

Een nieuwe kijk op uitmuntend koelen

SkyLine Chill[®] Blastchillers



U spreekt...

We moeten een manier zoeken om komaf te maken met voedselverspilling en tijdverlies. Ik zou graag grotere hoeveelheden voeding kunnen bereiden op onze rustige momenten zodat we tijdens de service sneller en eenvoudiger kunnen werken zonder toegevingen op kwaliteit van de bereidingen of op veiligheid.



... wij luisteren

... en we hebben een Blastchiller ontworpen die in een recordtempo kan koelen. U bespaart geld op food cost door het voorbereiden van grote hoeveelheden voeding en kunt deze bereidingen bovendien ook langer bewaren. De nieuwe Electrolux Professional **SkyLine Chill^s**: de perfecte combinatie van slimme technologie en doordacht design. De unieke, geavanceerde connectiviteit zet u op weg om uw workflow en werktijd te optimaliseren.



**Uw tijd is kostbaar.
Begin hier aan de transformatie van uw werk.**



**Made for
business**

Bespaar tot € 2.000/maand
met Electrolux Professional
Cook&Chill



**Made for
you**

Gemakkelijk, gezonder, veiliger



**Made for
performance**

Grensverleggende efficiëntie



**Made for
non-stop chilling**

Strikte controle over uw zaak

Waarom een Electrolux Professional Blastchiller kopen?

Een geoptimaliseerde workflow, een verhoogde productiviteit en besparingen op food cost.. Heeft u nog bijkomende argumenten nodig?





Maximaliseer uw productiviteit

Haal het beste uit uw personeel, plan activiteiten sneller en eenvoudiger en zorg voor een stressloze service. Door blastchillers/-freezers te gebruiken kunt u tijdens de rustige momenten voorbereiden. Bereiden, snelkoelen/-vriezen en dan regenereren enkel wanneer nodig en enkel de juiste hoeveelheid.



Bied uw klanten iets extra

De kwaliteit van het voedsel is verzekerd want de SkyLine Chill^s snelkoel-/snelvriescycli bewaren alle bestanddelen: uitzicht, textuur, aroma, smaak en voedingswaarde.

Laat uw klanten niet wachten. Bestellingen bijhouden en opvolgen is zo veel gemakkelijker tijdens de piekuren wanneer de voeding reeds bereid is.

Bied iets extra. Uw menu uitbreiden is veel eenvoudiger met een blastchiller.



Altijd veilige voeding

Heel eenvoudig conform met **HACCP** en de voedselveiligheidsregels. Tijdens het snelkoelen krijgen de bacteriën geen kans om zich te verspreiden want de voeding wordt (met SkyDuo zelfs altijd rechtstreeks vanuit de oven) zeer snel gekoeld in een zeer nauwkeurig gecontroleerde omgeving.

Het duurt minder dan **90 minuten** om de kerntemperatuur van de voeding terug te brengen van 70°C naar 3°C, of 240 minuten tot -18°C bij het snelvriezen. Onderbreek het Cook&Chill proces niet. Ga rechtstreeks van de oven naar de SkyLine Chill^s zonder de voeding te laten afkoelen naar kamertemperatuur.



Beperk uw food cost

Bespaar op uw rekeningen voor voeding door in bulk aan te kopen wanneer producten het goedkoopst zijn en vries ze dan in voor gebruik wanneer nodig.

Verminder voedselverspilling met wel **35%**, regeneer (ontdooien en/of opwarmen) enkel de voeding die u nodig heeft in plaats van de hele bereiding van nul te beginnen. Verleng de bewaartijd van uw gerechten. Voeding die in de

blastchiller gekoeld werd kan tot **5 dagen** in de koelkast bewaard worden en zelfs tot 12 maanden in de vrieskast.



Naadloze communicatie met SkyDuo

Ovens en Blastchillers zijn perfect synchroon en communiceren met elkaar dankzij het unieke SkyDuo. Zo garanderen we een naadloze Cook&Chill ervaring in uw keuken. Eén DNA, twee geconnecteerde toestellen.



Made for
business



WAARDEER UW TIJD

Wat zou u doen met **4**
extra uren* per
dag? **1.200 extra**
uren per jaar?

47 extra minuten voor u per cyclus

Elke koelcyclus bespaart u tijd, met verhoogde
productiviteit en een efficiëntere workflow.

40% minder tijd per cyclus**

* Berekening gebaseerd op en 10-uur werkdag met SkyLine Chill[®] 50/50kg. Data in overeenstemming met de Commissie Regelgeving EU 2015/1095.

** in overeenstemming met Regelgeving EU 2015/1095.

Born to be green

De perfecte combinatie van uitstekende prestaties en besparingen voor u en voor het milieu. De zeer duurzaam gebouwde **SkyLine Chill^s** maakt uw zaak efficiënter en groener.



Geboren om groener te zijn

Nog efficiënter inzake energie, nog milieuvriendelijkere gassen en duurzame materialen. Dit maakt allemaal deel uit van het Electrolux Professional engagement om u en onze impact op het milieu te beperken.



Een lagere impact op het milieu, grotere besparingen

Bespaar op bedrijfskosten

Energie-efficiënte Electrolux Professional Blastchillers gebruiken R452A als koelgas. Dankzij het lager Global Warming Potential (GWP) is dit gas significant beter voor het milieu dan de traditionele koelgassen

De lagere impact op het milieu van **R452A** komt overeen met een **45%** lagere ecologische voetafdruk. Dit komt overeen met*:



1.257

Uitstoot van 1.257 passagiersvoertuigen gedurende 1 jaar



50.000

CO₂ geabsorbeerd door 50.000 voetbalvelden* geplant met dennebomen



196.486

Gloeilampen die omgeuild worden naar LED

* <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> based on Electrolux Professional production 2017

** Berekening gebaseerd op de Electrolux Professional Cook&Chill calculator voor bedrijfskosten, die traditionele bereidingsmethoden vergelijkt met de Electrolux Professional Cook&Chill oplossing. Data beschikbaar in april 2019.



Made for
you



**Eén DNA
Twee geconnecteerde
toestellen**

SkyLine Oven en Blastchiller
hebben **dezelfde mindset.**

**Maak uw leven
eenvoudiger**



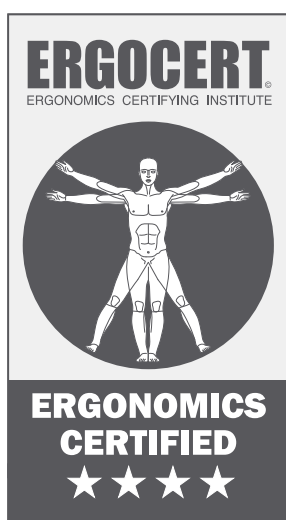
De menselijke factor

Intuïtieve interactie en resultaten. **SkyLine Chill^s** werd ontworpen met u in gedachten. Ontwikkeld voor echte gebruikers om de dagelijkse werkomgeving menselijker en efficiënter te maken.



Baanbrekende gebruiksvriendelijkheid

Een ergonomische blastchiller leidt tot **75%*** minder ziekteverzuim en een toename van **25%** van de productiviteit van uw bedrijf. Ergonomische apparaten zijn ontworpen in overeenstemming met uw behoeften en uw workflow, en maken een groot verschil in uw keuken. Ons ontwerpproces is mensgericht en voldoet volledig aan de ISO 268200- en ISO 9241-210-voorschriften. SkyLine Chill^s is de eerste blastchiller ooit die een **4-sterrencertificaat voor ergonomie** krijgt.



4 sterren-ervaring



Overeenstemming met ergonomische principes

Ontworpen met u in gedachten

Op bewijzen gebaseerde naleving van antropometrische en biomechanische normen

Verminderd risico op letsels

Op bewijzen gebaseerde gebruiksvriendelijkheid

Het hoogtepunt van jarenlange professionele studies en expertise

Mensgericht ontwerp

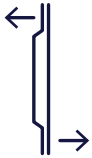
Om bereidingen eenvoudig en stress-vrij te maken



Foutloze eenvoud

Maak uw dagelijkse werk gemakkelijker en beperk de opleidingstijd dankzij het intuïtieve bedieningspaneel.

Kleurenblindvriendelijk. Gebruiksvriendelijkheid is één van de meest belangrijke criteria voor een 4-sterrencertificaat voor ergonomie.



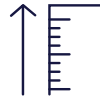
Moeiteloos gebruik

Comfortabel openen en sluiten van de deur, meer dan 200 keer per dag, dankzij de ergonomisch ontworpen deur.



Moeiteloos in- en uitladen

Beter voor uw rug en minder vermoeiend. Het design van de deur en de koelkamer maken echt een verschil bij het in- en uitladen.



De perfecte positie

Het display met touchscreen en de USB-poorten zijn precies op de juiste hoogte geplaatst voor een optimale zichtbaarheid en bereikbaarheid, die berekend werd op basis van de internationale, gemiddelde grootte van gebruikers.

Een **extra** moeiteloos **voordeel**



De Cook&Chill oplossing voor ultieme resultaten

De eenvoudige manier om uw keuken nog efficiënter, productiever en stressvrijer te maken. SkyLine Premium^S en SkyLine Chill^S: twee perfect gesynchroniseerde toestellen die naadloos met elkaar communiceren. Allebei met een certificaat voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid voor een perfecte Cook&Chill synergie.

Een duo gemaakt voor succes.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Klik op dit icoon op het touchscreen van het SkyLine toestel, ontdek hoe eenvoudig SkyDuo te gebruiken is en ervaar een naadloos Cook&Chill proces.

De hemel binnen handbereik

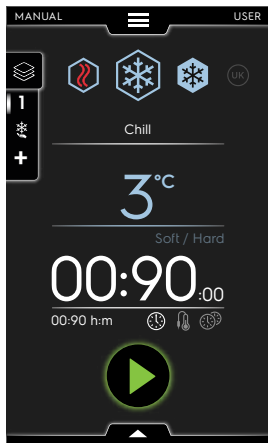
Maak uw leven eenvoudiger. SkyLine Chill[®] heeft een super-intuïtieve en eenvoudig te lezen touchscreen bediening die ontworpen is om uw werk te vereenvoudigen.

Eenvoud binnen handbereik

Volledige controle met slechts één aanraking. SkyLine Chill[®] cloud-connectiviteit biedt via elk slim apparaat real-time toegang tot uw SkyLine apparatuur.



Handmatige modus

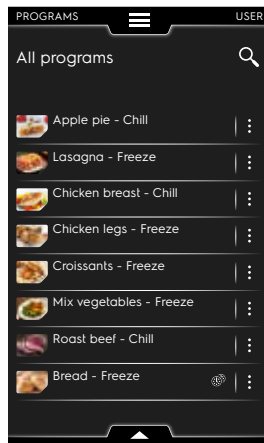


Ideaal voor veeleisende chefs

Houd alle handelingen goed in de gaten en behoud de controle tot in het kleinste detail. Personaliseer op basis van uw wensen.



Programma modus

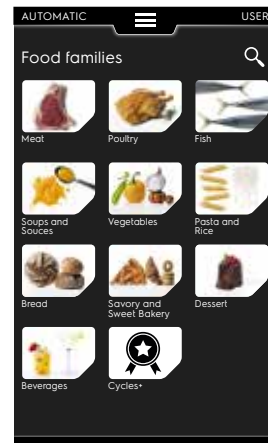


Ideaal voor meermaals bereide menu's

Uw bereidingen worden gekoeld of bevroren volgens dezelfde hoge standaarden in eender welke SkyLine Chill[®] Blastchiller, over de hele wereld. Bewaar en deel uw recepten via OnE connectiviteit of USB-stick.



Automatische modus



Ideaal om tijd en geld te besparen

U verkrijgt snel en eenvoudig kwaliteitsgerechten met automatisch geleide, geavanceerde bereidingsprocessen, 9 nieuwe speciale Cycli+ en eenvoudige personalisering.

Kies uw koelmodus en laat u begeleiden in **meer dan 30 verschillende talen**. Kleurenblindvriendelijk bedieningspaneel.

De weg naar eenvoud

De **SkyLine Chill^s** vereist geen instructies. Ontworpen en getest door echte gebruikers om de gebruiksvriendelijkheid te garanderen, met een ingebouwde hulpfunctie, om de gebruikers te begeleiden in elke stap van het bereidingsproces.



Kijk & leer

Wij staan elke dag klaar om u te helpen

Wij bieden elke dag in real-time rechtstreeks via uw SkyLine Chill^s Blastchiller ondersteuning aan. Zoek de antwoorden op uw vragen, raadpleeg al het ondersteunend materiaal en de meest up-to-date informatie over uw SkyLine Chill^s Blastchiller.



Eenvoudige planning

Uw agenda binnen handbereik

Maak uw leven eenvoudiger en uw workflow vlotter met de **MyPlanner** functies. Plan uw werk en ontvang herinneringen voor uw taken.

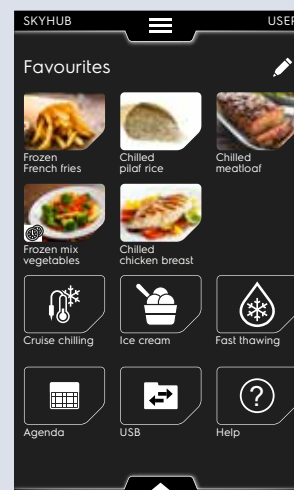


Eén pagina. Eén aanraking.



Houd het simpel met de alles-in-één pagina

Groep al uw favoriete functies op de **SkyHub homepage**, voor een onmiddellijke toegang tot de functies die u het meest gebruikt





Made for
performance

MEER DAN
30 JAAR
EXCELLENCE IN BLASTCHILLERS

1989

Electrolux Professional bracht
een revolutie teweeg door de
eerste Blastchiller op de markt
te brengen

2019

Electrolux Professional opent
een heel nieuw perspectief
voor koelen: **SkyLine**

Een nieuwe kijk op koelen

Een langere houdbaarheid van uw voeding, een betere workflow, kwaliteitsvolle bereidingen zonder toegeven op veiligheid, dit kan allemaal met uiterste precisie dankzij **SkyLine Chill[®]**.



Handmatige modus

Complete controle over uw handelingen.



Plan uw dag op de juiste manier

SkyLine Chill[®] is uitgerust met **ARTE 2.0*** en telt in real-time af zodat u weet wanneer elke koel-/vriescyclus met kerntemperatuurmeter gedaan is en u een volgende lading kan koelen.

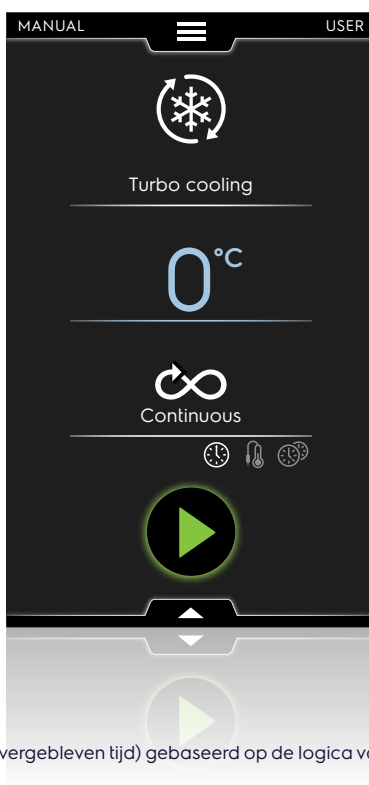


Houd uw zaak veilig. Gedaan met tijds- en voedselverlies. **U kunt onmiddellijk weten of u koel-/vriesproces overeenstemt met de voedselveiligheidsnormen.**



Gegarandeerde voedselveiligheid met de hoogste kwaliteit

Ervaar de eenvoud van de **Cruise Cyclus** die automatisch de koelcyclus aanpast aan de hoeveelheid ingeladen voedsel terwijl het hele proces van begin tot einde onder controle gehouden wordt. Het koelen wordt automatisch gecontroleerd van start tot einde - de garantie voor een perfecte kwaliteit, textuur en uitzicht.



Drukke keuken? Continu koelen

Non-stop koelen in drukke keukens en bakkerijen dankzij de **Turbo Cooling cyclus**. Stel eenvoudigweg een werkteperatuur in tussen +10°C en -41°C en SkyLine Chill[®] houdt deze aan, de ventilatoren blijven aan en het ontdooien gebeurt automatisch.



* Algoritme voor Residual Time Estimation (schatting van de overgebleven tijd) gebaseerd op de logica van artificiële intelligentie

** ARTE 2.0 - patent US7971450B2 en gerelateerde families

*** Cruise Cyclus - patent EPI716769B1 en gerelateerde families

Invriezen in een
standaard vrieskast



Snelvriezen met een SkyLine Chill^s

Sneller invriezen. Meer respect voor uw voeding met X-Freeze.

Ingesloten versheid

Sneller invriezen van alle rauwe en bereide voeding, waarbij het uitzicht, de textuur en de smaak bewaard blijven.

De beste vriesresultaten met de X-Freeze snelvriescyclus (-41°C) die microkristallen vormt om water vast te houden bij het ontdooien en regenereren. De voeding behoudt zijn verse, 'net bereide' kwaliteit.

Duur van de cyclus volgens de grootte van de portie



Precisie & flexibiliteit

Electrolux Professional SkyLine chillers zijn standaard uitgerust met een **3-sensor kerntemperatuurmeter**.



Extra controle en nauwkeurigheid

Voor extreem hoge nauwkeurigheid raden we aan om de **unieke 6-sensor kerntemperatuurmeter** als accessoire te kiezen voor een nog preciezere meting van de temperatuur.

U kunt ook tot max. 3 temperatuurmeters gaan, erg nuttig bij gelijktijdig koelen/vriezen van verschillende voedingstypes.



De meest perfecte, gelijkmatige koeling ooit



Gelijkmatig koelen

Perfekte, gelijkmatige koelresultaten dankzij het revolutionaire hoogtechnologische OptiFlow luchtcirculatiesysteem dat zorgt voor een gelijkmatige luchtverdeling.

Stressvrije piekuren



Een vlottere workflow met eenvoudige planning en beheer van meerdere bereidingscycli dankzij MultiTimer

Stel tot 20 verschillende voedings- of temperatuurmetergestuurde cycli in naargelang de verschillende voedingstypes en -groottes zodat het nog eenvoudiger wordt om de koel-/vriescycli onder controle te houden. En met dezelfde interface als de SkyLine Ovens zorgt de **MultiTimer** voor maximale efficiëntie in uw keuken.



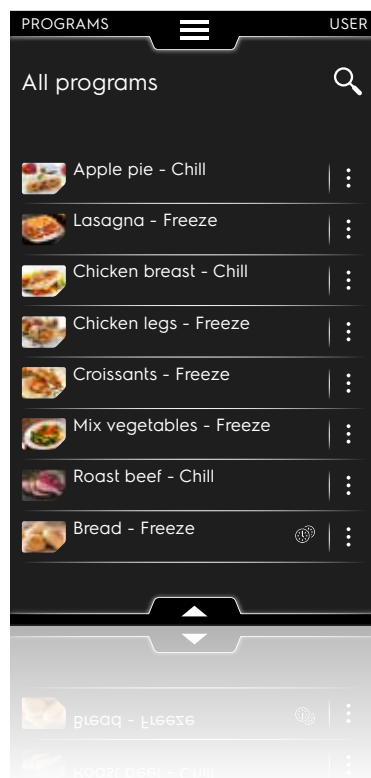
Programma modus

Uw menu, altijd en overal.
 Altijd veilig en altijd dezelfde resultaten. Bewaar en deel tot **1.000 persoonlijke recepten** via OnE of USB.

Maak uw leven eenvoudiger

Snelle toegang tot uw favorieten dankzij de nieuwe categorie verdeling. Groepeer uw recepten per type:

- ▶ specialiteiten, diëten, ingrediënten
- ▶ koeltemperaturen, seizoenen, maaltijdmenu's





Automatische modus

De simpele weg naar meer efficiëntie in uw keuken.



Een snelle, eenvoudige manier om de perfecte automatische koeling, vriescyclus of LiteHot cyclus te kiezen met de **Electrolux Professional SkyLine Chill^S**. Begin met één van de **10 voedingsgroepen te kiezen** of de **9 speciale Cycli+** en SkyLine Chill^S regelt al de rest voor u.

Cycli+: Cruise Chilling, Rijden, Uitgesteld rijden, Snel ontdooien, Sushi&Sashimi, Chill Sous-vide, Roomijs, Yoghurt, Chocolate.



Niet enkel voeding

Haal meer uit uw Blastchiller door ook uw drankjes perfect te koelen tot op de juiste temperatuur om te serveren dankzij de speciale **cyclus voor dranken**.

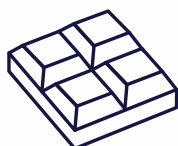


Veilig voor sushi en sashimi

Kies de speciale sushi en sashimi cyclus uit de vis categorie en **SkyLine Chill^S** doet de rest. Om te verzekeren dat uw voeding **anisakis-vrij** is, wordt de sushi gekoeld in de snelvriezer aan **-20°C** en op deze temperatuur gehouden gedurende **24*** uur vooraleer te ontdooien en te serveren.

* Overeenkomstig EU regelgeving B53/2004

Weinig ruimte
beschikbaar?
SkyLine Chill^S koelt
niet enkel, maar
biedt ook **4 speciale
LiteHot cycli aan.**



Cyclus voor chocolade

Perfect gesmolten en
gekristalliseerde chocolade.
Glanzend en stevig, zacht smeltend
in de mond. Kies heel gemakkelijk
voor de specifieke automatische
Cycle+ voor chocolade.



Cycli voor rijzen en uitgesteld rijzen

Beheer beter uw tijd en organiseer
het maken van brood en patisserie
beter dankzij de cycli voor rijzen
en uitgesteld rijzen in uw SkyLine
Chill^S. Met **SkyDuo** kunt u zelfs
verbinding maken met uw SkyLine
Oven en de oven automatisch
laten voorverwarmen tot de juiste
temperatuur, helemaal klaar voor
het bakken van uw brood.



Cyclus voor snel ontdooien

Gemoedsrust dankzij de
gegarandeerde voedselkwaliteit
en -veiligheid, overeenkomstig de
HACCP-normen. De SkyLine Chill^S
cyclus voor **Snel Ontdooien** gebruikt
geavanceerde elektronische
temperatuur en **OptiFlow**
technologie om te garanderen dat
bevroren voeding volledig ontdooid
wordt en klaar is om te bereiden.





**Made for
non-stop
operations**

OnE

Wat is OnE?

OnE is uw gepersonaliseerde toepassing van Electrolux Professional die u een compleet overzicht geeft van de volledige productiviteit van uw SkyLine Chill⁵ Blastchillers. Gebruik uw OnE-app om recepten te delen en informatie zoals status, statistieken en verbruik te controleren.

Waar haal ik het?

Registreer u voor het Essentia Onderhoudscontract dat het best is afgestemd op uw bedrijf en bekijk de info in real-time of neem contact op met uw vertrouwde Electrolux Professional Partner.

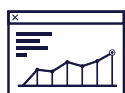
Waarom heb ik het nodig?

OnE begeleidt u de ganse dag en biedt u de mogelijkheid om de juiste beslissing te nemen en de organisatie te verbeteren in uw bedrijf.

**OnE, een unieke partner.
Een wereld van voordelen.**

Het OnE-effect

Een wereld van digitale, naadloos verbonden oplossingen die uw werk vereenvoudigen en uw bedrijf helpen ontwikkelen.



OnE for
you

24/7 real-time controle

Electrolux Professional OnE biedt u controle over uw activiteiten, ook vanop afstand. Bijvoorbeeld het **beheer van recepten** voor apparaten in de hele wereld, met slechts één klik of het onvangen van **HACCP-alarmen** in real-time.



OnE for
business

Winst maximaliseren

Electrolux Professional OnE helpt uw verbruik te verminderen tot een minimum en de efficiëntie van uw bedrijf te optimaliseren.

Intelligente besparingen. Gebruik OnE om te weten wanneer uw blastchiller ingeschakeld maar niet in gebruik is, zodat u deze kunt uitschakelen en kunt besparen op energie.

Intelligent gebruik. OnE helpt u zien hoe u uw productiviteit kunt rationaliseren: buiten uw piekuren zou u 2 in plaats van 3 blastchillers kunnen gebruiken.



OnE for
non-stop operations

Verbeter de bedrijfstijd van de apparatuur

OnE helpt u bij het plannen van onderhoud precies op het juiste moment, om een maximale bedrijfstijd te garanderen terwijl de kosten voor onverwachte storingen verlaagd worden.

OnE weet wanneer u moet gewaarschuwd worden, zodat u snel kunt reageren en de bedrijfstijd kunt verhogen. Voor de beste service ooit kan hetzelfde bericht naar de gewenste Service Partner verzonden worden. Sluit een Essentia Onderhoudscontract af voor nog meer voordelen.



OnE for
performance

Verbeter uw processen

Electrolux Professional OnE biedt u het inzicht **om uw productiestroom beter te organiseren**. U kunt uw outputkwaliteit verbeteren en voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

Intelligente bedrijfsoplossingen. Intelligente percentagestatistieken zorgen ervoor dat u **de kwaliteit van uw voedsel gemakkelijker kunt controleren** en dat uw klanten tevreden blijven.



Wat kan de Electrolux
Professional **SkyLine**
Chill^s voor uw zaak
betekenen?

Geurloze versheid

Geen schimmel of onaangename geuren meer. De deurstop zorgt ervoor dat de deur van de SkyLine Chill[®] altijd een beetje open blijft wanneer het toestel niet gebruikt wordt.



O · I



Extra veiligheid!
Een UV-lamp steriliseert de ruimte na gebruik en doodt de bacteriën



De Cook&Chill oplossing voor ultieme resultaten

Breng een revolutie teweeg in uw manier van werken, met stressloze, tijdsbeparende, zeer kwalitatieve SkyLine Ovens en Blastchillers.

Naadloze communicatie met SkyDuo



De eenvoudige weg naar een nog efficiëntere, productievere en stressloze keuken. SkyLine Premium[®] en SkyLine Chill[®]: twee perfect gesynchroniseerde toestellen die volledig met elkaar in verbinding staan. Beide met gecertificeerde ergonomie en gebruiksvriendelijkheid, voor een gegarandeerd naadloze Cook&Chill synergie.

Een duo voorbestemd voor succes.



Klik op dit symbool op het touchscreen van het SkyLine toestel, ontdek hoe gebruiksvriendelijk SkyDuo is en ervaar de naadloze Cook&Chill-processen.

Houd de controle over uw bedrijf met OnE connectiviteit

OnE connectiviteit, een gepersonaliseerde app om uw leven eenvoudiger te maken en uw bedrijf te helpen ontwikkelen. Deze app biedt u via elk smart-apparaat real-time toegang op afstand voor het beheer en de controle van uw productiviteit op al uw verbonden Blastchillers van Electrolux Professional.

Hoe de unieke SkyLine Cook&Chill een revolutie kan teweegbrengen in uw keuken

Een soepelere workflow

Een efficiënter en doeltreffender inzetten van uw personeel en van uw apparatuur dankzij de voorbereiding van grote hoeveelheden voeding.

Een winnende combinatie

Bespaar geld. Win aan ruimte. Voer simpele bewerkingen uit met een complete reeks accessoires waarvan het ontwerp perfect is afgestemd op ovens en blastchillers.



Een betere werkplek

SkyLine zijn de enige professionele keukenapparaten in de wereld met een 4-sterrenbeoordeling voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid

Verminder voedselverspilling

Elke gram telt. SkyLine biedt een maximaal rendement op uw investering aan, door de houdbaarheid te verlengen en minimaal gewichtsverlies te garanderen tijdens het bereiden en tijdens het koelen.

Kwaliteit zonder toegevingen

De gerechten behouden al hun essentiële kenmerken: de smaak, de textuur, het uitzicht en de voedingswaarde krijgen precies dezelfde beoordeling als vers bereid voedsel. SkyLine maakt de naleving van de HACCP-normen eenvoudig.

SkyLine Chill^S familie

Scan om het volledige SkyLine gamma
te zien in **augmented reality**



Koel, ijskoud of LiteHot? U kunt tot 3 verschillende functies uitvoeren met hetzelfde toestel. Kies het perfecte SkyLine Chill^S formaat voor uw keuken.



30/30 kg - 6 GN1/1

Externe afmetingen (bx dxh)

897x937x1060 mm

Elektrisch vermogen: 2,7 kW



50/50 kg - 10 GN1/1

Externe afmetingen (bx dxh)

895x939x1731 mm

Elektrisch vermogen: 4,5 kW



100/70 kg - 10 GN2/1

Externe afmetingen (bx dxh)

1250x1092x1730 mm

Elektrisch vermogen: 5,5 kW



100/85 kg - 20 GN1/1

Externe afmetingen (bx dxh)

1040x850x1741 mm

Elektrisch vermogen: 0,88 kW



150/120 kg - 20 GN2/1

Elektrisch vermogen: 6,51 kW

200/170 kg - 20 GN2/1

Elektrisch vermogen: 9,75 kW

Externe afmetingen (bx dxh)

1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20 GN1/1

Externe afmetingen (bx dxh)

1800x1266x2400 mm

Elektrisch vermogen: 3,28 kW



Capaciteit volledige belading (koelen/vriezen)
verwijst naar de EU2015-1095 Regulerung

SkyLine Blastchillers

Belangrijkste kenmerken



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
KOELMODUS		
Koelcyclus (-41 + 10 °C).	x	x
Geprogrammeerde koelcycli "Soft" (ideaal voor groenten en delicate producten) Werktemperatuur: 0°C	x	x
Geprogrammeerde koelcycli "Hard" (ideaal voor vlees) Werktemperatuur: -20°C	x	x
Vriescyclus (-41 + 10°C)	x	x
LiteHot cyclus (-18 +40°C)	x	x
Hold koelcyclus (automatisch geactiveerd na het koelen) bij +3°C	x	x
Hold vriescyclus (automatisch geactiveerd na het koelen) bij -22°C	x	x
100+ Automatische koel- en vriescycli met mogelijkheid om parameters te bekijken en cycli te personaliseren	x	x
Snel Ontdooien cyclus	x	x
Rijscyclus	x	n.b
Uitgesteld Rijzen cyclus	x	n.b
Chocolade cyclus	x	n.b
Yoghurt cyclus	x	n.b
Sushi&Sashimi cyclus	x	x
Roomijs cyclus	x	x
Blastchilling sous-vide cyclus	x	x
Cruise cyclus stelt automatisch de parameters in voor zeer kwalitatief koelen	x	x
Automatische snelle gepersonaliseerde voorverwarming	x	x
Automatische versnelde afkoeling	x	x
Beheer van verschillende koelcycli tegelijk met MultiTimer	x	x
Turbo koelfunctie: werktemperatuur van +10°C tot -41°C	x	x
Het is mogelijk om de SkyLine ovens en blastchillers te verbinden met het naadloos SkyDuo proces	o	o
EIGENSCHAPPEN		
Aan-/Uit-schakelaar	x	x
Full touchscreen interface (262.000 kleuren) in hoge resolutie- kleurenblindvriendelijk paneel	x	x
Display leesbaar vanop 12 meter	x	x
Touchscreen interface in meer dan 30 talen	x	x
Getropicaliseerde verdamper	x	x
Motoren en ventilator waterdicht IP 54	x	n.b
Motoren en ventilator waterdicht IP 23	n.b	x
Programmabibliotheek - 1.000 gratis programma's, bereiding in 16 stappen (naam, foto en categorie)	x	x
SkyHub homepage met directe toegang tot de favoriete functies	x	x
6-punts multi-sensor kerntemperatuurmeter	o	o

3-punts multi-sensor kerntemperatuurmeter	x	x
Kerntemperatuurmeter met 3 enkele sensoren als accessoire	o	o
Schatting van de resterende tijd voor cycli met kerntemperatuurmeter (ARTE 2.0)	x	x
Simultane weergave van zowel de geprogrammeerde als de reële tijd	x	x
OptiFlow luchtverdeling	x	x
Ventilator met variabele snelheid met motorblokkering (7 snelheidsniveaus)	x	n.b
Volledige personalisering van de interface en downloaden	x	x
Pauze	x	x
Startuitstel	x	x
HELP-pagina voor zelfstudie met ondersteuning van QR-code	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Instellingen modi: overeenkomstig UK, NF of specifieke normen	x	x
HACCP visueel en geluidsalarm	x	x
Weergave verbruik	x	x
Duidelijke symbolen die het gebruik gemakkelijker maken	x	x
Geanimeerde beelden om bewerkingen te begeleiden	x	x
Manueel ontdooien met elektrische weerstand	x	x
Hygiëne cyclus met UV-lamp	o	o
Droogcyclus	x	x
Automatisch slim ontdooien met elektrische weerstanden	x	x
Auto-diagnosesysteem	x	x
Klaar voor energieregulator	x	x
Veiligheidsthermostaat	x	x
Deurstop voor een correcte luchtcirculatie	x	n.b
Verwijderbare, magnetische deurdichting en verwarmd deurkader	x	x
Non-stop automatische back-up voor auto-recovery systeem	x	x
USB-aansluiting	x	x
Download HACCP data, Recepten, Automatisch koelen en Instellingen	x	x
Plaatsbesparende geïntegreerde handgreep (behalve bij 20 GN2/1)	x	x
Omgekeerde deurophanging (behalve 20 GN1/1)	o	o
Optionele container voor afvalwater bij aansluiting zonder afvoer (behalve 20 GN2/1)	x	x
Magneetventiel	x	x
AISI 304 rvs panelen	x	x
AISI 304 rvs koelkamer	x	x
Hygiënische ruimte dankzij de afgeronde hoeken	x	x
Veelzijdige geleiders met variabele hoogte	x	n.b
Trolley met stopper voor GN bak. Afgeronde hoeken. Ingebouwde drupbak met afvoer	n.b	x
Stop van ovenplaat voor mobiel rek	n.b	x
Klaar voor OnE connectiviteit	x	x
VERBINDING EN INSTALLATIE, CONFORMITEITSMERKTEKENS, CERTIFICATEN		
IPX5 waterbeschermingsfactor	x	x
Klimaatklasse 5	x	x
In de hoogte verstelbare poten (behalve op 20 GN2/1 vloermodellen)	x	x
Geïsoleerde vloer met toegang voor 20 GN2/1	n.b	o
Compatibiliteit van trolley met Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n.b	x
Stapelkit: SkyLine Oven 6 GN1/1 op Blastchiller/Freezer 30kg	o	n.b
Ergocert, 4-sterren certificaat ergonomie	x	x
ETL en hygiënisch norm ETL	x	x
Handleiding, installatieschema's, gebruikersgids	x	x

x Standaard
o Optioneel
n.b. Niet beschikbaar

6 Erkenningen en certificaten

De streng geteste en volledig in overeenstemming met de meest strikte internationale normen, gecertificeerde SkyLine Blastchillers zijn de enige Blastchillers in de wereld met een 4-sterren certificering voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.



ERGOCERT

*Ergonomische interventies kunnen musculoskeletale aandoeningen (WMSD's) met **59%** verminderen, met als gevolg **75%** minder ziekte-dagen en een stijging van **25%** in de productiviteit."

Dr. Francesco Marcoli, CEO van ErgoCert
(Europese gecertificeerde ergonomoos - EUR. ERG.)

De certificaten verwijzen naar alle Blastchillers van de SkyLine-familie. Neem contact op met uw lokale Electrolux Professional Partner voor informatie over precieze certificaten voor specifieke productcodes.



Maximaliseer uw keuken

Een flexibele, hygiënische en veilige installatie van apparatuur en bereiding en verwerking van ingrediënten, dankzij meer dan 200 specifieke accessoires en verbruiksproducten om u te helpen uw SkyChill[®] optimaal te benutten.



Onderhouds- contracten waarop u kunt vertrouwen

U kunt, naargelang de wensen van uw bedrijf, kiezen uit flexibele servicepakketten op maat, die een variëteit aan onderhouds- en ondersteuningsdiensten bevatten.



Essentia.

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux Professional is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksproducten, streng getest door Electrolux Professional-experts om **duurzaamheid, prestaties en veiligheid van uw apparatuur** en zijn gebruikers te garanderen.





Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.

We streven naar uitmuntendheid bij onze klanten, door te voorzien in hun behoeften, maar ook bij ons eigen personeel, innovaties, oplossingen en diensten. We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



Electroluxprofessional.com

+31(0)20 721 96 10 (Nederland)

+32(0)2 620 09 20 (België)

Excellence, met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

