

Une nouvelle vision du refroidissement

Cellules de refroidissement SkyLine Chill^S



Vous nous dites...

« Nous devons trouver un moyen de stopper le gaspillage de nourriture et de temps. J'aimerais être en mesure de préparer de plus grandes quantités de nourriture durant les périodes creuses pour rendre le service plus rapide et plus facile sans compromettre la qualité ou la sécurité alimentaire. »



...nous vous écoutons

...Et avons élaboré une cellule de refroidissement avec un temps de refroidissement record. Faites des économies sur le budget approvisionnements : découvrez la possibilité de préparer à l'avance de plus grandes quantités de nourriture et de prolonger la durée de conservation. Le nouveau **SkyLine Chill[®]** est **l'accord parfait entre une technologie de pointe et une conception bien pensée**. Unique, sa connectivité avancée vous aide à optimiser votre flux de travail et votre temps.



**Votre temps est précieux.
Le voyage vers l'amélioration de votre vie professionnelle
commence ici.**



**Créée pour
les entreprises**

Économisez jusqu'à
2 000 €/mois avec Electrolux
Professional Cook&Chill



**Créée
pour vous**

Plus facile, plus sain, plus sûr



**Créée pour
la performance**

Placez la barre plus haut
en matière d'efficacité



**Créée pour un
refroidissement continu**

Une maîtrise parfaite de vos
opérations

Pourquoi acheter une cellule de refroidissement SkyLine Chill^S ?

Un flux de travail optimisé, une productivité accrue et des économies sur le budget approvisionnement pour votre entreprise et le respect des normes alimentaires...
Avons-nous besoin d'en dire plus ?





Maximisez votre productivité

Tirez le meilleur parti de votre personnel, planifiez facilement des activités plus rapidement et obtenez des résultats parfaits sans stress. Grâce aux cellules de refroidissement et de congélation Skyline, vous pouvez profiter du calme dans votre cuisine pour préparer à l'avance vos recettes en grande quantité. Cuisinez, refroidissez ou congelez, et ne régénérez que ce dont vous avez besoin.



Offrez plus à vos clients

La qualité des aliments est garantie car les cycles de refroidissement rapide et de congélation SkyLine Chill⁵ préservent toutes leurs caractéristiques essentielles: apparence, taux d'humidité, consistance, texture, arôme, goût et valeur nutritionnelle le tout dans le respect des normes HACCP..

Ne les faites-pas attendre. Il est tellement plus facile de faire face aux commandes pendant les heures de pointe si les recettes sont déjà préparées.

Offrez plus. L'extension de votre menu est beaucoup plus simple avec une cellule de refroidissement



Une nourriture toujours saine

Une conformité aux normes **HACCP** et aux réglementations sur la sécurité alimentaire. Le refroidissement rapide empêche les bactéries de proliférer, puisque la nourriture (même toujours tout droit sorti du four avec SkyDuo) est rapidement refroidie dans un environnement contrôlé avec précision.

Il faut moins de **90 minutes** pour faire baisser la température interne des aliments de 70 °C à 3 °C ou 240 minutes pour atteindre -18 °C de congélation. N'interrompez pas le processus Cook&Chill⁵ et passez directement du four à la cellule SkyLine Chill⁵ sans laisser la nourriture se refroidir à température ambiante. Dans ces conditions, zéro risque bactériologique garantit !



Minimisez votre budget approvisionnement

Économisez sur les factures alimentaires en achetant en gros lorsque le produit est au prix le plus bas ensuite congelez pour une utilisation au moment voulu.

Réduisez le gaspillage alimentaire jusqu'à **35%**, en régénérant (décongélation et/ou réchauffage) uniquement les aliments dont vous avez besoin quand vous en avez besoin, plutôt que de les préparer de toutes pièces. Prolongez la durée de vie de vos plats. Les aliments qui ont été refroidis restent frais durant

5 jours dans un réfrigérateur et jusqu'à 12 mois dans un congélateur*.

* suivant process et produits.



Une communication intelligente avec SkyDuo

Les fours et les cellules de refroidissement sont parfaitement synchronisés et communiquent entre eux avec l'unique **SkyDuo** assurant ainsi une expérience Cook&Chill concrète dans votre cuisine. **Un ADN. Deux appareils** connectés.



Conçu pour
les entreprises



VALORISEZ VOTRE TEMPS

Que feriez-vous
avec **4 heures**
supplémentaires*
par jour ? **1.200 heures**
de plus par an ?

47 minutes supplémentaires pour
vous à chaque cycle

Chaque cycle de refroidissement vous fait
gagner du temps, augmentant votre productivité
et rendant votre flux de travail plus efficace.

40% de temps économisé à chaque cycle.**

*Le calcul est basé sur une journée de travail de 10 heures avec SkyLine Chill[®] 50/50 kg.
Conformément au règlement de la commission UE 2015/1095.

Créée pour respecter l'environnement

L'union parfaite de performances et d'économies exceptionnelles pour le respect de l'environnement. Durablement construit **SkyLine Chill⁵** rend votre entreprise plus écologique.



Née pour être plus écologique

Une efficacité énergétique toujours plus grande, des gaz plus respectueux de l'environnement et des matériaux provenant de sources durables font partie de l'engagement permanent d'Electrolux Professional pour réduire votre impact et le nôtre sur l'environnement.



Moins d'impact sur l'environnement, plus d'économies

Économisez sur les coûts de fonctionnement.

Les cellules de refroidissement économes en énergie utilisent le gaz R452A comme réfrigérant. Son faible Potentiel de Réchauffement Global (PRG) le rend nettement meilleur pour l'environnement que les fluides de refroidissement traditionnels.

Le moindre impact environnemental du gaz **R452A** équivaut à **45%** d'empreinte carbone réduite. Cela équivaut à** :



1257

Émissions par 1257 véhicules particuliers conduits en 1 an



50 000

CO₂ absorbé par 50 000 terrains de football* plantés de pins



196 486

Lampes incandescentes passées au LED

*Basé sur le calculateur Electrolux Professional Cook&Chill, en comparaison de Cook&Serve par rapport à Cook&Chill method, tous les deux utilisés avec du matériel Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> sur la base de la production d'Electrolux 2017



Créee pour
VOUS



**Un ADN
Deux appareils connectés**

Le four SkyLine et la cellule
de refroidissement rapide partagent
le même état d'esprit.

Vous simplifier la vie



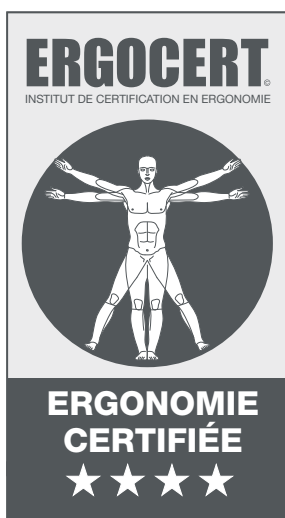
L'aspect humain

Interaction intuitive et performance. **SkyLine Chill^s** a été conçu pour vous. Mis au point pour rendre votre environnement de travail plus humain et plus efficace.

Conception
centrée sur
l'Homme

Pionnier en facilité d'utilisation

Une cellule de refroidissement ergonomique signifie une réduction de **75%*** des congés maladie et une augmentation de **25 %** de la productivité pour votre entreprise. Les appareils ergonomiques sont conçus en fonction de vos besoins et de votre flux de travail, ce qui fait une grande différence dans votre cuisine. Notre processus de conception est centré sur l'Homme et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210. SkyLine Chill^s est la toute première cellule de refroidissement à recevoir **une certification 4 étoiles en termes d'ergonomie**.



L'expérience 4 étoiles



Respect des principes ergonomiques
Conçu pour vous

Une conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des données probantes
Réduction des risques de blessures

Une exploitabilité basée sur des données probantes
Le fruit de plusieurs années d'études et d'expertise professionnelles

Une conception centrée sur l'utilisateur
Pour une cuisine simple et sans stress



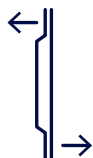
Une simplicité sans faille

Facilitez l'exécution de vos tâches quotidiennes et réduisez le temps de formation grâce à l'écran intuitif. Adapté aux daltoniens. La facilité d'utilisation est l'un des critères les plus déterminants de la certification 4 étoiles en termes d'ergonomie.



Chargement et déchargement sans effort

Idéal pour votre dos et moins fatigant pour vous. La conception de la porte et de la cavité font une réelle différence dans le chargement et le déchargement.



Sans contrainte

Confortable, jouez sans contraintes d'ouverture ou de fermeture avec la porte plus de 200 fois par jour grâce à la conception ergonomique.



La position parfaite

L'écran tactile et le port USB ont été placés à la bonne hauteur pour une visibilité parfaite et un accès optimal. Pour ce faire, des calculs basés sur la taille moyenne des utilisateurs à travers le monde ont été effectués.

Un avantage supplémentaire à portée de main



La voie vers la performance ultime

La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^S et SkyLine Chill^S: deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'utilisation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill sans problème.

Toucher le ciel, c'est facile

Simplifiez-vous la vie. SkyLine Chill[®] dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

Touchez la simplicité

Un **contrôle total au bout des doigts**. La connectivité cloud SkyLine Chill[®] vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Manuel



Idéal pour les chefs exigeants

Surveillez de près toutes les opérations avec un contrôle total même sur les plus petits détails. Concevez la personnalisation qui vous convient le mieux.



Mode Programmes



Idéal pour les menus répétitifs

Vos aliments sont refroidis ou congelés selon les mêmes normes de qualité dans toutes les cellules de refroidissement SkyLine Chill[®], et ce, partout dans le monde. Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB.



Mode Automatique



Idéal pour économiser du temps et de l'argent

Assurez qualité et sécurité pour la préparation rapide et simple des aliments grâce à des techniques de refroidissement avancées guidées automatiquement, à 9 nouveaux **Cycles+** spéciaux et à une personnalisation aisée.

Choisissez votre mode de refroidissement et laissez-vous guider dans plus de **30 langues différentes**. Un écran adapté aux daltoniens.

La voie vers la simplicité

Aucune instruction n'est nécessaire, **SkyLine Chill[®]** a été conçu et testé par des utilisateurs en conditions réelles pour garantir la simplicité d'utilisation avec une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage pour guider les opérateurs à chaque étape du processus de refroidissement.



Regarder et apprendre

À votre service tous les jours

Profitez d'une assistance quotidienne en temps réel directement depuis votre cellule de refroidissement. Trouvez les réponses à vos questions, accédez à toute la documentation de référence et obtenez les informations les plus récentes sur votre cellule de refroidissement SkyLine Chill[®].



Une planification simplifiée

Votre agenda à portée de main

Simplifiez-vous la vie et facilitez votre flux de travail en utilisant les fonctions **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



Une page Tous vos raccourcis



Simplifiez-vous la vie avec la page tout-en-un

Regroupez toutes vos fonctions favorites sur la **page d'accueil SkyHub** pour avoir un accès immédiat à celles que vous utilisez le plus.





Créée pour
la performance

PLUS DE
30 ANS
D'EXPERIENCE DANS LES CELLULES
DE REFROIDISSEMENT

1989

Electrolux Professional entame
une révolution en lançant la première
cellule de refroidissement
sur le marché

2019

Electrolux Professional offre une
nouvelle vision du refroidissement :
SkyLine Chill^s

La voie vers l'Excellence culinaire

Une durée de conservation prolongée de vos aliments, un flux de travail optimisé, une qualité et une sécurité alimentaire sans compromis, tout cela rendu possible avec la haute précision de **SkyLine Chill^S**.



Mode manuel

Un contrôle total sur vos opérations.

Planifiez votre journée de la bonne manière

SkyLine Chill^S a un système **ARTE 2.0*** pour vous donner un compte à rebours en temps réel, vous savez donc quand chaque cycle de refroidissement ou de congélation commandé par la sonde se terminera et à quel moment vous pourrez refroidir votre prochaine charge.



Protégez votre entreprise. Plus de perte de temps ou de nourriture : **vous pouvez instantanément savoir si votre processus de refroidissement ou de congélation répond aux normes de sécurité alimentaire.**



Une sécurité alimentaire garantie avec la plus haute qualité

Tellement simple. Tellement sûr. Expérimentez la simplicité du **Cycle Cruise** qui règle automatiquement le cycle de refroidissement selon la quantité de nourriture tout en surveillant le processus du début à la fin. Le refroidissement est automatiquement contrôlé tout au long du cycle - assurant une qualité alimentaire, une texture et une apparence parfaites dans le respect des normes HACCP.



Une cuisine professionnelle ? Un refroidissement continu

Un refroidissement continu pour les cuisines professionnelles et pâtisseries en utilisant le **cycle Turbo Cooling**. Fixez simplement une température de fonctionnement entre +10° et -41° C et SkyLine Chill^S conserve la température fixée, les ventilateurs restent allumés et le dégivrage est automatique.



*Algorithme pour l'Estimation du Temps Résiduel basé sur la logique d'intelligence artificielle.

** Brevet ARTE 2.0 US7971450B2 et familles affiliées.

*** Brevet Cruise Cycle EP1716769B1 et familles affiliées.

Congelé dans
un congélateur
standard



Congelé rapidement
avec SkyLine Chill[®]

Une congélation rapide. Plus de respect pour vos aliments avec X-Freeze.

Une fraîcheur intégrée

Une congélation plus rapide de tous les aliments crus ou cuits préservant leur apparence, leur texture et leur goût.

Une performance maximale de congélation avec le cycle de congélation rapide X-Freeze (-41 °C) qui forme des microcristaux pour maintenir la teneur en eau lors de la décongélation et la régénération. La nourriture conserve sa qualité d'aliment «fraîchement cuisiné».

La durée du cycle est calculée selon la taille des portions



Précision & flexibilité à votre service

Les cellules SkyLine Chill[®] comportent une sonde à coeur 3 points de série.



Un contrôle et une précision supplémentaires.

Pour une précision extrêmement haute, nous vous recommandons de choisir la sonde à coeur 6 points, unique, et accessoire parfait pour les mesures de température, toujours plus précises.

Vous pouvez également installer jusqu'à 3 sondes (maximum), utiles pour le refroidissement /la congélation simultanée de plusieurs types d'aliments.



L'uniformité de refroidissement la plus impeccable qui soit



Refroidissement uniforme

Des résultats de refroidissement parfaits et uniformes grâce à OptiFlow, un système de circulation révolutionnaire de haute technologie qui garantit une distribution d'air uniforme.

Moins de stress en cas d'affluence



Flux de travail plus fluide grâce à la planification et à la gestion aisées de plusieurs cycles dans MultiTimer

Programmez jusqu'à 20 cycles différents- selon les différents types et tailles d'aliments pour simplifier la surveillance et le contrôle des cycles de refroidissement /congélation. Et avec la même interface que le Four SkyLine, le MultiTimer apporte une efficacité maximale à votre cuisine.



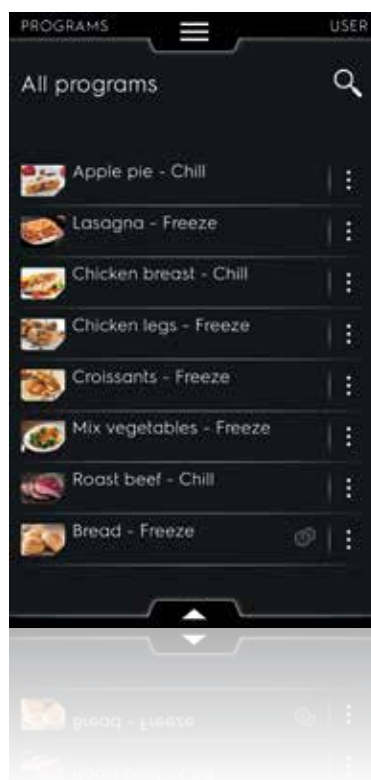
Mode Programmes

Votre menu partout, à tout moment. Toujours sûr, sans danger et uniforme. Enregistrez et partagez jusqu'à **1 000 recettes personnelles** via OnE ou USB.

Simplifiez votre quotidien

Un accès rapide à vos favoris via la nouvelle section de la catégorie. Regroupez vos process par catégorie :

- ▶ spécialités des clients, régimes alimentaires, ingrédients
- ▶ refroidissement températures, menus de saisons.





Mode automatique

Le moyen simple de renforcer l'efficacité de votre cuisine.



Un moyen simple et rapide de choisir le refroidissement automatique, la congélation ou le processus LiteHot parfait avec **SkyLine Chill[®]**. Commencez par sélectionner une des **10 familles d'aliments** ou des **9 Cycles+ spéciaux** et SkyLine Chill[®] fera le reste pour vous.

Les Cycles+ : Refroidissement Cruise, Fermentation, Fermentation différée, Décongélation rapide, Sushi&Sashimi, Refroidissement Sous-vide, Crème glacée, Yaourt, Chocolat.



Explorez toutes les possibilités de votre cellule !

Tirez le meilleur parti de votre cellule en refroidissant parfaitement vos boissons à la bonne température de service grâce au **cycle spécial boisson**.

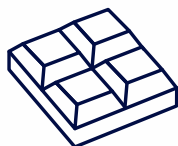


Sécurité alimentaire garantie pour les sushi et sashimi

Choisissez le cycle spécialement conçu pour sushi et sashimi depuis le menu et **SkyLine Chill[®]** se charge du reste. Pour vous assurer que votre nourriture ne contienne pas d'**Anisakis**, votre sushi est surgelé à -20 °C et est maintenu à cette température pour **24*** heures avant que la décongélation soit prête à être utilisée.

* En accord avec le règlement européen 853/2004

Créez des cycles chauds
SkyLine Chill^s ne refroidit
pas uniquement,
il propose également
4 cycles spéciaux LiteHot



Le Cycle Chocolat

Du chocolat à température parfaite. Brillant et ferme avec sensation en bouche fondante. Sélectionnez simplement le Cycle+ automatique dédié au chocolat.



Les cycles Fermentation et Fermentation différée

Gérez mieux votre temps et simplifiez votre panification et votre pâtisserie en fermentant et en différant la fermentation dans votre SkyLine Chill^s. Avec **SkyDuo** vous pouvez même connecter votre Four SkyLine pour configurer automatiquement le préchauffage à la bonne température, prêt à cuire votre pain.



Un cycle rapide de décongélation

Une tranquillité d'esprit avec une qualité et une sécurité alimentaires conformes aux normes HACCP. SkyLine Chill^s avec **cycle de décongélation rapide** utilise un système avancé de température contrôlée et la technologie **OptiFlow** pour assurer que la nourriture congelée est soigneusement décongelée et prête à être cuisinée.





Créée pour un
refroidissement
continu

OnE

Qu'est-ce que OnE ?

OnE est votre **application personnalisée** Electrolux Professional qui vous donne un aperçu complet de toute la productivité de vos appareils Skyline. Utilisez votre application OnE pour partager des recettes et suivre les informations, telles que le statut, les statistiques et les consommations.

Comment puis-je l'obtenir ?

Souscrivez au **contrat de service Essentia** qui vous convient le mieux pour accéder à des informations en temps réel ou contactez le **partenaire Electrolux Professional** de votre choix.

Pourquoi en ai-je besoin ?

OnE vous guide tout au long de votre journée pour vous permettre de prendre la bonne décision et **d'améliorer l'organisation** de votre entreprise.

**OnE, un partenaire unique.
Un monde d'avantages.**

OnE, votre assistant digital

Connectez votre cellule de refroidissement SkyLine à OnE, la plateforme web Electrolux Professional et obtenez de précieuses informations qui vous aideront à optimiser les performances de votre matériel et à améliorer l'efficacité de vos opérations.



OnE pour
vous

Surveillance en temps réel 24h/24 et 7j/7

Electrolux Professional OnE vous permet de contrôler vos opérations à distance, comme **l'envoi des recettes** vers des appareils du monde entier en un seul clic ou la réception d'**alarmes HACCP** en temps réel.



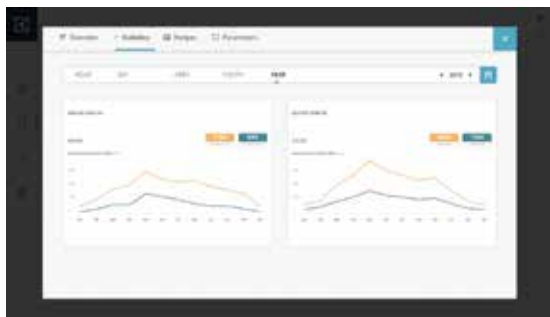
OnE pour
les entreprises

Maximiser la rentabilité

Electrolux Professional OnE vous aide à réduire la consommation au minimum et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

Des économies intelligentes. Utilisez OnE pour savoir quand votre cellule de refroidissement est allumée, mais non utilisée, afin que vous puissiez déplacer les aliments dans un réfrigérateur et économiser ainsi de l'énergie.

Utilisation intelligente. OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 cellules de refroidissement au lieu de 3 en dehors des heures d'affluence.



OnE pour un
fonctionnement en continu

Augmenter la durée de fonctionnement de l'équipement

OnE vous aide à **planifier l'entretien** au bon moment, afin d'assurer une disponibilité maximale tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE est en mesure de vous alerter à temps pour **vous permettre de réagir rapidement et d'augmenter votre temps de disponibilité.** Pour un service optimal, le même message peut être envoyé au partenaire de service de votre choix. Pour obtenir encore plus d'avantages, souscrivez un contrat de service Essentia.



OnE pour
la performance

Dynamisez vos processus

Electrolux Professional OnE vous permet de **mieux organiser vos flux de production.** Vous pouvez améliorer la qualité de votre production et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

Des informations utiles pour votre business : Avec l'application OnE, vous pourrez surveiller et **suivre la qualité de votre production** plus facilement et rendre vos clients satisfaits.



Ce que
SkyLine Chill^s
peut faire pour
votre entreprise

Une fraîcheur sans odeur

Plus de moisissures ou d'odeurs désagréables. Le dispositif de butée de porte maintient la porte du SkyLine Chill[®] ouverte quand elle n'est pas utilisée.



Une sécurité supplémentaire !
La lampe UV stérilise la cellule interne après utilisation et tue les bactéries



La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement Skyline hautement performants, qui vous épargnent stress et perte de temps.

Une communication intelligente avec SkyDuo



Découvrez comment le système unique Cook&Chill SkyLine peut révolutionner votre cuisine

Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable de lots importants.

Un duo gagnant

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.



Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ErgoCert 4 étoiles en termes d'ergonomie et facilité d'utilisation.

Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement.

Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

Sky Duo

La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium^s et SkyLine Chill^s: deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

Un duo gagnant.



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill sans problème.

Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer, la **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel de manière à gérer et surveiller votre productivité sur tous vos appareils Electrolux Professional connectés, via tout dispositif connecté.

SkyLine Chill^S famille

Scannez pour voir toute la gamme SkyLine
En réalité augmentée



Froid, gelé ou LiteHot ? Avec le même appareil, vous pouvez jouer sur 3 niveaux de températures différentes. Choisissez la taille idéale du SkyLine Chill^S pour votre cuisine.



30/30 kg - 6 GN 1/1
Dimensions externes (l x p x h)
897x937x1060 mm



50/50 kg - 10 GN 1/1
Dimensions externes (l x p x h)
895x939x1731 mm



100/70 kg - 10 GN 2/1
Dimensions externes (l x p x h)
1250x1092x1730 mm



100/85 kg - 20 GN 1/1
Dimensions externes (l x p x h)
1040x850x1741 mm



150/120 kg - 20 GN 2/1
200/170 kg - 20GN 2/1
Dimensions externes (l x p x h)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20 GN 1/1
Dimensions externes (l x p x h)
1800x1266x2400 mm
Principales caractéristiques



Principales caractéristiques des cellules de refroidissement SkyLine



	SkyLine Chill ^S	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
MODE DE REFROIDISSEMENT		
Cycle de Refroidissement (-41 + 10 °C).	x	x
Cycles de refroidissement délicat pré-réglé (idéal pour les légumes). Température de fonctionnement : 0 °C	x	x
Cycle de refroidissement fort pré-réglé (idéal pour les viandes). Température de fonctionnement : -20 °C	x	x
Cycle de congélation (-41 + 10°C)	x	x
Cycle LiteHot (-18 + 40 °C)	x	x
Cycle de conservation réfrigéré (activé automatiquement après refroidissement) à +3 °C	x	x
Cycle de maintien du congélateur (activé automatiquement après congélation) à -22 °C	x	x
100+ Processus de refroidissement et de congélation automatiques avec possibilité de personnaliser et visualiser les paramètres	x	x
Cycle rapide de décongélation	x	x
Cycle de fermentation	x	n.d.
Fermentation différée	x	n.d.
Cycle Chocolat	x	n.d.
Cycle Yaourt	x	n.d.
Cycle Sushi&Sashimi	x	x
Cycle crème glacée	x	x
Cycle de refroidissement Sous-vide	x	x
Cycle Cruise : définit automatiquement les paramètres pour un refroidissement de la plus haute qualité	x	x
Préchauffage automatique et personnalisable	x	x
Refroidissement accéléré automatique	x	x
Gestion simultanée de plusieurs cycles de refroidissement avec MultiTimer	x	x
Fonction de Refroidissement Turbo : température de fonctionnement de +10 °C à -41 °C	x	x
SkyDuo : connecter les fours et les cellules de refroidissement SkyLine	o	o
CARACTERISTQUES		
Interrupteur On/Off	x	x
Interface à écran tactile haute définition (262000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens	x	x
Affichage lisible à 12 mètres de distance	x	x
Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues	x	x
Évaporateur avec protection antirouille	x	x
Moteurs et ventilateurs étanches IP54	x	n.d.
Moteurs et ventilateurs étanches IP23	n.d.	x

Bibliothèque de programmes - 1000 programmes gratuits, (nom et photo et catégorie)	x	x
Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites	x	x
Sonde multicapteurs à 6 points	o	o
Sonde multicapteurs à 3 points	x	x
3 sondes à coeur à capteur unique comme accessoire	o	o
Estimation du temps résiduel pour les cycles pilotés par sonde (ARTE 2.0)	x	x
Affichage simultané des valeurs pré-réglées et réelles	x	x
Système de distribution d'air OptiFlow	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)	x	n.d.
Personnalisation complète de l'interface et téléchargement	x	x
Pause	x	x
Démarrage différé	x	x
Page AIDE d'auto-apprentissage par scan du code QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Paramètres de mode : conformes aux normes britanniques, nationales ou personnalisées	x	x
Alarme HACCP visuelle et acoustique	x	x
Visualisation de la consommation	x	x
Symboles explicites pour faciliter la fonctionnalité	x	x
Images animées pour guider les opérations	x	x
Dégivrage manuel avec résistance électrique	x	x
Cycle d'hygiène avec lampe UV	o	o
Cycle de séchage	x	x
Dégivrage intelligent automatique avec résistances électriques	x	x
Diagnostiques automatiques du système	x	x
Préconçu pour le régulateur d'énergie	x	x
Thermostat de sécurité	x	x
Butée de porte pour garder la circulation correcte d'air	x	n.d.
Porte à joint magnétique amovible et cadre de porte chauffant	x	x
Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique	x	x
Port USB	x	x
Télécharger les données HACCP, Programmes, Refroidissement automatique, Réglage	x	x
Poignée de porte intégrée compacte (à l'exclusion de 20 GN 2/1)	x	x
Ouverture de porte à charnière inversée	o	o
Bac de récupération des eaux usées optionnel pour l'installation sans drain (à l'exclusion du 20 GN 2/1)	x	x
Électrovanne	x	x
Panneaux en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre en acier inoxydable AISI 304	x	x
Cellule interne hygiénique grâce à des angles arrondis	x	x
Structure d'appui polyvalente à pas variable	x	n.d.
Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèche-frite intégrée avec purge	n.d.	x
Porte-casserole mobile avec butée pour plateaux	n.d.	x
Connectivité OnE prête à l'emploi	x	x
RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ, CERTIFICATIONS		
Indice d'étanchéité IPX5	x	x
Classe climatique 5	x	x
Pieds à hauteur réglable (sauf modèles au sol 20 GN 2/1)	x	x
Étage isolé avec rampe d'accès pour 20 GN 2/1	n.d.	o
Compatibilité des chariots avec les systèmes air-o-steam, SkyLine, Rational SCC d'Electrolux	n.d.	x
Kit de montage empilé Four SkyLine 6 GN 1/1 sur la cellule de refroidissement/congélateur 30 kg	o	n.d.
Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie	x	x
Norme d'hygiène ETL	x	x
Manuel, schémas d'installation, guide d'utilisation	x	x

x Standard
o Optionnel
n.d. Non disponible

6 Récompenses et certifications

Rigoureusement testées et certifiées selon les normes internationales les plus strictes, les cellules de refroidissement SkyLine Chill^S sont également les premières au monde à être certifiées ErgoCert 4 étoiles en matière d'ergonomie et de facilité d'utilisation.



ERGOCERT

« Les approches ergonomiques peuvent réduire les troubles musculo-squelettiques (LATR) de **59%**, avec une diminution moyenne de **75%** des jours de maladie et une augmentation de **25%** de la productivité. »

Dr. Francesco Marcolin, PDG d'ErgoCert (Ergonome Européen Certifié - EUR.ERG.)

Les certifications concernent toutes les cellules de refroidissement de la famille SkyLine. Pour plus d'informations sur les certifications concernant des codes de produits spécifiques, contactez votre partenaire Electrolux Professional local.



Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de votre SkyChill⁵.



Contrats de service, Faites-nous confiance

En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir parmi **des forfaits flexibles et sur mesure** afin de bénéficier d'une variété de services de maintenance et de support technique.

Essentia

Une équipe à votre service. Partout et à tout moment

Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Des contrats de service fiables

Vous pouvez choisir parmi **des forfaits de services flexibles et sur mesure**, en fonction de vos besoins d'affaires afin de bénéficier d'une variété de services de maintenance et de soutien.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **forfaits de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour garantir la **durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Scannez la couverture pour voir le four en **réalité augmentée**



Suivez-nous sur   

professional.electrolux.fr

Electrolux Professional

10 Avenue du Stade de France

93210 Saint-Denis

0806 800 900 (numéro non surtaxé)

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

