

# La solution Cook&Chill pour une performance ultime



# La différence Electrolux Professional

Des cuisines plus efficaces, plus rentables et plus humaines.  
C'est la promesse d'Electrolux Professional.

**Le stress n'est pas  
un ingrédient nécessaire  
pour créer des plats  
savoureux.\***

De petites doses de stress peuvent améliorer les performances mais des niveaux élevés à long terme peuvent favoriser des problèmes de santé, tels que l'hypertension artérielle, le diabète et les maladies cardiaques.

**44%** des chefs cuisiniers aux États-Unis ont été en arrêt maladie à cause du stress

**55%** des chefs américains ont utilisé ou envisagé d'utiliser des médicaments sur ordonnance pour se détendre après une journée stressante au travail

**51%** des chefs cuisiniers travaillant à Londres ont déclaré avoir souffert de dépression en raison d'un surmenage\*\*



## Notre promesse

Electrolux Professional rend la vie professionnelle de ses clients plus facile, plus rentable et réellement durable au quotidien.

Notre objectif est de **sensibiliser le public à la propagation du stress négatif dans les cuisines professionnelles et de révolutionner votre façon de travailler.**

« Nous devons remettre en question la perception selon laquelle le stress négatif est nécessaire pour créer des plats savoureux. En fin de compte je crois que les chefs cuisiniers heureux offrent une meilleure cuisine. »

Philip Lloyd, Professeur Culinaire à l'Institut d'Art de Charlotte

\* Selon 'Taste the Stress', une expérience sociale en deux phases menée par Electrolux Professional en 2017. 200 chefs américains âgés de 18 à 65 ans et plus ont été interrogés. Deux équipes de chefs professionnels ont créé le même menu, l'une utilisant Cook&Chill (équipe bleue), l'autre utilisant des méthodes de cuisson conventionnelles (équipe rouge). La nourriture a été jugée par un jury indépendant et le niveau de stress des chefs a été surveillé. Les moniteurs de fréquence cardiaque ont montré que l'équipe rouge (151 minutes) était plus stressée que l'équipe bleue (72 minutes). L'équipe rouge, n'étant pas en mesure de rationaliser le travail, a également perdu du temps et de l'énergie en prenant environ 2000 pas de plus par chef que l'équipe bleue. **Le jury a jugé que la nourriture des équipes était tout aussi délicieuse - ce qui prouve que le stress n'est pas un ingrédient nécessaire pour créer des plats savoureux.**

\*\* source : Unite, le plus grand syndicat du Royaume-Uni, a mené une enquête auprès des chefs professionnels à Londres en 2017.



# Le pouvoir du tout-en-un

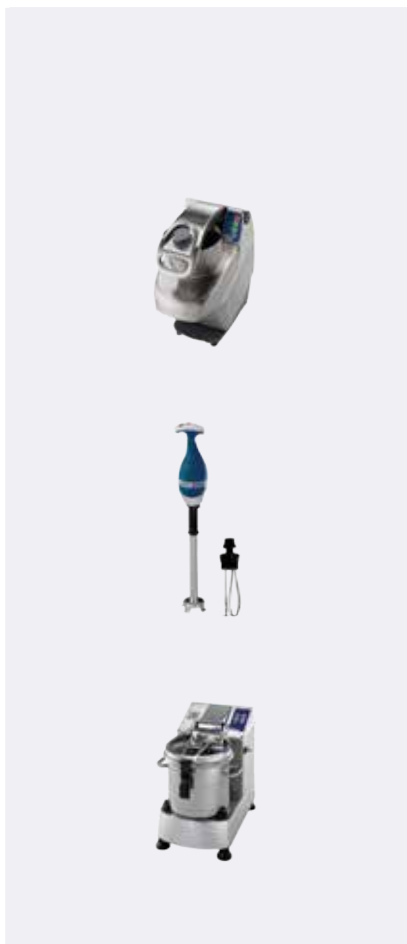
Transformez votre vie professionnelle et élargissez votre horizon culinaire avec **des solutions Electrolux Professional tout-en-un parfaitement intégrées.**

Le nouveau système Cook&Chill révolutionnera vos opérations en cuisine en les rendant plus faciles, moins exigeantes et plus rentables. Un seul partenaire de confiance de l'assistance pré-vente à l'assistance 24h/24 avec le Service après-vente Electrolux Professional Essentia.



## 1. PRÉPARER

Coupez en rondelles, émincez, déchiquetez, coupez et faire une julienne en un temps record.



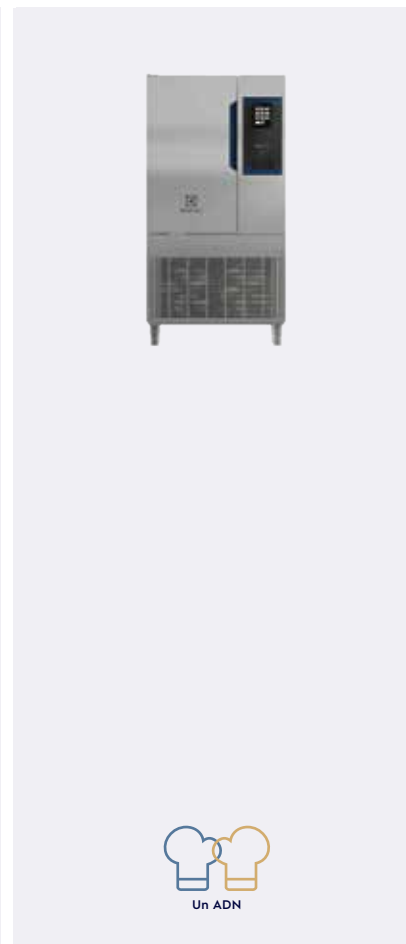
## 2. CUISINER

Cuisinez à la perfection avec les **fours SkyLine** et autres appareils de cuisson



## 3. REFROIDIR

Refroidissez avec les cellules de refroidissement **SkyLine Chill**





Testé et approuvé par l'unique  
Chef d'Académie mondiale  
d'Electrolux Professional

Année après année,  
Electrolux Professional rend la vie  
professionnelle de ses clients plus facile,  
plus rentable et réellement durable au  
quotidien.



#### 4. CONSERVER

Conservez avec les  
armoires et tables  
réfrigérées ecostore



#### 5. REGENERER

Régénérez avec  
les **Fours SkyLine Premium<sup>s</sup>**



#### 6. SERVIR

Servez vos clients







**Un ADN  
Deux appareils connectés**

Le four SkyLine et la cellule  
de refroidissement rapide partagent  
le même état d'esprit.

**Vous simplifier la vie**

# La voie vers la performance ultime

La chaleur et le froid en parfaite symbiose. Economies de temps et haute performance : **les Fours SkyLine et les Cellules de Refroidissement** sont au **cœur des solutions tout-en-un d'Electrolux Professional**. L'accord parfait de technologies de pointe et d'une conception centrée sur l'Homme.

**Découvrez comment le système unique Cook&Chill SkyLine peut révolutionner votre cuisine**

## Un flux de travail allégé

Des préparations sans stress et une meilleure répartition des tâches au sein du personnel grâce à une utilisation plus efficace de vos appareils connectés.

## Un duo gagnant

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'**accessoires** spécifiques et dédiés comme nos services pour banquet et autres systèmes de manutention. Ces accessoires sont **conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement Skyline**.



Un **avantage supplémentaire** à portée de main



La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. **SkyLine Premium<sup>s</sup>** et **SkyLine Chill<sup>s</sup>** : deux appareils synchronisés et connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'utilisation unique. La symbiose Cook&Chill parfaite.

**Un duo gagnant.**



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill sans problème.

SkyLine Chill<sup>s</sup>



SkyLine Premium<sup>s</sup>



## Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ErgoCert 4 étoiles.

## Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement.

## Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

## Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

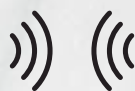
Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer, la **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel à tous vos appareils Electrolux Professional connectés de manière à gérer et surveiller votre productivité.



## Une communication connectée avec SkyDuo



« Ok, je serai prête dans 5 minutes »



« J'ai presque terminé !  
Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine ChillS »



# OnE, votre assistant digital

Connectez votre four et votre cellule de refroidissement SkyLine à OnE, la plateforme web Electrolux Professional et obtenez de précieuses informations qui vous aideront à optimiser les performances de votre matériel et à améliorer l'efficacité de vos opérations.



OnE pour  
vous

## Surveillance en temps réel 24h/24 et 7j/7

Electrolux Professional OnE vous permet de contrôler vos opérations à distance, comme la **gestion des recettes** vers des appareils du monde entier en un seul clic ou la réception d'**alarmes HACCP** en temps réel.



OnE pour  
les entreprises

## Maximiser la rentabilité

Electrolux Professional OnE vous aide à réduire vos consommations d'énergies et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

**Des économies intelligentes.** Utilisez OnE pour savoir quand votre four est allumé, mais non utilisé, afin de pouvoir l'éteindre et économiser de l'énergie.

**Utilisation intelligente.** OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 fours et cellules de refroidissement au lieu de 3 en dehors des heures d'affluence.



OnE pour un fonctionnement  
ininterrompu

## Augmenter la durée de fonctionnement de l'équipement

OnE vous aide à **planifier l'entretien** au bon moment, afin d'assurer une disponibilité maximale tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE est en mesure de vous alerter à temps pour **vous permettre de réagir rapidement et d'augmenter votre temps de disponibilité**. Pour un service optimal, le même message peut être envoyé au partenaire de service de votre choix. Pour obtenir encore plus d'avantages, souscrivez un contrat de service Essentia.



OnE pour  
la performance

## Dynamisez vos processus

Electrolux Professional OnE vous permet de **mieux organiser vos flux de production**. Vous pouvez améliorer la qualité de votre production et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

**Des informations business utiles.**

Des statistiques intelligentes exprimées en pourcentage vous permettent de **contrôler plus facilement la qualité de vos aliments** et de garder vos clients satisfaits.



# Concept de boulangerie

Standardisez la haute qualité de vos pains et pâtisseries avec la dernière génération d'appareils Electrolux Professional Skyline pour la boulangerie.

**Révolutionnez votre productivité.** Disposez toujours d'une pâte fraîche prête à l'emploi.

## 1.

Ajoutez vos ingrédients au batteur pour un mélange et un pétrissage parfaits. Laissez votre pâte reposer. Laissez votre créativité prendre forme.



**Batteur**  
Mélangeur  
BE8 8 litres



**Batteur**  
Mélangeur  
MBE40 40 litres

## 4b.



### OPTION B

Commencez par décongeler votre pâte dans la Cellule de Refroidissement **SkyLine Chill**®.

Ensuite, utilisez les cycles **Fermentation automatique** et **Cuisson** sur votre Four SkyLine Premium®.

**Four SkyLine Premium**®  
6 GN

**SkyLine Chill**®  
Cellule de refroidissement 30 kg

1. PRÉPARATION  
DES ALIMENTS



4. DIFFÉRÉ, DÉCONGÉLATION, FERMENTATION



Grâce à l'innovant **SkyDuo** d'Electrolux Professional le four est déjà à la bonne température pour cuire votre pain à la perfection lorsque vous arrivez le matin au travail.



# Économisez au moins **3** heures avec une nuit de fermentation

## 2.

2. CONGÉLATION  
RAPIDE



**SkyLine Chill<sup>®</sup>**  
Cellule de refroidissement  
30 kg



**Moule  
à baguettes**



**Plaque anti-  
adhésive  
20 mm**

## 3.

3. CONSERVEZ



**ecostore<sup>HP</sup>**  
Armoire Frigorifique  
et Congélateur

Stockez ensuite dans les conditions optimales fournies par les réfrigérateurs **ecostore<sup>HP</sup>** jusqu'à son utilisation. La température à cœur de la pâte reste à -18 °C.

## 4a.



**Four SkyLine Premium<sup>®</sup>**  
6 GN

### OPTION A

Commencez par les cycles de la cellule de refroidissement **SkyLine Chill<sup>®</sup>** pour la Décongélation, la Fermentation et la Fermentation Différée de votre pâte.

Puis faire cuire dans le Four **SkyLine Premium<sup>®</sup>**.

**SkyLine Chill<sup>®</sup>**  
Cellule de refroidissement 30 kg

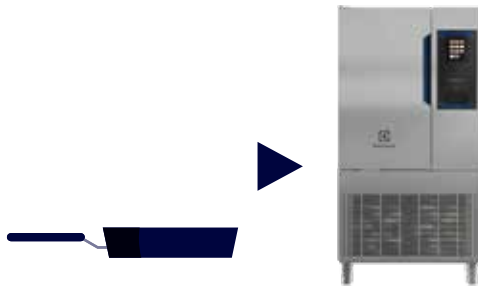
# Concept sous-vide

Réduisez vos coûts et vos déchets alimentaires en prolongeant la durée de conservation de vos aliments. A vous de décider combien de temps à l'avance vous pourrez préparer votre recette en conservant toutes ses qualités. La nouvelle technologie **Sky Duo** est à votre service.

## 1.

### 1. Saisissez votre viande puis réfrigérez-la

Personnalisez et rehaussez le goût en ajoutant votre choix d'assaisonnement et d'arômes pendant la cuisson initiale. Utilisez un cycle de refroidissement positif (0°-3°C) ou choisissez le cycle automatique adapté.



## 6.

Saisissez votre viande

Cellule de refroidissement  
**SkyLine Chill** 50 kg

Choisissez l'appareil le mieux adapté à la finition de votre plat pour le service.



**SkyLine Premium**<sup>5</sup>  
Four 10 GN 1/1



**thermaline**  
Plaque de cuisson  
Free Cooking Top

## 5.



Stockez ensuite dans les conditions optimales fournies par les réfrigérateurs **ecostore**<sup>HP</sup> jusqu'à utilisation. **Température 0/+2 °C.**

**ecostore**<sup>HP</sup>  
Armoire Frigorifique



# La durée de conservation de votre viande est jusqu' à **3** fois plus longue

## 2.

Conservez sous-vide pour préserver la saveur, arrêtez la prolifération bactérienne et l'oxydation des aliments. **99.9%** de l'air est éliminé.



Emballage sous-vide

## 3.

Faites cuire vos aliments sous-vide à la vapeur ou à basse température. La viande a une durée de conservation jusqu'à 3 fois plus longue et la sécurité est assurée en utilisant les **Cycles+** pour **Sous-vide**.



SkyLine Premium<sup>s</sup>  
Four 10 GN 1/1

Utilisez la sonde sous-vide pour une cuisson de haute précision.



Utilisez votre *thermaline* Aquacooker ou votre **Four SkyLine Premium<sup>s</sup>** pour des événements exclusifs et gastronomiques. Le four est conçu pour les grandes quantités et les hautes performances. Vous pouvez par ailleurs utiliser l'Aquacooker si votre four exécute déjà un autre cycle.

## 4.



SkyLine Chill<sup>s</sup> se prépare automatiquement à refroidir vos aliments grâce à la fonction SkyDuo.



SkyLine Chill<sup>s</sup>  
Cellule de refroidissement 50 kg

# Concept de banquets

En banquet la planification est de 80% et l'exécution est de 20%. Avec autant de clients à servir, chaque seconde est précieuse. C'est pourquoi Electrolux Professional a conçu des appareils pour conserver une qualité alimentaire plus élevée que jamais tout en vous faisant économiser temps, argent et stress. Le temps de service est réduit jusqu'à 50%.

## 1.

Tranchez, coupez en dés, déchiquetez, coupez en julienne et mélangez vos légumes en un temps record.



Coupe-légumes  
TR260



K120  
Mixeur Cutter

## 6.

Votre assiette est prête en un temps record. Gardez-la au chaud avec des couvertures thermiques et votre assiette finie est prête à sortir de la cuisine.



Le Four SkyLine  
Premium<sup>s</sup> 20 GN 2/1



Support de Banquet  
et Couverture Thermique

## 5.

**1. Dressez vos aliments** pour qu'ils aient l'air aussi délicieux que savoureux.

**2. Chargez votre assiette** dans le chariot de banquet et conservez-la dans le réfrigérateur à roulettes et/ou dans la chambre froide.



1. PRÉPARATION  
DES ALIMENTS

6. REGÉNÉREZ

5. DRESSAGE



# Servir **3000** assiettes en **18** minutes ? C'est possible, nous l'avons prouvé

## 2.

Cuisez vos plats à la perfection dans votre Four **SkyLine Premium<sup>s</sup>** et les autres appareils de cuisson Electrolux Professional avec la possibilité de cuisiner vos aliments sous-vide.



**thermaline ProThermetic**  
Marmites et braisières pressions



**Emballage sous-vide**



**Four SkyLine Premium<sup>s</sup> 20 GN 1/1**

## 3.

Refroidissez pour préserver la texture, la saveur et la couleur.



**Cellule de refroidissement SkyLine Chill<sup>s</sup> 180 kg**



Grâce à la communication unique de **SkyDuo** votre four avertit automatiquement **SkyLine Chill<sup>s</sup>** pour qu'elle se prépare à refroidir.



## 4.

Conservez vos plats dans les conditions optimales fournies par les armoires à chariot **ecostore<sup>HP</sup>**.



**ecostore<sup>HP</sup>**  
Armoire frigorifique



**Réfrigérateurs Roll-in**



# Concept de haute productivité

Un grand nombre de personnes à servir ? Pas de souci. Les solutions tout-en-un d'Electrolux Professional maintiennent la qualité de vos aliments au maximum tout en vous faisant économiser du temps et de l'argent. Une durée de conservation 3 fois plus longue pour vos aliments signifie qu'il n'est pas nécessaire de cuisiner de A à Z tous les jours. Imaginez combien de temps et d'argent vous pourriez économiser.

## 1.

Épluchez, tranchez, coupez en dés, déchiquetez et mélangez de gros volumes de produits frais en un temps record.



**Coupe-légumes**  
TR260



**K180**  
Mixeur Cutter



**T25E**  
éplucheur de pommes de terre avec table filtrante



**Batteur Mélangeur**  
80 litres

## 6.



**Service**  
en Libre-service

Gardez vos aliments à la température idéale tout au long du service.

## 5.



**Le Four SkyLine**  
Premium<sup>s</sup> 20 GN 2/1



**Chariot**  
GastroNorm Mobile

La nourriture régénérée conserve toutes ses caractéristiques essentielles : apparence, texture, arôme et saveur.



# Une durée de conservation **3** fois plus longue réduit le gaspillage alimentaire

## 2.

Choisissez la solution parfaite de cuisson pour votre menu.



Four **SkyLine Premium<sup>s</sup>**  
20 GN 2/1



**thermaline ProThermetic**  
Marmites et braisières pression



**900XP Fry Top**

## 3.

Refroidissez pour préserver la saveur.



Cellule de refroidissement  
**SkyLine Chill<sup>s</sup>** 180 kg



Grâce à la communication unique de **SkyDuo** votre four avertit automatiquement **SkyLine Chill<sup>s</sup>** pour qu'elle se prépare à refroidir.



## 4.



Conservez vos plats dans les conditions optimales fournies par les réfrigérateurs **ecostore<sup>HP</sup>**.

**ecostore<sup>HP</sup>**  
Armoire Frigorifique

# Concept de friture

Portez votre friture à un tout autre niveau de simplicité sans contrainte grâce aux appareils à haute productivité d'Electrolux Professional . Dites adieu aux frites ramollies, insipides et fades.

## 1.

Solution parfaite pour l'épluchage et la découpe à 8 lames.



**T10E**  
Éplucheur de  
pommes de terre



**RC14**  
Appareil pour la découpe  
de pommes de terre

## 6.



**900XP**  
Chauffe-frites

Les frites froides appartiennent au passé. Maintenant c'est facile de les garder à la température idéale tout au long du service.

## 5.

Du surgelé au service en **3 minutes**

pour des frites saines  
et faibles en gras.

**OU**

pour les frites classiques avec des niveaux  
d'acrylamide sous contrôle grâce au régulateur  
de température Electrolux Professional.



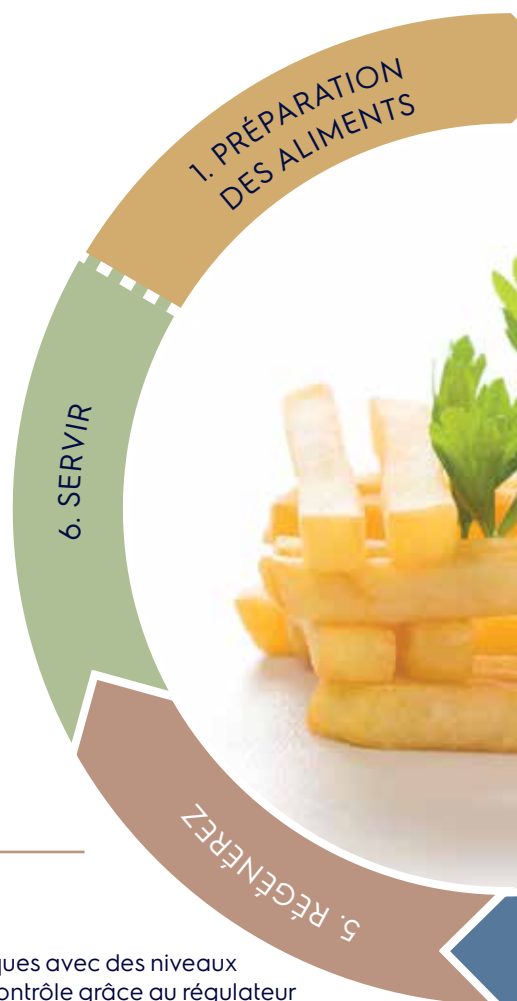
**Panier  
à friture**



**Four SkyLine Premium<sup>S</sup>  
10 GN 1/1**



**900XP**  
Friteuse à Haute Productivité



# Réduit les matières grasses et améliore le croustillant

## 2.

Blanchissez, refroidissez et séchez les pommes de terre épluchées dans votre Four **SkyLine Premium<sup>s</sup>**. Puis faire la première friture.




**Four SkyLine Premium<sup>s</sup>**  
10 GN 1/1  
Des frites de meilleure qualité, plus savoureuses et plus croustillantes avec moins d'absorption d'huile.



**900XP**  
Friteuse à haute productivité

## 3.

 Congelez vos frites directement après cuisson pour créer un choc thermique qui les rend encore plus croustillantes.



## 4.

Cellule de refroidissement **SkyLine Chill<sup>s</sup>** 50 kg



Avec **SkyDuo**, votre four avertit automatiquement **SkyLine Chill<sup>s</sup>** pour qu'elle se prépare à refroidir.



4. CONSERVEZ

3. REFROIDISSEMENT RAPIDE  
CONGELATION RAPIDE

2. CUISINEZ



Stockez ensuite dans les conditions optimales fournies par les réfrigérateurs **ecostore<sup>HP</sup>** ou congélateurs jusqu'à utilisation.

**ecostore<sup>HP</sup>**  
Armoire Frigorifique et congélateur

# Concept de pâtes

Ravissez vos convives avec des pâtes fraîches de haute qualité, préparées à l'avance sans effort et entièrement pasteurisées.

## 1.

Ajoutez vos ingrédients et laissez le mixeur pétrir votre pâte à la perfection. Maintenant donnez forme à vos idées : même de délicieux raviolis de pâtes farcies avec votre garniture savoureuse.



**BE8**  
Batteur  
Mélangeur 8 litres



**BE8**  
Accessoires Kit de  
pâtes

## 5.

Réalisez le travail en quelques minutes grâce au cuiseur de pâtes automatique à haute productivité.



Cuisseur de pâtes  
**XP900**

**OU** Faire revenir la sauce sélectionnée sur votre plaque à induction



**Libero  
Point**

## 4.



Conservez vos pâtes dans les conditions idéales fournies par les Réfrigérateurs **ecostore<sup>HP</sup>**.

**ecostore<sup>HP</sup>**  
Armoire Frigorifique



# Portez votre menu à un tout autre niveau avec des pâtes fraîches faites à la main.

## 2.

Pasteurisez pour prolonger la vie de vos pâtes



Four SkyLine Premium<sup>s</sup>  
10 GN 1/1



Plaque anti-adhésif

Utilisez le Cycle+ Pasteurisation de pâtes.

Vos pâtes fraîches le restent - la durée de conservation est prolongée de 3 à 10 jours- et conservent leur texture pendant la cuisson.

## 3.



Cellule de refroidissement  
SkyLine Chill<sup>s</sup> 50 kg

Refroidissez vos pâtes pour préserver leur fraîcheur. Préservez la saveur en refroidissant à une température positive de 4 °C ou négative de -41 °C pour une fraîcheur longue durée.



Plaque anti-adhésif



Grâce à la communication unique **SkyDuo** votre four avertit automatiquement **SkyLine Chill<sup>s</sup>** pour qu'elle se prépare à refroidir.



# SkyLine Premium<sup>s</sup>

Écran tactile

Chaudière

Jusqu'à +10% de rentabilité supplémentaire\* grâce à la technologie de l'efficacité écologique. SkyLine Premium<sup>s</sup> offre une technologie de pointe, une facilité d'utilisation inégalée et des performances irréprochables, réellement reproductibles.



## Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser pour tous les types d'aliments et 11 nouveaux **Cycles+ de cuisson spéciaux**.



## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



## Sonde à 6 capteurs en série

Mesure précise de la température à cœur exacte de vos aliments.



## Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson.



## Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-save** organise vos charges de la manière la plus efficace possible en matière de temps et d'énergie.



pour MyPlanner et Plan-n-Save



## SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 15%\*\* . Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choix flexible de 3 détergents différents pour mieux vous servir : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96% \*\*\*\***.



## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité sans contrainte avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>s</sup> et SkyLine Chill<sup>s</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



## Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues différentes.



## 101 réglages de l'humidité

Parfait pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



## Connectivité OnE

### prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium<sup>s</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



\* Version Green (modèles dédiés) grâce à la porte à triple vitrage isolée.

\*\* Calcul basé sur les coûts de fonctionnement (eau et énergie), selon la procédure de test de l'ASTM, par rapport aux principaux concurrents sur le marché. Données disponibles en avril 2019.

\*\*\* Jusqu'à-15% en coût de fonctionnement : économies d'énergie, d'eau, de détergent et de rinçage ; calculés avec l'utilisation de la fonction SkyClean par rapport au cycle de nettoyage équivalent sur la précédente gamme de fours Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

\*\*\*\* Taux de biodégradabilité : 96% en 28 jours, en accord avec les instructions de test de l'OCDE sur les produits chimiques.



# SkyLine Chill<sup>S</sup>

Écran tactile

Comme le temps est un atout inestimable pour toutes les cuisines, **SkyLine Chill<sup>S</sup>** dispose d'une gamme de fonctions permettant de gagner du temps pour augmenter la productivité de votre cuisine et améliorer votre flux de travail.



## Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser et personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues différentes.



## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité **SkyLine Chill<sup>S</sup>** vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



## Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser avec 10 familles et 9 nouveaux **Cycles+ de refroidissement spéciaux**.

Peu d'espace ? **SkyLine Chill<sup>S</sup>** propose également 3 **cycles spéciaux LiteHot** : Chocolat, fermentation et fermentation différée, décongélation rapide.



## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



## OptiFlow

Des résultats de refroidissement et de congélation flexibles et uniformes grâce à **OptiFlow**, un système de distribution d'air révolutionnaire de haute technologie qui garantit une parfaite homogénéité.



## Sonde à 6 capteurs en option

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments. Sonde à 3 capteurs de série.



**PREMIER** dans l'industrie pour sonde à 6 capteurs



## ARTE 2.0

Protéger leur entreprise. ARTE 2.0 estime le temps restant sur les cycles pilotés par sonde et basés sur la technologie d'intelligence artificielle.



**PREMIER** dans l'industrie



## Turbo Cooling

Un refroidissement continu pour les cuisines professionnelles et pâtisseries. Fixez simplement une température de fonctionnement entre +3° et -41° C et **SkyLine Chill<sup>S</sup>** maintient la température réglée dans le temps.



## Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.

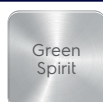


**PREMIER** dans l'industrie pour MyPlanner



## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité sans contrainte avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours Skyline Premium<sup>S</sup> et SkyLine Chill<sup>S</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



**PREMIER** dans l'industrie



**Rapidement  
réfrigéré avec  
SkyLine Chill<sup>s</sup>  
Cuit à la  
perfection  
avec SkyLine  
Premium<sup>s</sup>**



# Essentia

## Une équipe à votre service.

## Partout et à tout moment

Essentia est **au cœur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de vos processus grâce à un **réseau de service fiable**, une gamme de services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2 200 partenaires de service agréés**, **10 000 techniciens de service** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

### Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend  **votre vie professionnelle plus facile**.

### Contrats de service Vous pouvez avoir confiance

Vous pouvez choisir parmi **des forfaits de services flexibles et sur mesure**. En fonction de vos besoins, bénéficiez d'une variété de services de maintenance et de support

### Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **forfaits de services sur mesure**. Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professionnel pour garantir **la durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.





L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Scannez la couverture pour voir le four en **réalité augmentée**



Suivez-nous sur



**Electrolux Professional**

Tél. 02 620 09 20

[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS, REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

