

# Droga ku doskonałemu chłodzeniu

Szybkoschładzarki SkyLine Chill<sup>®</sup>



# 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<sup>S</sup>** stanowi **doskonałe połączenie inteligentnej technologii oraz przemysłanego 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?

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



## Zwiększ Swoją wydajność do maksimum

Wykorzystaj najskuteczniej swój personel, planuj działania szybciej i łatwiej, zadbaj 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<sup>S</sup> 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 Chill<sup>S</sup>, 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 poddawaj 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.



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 wyjątkowej wydajności i oszczędności dla Ciebie oraz środowiska. Zbudowane w sposób zrównoważony **SkyLine Chill<sup>S</sup>** sprawiają, że Twój biznes staje się bardziej efektywny i ekologiczny.



Wydłuż trwałość swoich potraw.  
Żywność schłodzona szokowo  
pozostaje świeża przez  
**5** dni w lodówce i do  
**12** miesięcy w zamrażarce.



## BorSnp itroit bardziej ekologiczny

Coraz większa efektywność energetyczna i zrównoważone źródła materiałów to część stałego zaangażowania Electrolux Professional w redukcję naszego i Twojego wpływu na środowisko.

## CO<sub>2</sub>

CO<sub>2</sub> to naturalny czynnik chłodniczy, bezpieczny dla środowiska.

Jest niepalny, nietoksyczny i bardziej energooszczędny, z wyższą wydajnością wymiany ciepła\*.

CO<sub>2</sub> jest przyjazny dla klimatu, nie ma potencjału niszczenia warstwy ozonowej i charakteryzuje się najniższym potencjałem globalnego ocieplenia spośród gazów chłodniczych.

## Go Green with R290

Gaz chłodniczy R290 spełnia najbardziej restrykcyjne przepisy dotyczące globalnego ocieplenia.

Nasze rozwiązania, o współczynniku potencjału globalnego ocieplenia wynoszącym 3, są zrównoważoną alternatywą do wyboru.

Ten innowacyjny układ chłodniczy zapewnia wysoką wydajność i przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

\*porównanie oparte na układzie chłodniczym wykorzystującym HFC R404A, jednym z najczęściej stosowanych czynników chłodniczych nadal obecnych w sektorze gastronomicznym.

# Dotyk człowieczeństwa

Intuicyjna interakcja i osiągi. **SkyLine Chill<sup>s</sup>** 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 szybkośćzadzarka 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. Szybkośćzadzarka SkyLine ChillS to pierwsze urządzenie tego typu, które otrzymało **czterogwiazdkową certyfikację** w zakresie ergonomii.



\*patrz strona 28



## 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



## Jedno DNA Bliźniacze urządzenia

Piekarnik SkyLine i Szcładzarka  
Szokowa mają to samo podejście  
**Uprość swoje życie**



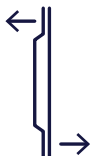
### Bezblędna prostota

Ułatwiasz swoją codzienną pracę oraz ograniczasz czas szkolenia dzięki intuicyjnemu panelowi. Przyjaznemu dla daltonistów. Łatwość użycia to jedno z najważniejszych kryteriów czterogwiazdkowej certyfikacji w zakresie ergonomii.



### Załadunek i rozładunek bez wysiłku

Lepszy dla Twoich pleców i mniej męczący dla Ciebie. Projekt drzwiczek i komory to prawdziwa różnica podczas załadunku i rozładunku.



### Bez obciążeń

Wygodne otwieranie i zamykanie drzwiczek bez obciążeń ponad 200 razy na dzień, dzięki 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<sup>S</sup> i SkyLine Chill<sup>S</sup>: 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<sup>S</sup>



SkyLine Premium<sup>S</sup>



### Bezproblemowa komunikacja z SkyDuo

Piekarniki i schładzarki szokowe są idealnie zsynchronizowane i komunikują się ze sobą dzięki unikalnemu SkyDuo, zapewniając w pełni płynny proces Cook&Chill

doświadczenie w Twojej kuchni.

**Jedno DNA. Bliźniacze urządzenia.**

Kliknij tę ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, aby odkryć, jak łatwe jest korzystanie z SkyDuo i doświadczyć płynnych procesów Cook&Chill.

# Dotknij nieba, to łatwe

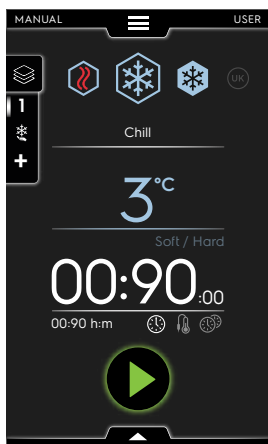
Ułatw sobie życie. **SkyLine Chill<sup>®</sup>** jest wyposażona w niezwykle intuicyjny i łatwy w odczycie interfejs z ekranem dotykowym, zaprojektowanym tak, by uczynić Twoje życie łatwiejszym.

## Dotknij prostoty

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



### Tryb ręczny

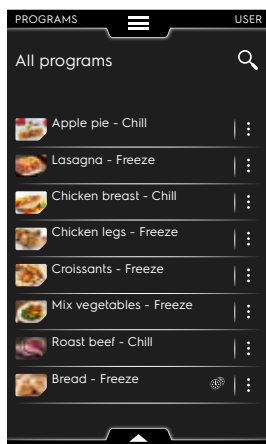


#### Idealny dla wymagających szefów kuchni

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



### Tryb programów

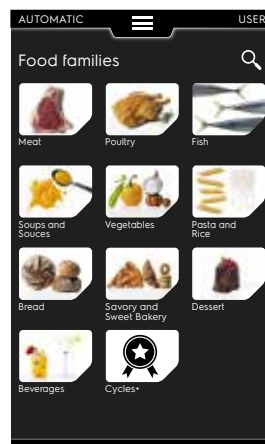


#### Idealny dla powtarzalnych menu

Teraz Twoje potrawy mogą zostać schłodzone lub zamrożone z zachowaniem tego samego wysokiego standardu w każdej Szybkoschładzarce SkyLine Chill<sup>®</sup>, 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

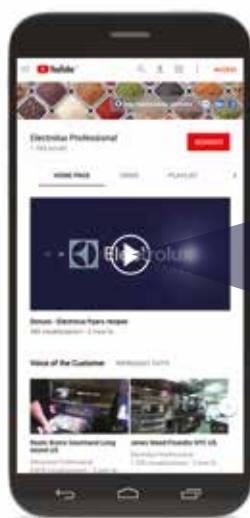
Szybkość, łatwość, jakość i bezpieczeństwo żywności, dzięki automatycznie prowadzonym, zaawansowanym technikom chłodzenia, 9 nowym specjalnym **Cyklom+** oraz łatwej personalizacji.

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<sup>S</sup>** 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.

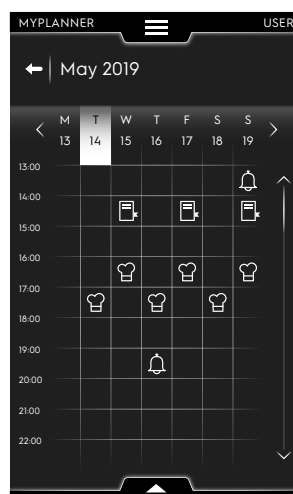


**Patrz  
i ucz się**



**Jesteśmy tu, by pomagać  
Ci każdego dnia**

Uzyskaj wsparcie w czasie rzeczywistym, każdego dnia, bezpośrednio od swojej szybkości chłodzącej. Znajdź odpowiedzi na wszystkie pytania, uzyskaj dostęp do wszystkich materiałów pomocniczych oraz zdobądź najbardziej aktualne informacje o Swojej Szybkości chłodzącej SkyLine Chill<sup>S</sup>.



**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.

**FIRST**  
in the industry

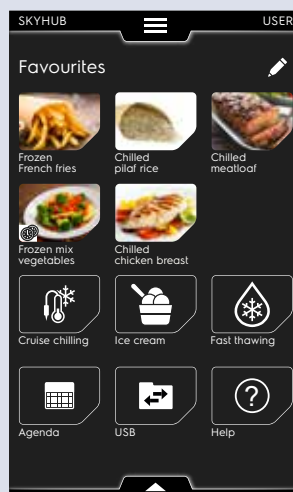


**Jedna strona.  
Jeden dotyk**



**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.



# 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 Chill<sup>5</sup>**.

OVER  
**30** YEARS  
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS



**Tryb ręczny**

**Pełna kontrola**  
nad Twoimi operacjami.



**Gwarantowane**  
bezpieczeństwo i najwyższa  
jakość żywności

To takie proste. I takie bezpieczne. Doświadcz prostoty **Cykladu 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.

**PATENTED\*\*\***

**FIRST**  
in the industry

## Zaplanuj swój dzień we właściwy sposób

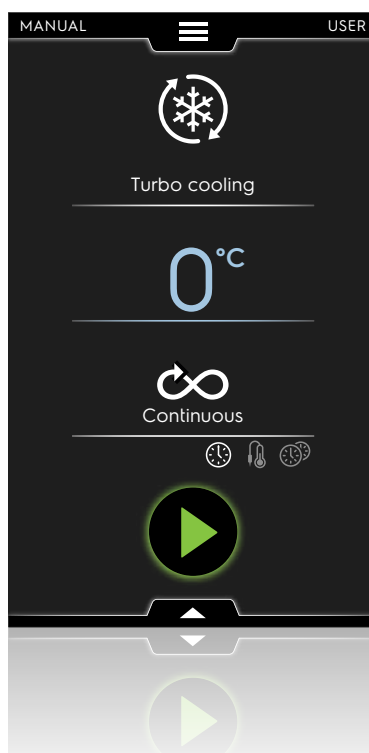
Urządzenie SkyLine Chill<sup>5</sup> jest wyposażone w **ARTE 2.0\***, zapewniający odliczanie wstecz w czasie rzeczywistym, dzięki czemu wiesz, kiedy kończy się każdy z cykli chłodzenia lub mrożenia sterowany sondą i kiedy możesz schładzać kolejny wsad.

**PATENTED\*\***



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

**FIRST**  
in the industry



**Dużo pracy** w kuchni? Ciągłe chłodzenie

Chłodzenie non-stop dla kuchni i ciastkarni o dużym obciążeniu pracą z wykorzystaniem **cykladu Turbo Chłodzenia**. Po prostu nastaw temperaturę roboczą w zakresie pomiędzy +10°i -41° C, a urządzenie SkyLine Chill<sup>5</sup> będzie ją utrzymywać, wentylatory pozostaną włączone, a odmrażanie odbywa się automatycznie.

**FIRST**  
in the industry

\*Algorytm szacowania czasu końcowego oparty na logice sztucznej inteligencji ARTE 2.0 - patent EP1710522B1 i powiązane urządzenia

\*\* Cruise Cycle - patent EP1716769B1 i powiązane urządzenia

Mrożenie w zwykłej  
zamrażarce



Mrożenie szokowe w  
urządzeniu SkyLine Chill<sup>s</sup>

## 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.

**FIRST**  
in the industry

## 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

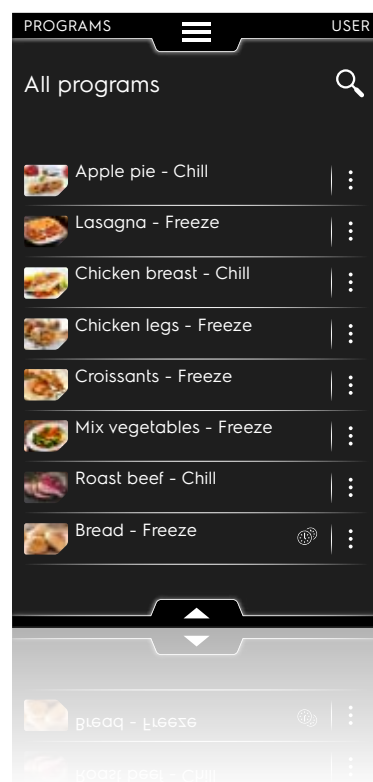
### Twoje menu zawsze i wszędzie.

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

**FIRST**  
in the industry

## Nie tylko żywność

Wykorzystaj w jak największym stopniu Swoją szybkość chłodzenia do idealnego schłodzenia napojów do właściwej temperatury serwowania, dzięki specjalnemu **cyklowi do napojów**.

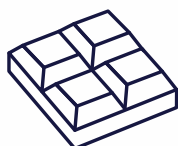


## Bezpieczne sushi i sashimi

Wybierz specjalnie zaprojektowany cykl dla sushi i sashimi z kategorii/grupy ryb, a SkyLine Chill<sup>s</sup> 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<sup>S</sup> nie tylko schładza - oferuje też **3 specjalne cykle LiteHot**



### Cykl dla czekolady

Idealne temperowanie czekolady. Jest ona błyszcząca i zwała, rozpływa 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<sup>S</sup>. 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<sup>S</sup> wykorzystuje zaawansowane elektroniczne sterowanie temperaturą oraz technologię zarządzania **OptiFlow**, by zapewnić dokładne rozmrożenie mrożonej żywności oraz jej gotowość do gotowania.



# OnE Connected, Twój cyfrowy asystent

OnE Connected pomaga uzyskać najwyższą wydajność z rozwiązań Electrolux Professional. Dzięki temu zmaksymalizujesz swoje zyski i przyspieszysz zwrot z inwestycji.



## Miej kontrolę

Uzyskaj pełną przejrzystość działania swoich Schładzarek Szokowych SkyLine w wielu lokalizacjach dzięki jednej platformie. Monitoruj status, cykle, całkowite godziny pracy, zużycie energii oraz otrzymuj powiadomienia – wszystko w jednym, połączonym systemie.



## Zwiększ efektywność

Skutecznie **zarządzaj powiadomieniami, ograniczaj przestoje** urządzeń i zapobiegaj stratom żywności. Zmniejsz liczbę operacji manualnych oraz koszty dzięki zautomatyzowanym procesom cyfrowym.



## Zadbaj o bezpieczeństwo żywności

Automatycznie rejestruj pracę urządzeń, aby **spełniać wymagania HACCP**, i z łatwością pobieraj raporty.

**Otrzymuj powiadomienia** o problemach związanych z bezpieczeństwem żywności **w czasie rzeczywistym**.



Electrolux  
Professional  
OnE Connected

Świat cyfrowych rozwiązań, które **upraszczają Twoją pracę i wspierają rozwój Twojego biznesu.**

Korzystaj z coraz szerszej gamy usług, stworzonych specjalnie dla Ciebie.



Co linia **SkyLine**  
**Premium<sup>S</sup>** firmy Electrolux  
Professional może zrobić  
dla Twojej działalności



Zeskanuj kod, by odkryć  
nasze rozwiązania na  
[www.electroluxprofessional.com/pl](http://www.electroluxprofessional.com/pl)



# Świeżość i eliminacja nieprzyjemnych zapachów

Koniec z pleśnią i przykrymi zapachami. Urządzenie blokujące drzwiczki SkyLine Chill<sup>s</sup> utrzymuje je w pozycji otwarcia, gdy urządzenie nie jest używane.



0 1

## Klasa klimatyczna 5

SkyLine Chill<sup>s</sup> posiada klasę klimatyczną 5, unikalną w swojej kategorii wysokiej wydajności: najlepsze w branży parametry są gwarantowane do 40°C - 40% wilgotności względnej.



# 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 Premium<sup>5</sup> i SkyLine Chill<sup>5</sup>: 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 szybko schładzarek 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 szybko schładzarek.



### 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<sup>®</sup>

Chłodzenie, mrożenie, a może LiteHot? Jedno urządzenie zapewnia realizację 3 różnych funkcji. Wybierz idealny rozmiar SkyLine Chill<sup>®</sup> dla Swojej kuchni.



**30/30 kg - 6GN 1/1**

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

897x937x1060 mm

Built in version: **R290**

Remote version: R452A\*



**50/50 kg - 10GN 1/1**

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

895x939x1731 mm

Built in version: **R290**

Remote version: R452A\*



**100/70 kg - 10GN 2/1**

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

1250x1092x1730 mm

Built in version: **R290**

Remote version: R452A\*



**100/85 kg - 20GN 1/1**

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

1040x850x1741 mm

Electrical power - 3 kW

Remote version (only):

R452A\*, CO<sub>2</sub>



**150/120 kg - 20GN 2/1**

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

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

1400x1266x2470 mm

Electrical power - 6,4 kW

Remote version (only):

R452A\*, CO<sub>2</sub>



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

Wymiary zewnętrzne (szerokość x głębokość x wysokość)

1800x1266x2400 mm

Electrical power - 7.44 kW

Remote version (only):

R452A\*, CO<sub>2</sub>

Go Green with  
**R290**

Pełna pojemność załadunku (chłodzenie/mrożenie) odnosi się do Rozporządzenia Komisji UE 2015/1095

\* Zdalne schładzarki szokowe pracujące na gazie R452A są zgodne z Rozporządzeniem (UE) 2024/573 (rozporządzenie F-gazowe).

\*\* Modele R290: dostępne od kwietnia 2026.  
Modele R452A: dostępne do marca 2026.



# Szybkoschładzarki SkyLine - podstawowa charakterystyka



	SkyLine Chill <sup>5</sup>	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
<b>TRYB CHŁODZENIA</b>		
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
<b>CHARAKTERYSTYKA</b>		
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 wieloczuJNIkowa 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
<b>PODŁĄCZENIE I INSTALACJA, ZNAKI ZGODNOŚCI, CERTYFIKACJA</b>		
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.

# 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. Chcemy być zawsze „the OnE” – pierwszym wyborem – dla naszych klientów, aby ułatwić życie zawodowe, zwiększyć ich zyski i zapewnić prawdziwie zrównoważony rozwój każdego dnia.

Obserwuj nas na



[www.electroluxprofessional.com/pl](http://www.electroluxprofessional.com/pl)

## Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Większość fabryk Grupy Electrolux Professional ma zewnętrzną certyfikację zgodnie z normami ISO (Międzynarodowej Organizacji Normalizacyjnej) ISO 9001 oraz ISO 14001, a niektóre zakłady mają też certyfikację ISO 5001 i ISO 45001\*.
- ▶ Skupiamy się na opracowywaniu innowacyjnych i zrównoważonych rozwiązań, zaprojektowanych w celu osiągnięcia niskiego zużycia wody, energii i detergentów, a także ograniczenia emisji.
- ▶ Nasze produkty są skrojone na miarę, by zapewnić komfort użytkownika, na podstawie zasad ergonomii oraz zgodnie z naturalną organizacją pracy użytkownika dla osiągnięcia maksymalnej skuteczności przy minimalnym wysiłku. Przeprowadzamy też niezależną certyfikację pod kątem ergonomii dla wybranych produktów (ERGOCERT).
- ▶ Wybór materiałów i technologii dla naszych produktów jest zgodny z Rozporządzeniem REACH (w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów) i Dyrektywą RoHS (w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji 2011/65/UE) dla ochrony zdrowia ludzi i ochrony środowiska.



\* Więcej szczegółowych informacji – patrz doroczny raport w zakresie zrównoważonego rozwoju pod adresem: [electroluxprofessionalgroup.com](http://electroluxprofessionalgroup.com)