

A kiváló hűtéshez vezető út

SkyLine Chill^S sokkolóhűtők



Önök elmondják, mire van szükségük...

Meg kell találnunk annak a módját, hogy ne pazaroljunk se ételt, se az időnket. Örölnék, ha nagyobb mennyiségű ételt tudnák készíteni a nyugodtabb időszakokban, hogy gyorsabb és egyszerűbb legyen a kiszolgálás anélkül, hogy az ételek minősége vagy biztonságossága veszélybe kerülne.



...mi pedig meghallgatjuk

...és kifejlesztettünk egy olyan sokkolóhűtőt, melynek hűtési ideje minden előző rekordot megdönt. Az új Electrolux Professional SkyLine Chill^s az intelligens technológia és az átgondolt tervezés tökéletes kombinációjával segít csökkenteni az élelmiszerköltségeket: lehetővé teszi nagyobb mennyiségű étel előzetes elkészítését, és meghosszabbítja az eltarthatóságukat. Egyedülálló, fejlett csatlakozási lehetőségével Ön is a munkafolyamatok és az idő optimalizálásának útjára léphet.

Az Ön ideje is drága.

Vágjon bele, és alakítsa át a munkakörülményeit!



Vállalkozások számára készült

Takarítson meg akár havonta 2000 eurót az Electrolux Professional Cook&Chill* segítségével



Önök készült

Könnyebb, egészségesebb és biztonságosabb



Teljesítményre készült

Állítsa fel a hatékonyság új mércéjét



Megállás nélküli hűtésre készült

Teljes körű irányítást biztosít a vállalkozása felett

Miért vásároljunk sokkolóhűtőt?

Optimalizált munkafolyamat, megnövelt termelékenység és megtakarítás az élelmiszerköltségeken – mindez az Ön vállalkozásánál... Kell még bármi mást mondanunk?



Maximalizálja termelékenységét

Hozza ki a legtöbbet a személyzetből, tervezze meg a tennivalókat gyorsabban és egyszerűbben, és élvezze a stresszmentes kiszolgálást. A sokkolóhűtők/-fagyasztók segítségével konyhájában a nyugodtabb időszakokban nagyobb mennyiségben készíthet elő ételeket. Készítse el, majd hűtse le vagy fagyassza le az ételt sokkolóhűtővel, majd csak akkor olvassza ki, amikor szüksége van rá, és akkor is csak a szükséges mennyiséget.



Legyen nagyobb a választék

Az élelmiszer minősége garantált, mivel a SkyLine Chill[®] sokkolóhűtő hűtési és fagyasztási ciklusai megőrzik az étel összes alapvető tulajdonságát: a megjelenését, nedvességtartalmát, állagát, textúráját, aromáját, ízét és tápértékét.

Ne várakoztassa meg vendégeit. Előre elkészített ételekkel sokkal könnyebben teljesítheti a rendeléseket csúcsidőben.

Kínáljon nagyobb választékot. A sokkolóhűtővel jóval egyszerűbb az étlap bővítése.



Mindig biztonságos élelmiszerek

A HACCP-előírások és az élelmiszerbiztonsági szabályozások betartása gyerekjáték lesz.

A sokkoló hűtésnek köszönhetően a baktériumoknak nincs esélyük elszaporodni, mivel az ételek gyorsan, precízen szabályozott környezetben hűlnek le.

Kevesebb mint 90 perc alatt az ételek maghőmérséklete 70 °C-ról 3 °C-ra csökken, illetve 240 perc alatt el lehet érni a -18 °C-os fagyasztást. Ne szakítsa meg a Cook&Chill folyamatot: a párolóból már mehet is az étel a SkyLine Chill[®] hűtőbe anélkül, hogy környezeti hőmérsékletre kellene lehűlnie.



Csökkentse minimálisra élelmiszerköltségeit

Spóroljon az élelmiszerek árán úgy, hogy nagyobb mennyiséget vásárol, amikor olcsóbbak, és lefagyasztja, hogy akkor használja fel őket, amikor szüksége van rájuk.

Csökkentse az élelmiszer-hulladékok keletkezését akár **35%-kal**: regenerálja (kiolvasztással és/vagy felmelegítéssel), amikor szüksége van rá, ahelyett, hogy teljesen új adagot készítené. Hosszabbítsa meg ételei eltarthatóságát. A sokkolva hűtött élelmiszerek hűtőben **5 napig**, fagyasztóban pedig akár 12 hónapig frissek maradnak.



Vállalkozások számára
készült



AZ IDŐ ÉRTÉKES

Ön mihez kezdene
plusz 4 órával*
naponta? 1200 plusz
órával évente?

47 plusz perc minden ciklusnál

Minden egyes hűtési ciklus időt takarít meg, így
növeli a termelékenységet és hatékonyabbá
teszi a munkafolyamatot. Minden egyes ciklus

40%-kal kevesebb ideig tart.

* A számítás egy 10 órás munkanapon alapul a SkyLine Chill[®] 50/50 kg esetében,
az adatok az EU 2015/1095 bizottsági rendelettel állnak összhangban.

Környezetbarátnak született

A kiemelkedő teljesítmény és a megtakarítások tökéletes kombinációja Ön és a környezet számára. A fenntartható kivitelű **SkyLine Chill^S** takarékosabbá és környezetbarátabbá teszi vállalkozását



Hosszabbítsa meg ételei eltarthatóságát. A sokkalva hűtött élelmiszerek hűtőben **5** napig, fagyasztóban pedig akár **12** hónapig frissek maradnak.



Környezetbarátabbnak született

Az egyre nagyobb energiahatékonyság és a fenntartható forrásokból származó anyagok mind részét képezik az Electrolux Professional folyamatos elkötelezettségének, melynek célja, csökkentsük a saját magunk és az Ön környezetre gyakorolt hatását.

CO₂

A CO₂ egy természetes hűtőközeg, amely biztonságos a környezet számára.

Nem gyúlékony, nem mérgező és energiahatékonyabb, ráadásul magasabb hőcserével*.

A CO₂ klímabarát, nincs ózonlebontó potenciálja, és a hűtőközegek közül a legalacsonyabb globális felmelegedési potenciállal rendelkezik.

*a HFC R404A-t használó hűtőkörön alapuló összehasonlítás, a vendéglátóiparban még mindig jelen lévő leggyakoribb hűtőközegek között.

Legyen Ön is környezetbarát!

R290

Az R290 hűtőközeg a globális felmelegedéssel kapcsolatos legszigorúbb előírásoknak is megfelel.

A 3-as globális felmelegedési potenciállal rendelkező megoldásaink igazi fenntartható alternatívát jelentenek.

Innovatív hűtőkörünk gondoskodik a kiváló hatékonyságról és az alacsonyabb működési költségekről.

Emberi érintés

Intuitív interakció és teljesítmény. A **SkyLine Chill^s** tervezésekor az Ön igényeit tartottuk szem előtt. Valódi emberek számára fejlesztettük ki, hogy minden munkakörnyezetet emberibbé és hatékonyabbá tegyenek.



Úttörő a használhatóság terén

Ha ergonomikus sokkolóhűtőt használ, **75%*-kal** csökken a betegszabadságok száma és **25%*-kal** nő a termelékenység a vállalkozásánál. Az ergonomikus készülékek tervezése az Ön igényei és munkafolyamata alapján történik, ezáltal valódi változást hoznak konyhájában. A tervezésük során maga az ember volt a legfontosabb szempont, és teljes mértékben megfelelnek az ISO 26800 és ISO 9241-210 szabványoknak. A SkyLine Chill^s az első sokkolóhűtő, amely megkapta a **4 csillagos ergonomiai tanúsítványt**.

FIRST
in the industry



Egy DNS Két összetartozó készülék

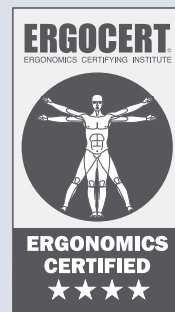
A SkyLine kombipároló és a sokkolóhűtő ugyanazon a **megközelítésen** alapszik.

Legyen egyszerűbb az élet

Élvezze a 4 csillagos élményt



Megfelelőség
az ergonomiai alapelveknek
Tervezésekor az Ön igényeit
tartottuk szem előtt



Tényeken alapuló antropometriai és biomechanikai megfelelés
Alacsonyabb sérülésveszély

Bizonyítékokon alapuló használhatóság
Hosszú évekre visszatekintő
szakmai tanulmányok és a szakértelem
kiteljesedése

Emberközpontú kialakítás
Legyen a főzés egyszerű
és stresszmentes



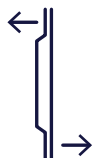
Hibamentes egyszerűség

Az intuitív panel megkönnyíti a mindennapos munkát és csökkenti a betanítási időt. Színvakok számára is könnyen használható. A 4 csillagos ergonomiai tanúsítás egyik legfontosabb kritériuma a könnyű használhatóság.



Könnyű be- és kirakodás

Kíméli a hátat, és kevésbé fárasztó. A be- és kirakodásnál komoly különbséget jelent az ajtó és a belső tér kialakítása.



Terhelés nélküli munkavégzés

Kényelmes, nem megterhelő ajtónyitás és -zárás naponta több mint 200 alkalommal az ergonomikus kialakítású ajtónak köszönhetően.



Tökéletes pozíció

Az érintőképernyős kijelző és az USB-nyílások a maximális láthatósághoz és hozzáféréshez pont megfelelő magasságban találhatók, a felhasználók magasságának világátlagán alapuló számítások szerint.

Extra előny erőfeszítések nélkül



A kimagaszló teljesítményhez vezető út

Egy könnyű út, mely a még hatékonyabb, termelékenyebb és stresszmentesebb konyhához vezet.

SkyLine pároló és sokkolóhűtő*: két tökéletesen szinkronizált, egymással teljes mértékben kommunikáló készülék, mindkettő tanúsítvánnyal rendelkezik az ergonomikus kialakítás és a használhatóság terén, hogy megvalósuljon a garantáltan hibátlan Cook&Chill szinergia.

*A SkyDuo a SkyLine Premium^S, Pro^S és Chill^S készülékeken elérhető.

A sikerre tervezett duó.

FIRST
in the industry

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Zökkenőmentes kommunikáció a SkyDuo segítségével

A párolók és a sokkolóhűtők az egyedülálló SkyDuo segítségével tökéletesen szinkronban állnak és kommunikálnak egymással, így biztosítva a valóban zökkenőmentes Cook&Chill

élményt konyhájában.

Egy DNS. Két összetartozó készülék. Kattintson erre az ikonra a SkyLine készülék érintőképernyőjén, és fedezze fel, mennyire egyszerű a SkyDuo használata, hogy megtapasztalhassa a zökkenőmentes Cook&Chill folyamatokat.

A határ a csillagos ég: mindezt a lehető legegyszerűbben

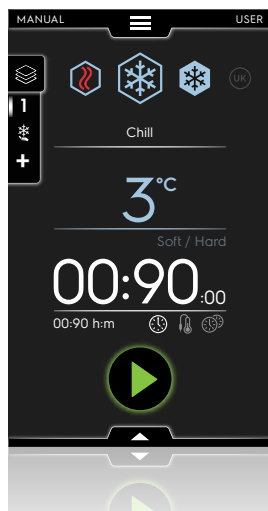
Legyen egyszerűbb az élet. A **SkyLine Chill[®]** szuperintuitív és egyszerűen olvasható érintőképernyős felülete megkönnyíti a munkavégzést.

Egyszerűség egy ujjnyújtásnyira

Teljes vezérlés egy érintésnyire. A SkyLine Chill[®] felhőkapcsolata valós idejű hozzáférést biztosít a készülékhez bármely okoseszközzel.



**Kézi
vezérlésű
üzemmód**

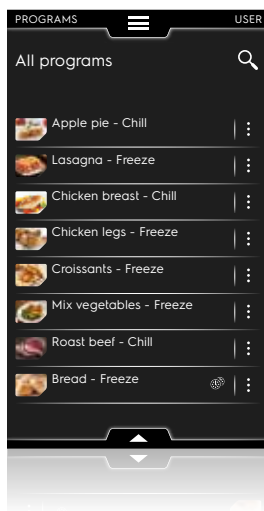


**Ideális az igényes
séfek számára**

Szorosan kézben tarthat vele minden műveletet, még a legapróbb részleteket is teljes mértékben ellenőrizve. Kialakíthatja az Önnek legjobban megfelelő egyedi beállításokat.



**Programvezérlésű
üzemmód**

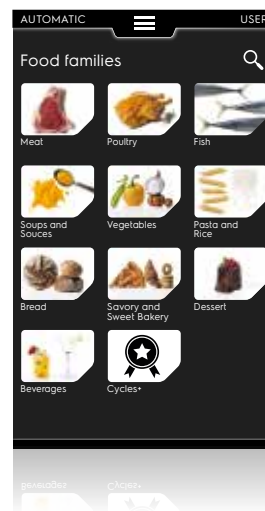


**Ideális az
ismétlődő fogásokhoz**

Ételeit ugyanazon a magas színvonalon hűtheti vagy fagyaszthatja le bármely SkyLine Chill[®] sokkolóhűtőben, bárhol a világon. A One Connected vagy USB-kulcs segítségével elmentheti és megoszthatja programjait.



**Automatikus
üzemmód**



**Ideális idő és pénz
megtakarításához**

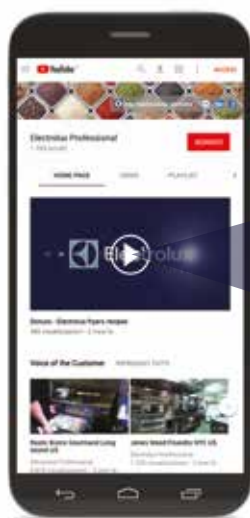
Gyorsan, egyszerűen elérhető ételminőség és -biztonság az automatikusan irányított, fejlett hűtési technikák révén, 9 új speciális **Cycles⁺** ciklus és egyszerű személyre szabhatóság.



Válassza ki a hűtési módot, és több mint **30 különböző nyelven kap útmutást**. Színvakok számára is könnyen használható panel.

Az egyszerűséghez vezető út

Nincs szükség a használati utasításra, a **SkyLine Chill^S** készüléket valódi felhasználók tervezték és tesztelték, hogy garantáltan egyszerű legyen a használata a beépített sűgő és az önálló tanulási technológia révén, amely a kezelőt végigvezeti a hűtési folyamat összes lépésén.

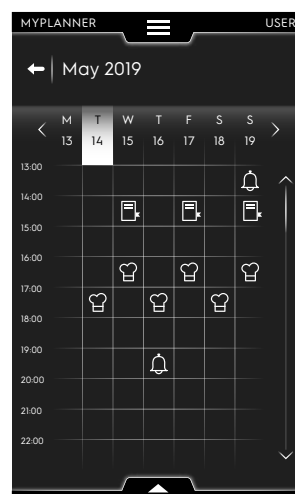


**Csak nézze meg,
és tanuljon!**



**Minden nap
elérhető segítség**

Minden nap valós idejű támogatást kaphat közvetlenül a sokkolóhűtőtől. Megtalálhatja a választ kérdéseire, hozzáférhet az összes segédanyaghoz, és megismerheti a legfrissebb tudnivalókat SkyLine Chill^S sokkolóhűtőjéről.



**Tervezés
egyszerűen**

Napirend egyetlen érintésnyire

A **MyPlanner** funkciói megkönnyítik az életét és gördülékenyebbé teszik munkanapját azáltal, hogy megtervezheti munkanapját, és személyre szabott figyelmeztetéseket kaphat a feladatairól.

FIRST
in the industry

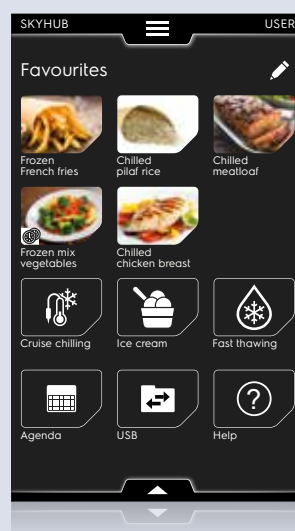


**Egyetlen oldal.
Egyetlen érintés**



**Egyszerűsítse a dolgokat a
multifunkciós oldal segítségével**

Csoportosítsa kedvenc funkcióit a **SkyHub kezdőoldalon**, ahonnan azonnal elérheti a leggyakrabban használt funkciókat



A kiváló hűtéshez vezető út

Hosszabban eltartható ételek, optimalizált munkafolyamat, kompromisszumok nélküli élelmiszerminőség és -biztonság – a nagy pontosságú SkyLine Chill^S mindezt valóra váltja.

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

 **Manuális mód**
a műveletei felett

 **Garantált élelmiszerbiztonság a legmagasabb minőség mellett**

Olyan egyszerű. Olyan biztonságos. Tapasztalja meg a **Cruise Cycle** egyszerűségét: automatikusan beállítja a hűtési ciklust az étel méretének megfelelően, és figyelemmel kíséri a folyamatot az elejétől a végéig. A hűtés az elejétől a végéig automatikusan vezérelt – ez biztosítja a tökéletes ételminőséget, állagot és megjelenést.

PATENTED**

FIRST
in the industry

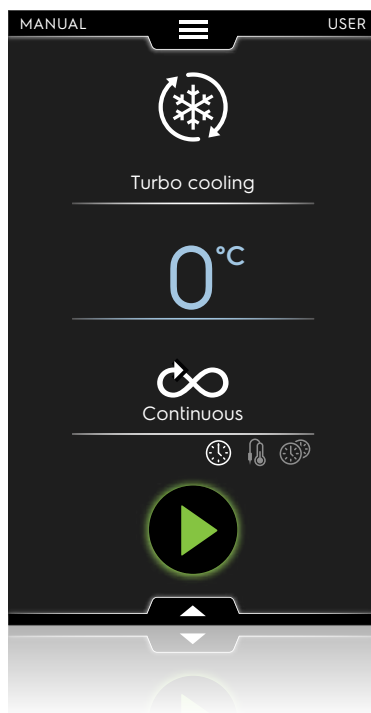
Tervezze meg a napját pillanatok alatt

A SkyLine Chill^S **ARTE 2.0*** funkciója valós idejű visszaszámlálást biztosít, így Ön mindig tudhatja, mikor érnek véget az egyes, szondavezérelt hűtési vagy fagyasztási ciklusok, és mikor hűtheti le a következő adagot.

PATENTED*

 **Legyen vállalkozása biztonságban.** Nincs többé idő- vagy élelmiszerpazarlás, **azonnal megtudhatja, hogy a hűtési vagy fagyasztási folyamat megfelel-e az élelmiszerbiztonsági előírásoknak.**

FIRST
in the industry



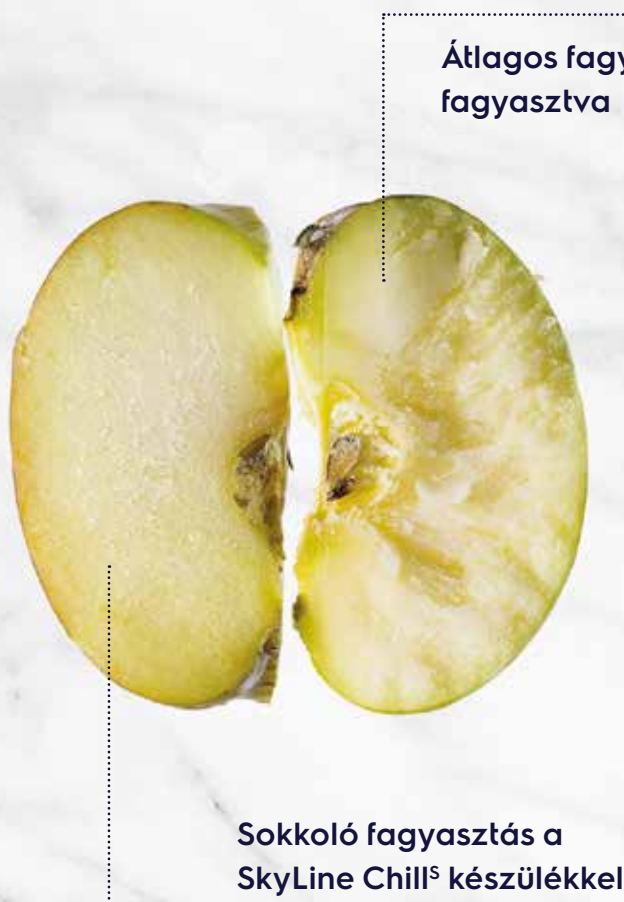
Forgalmos konyha? Folyamatos hűtés

Folyamatos hűtés forgalmos konyhákban és cukrászdákban **a Turbo Cooling ciklussal.** Egyszerűen állítsa be az üzemi hőmérsékletet +10 °C és -41 °C között, és a SkyLine Chill^S megtartja a beállított hőmérsékletet, a ventilátorok bekapcsolva maradnak, a jégmentesítés pedig automatikus.

FIRST
in the industry

*A fennmaradó idő becslésére szolgáló algoritmus mesterséges intelligencia által támogatott logikával ARTE 2.0 – EP1710522B1 szabadalom és a kapcsolódó szabadalomcsalád

** Cruise Cycle – EP1716769B1 szabadalom és kapcsolódó szabadalomcsalád



Gyorsabb fagyasztás. X-Freeze: több tisztelet az ételeknek.

Megőrzött frissesség

A nyers vagy főtt ételek gyorsabb fagyasztása, hogy megőrizzék a kinézetüket, állagukat és ízüket

Csúcsteljesítményű fagyasztás az X-Freeze gyors sokkoló fagyasztási ciklussal (-41 °C), amely mikrokristályokat képez, hogy megőrizze a víztartalmat a felengedés és regenerálás során. Az étel megőrzi friss, „éppen most készült el” szintű minőségét

A ciklusidő az adag mérete alapján került kiszámításra



Pontosság és rugalmasság az Ön szolgálatában

Az Electrolux Professional SkyLine hűtők/ fagyasztók esetében az alapfelszereltség része egy **3 érzékelős szonda**.



Extra vezérlés és pontosság

Legfeljebb 3 szondával bővíthető, ami több ételtípus egyidejű hűtése/ fagyasztása esetén kifejezetten hasznos.

FIRST
in the industry

A valaha volt legkifogástalanabb hűtési egyenletesség



Egyenletes hűtés

Tökéletes, teljesen egyenletes hűtési eredmények a forradalmi, csúcstechnológiás OptiFlow légkeringtető rendszernek köszönhetően, amely garantálja az egyenletes levegőelosztást

Stresszmentes csúcsidőszak



Gördülékenyebb munkafolyamat az egyszerű tervezésre és több ciklus kezelésére is alkalmas MultiTimer funkcióval

Állítson be akár 20 különböző idő- vagy szondavezérelt ciklust a különböző típusú és méretű élelmiszereknek megfelelően, hogy a hűtési/fagyasztási ciklusok felügyelete és ellenőrzése rendkívül egyszerű legyen. Mindezt ugyanazzal a felülettel, mint a SkyLine párolóknál – a **MultiTimer** maximális hatékonyságot hoz a konyhába.



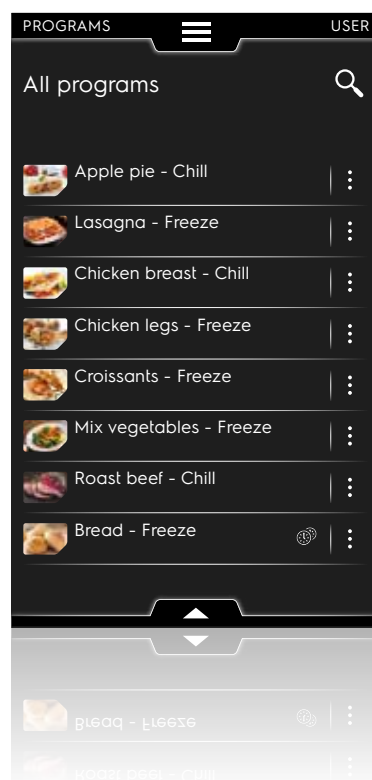
Receptek mód

Az Ön menüje – mindenhol, mindig. Mindig biztos lehet benne, mindig biztonságos és konzisztens. Mentsen el és osszon meg akár **1000 személyes receptet** a One Connected segítségével vagy USB-vel.

Megkönnyíti az életét

Gyors hozzáférés kedvenceihez a kategóriákat tartalmazó új részen keresztül. Csoportosítsa folyamatait típusok szerint:

- ▶ különleges vendégigények, diéták, összetevők
- ▶ hűtési hőmérsékletek, étkeztetéshez menük és szezonok.





Automata mód

Fokozza konyhája hatékonyságát egyszerűen.



Az **Electrolux Professional SkyLine Chill^s** segítségével gyorsan és egyszerűen választhatja ki a tökéletes automatikus hűtési, fagyasztási vagy LiteHot folyamatot. Ön kiválasztja a **10 élelmiszerszalád vagy a 9 speciális Cycle+ program** egyikét, a SkyLine Chill^s pedig elvégzi a többit Ön helyett.

Cycles+: Cruise hűtés, kelesztés, késleltetett kelesztés, gyors kiolvasztás, szusi és szasimi, sous-vide hűtés, fagyalt, joghurt, csokoládé.

FIRST
in the industry

Nem csak étel

Hozzon ki többet a sokkolóhűtőből, és használja a speciális **italciklust** az italok a megfelelő szervírozási hőmérsékletre történő, tökéletes hűtésére.

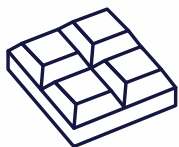


Szushihoz és szasimihez is biztonságosan használható

Válassza ki a kifejezetten erre a célra tervezett szusi és szasimi ciklust a hal ételcsalád kategóriájából, a **SkyLine Chill^s** pedig elvégzi a többit. Annak érdekében, hogy ételek **anisakistól mentesek legyenek**, a szusit -20 °C-ra kell sokkolva fagyasztani, és ezen a hőmérsékleten kell tartani **24 órán keresztül***, mielőtt felolvasztásra kerül, és készen áll a felszolgálásra.

* A 853/2004 európai rendelettel összhangban

Kevés a hely? A SkyLine Chill^s nem csak hűteni tud, hanem **4 speciális LiteHot ciklust is kínál**



Csokoládé ciklus

Tökéletesen olvasztott és kristályosított csokoládé. Fényes és szilárd, határozott roppanással és a számban finoman olvadó érzéssel. Egyszerűen válassza ki a csokoládéhoz tartozó automatikus Cycle+ ciklust.



Kelesztési és késleltetett kelesztési ciklus

Jobban beoszthatja idejét, ha a kenyér- és péksütemények sütését korszerűsíti, és a SkyLine Chill^s készüléket használja kelesztésre. A SkyDuo segítségével akár SkyLine párolóját is csatlakoztathatja, hogy automatikusan beállítsa az előmelegítést a megfelelő hőmérsékletre, készen a kenyérsütésre.



Gyors kiolvasztási ciklus

Nincs oka aggodalomra a HACCP-szabványoknak megfelelő, garantált élelmiszerminőség és -biztonság mellett. A SkyLine Chill^s **gyors kiolvasztási ciklusa** fejlett, elektronikusan szabályozott hőmérséklet- és OptiFlow kezelési technológiát használ annak érdekében, hogy a fagyasztott élelmiszerek tökéletes mértékben felolvadjanak és készen álljanak a főzésre.

OnE Connected, az Ön digitális asszisztense

A **OnE Connected** segítségével a legjobb teljesítményt hozhatja ki az Electrolux Professional megoldásaiból. Ezzel maximalizálja nyereségét, és felgyorsítja befektetései megtérülését.



**Electrolux
Professional**
OnE Connected

Az ellenőrzés az Ön kezében van



Teljes rálátást nyerhet a több helyszínen lévő SkyLine sokkolóhűtőkre, egyetlen platform segítségével. **Felügyelheti** állapotukat, a ciklusokat, a teljes munkaórát, az energiafogyasztást, **és riasztásokat fogadhat** – mindezt egyetlen csatlakoztatott rendszerben.

Fokozott hatékonyság



Hatékonyan **kezelheti a riasztásokat, csökkentheti a készülék állási idejét**, és elkerülheti az élelmiszer-vesztéseket. Kevesebb kézzel végzett művelet és alacsonyabb költségek az automatizált digitális folyamatok révén.

Gondoskodjon az élelmiszer-biztonságról



Automatikusan naplózza a készülék műveleteit, hogy megfeleljen a **HACCP-követelményeknek**, és egyszerűen töltsen le a jelentéseket. **Fogadjon értesítéseket** élelmiszer-biztonsági témakörben **valós időben**.

Egy digitális megoldásokkal teli világ,
amely **leegyszerűsíti a munkáját**
és **segíti vállalkozása fejlődését**.
Profitáljon szolgáltatásaink, kizárólag
az Ön számára kialakított, egyre
szélesebb skálájából.



Mit tehet az
Electrolux Professional
SkyLine Chill^s
az Ön vállalkozásáért?



Olvassa be, és fedezze fel
a megoldásunk a
www.professional.electrolux.com
oldalon

Szagmentes frissesség

Nincs többé penész vagy kellemetlen szagok. Az ajtó ütközőszerkezete a SkyLine Chill^s ajtaját nyitva tartja, amikor az éppen nincs használatban.



5. klímaosztály

SkyLine Chill^s az **5. klímaosztályba tartozik**, ami egyedülálló a saját nagy teljesítményű kategóriájában: iparágában a legjobbnak minősülő teljesítménye 40 °C-ig és 40%-os relatív páratartalomig garantált



A kimagasló teljesítményhez vezető út

Forradalmasítsa a munkavégzést a stresszmentes, időtakarékos, nagy teljesítményű SkyLine párolókkal és sokkolóhűtőkkel.

Zökkenőmentes kommunikáció a SkyDuo révén



Sky Duo

A könnyű út, mely a még hatékonyabb, termelékenyebb és stresszmentesebb konyhához vezet SkyLine Premium^s és SkyLine Chill^s: két tökéletesen szinkronizált, egymással teljes mértékben kommunikáló készülék, mindkettő tanúsítvánnyal rendelkezik az ergonómikus kialakítás és a használhatóság terén, hogy megvalósuljon a garantáltan hibátlan Cook&Chill szinergia.

A sikerre tervezett duó.



Kattintson erre az ikonra a SkyLine készülék érintőképernyőjén, és fedezze fel, mennyire egyszerű a SkyDuo használata, hogy megtapasztalhasa a zökkenőmentes Cook&Chill folyamatokat.

Vegye kézbe vállalkozása irányítását a One Connected segítségével

Egy személyre szabott alkalmazás, amely leegyszerűsíti az életét és segíti vállalkozása fejlődését – a **One Connected** valós idejű, távoli hozzáférést biztosít az összes csatlakoztatott Electrolux Professional pároló és sokkolóhűtő termelékenységének kezeléséhez és nyomon követéséhez bármilyen okoseszköztől.



Olvassa be és fedezze fel:

A Cook&Chill élmény

Hogyan forradalmasíthatja a SkyLine Cook&Chill a konyháját?

Korszerűbb munkafolyamat

A nagy tételek előzetes előkészítésének köszönhetően a személyzet és a készülékek hatékonyabban dolgoznak és nagyobb hatásfokkal működnek.

A nyerő páros

Takarítson meg pénzt, legyen több a hely, tapasztalja meg a gördülékeny működést az állófogadásokhoz és kezelőrendszerekhez tervezett tartozékok széles választékával, amelyek tökéletesen illeszkednek a párolóhoz és a sokkolófagyasztókhoz.

FIRST
in the industry

Egy jobb munkahely

A SkyLine család tagjai az egyetlen professzionális konyhai készülékek a világon, amelyek 4 csillaggal rendelkeznek az ergonomia és a használhatóság terén.

Kevesebb élelmiszer-hulladék

Minden gramm számít. A SkyLine maximális megtérülést kínál a befektetésért cserébe, mivel meghosszabbítja az eltarthatóságot, és minimális súlyvesztést biztosít főzés és hűtés közben.

Minőség kompromisszumok nélkül

Az ételek megőrzik minden lényeges tulajdonságukat: az íz, a textúra, a megjelenés és a tápértékek ugyanolyanok maradnak, mint a frissen főzött ételeknél. A SkyLine segítségével gyerekjáték elérni a HACCP-megfelelőséget.

SkyLine Chill[®] termékcsalád

Hűtés, fagyasztás vagy LiteHot program? Ugyanabban a méretben 3 különböző funkciót hajthat végre. Válassza ki a konyhájához tökéletes méretű SkyLine Chill[®] készüléket.



30/30 kg – 6GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

897 × 937 × 1060 mm

Elektromos teljesítmény – 3,4 kW

Beépített verzió: **R290**

Távoli verzió: R452A*



50/50 kg – 10GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

895 × 939 × 1731 mm

Elektromos teljesítmény – 4,6 kW

Beépített verzió: **R290**

Távoli verzió: R452A*



100/70 kg – 10GN 2/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

1250 × 1092 × 1730 mm

Elektromos teljesítmény – 5,8 kW

Beépített verzió: **R290**

Távoli verzió: R452A*



100/85 kg – 20GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

1040 × 850 × 1741 mm

Elektromos teljesítmény – 3 kW

Távoli verzió (csak): R452A*, CO₂



150/120 kg – 20GN 2/1

Elektromos teljesítmény – 6,4 kW

200/170 kg – 20GN 2/1

Elektromos teljesítmény – 6,4 kW

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

1400. × 1266. × 2270 mm

Távoli verzió (csak): R452A*, CO₂



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1

Külső méretek (sz. × mé. × ma.)

1800. × 1266. × 2270 mm

Elektromos teljesítmény – 7,44 kW

Távoli verzió (csak): R452A*, CO₂

Legyen Ön is környezetbarát!

R290

A teljes terhelhetőség (hűtés/fagyasztás)
az EU 2015/1095 bizottsági rendelet alapján

* Az R452A gázzal működő távoli sokkolóhűtő fagyasztók
megfelelnek az (EU) 2024/573 rendeletnek (F-gáz szabályozás).

** R290 modellek: 2026. áprilistól elérhetőek
R452A modellek: 2026. márciustól elérhetőek



A SkyLine sokkolóhűtők főbb jellemzői



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 – 50/50 100/70 kg	100/85 – 150/120 200/170 kg
HŰTÉSI ÜZEMMÓD		
Hűtési ciklus (-41 +10 °C).	x	x
Előre beállított kímélő hűtési ciklusok (zöldségekhez és csemegekészítményekhez ideális). Üzemi hőmérséklet: 0 °C	x	x
Előre beállított erős hűtési ciklus (húsokhoz ideális). Üzemi hőmérséklet: -20 °C	x	x
Fagyasztási ciklus (-41 +10 °C)	x	x
LiteHot ciklus (-18 +40 °C)	x	x
+3 °C-os hűtéstartási ciklus (lehűtés után automatikusan aktiválódik)	x	x
-22 °C-os fagyasztástartási ciklus (hűtés után automatikusan aktiválódik)	x	x
Turbó hűtés funkció (-41 °C és +10 °C között)	x	x
Több mint 100 automatikus gyorsítási és fagyasztási folyamat (megjeleníthető és egyénileg beállítható paraméterekkel)	x	x
Gyors kiolvasztási ciklus	x	x
Kelesztési ciklus	x	n.a.
Késleltetett kelesztés	x	n.a.
Csokoládé ciklus	x	n.a.
Joghurt ciklus	x	x
Szusi és szasimi ciklus	x	x
Fagylalt ciklus	x	x
Sokkolva hűtött sous-vide ciklus	x	x
A Cruise Cycle automatikusan beállítja a paramétereket a legjobb minőségű hűtéshez	x	x
Automatikusan testreszabható gyors előmelegítés	x	x
Automatikusan testreszabható gyorsított hűtés	x	x
MultiTimer	x	x
SkyDuo Cook&Chill vezetett folyamat	o	o
JELLEMZŐK		
Be-/kikapcsoló	x	x
Nagy felbontású, teljesen érintőképernyős felület (262 000 szín) – színvakok számára is könnyen használható panel	x	x
12 méterről olvasható kijelző	x	x
Érintőképernyős felület több mint 30 nyelven	x	x
Elpárologtató rozsdá elleni védelemmel	x	x
Motorok és a ventilátorok vízálló IP54 védettséggel	x	n.a.
Motorok és a ventilátorok vízálló IP23 védettséggel	n.a.	x
Receptkönyv – 1000 ingyenes recept, 16 lépéses fázisok (név és kép és kategória)	x	x

SkyHub kezdőoldal közvetlen hozzáféréssel a kedvenc funkciókhoz	x	x
3 pontos, többérzékelős szonda	x	x
3 db egyérzékelős USB élelmiszerszonda	o	o
Fennmaradó idő becslése a szondavezérelt ciklusokhoz (ARTE 2.0)	x	x
Az előre beállított és a valós értékek egyidejű kijelzése	x	x
OptiFlow légkeringtető rendszer	x	x
Állítható sebességű ventilátor motorleállítással (7 sebességfokozat)	x	n.a.
A felület teljes mértékű személyre szabása	x	x
Szüneteltetés	x	x
Késleltetett indítás	x	x
SÚGÓ oldal az önálló tanuláshoz	x	x
MyPlanner napirend tervező	x	x
Üzem mód-beállítások: megfelelnek az egyesült királyságbeli, az NF vagy egyedi szabványoknak	x	x
HACCP látható és hallható riasztás	x	x
Fogyasztási adatok megjelenítése	x	x
Egyértelmű szimbólumok a jobb felhasználói élmény érdekében	x	x
Animált képek a műveletek irányításához	x	x
Kézi leolvasztás elektromos ellenállással	x	x
Automatikus intelligens leolvasztás elektromos ellenállással	x	x
Száritási ciklus	x	x
Automatikus diagnosztikai rendszer	x	x
Energiaszabályozóhoz előkészítve	x	x
Biztonsági termosztát	x	x
Ajtóütköző a megfelelő légáramláshoz	x	n.a.
Ajtó kivehető mágneses tömítéssel és fűtött ajtókeret	x	x
Folyamatos automatikus biztonsági mentési üzemmód az automatikus helyreállítási rendszerhez	x	x
USB-aljzat	x	x
HACCP-adatok letöltése, Programok, Automatikus előbeállítások, Beállítások	x	x
Helytakarékos beépített ajtónyitó (kivéve 20GN 2/1)	x	x
Fordított zsanérokkal felszerelt ajtónyitás (kivéve 20GN 1/1)	o	o
Használtvízgyűjtő tartály kifolyó nélküli telepítéshez (kivéve 20GN 2/1)	x	x
Mágnesszelep	x	x
304 AISI rozsdamentes acélból készült panelek	x	x
304 AISI rozsdamentes acélból készült kamra	x	x
Higiénikus belső tér lekerekített sarkokkal	x	x
Multifunkciós állványszerkezet változtatható dőlésszöggel	x	n.a.
Tálcaütközővel felszerelt kocsi. Beépített csepegtetőedény kifolyóval	n.a.	x
Tálcaütköző a mobil edénytartó állványhoz	n.a.	x
OneE Connected csatlakozási szolgáltatások	o	o
CSATLAKOZTATÁSOK ÉS BESZERELÉS, MEGFELELŐSÉGI JELEK, TANÚSÍTVÁNYOK		
IPX4 szintű vízvédelem	x	x
5. klímaosztály	x	x
Állítható magasságú lábak (kivéve 20GN 2/1 padlóra helyezett modellek)	x	x
Szigetelt padló rámpával a 20GN 2/1 típushoz	n.a.	o
Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine típusokkal és más márkákkal kompatibilis kocsi	n.a.	x
Egymásra helyezéshez használható készlet: SkyLine pároló 6GN 1/1 sokkolóhűtő/-fagyasztó 30 kg	o	n.a.
Ergocert, 4 csillagos ergonómiai tanúsítvány	x	x
ETL és ETL higiéniai szabvány	x	x
Kézikönyv, beépítési rajzok, használati útmutató	x	x

x Standard
 o Opcionális
 n.a. Nem elérhető

6 elismerés és tanúsítvány

A szigorúan tesztelt és a legszigorúbb nemzetközi szabványoknak megfelelő tanúsítvánnyal rendelkező SkyLine sokkolóhűtők egyben az első sokkolóhűtők a világon, amelyek 4 csillagos tanúsítvánnyal rendelkeznek az ergonómia és a használhatóság tekintetében.



ERGOCERT

„Az ergonómiai fejlesztések **59%-kal** csökkenthetik a munkavégzéssel kapcsolatos izom- és csontrendszeri megbetegedéseket, ami átlagosan **75%-kal** csökkenti a betegszabadságok idejét és **25%-kal** növeli a termelékenységet.”

Dr. Francesco Marcolin, az ErgoCert vezérigazgatója
(European Certified Ergonomist – EUR.ERG.)

A tanúsítványok a SkyLine termékcsalád összes sokkolóhűtőjére vonatkoznak. Az egyes termékkódokra vonatkozó tanúsítványok pontos adataiért forduljon a helyi Electrolux Professional partneréhez.



Essentia

Egy csapat, amely Önt szolgálja. Bárhol, bármikor

Az Essentia a kiváló ügyfélszolgálat lelke, egy külön szolgáltatás, mely gondoskodik az Ön versenyelőnyéről. Az Essentia biztosítja Önnek a szükséges támogatást, illetve megbízható hálózattal, számos testre szabott exkluzív szolgáltatással és innovatív technológiával ügyel folyamataira.

Több mint **2200 hivatalos szervizpartner**, **10 000 szervizmérnök** több mint **149 országban** és több mint **170 000 kezelt pótalkatrész** – mindez az Ön szolgálatában.

Szolgáltatási hálózat, amely mindig elérhető

Készen állunk és elkötelezettek vagyunk arra, hogy egy olyan **egyedülálló szolgáltatási hálózattal** támogassuk, amely **megkönnyíti életét a munkahelyén**.

Tartsa fenn készüléke teljesítményét

Az Electrolux Professional kézikönyvei és javaslatai szerinti, megfelelő karbantartás elengedhetetlen a váratlan hibák elkerülése érdekében. Az Electrolux Professional ügyfélszolgálat **számos testre szabott szolgáltatási csomagot** kínál. Bővebb információkért vegye fel a kapcsolatot az Electrolux Professional Ön által előnyben részesített **hivatalos szervizpartnerével**.

Megbízhat a szigorúan tesztelt eredeti tartozékok és fogyóeszközök gyors kiszállításában, amelyeket az Electrolux Professional szakértői szigorú teszteknek vetnek alá, hogy biztosítsák **berendezése tartósságát és teljesítményét**, valamint a **felhasználók biztonságát**.



Tudjon meg
többet az
Essentiáról



A kiválóság minden tevékenységünk központi eleme.
Ügyfeleink igényeinek előrejelzésével a következőkre törekszünk:
Kiválóság munkatársainkkal, innovációinkkal, megoldásainkkal és szolgáltatásainkkal.
Hogy mi legyünk azok, akik a OnE segítségével megkönnyítik ügyfeleink munkáját,
hogy nagyobb nyereséget érhessenek el – és minden napjuk fenntartható legyen.

Kövessen minket:



www.electroluxprofessional.com/hu

Kiválóság a környezetet szem előtt tartva

- ▶ Az Electrolux Professional Group gyárainak többsége harmadik fél által végzett ISO (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) tanúsítással rendelkezik az ISO 9001 és ISO 14001 szabvány szerint, néhány telephely pedig ISO 5001 és ISO 45001 tanúsítvánnyal is rendelkezik.*
- ▶ Arra koncentrálnunk, hogy olyan innovatív és fenntartható megoldásokat fejlesszünk ki, amelyek alacsony víz-, energia- és mosogatószerfogyasztást biztosítanak, és csökkentik a károsanyag-kibocsátást
- ▶ Termékeinket az ergonómiai elvek és a felhasználók természetes munkafolyamatának mentén az emberi kényelemhez igazítjuk, minimális erőfeszítéssel a maximális hatékonyságot lehetővé téve. Egyes termékek esetében harmadik féltől származó ergonómiai tanúsításokat is végzünk (ERGOCERT).
- ▶ Az emberi egészség és a környezetünk védelme érdekében termékeink esetében olyan anyagokat technológiákat választunk, melyek megfelelnek a REACH (vegyi anyagok regisztrálása, értékelése, engedélyezése és korlátozása) és a RoHS (veszélyes anyagok korlátozása, 2011/65/EU) irányelveknek.



*További részletekért tekintse meg az éves Fenntarthatósági Jelentésünket:
electroluxprofessionalgroup.com