

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 obtener
mayor rendimiento**

Establece un nuevo nivel de
eficiencia



**Hecho para enfriar sin
parar**

Control total de tu negocio

¿Por qué comprar un abatidor?

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



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 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 mayores cantidades cuando están más baratos 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.



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 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.

Es no inflamable, no tóxico y aumenta la eficiencia energética con un mayor intercambio de calor*.

El CO₂ es respetuoso con el clima, carece de potencial de agotamiento del ozono y su potencial de calentamiento global es el más bajo de los gases refrigerantes.

*Comparación basada en un circuito de enfriamiento con HFC R404A, uno de los mejores refrigerantes que aún se utilizan en restauración.

Apuesta por la ecología con R290

El gas refrigerante R290 cumple las normas más estrictas sobre calentamiento global.

Con un potencial de calentamiento de 3, nuestras soluciones son la alternativa sostenible ideal.

Este innovador circuito refrigerado ofrece excelente eficiencia y resultados con menos costes operativos.

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**.

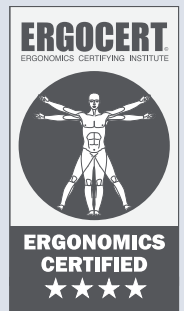


Un solo ADN Equipos dobles.

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

Simplifica tu vida

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 experiencias profesionales

Diseño centrado en las personas

Para que cocinar sea sencillo y desprovisto de esfuerzo



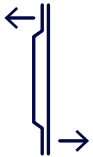
Simplicidad sin errores

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



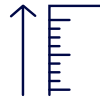
Carga y descarga sin esfuerzos

Mejor para la espalda e implica menos esfuerzo para ti. El diseño de la puerta y de la cavidad 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. Horno y abatidor SkyLine*: 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.

*SkyDuo está disponible con SkyLine Premium^S, Pro^S y Chill^S.

Un dúo creado para triunfar.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



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.

Un solo Adn. Equipos dobles.

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 abatimiento automáticos, con **9 Cycles+** nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

Elije tu modo de abatimiento 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.

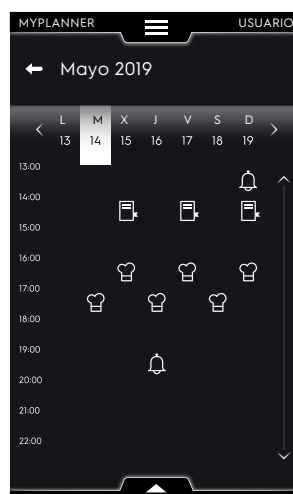


Mira y aprende



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.

EL **PRIMERO**
en el sector

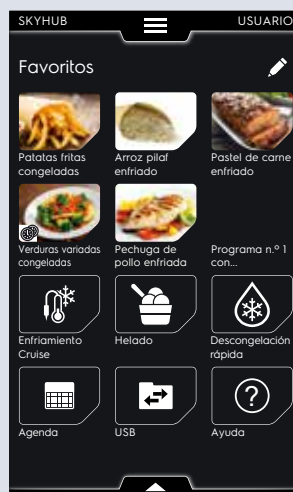


Una página. Un toque



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.



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 Chill⁵**.

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS



Modo manual



Planifica bien tu jornada

SkyLine Chill⁵ 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
en el sector



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
en el sector



¿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 Chill⁵ mantiene la temperatura fijada, los ventiladores permanecen encendidos y la descongelación es automática.

EL PRIMERO
en el sector

*ARTE - Algoritmo de estimación del tiempo residual basado en la lógica de inteligencia artificial ARTE 2.0 - patente EP1710522B1 y gama relacionada

** Ciclo Cruise - patente EP1716769B1 y gama relacionada



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

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

EL **PRIMERO**
en el sector

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

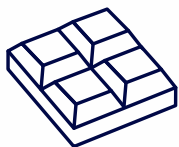
Saca más partido de tu abatidor enfriando tus bebidas a la perfección y sirviéndolas a la temperatura exacta gracias al **ciclo especial para bebidas**.



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.

¿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 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

OnE Connected te ayuda a conseguir un rendimiento excepcional de tus soluciones Electrolux Professional. Esto incrementará tus ingresos y acelerará la amortización de la inversión.



Toma el control

Disfruta de una visión perfecta de tus abatidores SkyLine en múltiples ubicaciones con una sola plataforma. **Supervisa** el estado, los ciclos, las horas de uso totales, el consumo energético y **recibe alertas**, todo en un único sistema conectado.



Aumenta la eficiencia

Gestiona eficazmente las alertas, reduce el tiempo de inactividad de los equipos y evita el desperdicio de alimentos.

Los procesos digitales automatizados reducen las tareas manuales y los costes.



Seguridad alimentaria garantizada

Puedes registrar automáticamente el funcionamiento del equipo para cumplir los **requisitos de HACCP** y descargar informes fácilmente.

Recibe notificaciones sobre problemas de seguridad alimentaria **en tiempo real**.

Un mundo de soluciones digitales que **simplifican tu trabajo y contribuyen al desarrollo de tu negocio**. Aprovecha la gama creciente de servicios diseñados especialmente para ti.



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



Escanea para conocer
nuestra solución en
www.professional.electrolux.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.



Clase climática 5

SkyLine Chill[®] tiene la calificación de **clase climática 5**, exclusiva en su categoría de alto rendimiento: esto garantiza las mejores prestaciones del sector hasta 40 °C - 40 % de humedad relativa.



El camino hacia el máximo rendimiento

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

Comunicación perfecta con SkyDuo



El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium⁵ y SkyLine Chill⁵: 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.

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 y disfruta de operaciones sin contratiempos con una amplia gama de accesorios para banquetes y sistemas de manipulación diseñados para ajustarse a la perfección a los hornos y abatidores.



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.

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. Elije el tamaño perfecto de SkyLine Chill[®] para tu cocina.



30/30 kg - 6GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
897x937x1060 mm

Potencia eléctrica - 3,4 kW

Versión integrada: **R290**

Versión remota: R452A*



50/50 kg - 10GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
895x939x1731 mm

Potencia eléctrica - 4,6 kW

Versión integrada: **R290**

Versión remota: R452A*



100/70 kg - 10GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)
1250x1092x1730 mm

Potencia eléctrica - 5,8 kW

Versión integrada: **R290**

Versión remota: R452A*



100/85 kg - 20GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)
1040x850x1741 mm

Potencia eléctrica - 3 kW

Versión remota: R452A*



150/120 kg - 20GN 2/1

Potencia eléctrica - 6,4 kW

200/170 kg - 20GN 2/1

Potencia eléctrica - 6,4 kW

Medidas externas (AnxFxAI)

1400x1266x2270 mm

Versión remota: R452A*



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

Medidas externas (AnxFxAI)
1800x1266x2270 mm

Potencia eléctrica - 7,44 kW

Versión remota: R452A*

Apuesta por la ecología con **R290**

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

* Los abatidores/congeladores remotos que funcionan con gas R452A
cumplen el Reglamento (UE) 2024/573 (gases fluorados).



Principales características de los abatidores SkyLine



	SkyLine Chill ⁵	
	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
Función Turbo Cooling (de -41 °C a +10 °C)	x	x
Más de 100 procesos de abatimiento y congelación (con visualización y personalización de parámetros)	x	x
Ciclo de descongelación rápida	x	x
Ciclo Fermentación	x	—
Fermentación retardada	x	—
Ciclo Chocolate	x	—
Ciclo Yogur	x	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
Pre calentamiento automático acelerado personalizable	x	x
Enfriamiento automático acelerado personalizable	x	x
MultiTimer	x	x
Proceso guiado SkyDuo Cook&Chill	o	o
CARACTERÍSTICAS		
Interruptor de encendido/apagado - apto para daltónicos	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 3 sensores	x	x
3 sondas alimentarias monosensor USB	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 la interfaz	x	x
Pausa	x	x
Inicio diferido	x	x
Página de AYUDA para autoaprendizaje	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 mejorar la experiencia de usuario	x	x
Imágenes para guiar las operaciones	x	x
Ciclo de descongelación manual con resistencias eléctricas	x	x
Descongelación inteligente y automática con resistencias eléctricas	x	x
Ciclo de secado	x	x
Ciclo de limpieza de la cavidad de hielo	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, preajustes automáticos, 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 usada 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 esquinas redondeadas	x	x
Estructura portabandejas multiuso con separación variable	x	—
Carro con bloqueo de bandejas. Bandeja colectora incorporada	—	x
Tope de bandejas para estructura móvil	—	x
Servicios de conectividad OnE Connected	o	o
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCAS Y CERTIFICADOS DE CONFORMIDAD		
Factor de protección contra el agua IPX4	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 SkyLine, air-o-steam de Electrolux Professional y otras marcas	—	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.



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 servicios 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 servicios a medida**. 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**.



Descubre más sobre Essentia



La excelencia define todo cuanto 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



www.electroluxprofessional.com/es/

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ La mayoría de las fábricas del grupo Electrolux Professional están certificadas por terceros según las normas ISO 9001 e ISO 14001 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) y algunas instalaciones también poseen las certificaciones ISO 5001 e ISO 45001.*
- ▶ Nos esforzamos en desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles diseñadas para ofrecer un bajo consumo de agua, energía y detergentes y menores emisiones.
- ▶ Nuestros productos están concebidos para la comodidad de las personas de acuerdo con los principios ergonómicos y el flujo de trabajo natural de los usuarios, a fin de lograr la máxima eficiencia con el mínimo esfuerzo. También sometemos algunos productos a certificaciones ergonómicas independientes (ERGOCERT).
- ▶ Los materiales y tecnologías seleccionados para nuestros productos cumple el reglamento REACH (registro, evaluación, autorización y restricción de sustancias y mezclas químicas) y la directiva RoHS (restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE) para la protección de la salud humana y el medio ambiente.



*Para más información, consulta el informe de sostenibilidad anual en: electroluxprofessionalgroup.com