

Der Weg zu ultimativer Leistung

Electrolux Cook&Chill



Electrolux macht den Unterschied

Effizientere, profitablere und benutzerfreundlichere Küchen.
Das ist das Versprechen von Electrolux.

Stress ist keine notwendige Zutat für leckeres Essen.*

Ein wenig Stress kann die Leistungsfähigkeit erhöhen, zu hohe Stressbelastung über einen langen Zeitraum hinweg kann Gesundheitsprobleme wie Bluthochdruck, Diabetes und Herzerkrankungen begünstigen.

44 % der KöchInnen in den USA waren schon einmal aufgrund von Stress krankgeschrieben.

55 % der US-amerikanischen KöchInnen haben schon einmal verschreibungspflichtige Medikamente genommen, um nach einem stressigen Arbeitstag zur Ruhe zu kommen, oder haben dies in Erwägung gezogen.

51 % der in London tätigen KöchInnen haben angegeben, dass sie an Depressionen infolge von Überarbeitung leiden oder gelitten haben.**

Unser Versprechen

Electrolux macht die Arbeit seiner Kunden leichter, profitabler – und dauerhaft nachhaltig. Jeden Tag.

Unser Ziel ist es, das **Bewusstsein zu schärfen und somit die tägliche Arbeit in Großküchen zu verbessern.**

„Wir müssen die allgemeine Auffassung anfechten, dass negativer Stress für die Zubereitung leckerer Speisen notwendig wäre. Ich glaube, dass glückliche Köche letztendlich bessere Speisen zubereiten.“

Philip Lloyd, Lehrkraft für Kulinarik am Art Institute of Charlotte (USA)

* Ergebnis des 2017 von Electrolux Professional durchgeführten zweiphasigen Sozialexperiments „Taste the Stress“. Es wurden 200 US-amerikanische Köche im Alter von 18 bis mehr als 65 Jahren befragt. Zwei Teams aus ProfiköchInnen bereiteten die gleichen Speisen zu: Das eine Team (blau) nutzte dazu Cook&Chill, das andere (rot) nutzte herkömmliche Garmethoden. Die Speisen wurden von einer unabhängigen Jury bewertet und das jeweilige Stressniveau der KöchInnen wurde überwacht. Herzfrequenzmesser zeigten, dass das rote Team (151 Minuten) unter höherem Stress stand als das blaue Team (72 Minuten). Das rote Team konnte den Arbeitsaufwand nicht verschlanken und verwendete zusätzliche Zeit und Energie darauf, rund 2.000 Schritte pro MitarbeiterIn mehr zu gehen als das blaue Team. **Die Jury bewertete die Speisen der beiden Teams als gleich köstlich – und bewies damit, dass Stress keine notwendige Zutat bei der Zubereitung hochwertiger Speisen ist.**

** Quelle: Die größte Gewerkschaft im Vereinigten Königreich, Unite, führte 2017 eine Umfrage unter ProfiköchInnen in London durch.



Die Kraft von All-in-one

Transformieren Sie Ihr Berufsleben und erweitern Sie Ihren Horizont mit **perfekt integrierten All-in-one-Lösungen von Electrolux**. Das neue Cook&Chill-System wird die Abläufe in Ihrer Küche revolutionieren und sie einfacher, müheloser und profitabler machen. Ein einziger Partner vom ersten Kontakt bis hin zum 24-Stunden-Service durch Electrolux Essentia Servicevereinbarungen.



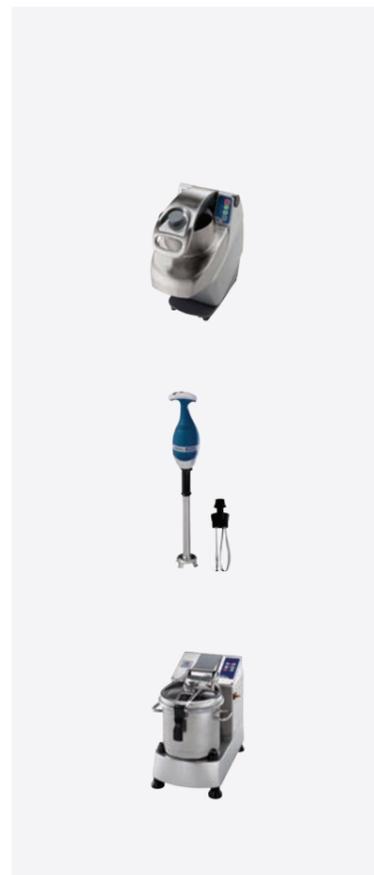
Von der weltweit einzigartigen Electrolux Chef Academy getestet.

Wir bei Electrolux machen uns zur Aufgabe, das Leben und Arbeiten für unsere Kunden jeden Tag einfacher, profitabler und dauerhaft nachhaltiger zu gestalten.



1. VORBEREITEN

Schneiden, zerkleinern, mixen in Rekordzeit



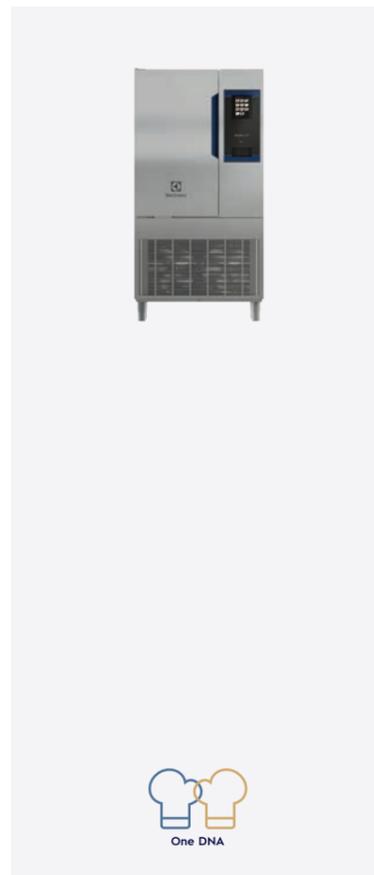
2. GAREN

Perfekte Zubereitung mit **SkyLine** Öfen und anderen Kochgeräten



3. SCHOCKKÜHLEN

Kühlen in **SkyLine Chill** Schockfroster



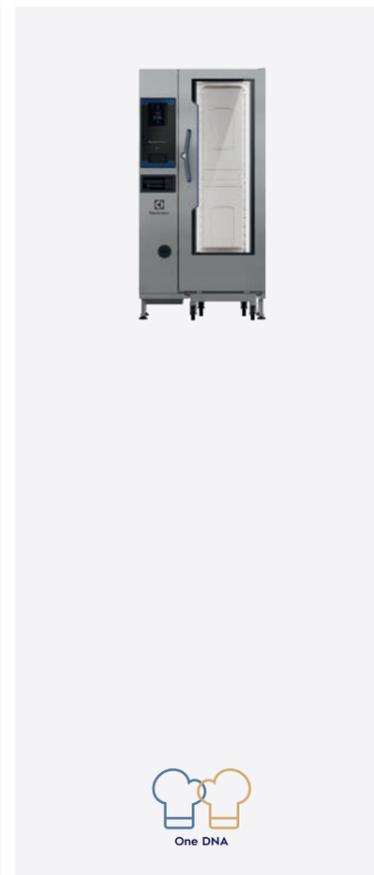
4. LAGERN

Lagern in **ecostore** Kühlagerschränken und Kühlagentischen



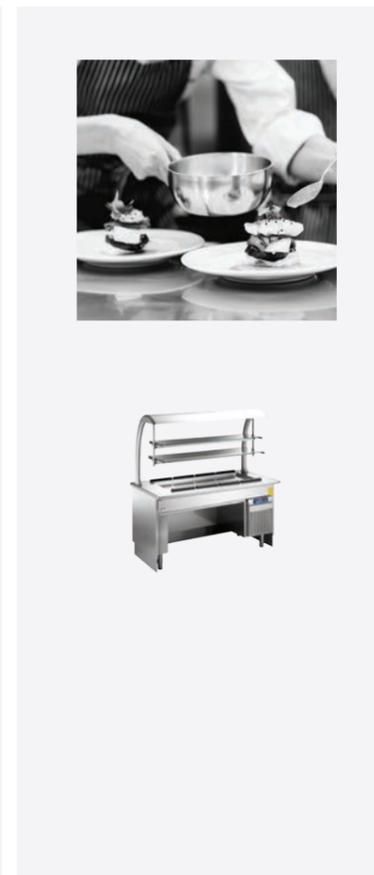
5. REGENERIEREN

Regenerieren in **SkyLine Premium** Öfen



6. SERVIEREN

Servieren an Ihre Gäste



Hier scannen
Cook&Chill-
Erlebnis
entdecken



**Eine DNA.
Zwei Geräte.**

SkyLine-Ofen und Schockfroster
stellen **eine Einheit** dar.

**Für vereinfachte
Arbeitsprozesse**

Der Weg zu ultimativer Leistung

Hitze und Kälte in perfekter Harmonie. Die zeitsparenden und äußerst leistungsfähigen **SkyLine-Öfen** und **Schockfroster** sind das **Herzstück der All-in-one-Lösung von Electrolux**. Ein perfektes Zusammenspiel aus intelligenter Technologie und benutzerorientiertem Design.

Wie das einzigartige **Cook&Chill-System** Ihre Küche revolutionieren kann

Schlankere Arbeitsabläufe

Effizientere Nutzung der Gerätekapazitäten und gezielter Mitarbeiterinsatz dank der Vorbereitungsmöglichkeit großer Mengen.

Eine gewinnbringende Kombination

Sparen Sie Geld und Platz und erleben Sie reibungslose Abläufe mit einem großen Angebot an **Zubehör** für Bankett- und Handlingsysteme, **das perfekt auf die Öfen und Schockfroster zugeschnitten ist.**



Klicken Sie auf dieses Symbol auf dem Touchscreen des SkyLine-Geräts und erfahren Sie mehr über die einfache Anwendung von SkyDuo und reibungslose Cook&Chill-Abläufe.

Mehrwert ohne Mehraufwand



Der einfache Weg zu einer effizienteren, produktiveren und stressfreieren Küche.

SkyLine Premium^S und SkyLine Chill^S: Zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte, die uneingeschränkt miteinander kommunizieren und beide mit zertifizierter Ergonomie sowie Benutzerfreundlichkeit aufwarten.

Ein Duo auf Erfolgskurs.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Der bessere Arbeitsplatz

Die professionellen Küchengeräte aus der SkyLine-Reihe sind weltweit die einzigen, deren **Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit mit 4 Sternen bewertet wurden.**

Weniger Lebensmittelverschwendung

Jedes Gramm zählt. **SkyLine** bietet Ihnen maximale Investitionsrentabilität dank längerer Haltbarkeitszeiten und minimaler Gewichtsverluste während des Kochens und Kühlens.

Kompromisslose Qualität

Speisen behalten all ihre wichtigsten Eigenschaften: Sie weisen den gleichen Geschmack, die gleiche Konsistenz, das gleiche Aussehen und den gleichen Nährwert auf wie frisch zubereitete Speisen. Mit **SkyLine** wird die Einhaltung von HACCP-Richtlinien zum Kinderspiel.

Übernehmen Sie mit OnE-Konnektivität die Kontrolle über Ihr Unternehmen

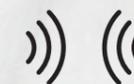
OnE-Konnektivität ist eine personalisierte App, die Ihnen Fernzugriff in Echtzeit ermöglicht, damit Sie die Produktivität all Ihrer vernetzten Öfen und Schockfroster von Electrolux verwalten und überwachen können. So macht sie Ihnen das Leben einfacher und unterstützt Sie bei der Optimierung Ihres Unternehmens.



Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo



„Okay, in 5 Minuten bin ich bereit“



„Ich bin fast fertig!“ SkyLine Chill^S mach dich bereit



Gedämpfter frischer Blumenkohl

05:00:32

© 0016 h:m

Der OnE-Effekt

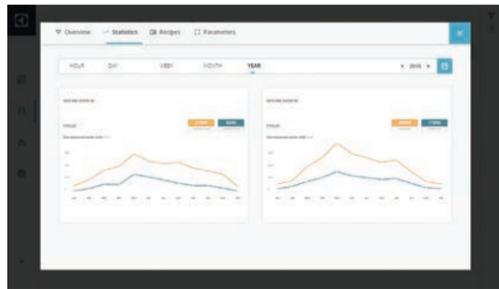
Eine Welt voller nahtlos integrierter digitaler Lösungen, die Ihnen die Arbeit erleichtern und Ihr Unternehmen voranbringen.



OnE für Sie

Echtzeit-Überwachung rund um die Uhr

Electrolux OnE ermöglicht Ihnen die Fernsteuerung Ihres Betriebs, indem Sie zum Beispiel **Rezepte** für Geräte auf der ganzen Welt mit nur einem Klick verwalten oder **HACCP-Daten** in Echtzeit empfangen können.



OnE für unterbrechungsfreien Betrieb

Steigern Sie die Verfügbarkeit Ihrer Geräte

OnE unterstützt Sie dabei, **Wartungen** für den idealen Zeitpunkt zu planen, um maximale Verfügbarkeit und geringere Kosten für unerwartete Ausfälle sicherzustellen.

OnE benachrichtigt Sie rechtzeitig, **so dass Sie schnell reagieren und die Verfügbarkeit steigern können.**

Für bestmöglichen Service kann dieselbe Benachrichtigung auch an den Service-Partner Ihrer Wahl gesendet werden. Schließen Sie einen Essentia Servicevertrag ab, um noch mehr Vorteile zu erhalten.



OnE für das Geschäft

Maximieren Sie Ihren Profit

Electrolux OnE unterstützt Sie dabei, den Verbrauch auf ein Minimum zu reduzieren und die Effizienz Ihres Unternehmens zu optimieren. **Intelligente Einsparungen.** Mit OnE wissen Sie, wann Ihr Ofen eingeschaltet, aber nicht in Benutzung ist. So wissen Sie, wann Sie Energie sparen können. **Intelligente Nutzung.** Mit OnE erfahren Sie, wie Sie Ihre Produktivität rationalisieren können.



OnE für Leistung

Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe

Mit Electrolux OnE erhalten Sie Einblicke, **mit denen Sie Ihre Arbeitsabläufe noch besser organisieren können.** So können Sie die Leistung Ihrer Geräte verbessern und höchsten Qualitätsstandards gerecht werden.

Intelligente Geschäftsentscheidungen. Mithilfe intelligenter Auslastungsstatistik können Sie die **Qualität Ihrer Speisen** einfacher überwachen und Ihre Kunden glücklich machen.



Weitere Informationen finden Sie unter www.electrolux.de/professional

Bäckereikonzept

Machen Sie die hohe Qualität Ihrer Brote und Backwaren mit den Backgeräten der neuesten Generation von Electrolux zum Standard. **Revolutionieren Sie Ihre Produktivität.**

Sparen Sie mindestens **3 Stunden** Zeit über Nacht

1.

Geben Sie Ihre Zutaten in die Rührmaschine, um einen perfekt gekneteten Teig zu erhalten. Lassen Sie Ihren Teig ruhen und Ihrer Kreativität freien Lauf.



BE8
Planetenrührwerk
8 L

MBE40
Planetenrührwerk
40 L

4b.



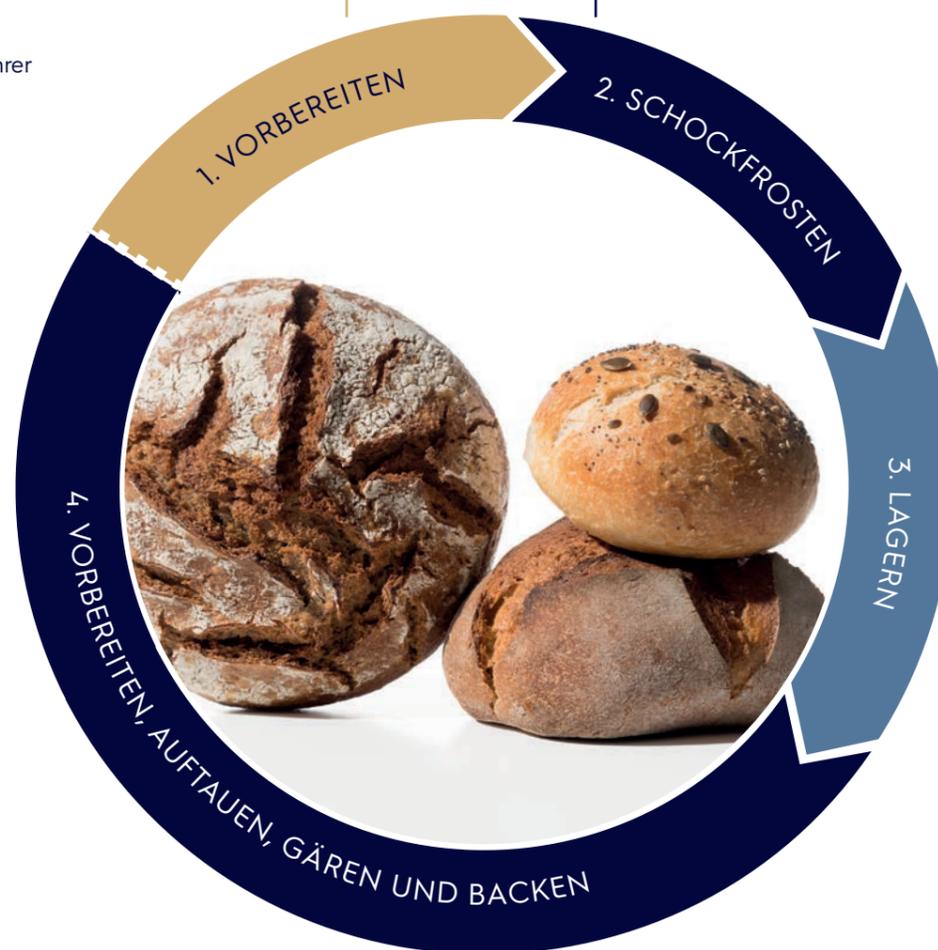
OPTION B

Beginnen Sie mit dem Auftauen des Teigs im SkyLine Chill[®] Schockfroster.

Nutzen Sie im Anschluss den automatischen Zyklus zum Gären und Backen Ihres SkyLine Premium[®] Ofens.

SkyLine Premium[®]
Ofen 6GN

SkyLine Chill[®]
Schockfroster 30 kg



2.

Kühlen Sie den frischen Teig mit X-Freeze.



SkyLine Chill[®]
Schockfroster 30 kg



Backblech für Baguettes



Universalblech 20 mm

3.



ecostore^{HP}
Kühlagerschrank oder Tiefkühlagerschrank

Lagern Sie ihn im Anschluss bei optimalen Bedingungen in einem **ecostore^{HP}** Tiefkühlagerschrank, bis der Teig benötigt wird. Die Kerntemperatur Ihres Teigs bleibt bei -18 °C.

4a.



SkyLine Premium[®]
Ofen 6GN

OPTION A

Beginnen Sie mit den Zyklen zum Auftauen, Gären und verzögerten Gären im SkyLine Chill[®] Schockfroster.

Backen Sie Ihren Teig anschließend im SkyLine Premium[®] Ofen.

SkyLine Chill[®]
Schockfroster 30 kg



Dank des bahnbrechenden **SkyDuo** von Electrolux hat der Ofen bereits die richtige Temperatur, um Ihr Brot perfekt zu backen, wenn Sie morgens im Betrieb erscheinen.



Sous-Vide-Konzept

Reduzieren Sie mit einer längeren Haltbarkeitsdauer von Speisen Ihre Lebensmittelkosten und die Lebensmittelverschwendung. Sie entscheiden, wie weit im Voraus Sie Ihre Speisen vorbereiten und dabei ein Maximum an Qualität bieten. Die neue **SkyDuo-Technologie** unterstützt Sie dabei.

Bis zu **3** Mal
längere Haltbarkeit

1.

1. Braten Sie Ihr Fleisch an und lassen Sie es in der Kühlung ruhen.
Fügen Sie die für Ihren Geschmack gewünschten Gewürze und Aromen hinzu. Verwenden Sie einen positiven (0 ° + 3 °C) Kühlzyklus oder wählen Sie den automatischen Zyklus.



Fleisch
anbraten

SkyLine Chill[®]
Schockfroster 50 kg

6.

Wählen Sie das am besten geeignete Gerät,
um die Zubereitung Ihrer Speisen zu vollenden.



SkyLine Premium[®]
Ofen 10GN 1/1



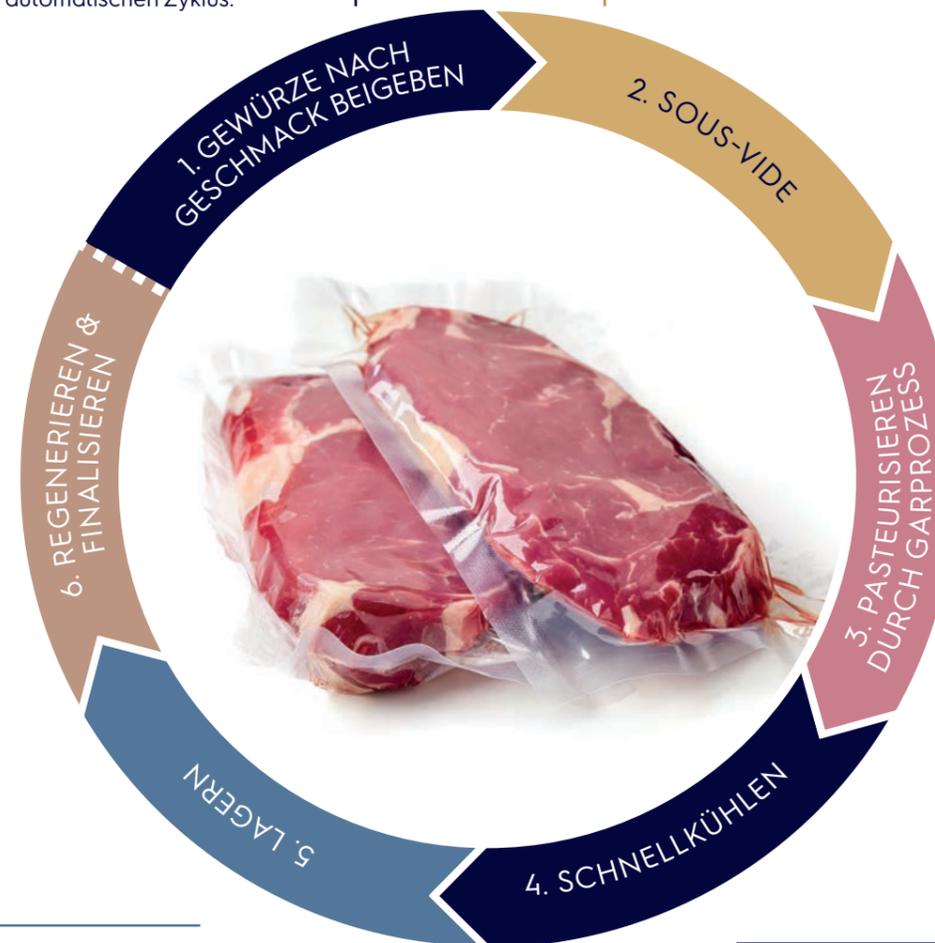
thermaline
Aquacooker

5.



Lagern Sie sie im Anschluss bei optimalen Bedingungen in
einem **ecostore^{HP}** Kühllagerschrank, bis die Speisen benötigt
werden. **Temperatur 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
Kühllagertisch



2.

Vakuumverpackungen bewahren den Geschmack, reduzieren das
Bakterienwachstum und schützen vor Oxidation.



Vakuumverpackungsmaschine

3.



SkyLine Premium[®]
Ofen 10GN 1/1

**Dämpfen Sie Ihre vakuumverpackten
Speisen bei niedriger Temperatur.**
Mit **Sous-Vide-Zyklus** hält sich Fleisch
bis zu dreimal länger und bleibt dabei
sicher in der Lagerung.

Verwenden Sie den **Sous-Vide-Fühler**,
um mit höchster Präzision
zu garen.



Nutzen Sie Ihren thermaline Aquacooker oder **SkyLine Premium[®]
Ofen** für exklusive Gourmet-Veranstaltungen. Der Ofen ist auf große
Mengen und hohe Leistung ausgerichtet. Wenn Ihr Ofen bereits
für andere Anwendungen in Betrieb ist, können Sie dafür auch den
Aquacooker verwenden.

4.



SkyLine Chill[®]
Schockfroster 50 kg



SkyLine Chill[®] macht sich dank
SkyDuo-Dialogfunktion automatisch
bereit, Ihre Speisen schockzukühlen.



Bankett-Konzept

Der Erfolg von Banketts hängt zu 80 % von der Planung und zu 20 % von der Ausführung ab. Bei so vielen Gästen zählt jede Sekunde. Deshalb hat Electrolux Geräte entwickelt, mit denen Sie stressfrei die Lebensmittelqualität bewahren und gleichzeitig Zeit und Geld sparen. Die Servicezeit wird um bis zu 50 % reduziert.

3.000 Speisen in **18** Minuten servieren? Es ist möglich.



1.

Raspeln, mischen und schneiden Sie Ihr Gemüse in Rekordzeit in Scheiben, Würfel oder Stifte.



TR260
Gemüseschneider



K120
Kutter

2.

Garen Sie Ihre Speisen in Ihrem **SkyLine Premium^s** Ofen und anderen Kochgeräten mit Sous-Vide-Funktionalität auf den Punkt.



thermaline
ProThermic
Kochkessel und
Druckgarbraisiere



Vakuum-
verpackungs-
maschine



SkyLine Premium^s
Ofen 20GN 1/1

3.

Durch Schockkühlung bewahren Sie die Konsistenz, den Geschmack und die Farbe Ihrer Speisen.



SkyLine Chill^s
Schockfroster/Froster 180 kg

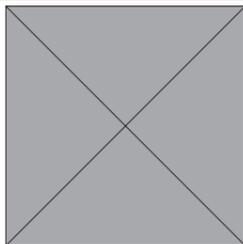


SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.



6.

Ihre Gerichte sind in Rekordzeit bereit. Halten Sie sie mit Thermoabdeckungen warm und Ihre fertig angerichteten Speisen sind bereit, die Küche zu verlassen.



SkyLine Premium^s
Ofen 20GN 2/1



Bankett-Gestell und
Thermohaube

5.

1. Richten Sie Ihre Speisen ansprechend an.

2. Verladen Sie Ihre angerichteten Teller auf dem Bankettwagen und halten Sie diese im Einfahr-Kühlschrank oder Kühlraum bereit.



4.

Lagern Sie Ihre Speisen unter optimalen Bedingungen in Einfahr- und ecostore^{HP} Kühlagerschränken.



ecostore^{HP}
Kühlagerschrank



Einfahr-
Kühlagerschränke

Konzept für hohe Produktivität

3 Mal längere Haltbarkeit bedeutet weniger Verschwendung

Sie müssen sehr viele Personen bewirten? Kein Problem! Mit der All-in-one-Lösung von Electrolux bewahren Sie die optimale Qualität Ihrer Lebensmittel und sparen gleichzeitig Zeit und Geld. Dank einer dreimal längeren Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel müssen

Sie nicht mehr jeden Tag den kompletten Kochprozess von Neuem durchlaufen.

1.

Schälen, schneiden, würfeln und raspeln Sie große Mengen frischer Lebensmittel in Rekordzeit



TR260
Gemüse-
schneider



K180
Kutter



T25E
Schälmaschine
mit Filtertisch



Planetenrührwerk
80 Liter

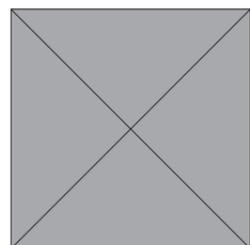
6.



**Selbstbedienungs-
Ausgabe**

Halten Sie Ihre Speisen während der gesamten Bewirtungszeit auf idealer Temperatur.

5.

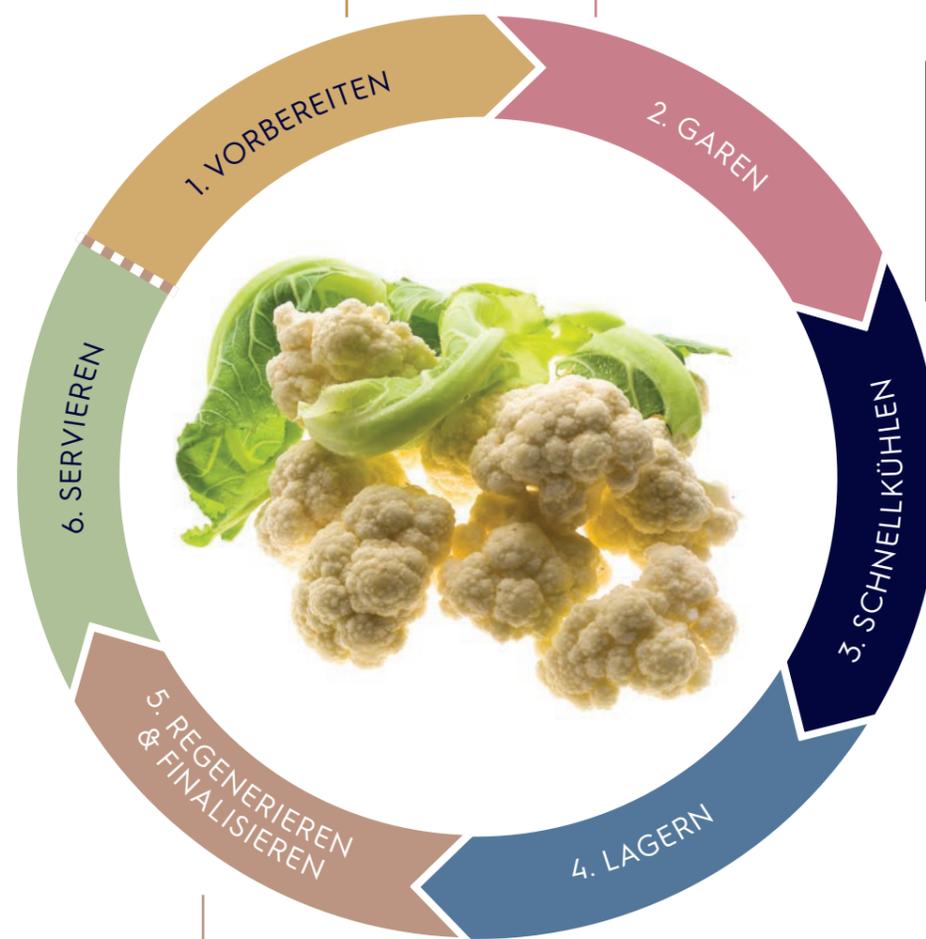


SkyLine Premium^s
Ofen 20GN 2/1



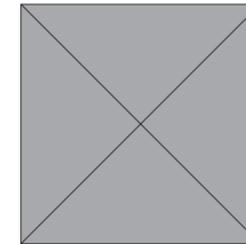
**Hordengestell-
wagen**

Regenerierte Speisen behalten alle ihre wichtigsten Eigenschaften: Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.



2.

Wählen Sie die ideale Küchentechnik für Ihr Speisenangebot



SkyLine Premium^s
Ofen 20GN 2/1



**thermaline
ProThermetic**
Kochkessel und
Druckgarbräsiere



900XP
Bratplatte

3.

Mit einer Schockkühlung bewahren Sie die Konsistenz, den Geschmack und die Farbe Ihrer Speisen.



SkyLine Chill^s
Schockfroster 180 kg

4.

Lagern Sie Ihre Speisen bei optimalen Bedingungen in ecostore^{HP} Kühlagerschränken.



ecostore^{HP}
Kühlagerstisch



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.



Frittierkonzept

Erleben Sie eine neue Dimension des stressfreien, einfachen Frittierens: mit Geräten für hohe Produktivität von Electrolux. Verabschieden Sie sich von triefenden, geschmacklosen Pommes Frites.

Weniger Fett,
mehr Genuss

1.

Perfekte Schäl - und Schneidelösung



T10E
Schälmaschine



RC14
Kartoffelschneider

2.

Blanchieren und trocknen Sie die geschnittenen Kartoffeln in Ihrem **SkyLine Premium^s Ofen**. Beginnen Sie dann mit dem ersten Frittieren.



SkyLine Premium^s
Ofen 10GN 1/1
Qualitativ hochwertige,
geschmackvolle und knusprige
Pommes mit geringerer
Ölaufnahme.



900XP
Hochleistungsfritteuse

3.

Frieren Sie Ihre Pommes direkt nach der Zubereitung ein, um einen thermischen Schock herbeizuführen, der sie noch knuspriger werden lässt



SkyLine Chill^s
Schockfroster 50 kg



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.



4.



Lagern Sie sie im Anschluss bei optimalen Bedingungen in **ecostore^{HP}** Kühlagererschrank oder Tiefkühlagererschrank, bis sie benötigt werden.

ecostore^{HP}
Kühlagertisch
und Tiefkühlagertisch

6.

Kalte Pommes gehören der Vergangenheit an. Es ist jetzt ganz einfach, sie während der gesamten Bewirtung auf idealer Temperatur zu halten.



900XP
Pommes-Becken

5.

Vom Tiefkühler bis zur Ausgabe in **3 Minuten**

für gesunde fettarme Pommes.

oder

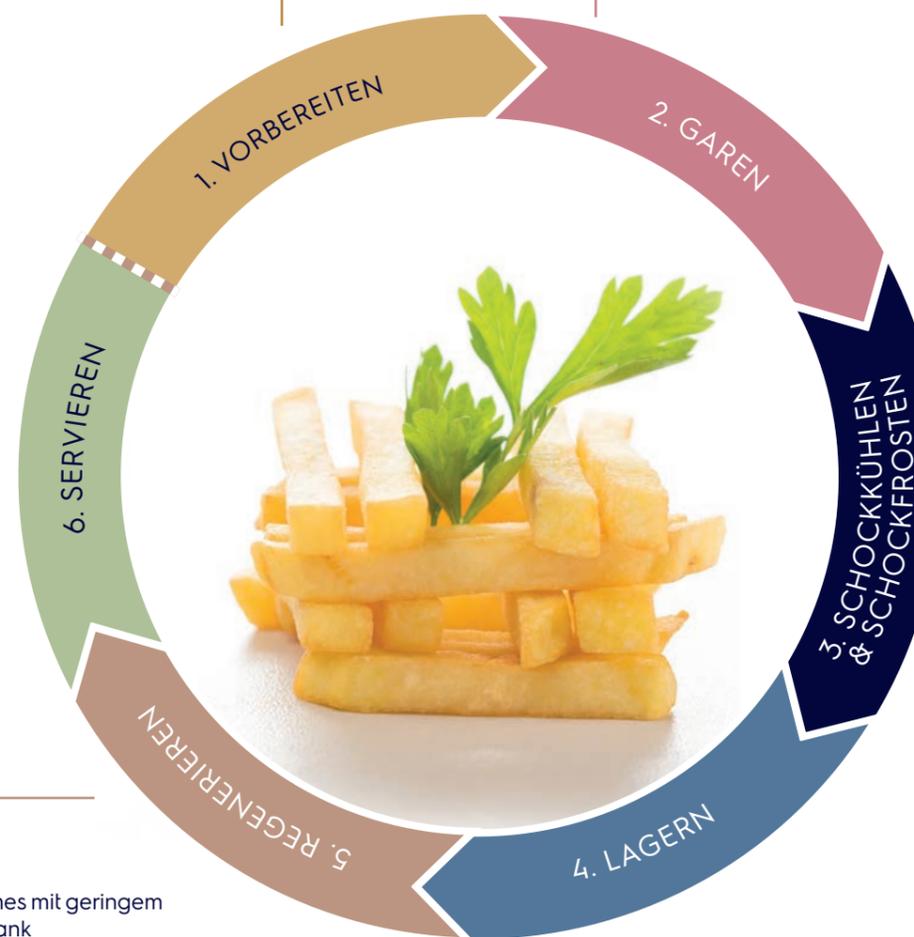
für klassische Pommes mit geringem Acrylamidgehalt dank Temperaturregelung von Electrolux.



Korbbehälter **SkyLine Premium^s**
Ofen 10GN 1/1



900XP
Hochleistungsfritteuse



Pasta-Konzept

Begeistern Sie Ihre Gäste mit frischer, qualitativ hochwertiger Pasta, die Sie mühelos vorbereiten und pasteurisieren können.

Speisenangebot mit selbstgemachter Pasta richtig aufwerten.

1.

Geben Sie Ihre Zutaten hinzu und lassen Sie die Rührmaschine den Teig perfekt geschmeidig kneten. Ihre Ideen nehmen im nächsten Schritt Form an: gleichmäßige, köstliche Nudeltaschen mit Ihrer eigenen leckeren Füllung.



BE8
Planetenrührwerk
8 Liter



BE8
Pasta-Set Zubehör

5.

Bereiten Sie Nudeln mit dem automatischen Nudelkocher in wenigen Minuten zu.



XP900
Nudelkocher

oder

braten Sie die Nudeln auf ihrer Bratplatte oder im Induktionswok mit den gewählten Zutaten an.



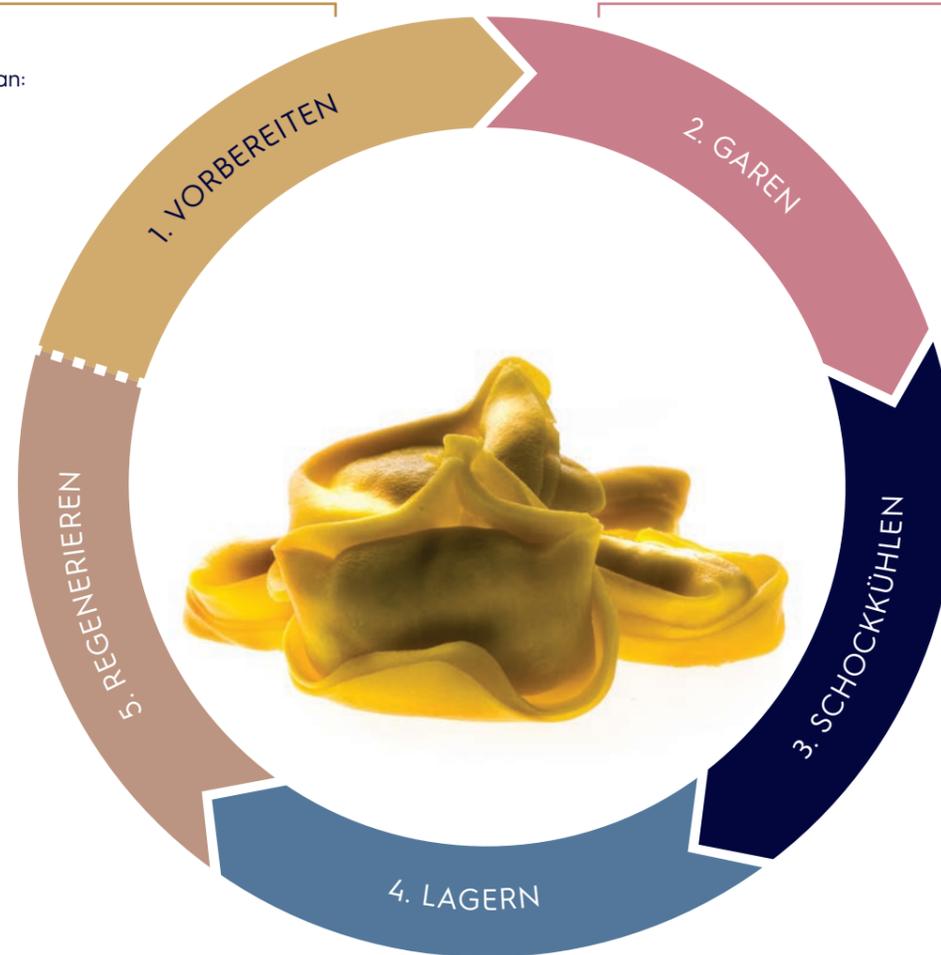
Libero Point

4.



Lagern Sie Ihre Pasta bei idealen Bedingungen in **ecostore^{HP}** Kühlagerschränken oder -tischen

ecostore^{HP}
Kühlagerschränke oder -tische



2.

Längere Haltbarkeit der Pasta dank Pasteurisierung



SkyLine Premium^S
Ofen 10GN 1/1



Universalblech,
antihafbeschichtet

Verwenden Sie **Cycle+-Pasteurisierung für Nudeln**. Ihre frische Pasta bleibt wesentlich länger haltbar und behält beim Garen ihre Konsistenz.

3.



SkyLine Chill^S
Schockfroster 50 kg



Universalblech,
antihafbeschichtet

Kühlen Sie Ihre Pasta, um sie frisch zu halten. Mit einer positiven Schockkühlung bei 4 °C oder beim Schockfrostern bei -41 °C bewahren Sie den Geschmack und Ihre Pasta bleibt länger frisch.



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^S** automatisch über die weiteren Schritte.



SkyLine Premium^S

Touchpaneel

Boiler

Dreifach-
verglasung*

Bis zu 10 % mehr Profit** dank umweltfreundlicher Effizienztechnologie. SkyLine Premium^S bietet intelligente Technologie, unübertroffene Benutzerfreundlichkeit und kompromisslose, reproduzierbare Leistung.



Automatikmodus

Einfach und schnell zu verwendende Automatikzyklen für alle Lebensmittelarten sowie 11 neue **spezielle Kochzyklen**.



Programmmodus

Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepte** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.



OptiFlow

Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.



Fühler mit 6 Messpunkten serienmäßig

Genauere Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen.



Lambdasonde serienmäßig

Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.



Erweiterte Funktionen

Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan-n-save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.



Plan-n-Save



SkyClean

Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus drei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver-, Flüssig- oder Enzymreiniger**.



Mehrwert ohne Mehraufwand

Stressfreie Effizienz und Produktivität mit **SkyDuo**.

Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^S Öfen und SkyLine Chill^S werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein eingestellt. Die Geräte führen Sie durch den Cook&Chill-Prozess.



Touchscreen

Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.



11 Feuchtigkeitsstufen

Perfekt für jede Art und Menge an Lebensmitteln.



OnE-Konnektivität möglich

Mit SkyLine Premium^S-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



SkyLine Chill^S

Touchpaneel

Zeit ist für jedes Unternehmen von unschätzbarem Wert, deshalb bietet SkyLine Chill^S eine ganze Reihe an zeitsparenden Funktionen, mit denen Sie die Produktivität Ihrer Küche steigern und Ihre Arbeitsabläufe optimieren können.



Automatikmodus

Einfach und schnell zu verwendende Automatikzyklen mit 10 Funktionsfamilien und 9 neuen **speziellen Kühlzyklen**. Wenig Platz? **SkyLine Chill^S** bietet auch 4 spezielle **LiteHot-Zyklen**: Schokolade, Gären, verzögertes Gären und kontrolliertes Auftauen.



Programmmodus

Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepte** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.



OptiFlow

Flexible, einheitliche Ergebnisse sowohl beim Kühlen als auch beim Frosteten dank des revolutionären Luftverteilungssystems **OptiFlow**.



Fühler mit 6 Sensoren als Option

Besonders genaue Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen. Fühler mit 3 Sensoren serienmäßig.



Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren



Touchscreen

Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.



OnE-Konnektivitätsfunktion möglich

Mit SkyLine Chill^S-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



ARTE 2.0

Schätzt die verbleibende Zeit fühlergesteuerter Zyklen mittels künstlicher Intelligenz.



Turbokühlung

Dauerbetrieb für arbeitsreiche Küchen und Konditoreien. Stellen Sie einfach eine Arbeitstemperatur von +10 °C bis -41 °C ein und **SkyLine Chill^S** hält die eingestellte Temperatur konstant.



Erweiterte Funktionen

Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan-n-save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.



Plan-n-Save



Mehrwert ohne Mehraufwand

Stressfreie Effizienz und Produktivität mit **SkyDuo**.

Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^S Öfen und SkyLine Chill^S werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein eingestellt. Die Geräte führen Sie durch den Cook&Chill-Prozess.



Essentia. Ein Team zu Ihren Dienstleistungen. Jederzeit und überall.

Essentia ist das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen das **Arbeitsleben erleichtert**.

Servicevereinbarungen, auf die Sie bauen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maßgeschneiderten Servicepaketen**, die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux bereitgestellten Anleitungen** und Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Service-Vertragspartner**.



Schauen
Sie sich das
Video an,
um mehr
zu erfahren

Schnell
gekühlt mit
SkyLine Chill^s.
Auf den
Punkt gegart
mit SkyLine
Premium^s.





Experience the Excellence
professional.electrolux.com

Folgen Sie uns auf



Scanne Sie den QR Code und betrachten Sie
SkyLine in **Augmented Reality**



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstraße 77, D - 72072 Tübingen
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten

