
in the industry

Ugodnije radno mjesto

SkyLine su jedini profesionalni kuhinjski uređaji na svijetu s ocjenom od 4 zvjezdice iz ergonomije i održivosti.

Smanjite rasipanje hranom

Svaki je gram bitan. SkyLine nudi maksimalan povrat Vaših investicija produživanjem roka trajanja i osiguravanjem minimalnog gubitka težina tijekom kuhanja i hlađenja.

Beskompromisna kvaliteta

Jela zadržavaju sve svoje ključne karakteristike; okus, tekstura, izgled i prehrambena vrijednost ocijenjeni su jednako kao svježe kuhanoj hrani. SkyLine čini sukladnost s HACCP jednostavnom.

SkyLine Chill[®] Obitelj

Hladno, zamrznuto ili LiteHot? Na istoj površini izvršite 3 različite funkcije. Odaberite savršenu SkyLine Chill[®] veličinu za svoju kuhinju.



30/30 kg - 6GN 1/1
Vanjske dimenzije (šxdxv)
897x937x1060 mm
Električna snaga - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Vanjske dimenzije (šxdxv)
895x939x1731 mm
Električna snaga - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Vanjske dimenzije (šxdxv)
1250x1092x1730 mm
Električna snaga - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Vanjske dimenzije (šxdxv)
1040x850x1741 mm
Električna snaga - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Električna snaga - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Električna snaga - 9,75 kW
Vanjske dimenzije (šxdxv)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Vanjske dimenzije (šxdxv)
1800x1266x2400 mm
Električna snaga - 3,28 kW



Kompletno punjenje (hlađenje/ zamrzivanje) odnosi se na Regulaciju Komisije EU 2015/1095

SkyLine uređaji za brzo hlađenje glavne značajke



	SkyLine Chill ⁵	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
NAČIN HLAĐENJA		
Ciklus hlađenja (-41 + 10 °C).	X	X
Unaprijed određeni ciklusi nježnog hlađenja (idealno za povrće i osjetljive namjernice). Radna temperatura: 0 °C	X	X
Unaprijed određeni ciklus snažnog hlađenja (idealno za meso). Radna temperatura: -20 °C	X	X
Ciklus zamrzavanja (-41 + 10 °C)	X	X
LiteHot ciklus (-18 + 40 °C)	X	X
Ciklus održavanja hlađenja (automatski aktivirano nakon hlađenja) na +3 °C	X	X
Ciklus održavanja zamrzavanja (automatski aktivirano nakon hlađenja) na -22 °C	X	X
100+ automatski procesi naglog hlađenja i zamrzavanja s mogućnošću personaliziranja i vizualiziranja parametara	X	X
Ciklus brzog otapanja	X	X
Ciklus dizanja tijesta	X	n/p
Usporeno dizanje tijesta	X	n/p
Ciklus za čokoladu	X	n/p
Ciklus za jogurt	X	n/p
Sushi&Sashimi ciklus	X	X
Ciklus za sladoled	X	X
Sous-vide ciklus naglog hlađenja	X	X
Cruise ciklus automatski postavlja parametre za najkvalitetnije hlađenje	X	X
Automatsko brzo podesimo predgrijavanje	X	X
Automatsko ubrzano rashlađivanje	X	X
Upravljanje s više ciklusa hlađenja istovremeno uz MultiTimer	X	X
Funkcija turbo hlađenja: radna temperatura od +10 °C do -41 °C	X	X
Moguće je spojiti SkyLine pećnice i uređaje za brzo hlađenje putem neometanog SkyDuo procesa	O	O
KARAKTERISTIKE		
Prekidač za uključivanje/isključivanje	X	X
Sučelje potpunoga zaslona na dodir visoke rezolucije (262 000 boja) - ploča je prilagođena daltonistima	X	X
Zaslon čitljiv s udaljenosti od 12 metara	X	X
Sučelje zaslona na dodir na više od 30 jezika	X	X
Isparivač sa zaštitom od hrđe	X	X
Vodootporni motori i ventilator IP54	X	n/p
Vodootporni motori i ventilator IP23	n/p	X
Popis programa - 1 000 besplatnih programa, kuhanje u 16 faza (ime i slika i kategorija)	X	X

SkyHub početna stranica s izravnim pristupom najdražim funkcijama	X	X
Višesenzorna sonda sa 6 mjernih točaka	O	O
Višesenzorna sonda s 3 mjerne točke	X	X
3 jednosenzorne sonde za hranu kao dodatna oprema	O	O
Procjena preostalog vremena za ciklus kojim upravlja sonda (ARTE 2.0)	X	X
Istovremeni prikaz unaprijed određenih i stvarnih vrijednosti	X	X
OptiFlow sustav distribucije zraka	X	X
Promjenljiva brzina ventilatora sa zaustavljanjem motora (7 razina brzine)	X	n/p
Potpuna personalizacija sučelja i preuzimanje	X	X
Stanka	X	X
Odgoda početka	X	X
Stranica za POMOĆ za samostalno učenje skeniranjem QR koda	X	X
Raspored MyPlanner	X	X
Postavke načina rada: usklađenost s UK, NF ili prilagođenim standardima	X	X
HACCP vidni ili zvučni alarm	X	X
Vizualizacija potrošnje	X	X
Razumljivi simboli za olakšavanje funkcionalnosti	X	X
Animirane slike za vođenje rada	X	X
Ručno odmrzavanje s električnim otporom	X	X
Higijenski ciklus s UV svjetiljkom	O	O
Ciklus sušenja	X	X
Automatsko pametno otapanje s električnim otporom	X	X
Automatski sustav dijagnostike	X	X
Namijenjeno za energetske regulator	X	X
Sigurnosni termostat	X	X
Blokator vrata za održavanje ispravnog kruženja zraka	X	n/p
Uklonjiva vrata s magnetnom brtvom i grijani okvir vrata	X	X
Način neprekidnog automatskog stvaranja sigurnosne kopije za sustav automatskog oporavka	X	X
USB priključak	X	X
Preuzimanje HACCP podataka, Programi, Automatsko hlađenje, Postavke.	X	X
Ugrađena ručka vrata za uštedu prostora (osim 20GN 2/1)	X	X
Otvaranje vrata sa suprotne strane	O	O
Opcionalni spremnik za pohranu otpadnih voda za montažu bez odvoda (osim 20GN 2/1)	X	X
Solenoidni ventil	X	X
Paneli od 304 AISI nehrđajućeg čelika	X	X
Komora od 304 AISI nehrđajućeg čelika	X	X
Higijenska unutrašnjost komore zahvaljujući zaobljenim kutovima	X	X
Višenamjenski nosač posuda s promjenjivim razmakom	X	n/p
Kolica s blokatorom pozicije posuda. Zaobljeni kutovi. Ugrađena posudica za kondenzat s odvodom	n/p	X
Blokator posuda za mobilni nosač posuda	n/p	X
Spremno za OnE povezivanje	X	X
PRIKLJUČAK I INSTALACIJA, OZNAKE SUKLADNOSTI, CERTIFIKATI		
IPX5 faktor zaštite od vode	X	X
Klimatski razred 5	X	X
Nožice podesive prema visini (osim modela 20GN 2/1 podni modeli)	X	X
Izolirani pod s pristupnom rampom za 20GN 2/1	n/p	O
Kompatibilnost kliznih kolica s Electrolux air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n/p	X
Komplet za slaganje: SkyLine pećnica 6GN 1/1 na uređaju za brzo hlađenje/zamrzavanje 30 kg	O	n/p
Ergocert, certifikat ergonomičnosti od 4 zvjezdice	X	X
ETL i higijenski standard ETL	X	X
Priručnik, instalacijski dijagram, upute za uporabu	X	X

X Standardno
O Dodatno
n/p Nije primjenjivo

6 priznanja & certifikata

Detaljno ispitani i certificirani SkyLine uređaji za brzo hlađenje u potpunosti su u skladu s najstrožim međunarodnim standardima i također su prvi uređaji za brzo hlađenje na svijetu s certifikatom od 4 zvjezdice za ergonomičnost i korisnost.



ERGOCERT

„Primjenom ergonomične opreme učestalost mišićno-koštanih poremećaja (MKO) može se smanjiti za 59 %, uz prosječan pad od 75 % u broju dana bolovanja i porast produktivnosti od 25 %.“

Dr. Francesco Marcolin, Direktor ErgoCerta
(Europski certificirani ergonomist - EUR.ERG.)

Certifikati se odnose na sve uređaje za brzo hlađenje unutar SkyLine obitelji. Za informacije o preciznim certifikatima povezanim s određenim kodovima proizvoda kontaktirajte svog lokalnog Electrolux Professional partnera.



Povećajte proizvodnost svoje kuhinje

Fleksibilna, higijenska i sigurna montaža, kuhanje i rukovanje zahvaljujući preko 200 namjenskih elemenata dodatne opreme i potrošnih materijala kako biste maksimalno iskoristili svoj SkyChill®.



**Skenirajte
kako biste otkrili**
našu dodatnu opremu i
potrošne materijale



Servisni ugovori kojima možete vjerovati

Možete birati između fleksibilnih posebno prilagođenih servisnih paketa, s obzirom na Vaše poslovne potrebe, a koji Vam nude širok raspon usluga održavanja i podrške.

Essentia

Naš tim Vam stoji na usluzi. Bilo kada, bilo gdje

Essentia je **srce naše vrhunske Korisničke podrške**, predano pružajući usluge koje su Vam potrebne da biste osigurali komparativnu prednost. Pruža Vam potrebnu potporu i brine za Vaše poslovne procese uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih Vašim potrebama.

Možete računati na više od **2 200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10 000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170 000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža koja je uvijek dostupna

Spremni smo Vam se posvetiti **jedinstvenom servisnom mrežom** koja Vaš radni dan čini jednostavnijim.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme

Pravilno održavanje **u skladu s Electrolux Professional priručnicima** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Electrolux Professional odjel za brigu o kupcima** nudi više **servisnih paketa po mjeri**. Za više informacija kontaktirajte svojega odabranoga Electrolux Professional **ovlaštenoga servisnog partnera**.

Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala detaljno ispitanih od strane Electrolux Professional stručnih tehničara, čime **osiguravamo trajnost i učinkovitost Vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.



Pogledajte Video
i saznajte više



Excellence/ Izvrsnost nam je najvažnija u svemu šta činimo. Predviđevši potrebe naših klijenata, nastoji postići Izvrsnost u odnosu sa našim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Želimo postići OnE, Onaj koji čini život naših klijenata jednostavnijim, profitabilnijim i uistinu održivim, svaki dan.

Slijedite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrsnost uz vođenje računa o okolišu

- ▶ Sve naše tvornice imaju certifikat ISO 14001
- ▶ Sva su naša rješenja osmišljena za upotrebu uz nisku potrošnju vode i deterdženata te niske štetne emisije.
- ▶ Posljednjih smo godina ažurirali više od 70 % značajki svojih proizvoda uzimajući u obzir ekološke potrebe svojih klijenata.
- ▶ Naša je tehnologija usklađena sa zakonodavstvom ROHS i REACH, a više od 95 % može se reciklirati.
- ▶ 100%-tnu kvalitetu svih naših proizvoda ispitali su stručnjaci.

