

El camino a la excelencia en abatimiento

Abatidores SkyLine Chill[®]



Tú hablas...

Tenemos que encontrar la manera de no desperdiciar tiempo y alimentos. Me encantaría poder preparar grandes cantidades de alimentos en esos momentos de menos actividad, para que el servicio sea más rápido y fácil, sin comprometer la calidad o seguridad de los alimentos.



...nosotros escuchamos

...Y desarrollamos un abatidor con tiempos de abatimiento récord. El nuevo **SkyLine Chill^s** de Electrolux Professional representa **la dualidad perfecta entre tecnología inteligente y diseño minucioso**, que te permitirá ahorrar costes en alimentos al poder preparar mayor cantidad de comida con antelación y prolongar su tiempo de conservación. La conectividad única y avanzada te guía en el camino para optimizar tu tiempo y flujo de trabajo.



**Tu tiempo es valioso.
Inicia el viaje hacia la transformación de tu vida en el trabajo.**



**Creado para
negocios**

Ahorra hasta 2.000 €/mes
con Electrolux Professional
Cook&Chill



Hecho para ti

Más fácil, saludable y seguro



**Creado para
conseguir mayor
rendimiento**

Establece un nuevo nivel de
eficiencia



**Hecho para enfriar sin
parar**

Control total de tu negocio

¿Por qué comprar un abatidor Electrolux Professional?

Flujo de trabajo optimizado, mayor productividad y ahorro en los costes de alimentos para tu negocio... ¿Algo más?



Escanea para obtener más información sobre el abatidor SkyLine Chill[®]



Maximiza tu productividad

Saca el máximo partido a tu personal, planifica actividades de manera más rápida y fácil y disfruta de un servicio sin estrés. Los abatidores/congeladores consiguen que puedas emplear los momentos de menos actividad en tu cocina para precocinar alimentos en grandes cantidades. Cocina, abate o congela y después regenera solo cuando sea necesario y solamente la cantidad que necesites.



Ofrece más a tus clientes

La calidad de la comida está garantizada, ya que los ciclos de abatimiento y congelación de SkyLine Chill^s hacen que se conserven todas las características esenciales de los alimentos: apariencia, contenido de humedad, consistencia, textura, aroma, sabor y valores nutricionales.

No los hagas esperar. No perder el ritmo de las comandas es mucho más fácil durante las horas punta si ya tienes la comida preparada.

Ofrece más. La ampliación de tu carta es mucho más fácil si cuentas con un abatidor.



Comida siempre segura

Fácil cumplimiento **de las normas de HACCP** y de seguridad alimentaria. Con el abatimiento, las bacterias no tienen ocasión de proliferar, puesto que los alimentos (incluso cuando salen directamente del horno con SkyDuo) se enfrían rápidamente en un entorno controlado con precisión.

Se tarda menos de **90 minutos** en reducir la temperatura interna de los alimentos de 70 °C a 3 °C, o 240 minutos en alcanzar -18 °C para congelarlos. No rompas el proceso Cook&Chill. Introduce los alimentos en el abatidor SkyLine Chill^s directamente desde el horno SkyLine sin dejar que la comida se enfríe a temperatura ambiente.



Reduce el coste de tus alimentos

Ahorra costes en alimentos comprando grandes cantidades cuando el producto es más barato y congélos después para utilizarlos cuando lo necesites.

Reduce el desperdicio de alimentos hasta en un **35%** regenerando (descongelando o recalentando) solamente la comida que necesites cuando sea necesario en lugar de prepararla desde cero. Prolonga el tiempo de conservación de tus platos. Los alimentos

abatidos rápidamente permanecen frescos durante **5 días** en el frigorífico y hasta 12 meses en el congelador.



Comunicación perfecta con SkyDuo

Comunicación y sincronización a la perfección entre hornos y abatidores gracias a la exclusiva tecnología **SkyDuo**, que garantiza una experiencia Cook&Chill perfecta en tu cocina. **One Dna. Equipos dobles.**



Creado para negocios



VALORA TU TIEMPO

¿Qué harías con **4**
horas extra* al día?

¿Con **1.200** horas más al
año?

47 minutos extra para ti en cada ciclo

Cada ciclo de abatimiento te ahorra tiempo, aumenta tu productividad y aporta eficiencia al flujo de trabajo.

Se ahorra un **40%** de tiempo en cada ciclo.

* Cálculo basado en una jornada de trabajo de 10 horas con un SkyLine Chill^s de 50/50 kg, de conformidad con el Reglamento UE 2015/1095 de la Comisión.

Nacido para la sostenibilidad

La unión perfecta entre un rendimiento superior y un ahorro para ti y para el medio ambiente. Tu empresa es más ligera y ecológica con **SkyLine Chill^S**, creado para la sostenibilidad.



Prolonga el tiempo de conservación de tus platos. Los alimentos abatidos rápidamente permanecen frescos durante **5 días** en el frigorífico y hasta **12 meses** en el congelador.



Nacido para la sostenibilidad

Una eficiencia energética cada vez mayor y materiales de origen sostenible forman parte del compromiso continuo de Electrolux Professional para reducir nuestro impacto y el tuyo en el medio ambiente.

CO₂

El CO₂ es un refrigerante natural**, seguro para el medio ambiente. No es inflamable ni tóxico y ofrece un incremento del 20% de eficiencia energética***, con un intercambio de calor 5 veces superior*** al de un sistema HFC estándar. El CO₂ es respetuoso con el clima, no impacta en la capa de ozono y tiene un GWP igual a 1.

* Datos basados en la calculadora Cook&Chill de Electrolux Professional, con la comparación de los métodos Cook&Serve y Cook&Chill, ambos realizados con equipos Electrolux Professional. Datos disponibles en abril de 2019.

** disponible en modelos remotos determinados

*** comparación basada en un circuito de enfriamiento con HFC R404A, uno de los mejores refrigerantes



Hecho para ti



Un solo ADN Equipos dobles

El horno y el abatidor SkyLine
comparten el **mismo enfoque**.

Simplifica tu vida



El toque humano

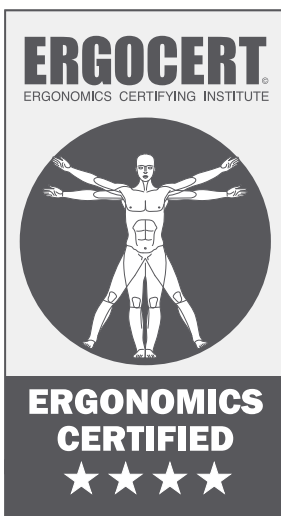
Interacción y rendimiento intuitivos. **SkyLine Chill^S** se ha diseñado pensando en ti. Desarrollado para personas reales y para que cada entorno de trabajo sea más humano y más eficiente.



Pioneros en la facilidad de uso

Un abatidor ergonómico reduce un **75%*** las bajas laborales por enfermedad y aumenta un **25%** la productividad de tu negocio. Los equipos ergonómicos están diseñados según tus necesidades y tu flujo de trabajo, lo que marca una gran diferencia en tu cocina. Nuestro proceso de diseño se centra en las personas y cumple íntegramente las normas ISO 26800 e ISO 9241-210. SkyLine Chill^S es el primer abatidor en recibir **certificación ergonómica de 4 estrellas**.

EL PRIMERO
en el sector



Experimenta las 4 estrellas



Cumplimiento de los principios ergonómicos

Un diseño pensado para ti

Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas

Menor riesgo de lesiones

Facilidad de uso basada en pruebas

Culminación de años de estudios y experiencia profesionales

Diseño centrado en las personas

Para que cocinar sea sencillo y desprovisto de esfuerzo



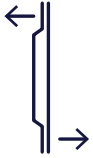
Simplicidad sin errores

Haz tu trabajo diario más fácil y reduce el tiempo de formación gracias al panel intuitivo. Apto para personas daltónicas. La facilidad de uso es uno de los criterios más importantes en la certificación ergonómica de 4 estrellas.



Carga y descarga sin esfuerzos

Mejor para la espalda e implica menos esfuerzo para ti. El diseño de la puerta y de la cámara marcan una auténtica diferencia al cargar y descargar.



Sin tensiones

Apertura y cierre cómodos y sin tensión de la puerta más de 200 veces al día gracias a su puerta de diseño ergonómico.



La posición perfecta

La pantalla táctil y las ranuras de USB están ubicadas justo a la altura correcta para conseguir visibilidad y acceso máximos, utilizando cálculos basados en la altura media de usuarios de todo el mundo.

Una **ventaja** adicional **sin esfuerzo**



El camino hacia el máximo rendimiento

El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S: dos equipos perfectamente sincronizados con plena comunicación entre ellos, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia de Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para triunfar.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrir lo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.

Tocar el cielo es fácil

Simplifica tu vida. **SkyLine Chill^s** cuenta con una interfaz en la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de leer, diseñada para facilitar tus tareas.

Simplicidad

Control total al alcance de la mano. La conectividad de SkyLine Chill^s en la nube ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Modo manual



Perfecto para cocineros exigentes

Mantén todas las operaciones a raya con un control absoluto, incluso hasta en el más mínimo detalle. Diseña la personalización que mejor se adapte a tus necesidades.



Modo de programas



Perfecto para repetir menús

Tus alimentos abatidos o congelados con el mismo nivel de calidad en cualquier abatidor SkyLine Chill^s en cualquier parte del mundo. Guarda y comparte tus programas mediante OnE Connected o una memoria USB.



Modo automático



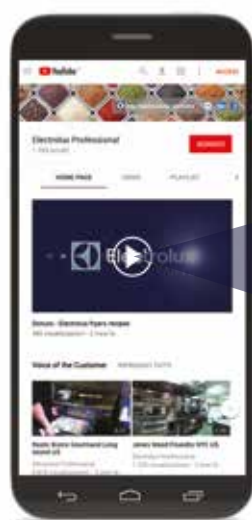
Perfecto para ahorrar tiempo y dinero

Comida rápida, fácil, segura y de calidad gracias a los avanzados procesos de cocción automáticos, con 9 **Cycles+** nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

Elije tu modo de cocción y déjate guiar en más de **30 idiomas**. Pantalla apta para daltónicos.

El camino a la simplicidad

No se necesitan instrucciones, usuarios reales han diseñado y probado **SkyLine Chill^S** para garantizar su facilidad de uso, con ayuda integrada y tecnología de autoaprendizaje para guiar a los operadores en cada paso del proceso de abatimiento.

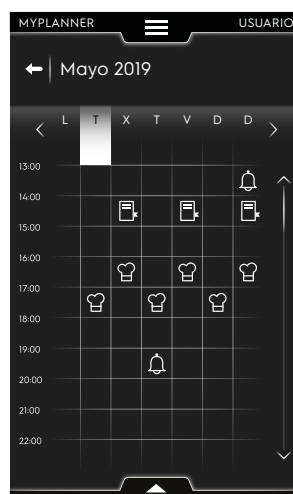


Mira y aprende



Preparado para ayudarte todos los días

Obtén ayuda en tiempo real, cada día, directamente del abatidor. Encuentra las respuestas a tus preguntas, accede a todo el material de apoyo y saca el máximo partido a la información actualizada sobre tu abatidor SkyLine Chill^S.



Planificación sencilla

Tu agenda al alcance de la mano

Haz tu vida más fácil y el flujo de trabajo más fluido utilizando las funciones **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibe alertas personalizadas sobre tus tareas.

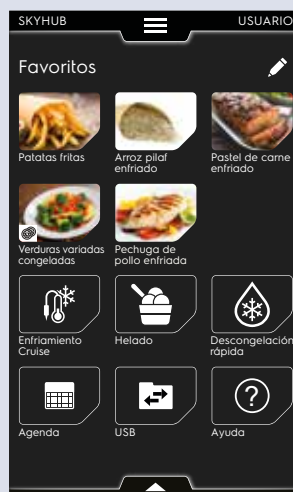


Una página. Un toque



Facilidad con la página todo en uno

Agrupamos todas tus funciones favoritas en la **página de inicio de SkyHub** para tener acceso inmediato a las características que más utilices.





Creado para
conseguir mayor
rendimiento

MÁS DE
30 AÑOS
EXCELENCIA EN ABATIDORES

1989

Electrolux Professional
inició una revolución con
la presentación del primer
abatidor

2019

Electrolux Professional abrió
una perspectiva totalmente
nueva al abatimiento:

SkyLine

El camino a la excelencia en abatimiento

Mayor tiempo de conservación de tus alimentos, flujo de trabajo optimizado, calidad y seguridad de la comida sin concesiones, todo esto gracias a la gran precisión de SkyLine Chill^S.



Modo manual

Control total de tus operaciones.



Planifica bien tu jornada

SkyLine Chill^S cuenta con **ARTE 2.0***, que te ofrece una cuenta regresiva en tiempo real, para que sepas cuándo finalizará cada ciclo de abatimiento o congelación que funcionan por sonda y cuándo podrás abatir la tanda siguiente.

PATENTADO*



Mantén la seguridad en tu negocio. No desperdices más tiempo ni alimentos, puedes conocer al instante si tu proceso de abatimiento o congelación cumple las normas de seguridad alimentaria.

EL PRIMERO

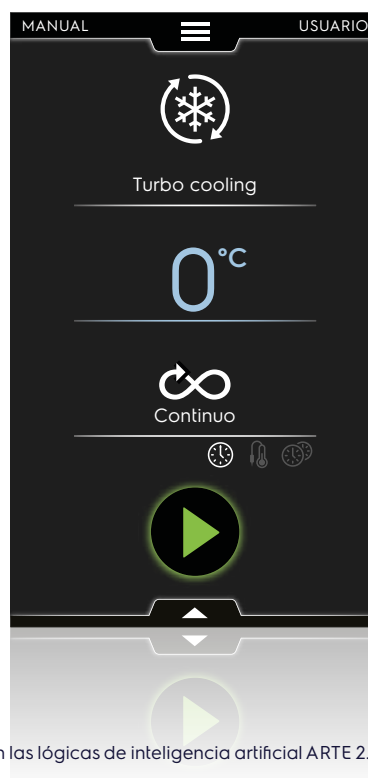


Seguridad de alimentos garantizada con máxima calidad

Así de fácil. Así de seguro. Experimenta la simplicidad del **ciclo Cruise**, que se ajusta automáticamente al ciclo de abatimiento según el volumen de los alimentos, al mismo tiempo que monitoriza el proceso de inicio a fin. El abatimiento se controla automáticamente de principio a fin, lo que garantiza una calidad, textura y apariencia perfectas de los alimentos.

PATENTADO**

EL PRIMERO



¿Cocina ajetreada?

Abatimiento continuo

Abatimiento ininterrumpido en cocinas y pastelerías bulliciosas con el **ciclo Turbo Cooling**. Basta con ajustar la temperatura de funcionamiento entre +10° y -41° C; SkyLine Chill^S mantiene la temperatura fijada, los ventiladores permanecen encendidos y la descongelación es automática.

EL PRIMERO

* Algoritmo para la estimación del tiempo restante basado en las lógicas de inteligencia artificial ARTE 2.0 - patente EP1710522B1 y otras relacionadas.

** Ciclo Cruise - patente EP1716769B1 y otras relacionadas.

Congelado en un
congelador común



Congelación rápida con SkyLine Chill^s

Congelación más rápida. Más respeto por tus alimentos con X-Freeze.

Frescura sellada

Congelación más rápida de todos los alimentos, crudos o cocinados, preservando la apariencia, la textura y el sabor.

Máximo rendimiento de congelación con el ciclo de congelación rápida X-Freeze (-41 °C), que forma microcristales para preservar el contenido de agua en la descongelación y la regeneración. Los alimentos se mantienen frescos, con calidad de "recién cocinados".

Tiempo del ciclo calculado según el tamaño de la porción



Precisión y flexibilidad a tu servicio

Los abatidores/congeladores SkyLine de Electrolux Professional están equipados de serie con una sonda de 3 sensores.



Más control y precisión.

Para una precisión muy elevada, te recomendamos que escojas un accesorio **excepcional, la sonda de 6 sensores** para medir la temperatura de forma más precisa.

También puedes añadir hasta un máximo de 3 sondas, algo muy útil para abatir/congelar al mismo tiempo varios tipos de alimentos.

EL PRIMERO

El abatimiento uniforme más impecable hasta ahora



Abatimiento uniforme

Resultados de abatimiento perfectos y uniformes gracias al revolucionario sistema de circulación de aire de alta tecnología OptiFlow, que garantiza una distribución uniforme del calor.

Horas punta sin estrés



Flujo de trabajo más fluido gracias a una fácil planificación y gestión de los múltiples ciclos con MultiTimer

Configura hasta 20 ciclos con tiempo o por sonda, diferentes en función de los distintos tipos y tamaños de alimentos para que monitorizar y controlar los ciclos de abatimiento/congelación sea muy simple. Y con la misma interfaz que los hornos SkyLine, **MultiTimer** te ofrece la máxima eficiencia para tu cocina.



Modo de programas

Tu menú en cualquier parte, en cualquier momento. Siempre seguro, infalible y uniforme. Guarda y comparte hasta **1.000 recetas personales** con OnE Connected o con USB.

Hacemos tu vida más fácil

Acceso rápido a tus programas favoritos a través del nuevo apartado de categorías. Agrupa tus procesos según el tipo:

- ▶ especialidades, dietas, ingredientes para clientes
- ▶ temperaturas de abatimiento, menú de comidas y temporadas.





Modo automático

La manera más fácil de incrementar la eficiencia en tu cocina.



Una manera rápida y fácil de escoger el proceso automático perfecto de abatimiento, congelación o LiteHot con **SkyLine Chill^S de Electrolux Professional**. Empieza por seleccionar una de las 10 familias de alimentos o 9 **Cycles+** especiales, y SkyLine Chill^S se encargará de ajustar el resto.

Cycles+: Abatimiento Cruise, fermentación, fermentación retardada, descongelación rápida, Sushi&sashimi, abatimiento al vacío, helados, yogur, chocolate.

EL PRIMERO
en el sector

No es solo comida

Saca más partido de tu abatidor enfriando tus bebidas a la perfección y sirviéndolas a la temperatura exacta gracias al ciclo especial para bebidas.

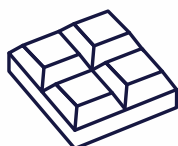


Sushi y sashimi seguros

Elige el ciclo diseñado expresamente para sushi y sashimi en la categoría de pescados y **SkyLine Chill^S** hará el resto. Para garantizar la **ausencia de anisakis**, el sushi se abate a -20°C y se conserva a esa temperatura durante **24*** horas antes de descongelarlo y dejarlo listo para servir.

* De conformidad con la normativa europea 853/2004

¿Poco espacio? SkyLine Chill^s no solo abate; ofrece también **4 ciclos especiales LiteHot**



Ciclo Chocolate

Chocolate cristalizado y derretido a la perfección. Brillante y sólido con un crujido firme y una sensación suave en boca al derretirse. Basta con seleccionar el Cycle+ automático especial para chocolate.



Ciclos de fermentación y fermentación retardada

Gestiona mejor tu tiempo y optimiza la elaboración de pan y pasteles con la fermentación y la fermentación retardada de tu SkyLine Chill^s. Con **SkyDuo** puedes incluso conectar tu horno SkyLine para configurar automáticamente el precalentamiento justo a la temperatura adecuada, listo para hornear el pan.



Ciclo de descongelación rápida

Total tranquilidad con la seguridad y calidad garantizadas de conformidad con las normas HACCP. El **ciclo de descongelación rápida** de SkyLine Chill^s emplea una temperatura avanzada que se controla electrónicamente junto con la tecnología de gestión **OptiFlow** para garantizar que los alimentos congelados se descongelen por completo y queden listos para cocinarse.



OnE Connected, tu asistente digital

Abatidores SkyLine Connected



OnE Connected te ayuda a sacar el máximo rendimiento a tus soluciones Electrolux Professional. Incrementará tus beneficios y acelerará la amortización de la inversión.



Mejora tu trabajo

Supervisión 24/7 en tiempo real

OnE Connected de Electrolux Professional te ofrece el control a distancia de tus operaciones, como administrar recetas a dispositivos de todo el mundo con solo un clic o recibir alarmas de HACCP en tiempo real.



Mejora tus beneficios

Incrementa las ganancias

OnE Connected de Electrolux Professional te ayuda a reducir al mínimo el consumo y a optimizar la eficiencia de tu negocio.

Ahorro inteligente. Supervisa el consumo de tu abatidor conectado para detectar anomalías y aumenta la eficiencia de tu flujo de trabajo en función de las necesidades de producción.

Uso inteligente. OnE Connected te ayuda a racionalizar tu productividad: podrás utilizar 2 abatidores en lugar de 3 en las horas de menor actividad.



Higiene garantizada

¿No deberíamos garantizar alimentos seguros y saludables para todos?

Conectividad también significa seguridad. **La documentación digital automática de HACCP** te suministrará pruebas obligatorias de los procesos y la calidad de la cocción segura, para ahorrarte tiempo y trámites.

Con los datos en la mano, puedes realizar los ajustes necesarios para que tus procesos respeten las normas sobre higiene y seguridad alimentaria.





Atención al cliente



que te ofrece



Tu rendimiento

Potencia tus procesos

OnE Connected te brinda la información necesaria para **organizar mejor el flujo de producción**. También puedes mejorar la calidad de tus resultados y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones de negocio inteligentes. Con las estadísticas de porcentaje inteligentes puedes **supervisar la calidad de tus alimentos** más fácilmente y tener a tus clientes satisfechos.



Operaciones sin interrupción

Mayor tiempo productivo del equipo

OnE Connected te ayuda a planificar el mantenimiento en el momento preciso, para garantizar el máximo tiempo de productividad y reducir tus gastos ante averías imprevistas.

OnE Connected sabe cuándo avisarte para que **puedas reaccionar rápidamente e incrementar el tiempo de productividad**. Para obtener el mejor servicio, se puede enviar el mismo mensaje al partner de servicio que elijas. Realiza un Contrato de Servicios Essentia para beneficiarte de más prestaciones.



Consigue menús uniformes cada día

Con OnE Connected puedes crear, almacenar y distribuir ciclos individuales o múltiples directamente a tus equipos.

El envío de ciclos desde tu biblioteca a los equipos conectados es una magnífica manera de mejorar la gestión de la flota y de garantizar menús uniformes en todas tus ubicaciones.



Lo que **SkyLine Chill^s** de
Electrolux Professional
puede hacer por tu
empresa



Escanea para conocer
nuestra solución en
www.electroluxprofessional.com

Frescura sin olores

No más moho ni olores desagradables. El dispositivo de tope de puerta mantiene abierta la puerta del SkyLine Chill[®] cuando no se utiliza.



0 1



¡Seguridad extra!
La lámpara
UV* esteriliza la
cámara después
su uso y elimina
las bacterias

PATENTADO*

* Lámpara UV - patente EP2634515B1 y otras relacionadas



El camino hacia el máximo rendimiento

Revoluciona tu forma de trabajar con los hornos y abatidores SkyLine de alto rendimiento.

Comunicación perfecta con SkyDuo



Cómo SkyLine Cook&Chill puede revolucionar tu cocina de forma única

Un flujo de trabajo más ágil

Aprovechamiento más eficiente de tu personal y tus dispositivos en la preparación previa de grandes cantidades.

Una combinación ganadora

Ahorra dinero. Gana espacio, descubre un funcionamiento fluido de las tareas con la gama completa de accesorios para banquetes y sistemas de manipulación diseñados para adaptarse perfectamente a los hornos y abatidores.

EL PRIMERO
en el sector

Un lugar mejor para trabajar

Los equipos para cocinas profesionales SkyLine son los únicos del mundo que cuentan con una certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.

Reduce el desperdicio de alimentos

Cada gramo cuenta. SkyLine ofrece una amortización máxima de tus inversiones al ampliar el tiempo de conservación y garantizar una pérdida de peso mínima durante la cocción o el abatimiento.

Intransigentes en términos de calidad

Los platos conservan todas sus características esenciales: el sabor, la textura, la apariencia y los valores nutricionales se determinan de la misma manera que en los alimentos recién cocinados. SkyLine facilita la conformidad con HACCP.

Sky Duo

El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S: dos equipos perfectamente sincronizados con plena comunicación entre ellos, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia de Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para triunfar.



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrir lo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.

Toma el control de tu negocio con OnE Connected

Una aplicación personalizada para simplificar tu vida y ayudar al desarrollo de tu negocio, **OnE Connected** te ofrece acceso remoto en tiempo real para gestionar y supervisar tu productividad en todos los hornos y abatidores Electrolux Professional conectados utilizando cualquier dispositivo inteligente.



Escanea para conocer la experiencia Cook&Chill

Gama SkyLine Chill[®]

¿Enfriar, congelar o LiteHot? En el mismo espacio puedes llevar a cabo 3 funciones diferentes. Elige el tamaño perfecto de SkyLine Chill[®] para tu cocina.



30/30 kg - 6GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
897x937x1060 mm
Potencia eléctrica - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
895x939x1731 mm
Potencia eléctrica - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1250x1092x1730 mm
Potencia eléctrica - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1040x850x1741 mm
Potencia eléctrica - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Potencia eléctrica - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Potencia eléctrica - 9,75 kW
Medidas externas (AnxFxAI)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1800x1266x2400 mm
Potencia eléctrica - 3,28 kW



Capacidad de carga máxima (abatimiento/congelación)
según el Reglamento UE 2015/1095 de la Comisión

Principales características de los abatidores SkyLine



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
MODO ABATIMIENTO		
Ciclo de enfriamiento positivo (de -41 °C a +10 °C)	x	x
Ciclos de abatimiento suaves preconfigurados (ideal para verduras y alimentos delicados). Temperatura de funcionamiento: 0 °C	x	x
Ciclo de abatimiento fuerte preconfigurado (ideal para carnes). Temperatura de funcionamiento: -20 °C	x	x
Ciclo de enfriamiento negativo (de -41 °C a +10 °C)	x	x
Ciclo LiteHot (de -18 °C a +40 °C)	x	x
Modo mantenimiento a +3 °C (activado automáticamente después del enfriamiento positivo o manualmente)	x	x
Modo congelador, conserva el producto a -22 °C (activado automáticamente después del enfriamiento negativo o manualmente)	x	x
Más de 100 procesos de enfriamiento automáticos con posibilidades de personalización y visualización de los parámetros	x	x
Ciclo de descongelación rápida	x	x
Ciclo Fermentación	x	—
Fermentación retardada	x	—
Ciclo Chocolate	x	—
Ciclo Yogur	x	—
Ciclo Sushi&Sashimi	x	x
Ciclo Helado	x	x
Ciclo Enfriamiento al vacío	x	x
El ciclo Cruise configura automáticamente los parámetros para obtener un abatimiento de la más alta calidad	x	x
Precalentamiento automático acelerado y personalizable	x	x
Enfriamiento automático acelerado	x	x
Ciclos de enfriamiento múltiples con función MultiTimer simultánea	x	x
Función Turbo Cooling temperatura de funcionamiento: de +10 °C a -41°C	x	x
Es posible conectar los hornos y abatidores SkyLine gracias al sencillo proceso SkyDuo	o	o
CARACTERÍSTICAS		
Interruptor de encendido/apagado	x	x
Panel de control de pantalla táctil de alta definición (262.000 colores)	x	x
Pantalla legible a 12 metros de distancia	x	x
Interfaz de pantalla táctil en más de 30 idiomas	x	x
Evaporador con protección antioxidante	x	x
Motor y ventilador con protección contra el agua IP54	x	—
Motor y ventilador con protección contra el agua IP23	—	x

Biblioteca - 1.000 programas gratuitos, 16 fases por pasos (nombre, imagen y categoría)	x	x
Página de inicio de SkyHub con acceso directo a las funciones favoritas	x	x
Sonda de aguja de 6 sensores	o	o
Sonda de aguja de 3 sensores	x	x
3 sondas de aguja de 1 sensor como accesorio	o	o
Estimación del tiempo restante para ciclos que funcionan por sonda (ARTE 2.0)	x	x
Visualización simultánea de valores programados y reales	x	x
Sistema de distribución de aire OptiFlow	x	x
Ventilador de velocidad variable con parada de motor (7 niveles de velocidad)	x	—
Personalización total de interfaz y descarga	x	x
Pausa	x	x
Inicio diferido	x	x
Página de AYUDA para aprendizaje mediante el escaneo de código QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Ajustes de modo: conformes con normas UK, NF o personalizadas	x	x
Alarma visual y acústica HACCP	x	x
Visualización de consumos en la pantalla	x	x
Símbolos autoexplicativos para la máxima facilidad de funcionamiento	x	x
Imágenes para guiar las operaciones	x	x
Ciclo de descongelación manual con resistencias eléctricas	x	x
Ciclo de higienización con lámpara UV	o	o
Ciclo de secado	x	x
Descongelación inteligente y automática con resistencias eléctricas	x	x
Sistema automático de diagnóstico	x	x
Preconfiguración para regulador de energía	x	x
Termostato de seguridad	x	x
Bloqueo de puerta para una correcta recirculación del aire	x	—
Juntas magnéticas extraíbles y marco de puerta caliente	x	x
Modo de respaldo automático y continuo para la recuperación automática del sistema	x	x
Puerto USB	x	x
Descarga de datos HACCP, programas, ciclos automáticos de enfriamiento y ajustes	x	x
Tirador integrado en la puerta (excepto 20 GN 2/1)	x	x
Inversión de apertura de la puerta (excepto 20 GN 1/1)	o	o
Recipiente de recogida de agua para instalación sin desagüe (excepto 20 GN 2/1)	x	x
Válvula solenoide	x	x
Paneles de acero inoxidable AISI 304	x	x
Cavidad de acero inoxidable AISI 304	x	x
Cavidad higiénica con ángulos redondeados	x	x
Estructura portabandejas multiuso con separación variable	x	—
Carro con bloqueo de bandejas. Ángulos redondeados. Bandeja colectora incorporada	—	x
Tope de bandejas para estructura móvil	—	x
Preparado para OnE Connected	x	x
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCAS Y CERTIFICADOS DE CONFORMIDAD		
Factor de protección contra el agua IPX5	x	x
Clase climática 5	x	x
Patas con altura regulable (excepto en los modelos de suelo 20GN 2/1)	x	x
Suelo aislado con rampa de acceso para 20 GN 2/1	—	o
Carro compatible con air-o-steam, SkyLine de Electrolux Professional	—	x
Kit de apilado: Horno SkyLine 6GN 1/1 en Abatidor/Congelador de 30 kg	o	—
Ergocert, certificación de 4 estrellas en ergonomía	x	x
Certificación y normas de higiene ETL	x	x
Manual, diagramas de instalación, guía del usuario	x	x

x Estándar
o Opcional
— No disponible

6 Reconocimientos y certificados

Probados con rigor y con certificación de cumplimiento total de las normas internacionales más estrictas, los abatidores SkyLine también son los primeros del mundo en contar con la certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.



ERGOCERT

****Las intervenciones ergonómicas pueden reducir un 59% los problemas musculoesqueléticos relacionados con el trabajo, con una disminución media del 75% de días de baja por enfermedad y un 25% de aumento de la productividad**.**

Dr. Francesco Marcolin, CEO de ErgoCert
(Ergonomista Certificado Europeo - EUR.ERG.)

Los certificados hacen referencia a los abatidores de la gama SkyLine. Para obtener más información sobre certificados concretos relacionados con códigos de producto específicos, ponte en contacto con tu partner local de Electrolux Professional.



Maximiza tu cocina

Manipulación, cocción e instalación flexibles, higiénicas y seguras gracias a los más de 200 accesorios y consumibles diferentes que te ayudan a sacar el máximo partido a tu SkyChill[®].



Escanea para conocer
nuestros accesorios y
consumibles



Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio, puedes escoger **entre nuestros paquetes flexibles personalizados**, que ofrecen un gran número de servicios de mantenimiento y asistencia.

Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En todo momento, en todo lugar

Essentia es el corazón de la mejor atención al cliente, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Mira el vídeo para descubrir más



La excelencia es fundamental en todo lo que hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

