

En yüksek performansa giden yol

SkyLine Cook&Chill "Pişir&Soğut"



Electrolux Profesyonel farkı

Daha verimli, daha kârlı ve daha kullanıcı dostu mutfaklar.
Tam da Electrolux Profesyonel'in söz verdiği gibi...

Stres, lezzetli yemeklerde kullanılması gereken bir malzeme değildir.*

Az miktarda stres, performansın iyileşmesini sağlayabilir, ancak uzun süreyle yüksek miktarlarda stres; yüksek tansiyon, diyabet ve kalp hastalığı gibi sağlık sorunlarına neden olabilir.

ABD'deki şeflerin **%44**'ü stres nedeniyle hastalık izni kullanmaktadır.

ABD'deki şeflerin **%55**'i iş yerinde stresli bir günün ardından sakinleşmek için reçeteli ilaç kullanmaktadır ya da kullanmayı düşünmektedir.

Londra'da çalışan şeflerin **%51**'i fazla mesai nedeniyle depresyon geçirdiklerini söylemiştir.**



Taahhüdümüz

Electrolux Profesyonel, müşterilerin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir hale getiriyor.

Amacımız, **profesyonel mutfaklarda artan negatif stres ile ilgili farkındalık yaratmak ve çalışma şeklinizi kökten değiştirmektir.**

"Leziz yemekler yapmak için negatif stresin gerekli olduğu düşüncesine karşı çıkmaya başlamak zorundayız. En nihayetinde mutlu şeflerin daha iyi yemekler ortaya çıkardığını düşünüyorum."

Philip Lloyd, Charlotte Sanat Enstitüsü Aşçılık Eğitmeni

* 2017 yılında Electrolux Profesyonel tarafından yürütülen iki aşamalı bir sosyal deney olan "Taste the Stress"e göre; Ankete 18-65+ yaş arasında 200 ABD'li şef katılmıştır. Profesyonel şeflerden oluşan iki ekip aynı menüyü hazırlamıştır; biri Cook&Chill "Pişir&Soğut" (mavi takım) yöntemini kullanırken, diğeri geleneksel yemek pişirme yöntemlerini kullanmıştır (kırmızı takım). Yemekler bağımsız bir jüri tarafından değerlendirilmiş ve şeflerin stres seviyeleri izlenmiştir. Kalp atış hızı monitörleri, kırmızı takımın (151 dakika) mavi takımdan (72 dakika) daha stresli olduğunu göstermiştir. Çalışmayı düzenli bir şekilde yürütemeyen kırmızı takım, şef başına mavi takımdan 2000 civarında daha fazla adım atarak zaman ve enerjisini boşa harcamıştır. **Jüri, ekiplerin yemeklerini eşit derecede lezzetli bulmuştur - bu da stresin lezzetli yiyecekler hazırlamak için gerekli bir unsur olmadığını kanıtlamıştır.**

** Kaynak: İngiltere'nin en büyük birliği olan Unite, 2017'de Londra'da profesyonel şeflerle ilgili bir anket yapmıştır.



Hepsinin gücü bir arada

Çalışma hayatınızı değiştirin ve **her şeyi bir arada sunan mükemmel entegre Electrolux Profesyonel çözümleri** ile pişirme ufkunuzu genişletin. Devrim niteliğindeki yeni Cook&Chill "Pişir&Soğut" sistemi, mutfaktaki işlerinizi daha kolay, daha zahmetsiz ve daha kârlı hale getiriyor. Electrolux Profesyonel Essentia Müşteri Hizmetleri sayesinde, satış öncesi desteğinden 24 saat boyunca sunulan desteğe kadar güvenilir tek bir ortağınız var.



1. GIDA HAZIRLIK

Rekor sürede dilimleyin, küp küp doğrayın, parçalayın, kesin ve jülyen doğrayın.



2. PİŞİRME

SkyLine Fırınları ve diğer pişirme cihazları ile, pişirmede mükemmelliğe erişin.



Tek DNA



3. HIZLI SOĞUTMA

SkyLine Chill[®] Şok Soğutucular ile soğutun.



Tek DNA



Keşfetmek için tarayın
Cook&Chill
"Pişir&Soğut"
deneyimi



Eşsiz, global
Electrolux Profesyonel
Şef Akademi
tarafından
test edilmiştir
ve onaylanmıştır.

100 YILLIK
1919
-
2019
DAHA İYİ BİR YAŞAM

Electrolux Profesyonel, her geçen yıl müşterilerin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve gerçekten sürdürülebilir hale getirmektedir.



4. SAKLAMA

Yiyeceklerinizi ecostore Dik Tip Buzdolapları ve Tezgah Tipi Soğutucular ile saklayın.



5. REJENERASYON

SkyLine Premium^s Fırınlar ile rejenerere edin.



Tek DNA



6. SERVİS

Müşterilerinize servis edin.







**TekDNA
İkiz cihaz**

SkyLine Fırın ve Şok Soğutucular
aynı çalışma mantığına sahiptir.

Hayatınızı kolaylaştırın

En yüksek performansa giden yol

Sıcak ve soğğun mükemmel uyumu bir arada. Zamandan tasarruf ettiren, yüksek performanslı **SkyLine Fırınlar** ve **Şok Soğutucular**, **Electrolux Profesyonel'in hepsi bir arada çözümlerinin kalbidir**. Akıllı teknoloji ve insan odaklı tasarımın mükemmel bir uyumudur.

Eşsiz SkyLine Cook&Chill "Pişir&Soğut" Sistemi, mutfağınızda nasıl bir devrim yaratabilir?

Daha yalın bir iş akışı

Büyük işlerin ön hazırlıklarının yapılması ile, personelinizi ve cihazlarınızı daha verimli ve etkili kullanma imkanı sunar.

Oyunu kazanan siz olun

Paradan tasarruf: Alandan kazanın, **Fırınlara ve Şok Soğutuculara mükemmel şekilde uyacak bir biçimde tasarlanmış** banket ve elleçleme sistemleri için tam bir aksesuar yelpazesi ile işlemlerinizi mükemmel şekilde gerçekleştirin.



SkyDuo'yu kullanmanın ve mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemlerinin ne kadar kolay olduğunu keşfetmek için, SkyLine'in dokunmatik ekranındaki bu simgeye tıklayın.

Çaba sarf etmeden ekstra fayda



Mutfağınızı daha verimli, üretken ve stressiz hale getirmenin kolay yolu. **SkyLine Premium^S** ve **SkyLine Chill^S**: mükemmel Cook&Chill "Pişir&Soğut" sinerjisini yaratmak için hem ergonomisi onaylı, hem de kolay kullanılabilirlik özelliklerine sahip birbirleri ile tam iletişimde, iki mükemmel senkronize cihaz.

Başarı için tasarlanmış ikili.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Daha iyi çalışma alanı

SkyLine, dünyada **ergonomi ve kullanılabilirlik alanında 4 yıldız** sahip tek profesyonel mutfak cihazıdır.

Yiyecek israfını azaltın

Her gram önemlidir. SkyLine, raf ömrünü uzatarak ve pişirme ile soğutma sırasında minimum ağırlık kaybı sağlayarak yatırımlarınızda maksimum getiri sağlar.

Kaliteden ödün vermeyin

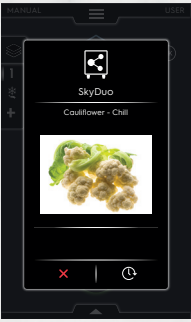
Yemekler tüm temel özelliklerini korur: lezzet, doku, görünüm ve besin değeri, taze pişmiş yiyeceklerle aynı şekilde derecelendirilir. SkyLine, HACCP uygunluğunu kolaylaştırır.

OnE bağlantısı ile işinizin kontrolünü elinize alın

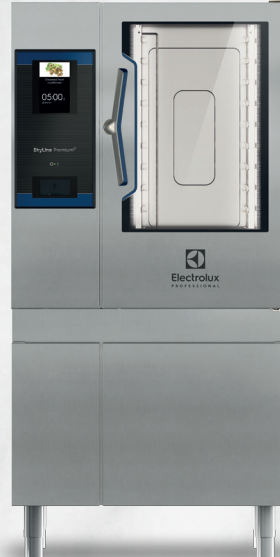
Hayatınızı kolaylaştırmak ve işinizin gelişmesini sağlamak için kişiselleştirilmiş bir uygulama olan **OnE bağlantısı**, herhangi bir akıllı cihaz kullanarak tüm bağlı Electrolux Profesyonel Fırınlar ve Şok Soğutucularda verimliliğinizi yönetmek ve izlemek için gerçek zamanlı, uzaktan erişim sağlar.



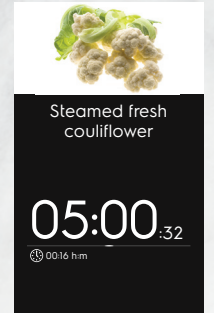
SkyDuo ile kesintisiz iletişim



"Tamam, 5 dakika içinde hazırım"



"İşim bitmek üzere! SkyLine Chill^S Şok Soğutucuyu hazırlayın"



OnE, dijital asistanınız

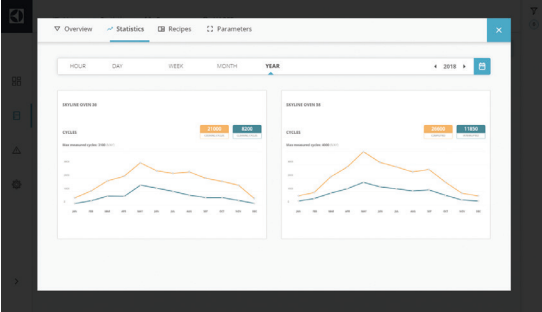
SkyLine Cook&Chill'inizi "Pişir&Soğut", Electrolux Profesyonel'in web platformu olan OnE'a bağlayın, performansı optimize etmenize ve operasyonunuzun verimliliğini arttırmanıza yardımcı olacak değerli bilgiler edinin.



Sizin için
OnE

7/24 gerçek zamanlı izleme

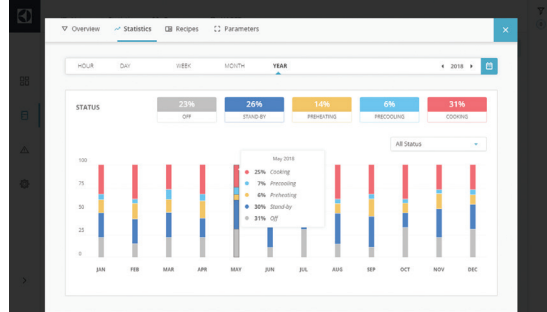
Electrolux Profesyonel OnE, tek bir tıklama ile gerçek zamanlı olarak HACCP alarmlarını almak veya tüm dünyadaki cihazlardaki **tarifleri yönetmek** gibi işlemlerinizi üzerinde uzaktan kontrol sağlar.



İşletmeler için
OnE

Kârı en üst düzeye çıkarın

Electrolux Profesyonel OnE, tüketimi en aza indirmenize ve işinizin verimliliğini optimize etmenize yardımcı olur. **Akıllı tasarruflar.** Fırınınızın ne zaman açık olduğunu bilmek için OnE kullanın, kullanmadığınızda ise kapatabilir ve enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. **Akıllı kullanım.** OnE, verimliliğinizi nasıl rasyonelleştireceğinizi göstermenize yardımcı olur: yoğun zamanlar dışında 3 yerine 2 Fırın ve Şok Soğutucu kullanabilirsiniz.



Sürekli devam eden
işlemler için OnE

Ekipmanın çalışma süresini arttırın

OnE, beklenmedik arızalar için maliyetlerinizi azaltırken, maksimum çalışma süresi sağlamak için doğru zamanda **bakım planlamanıza** yardımcı olur.

OnE sizi ne zaman uyaracağını bilir, böylece **hızlı bir şekilde tepki verebilir ve çalışma süresini arttırabilirsiniz.** Şimdiye kadarki en iyi servis için, aynı mesaj, seçtiğiniz Servis Partnerine gönderilebilir. Daha fazla avantaj sağlamak için Essentia Servis Anlaşması'na abone olun.

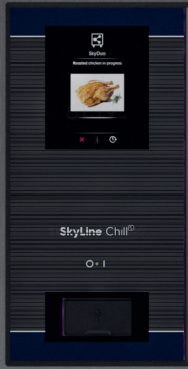


Performans için
OnE

İşlemlerinizi arttırın

Electrolux Profesyonel OnE, **üretim akışınızı daha iyi organize etmenizi sağlar.** Nihai ürün kalitenizi arttırabilir ve en yüksek kalite standartlarını karşılayabilirsiniz.

Akıllı iş kararları. Akıllı yüzde istatistikleri demek, **gıdalarınızın kalitesini daha kolay izleyebileceğiniz** ve müşterilerinizi mutlu edebileceğiniz anlamına gelir.




Electrolux
PROFESSIONAL




Electrolux
PROFESSIONAL



Daha fazla bilgi için
www.electrolux.com/professional
www.electrolux.com.tr/professional
adreslerimizi ziyaret edebilirsiniz.

Unlu mamul konsepti

Ekmek ve hamur işlerinizdeki yüksek kaliteyi, en yeni nesil Electrolux Profesyonel cihazları ile standartlaştırın. **Verimliliğiniz konusunda devrim yaratın.** Taze hamurunuz her zaman kullanıma hazır olsun.

1.

Mükemmel karıştırma ve yoğurma için malzemelerinizi mikser ekleyin. Hamurunuzu dinlenmeye bırakın. Yaratıcılığınıza göre şekillendirin.



BE8
Planet
Mikser 8lt

MBE40
Planet
Mikser 40lt

4b.



SEÇENEK B

Hamurunuzu SkyLine Chill[®] Şok Soğutucuda çözdürerek başlayın.

Ardından SkyLine Premium[®] Fırınızdaki otomatik **Mayalama ve Pişirme** programını kullanın.

SkyLine Premium[®]
Fırın 6GN

SkyLine Chill[®]
Şok Soğutucu 30 kg



Öncü Electrolux Profesyonel **SkyDuo** sayesinde, sabah işe geldiğinizde fırınızı, ekmeğinizi mükemmel bir şekilde pişirmek için doğru ısıda bulursunuz.



1. GIDA HAZIRLIK

4. GECİKTİRME, ÇÖZDÜRME, MAYALAMA VE PİŞİRME



Gece mayalaması ile en az
3 saat tasarruf edin.

2.

2. HIZLI DONDURMA



Taze hamuru **X-Freeze** ile hızlı dondurun.



SkyLine Chill^S
Şok Soğutucu
30 kg

Baget Tepsisi

U-Tava
20mm

3.

3. SAKLAMA



Daha sonra, **ecostore^{HP}** dik tip buzdolapları tarafından sağlanan optimum koşullarda istediğiniz kadar saklayın. Hamurunuz **-18°C** merkez sıcaklığında kalır.

ecostore^{HP}
Dik Tip Buzdolabı ve Dondurucu

4a.



SEÇENEK A

Hamurunuzu **Çözdürmeye**, **Mayalamaya** ve **Yavaş Mayalamaya** **SkyLine Chill^S** Şok Soğutucu programları ile **başlayın**.

Daha sonra **SkyLine Premium^S** Fırında pişirin.

SkyLine Premium^S Fırın 6GN
SkyLine Chill^S Şok Soğutucu 30 kg

Sous-vide pişirme konsepti

Yiyeceklerin raf ömrünü uzatarak yiyecek maliyetlerini ve israfını azaltın. Servisinizi ne kadar sürede hazırlayacağınıza ve maksimum kalitede hizmet vereceğinize siz karar verin. Yeni **Sky Duo** teknolojisi hizmetinizde.

1.

1. Etinizi mühürleyin ve soğutun.

İstediğiniz baharat ve aromayı ekleyerek mühürleyin, lezzeti kişiselleştirin ve arttırın. Pozitif (0°- 3°C) soğutma programını kullanın veya otomatik atanmış programı seçin.



6.

Etlerinizi mühürleyin.

SkyLine Chill[®]
Şok Soğutucu 50 kg

Yemeğinizi servis etmeniz için en uygun cihazı seçin.



SkyLine Premium[®]
Fırın 10GN 1/1



thermaline
Set Üstü Ocak

5.



Daha sonra, ecostore^{HP} dik tip buzdolaplar tarafından sağlanan optimum koşullarda ihtiyaç duyduğunuz kadar saklayın. **Sıcaklık 0/+2°C.**

ecostore^{HP}
Dik Tip Buzdolapları



Etler için **3** kata kadar daha uzun raf ömrü

2.

Lezzetini yitirmesini önlemek, bakteriyel çoğalmayı ve gıda oksidasyonunu durdurmak için vakum paketleme makinesi. Havanın **%99,9'u** atılır.



Vakum Paketleme Makinesi

3.

Vakumlu yiyeceklerinizi düşük ısıda buharda pişirin. Etler, 3 kat daha uzun süre dayanır ve **Sous-vid** için **Cycles+** kullanılarak güvenlik sağlanır.



SkyLine Premium^s Fırın 10GN 1/1

Yüksek hassasiyete sahip pişirme için Sous-vid probunu kullanın.



Özel, gurme etkinlikleri için *thermaline* Aquacooker veya **SkyLine Premium^s Fırınlarımızı** kullanabilirsiniz. Fırınlar, büyük miktarlarda pişirmeye ve yüksek performansa göre tasarlanmıştır. Fırınız zaten farklı bir programda çalışıyorsa, alternatif olarak Aquacooker'ı kullanabilirsiniz.

4.



SkyLine Chill^s Şok Soğutucu 50 kg



SkyLine Chill^s, SkyDuo iletişimi sayesinde yiyeceklerinizi soğutmaya otomatik olarak hazırlanır.



Banket konsepti

Banketlerin %80'i planlama, %20'si ise uygulamadır. Servis yapılacak o kadar çok müşteri varken her saniye değerlidir. Bu yüzden Electrolux Profesyonel size zaman, para ve stres tasarrufu sağlarken, yiyeceklerinizin kalitesini hiç olmadığı kadar yüksek tutacak cihazlar tasarlamıştır. Servis süresi %50'ye kadar azaltılır.

1.

Sebzelerinizi rekor sürede dilimleyin, küp küp doğrayın, parçalayın, kesin, jülyen doğrayın ve karıştırın.



TR260
Sebze Kesme
Makinesi



K120
Cutter Mikser

6.

Tabağınız rekor sürede servise hazır. Tabağınızı termal örtüler ile sıcak tutabilir ve mutfaktan çıkmaya hazır hale getirebilirsiniz.



SkyLine Premium^s
Fırın 20GN 2/1



**Banket Rafı ve
Termal Battaniye**

5.

1. Yemeğinizi, tadı kadar lezzetli görünmesi için süsleyin.

2. Tabaklarınızı banket arabasına yerleştirin ve roll-in buzdolabında ve/veya soğuk odada muhafaza edin.



1. GIDA HAZIRLIK

6. REJENERASYON

5. TABAKLAMA

18 dakikada 3000 tabak servis etmek mi? Mükün, biz kanıtladık.

2.

SkyLine Premium^s Fırınıızda ve yiyecekleri sous-vide yöntemi ile pişirebileceğiniz diğer cihazlarda, yemek yaparken mükemmelliğe ulaşın.



thermaline ProThermetic
Kaynatma Kazanı ve Basıncılı Devrilir Tava



Vakum Paketleme Makinesi



SkyLine Premium^s Fırın 20GN 1/1

3.

Yiyeceklerin dokusunun, lezzetinin ve renginin korunması için şok soğutma.



SkyLine Chill^s Şok Soğutucu 180 kg



Eşsiz SkyDuo iletişimi sayesinde fırınıız SkyLine Chill^s'i soğutma için hazırlamak üzere otomatik olarak uyarır.



4.

Yemeklerinizi Roll-in ve ecostore^{HP} Dik Tip Buzdolapları tarafından sağlanan optimum koşullarda saklayın.



ecostore^{HP} Dik Tip Buzdolabı



Roll-in Buzdolapları



Yüksek verimlilik konsepti

Servis yapmanız gereken kalabalık bir grup mu var? Hiç sorun değil. Electrolux Profesyonel hepsi bir arada çözümleri, zamandan ve paradan tasarruf etmenizi sağlarken, yemeklerinizde en iyi kaliteye ulaşmanıza yardımcı olur. Yemekleriniz için 3 kat daha uzun raf ömrü, her gün sıfırdan pişirmeye ihtiyacınız olmadığı anlamına gelir. Zaman ve paradan ne kadar tasarruf edebileceğinizi düşünün.

1.

Rekor sürede yüksek hacimli taze ürünleri soyun, dilimleyin, küp küp doğrayın, ufalayın ve karıştırın.



TR260
Sebze
Kesme
Makinesi



K180
Cutter Mikser



T25E
Tablalı
Patates
Soyma
Makinesi



Planet
Mikser 80lt

6.



Self-Servis
Ekipmanı

Yiyeceklerinizi servis boyunca ideal sıcaklıkta tutun.

5.



SkyLine Premium^s
Fırın 20GN 2/1



Mobil
GastroNorm Tepsi

Rejenerasyon ile yiyecekler tüm temel özelliklerini korur: görünüm, doku, aroma ve lezzet.

1. GIDA HAZIRLIK

6. SERVİS

5. REJENERASYON & SONLANDIRMA



3 kat daha uzun raf ömrü,
yiyecek israfını azaltır.

2.

Menünüz için mükemmel pişirme çözümünü seçin.



SkyLine Premium^S
Fırın 20GN 2/1



thermaline
ProThermetic
Kaynatma Kazanı ve
Basınçlı Devrilir Tava



900XP
Set Üstü Izgara

3.

Lezzetini kaybetmesini
önlemek için şok soğutma.



SkyLine Chill^S
Şok Soğutucu 180 kg



Eşsiz **SkyDuo** iletişimi sayesinde,
fırınınuz **SkyLine Chill^S**'i soğutma
için hazırlamak üzere otomatik
olarak uyarır.



4.



Yiyeceklerinizi **ecostore^{HP}** Dik
Tip Buzdolapları tarafından
sağlanan optimum koşullarda
saklayın.

ecostore^{HP}
Dik Tip Buzdolabı

Kızartma konsepti

Yüksek verimli Electrolux Profesyonel cihazları ile kızartmalarınıza stressiz bir sadelik getirin. Islak, tatsız, yumuşak patates kızartmasına güle güle deyin.

1.

Mükemmel soyma ve 8 bıçaklı doğrama çözümü.



T10E
Patates Soyma Makinesi



RC14
Patates Cips Makinesi

6.



900XP
Patates Sıcak Tutucu

Soğuk patates kızartması geçmişte kaldı. Şimdi, patates kızartmalarını servis boyunca ideal sıcaklıkta tutmanız daha kolay.

5.

Dondurulmuş patateslerden **3 dakikada**

Sağlıklı ve az yağlı patates kızartması için

veya

Electrolux Profesyonel sıcaklık regülatörü sayesinde, akrilamid seviyeleri ile klasik patates kızartması için



Kızartma Sepeti



SkyLine Premium^s
Fırın 10GN 1/1



900XP
Yüksek Verimliliğe Sahip Fritöz



1. GIDA HAZIRLIK

6. SERVİS

5. REJENERASYON



Yağı azaltın ve çıtırılığı arttırın.

2.

Doğranmış patatesleri **SkyLine Premium^s Fırını**nda blanch edin, soğutun, kurutun ve ilk kızartmayı yapın.




SkyLine Premium^s
Fırın 10GN 1/1
Düşük yağ emme özelliğine
sahip daha yüksek kaliteli,
daha lezzetli ve daha çıtır
patates kızartması.



900XP
Yüksek Verimliliğe
Sahip Fritöz

3.

 Kızartmalarınızı daha da çıtır hale getiren bir termal şok oluşturmak için, pişirme işleminden hemen sonra kızartmalarınızı dondurun.



SkyLine Chill^s
Şok Soğutucu 50 kg



Eşsiz **SkyDuo** iletişimi sayesinde, fırınızdaki **SkyLine Chill^s**'i soğutma için hazırlamak üzere otomatik olarak uyarır.



4. SAKLAMA

4.



Daha sonra, **ecostore^{HP} Dik Tip Buzdolabı** veya **Dondurucu** tarafından sağlanan optimum koşullarda ihtiyaç duyduğunuz kadar saklayın.

ecostore^{HP}
Dik Tip Buzdolabı ve
Dondurucu

Makarna konsepti

Yemeklerinize, önceden zahmetsizce hazırlanmış ve tamamen pastörize edilmiş taze, yüksek kaliteli makarnalar ile lezzet katın.

1.

Malzemelerinizi ekleyin ve mikserin hamurunuzu ipeksi bir mükemmellikte yoğurmasına izin verin. Şimdi fikirlerinizi şekillendirin: lezzetli iç malzemeyle doldurulmuş, eşit lezzetli makarnalar.



BE8
Planet
Mikser 8lt



BE8
Makarna Kiti
Aksesuarları

5.

Yüksek verimliliğe sahip otomatik makarna pişirici sayesinde, işinizi birkaç dakika içinde tamamlayın.



XP900
Makarna Pişirici

veya

Seçtiğiniz sosla induksiyon ocağınızda sote edin.



Libero
Point

4.



Makarnanızı ecostore^{HP} Dik Tip Buzdolapları tarafından sağlanan optimum koşullarda saklayın.

ecostore^{HP}
Dik Tip Buzdolabı

1. GIDA HAZIRLIK

5. REJENERASYON

4. SAKLA

Taze, el yapımı makarna ile menünüzü tamamen yeni bir seviyeye taşıyın.

2.

Makarnayı daha uzun süre saklamak için pastörize edin.



SkyLine Premium⁵
Fırın 10GN 1/1



Yapışmaz U-Tava

Makarna için Cycle+ Pastörizasyonunu kullanın.

Taze makarnanız bir haftaya kadar dayanır (raf ömrü 3 günden 10 güne uzar) ve pişirme sırasında dokusu korunur.

3.

Tazelikliğini korumak için makarnalarınızı soğutun. Daha uzun süreli tazelik için +4°C veya -41°C'de soğutma ile lezzetini korumasını sağlayın.



SkyLine Chill⁵
Şok Soğutucu 50 kg



Yapışmaz U-tava



Eşsiz **SkyDuo** iletişimi sayesinde, fırınınız **SkyLine Chill⁵**'i soğutma için hazırlamak üzere otomatik olarak uyandır.



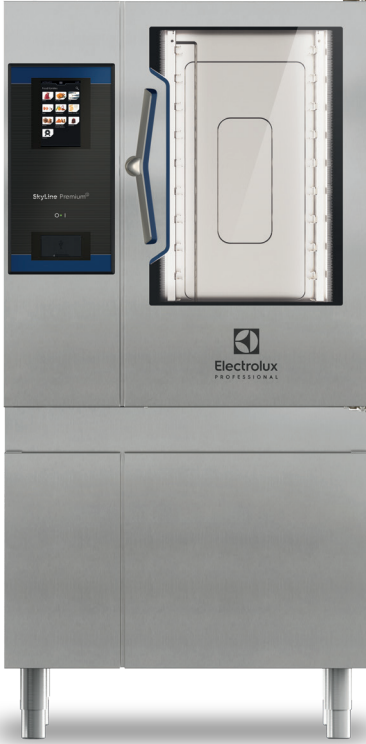
SkyLine Premium^S

Dokunmatik panel

Boyeler

Üçlü - cam kapı*

Çevreci verimlilik teknolojisi sayesinde **+%10'a varan ekstra kâr.**** SkyLine Premium^S akıllı teknoloji ve eşsiz kullanılabilirlik sunarak, ödün vermeden tam olarak aynı performansı yakalamanızı sağlar.



Dokunmatik panel

Hayatı kolaylaştırmak için tasarlanmış süper sezgisel, öğrenmesi kolay ve kullanımı kişiselleştirilebilir dokunmatik ekran arayüzü mevcuttur. Renk körlüğüne uygundur. 30'dan fazla dilde mevcuttur.



101 nem ayarı

Her tür yiyecek ve yükleme için idealdir.



OnE bağlantısı

SkyLine Premium^S bağlantısı, herhangi bir akıllı cihazdan gerçek zamanlı erişim sağlar.



Otomatik mod

Tüm yiyecek tipleri için otomatik ve hızlı kullanımlı 11 yeni **özel pişirme Cycles+** mevcuttur.



Program modu

USB veya OnE bağlantısı ile **1000'e kadar yemek tarifini** kaydedebilir, kategorilere ayırabilir ve paylaşabilirsiniz.



OptiFlow

Eşit ısı dağılımı sağlayan devrim niteliğindeki yüksek teknoloji **OptiFlow** hava dağıtım sistemi sayesinde, mükemmel ve eşit pişirme sonuçları.



Standart

6 sensörlü prob

Yemeğinizin merkez sıcaklığının hassas ölçümü.



Standart lambda

sensör

Fırının bulunduğu yerdeki nemin hassas, gerçek zamanlı ölçümü ve kontrolü.



Gelişmiş Özellikler

SkyHub ana sayfanızı en sevdiğiniz fonksiyonlar ile kişiselleştirerek yaşamınızı kolaylaştırın ve iş akışınızı daha da sadeleştirin. Günlük işlerinizi planlamak ve işlerinize yönelik kişisel uyarılar almak için **MyPlanner'**ı kullanın. **Plan-n-Save**, işlerinizi zaman ve enerji açısından mümkün olan en iyi şekilde düzenler.



Plan-n-Save için



SkyClean

Temizlik maliyetlerinizi %15'e*** varan oranda düşürün. Mükemmel temizlik sonuçları, **çevreci fonksiyonlar** ve **otomatik boyler kireç çözme özelliği**. Size daha iyi hizmet verebilmek için esnek 3 farklı kimyasal seçeneği bulunmaktadır: **kati, sıvı veya %96**** oranında biyolojik olarak çözünebilir enzimatik.**

**** Biyolojik olarak çözünme oranı: Kimyasallar için OECD Test Kılavuzuna göre %96'sı 28 gün içinde.



Çaba sarf etmeden ekstra fayda

SkyDuo ile stressiz verimlilik ve üretkenlik. SkyLine Premium^S Fırınlar ile SkyLine Chill^S arasındaki sezgisel bağlantı, ihtiyaçlarınızı tahmin eder. Cihazlar Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemi boyunca size rehberlik eder.



* Yalıtımlı, üçlü-cam kapı sayesinde, çevreci versiyon (özel modeller). ** ASTM test prosedürüne göre, piyasadaki ana rakiplere karşı işletme maliyetlerine (su ve enerji) dayalı hesaplama. Nisan 2019 verileri. *** İşletme maliyetlerinde -%15'e varan oranda tasarruf: bir önceki Electrolux Profesyonel Fırın serisinde eşdeğer 24 temizlik programına karşı SkyClean fonksiyonu kullanılarak hesaplanan enerji, su, deterjan ve parlaticıdan tasarruf sağlayabilirsiniz. Nisan 2019 verileri.

SkyLine Chill^S

Dokunmatik panel

Zaman, her işletme için paha biçilmez bir değer olduğundan, **SkyLine Chill^S**, mutfağınızın verimliliğini arttırmak ve iş akışınızı iyileştirmek için size zaman kazandıran bir dizi özelliğe sahiptir.



Dokunmatik panel

Hayatı kolaylaştırmak için tasarlanmış süper sezgisel, öğrenmesi kolay ve kullanımı kişiselleştirilebilir dokunmatik ekran arayüzü mevcuttur. Renk körlüğüne uygundur. 30'dan fazla dilde mevcuttur.



OnE bağlantısı

SkyLine Chill^S bağlantısı, herhangi bir akıllı cihazdan gerçek zamanlı erişim sağlar.



Otomatik mod

10 aile ve 9 yeni **özel soğutma Cycles+** ile kolay ve hızlı otomatik programlar.

Alanınız yetersiz mi? **SkyLine Chill^S** 4 özel **LiteHot programı** sunar: Çikolata, Mayalama, Yavaş Mayalama ve Hızlı Çözdürme.



Program modu

USB veya OnE bağlantısı ile **1000'e** kadar **yemek tarifini** kaydedebilir, kategorilere ayırabilir ve paylaşabilirsiniz.



OptiFlow

Devrim niteliğindeki yüksek teknoloji tasarımlı, eşit pişirmeyi garanti eden **OptiFlow** hava dağıtım sistemi sayesinde, ister soğuturken ister dondururken esnek ve eşit sonuçlar alırsınız.



İsteğe bağlı

6 sensörlü prob

Yiyeceklerinizin merkez sıcaklığının hassas ölçümü. Standart 3 sensörlü prob.



6 sensörlü prob için



ARTE 2.0

İşlerinizi güvende tutun. ARTE 2.0, yapay zeka teknolojilerine dayanan prob odaklı programlarda kalan süreyi tahmin eder.



Turbo Soğutma

Yoğun mutfaklar ve pastaneler için kesintisiz soğutma. Yalnızca +10°C ile -41°C arasında bir çalışma sıcaklığı ayarlayın, **SkyLine Chill^S** zamanla ayarlanan sıcaklığı korur.



Gelişmiş özellikler

SkyHub ana sayfanızı en sevdiğiniz fonksiyonlar ile kişiselleştirerek yaşamınızı kolaylaştırın ve iş akışınızı daha da sadeleştirin. Günlük işlerinizi planlamak ve işlerinize yönelik kişisel uyarılar almak için **MyPlanner**'ı kullanın.



MyPlanner için



Çaba sarf

etmeden ekstra fayda

SkyDuo ile stressiz verimlilik ve üretkenlik. **SkyLine Premium^S** Fırınlar ile **SkyLine Chill^S** arasındaki sezgisel bağlantı, ihtiyaçlarınızı tahmin eder. Cihazlar Cook&Chill "Pişir&Soğut" işlemi boyunca size rehberlik eder.





**SkyLine Chill^s ile
hızla soğutuldu.
SkyLine Premium^s
ile pişirmede
mükemmeliğe
erişildi.**



Essentia Ekibi size hizmet etmek için oluşturuldu. Her zaman, her yerde..

Essentia, rekabet avantajına sahip olmanızı sağlayan özel bir hizmet olan **üstün Müşteri Hizmetleri'nin kalbidir**. Essentia, **güvenilir bir servis ağı**, bir dizi özel hizmet ve yenilikçi teknoloji ile size ihtiyacınız olan desteği sağlar ve işlemlerinize özen gösterir.

149'dan fazla ülkede 2.200'den fazla yetkili servis partnerine, 10.000 servis mühendisine ve 170.000'den fazla yedek parçaya güvenebilirsiniz .

Her zaman yararlanabileceğiniz servis ağı

Çalışma hayatınızı kolaylaştıran, benzersiz bir servis ağı ile sizi desteklemeye hazırız ve kararlıyız.

Ekipmanınızın performansını koruyun

Beklenmedik sorunları önlemek için **Electrolux Profesyonel Kılavuzlarına** ve tavsiyelerine uygun olarak doğru bakım yapılması önemlidir. **Electrolux Profesyonel Müşteri Hizmetleri**, çeşitli özel hizmet paketleri sunar. Daha fazla bilgi için tercih ettiğiniz Electrolux Profesyonel Yetkili Servis Partnerimiz ile iletişime geçebilirsiniz.

Kullanıcı güvenliği ile birlikte ekipmanınızın dayanıklılığını ve performansını sağlamak için Electrolux Profesyonel uzmanları tarafından titizlikle test edilen orijinal Aksesuarlar & Sarf Malzemelerinin hızlı bir şekilde gönderileceğinden emin olabilirsiniz.

Güvenebileceğiniz servis anlaşmaları

İşletmenizin ihtiyacına göre çeşitli bakım ve destek hizmetleri sunan **esnek, kişiye özel hizmet paketleri** arasından seçim yapabilirsiniz.



Detaylı bilgi için
Videoyu
izleyebilirsiniz



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan OnE olmak için...

Bizi takip edin



professional.electrolux.com.tr

Fırın ve şok soğutucuyu **artırılmış gerçeklikte** görmek için kapağı tarayın.



Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm çözümlerimiz RoHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir.

