

Put k izvrsnosti hlađenja

SkyLine Chill^S Šok-hladnjaci/zamrzivači



Rekli ste nam...

Moramo pronaći način da prestanemo bacati hranu i tritati vrijeme. Volio bih moći pripremati veće količine hrane u razdobljima manje gužve kako bi usluga bila brža i jednostavnija, a da ne kompromitiram kvalitetu hrane ili sigurnost.



...mi smo Vas poslušali

...I razvili šok-hladnjak/zamrzivač s rekordnim vremenom hlađenja. Omogućavanjem prethodne pripreme velikih količina hrane i produžavanjem njezina roka trajanja, novi Electrolux Professional SkyLine Chill^s omogućit će Vam uštedu na troškovima hrane, što ga čini savršenim spojem pametne tehnologije i promišljenog dizajna. Jedinstvena, napredna povezivost vodi Vas k optimizaciji radnog procesa i vremena.

Vaše je vrijeme dragocjeno.

Krenite na put do transformacije svojeg radnog dana.



Stvoren za poslovanje

Uštedite do 2000 € mjesečno uz sustav Cook&Chill tvrtke Electrolux Professional*



Stvoren za Vas

Jednostavnije, zdravije, sigurnije



Stvoren za učinkovitost

Postavite novi standard učinkovitosti



Stvoren za neprekidno hlađenje

Potpuna kontrola nad Vašim poslovanjem

Zašto kupiti šok-hladnjak/zamrzivač?

Optimiziran radni proces, povećana produktivnost i ušteda na troškovima hrane za Vaše poslovanje... Treba li Vam još koji razlog?



Povećajte svoju produktivnost

Maksimalno iskoristite potencijal svojeg osoblja, brže isplanirajte aktivnosti i pružite usluge bez stresa. Šok-hladnjaci/zamrzivači omogućuju Vam da razdoblja 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 gostima više

Kvaliteta hrane zajamčena je jer SkyLine Chill[®] ciklusi naglog hlađenja i zamrzavanja čuvaju sva njezina ključna svojstva: izgled, vlažnost, konzistenciju, teksturu, aromu, okus i nutritivnu vrijednost.

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

Ponudite više. Proširivanje Vašeg jelovnika mnogo je jednostavnije uz šok-hladnjak/zamrzivač.



Uvijek sigurna hrana

Jednostavna usklađenost s normama **HACCP** i propisima o sigurnosti hrane.

Brzo hlađenje znači da bakterije nemaju priliku za razmnožavanje jer se hrana brzo hladi u precizno kontroliranom okružju.

Potrebno je manje od **90 minuta** za snižavanje temperature središta hrane sa 70 °C na 3 °C ili 240 minuta da dosegne -18 °C tijekom ciklusa zamrzavanja. Ne prekidajte ciklus Cook&Chill. Hranu iz pećnice možete izravno prebaciti u SkyLine Chill[®] bez mogućnosti da se ohladi na temperaturu prostorije.



Smanjite troškove hrane

Uštedite na hrani kupovanjem većih količina kada je roba jeftinija, a zatim ju zamrznite kako biste ju upotrijebili kada Vam zatreba.

Smanjite otpad od hrane do **35 %** regeneriranjem (odmrzavanjem i/ili ponovnim zagrijavanjem) samo one hrane koju trebate i kada ju trebate, umjesto da ju pripremate ispočetka. Produžite svojim jelima rok trajanja.

Naglo ohlađena hrana ostaje svježija **5 dana** u hladnjaku i do 12 mjeseci u zamrzivaču.



Stvoren za
poslovanje



CIJENITE SVOJE VRIJEME

Što biste učinili
s **4 sata više***
u danu? **1200 sati više**
svake godine?

47 dodatnih minuta za svaki Vaš ciklus

Svakim ciklusom hlađenja štedite vrijeme, pa Vaša
produktivnost raste, a Vaš radni proces postaje učinkovitiji.

Rezultat: **40 %** manje vremena za svaki ciklus.

* Izračun temeljen na 10-satnom radnom danu uz SkyLine Chill[®] 50/50 kg,
podatci u skladu s normama Komisije EU 2015/1095.

Stvoren da bude ekološki učinkovit

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



Produljite vijek trajanja svojih jela. Hrana koja je naglo ohlađena ostaje svježa **5** dana u hladnjaku i do **12** mjeseci u zamrzivaču.



Stvoren da bude ekološki učinkovit

Sve veća energetska učinkovitost i materijali nabavljeni na održiv način - sve to čini trajnu odgovornost tvrtke Electrolux Professional za smanjenje svojeg i Vašeg utjecaja na okoliš.

CO₂

CO₂ prirodan je rashladni medij, siguran za okoliš.

Nije zapaljiv ni otrovan te je energetska učinkovitiji, uz veću izmjenu topline*.

CO₂ klimatski je prihvatljiv, nema potencijal oštećenja ozona te ima najniži potencijal globalnog zatopljenja u usporedbi s drugim rashladnim plinovima.

* Usporedba se temelji na rashladnom krugu koji koristi HFC R404A, jedan od najčešćih rashladnih medija koji se još uvijek upotrebljavaju u ugostiteljskom sektoru.

Okrenite se zelenom poslovanju uz R290

Rashladni plin R290 u skladu je s najstrožim propisima o globalnom zatopljenju.

Naša rješenja s globalnim potencijalom zagrijavanja 3 predstavljaju održivu alternativu.

Ovaj inovativni krug hlađenja omogućuje visoku učinkovitost i osigurava niže troškove rada.

Ljudski dodir

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

Human-
Centered
Design

Revolucija u upotrebljivosti

Ergonomičan dizajn šok- hladnjaka/ zamrzivača znači **75 %*** kraće bolovanje i **25 %** povećanja produktivnosti Vašeg poslovanja. Ergonomični uređaji dizajnirani su za Vaše potrebe i radni proces, čime stvaraju promjenu u Vašoj kuhinji. Postupak dizajniranja naših proizvoda usmjeren je na korisnike i u potpunosti je u skladu s odredbama normi ISO 26800 i ISO 9241-210. SkyLine Chill^s prvi je šok-hladnjak/zamrzivač koji je dobio **certifikat od 4 zvjezdice za ergonomiju**.

FIRST
in the industry



**Jedan DNK
Dva uređaja**

SkyLine pećnica i šok-hladnjak/
zamrzivač dijele **iste postavke**.

**Pojednostavite
svoj život**



Iskustvo 4 zvjezdice



**Usklađenost s
ergonomskim načelima**
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



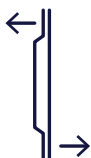
Jednostavnost bez greške

Pojednostavite svoj svakodnevni posao i skratite vrijeme obuke zahvaljujući intuitivnom sučelju. Pogodno za daltoniste. Jednostavnost upotrebe jedan je od najvažnijih kriterija za ergonomski certifikat 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

Ugodno otvaranje i zatvaranje vrata bez naprezanja više od 200 puta dnevno zahvaljujući ergonomskom dizajnu vrata.



Savršeni položaj

Zaslon na dodir i USB ulazi 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 pećnica i šok-hladnjak/zamrzivač*: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomičnošću i upotrebljivošću kako bi jamčili besprijekornu sinergiju kuhanja i hlađenja.

* SkyDuo dostupan je uz SkyLine Premium^S, Pro^S i Chill^S.

Dvojac stvoren za uspjeh.

FIRST
in the industry

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Neometana komunikacija sa SkyDuo

Pećnice i šok-hladnjaci/zamrzivači savršeno su sinkronizirani i međusobno komuniciraju s pomoću jedinstvenog sustava **SkyDuo**, osiguravajući doista neometano iskustvo kuhanja i hlađenja u Vašoj kuhinji.

Jedan DNK. Dva povezana uređaja.

Kliknite na ovu ikonu na zaslonu na dodir SkyLine uređaja da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili ciklus Cook&Chill 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.

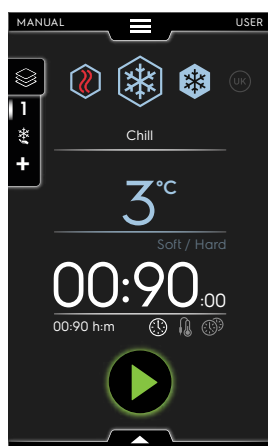


Dodirnite jednostavnost

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



Ručni način rada

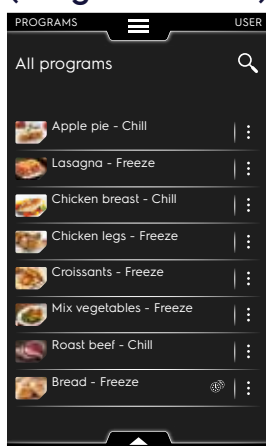


Idealan za zahtjevne kuhare

Pratite sve procese, s potpunom kontrolom čak i nad najmanjim detaljima. Personalizirajte ih kako Vam najbolje odgovara.



Programski način rada (Programs Mode)

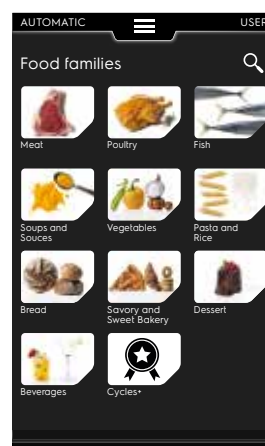


Idealno za ponovljene jelovnike

Vaša je hrana ohlađena ili zamrznuta u skladu s istim visokim standardom za sve pećnice SkyLine Chill^s šok-hladnjak/zamrzivač bilo gdje na svijetu. Svoje programe možete spremi ili podijeliti putem usluge OnE Connected ili USB uređaja.



Automatski način rada



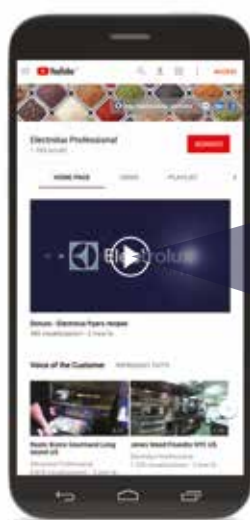
Idealan za uštedu vremena i novca

Brza, jednostavna kvaliteta i sigurnost hrane s automatski vođenim naprednim tehnikama hlađenja, 9 novih posebnih ciklusa⁺ i jednostavnom personalizacijom.

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

Put do jednostavnosti

Upute nisu potrebne, **SkyLine Chill^s** dizajnirali su i testirali stvarni korisnici kako bi jamčila jednostavnu upotrebu s ugrađenom tehnologijom za pomoć i samostalno učenje, vodeći operatera kroz svaki korak procesa hlađenja.

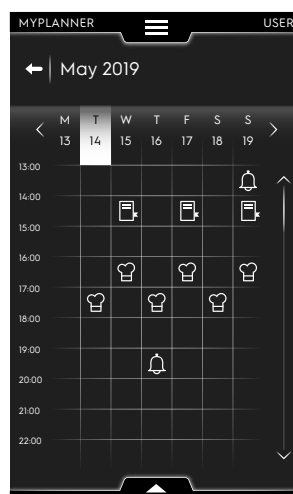


Pogledajte i učite



Na raspolaganju smo za pomoć svaki dan

Dobijte podršku u stvarnom vremenu svakog dana izravno iz šok-hladnjaka/zamrzivača. Pronađite odgovore na svoja pitanja, pristupite svim dodatnim materijalima i primite najnovije informacije o svojem SkyLine Chill^s šok-hladnjaku/zamrzivaču.



Planiranje je pojednostavljeno

Vaš plan nadohvat ruke

Učinite svoj život lakšim i svoj radni proces jednostavnijim koristeći **MyPlanner** funkcije za svakodnevno planiranje rasporeda rada te primanje personaliziranih obavijesti za svaki zadatak.

FIRST
in the industry

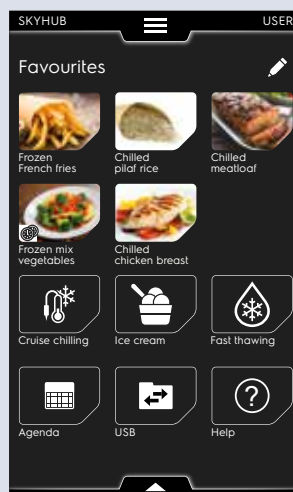


**Jedna stranica.
Jedan dodir**



Sve na jednoj, početnoj stranici

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



Put do hladne izvrsnosti

Produženi rok trajanja Vaše hrane, optimiziran radni proces, beskompromisna kvaliteta i sigurnost hrane – sve je to moguće uz visoku preciznost **SkyLine Chill**⁵.

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS



Ručni način rada

Potpuna kontrola nad Vašim radom.



Zajamčena sigurnost hrane uz najvišu kvalitetu

Tako jednostavno. Tako sigurno. Iskusite jednostavnost **ciklusa Cruise** koji automatski prilagođava ciklus hlađenja prema veličini hrane te nadzire postupak od početka do kraja. Hlađenje je automatski kontrolirano od početka do kraja, čime se osiguravaju savršena kvaliteta, tekstura i izgled hrane.

PATENTED**

FIRST
in the industry



Planirajte svoj dan na pravi način

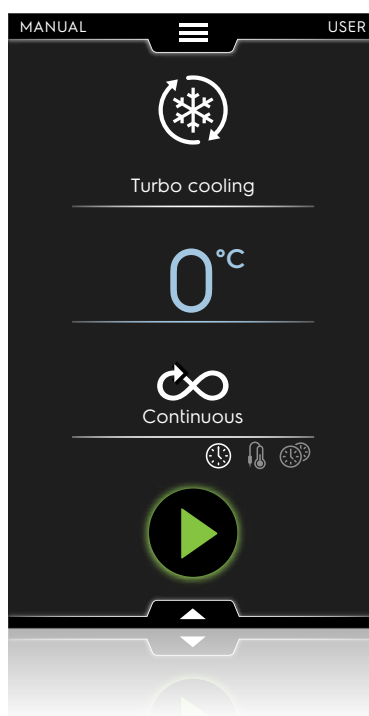
SkyLine Chill⁵ ima **ARTE 2.0*** kojim Vam pruža odbrojavanje u stvarnom vremenu da znate kada će se pojedini ciklus hlađenja ili zamrzavanja vođen sondom završiti kako biste mogli staviti hladiti sljedeću skupinu jela.

PATENTED*



Očuvajte sigurnost svojeg poslovanja. Nema više traćenja vremena i bacanja hrane, **odmah možete saznati je li Vaš proces hlađenja ili zamrzavanja u skladu s normama za sigurnost hrane.**

FIRST
in the industry



Gužva u kuhinji? Kontinuirano hlađenje

Neprekidno hlađenje za prometne kuhinje i slastičarnice upotrebom **ciklusa turbohlađenja**. Jednostavno postavite radnu temperaturu između +10 °C i -41 °C i SkyLine Chill⁵ održavat će postavljenu temperaturu, ventilatori će ostati uključeni, a odleđivanje je automatsko.

FIRST
in the industry

*Algoritam za Procjenu preostalog vremena temelji se na logici umjetne inteligencije ARTE 2.0 – patent EP1710522B1 i slično

** ciklus Cruise – 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, čime joj je sačuvan izgled, tekstura i okus.

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

Vrijeme ciklusa izračunano je prema veličini porcije



Preciznost i fleksibilnost

Vama na usluzi

Electrolux Professional SkyLine šok-hladnjaci/zamrzivači sadrže **sondu s tri senzora kao standard**.



Dodatna kontrola i točnost

Možete nadograditi na maksimalno tri sonde, što je korisno za istovremeno hlađenje/zamrzavanje nekoliko vrsta hrane.

FIRST
in the industry

Najpreciznija ujednačenost hlađenja dosad



Ujednačeno hlađenje

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

Vrijeme najvećeg prometa bez stresa



Radni proces bez zastoja uz jednostavno planiranje i upravljanje s više ciklusa 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.



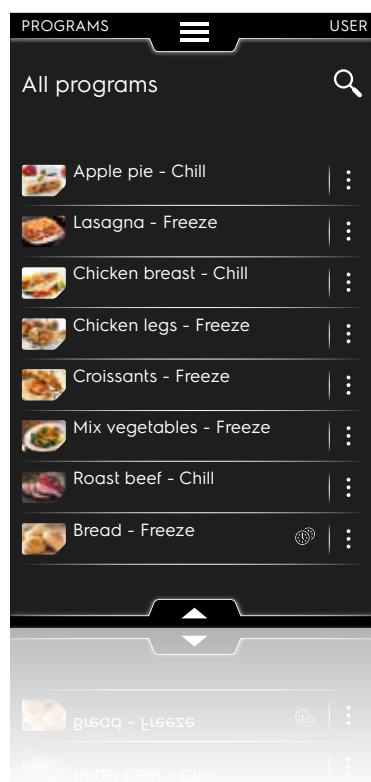
Programski način rada

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

Olakšava Vaš život

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

- ▶ specijaliteti za goste, dijete, namirnice
- ▶ temperature hlađenja, jelovnici i začini





Automatski način rada

Jednostavan način za povećanje učinkovitosti u Vašoj kuhinji.



Brz i jednostavan način za odabir savršenog procesa automatskog hlađenja, zamrzavanja ili procesa LiteHot s **Electrolux Professional SkyLine Chill^S**. Započnite s odabirom jedne od **deset skupina hrane ili devet posebnih Ciklusa+** i SkyLine Chill^S namjestit će sve ostalo za Vas.

Ciklusi+: Cruise hlađenje, Dizanje tijesta, Odgođeno dizanje tijesta, Brzo odmrzavanje, Sushi&Sashimi, Sous-vide hlađenje, Sladoled, Jogurt, Čokolada.

FIRST
in the industry

Ne samo hrana

Maksimalno iskoristite svoj šok-hladnjak/zamrzivač savršenim rashlađivanjem pića na odgovarajuću temperaturu za posluživanje s posebnim **ciklusom za pića**.

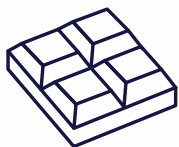


Sigurni sushi i sashimi

Odaberite posebno dizajnirani ciklus sushi i sashimi iz kategorije skupine „riba“, a **SkyLine Chill^S** učinit će ostalo. Kako biste bili sigurni da hrana ne sadrži **anisakis**, sushi se brzo zamrzava na $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ i čuva na toj temperaturi **24 sata*** prije odmrzavanja, kad je spremna za posluživanje.

* U skladu s europskim propisom 853/2004

Nemate mjesta?
SkyLine Chill^s neće
samo rashlađivati,
nego i lagano zagrijati
uz **4 ciklusa LiteHot**



Ciklus za čokoladu

Savršeno otopljena i kristalizirana čokolada. Sjajna i čvrsta s izraženom hrskavošću i lako topiva u ustima. Jednostavno 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 u Vašem SkyLine Chill^s. Uz **SkyDuo** čak možete povezati svoju pećnicu SkyLine kako biste automatski namjestili prethodno zagrijavanje na točno odgovarajuću temperaturu za pečenje kruha.



Ciklus brzog odmrzavanja

Bezbričnost uz zajamčenu kvalitetu i sigurnost hrane u skladu s HACCP standardima. SkyLine Chill^s ciklus **brzog odmrzavanja** rabi napredno elektroničko upravljanje temperaturom i tehnologiju upravljanja **OptiFlow** kako bi se osiguralo temeljito otapanje zamrznute hrane i njezina spremnost za kuhanje.



OnE Connected, Vaš digitalni pomoćnik

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



Imajte sve pod kontrolom

Ostvarite potpunu transparentnost nad svojim SkyLine šok-hladnjacima/zamrzivačima na više lokacija jednom platformom. **Pratite** status, cikluse, ukupne radne sate, potrošnju energije, i **primajte upozorenja**, sve u jednom povezanom sustavu.



Poboljšajte učinkovitost

Učinkovito **upravljajte upozorenjima**, **smanjite** vrijeme mirovanja **uređaja** i spriječite kalamitete. Smanjite ručno upravljanje i troškove uz automatizirane digitalne procese.



Osigurajte sigurnost hrane

Automatski bilježite rad uređaja kako biste ispunili **načela HACCP sustava** i jednostavno preuzmite izvješća. **Primajte obavijesti** o problemima sa sigurnošću hrane **u stvarnom vremenu**.

Svijet digitalnih rješenja koja **olakšavaju Vaš posao i potiču razvoj Vašeg poslovanja**. Iskoristite pogodnosti rastuće ponude usluga osmišljenih upravo za Vas.



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



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

Svježina bez neugodnih mirisa

Više neće biti ni plijesni ni neugodnih mirisa. Blokator za vrata drži vrata šok-hladnjaka/zamrzivača SkyLine Chill[®] pritvorenima kada nisu u uporabi.



Klimatski razred 5

SkyLine Chill[®] ima ocjenu **klimatske klase 5**, jedinstven je u svojoj kategoriji visokih radnih značajki: ima najbolje radne značajke u industriji, a one su zajamčene do 40 °C - 40 % relativne vlažnosti.



Put k vrhunskoj učinkovitosti

Revolucionirajte svoj način rada SkyLine pećnicama i šok-hladnjacima/zamrzivačima visoke učinkovitosti – bez stresa i uz uštedu vremena.

Neometana komunikacija uz 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 ergonomičnošću i upotrebljivošću kako bi jamčila besprijekornu sinergiju ciklusa Cook&Chill.

Dvojac stvoren za uspjeh.



Kliknite na ovu ikonu na zaslonu na dodir uređaja SkyLine da biste otkrili koliko je jednostavno koristiti SkyDuo i iskusili ciklus Cook&Chill bez zastoja.



Skenirajte kako biste otkrili doživljaj koji pruža upotreba ciklusa Cook&Chill

18

Preuzmite kontrolu nad svojim poslovanjem uz OnE Connected

OnE Connected personalizirana je aplikacija osmišljena kako bi Vam olakšala život i pomogla razviti poslovanje. Omogućuje Vam daljinsko upravljanje u stvarnom vremenu, kao i praćenje produktivnosti svih povezanih pećnica i šok-hladnjaka/zamrzivača tvrtke Electrolux Professional putem bilo kojeg pametnog uređaja.

Kako jedinstven ciklus Cook&Chill pećnice SkyLine može revolucionirati Vašu kuhinju?

Učinkovitiji tijek radnih procesa

Učinkovitije organizirajte osoblje i koristite uređaje 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 dizajniranima da savršeno odgovaraju pećnicama i šok-hladnjacima/zamrzivačima.



Ugodnije radno mjesto

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

Smanjite bacanje hrane

Svaki je gram važan. SkyLine Vam nudi najveći mogući povrat Vaših ulaganja jer produžuje rok upotrebe namirnica i osigurava najmanji mogući kalo težine namirnica tijekom pripreme jela i hlađenja.

Beskompromisna kvaliteta

Jela zadržavaju sve svoje bitne karakteristike: okus, tekstura, izgled i nutritivna vrijednost jednaki su kao kod svježije pripremljene hrane. Uz SkyLine se jednostavno postiže usklađenost s normama HACCP.

SkyLine Chill[®]

Proizvodna linija

Hladno, zamrznuto ili LiteHot? Na istoj površini obavite tri različite funkcije. Odaberite savršenu veličinu šok-hladnjaka/zamrzivača SkyLine Chill[®] za svoju kuhinju.



30/30 kg – 6GN 1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 897 x 937 x 1060 mm

Električna snaga – 3,4 kW

Ugradbena verzija: **R290** 

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*



50/50 kg – 10GN 1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 895 x 939 x 1731 mm

Električna snaga – 4,6 kW

Ugradbena verzija: **R290** 

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*



100/70 kg – 10GN 2/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 1250 x 1092 x 1730 mm

Električna snaga – 5,8 kW

Ugradbena verzija: **R290** 

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*



100/85 kg – 20GN 1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 1040 x 850 x 1741 mm

Električna snaga – 3 kW

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*



150/120 kg – 20GN 2/1

Električna snaga – 6,4 kW

200/170 kg – 20GN 2/1

Električna snaga – 6,4 kW

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 1400 x 1266 x 2270 mm

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1

Vanjske dimenzije (Š x D x V) 1800 x 1266 x 2270 mm

Električna snaga – 7,44 kW

Verzija s odvojenom rashladnom jedinicom: R452A*

Okrenite se zelenom poslovanju uz

R290

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

* Šok-hladnjaci/zamrzivači s odvojenom jedinicom koji rade s plinom R452A u skladu su s Uredbom (EU) 2024/573 (Uredba o F-plinu).



Šok-hladnjaci/ zamrzivači linije SkyLine 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 namirnice). 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 zamrzavanja) na -22 °C | X | X |
| Funkcija Turbo hlađenje (-41 do +10 °C) | X | X |
| 100+ automatski procesi naglog hlađenja i zamrzavanja (s mogućnošću vizualiziranja i personaliziranja parametara) | X | X |
| Ciklus brzog odmrzavanja | X | X |
| Ciklus dizanja tijesta | X | n/p |
| Odgodeno dizanje tijesta | X | n/p |
| Ciklus za čokoladu | X | n/p |
| Ciklus za jogurt | X | X |
| Ciklus za Sushi&Sashimi | X | X |
| Ciklus za sladoled | X | X |
| Sous-vide ciklus naglog hlađenja | X | X |
| Ciklus Cruise automatski postavlja parametre za najkvalitetnije hlađenje | X | X |
| Automatsko, prilagodljivo i brzo prethodno grijanje | X | X |
| Automatsko, prilagodljivo i ubrzano rashlađivanje | X | X |
| MultiTimer | X | X |
| Vođeni proces SkyDuo Cook&Chill | 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 korozije | X | X |
| Vodootporni motori i ventilator sa zaštitom IP54 | X | n/p |
| Vodootporni motori i ventilator sa zaštitom IP23 | n/p | X |
| Popis programa – 1000 besplatnih programa, kuhanje u 16 faza (ime, slika i kategorija) | X | X |

| | | |
|---|-----|-----|
| SkyHub početna stranica s izravnim pristupom najdražim funkcijama | X | X |
| Višesenzorna sonda s trima mjernim točkama | X | X |
| 3 kom jednosenzorske sonde | o | o |
| Procjena preostalog vremena za ciklus kojim upravlja sonda (ARTE 2.0) | X | X |
| Istovremeni prikaz unaprijed određenih i stvarnih vrijednosti | X | X |
| Sustav distribucije zraka OptiFlow | X | X |
| Promjenjiva brzina ventilatora sa zaustavljanjem motora (7 razina brzine) | X | n/p |
| Potpuna personalizacija sučelja | X | X |
| Stanka | X | X |
| Odgoda početka | X | X |
| Stranica za POMOĆ pri samostalnom učenju | X | X |
| Planer MyPlanner | X | X |
| Postavke načina rada: usklađenost s UK, NF ili prilagođenim standardima | X | X |
| HACCP vizualni ili zvučni alarm | X | X |
| Vizualizacija potrošnje | X | X |
| Samorazumljivi simboli za poboljšano korisničko iskustvo | X | X |
| Animirane slike za vođenje rada | X | X |
| Ručno odmrzavanje s električnim otporom | X | X |
| Automatsko pametno otapanje s električnim otporom | X | X |
| Ciklus sušenja | X | X |
| Automatski sustav dijagnostike | X | X |
| Namijenjeno za energetske regulator | X | X |
| Sigurnosni termostat | X | X |
| Blokator za vrata za održavanje ispravnog kruženja zraka | X | n/p |
| Uklonjiva magnetska brtva i grijani okvir vrata | X | X |
| Način neprekidnog automatskog stvaranja sigurnosne kopije za sustav automatske obnove temperature | X | X |
| USB priključak | X | X |
| Preuzimanje HACCP podataka, Programi, Automatske unaprijed postavljene postavke i Postavke | X | X |
| Ugrađena ručka vrata za uštedu prostora (osim 20GN 2/1) | X | X |
| Otvaranje vrata sa suprotne strane (osim 20GN 1/1) | o | o |
| Spremnik za pohranu otpadnih voda za montažu bez odvoda (osim 20GN 2/1) | X | X |
| Solenoidni ventil | X | X |
| Paneli od nehrđajućeg čelika 304 AISI | X | X |
| Komora od nehrđajućeg čelika 304 AISI | X | X |
| Higijenska komora sa zaobljenim kutovima | X | X |
| Višenamjesni nosač posuda s promjenjivim razmakom | X | n/p |
| Kolica s blokatorom posuda Ugrađena posudica za kondenzat s odvodom | n/p | X |
| Blokator posuda za mobilni nosač posuda | n/p | X |
| OnE Connected connectivity usluge | o | o |
| PRIKLJUČAK I INSTALACIJA, OZNAKE SUKLADNOSTI, CERTIFIKATI | | |
| IPX4 faktor zaštite od vode | X | X |
| Klimatski razred 5 | X | X |
| Nožice prilagodljive prema visini (osim modela 20GN 2/1 podni modeli) | X | X |
| Izolirani pod s pristupnom rampom za 20GN 2/1 | n/p | o |
| Kompatibilnost kolica s funkcijom air-o-steam tvrtke Electrolux Professional, linijom SkyLine, i drugim markama | n/p | X |
| Komplet za nadgradnju: SkyLine pećnica 6GN 1/1 na šok-hladnjaku/zamrzivaču 30 kg | o | n/p |
| Ergocert, ergonomske certifikat od 4 zvjezdice | X | X |
| ETL i higijenski standard ETL | X | X |
| Priručnik, instalacijski dijagram, upute za upotrebu | X | X |

x Standardna značajka
o Dodatno
n/p Nije dostupno

6 priznanja i certifikati

Detaljno ispitani i certificirani šok-hladnjaci/zamrzivači SkyLine u potpunosti su u skladu s najstrožim međunarodnim standardima i također su prvi šok-hladnjaci/zamrzivači na svijetu s certifikatom od 4 zvjezdice za ergonomičnost i korisnost.



ERGOCERT

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

dr. Francesco Marcolin, direktor tvrtke ErgoCerta
(Europski certificirani ergonomist – EUR.ERG.)

Certifikati se odnose na sve šok-hladnjake/zamrzivače unutar proizvodne linije SkyLine. Za informacije o preciznim certifikatima povezanim s određenim kodovima proizvoda kontaktirajte svojeg lokalnog partnera tvrtke Electrolux Professional.



Essentia

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

Essentia je **srce naše vrhunske korisničke podrške** i predano pruža usluge koje osiguravaju Vašu konkurentsku prednost. Essentia Vam pruža potrebnu potporu i vodi brigu o Vašim poslovnim procesima uz **pouzdanu servisnu mrežu** koja obuhvaća niz ekskluzivnih usluga i inovativnih tehnoloških rješenja prilagođenih Vašim potrebama.

Možete računati na više od **2200 ovlaštenih servisnih partnera**, **10.000 stručnih tehničara** u više od **149 zemalja** i više od **170.000 osiguranih rezervnih dijelova**.

Servisna mreža, uvijek na raspolaganju

Naša predanost i spremnost da Vam pomognemo odražavaju se u **jedinstvenoj servisnoj mreži** koja olakšava Vaš posao.

Očuvajte učinkovitost svoje opreme

Pravilno održavanje u skladu s priručnicima tvrtke **Electrolux Professional** i preporukama ključno je za izbjegavanje neočekivanih problema. **Korisnička podrška tvrtke Electrolux Professional** nudi više **servisnih paketa po Vašoj mjeri**. Za više informacija obratite se svom **ovlaštenom servisnom partneru** tvrtke **Electrolux Professional**.



Oslonite se na brzu otpremu originalne dodatne opreme i potrošnih materijala koju su stručnjaci tvrtke **Electrolux Professional** pomno ispitali kako bi osigurali **trajnost i učinkovitost Vaše opreme**, kao i **sigurnost korisnika**.



Doznajte
više o usluzi
Essentia



Izvrsnost nam je najvažnija u svemu šta činimo.
Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo
izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama.
Kako bismo svakodnevni život i poslovanje svojih kupaca učinili lakšim,
unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Zapratite nas na



www.electroluxprofessional.com/hr

Izvrsnost uz brigu o okolišu

- ▶ Većina tvornica Grupe Electrolux Professional posjeduje certifikat treće strane u skladu s ISO normama (Međunarodna organizacija za standardizaciju) ISO 9001 i ISO 14001, a neki pogoni također imaju certifikate ISO 5001 i ISO 45001.*
- ▶ Usredotočeni smo na razvoj inovativnih i održivih rješenja dizajniranih za nisku potrošnju vode, električne energije i deterdženta te za smanjene emisije.
- ▶ Naši su uređaji prilagođeni čovjeku na temelju ergonomskih načela i u skladu s prirodnim tijekom rada korisnika, čime se postiže maksimalna učinkovitost uz minimalan napor. Također dodjeljujemo ergonomske certifikate treće strane za određene uređaje (ERGOCERT).
- ▶ Odabir materijala i tehnologija za naše uređaje u skladu je s direktivama REACH (Registracija, evaluacija, autorizacija i ograničavanje kemikalija) i RoHS (Ograničenje upotrebe opasnih tvari 2011/65/EU) za zaštitu ljudskog zdravlja i okoliša.



* Za više pojedinosti pogledajte godišnje Izvješće o održivosti na:
electroluxprofessionalgroup.com.