

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 livsmedelskvalitet 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 ChillS 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 blast chiller?

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



Maximera din produktivitet

Förenkla och effektivisera arbetet för din personal, planera aktiviteter snabbare och enklare och reducera stress. Med SkyLine Chill^s kan du utnyttja de lugnare stunderna i ditt kök till att förbereda större mängder mat i förväg. Tillaga, snabbkyl eller snabbfrys, återuppvärm endast vid behov och endast den mängd som krävs.



Erbjud dina kunder mer

Matkvaliteten är garanterad eftersom programmen SkyLine Chill^s 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 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 Chill^s 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 frysa den för senare användning.

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.



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.



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



Ansvarsfullt miljöengagemang

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

CO₂

Koldioxid är ett naturligt köldmedium, säkert för miljön.

Det är icke-brandfarligt, giftfritt och mer energieffektivt med ett högre värmeutbyte*.

Koldioxid är klimatvänligt, har ingen ozonnedbrytande effekt och har den lägsta globala uppvärmningspotentialen bland kylmedelsgaserna.

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

Bli miljövänlig med R290

Köldmedier R290 följer de mest restriktiva bestämmelserna om global uppvärmning.

Våra lösningar, med en global uppvärmningspotential på 3, är det hållbara alternativet att välja.

Den här innovativa kylkretsen ger hög effektivitet och lägre driftskostnader.

Skapad för användaren

Intuitiv interaktion och prestanda. **SkyLine Chill^s** 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^s är den första Blast Chiller någonsin att erhålla **4-stjärnig ergonomicertifiering**.



* Se sidan 22.

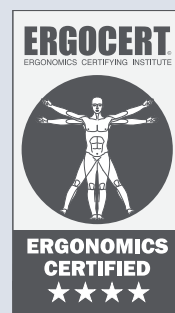


Ett DNA två enheter

SkyLine ugn och Blast Chiller delar **samma tankesätt**.

Förenkla ditt
arbetsliv

Upplev 4 stjärnor



Överensstämmelse med ergonomiska principer

Utformad med användaren i åtanke

Evidensbaserad antropometrisk och biomekanisk överensstämmelse

Minskad skaderisk

Evidensbaserad användarvänlighet

Det samlade resultatet av år av professionella studier och expertis

Människocentrerad design

För att göra matlagningen enkel och stressfri



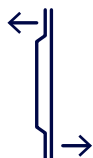
Enkelhet

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

Bekväm och ansträngningsfri öppning och stängning av dörren över 200 gånger om dagen med bekvämt ergonomiskt utformad 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 Ugn och SkyLine Blast Chiller*: Två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användarvänlighet för att garantera perfekt Cook&Chill-synergi.

*SkyDuo är tillgänglig med SkyLine Premium^S, Pro^S och Chill^S.

En duo som gjord för framgång.

FÖRST
i branschen

SkyLine Chill^S



**SkyLine
Premium^S**



Sömlös kommunikation med SkyDuo

Ugnar och Blast Chiller är helt synkroniserade och kommunicerar med varandra med den unika **SkyDuo**, som säkerställer en konkret sömlös Cook&Chill-upplevelse i ditt kök.

Ett DNA. Två enheter.

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.

Enkel att använda

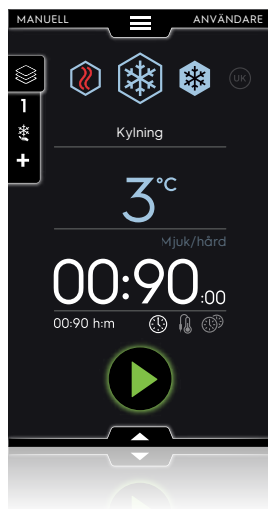
Förenkla ditt liv. SkyLine Chill[®] har en enkel touch-skärm som är lätt att läsa av och som är utformad för att förenkla ditt arbetsliv.

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

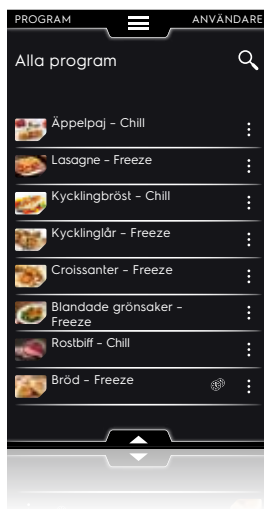


Idealisk för krävande kockar

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



Programläge

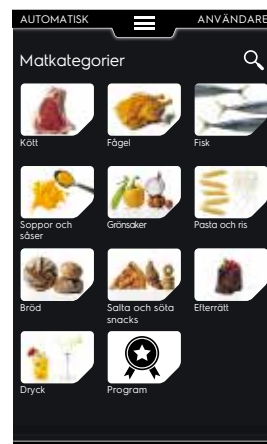


Idealiskt för upprepade menyer

Få din mat kyld eller fryst till samma höga standard i vilken SkyLine Chill[®] Blast Chiller som helst 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 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.

FÖRST
i branschen

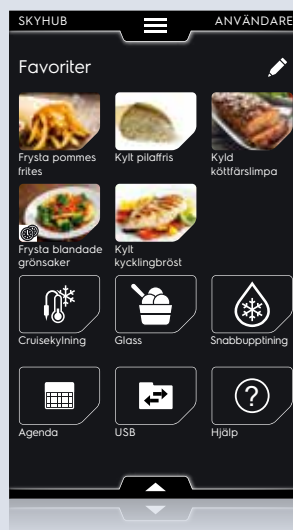


En sida. Ett tryck



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.



Vägen till kylningsexcellens

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

ÖVER
30 ÅR
AV EXCELLENS INOM BLAST CHILLERS



Manuell meny



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.

PATENTERAD*



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.**

FÖRST
i branschen

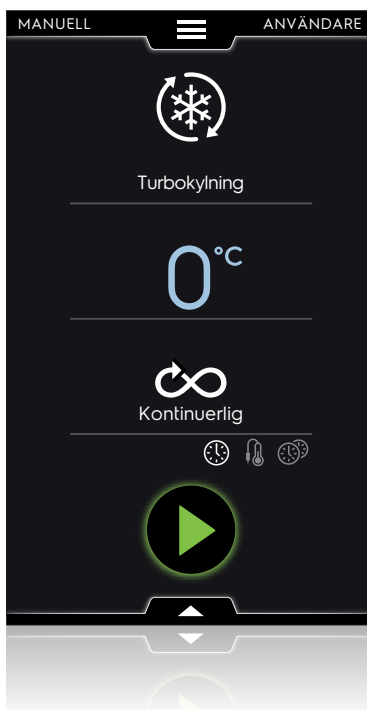


Garanterad livsmedelssäkerhet med högsta kvalitet

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

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

** Cruise-program – patent EP1716769B1 och besläktad patentfamilj



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

Du kan 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 cirkulationssystemet 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.



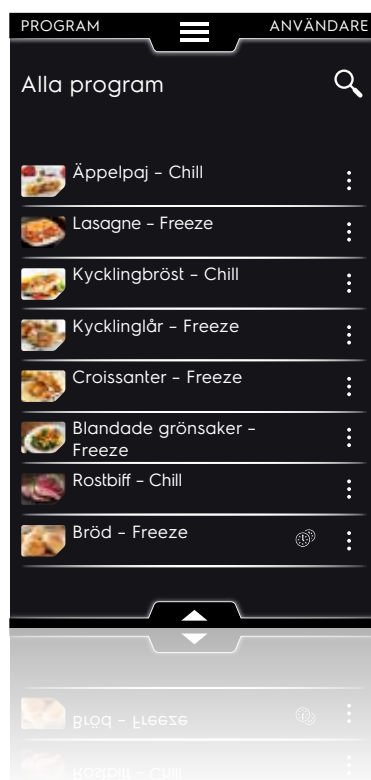
Programläge

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^s**. Börja genom att välja en av **10 matkategorier** eller **9 specialprogram** och SkyLine Chill^s kommer sköta resten åt dig.

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

FÖRST
i branschen

Även dryck

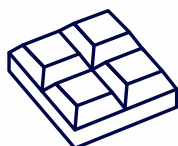
Få ut mer av din Blast Chiller genom att helt enkelt kyla dina drycker till rätt serveringstemperatur med det särskilda **dryckesprogrammet**.



Sushi- och sashimi

Välj det specialdesignade sushi- och sashimi-programmet från matkategorin Fisk så gör **SkyLine Chill^s** 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.

Har du ont om utrymme?
SkyLine Chill^s kyler 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 jäsning och kalljäsning

Hantera din tid bättre och effektivisera ditt brödbak och konditoriarbete genom att jäsa 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

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



Electrolux
Professional
OnE Connected



Behåll kontrollen

Få full insyn i dina SkyLine Blast Chillers på flera platser med en enda plattform. **Övervaka** status, program, totalt antal arbetstimmar, energiförbrukning, **och få varningar**, allt i ett enda anslutet system.



Förbättra effektiviteten

Hantera **effektivt varningar**, minska apparatens **driftstopp** och förhindra matförlust. Minska manuella arbetsmoment och kostnader genom automatiserade digitala processer.



Garantera livsmedelssäkerhet

Logga automatiskt apparatens drift för att uppfylla **HACCP-krav**, och ladda enkelt ner rapporter. **Få meddelanden** om livsmedelssäkerhetsfrågor i **realtid**.

En värld av digitala lösningar som **förenklar ditt arbete och hjälper din verksamhet att utvecklas**. Dra nytta av ett växande utbud av tjänster, som utformats för dig.



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



Skanna för att upptäcka
vår lösning på www.professional.electrolux.se

Doftfri fräschör

Inget mer mögel eller obehaglig
lukt. Dörrstoppanordningen
håller SkyLine Chill⁵-dörren
öppen när den inte används.



Klimatklass 5

SkyLine Chill⁵ är klassificerad
klimatklass 5, unik i sin
högprestandakategori: dess bästa
prestanda i branschen garanteras
upp till 40 °C - 40 % relativ
luftfuktighet.



Vägen till den ultimata prestandan

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

Sömlös kommunikation med SkyDuo



"OK, jag kommer vara klar"



"Klar om 5 minuter!
Förbered
SkyLine Chill^s
Blast Chiller"



Den enkla vägen till att göra ditt kök ännu mer effektivt, 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.



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

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, få mer utrymme och 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.

FÖRST
i branschen

En bättre plats att arbeta

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

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 nyttilagad 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

El: 3,4 kW

Inbyggd version: **R290**

Fjärrversion: R452A*



50/50 kg – 10GN 1/1

Externa mått (b x d x h)
895 x 939 x 1731 mm

El: 4,6 kW

Inbyggd version: **R290**

Fjärrversion: R452A*



100/70 kg – 10GN 2/1

Externa mått (b x d x h)
1250 x 1092 x 1730 mm

El: 5,8 kW

Inbyggd version: **R290** **

Fjärrversion: R452A*



100/85 kg – 20GN 1/1

Externa mått (b x d x h)
1040x850x1741 mm

El: 3 kW

Endast fjärrversion: R452A*, CO₂



150/120 kg – 20GN 2/1

El: 6,4 kW

200/170 kg – 20GN 2/1

El: 6,4 kW

Externa mått (b x d x h)
1400x1266x2270 mm

Endast fjärrversion: R452A*, CO₂



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1

Externa mått (b x d x h)
1800x1266x2270 mm

El: 7,44 kW

Endast fjärrversion: R452A*, CO₂

Bli miljövänlig med
R290

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

* Fjärrstyrda blast chiller-frysar som arbetar med R452A-gas uppfyller kraven i förordning (EU) 2024/573 (F-gasförordningen).

** R290-modeller: tillgängliga från april 2026. R452A-modeller: tillgängliga fram till mars 2026.



Huvudfunktioner för SkyLine Chill^s Blast Chiller



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 – 50/50 100/70 kg	100/85 – 150/120 200/170 kg
KYLLÄGE		
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
Turbokylningsfunktion (-41 till +10 °C)	x	x
över 100 automatiska Blast Chill- och Freeze-processer (med visualisering och anpassning av parametrar)	x	x
Snabbupptiningsprogram	x	x
Jäsningsprogram	x	n.a
Kalljäsning	x	n.a
Chokladprogram	x	n.a
Yoghurtprogram	x	x
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 anpassbart föruppvärmning	x	x
Automatisk anpassbar snabbkylning	x	x
MultiTimer	x	x
Guidad processer SkyDup Cook&Chill	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 3 mätpunkter	x	x
3 USB-sond för livsmedel med en enda sensor	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	x	x
Paus	x	x
Fördröjd start	x	x
HJÄLPSIDA för självstudier	x	x
Agenda MyPlanner	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 förbättrad användarupplevelse	x	x
Animerade bilder som ett stöd vid drift	x	x
Manuell avfrostning	x	x
Automatisk smart avfrostning	x	x
Torkningsprogram	x	x
Automatiskt diagnostiksystem	x	x
Förberedd för anslutning till energioptimeringssystem	x	x
Säkerhetstermostat	x	x
Dörrstoppsanordning 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
Ladda ner HACCP-data, program, automatiska förinställningar, 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
Kylutrymme i 304 AISI rostfritt stål	x	x
Hygienisk kavitet tack med rundade hörn	x	x
Justerbara gejderstegar för multianvändning	x	n.a
Vagn med brickstoppare. Inbyggd uppsamlingsplåt med tömning	n.a	x
Gejderställning försedd med stopp för kantiner/bleck	n.a	x
OnE Connected anslutningstjänster	o	o
ANSLUTNING OCH INSTALLATION, ÖVERENSSTÄMMELSEMÄRKNING, CERTIFIERING		
Stänk- och vattenskydd IPX4	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 och andra varumärken	n.a	x
Stackningskit: SkyLine Ugn 6GN 1/1 på Blast Chiller/Freezer 30 kg	o	n.a
Ergocert, 4-stjärnig ergonomicertifiering	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 på ErgoCert
(European Certified Ergonomist – EUR.ERG.)



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 servicepartners, 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 **uniktt 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**.



Upptäck mer
om Essentia



Excellens 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

- ▶ De flesta av Electrolux Professional-koncernens fabriker är tredjeparts-certifierade enligt ISO (International Organization for Standardization) med certifieringar enligt ISO 9001 och ISO 14001, och vissa fabriken har även certifieringar enligt ISO 5001 och ISO 45001.*
- ▶ Vi fokuserar på att utveckla innovativa och hållbara lösningar som är framtagna både för låg förbrukning av vatten, energi och diskmedel, och för att reducera utsläppen.
- ▶ Våra produkter är byggda för mänsklig komfort och baseras på ergonomiska principer och användarens naturliga arbetsflöde - på detta vis når vi både maximal effektivitet, och minimal ansträngning. Vi utför även ergonomisk certifiering för tredje part på specifika produkter (ERGOCERT).
- ▶ Val av material och teknik för våra produkter sker alltid i enlighet med direktiven REACH (registrering, utvärdering, godkännande och begränsning av kemikalier) och RoHS (begränsning av användning av vissa farliga ämnen i elektrisk och elektronisk utrustning 2011/65/EU) för att skydda folkhälsan och miljön.

*för mer information, se den årliga Hållbarhetsrapporten på: electroluxprofessionalgroup.com

