

# Tie jäähdytyksen erinomaisuuteen

## SkyLine Chill<sup>®</sup> -tehojäähdytyslaitteet



# Te kerrotte...

On löydettävä tapa lopettaa ruuan ja ajan haaskaaminen. Haluaisin valmistaa suurempia määriä ruokaa hiljaisina aikoina palvelun nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi heikentämättä kuitenkaan ruuan laatua tai turvallisuutta.



## ...me kuuntelemme

...Siksi kehitimme tehojäähdytyslaitteen, jonka jäähdytysajat rikkovat ennätyksiä. Uusi Electrolux Professional **SkyLine Chill<sup>S</sup>** säästää rahaa elintarvikekuluista, koska sen avulla voidaan valmistaa suurempia määriä ruokaa ja pidentää niiden säilytysaikaa. **Siinä yhdistyvät täydellisesti älykäs teknologia ja huolellinen suunnittelu.** Ainutlaatuiset edistyneet yhteyspalvelut tarjoavat tehokkaat keinot työnkulun ja ajankäytön optimoimiseksi.



**Aikasi on arvokasta.  
Aloita matka työelämäsi muutokseen.**



**Valmistettu  
tuottavaksi**

Säästä jopa 2 000 €/kk  
Electroluxin Cook & Chill  
järjestelmällä



**Valmistettu  
sinua varten**

Helpompi, terveellisempi,  
turvallisempi



**Valmistettu  
tehokkaaksi**

Saavuta tehokkuuden  
uusi taso



**Valmistettu jatkuvaan  
käyttöön**

Liiketoimintasi selkeää  
hallintaa

# Miksi ostaisin Electrolux Professional tehojäähdytyslaitteen?

Optimoitu työnkulku, parantunut tuottavuus ja pienemmät kustannukset..  
Tarvitseeko kertoa vielä muuta?



Skannaa ja tutustu  
tarkemmin SkyLine  
Chill<sup>S</sup> -tehojäähdytyslaitteeseen

# onal-



## Maksimoi tuottavuutesi

Hyödynnä henkilöstösi työpanos parhaiten, suunnittele toimintoja nopeammin ja helpommin sekä tuota ruokaa ilman ylimääräistä kiirettä. Tehojäähdytyslaitteen/-pakastimen avulla voit valmistaa ruokaa ennakkoon ja näin nopeuttaa tarjoilua, kun asiakkaita on paljon. Kypsennä, tehojäähdytä tai tehopakasta ja kuumenna sitten uudelleen tarvittaessa ja vain tarvittava määrä.



## Tarjoa asiakkaillesi enemmän

**Ruuan laatu taataan täydellisesti** koska SkyLine Chill<sup>5</sup> tehojäähdytys ja -pakastusjaksot säilyttävät kaikki ruoan olennaiset ominaisuudet: maku, rakenne, ulkonäkö ja ravintoarvot pysyvät samoina, kuin juuri kypsennetyssä ruuassa.

**Älä jätä asiakkaita odottamaan.** Tilausten tasalla pysyminen ruuhka-aikana on niin paljon helpompaa jos ruokaa on jo valmiina.

**Tarjoa enemmän.** Ruokalistan laajentaminen on paljon helpompaa tehojäähdytyslaitteilla.



## Aina turvallista ruokaa

**HACCP:**n ja elintarviketurvallisuuksäädösten noudattaminen helpottuu. Tehojäähdytyksen ansiosta bakteerit eivät saa mahdollisuutta lisääntymiseen ruuassa, koska se jäähdytetään nopeasti ja tarkasti ohjatussa ympäristössä.

Ruuan lämpötila saadaan laskettua **90 minuutissa** 70 °C:sta 3 °C:een tehojäähdytyksellä tai 240 minuutissa 70 °C:sta -18 °C:een tehopakastuksella. Älä keskeytä Cook & Chill prosessia. Siirrä ruoka suoraan uunista SkyLine Chill<sup>5</sup> -tehojäähdytyslaitteeseen antamatta ruuan seistä huonelämpötilassa.



## Minimoi elintarvikekulut

**Säästä elintarvikelaskuissa ostamalla elintarvikkeita suurissa erissä** ja tehopakasta ne sitten käytettäväksi tarvittaessa.

Vähennä ruokahävikkiä jopa **35 %**, kuumentamalla uudelleen (sulattamalla ja/tai kuumentamalla uudelleen) vain se ruoka joka tarvitaan ja silloin kuin tarvitaan, alusta valmistamisen sijaan. Pidennä ruokalajiesi säilyvyyttä.

Tehojäähdytetty ruoka pysyy tuoreena **5 päivää** jääkaapissa ja tehopakastettu ruoka jopa 12 kuukautta pakastimessa.



## Saumatonta viestintää SkyDuolla

Uunit ja tehojäähdytyslaitteet ovat synkronoitu täydellisesti ja ne viestivät keskenään ainutlaatuisella SkyDuo-järjestelmällä, jolla saavutetaan saumaton Cook & Chill prosessi keittiössäsi. **Yksi DNA. kaksi keittölaitetta.**



Valmistettu  
tuottavaksi



ARVOSTA AIKAASI

Mitä tekisit  
**4 ylimääräisellä  
tunnilla\*** päivässä?  
1200 tuntia lisää vuodessa?

**47 lisäminuuttia käyttäjälle joka jaksolla**

Jokainen jäähdytysjakso säästää käyttäjän aikaa lisäten tuottavuutta ja parantaen työnkulun tehokkuutta. **40 %** vähemmän aikaa joka jakso.\*\*

# Syntynyt ympäristöystävälliseksi

Kohtaa ainutlaatuinen suorituskyky yhdistettynä säästöihin itsellesi ja ympäristöllesi. Kestävä kehitys huomioiden valmistettu **SkyLine Chill<sup>®</sup>** tehostaa keittiösi toimintaa ympäristöystävällisellä tavalla.



## Vieläkin ekologisempi

Entistä parempi energiatehokkuus, entistä ympäristöystävällisemmät kylmäaineet ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaan hankitut materiaalit ovat kaikki osa Electrolux Professional jatkuvaa sitoutumista ympäristörasituksemme vähentämiseen.



## Pienempi hiilijalanjälki enemmän säästöjä

### Säästä käyttökuluissa.

Energiatehokkaat Electrolux Professional-tehojäähdytyslaitteet käyttävät R452A-kaasua kylmäaineena. Vähäisen ilmastolämmityspotentiaalain (GWP) ansiosta se on huomattavasti parempi ympäristölle kuin tavanomaiset kylmäaineet

**R452A**-kylmäaineen pienemmät ympäristövaikutukset vastaavat **45 %:n** vähennystä hiilijalanjäljessä. Se vastaa\*:



**1 257**

1 257 henkilöauton  
1 vuoden päästöjä.



**50 000**

50 000 jalkapallokentän  
kokoisen mäntymetsän  
sitoma CO<sub>2</sub>



**196 486**

Hehkulampun vaihtaminen  
LED-valoihin

\* Perustuu Electrolux Professional Cook&Chill -laskimeen vertaillen Cook&Serve-menetelmää ja Cook&Chill-menetelmää, kummatkin Electrolux Professional laitteilla tehtynä. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019.

\*\* <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> perustuen Electroluxin vuoden 2017 tuotantoon



Valmistettu  
sinua varten



**Yksi DNA  
Kaksi keittiölaitetta**

SkyLine-uuni ja tehojäähdytyslaite  
jakavat saman ajattelutavan.

**Helpota elämääsi**





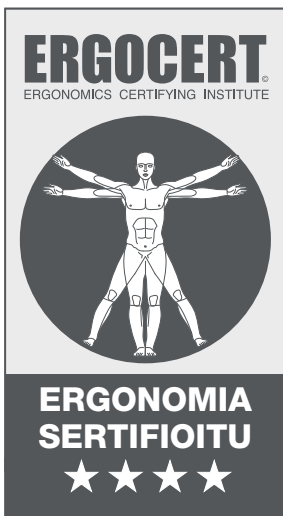
# Suunnittelumme perustana on käyttäjä

Intuiitivista vuorovaikutusta ja suorituskykyä: **SkyLine Chill<sup>s</sup>** on suunniteltu käyttäjää ajatellen. Kehityksen tavoitteena on saada jokaisesta työympäristöstä inhimillisempi ja tehokkaampi.



## Käytettävyyden pioneereja

Ergonominen tehojäähdytyslaite tarkoittaa jopa **75 %:n\*** vähennystä sairauslomissa ja **25 %:n** nousua yrityksen tuottavuudessa. Ergonomiset keittiölaitteet on suunniteltu tarpeittesi ja työkulkujesi mukaan. Niillä on suuri vaikutus keittiössäsi. Suunnitteluprosessimme on ihmiskeineinen ja noudattaa täysin ISO 26800 ja ISO 9241-210 standardeja. SkyLine Chill<sup>s</sup> on maailman ensimmäinen **4-tähden ergonomiasertifikaatin** saanut tehojäähdytyslaite.



## Koe 4 tähteä



**Noudattaa ergonomian periaatteita**

Suunniteltu käyttäjä huomioiden

**Todistettua antropometrista ja biomekaanista normien mukaisuutta**  
Vähentynyt loukkaantumisriski

**Todistettua käytettävyyttä**  
Vuosien ammattimaisten tutkimusten ja kokemuksen huipentuma

**Ihmiskeistä suunnittelua**  
Jotta ruoan valmistamisesta tehdään helppoa ja stressitöntä



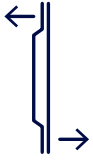
### Virheetöntä helppokäyttöisyyttä

Helpota päivittäistä työtäsi ja vähennä koulutusaikaa intuitiivisella ohjauspaneelilla. Selkeä ja helppolukuinen näyttö. Helppokäyttöisyys on tärkein 4-tähden ergonomiasertifikaatin saamisen kriteeri.



### Vaivaton tehojäähdytyslaitteen käyttö

Vähemmän kuormitusta ja parempi selällesi. Oven ja kammion muotoilu helpottaa huomattavasti tehojäähdytyslaitteen täyttämistä ja tyhjentämistä.



### Ei rasitusta

Ergonomiseksi suunnitellun oven avaaminen ja sulkeminen jopa yli 200 kertaa päivässä on miellyttävää ja vaivatonta.



### Täydellinen sijainti

Kosketusnäytön ja USB portin paikka on juuri oikealla korkeudella näkyvyyden ja käytettävyyden tehostamiseksi, perustuen käyttäjien keskipituudesta ympäri maailman.

## Vaivaton lisäetu



### Tie yliverlaiseen suorituskykyyn

Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: SkyLine Premium<sup>S</sup> ja SkyLine Chill<sup>S</sup>, kaksi täydellisen synkronoitua keittiölaitetta, jotka viestivät keskenään ja joiden ergonomia on sertifioitu sekä käytettävyys taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

### Onnistumisen takaava duo



### SkyLine Chill<sup>S</sup>



### SkyLine Premium<sup>S</sup>



Napsauttamalla tätä kuvaketta SkyLine-laitteen kosketusnäytöltä esitellään kuinka helppo SkyDuo on käyttää ja miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat.

# Kosketa taivasta, se on helppoa

Helpota elämäsi: **SkyLine Chill<sup>®</sup>**

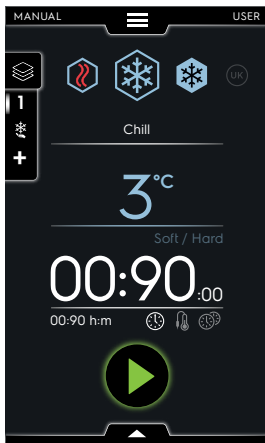
-tehojähdytyslaitteessa on huippuintuitiivinen ja helppolukuinen kosketusnäyttö, joka on suunniteltu helpottamaan työtäsi.

## Kosketa helppokäyttöisyyttä

**Täydellinen hallinta sormenpäissäsi:** SkyLine Chill<sup>®</sup> -jähdytyslaitteen yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



### Manuaalitila

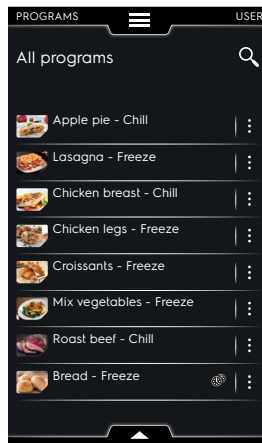


#### Sopii parhaiten vaativille kokeille

Vapauta luovuutesi ja personoi jokainen jäähdytysjakso omiin tarpeisiisi, jolloin saavutat pienimpienkin yksityiskohtien täyden hallinnan.



### Ohjelmatila

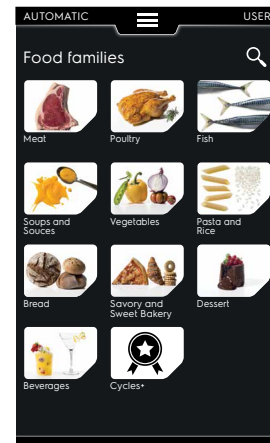


#### Sopii parhaiten toistuville ruokalistoilta

Ruoka jäähtyy tai pakastuu saman korkean vaatimustason mukaiseksi jokaisessa SkyLine Chill<sup>®</sup> -tehojähdytyslaitteessa missä tahansa maailmassa. Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla.



### Automaattitila



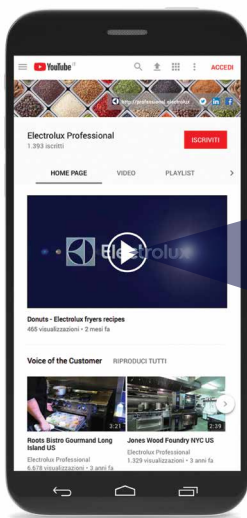
#### Sopii parhaiten ajan ja rahan säästämiseen

Nopeaa, helppoa laaturuokaa ja elintarviketurvallisuutta saavutetaan automaattisesti ohjatuilla edistyneillä jäähdytysprosesseilla. Käytettävissä on 9 uutta erityistä **Jaksot+** toimintoa ja laitteen helppo personointi.

Valitse haluamasi jäähdytystila ja saat ohjausta  
**30 eri kielellä.** Selkeä ja helppolukuinen näyttö.

# Tie helppoon käyttökokemukseen

Opastus ei ole tarpeen, **SkyLine Chill<sup>s</sup>** takaa helppokäyttöisyyden integroidulla ohjetoiminnolla ja itseoppimistekniikalla, joka ohjaa käyttäjiä jokaisessa jäähdytysprosessin vaiheessa.



**Katso  
ja opi**



**Apunasi joka päivä**

Tehojäähdytyslaitteesta saa reaaliaikaista tukea milloin tahansa. Sieltä löytyy vastaukset kaikkiin kysymyksiin ja käytettävissä on kaikki tukimateriaalit ja uusimmat päivitettyt tiedot SkyLine Chill<sup>s</sup>-tehojäähdytyslaitteesta.



**Suunnittelu  
tehty helpoksi**

**Oma työlistä sormenpäissäsi**

Helpota elämääsi ja tasaa työnkulkuasi käyttämällä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun. Voit myös saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.

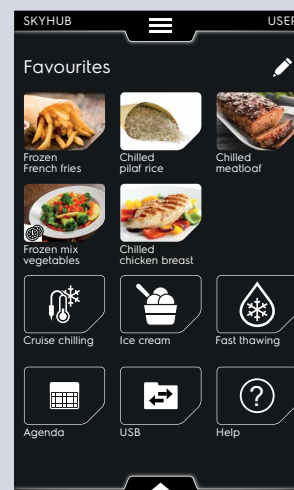


**Yksi sivu  
Yksi kosketus**



**Helpota käyttöä sijoittamalla  
kaikki tarvittava yhteen sivuun.**

Kaikki suosikitoiminnot voidaan ryhmitellä yhteen **SkyHub-kotisivuun**, josta useimmin käytetyt toiminnot ovat heti käytettävissä.





Valmistettu  
tehokkaaksi

YLI  
**35** VUOTTA  
TEHOJÄÄHDYTYSLAITTEIDEN ERINOMAISUUTTA

**1989**

Electrolux Professional  
aloitti vallankumouksen  
esittelemällä ensimmäisen  
tehojähdytyslaitteen markkinoille

**2019**

Electrolux Professional  
aloittaa uuden  
aikakauden tehojähdytyksessä:  
**SkyLine**

# Tie erinomaiseen jäähdytykseen

Pidennä ruokasi säilyvyyttä ja optimoi työkulku tinkimättä ruuan laadusta tai turvallisuudesta. Kaiken tämän mahdollistaa korkean tarkkuuden SkyLine Chill<sup>®</sup>tehojäähdytyslaitteet.



## Manuaalitila

Täysi hallinta  
kaikessa toiminnassa

## Suunnittele päiväsi oikealla tavalla

SkyLine Chill<sup>®</sup>-tehojäähdytyslaitteissa on **ARTE 2.0\***, joka tarjoaa reaaliaikaisen jäljellä olevan ajan laskennan. Tiedät milloin lämpötila-anturilla ohjatun jäähdytyksen tai pakastuksen jakso on valmis ja voit suunnitella työnkulun tehokkaammin.

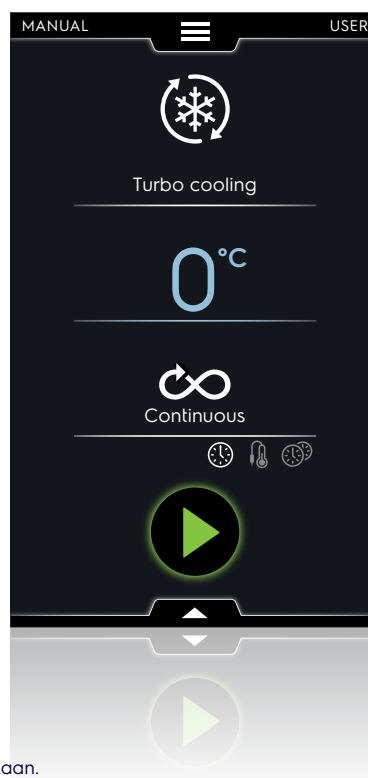


**Turvallista jäähdytystä.** Enää ei mene aikaa tai ruokaa hukkaan, **tiedät välittömästi täyttääkö jäähdytys- tai pakastusprosessisi elintarviketurvallisuusnormit.**



## Taattua elintarviketurvallisuutta korkeimmalla laadulla

Se on niin helppoa, niin turvallista. Koe **Cruise-jakson** helppous: se säätää automaattisesti jäähdytysjakson asetukset ruuan koon perusteella valvoen prosessin kokonaisuutta. Jäähdytystä ohjataan automaattisesti alusta loppuun, jolloin varmistetaan täydellinen ruuan laatu, koostumus ja ulkonäkö.



## Kiirettä keittiössä? Jatkuvaa jäähdytystä

Kiireisissä keittiöissä ja konditorioissa voidaan jäähdyttää keskeytyksettä **turbojäähdytysjaksoilla**. Asettamalla lämpötila välille +10...-41 °C SkyLine Chill<sup>®</sup> ylläpitää tämän lämpötilan, puhaltimet pysyvät päällä ja sulatukset tapahtuvat automaattisesti.



\*Jäljellä olevan ajan arviointialgoritmi perustuu tekoälylogiikkaan.

Pakastettu  
tavallisessa  
pakastimessa



SkyLine Chill<sup>s</sup>  
-tehojäähdytyslaitteella  
tehopakastettu

## Nopeampaa pakastusta. Arvosta ruokaasi tehopakastuksella.

### Sinetöityä tuoreutta

Raa'an tai kypsennetyn ruuan nopeampi pakastaminen säilyttää niiden ulkonäön, rakenteen ja maun.

Huippupakastusteho saavutetaan tehopakastusjaksolla (-41 °C), joka muodostaa mikrokiteitä säilyttääkseen vesisisällön sulatusta ja uudelleenkuumennusta varten. Ruoka pysyy tuoreena, laadultaan "juuri kypsennettynä".

## Jakson pituus lasketaan annoksen koon mukaan



Tarkkuutta ja joustavuutta  
palveluksessasi

Electrolux Professional SkyLine-jäähdytyslaitteet sisältävät **3-pisteisen lämpötila-anturin vakiona**.



Lisää hallintaa ja tarkkuutta

Erityisen suuren tarkkuuden saavuttamiseksi suositellaan valittavaksi lisävarusteena saatava **ainutlaatuinen 6-pisteinen lämpötila-anturi**, joka tuottaa vieläkin tarkemmat tulokset.

Tehojäähdytyslaite on mahdollista varustaa myös kolmella itsenäisellä lämpötila-anturilla, jotka ovat käteviä jäähdytettäessä/pakastettaessa useita eri ruokatyyppiä samanaikaisesti.



## Täydellisintä jäähdytyksen tasaisuutta



### Tasaista jäähdytystä

Täydellisiä jäähdytystuloksia vallankumouksellinen korkean teknologian OptiFlow-ilmankiertojärjestelmän ansiosta, joka takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon.

## Kiireetöntä työskentelyä



Vaivattomampi työnkulku  
useiden jaksojen helpolla  
suunnittelulla ja hallinnalla  
MultiTimer ohjelmalla

Aseta jopa 20 eri aika- tai anturiohjattua sykliä eri ruokatyyppien ja kokojen mukaisesti, jolloin jäähdytys/pakastusjaksojen valvonnasta ja hallinnasta tulee erityisen helppoa. Kun käytössä on sama käyttöliittymä kuin SkyLine-uuneissa, tuo **MultiTimer** parasta tehokkuutta keittiösi.





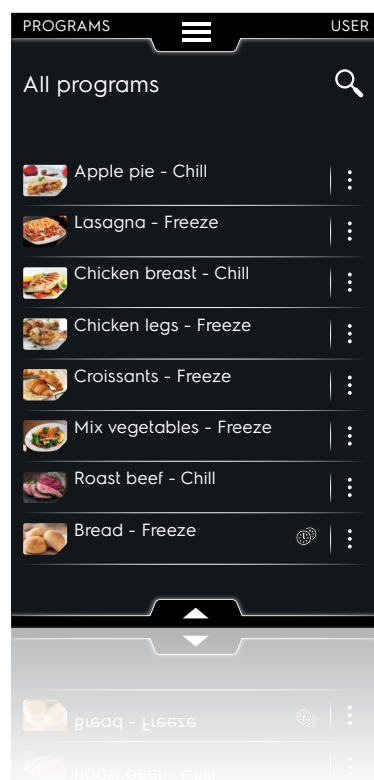
## Ohjelmatila

**Oma ruokalistasi kaikkialla ja kaiken aikaa:** onnistuu aina, turvallisesti ja tasalaatuisesti. Tallenna ja jaa jopa **1 000 henkilökohtaista reseptiä** USB- tai OnE-yhteydellä.

### Helpota elämäsi

Suosikkeihin pääsee nopeasti käsiksi uuden ohjelmien luokittelun avulla. Prosessit voidaan ryhmitellä tyypeittäin:

- ▶ asiakkaan erikoisreseptit, erikoisruokavaliot, ainekset
- ▶ jäähdytyslämpötilat, ruokalistat ja vuodenajat





## Automaattitila

**Yksinkertainen tapa** parantaa tehokkuutta keittiössä



Yksi nopea ja kätevä tapa valita täydellinen automaattinen jäähditys-, pakastus- tai lämmitysjakso **Electrolux Professional SkyLine Chill<sup>®</sup> -laitteessa**: aloita valitsemalla jokin **10 ruokaperheestä tai 9 Jaksot<sup>+</sup>-erikoisjaksosta** ja SkyLine Chill<sup>®</sup> suorittaa loput asetukset puolestasi.

Jaksot<sup>+</sup>: Cruise-jäähdytys, nostatus, viivästetty nostatus, sulatus, sushi & sashimi, Sous-vide-jäähdytys, jäätelö, jogurtti ja suklaa.



## Ei ainoastaan ruokaa

Tehojäähdytyslaitteestasi saa enemmän hyötyä jäähdyttämällä juomat täydellisesti juuri oikeaan tarjoilulämpötilaan erityisellä juomajaksolla.

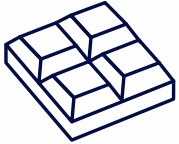


## Turvallista sushia ja sashimia

Valitse erityinen sushi- ja sashimijakso kalaruokaperheen luokasta ja **SkyLine Chill<sup>®</sup>** tekee loput, jotta ruokasi valmistuu **anisakiaasittomaksi**. Sushisi tehopakastetaan **-20 °C**:een ja pidetään tässä lämpötilassa **24\*** tuntia ennen kuin sen on valmis sulatettavaksi ja tarjoiltavaksi.

\* Komission asetuksen EU 853/2004 mukaisesti.

Onko tilaa vähän?  
SkyLine Chill<sup>s</sup> on  
tehojäähdytyslaite,  
mutta siinä on tarjolla  
myös **3 erityistä**  
**lämpöjaksoa**



### Suklaajakso

Täydellistä suklaata: pinta on kiiltävä ja luja, joka napsahtaa selkeästi ja sulaa tasaisesti suussa. Valitse vain suklaalle tarkoitettu automaattinen jakso.



### Nostatus ja viivästetty nostatus

Hallitse paremmin ajankäyttöäsi ja nopeuta leivän ja leivonnaisten leipomista nostatuksella tai viivästetyllä nostatuksella SkyLine Chill<sup>s</sup> -laitteella.

**SkyDuo**-toiminnolla saat yhteyden SkyLine-uuniin, joka asettaa automaattisen esikuumennuksen juuri oikeaan lämpötilaan valmiiksi kypsentämään tuotteesi.



### Nopea sulatusohjelma

Taattu ruuan laatu ja HACCP-standardien mukainen turvallisuus antaa mielenrauhaa. SkyLine Chill<sup>s</sup> -laitteen **Nopea sulatusohjelma** käyttää kehittynyttä elektronista lämpötilan säätöä ja **OptiFlow**-hallintatekniikkaa, joilla se varmistaa pakastetun ruuan sulattamisen läpikotaisin ja kypsennysvalmiiksi.





Valmistettu  
keskeytyksettömään  
käyttöön

# OnE

## Mikä on OnE?

OnE on Electroluxin **personoitu sovellus**, jolla saavutetaan täydellinen kokonaiskuva kaikkien omien SkyLine Chill<sup>5</sup> -tehojäähdytyslaitteiden tuottavuudesta. OnE-sovelluksella voidaan jakaa reseptejä ja seurata esim. jäähdytyslaitteiden käyttötilaa, tilastoja ja kulutusta.

## Kuinka sen voi hankkia?

Saat käyttöösi reaaliaikaisia tietoja solmimalla parhaiten yrityksellesi sopivan **Essentia-huoltosopimuksen** tai ottamalla yhteyttä **Electrolux Professional** myyntiin.

## Mihin tarvitsen sitä?

OnE ohjaa työpäivän alusta loppuun ja auttaa tekemään oikeita ratkaisuja ja **parantamaan keittiön prosesseja**.

**OnE, ainutlaatuinen kumppani**  
**Todellisia etuja.**

# OnE-vaikutus

Digitaalisten saumattomien yhteysratkaisujen maailma helpottaa työtä ja liiketoiminnan kehittämistä.



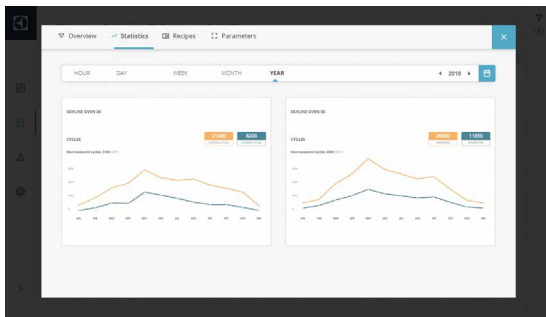
OnE  
sinulle



OnE  
yritykselle

## Reaaliaikainen valvonta 24/7

Electrolux Professional OnE:lla voidaan etävalvoa toimintaa, kuten **hallita kaikkien laitteiden reseptejä** ympäri maailman vain yhdellä napsautuksella tai vastaanottaa **HACCP-hälytyksiä** reaaliaikaisesti.

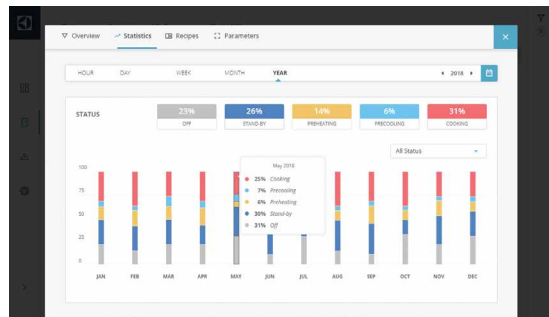


## Maksimoi tuotot

Electrolux Professional OnE auttaa vähentämään kulutusta pienimmäksi mahdolliseksi ja optimoimaan yrityksesi energiatehokkuutta.

**Älykkäitä säästöjä:** OnE:n avulla tiedät milloin tehojäähdytyslaite on päällä, mutta ei prosessikäytössä. Silloin ruoka voidaan siirtää jääkaappiin ja säästää energiaa.

**Älykästä käyttöä:** OnE auttaa näkemään kuinka tuottavuutta voi tehostaa: jäähdytyslaitteiden käyttöä ja kuormitusta voidaan optimoida oikein ruuhka-aikojen mukaisesti.



OnE jatkuvaan  
käyttöön

## Lisää laitteidesi käyttöaika

OnE auttaa suunnittelemaan huoltotoimet juuri sopivaan aikaan ja varmistaa parhaan tehollisen käyttöajan vähentäen samalla mahdollisten ja ennakoimattomien rikkoutumisten aiheuttamia kustannuksia.

OnE tietää milloin sinut pitää hälyttää, jotta **voit reagoida nopeasti ja pitää laitteesi käytössä**. Kaikkein paras palvelu saavutetaan valitsemalla saman viestin lähetyksen valittuun huoltokeskukseen. Vielä parempia etuja saadaan tilaamalla Essentia-huoltosopimus.



OnE suorituskyvyn  
lisäämiseen

## Tehosta prosessejasi

Electrolux Professional OnE antaa palautetta **tuotantovirtojen parempaan organisointiin**. Sillä voidaan parantaa työn laatua, auttaen saavuttamaan korkeimmat laatuvaatimukset.

**Älykkäitä liiketoimintapäätöksiä:** älykkäillä tilastoilla voidaan **valvoa ruuan laatua** helpommin ja pitää asiakkaat tyytyväisinä.



Miten Electrolux  
Professional **SkyLine Chill<sup>s</sup>**  
voi auttaa yritystäsi



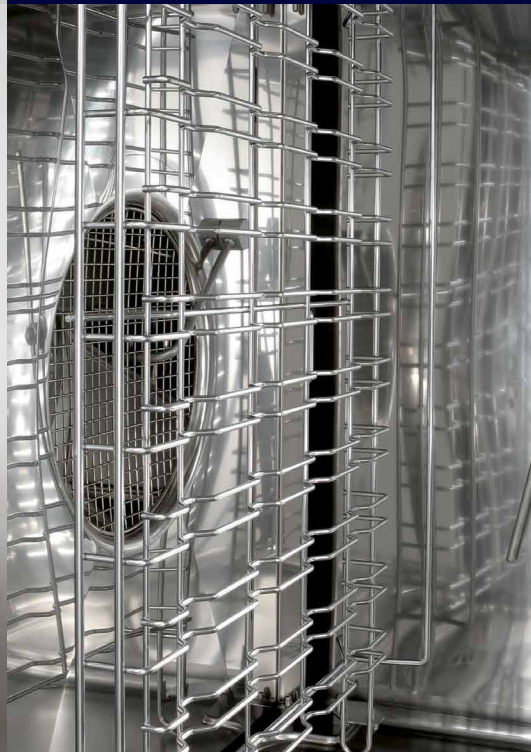
Skannaa ja tutustu  
ratkaisuihimme osoitteessa  
[www.professional.electrolux.fi](http://www.professional.electrolux.fi)

# Hajutonta tuoreutta

Ei enää hometta tai epämiellyttäviä hajuja. Oven pidätin pitää SkyLine Chill<sup>s</sup>-laitteen oven avoinna, kun se ei ole käytössä.



Lisää  
turvallisuutta!  
UV-lamppu  
steriloi kammion  
käytön jälkeen  
tappaen  
bakteerit



# Tie äärimmäiseen suorituskykyyn

Mullista työskentelytapasi stressittömällä, aikaa säästävillä ja korkean suorituskyvyn omaavilla SkyLine-uuneilla ja -tehojäähdytyslaitteilla.

## Saumatonta viestintää SkyDuolla



Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: SkyLine Premium<sup>S</sup> ja SkyLine Chill<sup>S</sup>, kaksi täydellisen synkronoitua keittölaitetta, jotka viestivät keskenään ja joiden ergonomia on sertifioitu sekä käytettävyys taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

### Menestyksen takaava duo



Napauttamalla tätä kuvaketta SkyLine kosketusnäytöltä näet kuinka helppoa on käyttää SkyDuoa ja miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat

## Näin ainutlaatuinen SkyLine Cook&Chill järjestelmä voi uudistaa keittiösi.

### Suoraviivaisempi työnkulku

Esivalmistelu suurissa erissä tehostaa henkilöstön ja keittölaitteiden käyttöä.

### Voitokas yhdistelmä

Säästä rahaa. Vapauta tilaa, saavuta jouheva toiminta laajalla valikoimalla lisävarusteita mm. bankettitarjoiluihin ja käsittelyjärjestelmiin, jotka on suunniteltu toimimaan täydellisesti uunien ja tehojäähdytyslaitteiden kanssa



### Parempi työpaikka

SkyLine-mallisto ovat maailman ainoat keittölaitteet, joilla on 4-tähden luokitus ergonomiassa ja käytettävyydessä.

### Vähennä ruokahävikkiä

Jokainen gramma merkitsee. SkyLine tarjoaa parasta tuottoa sijoitukselle pidentämällä säilyvyyttä ja varmistaen minimaalisen painohävikin kypsennyksessä ja jäähdytyksessä.

### Tinkimätöntä laatua

Ruokalajeissa säilyy kaikki niiden olennaiset ominaisuudet: maku, rakenne, ulkonäkö ja ravintoarvot, jotka pysyvät samoina kuin juuri kypsennyksessä ruuassa. SkyLine helpottaa HACCP-normien noudattamista.



**Tutustu skannaamalla**  
Cook&Chill  
kokemus

### Ota liiketoimintasi hallintaan OnE yhteyspalveluilla

Personoitu sovellus helpottaa elämäsi ja auttaa yritystäsi kehittymään. **OnE yhteyspalveluilla** saavutat reaaliaikaisen etäkäyttöyhteyden, jolla voit hallita ja valvoa kaikkien Electrolux Professional SkyLine laitteiden tuottavuutta miltä tahansa älylaitteelta.



# SkyLine Chill<sup>S</sup> Mallisto

Skannaa ja näe koko SkyLine-mallisto  
lisätyssä todellisuudessa (AR todellisuus)



Jäähdytys-, pakastus- vai lämpöjaksot? Samalla laitteella voidaan suorittaa jopa kolme eri toimintaa. Valitse sinulle parhaiten sopiva SkyLine Chill<sup>S</sup>-tehojäähdytyslaite.



**30/30 kg – 6GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
897 x 937 x 1060 mm



**50/50 kg – 10GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
895 x 939 x 1731 mm



**100/70 kg – 10GN 2/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1250 x 1092 x 1730 mm



**100/85 kg – 20GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1040 x 850 x 1741 mm



**150/120 kg – 20GN 2/1**  
**200/170 kg – 20GN 2/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1400 x 1266 x 2470 mm



**200/170 kg – 2 x 20GN 1/1**  
Ulkomitat (LxSxK)  
1800 x 1266 x 2400 mm



# SkyLine-tehojäähdytyslaitteet

## Pääominaisuudet



	SkyLine Chill <sup>s</sup>	
	30/30 – 50/50 100/70 kg	100/85 – 150/120 200/170 kg
<b>JÄÄHDYTYSTILAT</b>		
Jäähdytysjaksot (-41...+10 °C)	x	x
Esiasetetut hellät jäähdytysjaksot (sopii parhaiten vihanneksille ja herkille tuotteille) Työskentelylämpötila: 0 °C	x	x
Esiasetetut kovat jäähdytysjaksot (sopii parhaiten lihalle) Työskentelylämpötila: -20 °C	x	x
Pakastusjaksot (-41...+10°C)	x	x
Lämpöjaksot (-18...+40 °C)	x	x
Kylmäsäilytys (aktivoituu automaattisesti jäähdytyksen jälkeen): +3 °C	x	x
Pakastesäilytys (aktivoituu automaattisesti jäähdytyksen jälkeen): -22 °C	x	x
100+ automaattista tehojäähdytys- ja tehopakastusprosessia, mahdollisuus mukauttaa ja visualisoida asetukset	x	x
Nopea sulatusohjelma	x	x
Nostatusjakso	x	-
Viivästetty nostatus	x	-
Suklaajakso	x	-
Jugurttijakso	x	-
Sushi- ja sashimijakso	x	x
Jäätelöjakso	x	x
Sous-vide-tehojäähdytysjakso	x	x
Cruise-jakso: asettaa automaattisesti parhaan laadun jäähdytysparametrit	x	x
Automaattinen ja mukautettava esilämmitys	x	x
Automaattinen kiihdytetty kammion jäähdytys	x	x
Usean jäähdytysjakson hallinta samanaikaisesti MultiTimer-ajastimella	x	x
Turbojäähdytystoiminto: käyttölämpötila -41...+10 °C	x	x
SkyLine-uunit ja tehojäähdytyslaitteet voidaan yhdistää saumattomasti SkyDuo-prosessiin	o	o
<b>OMINAISUUDET</b>		
Päällä/pois-katkaisin	x	x
Korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (262 000 väriä)	x	x
Näyttö luettavissa 12 metrin päästä	x	x
Kosketusnäytön käyttöliittymä yli 30 kielellä	x	x
Höyrystinessä on ruostumisenestosuojaus	x	x
Moottorit ja puhallin, suojausluokka IP54	x	-
Moottorit ja puhallin, suojausluokka IP23	-	x
Ohjelmakirjasto: 1 000 vapaata ohjelmapaikkaa, 16 vaiheinen jäähdytys (nimi, kuva ja luokka)	x	x
SkyHub-kotisivu suosikkitoimintojen pikakuvakkeilla	x	x
6-pisteinen monitoimianturi	o	o

3-pisteinen monitoimianturi	x	x
3 yksittäistä ruuan lämpötila-anturia lisävarusteena	o	o
Jäljellä olevan kypsennysajan arviointi anturiohjatuissa jaksoissa (ARTE 2.0)	x	x
Esivalittujen ja todellisten arvojen näyttö samanaikaisesti	x	x
OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (7 nopeutta)	x	-
Käyttöliittymän täysi personointi ja lataus	x	x
Tauko	x	x
Viivästetty käynnistys	x	x
OHJE-sivu itseopetteluun skannamalla QR-koodi	x	x
Työlistan MyPlanner-suunnittelutoiminto	x	x
Tila-asetukset: noudattavat UK:n, NF:n tai mukautettuja standardeja	x	x
Audiovisuaaliset HACCP-hälytykset	x	x
Kulutuksen visualisointi	x	x
Selvät merkinnät ja kuvakkeet parantavat käytettävyyttä	x	x
Animoidut kuvat käytön opastamiseen	x	x
Manuaalinen sulatus sähkövastuksella	x	x
Hygieenijakso UV-valolla	o	o
Kuivausjakso	x	x
Automaattinen älykäs sulatus sähkövastuksin	x	x
Automaattinen diagnostiikkajärjestelmä	x	x
Esiasetettu energiansäätimelle	x	x
Turvatermostaatti	x	x
Oven pidätin ylläpitää riittävää ilmankiertoa	x	-
Irrotettava magneettitiiviste ja lämmitetty ovenkarmi	x	x
Keskeytyksetön automaattinen back-up tila	x	x
USB-liitäntä	x	x
HACCP-tietojen, ohjelmien, automaattijäähdytyksen asetusten lataus	x	x
Tilaa säästävä integroitu ovenkahva (ei 20GN 2/1)	x	x
Oven käisyys vaihdettavissa	o	o
Lisävarusteena kondenssivesisäiliö asennukseen ilman viemäriiliitäntää (ei 20GN 2/1)	x	x
Magneettiventtiili	x	x
Paneelit ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Kammio ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Hygieeninen kammio pyörästetyin kulmin	x	x
Monitoimijohteikko säädettävällä johdevälillä	x	-
Vaunu GN astioiden pidikkeillä, pyörästetyt kulmat, sisäänrakennettu vesikaukalo poistolla	-	x
GN astioiden pidike siirtojohteikolle	-	x
OnE-yhteysvalmius	x	x
<b>LIITÄNNÄT JA ASENNUS, NOUDATETUT MERKINNÄT, SERTIFIKAATIT</b>		
IPX5-suojausluokka	x	x
Työskentelyolosuhdeluokka 5	x	x
Korkeudensäätöjalat (ei lattiamallit 20GN 2/1)	x	x
Eristetty lattia kulkurampilla mallissa 20GN 2/1	-	o
Vaunut yhteensopivia Electroluxin air-o-steam mallien kanssa	-	x
Torniasennussarja: SkyLine-uuni 6GN 1/1 - 30 kg tehojäähdytyskaapin 30 kg päälle	o	-
Ergocert, 4-tähden ergonomiasertifointi	x	x
ETL ja hygieniastandardi-ETL	x	x
Käsikirja, asennuskaaviot, käyttöopas	x	x

x vakiona  
o lisävarusteena  
- ei saatavissa

# 6 tunnustusta ja sertifikaattia

SkyLine-tehojäähdytyslaitteet on testattu läpikotaisin ja sertifioitu täysin kaikkein vaativimpia kansainvälisiä standardeja noudattavaksi ja ne ovat maailman ainoita 4-tähden ergonomia- ja käytettävyyssertifikaatin saaneita tehojäähdytyslaitteita.



## ERGOCERT

"Ergonomiainnovaatiot voivat vähentää tuki- ja liikuntaelinten sairauksia **59 %**, vähentäen sairauspäiviä keskimäärin **75 %** ja lisäten tuottavuutta **25 %**."

Tri. Francesco Marcolin, ErgoCertin toimitusjohtaja  
(European Certified Ergonomist – EUR.ERG.)

Sertifikaatit koskevat kaikkia SkyLine-malliston tehojäähdytyslaitteita. Tiettyjä tuotekoodeja koskevat tarkat sertifiointitiedot saa ottamalla yhteyttä paikalliseen Electrolux Professional myyntiin.



## Maksimoi keittiösi

Yli 200 eri mallikohtaista parhaan hyödyn saavuttamista helpottavaa lisävarustetta ja kulutustarviketta tekevät SkyChill<sup>®</sup>-tehojäähdytyslaitteesta joustavan, hygieenisen ja turvallisen käyttä.



**Skannaa ja tutustu**  
lisävarusteisiimme



## Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

# Essentia

## Yhteistyössä sinua varten.

### Missä ja milloin tahansa

Essentia on **ylivoimaisen asiakaspalvelun ytimessä** oleva räätälöity palvelu, joka varmistaa sinulle kilpailuedun. Essentia tarjoaa sinulle tarvitsemaasi tukea ja hoitaa prosessejasi luotettavan **huoltoliikeverkoston**, räätälöityjen asiakaskohtaisten palvelujen valikoiman ja innovatiivisen teknologian avulla.

Käytössäsi on yli **2 200 valtuutettua palvelukeskusta**, **10 000 huoltoteknikkoa** yli **149 maassa** sekä yli **170 000 varaosaa**.

## Huoltoverkosto aina käytettävissä

Olemme aina valmiita ja sitoutuneita tukemaan sinua **ainutlaatuisella palveluverkostolla** joka helpottaa työelämääsi.

## Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita **joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista** sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

## Pidä laitteesi tehokkaina

Oikean ja **Electrolux Professionalin käyttöohjeiden** sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on suositeltavaa mahdollisten haasteiden välttämiseksi. **Electrolux Professionalin huoltopalvelussa on tarjolla useita räätälöitäviä huoltopaketteja.** Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä **Electrolux Professionalin huoltopalveluun.**



Voit luottaa alkuperäisten huolellisesti testattujen lisävarusteiden ja kulutustarvikkeiden nopeaan toimitukseen. Electrolux Professionalin asiantuntijat varmistavat niiden **kestävyyden ja suorituskyvyn laitteissasi** sekä niiden **käyttöturvallisuuden.**



**Katso video**  
niin saat lisätietoja



Tutustu Electrolux Professionalin tuotteisiin  
ja palveluihin tarkemmin osoitteessa  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

Skannaa kansi ja näet laitteen  
lisätyssä todellisuudessa (AR todellisuus)

Follow us on



## Erinomaisuutta ympäristö huomioiden

- ▶ Kaikilla tehtaillamme on ISO 14001 -sertifikaatti
- ▶ Kaikki ratkaisumme on suunniteltu kuluttamaan vähän energiaa, vettä ja puhdistusaineita sekä vähäpäästöisiksi.
- ▶ Viime vuosien aikana yli 70 % tuotteistamme on päivitetty ominaisuuksilla, jotka on suunniteltu asiakkaiden tarpeet ja ympäristö huomioiden.
- ▶ Tuotteemme noudattavat ROHS- ja REACH-asetuksia ja ovat yli 95 %:sti kierrätettävissä.
- ▶ Asiantuntijat ovat testanneet kaikki tuotteemme 100 %:sti.

