

Cesta k dokonalému výkonu

SkyLine Cook&Chill



Rozdíl Electrolux Professional

Efektivnější, výnosnější a uživatelsky přívětivější kuchyně.
To je slib Electrolux Professional.

**Stres není nezbytnou
součástí skvěle
chutnajícího jídla.***

Malé množství stresu může zlepšit výkon, ale vysoké hladiny po delší dobu mohou přispět ke zdravotním problémům, jako je vysoký krevní tlak, cukrovka a srdeční choroby.

44% kuchařů v USA bylo na nemocenské kvůli stresu

55% kuchařů v USA použilo nebo zvažovalo použití léků na předpis k uklidnění po stresujícím dni v práci

51% kuchařů pracujících v Londýně uvedlo, že trpělo depresí kvůli přepracování**



Náš slib

Electrolux Professional usnadňuje zákazníkům práci, zvyšuje jejich ziskovost – a každý den skutečně podporuje udržitelnost.

Naším cílem je **upozornit na rostoucí problém negativního stresu v profesionálních kuchyních a přinést revoluci do způsobu, jakým pracujete.**

„Musíme začít zpochybňovat názor, že negativní stres je nezbytný k vytvoření skvěle chutnajícího jídla. Nakonec věřím, že šťastní kuchaři vytvářejí lepší jídlo.“

Philip Lloyd, kuchařský instruktor na Art Institute of Charlotte

* Podle „Taste the Stress“, dvoufázového sociálního experimentu provedeného Electrolux Professional v roce 2017. Bylo dotázáno 200 kuchařů v USA ve věku 18–65+. Dva týmy profesionálních kuchařů vytvořily stejné menu, jeden tým používal Cook&Chill (modrý tým), druhý konvenční metody vaření (červený tým). Jídlo hodnotila nezávislá porota a úroveň stresu kuchařů byla monitorována. Měřiče srdečního tepu ukázaly, že červený tým (151 minut) byl více ve stresu než modrý tým (72 minut). Červený tým, který nemohl optimalizovat práci, také ztrácel čas a energii, protože každý kuchař ušel přibližně o 2000 kroků více než modrý tým. **Porota ohodnotila jídlo obou týmů stejně chutným – což dokazuje, že stres není nezbytnou součástí skvěle chutnajícího jídla.**

** zdroj: Unite, největší odborová organizace ve Velké Británii, provedla průzkum mezi profesionálními kuchaři v Londýně v roce 2017.




Electrolux
PROFESSIONAL


Electrolux
PROFESSIONAL

Síla vše v jednom

Proměňte svůj pracovní život a rozšiřte své kulinářské obzory díky **dokonale integrovaným komplexním řešením Electrolux Professional**. Nový systém Cook&Chill přinese revoluci do procesů ve vaší kuchyni tím, že je zjednoduší, usnadní a zvýší jejich ziskovost. S Electrolux Professional Essentia Customer Care máte jediného spolehlivého partnera, který vás podpoří od předprodejního poradenství až po 24hodinovou asistenci.



1. PŘIPRAVIT

Krájejte na plátky, kostky, nudličky i jemné proužky v rekordním čase



2. VAŘIT

Vařte k dokonalosti s **konvektomaty SkyLine** a dalšími profesionálními varnými zařízeními



3. RYCHLE ZCHLADIT

Zchlazujte s **šokovými zchlazovači SkyLine Chill^S**



Naskenujte a objevte
zážitek
Cook&Chill



Otestováno a schváleno

šéfkuchaři z
celosvětové Chef
Academy společnosti
Electrolux Professional



4. SKLADOVAT

Udržujte pokrmy
chladicím skříním
a stolům ecostore



5. REGENEROVAT

Regenerujte v
konvektomatech
SkyLine Premium^s



6. SERVÍROVAT

Servírujte svým zákazníkům







**Jedna DNA
Dvě zařízení**

SkyLine konvektomat a šokový
zchlazovač sdílejí stejný přístup.

Zjednodušte si život

Cesta k dokonalému výkonu

Teplo a chlad v dokonalé souhře. Vysoce výkonné **konvektomaty SkyLine** a **šokové zchlazovače**, které šetří čas, představují **srdce komplexních řešení Electrolux Professional**. Dokonalá kombinace inteligentních technologií a designu navrženého s ohledem na uživatele.

Jak může jedinečný systém SkyLine Cook&Chill způsobit revoluci ve vaší kuchyni

Efektivnější pracovní postupy

Efektivnější a účinnější využití personálu i zařízení díky předběžné přípravě pokrmů ve velkých dávkách.

Vítězná kombinace

Ušetřete peníze. Získejte více prostoru.

Poznejte plynulý a efektivní provoz díky kompletní nabídce **příslušenství** pro banketní servis a manipulační systémy, které jsou **navrženy tak, aby dokonale spolupracovaly s konvektomaty a šokovými zchlazovači**.

FIRST
in the industry



Klikněte na tuto ikonu na dotykové obrazovce zařízení SkyLine a zjistíte, jak snadno lze využívat systém SkyDuo. Zažijte plynulý a dokonale propojený proces Cook&Chill.

Další

bezproblémový přínos



Jednoduchá cesta k vyšší efektivitě a menšímu stresu v kuchyni

SkyLine Premium^s a **SkyLine Chill^s** tvoří perfektně sladěnou dvojici zařízení, která spolu plně komunikují a fungují v dokonalé synchronizaci. Díky certifikované ergonomii a intuitivnímu ovládání zaručují bezproblémovou spolupráci v rámci systému Cook&Chill.

Duo stvořené pro úspěch.

FIRST
in the industry

SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s

Lepší místo pro práci

SkyLine jsou jediná profesionální kuchyňská zařízení na světě s **4hvězdičkovým hodnocením v oblasti ergonomie a použitelnosti.**

Snižte plýtvání potravinami

Každý gram se počítá. SkyLine nabízí maximální návratnost vašich investic prodloužením trvanlivosti a zajištěním minimální ztráty hmotnosti během vaření a chlazení. Navíc je prostřednictvím softwaru k **dispozici výběr receptů Zero Waste**, připravených k použití.

Bez kompromisů v kvalitě

Pokrmu si uchovávají všechny své základní vlastnosti: chuť, texturu, vzhled a nutriční hodnotu, které jsou hodnoceny stejně jako čerstvě uvařené jídlo. SkyLine usnadňuje dodržování HACCP.

Mějte své podnikání pod kontrolou s aplikací OnE Connected

Personalizovaná aplikace navržena tak, aby vám usnadnila práci a podpořila rozvoj vašeho podnikání.

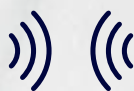
OnE Connected vám poskytuje vzdálený přístup v reálném čase ke správě a monitorování produktivity všech připojených konvektomatů a šokových zchlazovačů Electrolux Professional prostřednictvím jakéhokoli chytrého zařízení.



Bezproblémová komunikace se SkyDuo



„Ok, budu hotov za 5 minut“



„Skoro hotovo!
Připrav se
SkyLineChill^S
Blast Chiller“



Čistší, ekologičtější a chytřejší řešení

Ušetřete až
50%
na provozních
nákladech
s Eco čistícími
cykly!*

Maximální výkon a dlouhou životnost konvektomatů SkyLine zajistí pouze čisticí prostředky Electrolux Professional**, které jsou zcela **bez fosfátů a fosforu****.



Čištění podle vašich potřeb

Vyberte si ze tří čisticích programů ten, který nejlépe odpovídá vašemu provozu. Nejrychlejší cyklus trvá jen **33 minut** a umožňuje rychlé vyčištění konvektomatu mezi pracovními přestávkami, aby byl vždy připraven k bezchybnému výkonu.



Šetrnější čištění, vyšší úspory.

Při čištění využívá
o **33 %** méně vody
a o **22 %** méně
čisticího
prostředku než
předchozí modely



10GN 1/1

Používá o **33%** méně vody,
o **43%** méně detergentu a
o **25%** méně energie s novými
čisticími cykly***



20GN 1/1

* Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine Premium^s 10 GN 1/1. Porovnáván byl standardní intenzivní čisticí cyklus s ekologickým intenzivním čisticím cyklem při aktivaci všech úsporných funkcí. Test vycházel z cen vody, energie a čisticích prostředků platných v Itálii v roce 2025.

** Používání originálních chemických prostředků Electrolux Professional zajišťuje optimální výkon a dlouhou životnost vašeho konvektomatu.

***Výsledky vycházejí z interního testování v laboratoři Electrolux Professional, při němž byl aktuální elektrický konvektomat SkyLine Premium^s 20 GN 1/1 s bojlerem porovnáván s předchozím modelem.

OnE Connected, váš digitální asistent

OnE Connected vám pomůže využít potenciál vašich zařízení Electrolux Professional na maximum. Zvýší efektivitu provozu, podpoří vyšší ziskovost a přispěje k rychlejší návratnosti vašich investic.

Mějte vše pod kontrolou

Nepřetržité monitorování v reálném čase 24/7

Získejte naprostý přehled o provozu své kuchyně. Sledujte stav zařízení, probíhající programy, celkový počet provozních hodin, spotřebu i upozornění, abyste měli své vybavení i provoz vždy plně pod kontrolou.



Zvyšte efektivitu

Správa receptů

Sdílejte své recepty digitálně se všemi svými provozy pro konzistentní kvalitu

Sledování spotřeby

Sledujte spotřebu, abyste odhalili anomálie a zajistili udržitelný provoz

Správa upozornění

Mějte efektivní servis pro správu upozornění a údržbu, čímž snížíte prostoje vašich zařízení

Vzdálená aktualizace softwaru*

Zvyšte výkon vaší kuchyně zajištěním špičkového výkonu a nejnovějších vylepšení bezproblémově integrovaných do vašeho provozu

* K dispozici od října 2025 v SkyLineOven Touch. Pro více informací si prohlédněte naše produktové listy.



Zajistěte bezpečnost potravin

Správa HACCP

Automaticky a digitálně zaznamenávejte provoz zařízení pro HACCP, dostávejte oznámení o problémech s HACCP respektující požadavky na hygienu a bezpečnost potravin

Svět digitálních služeb pro jednodušší práci a úspěšnější podnikání. Využijte rostoucí nabídku služeb vytvořených na míru vašim potřebám.

Koncept pro pekárny a cukrárny

Standardizujte vysokou kvalitu svých chlebů a pečiva s nejnovější generací spotřebičů Electrolux Professional pro pečení. **Revolucionalizujte svou produktivitu.** Mějte vždy připravené čerstvé těsto.

1.

Vložte ingredience do mixéru a dosáhněte dokonalého promíchání a vypracování těsta. Dopřejte těstu čas na odpočinek a proměňte své nápady ve skutečnost.



BE8
Planetární
mixér 8 l



MBE40
Planetární
mixér 40 l

4b.



VARIANTA B

Začněte rozmrazením těsta v šokovém zchlazovači SkyLine Chill[®].

Poté využijte automatický cyklus **kynutí a pečení** v konvektomatu SkyLine Premium[®].

Konvektomat
SkyLine Premium[®] 6GN 1/1

Zchlazovač
SkyLine Chill[®] 30 kg



Díky průkopnickému řešení **SkyDuo** od Electrolux Professional je konvektomat již předehřátý na správnou teplotu, takže po příchodu do práce můžete ihned začít péct a dosáhnout dokonalých výsledků.

FIRST
in the industry

1. PŘÍPRAVA JÍDLA



4. ZPOMALENÍ, ROZMRAZOVÁNÍ, KYNUTÍ

Ušetřete nejméně **3** hodiny díky nočnímu kynutí těsta

2.

2. RYCHLÉ ZMRAZOVÁNÍ



Zchlazovač
SkyLine Chill^s
30 kg



Plech na bagety Plech U-Pan
20mm

3.

3. SKLADOVÁNÍ



ecostore^{HP}
Chladicí a mrazicí skříň

Poté skladujte za optimálních podmínek zajištěných chladničkami **ecostore^{HP}** až do potřeby. Jádrová teplota vašeho těsta zůstává na -18 °C.

4a.



Konvektomat
SkyLine Premium^s 6GN 1/1

VARIANTA A

Začněte s programy šokového zchlazovače **SkyLine Chill^s** určenými pro rozmrazování, kynutí a odložené kynutí těsta.

Poté těsto upečte v konvektomatu **SkyLine Premium^s**.

Zchlazovač
SkyLine Chill^s 30 kg

Sous-vide koncept

Prodlužte trvanlivost potravin, snižte potravinové náklady a minimalizujte odpad. Připravujte pokrmy s předstihem podle potřeb svého provozu a vždy servírujte maximální kvalitu. S inovativní **technologií SkyDuo** získáte ještě větší flexibilitu a efektivitu.

1.

1. Opečte maso a ochlad'te

Přizpůsobte a vylepšete chuť přidáním vlastního výběru koření a aromat během počátečního opékání. Použijte pozitivní (0°-3°C) chladicí cyklus nebo zvolte automatický specializovaný cyklus.



Opečte maso

Zchlazovač
SkyLine Chill 50 kg

6.

Vyberte si zařízení, které nejlépe vyhovuje finální úpravě pokrmu před servírováním.



Konvektomat
SkyLine Premium^s
10GN 1/1



therma|line
multifunkční varná plocha

5.



Poté skladujte pokrmy v optimálních podmínkách, které poskytují chladničky **ecostoreHP**, dokud je nebudete potřebovat.
Teplota: 0 až +2 °C.

ecostore^{HP}
Chladicí skříň



Až **trojnásobně** delší doba skladovatelnosti masa

2.

2. SOUS-VIDE

Vakuově baleno pro zachování chuti, omezení množení bakterií a zpomalení oxidace potravin. Odstraněno je **99,9 %** vzduchu.



Vakuová balička

3.

3. PASTERIZACE
PŘEDVÁŘENÍM



Konvektomat
SkyLine Premium^s
10GN 1/1

Vařte vakuově balené potraviny v páře při **nízké teplotě**.

Maso vydrží až **tříkrát déle** a díky programům pro **metodu sous-vide** je zajištěna maximální bezpečnost přípravy.

 Použijte sondu Sous-vide pro **vysoce přesné vaření**.



Pro exkluzivní gurmánské akce využijte náš Thermaline Aquacooker nebo **konvektomat SkyLine Premium^s**. Konvektomat je navržen pro přípravu velkého množství pokrmů a zajišťuje vysoký výkon. Alternativně můžete použít Aquacooker, pokud je konvektomat právě využíván pro jiný program nebo varný cyklus.

4.



SkyLine Chill^s se díky dialogu SkyDuo automaticky připraví na rychlé chlazení vašich pokrmů.

FIRST
In the industry

SkyLine Chill^s
šokový zchlazovač 50 kg

Řešení pro bankety a velké akce

V banketovém provozu je 80 % úspěchu založeno na plánování a 20 % na samotné realizaci. Při obsluze velkého počtu hostů je každá sekunda drahá. Proto společnost Electrolux Professional navrhla zařízení, která pomáhají udržet špičkovou kvalitu pokrmů, a zároveň šetří čas, náklady i stres. Dobu servisu je možné zkrátit až o 50 %.

1.

Krájejte, kostkujte, strouhejte, připravujte julienne a míchejte zeleninu v rekordně krátkém čase.



TR260
Kráječ zeleniny



K120
Mixér s kráječem

6.

Pokrm jsou připraveny k výdeji v rekordním čase. Díky termoobalům zůstanou v optimální teplotě a mohou být okamžitě servírovány hostům.



SkyLine Premium^s
konvektomat 20GN 2/1



Banketový vozík a termoizolační plášť

5.

1. Naservírujte pokrmy tak, aby vypadaly stejně lahodně, jako chutnají.

2. Naložte talíře do banketového vozíku a uchovávejte je v navážecí chladicí skříni a/nebo v chladicím boxu.



Naservírovat **3000** porcí za **18** minut? Dokázali jsme, že je to možné.

2.

Dosáhněte dokonalých výsledků s konvektomatem **SkyLine Premium^s** a dalšími varnými zařízeními, která umožňují přípravu pokrmů metodou sous-vide.



thermaline ProThermatic
varný kotol a tlaková pánve



Vakuová balička



SkyLine Premium^s
konvektomat 20GN 1/1

3.

Šokové zchlazení zachová texturu, chuť i barvu vašich pokrmů.



SkyLine Chill^s
šokový zchlazovač 180 kg



Díky jedinečné komunikaci **SkyDuo** váš konvektomat automaticky upozorní zařízení **SkyLine Chill^s**, aby se připravilo na proces zchlazení.

FIRST
in the industry

4.

Optimální podmínky pro uchování pokrmů s navážecími chladicími skříněmi a skříněmi **ecostore^{HP}**.



ecostore^{HP}
Chladicí skříň



Navážecí
chladicí skříň

Řešení pro vysokou produktivitu

Potřebujete obsloužit velký počet hostů? Žádný problém. Komplexní řešení Electrolux Professional pomáhají udržet špičkovou kvalitu pokrmů a současně šetřit čas i náklady. Díky až trojnásobně delší trvanlivosti potravin není nutné vařit vše každý den od začátku. Představte si, kolik času a peněz můžete ušetřit.

1.

Oloupejte, nakrájejte, nakrájejte na kostičky, nastrouhejte a smíchejte velké množství čerstvých surovin v rekordním čase.



TR260
Kráječ
zeleniny



K180
Kráječ-mixér



T25E
Loupačí stroj
na brambory
s filtračním
stolem



**Planetární
mixér 80 l**

6.



**Samoobslužný
výdejní pult**

Udržujte své jídlo
v ideální teplotě
po celou dobu servírování.

5.



SkyLine Premium^s
konvektomat 20GN 2/1



Pojízdný vozík
pro gastrónadoby

Regenerované jídlo si
zachovává všechny
své základní vlastnosti:
vzhled, strukturu, aroma
a chuť.



Trojnásobná doba trvanlivosti snižuje plýtvání potravinami

2.

Vyberte si ideální řešení vaření pro vaše menu.



SkyLine Premium^S
konvektomat 20GN 2/1



thermaline ProThermetic
varný kotel a tlaková pánev



900XP
grilovací deska

3.

Šokové zchlazení pro zachování chuti.



SkyLine Chill^S
šokový zchlazovač
180 kg



Díky unikátní komunikaci **SkyDuo** vaše trouba automaticky upozorní **SkyLine Chill^S**, aby se připravil na chlazení.

FIRST
in the industry

4.



Skladujte své pokrmy v optimálních podmínkách díky chladicím skříním **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Chladicí skříň

Řešení pro smažení

Posuňte smažení na zcela novou úroveň jednoduchosti a bezstarostnosti s vysoce výkonnými přístroji Electrolux Professional. Rozlučte se s rozmočenými, nevýraznými a bez chuti připravenými hranolkami.

1.

Dokonalé loupání a řešení krájení na 8 plátků.



T10E
škrabka brambor



RC14
Kráječ brambor

6.



900XP
ohříváč
hranolků

Studené hranolky jsou minulostí. Nyní je snadné udržet je po celou dobu výdeje při ideální teplotě.

5.

Od zmrazeného produktu až po servírování za pouhé **3 minuty**

Připravte si zdravé
nízkotučné hranolky

nebo

klasické hranolky s kontrolovanou
úrovní akrylamidu díky regulátoru
teploty Electrolux Professional.



**Koš na
smažení**



SkyLine Premium^s
konvektomat 10GN 1/1



900XP
vysoce výkonná fritéza



Méně tuku, více křupavosti

2.

Brambory nakrájené na hranolky předvaříte, zchladíte a osušíte v konvektomatu **SkyLine Premium^s**. Následně provedete první fázi smažení.



SkyLine Premium^s
konvektomat 10GN 1/1
Kvalitnější, chutnější a
křupavější hranolky s menším
množstvím absorbovaného
oleje.



900XP
vysoce výkonná fritéza



3.



Zmrazte hranolky
bezprostředně po přípravě.
Tepelný šok jim dodá ještě
větší křupavost.



4.

SkyLine Chill^s
šokový zchlazovač 50 kg

Následně hranolky uchovávejte v
ideálních podmínkách v chladicích
nebo mrazicích skříních **ecostore^{HP}**
až do okamžiku jejich použití.

ecostore^{HP}
chladicí
a mrazicí skříně



Díky jedinečné
komunikaci **SkyDuo**
váš konvektomat
automaticky upozorní
zařízení **SkyLine Chill^s**,
aby se připravilo na
proces zchlazení.

FIRST
in the industry

Řešení pro přípravu těstovin

Potěšte své hosty čerstvými těstovinami nejvyšší kvality, snadno připravenými předem a plně pasterizovanými.

1.

Přidejte ingredience a nechte mixér vypracovat dokonale hladké a pružné těsto. Pak proměňte své nápady ve skutečnost: připravte dokonale tvarované, lahodné těstoviny plněné výjimečnou náplní.



BE8
Planetární
mixér 8 l



BE8
Příslušenství pro
výrobu těstovin

5.

Připravte těstoviny během několika minut díky vysoce výkonnému automatickému vaříči těstovin.



XP900
Vaříč těstovin

nebo

Dokončete pokrm na indukční varné desce s omáčkou dle vašeho výběru.



**LiberoPro
Point**

4.



Uchovávejte své těstoviny v ideálních podmínkách poskytovaných chladničkami ecostore^{HP}.

ecostore^{HP}
Chladicí skříň



Pozvedněte své menu na vyšší úroveň s čerstvými domácími těstovinami.

2.

Pasterizujte pro delší trvanlivost těstovin



SkyLine Premium^s
konvektomat 10GN 1/1



Nepřilnavá U-miska
s povrchovou
úpravou

Pasterizujte
těstoviny pomocí
programu **Cycle+**.
Prodlužte jejich
trvanlivost až o 7
dní (z 3 na 10 dní)
bez kompromisů v
kvalitě. Těstoviny si
zachovají ideální
texturu i po uvaření.

3.



SkyLine Chill^s
šokový zchlazovač
50 kg

Zchlad'te těstoviny pro maximální zachování
čerstvosti. Díky šokovému zchlazení na +4 °C
nebo šokovému zmrazení na -41 °C si uchovají
svou chuť, kvalitu i čerstvost po delší dobu.



Nepřilnavá U-miska
s povrchovou úpravou



Díky jedinečné komunikaci **SkyDuo** váš konvektomat
automaticky upozorní zařízení **SkyLine Chill^s**, aby se
připravilo na proces zchlazení.

FIRST
in the industry

SkyLine Premium^S

Dotykový panel

Bojler

SkyLine Premium^S přináší inteligentní technologie, mimořádně snadné ovládání a nekompromisní výkon s dokonale konzistentními výsledky při každém použití.



Dotykový panel

Mimořádně intuitivní a snadno ovladatelné dotykové rozhraní, které si můžete přizpůsobit svým potřebám. Navrženo pro maximální pohodlí při každodenním používání. Přívětivé i pro uživatele s poruchou barevného vidění a dostupné ve více než 30 jazycích.



101 nastavení vlhkosti

Rozšiřte své kulinářské možnosti díky 101 nastavením vlhkosti v rozsahu od 0 % do 100 % páry generované bojlerem. Automatické otevírání odtahové klapky odvádí přebytečnou vlhkost a pomáhá dosáhnout dokonale křupavého povrchu pokrmů.



OnE Connected

Připojení SkyLinePremium^S umožňuje přístup k vašemu zařízení v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení.



Bojler AISI 316L

Dosáhněte vysoké spolehlivosti při nižších nákladech na údržbu a menších investicích do úpravy vody. Součástí standardní výbavy elektrických trub a vybraných modelů plynových trub.



Automatický režim

Jednoduché a rychlé použití automatických cyklů pro všechny typy potravin a 11 nových speciálních cyklů vaření Cycles+.



Programový režim

Ukládejte, organizujte do kategorií a sdílejte až 1 000 receptů přes USB nebo OnE Connected.



OptiFlow

Dokonalé, rovnoměrné výsledky vaření díky revolučnímu vysoce technologickému systému distribuce vzduchu OptiFlow, který zaručuje rovnoměrné rozložení tepla.



6-senzorová sonda

Přesné sledování skutečné teploty v jádru připravovaného pokrmu.



Lambda senzor

Přesné sledování a regulace vlhkosti v pečicí komoře v reálném čase.



Trojité sklo dveří

Snižte energetické ztráty díky účinnější izolaci.*



Pokročilé funkce

Zjednodušte si práci a zefektivněte své pracovní postupy díky možnosti přizpůsobit si domovskou obrazovku SkyHubu svými oblíbenými funkcemi. Pomocí MyPlanneru si můžete plánovat každodenní úkoly a dostávat personalizovaná upozornění na naplánované činnosti. Funkce Plan-n-Save automaticky optimalizuje plánování přípravy pokrmů pro maximální úsporu času a energie.

PRVNÍ
v oboru

pro
Plan-n-Save



SkyClean

Snižte náklady na čištění až o 50 %**. Bezchybné výsledky čištění, ekologické funkce a automatické odvápňování kotle. Flexibilní výběr ze 2 různých chemikálií pro lepší služby: pevné a tekuté.



Naskenujte
a sledujte
instruktační
video o čištění



Další

bezstarostný přínos

SkyDuo přináší bezstarostnou efektivitu a vyšší produktivitu. Chytré propojení mezi SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S vás intuitivně provede celým procesem Cook & Chill.



FIRST
in the industry

* Přibližně o 10 % nižší spotřeba energie v pohotovostním režimu při konvekčním provozu na základě testů provedených v souladu s normou ASTM F2861-20.

** Na základě interních testů provedených v laboratořích Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine Premium^S 10 GN 1/1. Bylo porovnáváno standardní intenzivní mycí program a ekologický intenzivní program se všemi aktivovanými úspornými funkcemi. Test byl proveden s využitím cen vody, energie a mycích prostředků platných v Itálii pro rok 2025.

SkyLine Chill^s

Dotykový panel

Čas je v každé profesionální kuchyni klíčový. Proto je zchlazovač **SkyLine Chill^s** vybaven řadou inteligentních funkcí, které šetří čas, zvyšují produktivitu a přispívají k plynulejšímu a efektivnějšímu provozu.



Myslete ekologicky s chladičem

R290

Díky mimořádně nízké hodnotě GWP 3 splňuje **R290** nej přísnější environmentální požadavky a představuje udržitelnou alternativu pro profesionální chlazení.

Pokročilá konstrukce chladicího okruhu navíc zajišťuje vysokou účinnost, spolehlivý výkon a nižší provozní náklady.



Dotykový panel

Mimořádně intuitivní a snadno ovladatelné dotykové rozhraní, které si můžete přizpůsobit svým potřebám. Navrženo pro maximální pohodlí při každodenním používání. Přívětivé i pro uživatele s poruchou barevného vidění a dostupné ve více než 30 jazycích.



OnE Connected

Konektivita SkyLine Chill^s umožňuje sledování provozu v reálném čase z jakéhokoli chytrého zařízení, monitorování spotřeby pro vyšší provozní efektivitu, digitální evidenci HACCP pro zajištění bezpečnosti potravin a proaktivní upozornění, která pomáhají minimalizovat prostoje zařízení. Díky tomu máte své provozní procesy vždy plně pod kontrolou.



Automatický režim

Maximální flexibilita v minimálním prostoru. **SkyLine Chill^s** je vybaven intuitivními automatickými programy, včetně 10 skupin cyklů a 9 **specializovaných programů Cycles+** pro zchlazování. Oceníte také speciální **funkce LiteHot**, například pro práci s čokoládou, kynutí těsta nebo odložené spuštění. Díky tomu získáte několik profesionálních řešení v jednom kompaktním zařízení.



Programový režim

Uložte až **1 000 receptů**, organizujte je do kategorií a sdílejte je jednoduše přes USB nebo OnE Connected.



OptiFlow

Dokonalá rovnoměrnost při zchlazování i zmrazování díky inovativnímu systému distribuce vzduchu OptiFlow.



ARTE 2.0

Chraňte svůj provoz s ARTE 2.0. Umělá inteligence průběžně vypočítává zbývající čas cyklů řízených sondou a pomáhá optimalizovat organizaci práce.

FIRST
in the industry



Turbo chlazení

Nepřetržitě zchlazování pro vytížené kuchyně a cukrárny. Jednoduše nastavte pracovní teplotu v rozsahu od +10 °C do -41 °C a zařízení **SkyLine Chill^s** bude po celou dobu automaticky udržovat zvolenou teplotu.



Pokročilé funkce

Uspadněte si každodenní práci a zvýšte efektivitu provozu. Přizpůsobte si **domovskou stránku SkyHubu** podle svých potřeb a mějte své oblíbené funkce vždy na dosah. S funkcí **MyPlanner** snadno naplánujete denní aktivity a budete dostávat přizpůsobená upozornění, která vám pomohou mít všechny úkoly pod kontrolou.

PRVNÍ
v oboru

pro
MyPlanner



Další

bezstarostný přínos

SkyDuo přináší bezstarostnou efektivitu a vyšší produktivitu. Chytré propojení mezi SkyLine Premium^s a SkyLine Chill^s vás intuitivně provede celým procesem Cook & Chill.





**Šokově
zchlazené se
SkyLine Chill^s.
Dokonale
uvařené
se SkyLine
Premium^s.**



Essentia Společně k vašim službám. Kdykoli, kdekoli

Essentia je **srdcem špičkové péče o zákazníky**, specializovaná služba, která zajišťuje vaši konkurenční výhodu. Essentia vám poskytuje podporu, kterou potřebujete, a stará se o vaše procesy **spolehlivou servisní sítí**, řadou na míru šitých exkluzivních služeb a inovativní technologií.

Můžete se spolehnout na více než **2 200 autorizovaných servisních partnerů**, **10 000 servisních techniků** ve více než **149 zemích** a více než **170 000 spravovaných náhradních dílů**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme připraveni a odhodláni vás podpořit **jedinečnou servisní sítí**, která vám **usnadní pracovní život**.

Servisní smlouvy můžete důvěřovat

Můžete si vybrat z **flexibilních na míru šitých servisních balíčků** podle potřeb vašeho podnikání, které nabízejí různé služby údržby a podpory.

Udržujte své zařízení v provozu

Správná údržba v **souladu s návody a doporučeními Electrolux Professional** je nezbytná k předcházení neočekávaným problémům. **Electrolux Professional Customer Care** nabízí řadu **na míru šitých servisních balíčků**. Pro více informací kontaktujte svého preferovaného **autorizovaného servisního partnera Electrolux Professional**.

Můžete se spolehnout na rychlé dodání originálních příslušenství a spotřebního materiálu, které jsou přísně testovány odborníky Electrolux Professional, aby byla zajištěna **odolnost a výkon vašeho zařízení spolu s bezpečností uživatele**.



**Navštivte naše
webové stránky**
a zjistěte více



Excelence je středobodem všeho, co děláme.
Předvídáme potřeby našich zákazníků a usilujeme o
excelenci prostřednictvím našich lidí, inovací, řešení a služeb.
Být TÍM JEDINÝM, kdo usnadňuje práci našim zákazníkům,
získovější – a skutečně udržitelný každý den.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Excelence s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina továren skupiny Electrolux Professional je certifikována nezávislými subjekty podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) ISO 9001 a ISO 14001, některé provozy jsou také certifikovány podle ISO 5001 a ISO 45001.*
- ▶ Soustředíme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených pro nízkou spotřebu vody, energie a detergentů a snížené emise.
- ▶ Naše produkty jsou přizpůsobeny lidskému komfortu na základě ergonomických principů a přirozeného pracovního toku uživatele, dosahují maximální efektivity s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme nezávislé ergonomické certifikace (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty je v souladu s nařízeními REACH (Registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek) a směrnicí RoHS (Omezení nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*podrobnosti naleznete v každoroční Zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com