

Droga ku doskonałemu chłodzeniu

Szybkoschładzarki SkyLine Chill^S



Ty mówisz...

Musimy znaleźć sposób, by przestać marnować żywność i czas. Chciałbym móc przygotowywać większe ilości żywności w spokojniejszych okresach, żeby przyspieszyć i ułatwić obsługę, jednak bez narażania jakości lub bezpieczeństwa żywności.



... my słuchamy

Właśnie dlatego zaprojektowaliśmy szybkoschładzarkę, oferującą rekordowy czas schładzania. Pozwoli Ci ona zaoszczędzić na kosztach żywności, dzięki możliwości wstępnego przygotowania większych ilości oraz dzięki wydłużeniu jej okresu przydatności do spożycia - nowe urządzenie **SkyLine Chill[®]** stanowi **doskonałe połączenie inteligentnej technologii oraz przemyślanego projektu**. Unikalna, zaawansowana łączność pozwoli Ci zoptymalizować przebieg oraz czas pracy.



Twój czas jest cenny.

Rozpocznij podróż ku przemianie Twojego życia zawodowego.



Stworzone dla biznesu

Oszczędź nawet 2 000 € na miesiąc dzięki gotowaniu i chłodzeniu Cook&Chill firmy Electrolux



Stworzone dla Ciebie

Łatwiejsze, zdrowsze, bezpieczniejsze



Stworzone dla osiągnięć

Nowy standard wydajności



Stworzone do nieprzerwanego chłodzenia

Pełna kontrola Twojej działalności

Dlaczego miałbym kupić szybkoschładzarkę Electrolux?

Zoptymalizowany przebieg pracy, zwiększona wydajność oraz oszczędność kosztów żywności dla Twojej firmy... Czy trzeba czegoś więcej?



Zeskanuj kod, by dowiedzieć się
więcej na temat Szybkoschładzarki
SkyLine Chills



Zwiększ Swoją wydajność do maksimum

Wykorzystaj najskuteczniej Swój personel, planuj działania szybciej i łatwiej, zadбай o bezstresową obsługę. Szybkoschładzarki / zamrażarki szokowe pozwalają na wstępne przygotowanie większych partii żywności w okresach mniejszego obciążenia pracą w kuchni. Gotuj, schładzaj lub zamrażaj szokowo, a następnie regeneruj dopiero wówczas, gdy masz potrzebę i jedynie tyle ile jest niezbędne



Zaoferuj Swoim klientom więcej

Jakość żywności jest gwarantowana, ponieważ cykle chłodzenia i mrożenia szokowego w urządzeniach SkyLine Chill^s pozwalają na zachowanie jej wszystkich podstawowych cech: wyglądu, zawartości wilgoci, konsystencji, tekstury, aromatu, smaku i wartości odżywczych.

Nie daj klientom czekać. Nadążanie z realizacją zamówień w godzinach szczytu jest dużo łatwiejsze, gdy żywność jest już przygotowana.

Oferuj więcej. Dzięki szybkoschładzarce dużo łatwiej rozbudujesz Swoje menu.



Zawsze bezpieczna żywność

Łatwe zapewnienie zgodności z **HACCP** i regulacjami w zakresie bezpieczeństwa żywności. Chłodzenie szokowe oznacza, że bakterie nie mają szans się namnożyć, ponieważ żywność (prosto z pieca SkyDuo) jest szybko schładzana w precyzyjnie kontrolowanym środowisku.

Wystarczy niecałe **90 minut**, by obniżyć temperaturę rdzenia żywności z 70 °C do 3 °C, lub 240 minut, by osiągnąć wartość -18 °C dla mrożenia. Nie przerywaj procesu gotowania i chłodzenia Cook&Chill. Przenoś żywność bezpośrednio z pieca do SkyLine do ChillS, nie pozwalając, by żywność ostygła do temperatury otoczenia.



Ogranicz koszty żywności do minimum

Zmniejsz Swoje rachunki za żywność kupując większe ilości, gdy dany produkt jest najtańszy, a następnie poddaj go mrożeniu szokowemu i wykorzystaj wtedy, gdy będzie potrzebny.

Ogranicz ilość odpadów z żywności do **35%**, regenerując (rozmrzając i/lub odgrzewając) tylko potrzebną żywność, zamiast przygotowywać wszystko od zera. Wydłuż okres przydatności Swoich dań do spożycia. Żywność poddana chłodzeniu szokowemu pozostaje świeża przez **5 dni** w lodówce i do 12 miesięcy w zamrażarce.



Niezawodna komunikacja dzięki SkyDuo.

Piece i szybkoschładzarki są doskonale zsynchronizowane i komunikują się ze sobą dzięki unikalnemu systemowi **SkyDuo**, zapewniającemu bezproblemowe doświadczenie gotowania i chłodzenia Cook&Chill w Twojej kuchni. **Jedno DNA -bliźniacze urządzenia.**



Stworzone
dla biznesu



CEŃ SWÓJ CZAS

Na co poświęciłbyś
dotatkowe
4 godziny* dziennie?
1 200 dodatkowych godzin w
skali roku?

47 dodatkowych minut dla Ciebie w
każdym cyklu

Każdy cykl chłodzenia oszczędza Twój czas,
zwiększa wydajność i sprawia, że przebieg pracy jest
skuteczniejszy. Każdy cykl angażuje **40%** mniej czasu.**

* Obliczenia na podstawie 10-godzinnego dnia roboczego ze SkyLine Chills 50/50 kg.

** Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji UE 2015/1095.

Tworzone w trosce o środowisko

Doskonałe połączenie wyjątkowych wyników oraz oszczędności: zarówno dla Ciebie, jak i dla środowiska. Urządzenie **SkyLine Chill^S** o zrównoważonej konstrukcji sprawi, że Twoja działalność będzie bardziej oszczędna i przyjazna dla środowiska.



Tworzone w trosce o środowisko

Coraz większa energooszczędność, gazy bardziej przyjazne środowisku oraz materiały pozyskiwane w zrównoważony sposób to część stałego zaangażowania firmy Electrolux w ograniczanie naszego i Twojego wpływu na środowisko.



Mniejszy wpływ na środowisko, większe oszczędności

Oszczędzaj na kosztach eksploatacyjnych

Energooszczędne szybkościądzarki Electrolux wykorzystują jako czynnik chłodniczy gaz R452A. Jego niski Współczynnik Ocieplenia Globalnego sprawia, że jest zdecydowanie przyjaźniejszy środowisku niż tradycyjne środki chłodnicze.

Mniejszy wpływ na środowisko **R452A** jest równy mniejszemu o **45%** śladowi węglowemu. Odpowiada to**:



1.257

Emisji przez 1 257 pojazdów pasażerskich przez 1 rok jazdy



50.000

CO₂ wchłanianemu przez powierzchnię równą 50 000 boisk piłkarskich* obsadzonych sosną



196.486

Żarówek zamienionych na LEDswitched to LEDs

* informacja oparta na kalkulacji wykonanej przez Electrolux Professional Cook&Chill w porównaniu do metody Cook&Serve z wykorzystaniem urządzeń Electrolux Professional. Dane z kwietnia 2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> na podstawie produkcji Electrolux w 2017



Stworzone
dla Ciebie



**Jedno DNA -
bliźniacze urządzenia**

Piec i Szybkoschładzarka SkyLine
dzielą tę samą logikę.

Ułatw Sobie życie



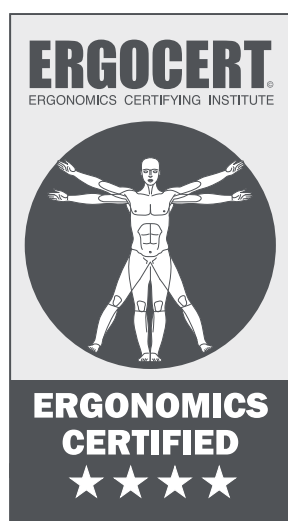
Dotyk człowieczeństwa

Intuicyjna interakcja i osiągi. **SkyLine Chill^s** zaprojektowano z myślą o Tobie. Opracowano ją z myślą o rzeczywistych użytkownikach, by każde środowisko pracy stało się bardziej ludzkie i wydajne.



Pionierzy użyteczności

Ergonomiczna szybkoskładzarka oznacza ograniczenie o **75%*** zwolnień lekarskich pracowników oraz **25%** wzrost wydajności dla Twojej działalności. Ergonomiczne urządzenia zaprojektowano, mając na uwadze Twoje potrzeby i przebieg pracy: to duża różnica w Twojej kuchni. Nasz proces projektowania stawia człowieka w centrum zainteresowania oraz jest w pełni zgodny z regulacjami ISO 26800 i ISO 9241-210. Szybkoskładzarka SkyLine Chill^s to pierwsze urządzenie tego typu, które otrzymało **czterogwiazdkową certyfikację** w zakresie ergonomii.



Doświadcz 4 gwiazdek



Zgodność z zasadami ergonomii
Zaprojektowany z myślą o Tobie

Zgodność antropometryczna i biomechaniczna podparta dowodami
Ograniczone zagrożenie obrażeniami

Użyteczność podparta dowodami
Kulminacja lat profesjonalnych studiów i wiedzy fachowej

Projekt skoncentrowany na człowieku
By gotowanie stało się proste i bezstresowe



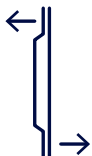
Bezbledna prostota

Ulatwiaj Swoja codzienna prace oraz ogranicz czas szkolenia dzieki intuicyjnemu panelowi. Przyjaznemu dla daltonistow. Latwosc uzycia to jedno z najwazniejszych kryteriow czterogwiazdkowej certyfikacji w zakresie ergonomii.



Zaladunek i rozladunek bez wysilku

Lepszy dla Twoich plecow i mniej meczacy dla Ciebie. Projekt drzwiczek i komory to prawdziwa roznicza podczas zaladunku i rozladunku.



Bez obciZen

Wygodne otwieranie i zamykanie drzwiczek bez obciZen ponad 200 razy na dzień, dzieki ich ergonomicznemu projektowi.



Doskonała pozycja

Wyświetlacz z ekranem dotykowym i porty USB umieszczone na idealnie dobranej wysokości, dla zapewnienia maksymalnej widoczności i dostępu, z wykorzystaniem obliczeń dla przeciętnego wzrostu użytkownika na całym świecie.

Dodatkowe korzyści bez wysiłku



Droga ku bezkompromisowym wynikom

Łatwa droga, która sprawi, że Twoja kuchnia stanie się jeszcze bardziej skuteczna, wydajna i bezstresowa. SkyLine Premium^S i SkyLine Chill^S: dwa w pełni zsynchronizowane urządzenia, komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill.

Duet skazany na sukces.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Kliknij na tą ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, by przekonać się, jak łatwo można używać SkyDuo oraz by doświadczyć gładkiego przebiegu procesów Cook&Chill.

Dotknij nieba, to łatwe

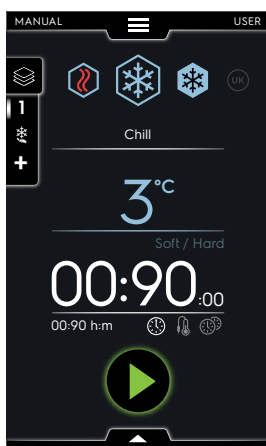
Ułatw sobie życie. **SkyLine Chill[®]** jest wyposażona w niezwykle intuicyjny i łatwy w odczycie interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowanym tak, by uczynić Twoje życie łatwiejszym.

Dotknij prostoty

Cała kontrola na koniuszkach Twoich palców. Łączność w chmurze SkyLine Chill[®] zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



Tryb ręczny

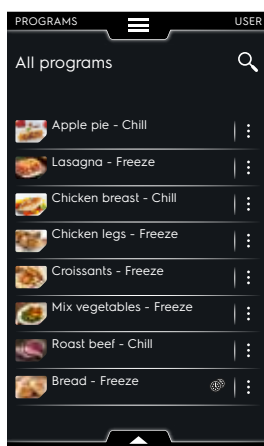


Idealny dla wymagających szefów kuchni

Zachowaj pełną kontrolę nad wszystkimi operacjami, w najdrobniejszych szczegółach. Zaprojektuj personalizację, która najbardziej Ci odpowiada.



Tryb programów

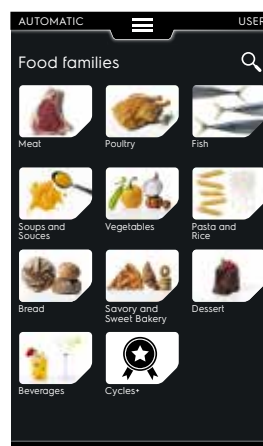


Idealny dla powtarzalnych menu

Teraz Twoje potrawy mogą zostać schłodzone lub zamrożone z zachowaniem tego samego wysokiego standardu w każdej Szybkoschładzarce SkyLine Chill[®], w dowolnym miejscu na świecie. Zapisuj i dziel się swoimi programami poprzez łączność OnE lub przy użyciu pamięci USB.



Tryb automatyczny



Idealny dla oszczędności czasu i pieniędzy

Szybkość, łatwość, jakość i bezpieczeństwo żywności, dzięki automatycznie prowadzonym, zaawansowanym technikom chłodzenia, 9 nowym specjalnym **Cyklom+** oraz łatwej personalizacji.

Wybierz Swój tryb chłodzenia i daj się prowadzić w ponad **30 różnych językach**. Panel przyjazny daltonistom.

Droga ku prostocie

Instruktaż nie jest potrzebny; linię **SkyLine Chill^S** zaprojektowano oraz poddano testom przez faktycznych użytkowników, by zapewnić prostotę użycia ze zintegrowaną pomocą oraz technologią samo-uczenia tak, by prowadzić operatorów przez każdy krok procesu chłodzenia.

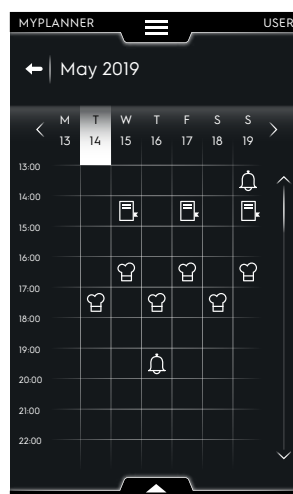


Patrz i ucz się



Jesteśmy tu, by pomagać Ci każdego dnia

Uzyskaj wsparcie w czasie rzeczywistym, każdego dnia, bezpośrednio od swojej szybkoschładzarki. Znajdź odpowiedzi na wszystkie pytania, uzyskaj dostęp do wszystkich materiałów pomocniczych oraz zdobądź najbardziej aktualne informacje o Swojej Szybkoschładzance SkyLine Chill^S.



Planowanie stało się łatwe

Plan dnia na koniuszkach Twoich palców

Ułatw sobie życie oraz zapewnij gładki przebieg pracy dzięki funkcjom **MyPlanner**, umożliwiającym zaplanowanie Twojej codziennej pracy oraz otrzymywanie spersonalizowanych alarmów dla Twoich zadań.

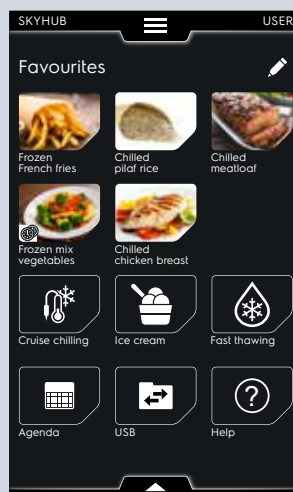


Jedna strona. Jeden dotyk



Łatwość dzięki jednej stronie z wszystkimi funkcjami

Pogrupuj wszystkie Twoje ulubione funkcje na **stronie głównej SkyHub**, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do własności, z których korzystasz najczęściej.





Stworzone
dla osiągnięć

PONAD
30 LAT

DOSKONAŁOŚCI W SZYBKOSCHŁADZARKACH

1989

Electrolux rozpoczyna rewolucję,
wprowadzając na rynek pierwszą
Szybkoschładzarkę.

2019

Electrolux otwiera całkiem
nowy horyzont chłodzenia:
SkyLine

Droga ku doskonałemu chłodzeniu

Wydłużony okres przydatności do spożycia Twoich produktów, zoptymalizowany przebieg pracy, jakość i bezpieczeństwo żywności bez żadnych kompromisów - wszystko to jest możliwe dzięki niezwykle precyzyjnemu urządzeniu **SkyLine Chill⁵**.



Tryb ręczny

Pełna kontrola nad Twoimi operacjami.

Zaplanuj swój dzień we właściwy sposób

Urządzenie SkyLine Chill⁵ jest wyposażone w **ARTE 2.0***, zapewniający odliczanie wstecz w czasie rzeczywistym, dzięki czemu wiesz, kiedy kończy się każdy z cykli chłodzenia lub mrożenia sterowany sondą i kiedy możesz schładzać kolejny wsad.

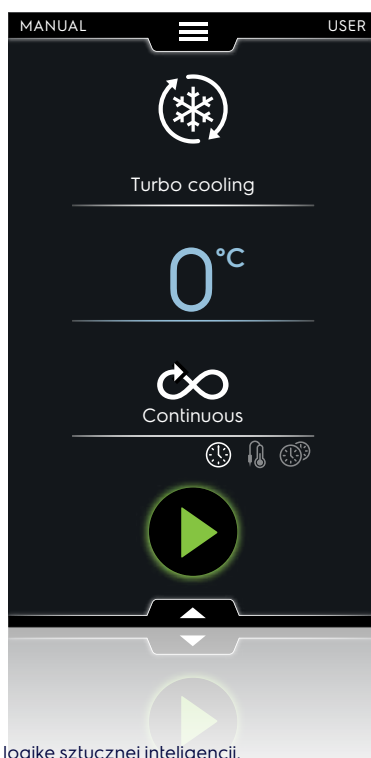


Zapewnij bezpieczeństwo swojej działalności. Koniec z marnowaniem czasu lub żywności. **Od razu wiesz, czy Twój proces chłodzenia lub zamrażania spełnia normy bezpieczeństwa żywności.**



Gwarantowane bezpieczeństwo i najwyższa jakość żywności

To takie proste. I takie bezpieczne. Doświadcz prostoty **Cyklu Cruise**, który automatycznie dostosuje cykl chłodzenia z uwagi na wielkość produktu, jednocześnie monitorując proces od początku do końca. Chłodzenie jest sterowane automatycznie od początku do końca - zapewnia to doskonałą jakość, teksturę oraz wygląd żywności.



Dużo pracy w kuchni? Ciągłe chłodzenie

Chłodzenie non-stop dla kuchni i ciastkarni o dużym obciążeniu pracą z wykorzystaniem **cyklu Turbo Chłodzenia**. Po prostu nastaw temperaturę roboczą w zakresie pomiędzy +10°i -41° C, a urządzenie SkyLine Chill⁵ będzie ją utrzymywać, wentylatory pozostaną włączone, a odmrażanie odbywa się automatycznie.



*Algorytm dla Szacowanego Pozostającego Czasu w oparciu o logikę sztucznej inteligencji.

** Algorytm szacowania czasu końcowego oparty na logice sztucznej inteligencji ARTE 2.0 - patent US7971450B2 i powiązane urządzenia

*** Cruise Cycle - patent EP1716769B1 i powiązane urządzenia

Mrożenie w zwykłej
zamrażarce



Mrożenie szokowe w
urządzeniu SkyLine Chill^s

Szybsze mrożenie. Więcej szacunku dla Twojej żywności dzięki X-Freeze.

Gwarantowana świeżość

Szybsze zamrażanie żywności surowej lub gotowanej, z zachowaniem jej wyglądu, tekstury oraz smaku i aromatu.

Doskonałe wyniki mrożenia dzięki cyklowi szybkiego mrożenia szokowego X-Freeze (-41°C), w którym powstają mikro-kryształki gromadzące zawartość wody podczas rozmrażania i regeneracji. Żywność zachowuje jakość świeżych, „właśnie ugotowanych” potraw.

Czas cyklu obliczony na wielkość porcji



Precyzja i elastyczność z myślą o Tobie

Schładzarki/zamrażarki Electrolux SkyLine są standardowo wyposażone w **3-czujnikową sondę**.



Dodatkowa kontrola i dokładność. Dla zapewnienia niezwykle wysokiej precyzji, zalecamy wybór unikalnej 6-czujnikowej sondy w ramach wyposażenia dodatkowego, zapewniającej jeszcze dokładniejszy pomiar temperatury.

Możliwe jest również doposażenie w maksymalnie 3 dodatkowe sondy, co przydaje się przy jednoczesnym chłodzeniu/mrożeniu kilku rodzajów żywności.



Najbardziej nienaganna równomierność chłodzenia



Równomierne schładzanie

Idealne, równomierne wyniki chłodzenia dzięki rewolucyjnemu, zaawansowanemu technologicznie systemowi cyrkulacji OptiFlow, który zapewnia równomierne rozprowadzenie powietrza.

Bezstresowe godziny szczytu



Płynny przebieg pracy dzięki łatwemu planowaniu oraz zarządzaniu wieloma cyklami za pomocą MultiTimer

Ustaw do 20 różnych cykli sterowanych czasowo lub za pomocą sondy, odpowiednich dla różnych rodzajów i rozmiarów żywności, by maksymalnie ułatwić monitorowanie oraz sterowanie cyklami chłodzenia/mrożenia. Ponieważ ten sam interfejs zastosowano w Piecach SkyLine, **MultiTimer** zapewnia maksymalną skuteczność w Twojej kuchni.



Tryb programów

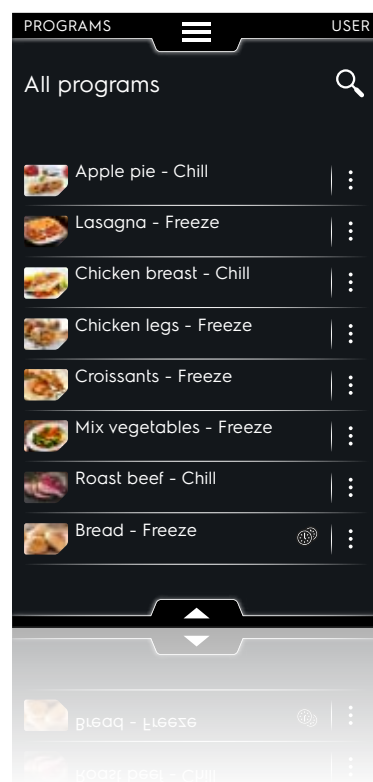
Twoje menu zawsze i wszędzie.

Zawsze pewne, bezpieczne i spójne. Zapisz do **1 000 osobistych** przepisów i dziel się nimi dzięki OnE lub za pomocą USB.

Ułatw Sobie życie

Szybki dostęp do ulubionych pozycji dzięki nowej sekcji kategorii. Grupuj Swoje procesy według typu:

- ▶ specjalności dla danego klienta, diet, składników
- ▶ temperatur chłodzenia, posiłku, menu i sezonu





Tryb automatyczny

Prosty sposób na zwiększenie wydajności w Twojej kuchni.



Jeden szybki i prosty sposób wybrania doskonałego, automatycznego chłodzenia, mrożenia lub procesu LiteHot w urządzeniach SkyLine Chills firmy Electrolux. Zaczynij od wybrania jednej z **10 grup żywności** lub jednego z **9 specjalnych Cyklów+**, a urządzenie SkyLine Chills dokona za Ciebie reszty ustawień.

Cykle+: Chłodzenie Cruise, Wyrastanie Ciasta, Opóźnione Wyrastanie, Szybkie Rozmrażanie, Sushi&Sashimi, Chłodzenie Sous-vide, Lody, Jogurt, Czekolada



Nie tylko żywność

Wykorzystaj w jak największym stopniu Swoją szybkością do idealnego schładzania napojów do właściwej temperatury serwowania, dzięki specjalnemu **cyklowi do napojów**.

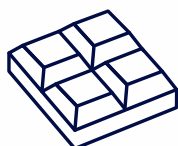


Bezpieczne sushi i sashimi

Wybierz specjalnie zaprojektowany cykl dla sushi i sashimi z kategorii/grupy ryb, a SkyLine Chill^s zajmie się resztą. Dla zapewnienia, że Twoja żywność będzie **wolna od Anisakis**, sushi jest zamrażane szokowo przy temperaturze -20 °C i utrzymywane w tej temperaturze przez **24*** godziny przed rozmrożeniem do serwowania.

* Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004

Ograniczona ilość miejsc? SkyLine Chill^S nie tylko schładza - oferuje też **3 specjalne cykle LiteHot**



Cykl dla czekolady

Idealne temperowanie czekolady. Jest ona błyszcząca i zwała, rozpuływa się w ustach. Po prostu wybierz dedykowany automatyczny Cykl+ dla czekolady.



Cykle Wyrastania Ciasta i Opóźnionego Wyrastania

Zarządzaj lepiej Swoim czasem oraz produkcją chleba i wypieków, dzięki wyrastaniu i opóźnionemu wyrastaniu w urządzeniu SkyLine Chill^S. Dzięki **SkyDuo** możesz nawet podłączyć swój piec SkyLine, aby automatycznie nastawić wstępne nagrzewanie w idealnie dobranej temperaturze, by być gotowy do pieczenia chleba.



Cykl szybkiego rozmrażania

Spokój umysłu oraz gwarantowana jakość i bezpieczeństwo żywności zgodnie z normami HACCP. **Cykl szybkiego rozmrażania** w urządzeniu SkyLine Chill^S wykorzystuje zaawansowane elektroniczne sterowanie temperaturą oraz technologię zarządzania **OptiFlow**, by zapewnić dokładne rozmrożenie mrożonej żywności oraz jej gotowość do gotowania.





Stworzone do
nieprzerwanej
pracy

OnE

Czym jest OnE?

OnE to nasza **spersonalizowana aplikacja** Electrolux, umożliwiająca pełen przegląd pracy szybkoszczładzarki SkyLine PremiumS. Użyj aplikacji OnE, by dzielić się przepisami oraz monitorować informacje, takie jak stan, statystyki i poziomy zużycia.

Jak mogę ją otrzymać?

Zgłoś się do zawarcia **Umowy Serwisowej Essentia**, która najlepiej pasuje do Twojej działalności, aby uzyskać dostęp do informacji w czasie rzeczywistym lub skontaktuj się z wybranym **Partnerem Electrolux**.

Dlaczego jest mi potrzebna?

OnE poprowadzi Cię przez dzień pracy, umożliwiając podejmowanie właściwych decyzji oraz **usprawniając organizację** Twojej działalności.

**OnE, unikalny partner.
Świat pełen korzyści.**

Efekt OnE

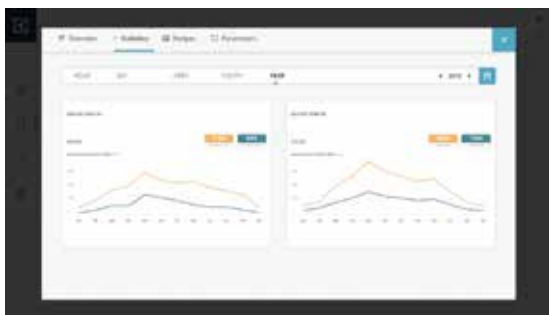
Świat idealnie połączonych rozwiązań cyfrowych, ułatwiających Twoją pracę oraz wspomagających rozwój twojej działalności.



OnE dla Ciebie

Monitoring w czasie rzeczywistym 24/7

OnE firmy Electrolux umożliwia zdalną kontrolę operacji, takich jak **zarządzanie przepisami** w urządzeniach na całym świecie, za pomocą zaledwie jednego kliknięcia lub otrzymywanie **alarmów HACCP** w czasie rzeczywistym.



OnE dla ciągłej pracy

Zwiększ czas pracy urządzenia

OnE pomoże Ci **zaplanować konserwację** dokładnie we właściwym czasie, by zapewnić maksymalny czas pracy, przy jednoczesnym ograniczeniu kosztów niespodziewanych awarii.

OnE wie, kiedy Cię ostrzec, byś **mógł szybko zareagować i wydłużyć czas pracy**. Dla zapewnienia możliwie najlepszego serwisu, ten sam komunikat może zostać wysłany do wybranego przez Ciebie Partnera Serwisowego. Dla uzyskania jeszcze więcej korzyści, zawrzyj Umowę Serwisową Essentia.



OnE dla biznesu

Maksymalizacja zysków

OnE firmy Electrolux pomoże Ci ograniczyć zużycie do minimum, a także zapewni optymalizację wydajności Twojej działalności.

Inteligentne oszczędności. Skorzystaj z OnE, by dowiedzieć się, kiedy szybkochładzarka pozostaje włączona i nie jest używana, by móc przenieść żywność do lodówki i oszczędzać energię.

Inteligentne użytkowanie. OnE pomoże Ci w racjonalizacji twojej wydajności: poza godzinami szczytu mógłbyś korzystać z 2 Szybkochładzarek zamiast 3.



OnE dla osiągnięć

Ulepsz swoje procesy

OnE firmy Electrolux daje Ci wgląd w **lepszą organizację Twojego przebiegu produkcji**. Możesz podnieść jakość produkcji i spełniać najwyższe standardy jakości.

Inteligentne decyzje biznesowe. Inteligentne statystyki procentowe oznaczają, że możesz łatwiej **monitorować jakość żywności**, zapewniając satysfakcję Swoich klientów.



Co linia **SkyLine
Premium^S** firmy Electrolux
może zrobić dla Twojej
działalności



Zeskanuj kod, by odkryć
nasze rozwiązania na
www.professional.electrolux.com

Świeżość i eliminacja nieprzyjemnych zapachów

Koniec z pleśnią i przykrymi zapachami. Urządzenie blokujące drzwiczki SkyLine Chill[®] utrzymuje je w pozycji otwarcia, gdy urządzenie nie jest używane.



O · I



Dodatkowe bezpieczeństwo!
Lampa UV zapewnia sterylizację komory po użyciu, zabijając bakterie.



Droga ku bezkompromisowym wynikom

Zrewolucjonizuj sposób, w jaki pracujesz dzięki bezstresowym, oszczędzającym Twój czas i wysokosprawnym Piecom i Szybkoschładzarkom SkyLine.

Niezawodna komunikacja dzięki SkyDuo



Łatwa droga, która sprawi, że Twoja kuchnia stanie się jeszcze bardziej skuteczna, wydajna i bezstresowa. SkyLine Premium⁵ i SkyLine Chill⁵: dwa w pełni zsynchronizowane urządzenia, komunikujące się ze sobą, o certyfikowanej ergonomii oraz użyteczności, gwarantujące niezawodną synergię gotowania i chłodzenia Cook&Chill.

Duet skazany na sukces.



Odszukaj tę ikonkę na ekranie dotykowym. Odkryj, jak łatwo z niej korzystać.



Zeskanuj kod, by doświadczyć Cook&Chill

Przejmij kontrolę nad Swoją działalnością dzięki łączności OnE

Spersonalizowana aplikacja, mająca ułatwić Ci życie i wspomóc rozwój twojej działalności; **łączność OnE** umożliwi zdalny dostęp w czasie rzeczywistym, w celu zarządzania i monitorowania wydajności wszystkich podłączonych piecy i szybkoschładzarek Electrolux, za pomocą dowolnego urządzenia typu smart.

W jaki sposób unikalny proces gotowania i chłodzenia SkyLine Cook&Chill może zrewolucjonizować Twoją kuchnię

Usprawniony przebieg pracy

Bardziej wydajne i skuteczne wykorzystanie Twojego personelu i urządzeń poprzez wstępne przygotowanie dużych partii.

Zwycięskie dopasowanie

Oszczędzaj pieniądze. Zyskaj przestrzeń, doświadcz gładkiego przebiegu operacji dzięki pełnemu zakresowi akcesoriów do zastosowań bankietowych oraz systemów przenośników, zaprojektowanych tak, by doskonale pasowały do pieców i szybkoschładzarek.



Lepsze miejsce pracy

SkyLine to jedyne profesjonalne urządzenia kuchenne na świecie, odznaczone 4 gwiazdkami w zakresie ergonomii i użyteczności.

Ogranicz ilość odpadów z żywności

Liczy się każdy gram. SkyLine zapewnia maksymalny zwrot z Twoich inwestycji, poprzez wydłużenie okresu przydatności do spożycia oraz zapewnienie minimalnej utraty wagi podczas gotowania i chłodzenia.

Jakość bez kompromisów

Twoje dania zachowują najważniejsze cechy: ich zapach i smak, tekstura, wygląd i wartości odżywcze są oceniane jako takie same, jak w przypadku świeżo ugotowanej żywności. SkyLine sprawia, że zapewnienie zgodności z HACCP staje się łatwe.

Rodzina SkyLine Chill^S

Zeskanuj kod, by zobaczyć pełny asortyment
SkyLine w rzeczywistości rozszerzonej



Chłodzenie, mrożenie, a może LiteHot? Jedno urządzenie zapewnia realizację 3 różnych funkcji. Wybierz idealny rozmiar SkyLine Chill^S dla Swojej kuchni.



30/30 kg - 6GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (szerokość x
głębokość x wysokość)
897x937x1060 mm



50/50 kg - 10GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (sze-
rokość x głębokość x wysokość)
895x939x1731 mm



100/70 kg - 10GN 2/1

Wymiary zewnętrzne (sze-
rokość x głębokość x wysokość)
1250x1092x1730 mm



100/85 kg - 20GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (sze-
rokość x głębokość x wysokość)
1040x850x1741 mm



150/120 kg - 20GN 2/1

200/170 kg - 20GN 2/1

Wymiary zewnętrzne (sze-
rokość x głębokość x wysokość)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1

Wymiary zewnętrzne (sze-
rokość x głębokość x wysokość)
1800x1266x2400 mm



Szybkoschładzarki SkyLine - podstawowa charakterystyka



	SkyLine Chill ⁵	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
TRYB CHŁODZENIA		
Cykl chłodzenia szokowego (-41 + 10 °C).	x	x
Wstępnie ustawione cykle delikatnego chłodzenia szokowego (idealne do warzyw i delikatnych produktów). Temperatura robocza: 0 °C	x	x
Wstępnie ustawiony cykl mocnego chłodzenia szokowego (idealny do mięs). Temperatura robocza: -20 °C	x	x
Cykl mrożenia szokowego (-41 + 10°C)	x	x
Cykl LiteHot (-18 + 40 °C)	x	x
Cykl podtrzymania chłodzenia (automatycznie aktywowany po chłodzeniu szokowym) przy +3 °C	x	x
Cykl podtrzymania mrożenia (automatycznie aktywowany po mrożeniu szokowym) przy -22 °C	x	x
100+ Automatycznych procesów chłodzenia i mrożenia szokowego z możliwością personalizacji i wizualizacji parametrów	x	x
Cykl szybkiego rozmrażania	x	x
Cykl wyrastania ciasta	x	n/d
Opóźnione wyrastanie	x	n/d
Cykl dla czekolady	x	n/d
Cykl dla jogurtu	x	n/d
Cykl Sushi&Sashimi	x	x
Cykl dla lodów	x	x
Cykl chłodzenia szokowego dla metody próżniowej Sous-vide	x	x
Cykl Cruise automatycznie ustawia parametry dla najwyższej jakości chłodzenia szokowego	x	x
Automatyczne, szybkie nagrzewanie wstępne z możliwością personalizacji	x	x
Automatyczne przyspieszone schładzanie	x	x
Zarządzanie wieloma cyklami chłodzenia szokowego w tym samym czasie za pomocą MultiTimer	x	x
Funkcja Turbo chłodzenia szokowego: temperatura robocza z +10 °C do -41 °C	x	x
Możliwość połączenia pieców i szybkoschładzarek SkyLine za pomocą procesu SkyDuo	o	o
CHARAKTERYSTYKA		
Włącznik/wyłącznik	x	x
Interfejs z w pełni dotykowym ekranem o wysokiej rozdzielczości (262 000 barw) - panel przyjazny dla daltonistów	x	x
Wyświetlacz czytelny z odległości 12 metrów	x	x
Interfejs z ekranem dotykowym w ponad 30 językach	x	x
Parownik z zabezpieczeniem antykorozyjnym	x	x
Wodoodporne silniki i wentylator o stopniu ochrony IP54	x	n/d
Wodoodporne silniki i wentylator o stopniu ochrony IP23	n/d	x
Biblioteka programów - 1 000 wolnych programów, 16-etapowe fazy (nazwa, obraz i kategoria)	x	x
Strona główna SkyHub z bezpośrednim dostępem do ulubionych funkcji	x	x
6-punktowa wieloczułnikowa sonda	o	o

3-punktowa wieloczułkowa sonda	x	x
3 sondy żywności z pojedynczym czujnikiem	o	o
Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą (ARTE 2.0)	x	x
Jednoczesne wyświetlenie zarówno wartości nastaw wstępnych, jak i wartości rzeczywistych	x	x
System rozprowadzania powietrza OptiFlow	x	x
Wentylator o zmiennej prędkości z zatrzymaniem silnika (7 poziomów prędkości)	x	n/d
Pełna personalizacja interfejsu i pobierania	x	x
Przerwa	x	x
Opóźnienie uruchomienia	x	x
Strona POMOCY dla samo-uczenia za pomocą skanowania kodu QR	x	x
Porządek dnia MyPlanner	x	x
Ustawienia trybów: zgodność z normami UK, NF lub zwyczajowymi klienta	x	x
Alarm wzrokowy i akustyczny HACCP	x	x
Wizualizacja konsumpcji	x	x
Jasne symbole ułatwiające pracę	x	x
Animowane obrazy jako poradnik dla operacji	x	x
Odmrażanie ręczne z wykorzystaniem oporu elektrycznego	x	x
Cykl higieniczny z lampą UV	o	o
Cykl suszenia	x	x
Automatyczne inteligentne odmrażanie z wykorzystaniem oporu elektrycznego	x	x
Automatyczny system diagnostyczny	x	x
Wstępnie przygotowany pod regulator energii	x	x
Termostat bezpieczeństwa	x	x
Ogranicznik drzwiowy dla zapewnienia prawidłowej cyrkulacji powietrza	x	n/d
Wymowana magnetyczna uszczelka drzwiowa oraz ogrzewana ościeżnica	x	x
Automatyczny tryb awaryjny działający non-stop dla systemu auto-odzyskiwania	x	x
Port USB	x	x
Pobieranie danych HACCP, Programy, Automatyczne chłodzenie, Nastawy	x	x
Wbudowany uchwyt drzwiowy dla oszczędności miejsca (z wyłączeniem 20GN 2/1)	x	x
Możliwość obustronnego montażu drzwiczek	o	o
Opcjonalny pojemnik na ścieki do instalacji bez odpływu (z wyłączeniem 20GN 2/1)	x	x
Zawór elektromagnetyczny	x	x
Panele ze stali nierdzewnej 304 AISI	x	x
Komora ze stali nierdzewnej 304 AISI	x	x
Higieniczna komora dzięki zaokrąglonym narożom	x	x
Konstrukcja stelaża do wielu zastosowań o zmiennym rozstawie	x	n/d
Wózek z ogranicznikiem do pojemnika. Zaokrąglone naroża. Wbudowana taca ociekowa z odpływem	n/d	x
Ogranicznik dla wózka	n/d	x
Łączność OnE wózka	x	x
PODŁĄCZENIE I INSTALACJA, ZNAKI ZGODNOŚCI, CERTYFIKACJA		
Klasa klimatyczna 5	x	x
Nogi o regulowanej wysokości (za wyjątkiem modeli 20GN 2/1 podłogowych)	x	x
Izolowana podłoga z rampą dla 20GN 2/1	n/d	o
Zgodność wózka z Electrolux air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	x	x
Zestaw do stosowania: Piec SkyLine 6GN 1/1 na Szybkoschładzarce szokowej 30kg	o	n/d
Ergocert, 4-gwiazdkowa certyfikacja ergonomii	x	x
ETL i standard higieniczny ETL	x	x
Instrukcja obsługi, schematy instalacyjne, podręcznik użytkownika	x	x
Wodoodporność o stopniu ochrony IPX5	x	x

x Standard
o Opcja
n/d Niedostępne

6 Wyróżnień i Certyfikacji

Rygorystycznie testowane i certyfikowane pod kątem pełnej zgodności z najbardziej surowymi normami międzynarodowymi, Szybkoskładzarki SkyLine są również pierwszymi tego typu urządzeniami na świecie, wyróżnionymi 4-gwiazdkową certyfikacją w zakresie ergonomii i użyteczności.



ERGOCERT

„Interwencje ergonomiczne mogą ograniczyć choroby układu mięśniowo-szkieletowego o 59%, przy średnim obniżeniu o 75% ilości dni na zwolnieniu lekarskim oraz poprawie wydajności o 25%.”

Dr. Francesco Marcolin, Dyrektor Naczelny ErgoCert (Certyfikowany Ergonomista Europejski – EUR.ERG.)

Certyfikacja odnosi się do wszystkich szybkoskładzarek z rodziny SkyLine. W celu zasięgnięcia informacji na temat dokładnej certyfikacji dla określonych kodów produktów, należy skontaktować się z miejscowym partnerem Electrolux.



Maksymalizuj Swoją kuchnię

Elastyczna, higieniczna i bezpieczna instalacja; gotowanie i przemieszczanie dzięki ponad 200 różnym, dedykowanym akcesoriom i materiałom eksploatacyjnym, które pomogą Ci maksymalnie wykorzystać urządzenie SkyChill⁵.



Zeskanuj kod, by odkryć
nasze akcesoria i materiały
eksploatacyjne



Umowy serwisowe, którym możesz zaufać

Możesz wybrać spośród **pakietów serwisowych, elastycznie skrojonych na miarę**, stosownie do Twoich potrzeb biznesowych, oferujących różnorodne usługi w zakresie konserwacji i wsparcia.

Essentia Zespołowo zapewniamy obsługę. Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający Ci przewagę konkurencyjną. Zapewni Ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się Twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

Zawsze dostępna sieć serwisowa

Jesteśmy zaangażowani i gotowi, by Cię wspierać w **naszej unikalnej sieci serwisowej**, która ułatwi Ci życie.

Zapewnienie sprawności sprzętu

Realizacja właściwej konserwacji zgodnie z **Instrukcjami Obsługi Electrolux** oraz zaleceniami ma zasadnicze znaczenie, jeśli chcesz uniknąć niespodziewanych problemów. **Obsługa Klienta Electrolux** oferuje kilka **pakietów serwisowych, skrojonych na miarę potrzeb**. W celu uzyskania dalszych informacji, skontaktuj się z wybranym **Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux**.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych Akcesoriów i Materiałów Eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia trwałości oraz dobrych **osiągów Twoich urządzeń**, a także **bezpieczeństwa użytkownika**.



Obejrzyj materiał video
i dowiedz się więcej



Doskonałość jest kluczem do wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. By być The OnE, dzięki któremu życie naszych klientów jest łatwiejsze, bardziej opłacalne - i zrównoważone każdego dnia.

Śledź nas na



<https://professional.electrolux.com/pl/>

Zeskanuj okładkę, by zobaczyć Piec w rzeczywistości rozszerzonej



Doskonałość Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ Nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

