

Optimal kylning

SkyLine Chill[®] Blast Chiller



Du talar ...

Vi måste hitta ett sätt att sluta slösa mat och tid. Jag skulle verkligen vilja kunna förbereda större kvantiteter mat under våra lugnare stunder för att erbjuda snabbare och enklare service, utan att äventyra livsmedelskvaliteten eller matsäkerheten.



... vi lyssnar

... och utvecklade en Blast Chiller med rekordsnabba nedkylningstider. Spara pengar på matkostnader genom att förbereda större mängder råvaror där hållbarheten förlängs. Nya Electrolux Professional **SkyLine Chill**⁵ Blast Chiller erbjuder dessutom flera lösningar i en och samma maskin: Förutom att kyla och frysa ned mat kan du även tina upp, jäsa, kalljäsa och använda olika specialprogram, bland annat för yoghurt och choklad.



**Din tid är dyrbar.
Vi hjälper dig att förändra ditt arbetsliv.**



Framtagen för din verksamhet

Gör besparingar varje månad med Electrolux Professional Cook&Chill



Skapad för dig

Enklare och säkrare



Framtagen för prestanda

Sätter nya standarder för effektivitet



Framtagen för kontinuerlig kylning

Full kontroll över ditt företag

Varför köpa en Electrolux Professional Chill^s Blast Chiller?

Flera lösningar i en och samma maskin, optimerat arbetsflöde, ökad produktivitet och besparingar på råvarukostnader för din verksamhet ... Behöver vi säga mer?



Skanna för att upptäcka
mer om SkyLine Chill^s
Blast Chiller



Maximera din produktivitet

Förenkla och effektivisera arbetet för din personal, planera aktiviteter snabbare och enklare och reducera stress. Med SkyLine Chill⁵ Blast Chill och Freeze bevarar matens väsentliga egenskaper: Utseende, fuktinnehåll, konsistens, struktur, arom, smak och näringsvärde.



Erbjud dina kunder mer

Matkvaliteten är garanterad eftersom programmen SkyLine Chill⁵ Blast Chill och Freeze bevarar matens väsentliga egenskaper: Utseende, fuktinnehåll, konsistens, struktur, arom, smak och näringsvärde.

Låt inte gästerna vänta. Att hänga med i tempot är så mycket enklare under de mest hektiska stunderna om du redan har mat förberedd.

Erbjud mer. Att utöka din meny är mycket enklare med en Blast Chiller.



Alltid säker mat

I linje med **HACCP** och säkerhetskraven för livsmedel. Snabbkylning betyder att bakterier inte får möjlighet att spridas eftersom maten (även om den kommer direkt från ugnen med SkyDuo) snabbt kyls i en precisionskontrollerad miljö.

Det tar mindre än **90 minuter** att få ner matens kärntemperatur från 70 °C till 3 °C eller 240 minuter för att nå -18 °C för infrysning. Bryt inte Cook&Chill-processen. Gå direkt från ugnen till SkyLine Chill⁵ utan att låta maten svalna vid rumstemperatur.



Minimera dina matkostnader

Spara på matkostnader genom att köpa större mängder mat i förväg när råvaran är som billigast och snabbfrys den sedan för senare användning vid behov.

Minska matsvinn med upp till **35 %**, tina eller återuppvärm endast maten när du behöver den. Förläng hållbarheten hos dina rätter. Mat som har snabbkylts håller sig färsk i

5 dagar i kylskåp och upp till 12 månader i frys.



Sömlös kommunikation med SkyDuo

SkyLine Premium⁵ kombiugn och Chill⁵ Blast Chiller är helt synkroniserade och kommunicerar med varandra med den unika funktionen **SkyDuo**.



Framtagen för din
verksamhet



VÄRDERA DIN TID

Vad skulle du göra med
4 extra timmar*

om dagen? 1 200 fler
timmar om året?

**47 extra minuter för dig vid varje
program**

Varje Chill-program sparar tid, ökar
produktiviteten och effektiviserar arbetsflödet. Tar

40 % mindre tid för varje program.

* Beräkning baserad på en 10 timmars arbetsdag med SkyLine Chill[®] 50/50 kg, enligt kommissionens förordning EU 2015/1095.

Skapad för att vara hållbar

Den perfekta kombinationen av enastående prestanda och besparingar för dig och miljön. Hållbart konstruerade **SkyLine Chill^S** gör din verksamhet smidigare.



Ansvarsfullt miljöengagemang

Bättre energieffektivitet, köldmedium med lägre miljöpåverkan och hållbart framställda material: Allt detta är en del av Electrolux Professional pågående engagemang för att minska både vår och din påverkan på miljön.

Förläng hållbarheten hos dina rätter. Mat som har snabbkylts håller sig färsk i **5** dagar i kylskåp och upp till **12** månader i frys.

CO₂

Koldioxid är ett naturligt köldmedium**, säkert för miljön. Det är icke-brandfarligt, giftfritt och 20 % mer energieffektivt***, med ett värmeutbyte 5 gånger högre*** än ett standard HFC-system. Koldioxid är klimatvänligt, har ingen ozonnedbrytande effekt och dess globala uppvärmningspotential är ett

* Baserat på Electrolux Professional Cook&Chill kalkylator, som jämför Cook&Serve mot Cook&Chill-metoder, som båda utförs med Electrolux Professional-apparater. Data tillgängliga i april 2019.

** Tillgängligt på utvalda fjärrmodeller.

*** Jämförelse baserad på en kylkrets som använder HFC R404A, bland de bästa köldmedierna som används i kylning



Skapad för dig



Ett DNA två enheter

SkyLine ugn och Blast Chiller
delar samma tankesätt

Förenkla ditt liv



Skapad för användaren

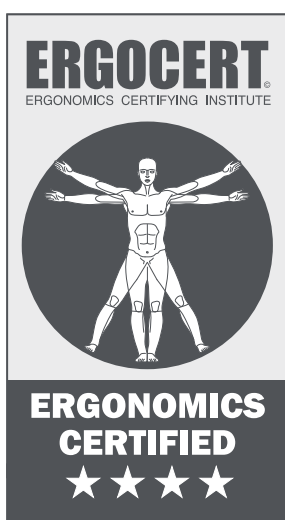
Intuitiv interaktion och prestanda. **SkyLine Chill[®]** har utformats med dig i åtanke. Utvecklad för riktiga människor för att göra varje arbetsmiljö enklare och mer effektiv.



Ergonomi och användarvänlighet

En ergonomisk Blast Chiller betyder **75 %*** minskad sjukfrånvaro och **25 %** ökad produktivitet för din verksamhet. Ergonomiska apparater är utformade efter dina behov och ditt arbetsflöde: Detta gör stor skillnad för ditt kök. Vår designprocess är människocentrerad och uppfyller helt och hållet bestämmelserna i ISO 26800 och ISO 9241-210. SkyLine Chill[®] är den första Blast Chiller någonsin att erhålla **4-stjärnig ergonomicertifiering**.

FÖRST
i branschen



Upplev 4 stjärnor



Överensstämmelse med ergonomiska principer
Utformad med användaren i åtanke

Evidensbaserad antropometrisk och biomekanisk överensstämmelse
Minskad skaderisk

Evidensbaserad användbarvänlighet
Det samlade resultatet av år av professionella studier och expertis

Människocentrerad design
För att göra matlagningen enkel och stressfri



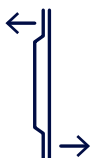
Enkelhet

Gör ditt dagliga arbete enklare och minskar utbildningstiden tack vare den intuitiva panelen. Anpassad för färgblinda. Användarvänlighet är ett av de viktigaste kriterierna för 4-stjärnig ergonomisk certifiering.



Enkel i- och urlastning

Bättre för din rygg och mindre tröttsamt för dig. Dörrens och kavitetens utformning innebär en stor skillnad för i- och urlastning.



Utan ansträngning

Bekvämt och ansträngningsfri öppning och stängning av dörren över 200 gånger om dagen med bekvämt ergonomiskt utformat dörr.



Den perfekta positionen

Touch-skärm och USB-portar har med hjälp av beräkningar baserade på genomsnittlig användarlängd, placerats i precis rätt höjd för maximal synlighet och åtkomst.

En **extra** enkel **fördel**



Vägen till den ultimata prestandan

Den enkla vägen till att göra ditt kök ännu effektivare, produktivt och stressfritt. SkyLine Premium^S och SkyLine Chill^S: Två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användarvänlighet för att garantera perfekt Cook&Chill-synergi.

En duo som gjord för framgång.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Klicka på den här ikonen på SkyLine-enhetens touch-skärm för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo.

Enkel att använda

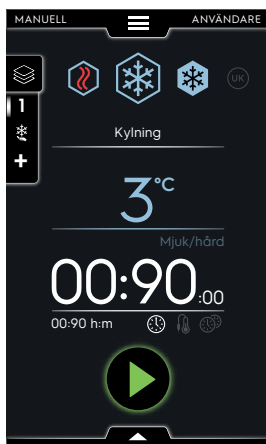
Förenkla ditt liv. SkyLine Chill[®] har en enkel touch-skärm som är lätt att läsa av och som är utformad för att förenkla ditt arbetsliv.

Touch-skärm som förenklar ditt arbete

Total kontroll var du än befinner dig. SkyLine Chill[®] molnanslutning ger realtidstillgång till din enhet från vilken smart enhet som helst.



Manuell meny



Idealisk för krävande kockar

Håll perfekt ordning på alla moment med total kontroll över även de allra minsta detaljerna. Utforma den specialanpassning som passar dig bäst.



Programläge



Idealiskt för upprepade menyer

Få din mat kyld eller fryst till samma höga standard i vilken SkyLine Chill[®] Blast Chiller som helst var som helst i världen. Spara och dela dina program via OnE Connected eller USB-enhet.



Automatiskt läge



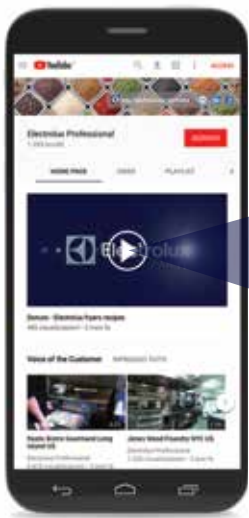
Idealisk för att spara tid och pengar

Snabb, enkel matkvalitet och säkerhet med automatiskt styrd avancerad kylningsteknik, 9 nya **specialprogram** och enkel specialanpassning.

Välj ditt önskade läge och låt dig guidas på över **30 olika språk**. Färgblindvänlig panel.

Vägen till enkelhet

Inga instruktioner behövs, **SkyLine Chill[®]** har utformats och testats av verkliga användare för att garantera enkel användning med integrerad hjälp och självlärande teknik för att styra operatörer genom alla steg i kylprocessen.

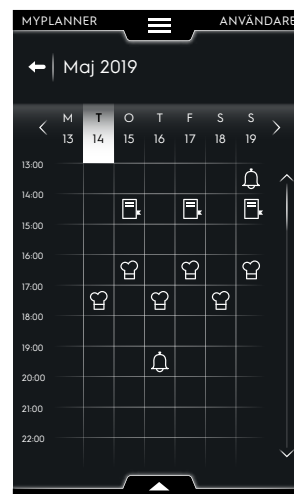


Se & lär



Här för att hjälpa dig varje dag

Få support i realtid varje dag direkt från din Blast Chiller. Hitta svaren på dina frågor, få tillgång till allt supportmaterial och få den senaste informationen om din SkyLine Chill[®] Blast Chiller.



Enkel planering

Din egen agenda

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare med hjälp av Agenda-funktioner för planering av ditt dagliga arbete och för att få specialanpassade aviseringar gällande dina arbetsuppgifter.

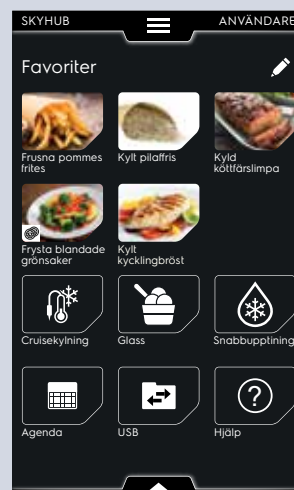


En sida. Ett tryck



Gör det enkelt med allt-i-ett-sidan

Gruppera alla dina favoritfunktioner på **SkyHubs webbplats** för att få omedelbar åtkomst till de funktioner du använder mest.





Tillverkad för
prestanda

ÖVER
30 ÅR

1989

Electrolux Professional
startade en revolution genom
att presentera den första
Blast Chillern

2019

Electrolux Professional
öppnar upp en helt ny
horisont för kylning: **SkyLine**

Vägen till kylningsexcellens

Längre hållbarhet för din mat, optimerat arbetsflöde, kompromisslös matkvalitet och säkerhet, allt är möjligt med högprecisionslösningen **SkyLine Chill[®]**.



Manuell meny

Full kontroll över din verksamhet.



Planera din dag på rätt sätt

SkyLine Chill[®] har **ARTE 2.0*** för att ge dig en realtidsnedräkning så du vet när varje kärntemperaturdrivet Chill- eller Freeze-program kommer att slutföras och du kan kyla din nästa last.



Håller din verksamhet **säker**. Inget mer slöseri av tid eller mat, **du får omedelbart veta om din kyl- eller frysprocess uppfyller aktuella normer för livsmedelssäkerhet.**

PATENTERAD*

FÖRST
i branschen



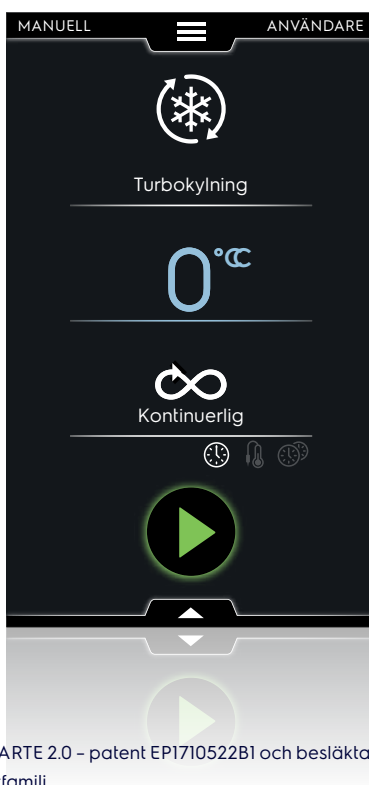
Garanterad

livsmedelssäkerhet med högsta kvalitet

Så enkelt. Så säkert. Upplev enkelheten hos **Cruise-programmet** som automatiskt justerar nedkylningen enligt matens storlek. Hela processen övervakas från början till slut och kylning styrs automatiskt vilket säkerställer perfekt matkvalitet, konsistens och utseende.

PATENTERAD**

FÖRST
i branschen



Stressigt kök?

Kontinuerlig kylning

Nonstop kylning för stressiga kök och konditorier med hjälp av **turbokylningsprogrammet**. Ställ helt enkelt in en arbetstemperatur på mellan +10° and -41° C så kommer SkyLine Chill[®] bibehålla den inställda temperaturen, fläktarna kommer fortsätta vara igång och avfrostningen vara automatisk.

FÖRST
i branschen

* Algoritm för återstående tidsestimering baserad på AI-logik ARTE 2.0 – patent EP1710522B1 och besläktad patentfamilj.

** Cruise-program – patent EP1716769B1 och besläktad patentfamilj.

Fryst i en konventionell frys



Snabbfryst med SkyLine Chill^s

Snabbare infrysning. Mer respekt för dina råvaror med X-Freeze.

Bevarad fräschör

Snabbare infrysning av all rå eller tillagad mat för att bevara utseende, textur och smak.

Perfekt infrysning med X-Freeze Rapid Blast Freeze-program (-41 °C) som bildar mikrokristaller för att bibehålla vattenhalten vid upptining och återuppvärmning. Råvarorna bibehåller sin fräschör, med kvalitet som nytillagat.

Programtid beräknad efter portionsstorlek



Perfekt precision & flexibilitet

Electrolux Professional SkyLine Chiller/Freezer inkluderar en kärntermometer med 3 mätpunkter som standard.



Extra kontroll och noggrannhet.

För extremt hög precision rekommenderar vi att du väljer den **unika kärntermometern med 6 mätpunkter** som tillbehör för ännu mer exakt temperaturmätning.

Du kan även uppgradera till max 3 kärntermometrar, vilket är praktiskt vid samtidig kylning/frysning av flera olika typer av mat.

FÖRST
i branschen

Den jämnaste kylningen någonsin



Jämn kylning

Perfekta, jämna kylresultat tack vare det revolutionerande högteknologiska OptiFlow cirkulationsystemet som garanterar enhetlig luftdistribution.

Stressfri rusningstid



Smidigare arbetsflöde med enkel planering och hantering av flera program med MultiTimer

Ställ in upp till 20 olika tids- eller kärntermometerdrivna program beroende på typ av mat och mängd. **MultiTimer** har samma gränssnitt som SkyLine ugnar och ger maximal effektivitet till ditt kök.



Programläge

Din meny tillgänglig var som helst, när som helst. Alltid säker, trygg och konsekvent. Spara och dela upp till **1 000 personliga recept** via OnE eller USB.

Gör ditt arbetsliv lättare

Snabb åtkomst till dina favoriter via sektionen ny kategori. Gruppera dina processer efter typ:

- ▶ Kundenspecialiteter, dieter, ingredienser
- ▶ Nedkylningstemperaturer, måltidsmeny och kryddningar.





Automatiskt läge

Det enkla sättet att öka effektiviteten i ditt kök.



Ett snabbt och enkelt sätt att välja den perfekta automatiska kylningen, frysningen eller LiteHot-processen med **Electrolux Professional SkyLine Chill[®]**. Börja genom att välja en av **10 matkategorier** eller **9 specialprogram** och SkyLine Chill[®] kommer sköta resten åt dig.

Specialprogram: Cruise-kylning, jäsnings, kalljäsnings, snabbtining, sushi och sashimi, kylning, sous-vide, glass, yoghurt, choklad.

FÖRST
i branschen

Även dryck

Få ut mer av din Blast Chiller genom att helt enkelt kyla dina drycker till rätt serveringstemperatur med det särskilda **dryckesprogrammet**.

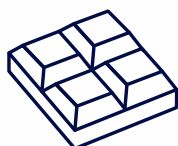


Sushi- och sashimi

Välj det specialdesignade sushi- och sashimi-programmet från matkategorin Fisk så gör **SkyLine Chill[®]** resten. För att säkerställa att maten är **anisakis-fri** snabbfrysas din sushi ned till -20 °C och hålls vid denna temperatur under **24*** timmar innan tining och förberedelse för servering.

* I överensstämmelse med europeisk förordning 853/2004

Har du ont om utrymme?
SkyLine Chill^s koler inte
bara, den erbjuder
också **4 särskilda
LiteHot-program**



Chokladprogram

Perfekt smält och kristalliserad choklad. Glänsande och fast med ett bestämt knäck och en känsla av att den mjukt smälter i munnen. Välj helt enkelt det automatiska specialprogrammet för choklad.



Program för jäsnig och kalljäsnig

Hantera din tid bättre och effektivisera ditt brödbak och konditoriarbete genom att jäsa och kalljäsa i din SkyLine Chill^s. Med **SkyDuo** kan du även ansluta din SkyLine Ugn för att automatiskt ställa in förvärmning vid precis rätt temperatur, redo att baka ditt bröd.



Snabbupptiningsprogram

Sinnesro med garanterad matkvalitet och säkerhet i enlighet med HACCP-standarderna. SkyLine Chill^s **snabbupptiningsprogram** använder avancerad elektroniskt styrd temperatur och **OptiFlow** hanteringsteknik för att säkerställa att fryst mat tinas ordentligt och är redo att tillagas.

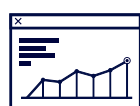


OnE Connected, din digitala assistent

Connected SkyLine
Blast Chiller



OnE Connected hjälper dig att få bästa prestanda från dina Electrolux Professional-lösningar. Detta maximerar din lönsamhet och ökar din avkastning på investeringen.



Förbättra ditt arbetsliv

Övervakning dygnet runt i realtid

Electrolux Professional OnE Connected ger dig möjlighet att på distans kunna kontrollera din verksamhet. Exempelvis kan du hantera och dela recept till andra enheter oavsett var i världen de befinner sig, eller ta emot HACCP-alarmer i realtid.



Tjäna mer

Maximera vinst

Electrolux Professional OnE Connected hjälper dig att minska förbrukningen till ett minimum och optimera effektiviteten i din verksamhet.

Smarta besparingar. Övervaka förbrukningen av din anslutna Blast Chiller för att upptäcka avvikelser och förbättra effektiviteten i ditt arbetsflöde, baserat på produktionsbehov.

Smart användning. OnE Connected hjälper dig att se hur din produktivitet kan rationaliseras: du kan använda 2 Blast Chiller istället för 3 när det är lite mindre att göra.



Garanterad hygien

Har inte alla rätt till säkra och hälsosamma måltider?

Anslutning innebär också säkerhet. **Automatisk digital HACCP-dokumentation** ger obligatoriska intyg om säkra matlagingsprocesser och -kvalitet, vilket sparar tid och pappersarbete.

Med data nära till hands kan du göra justeringar där det behövs för att garantera att dina processer uppfyller hygien- och livsmedelssäkerhetskraven.



Digital plattform

OnE Connected



Kundvård



ger dig



Optimerat arbetsflöde

Boosta dina processer

Electrolux Professional OnE Connected ger dig insikterna för att **bättre organisera ditt produktionsflöde**. Du kan förbättra kvaliteten på din produktion och uppfylla de högsta kvalitetsstandarderna.

Smarta affärsbeslut. Smart procentstatistik betyder att du kan **övervaka matens kvalitet enklare** och göra dina gäster glada.



Kontinuerlig drift

Öka utrustningens drifttid

OnE Connected hjälper dig planera underhåll vid rätt tidpunkt, för att säkerställa maximal drifttid samtidigt som du minskar dina kostnader för oväntade störningar.

OnE Connected vet när du ska få meddelanden **så du kan reagera snabbt och öka drifttiden**. För den bästa servicen någonsin kan samma meddelande skickas till ditt eget val av servicepartner. För ännu fler fördelar, teckna ett Essentia serviceavtal.



Se till att ha en konsekvent meny varje dag

Med OnE Connected kan du skapa, lagra och dela enstaka eller flera program direkt med dina enheter.

Att skicka program från ditt bibliotek till anslutna enheter är ett utmärkt sätt att förbättra hanteringen av maskinerna och säkerställa en konsekvent meny på alla verksamhetsorter.



Vad Electrolux
Professional **SkyLine**
Chill^S kan göra för din
verksamhet



Skanna för att upptäcka
vår lösning på
www.electroluxprofessional.com

Doftfri fräschör

Inget mer mögel eller obehaglig lukt. Dörrstoppanordningen håller SkyLine Chill³-dörren öppen när den inte används.



Extra säkerhet!
UV-lampa*
steriliserar
kaviteten efter
användningen
och dödar
bakterier

PATENTERAD*

* Uv-lampa - patent EP2634515B1 och
besläktad patentfamilj



Vägen till den ultimata prestandan

Revolutionera hur du arbetar med stressfria, tidsbesparande, högpresterande SkyLine-ugnar och Blast Chiller.

Sömlös kommunikation med SkyDuo



Gör ditt kök ännu mer effektivt, produktivt och stressfritt med SkyDuo, en unik funktion som gör att SkyLine

PremiumS och SkyLine Chill^S kan kommunicera med varandra. Du får ett smidigare arbetsflöde samtidigt som frigör tid!



Klicka på den här ikonen på SkyLine-enhetens touch-skärm för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och uppleva felfria Cook&Chill-processer.



Skanna för att upptäcka

Cook&Chill-upplevelsen

24

Ta kontroll över din verksamhet med OnE Connected

En personlig app för att förenkla ditt liv och hjälpa din verksamhet att utvecklas. **OnE Connected** ger dig fjärråtkomst i realtid för att hantera och övervaka produktiviteten på alla dina anslutna Electrolux Professional-ugnar och Blast Chillers med hjälp av valfri smart enhet.

Hur den unika SkyLine Cook&Chill kan revolutionera ditt kök

Ett smidigare arbetsflöde

Effektivare och smidigare användning av din personal och utrustning genom förberedelser av stora partier.

En vinnande kombination

Spara pengar. Skapa mer utrymme, upplev smidig drift med ett komplett utbud av tillbehör för banketter- och hanteringssystem som är utformade för att passa perfekt för ugnar och Blast Chiller.



En bättre plats att arbeta

SkyLine är de enda professionella köksapparaterna i världen som har 4-stjärnig ergonomicertering.

Minska matsvinn

Varje gram räknas. SkyLine erbjuder maximal avkastning på dina investeringar genom att förlänga hållbarheten och säkerställa minsta vikt förlust under tillagning och kylning.

Kompromisslös kvalitet

Alla maträtter behåller sina väsentliga egenskaper: Smak, konsistens, utseende och näringsvärde klassificeras precis som nytillagad mat. SkyLine gör HACCP-överensstämmelsen enkel.

SkyLine Chill[®] familjen

Kall, fryst eller LiteHot? Med en och samma enhet kan du utföra 3 olika funktioner.
Välj den perfekta SkyLine Chill[®]-modellen för ditt kök.



30/30 kg – 6GN 1/1
Externa mått (b x d x h) 897 x 937
x 1060 mm
EI: -2,7 kW



50/50 kg – 10GN 1/1
Externa mått (b x d x h) 895 x 939
x 1731 mm
EI: 4,5 kW



100/70 kg – 10GN 2/1
Externa mått (b x d x h) 1250 x 1092
x 1730 mm
EI: 5,5 kW



100/85 kg – 20GN 1/1
Externa mått (b x d x h) 1040 x 850
x 1741 mm
EI: 0,88 kW



150/120 kg – 20GN 2/1
EI: 6,51 kW
200/170 kg – 20GN 2/1
EI: 9,75 kW

Externa mått (b x d x h) 1400 x
1266 x 2470 mm



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1
Externa mått (b x d x h) 1800 x
1266 x 2400 mm
EI: 3,28 kW



Fullastkapacitet (kylning/frysning) hänvisar till
EU-förordningen 2015/1095

Huvudfunktioner för SkyLine Chill^S Blast Chiller



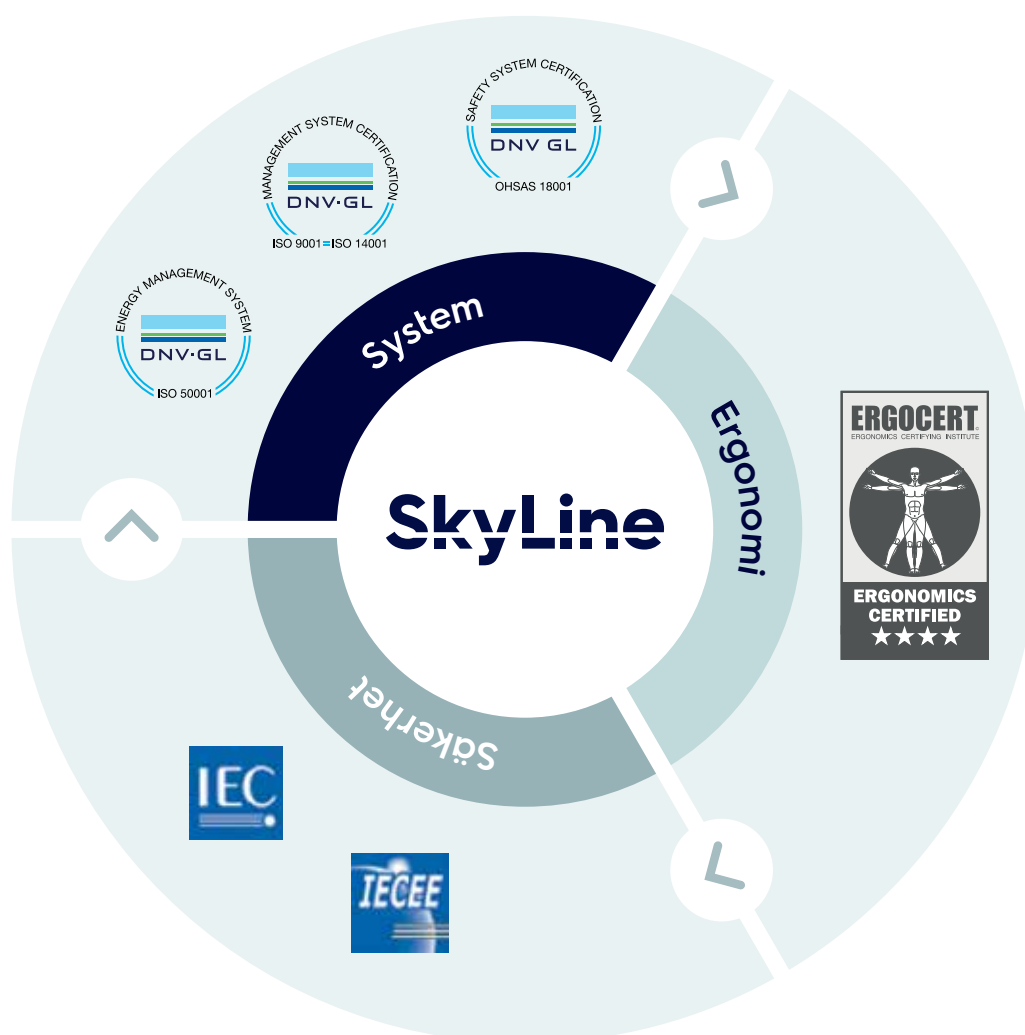
	SkyLine Chill ^S	
	30/30-50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
FUNKTIONER		
Kylning (-41 + 10 °C).	x	x
Förinställt program för mjuk kylning (perfekt för grönsaker och delikatesser). Arbetstemperatur: 0 °C	x	x
Förinställt program för hård kylning (idealisk för kött). Arbetstemperatur: -20 °C	x	x
Program för infrysning (-41 + 10 °C)	x	x
LiteHot-program (-18 + 40 °C)	x	x
Kylförvaring (automatiskt aktiverad efter kylning) vid +3 °C	x	x
Frysförvaring (automatiskt aktiverad efter infrysning) vid -22 °C	x	x
100+ automatiska Blast Chill- och Freeze-processer som kan specialanpassad	x	x
Snabbupptiningsprogram	x	x
Jäsningsprogram	x	n.a
Fördröjd jäsnings	x	n.a
Chokladprogram	x	n.a
Yoghurtprogram	x	n.a
Sushi&Sashimi-program	x	x
Glassprogram	x	x
Blast Chill sous-vide-program	x	x
Cruise-programmet ställer automatiskt in parametrarna för högkvalitativ kylning	x	x
Automatisk snabbförvärmning som kan anpassas	x	x
Automatisk snabbkylning	x	x
Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer	x	x
Turbokylfunktion: arbetstemperatur från +10 °C till -41 °C	x	x
Det är möjligt att ansluta SkyLine-ugnarna och Blast Chiller med SkyDuo-process	o	o
PRODUKTEGENSKAPER		
På/Av-knapp	x	x
Högupplöst touch-skärm (262 000 färger) - färgblindsvänlig panel	x	x
Display läsbar från 12 meter	x	x
Touch-skärmsgränssnitt på mer än 30 språk	x	x
Evaporator med rostskydd	x	x
Motorer och fläkt: stänk- och vattenskyddade med IP54	x	n.a
Motorer och fläkt: stänk- och vattenskyddade med IP23	n.a	x
1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt (namn och bild och kategori)	x	x
SkyHub hemsida med direkt tillgång till favoritfunktioner	x	x
Kärntermometer med 6 mätpunkter	o	o

Kärntermometer med 3 mätpunkter	x	x
3 st kärntermometrar med 1 mätpunkt finns som tillval	o	o
Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)	x	x
Visning av både inställda och aktuella värden	x	x
OptiFlow luftdistributionssystem	x	x
Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (7 hastighetsnivåer)	x	n.a
Personlig anpassning av gränssnittet som kan nedladdas och användas i annan SkyLine enhet	x	x
Paus	x	x
Fördröjd start	x	x
HJÄLP-sida för självlärande med skanning av QR-kod	x	x
Agenda	x	x
Lägesinställningar: följ UK/NF-standard eller ställ din egen standard	x	x
HACCP alarm: både visuella och akustiska	x	x
Visualisering av energiförbrukning	x	x
Självförklarande symboler för att underlätta funktionaliteten	x	x
Animerade bilder som ett stöd vid drift	x	x
Manuell avfrostning	x	x
Hygienprogram med UV-lampa	o	o
Torkningsprogram	x	x
Automatisk smart avfrostning	x	x
Automatiskt diagnostiksystem	x	x
Förberedd för anslutning till energioptimeringssystem	x	x
Säkerhetstermostat	x	x
Dörrstoppansordning som bibehåller rätt luftcirkulation	x	n.a
Avtagbar dörrpackning och uppvärmd dörrkarm	x	x
Automatisk säkerhetskopiering för eventuell återställning	x	x
USB-uttag	x	x
Möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar	x	x
Platsbesparande integrerat dörrhandtag (exklusive 20GN 2/1)	x	x
Högerhängd dörr (exklusive 20GN 1/1)	o	o
Uppsamlingsbehållare för kondensvatten (exklusive 20GN 2/1) som tillval	x	x
Magnetventil	x	x
Tillverkad av 304 AISI rostfritt stål	x	x
Ugnsutrymme i 304 AISI rostfritt stål	x	x
Hygienisk kavitet tack vare rundade hörn	x	x
Justerbara gejderstegar för multianvändning	x	n.a
Gejdervagn med stopp för kantiner. Rundade hörn. Inbyggd uppsamlingsplåt med tömning	n.a	x
Gejderställning försedd med stopp för kantiner/bleck	n.a	x
Redo för OnE Connected	x	x
ANSLUTNING OCH INSTALLATION, ÖVERENSSTÄMMELSEMÄRKNING, CERTIFIERING		
Stänk- och vattenskydd IPX5	x	x
Klimatklass 5	x	x
Justerbara ben (exklusive modeller 20GN 2/1 golvm modeller)	x	x
Isolerat golv med accessramp för 20GN 2/1	n.a	o
Vagn kompatibel med Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n.a	x
Stackningskit: SkyLine Ugn 6GN 1/1 på Blast Chiller/Freezer 30 kg	o	n.a
Ergocert, 4-stjärnig ergonomisk certifiering	x	x
ETL och hygienstandard ETL	x	x
Handbok, installationsdiagram, användarhandbok	x	x

x Standard
o Tillval
n.a. Inte tillgänglig

6 erkännanden och certifieringar

SkyLine Chill^s Blast Chiller är rigoröst testad och certifierad i överensstämmelse med de strängaste internationella standarderna och är också den enda Blast Chiller i världen som har 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.



ERGOCERT

"Ergonomiska interventioner kan minska muskuloskeletala störningar (WMSD) med **59 %**, med en genomsnittlig minskning med **75 %** i sjukskrivningsdagar och **25 %** produktivitetsökning."

Dr. Francesco Marcolin, VD för ErgoCert
(European Certified Ergonomist - EUR.ERG.)



Maximera ditt kök

Flexibel, hygienisk och säker installation, tillagning och hantering tack vare över 200 olika tillbehör och förbrukningsmaterial som hjälper dig att få ut det mesta möjliga av din SkyChill[®].



Skanna för att
upptäcka våra tillbehör
och förbrukningsmaterial



Serviceavtal kan du lita på

Du kan välja mellan **flexibla och skräddarsydda servicepaket**, beroende på din verksamhets behov, och det finns ett stort utbud av underhålls- och supporttjänster.

Essentia

Vårt team står till tjänst.

När som helst, var som helst

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartner, 10 000 kvalificerade tekniker i över 149 länder och över 170 000 lagerförda reservdelar**.

Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakt din Electrolux Professional-godkända **servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



Titta på videon
och få reda på mer



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

