

El camino hacia el máximo rendimiento

Electrolux Cook&Chill



La diferencia de Electrolux

Cocinas más eficientes, más rentables y más personables. Esa es la promesa de Electrolux.

El estrés no es un ingrediente necesario en comida sabrosa.*

Pequeñas cantidades de estrés pueden agudizar el rendimiento, pero los niveles altos durante un período prolongado pueden contribuir a problemas de salud, como presión arterial alta, diabetes y enfermedades cardíacas

44% de los chefs en los Estados Unidos han estado de baja por enfermedad debido al estrés

55% de los chefs de los Estados Unidos han usado o han considerado usar medicamentos recetados para calmarse después de un día estresante en el trabajo

51% de los chefs que trabajan en Londres dijeron haber sufrido depresión debido al exceso de trabajo**

Nuestra Promesa

Electrolux hace que la vida laboral de los clientes sea más fácil, más rentable y verdaderamente sostenible todos los días.

Nuestro objetivo es **crear conciencia sobre la creciente cultura de estrés negativo en las cocinas profesionales y revolucionar la forma de trabajar**

"Tenemos que comenzar a desafiar la percepción de que el estrés negativo es necesario para crear comida de gran sabor. Al final creo que los cocineros felices crean mejor comida."

Philip Lloyd, Culinary Instructor de la Art Institute de Charlotte



* Según con "Taste The Taste", un experimento social de dos fases realizado por Electrolux Professional en 2017. 200 chefs estadounidenses entre 18-65 años fueron encuestados. Dos equipos de chefs profesionales crearon el mismo menú, uno con Cook & Chill (equipo azul), uno con métodos de cocción convencionales (equipo rojo). La comida fue juzgada por un jurado independiente y los niveles de estrés de los chefs fueron monitoreados. Los monitores de frecuencia cardíaca mostraron que el equipo rojo (151 minutos) estaba más estresado que el equipo azul (72 minutos). El equipo rojo, al no poder simplificar el trabajo, también perdió tiempo y energía y tomó alrededor de 2000 pasos más por chef que el equipo azul. **El jurado calificó la comida de los equipos como igualmente deliciosa, demostrando que el estrés no es un ingrediente necesario para crear comida deliciosa.**

** origen: Unite, el sindicato más grande del Reino Unido, realizó una encuesta a chefs profesionales en Londres en 2017.



El poder de todo en uno

Transforme su vida laboral y amplíe su horizonte de cocción con **las soluciones integradas de Electrolux**. El nuevo sistema Cook&Chill revolucionará sus procesos de cocina al hacerlos más fáciles, sin esfuerzo y más rentables. Un socio de confianza, desde soporte de pre-venta hasta asistencia de 24 horas con el servicio de atención al cliente de Electrolux Essentia.



Probado y de confianza por la exclusiva Academia de Chef de Electrolux.

Año tras año, Electrolux Professional hace que la vida laboral de nuestros clientes sea más fácil, más rentable y verdaderamente sostenible todos los días.



Escanea para descubrir experiencia Cook&Chill



**Un ADN
Soluciones gemelas**

Hornos SkyLine y Blast Chiller
comparte la misma mentalidad.

Simplifica tu vida

El camino hacia el máximo rendimiento

El calor y el frío en perfecta unidad. Los **Hornos SkyLine** y los **Blast Chillers** ahorran tiempo son el **corazón de las soluciones Electrolux**.

La dualidad perfecta de la tecnología inteligente y el diseño centrado en el humano.

Cómo SkyLine Cook&Chill puede revolucionar tu cocina.

Un flujo de trabajo más ágil

Uso más eficiente y efectivo de su personal y dispositivos a través de la preparación previa de lotes grandes

Un partido ganador

Ahorre dinero. Gane espacio, experimente operaciones sin problemas con una amplia gama de **accesorios** para banquetes y sistemas de manejo diseñados para adaptarse perfectamente a hornos y enfriadores.



Haga clic en este icono en la pantalla táctil del dispositivo SkyLine para descubrir lo fácil que es usar SkyDuo y experimentar el Cook&Chill proceso.

Un beneficio extra sin esfuerzo



El camino fácil para hacer que su cocina sea aún más eficiente, productiva y sin estrés. **SkyLine Premium^S** y **SkyLine Chill^S**: Dos aparatos perfectamente sincronizados en comunicación total, ambos con ergonomía certificada y facilidad de uso para garantizar una perfecta sinergia de Cook&Chill.

Un dúo hecho para el éxito.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Un mejor lugar para trabajar

La línea SkyLine son las únicas soluciones de cocina profesionales en el mundo que tienen una calificación de **4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso**.

Cortar el desperdicio de comida

Cada gramo cuenta. SkyLine ofrece el máximo rendimiento de sus inversiones al extender la vida útil y asegurar una pérdida de peso mínima durante la cocción y el enfriamiento.

Calidad intransigente

Los platos conservan todas sus características esenciales: el sabor, la textura, el aspecto y el valor nutricional se clasifican de la misma manera que los alimentos recién cocinados. SkyLine simplifica el cumplimiento de HACCC.

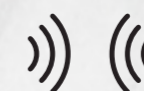
Toma el control de tu negocio con la conectividad OnE

La **conectividad OnE**, una aplicación personalizada para simplificar su vida y ayudar a su empresa a desarrollarse, le brinda acceso en tiempo real y un remoto para administrar y monitorear su productividad en todos sus hornos Electrolux y Blast Chillers conectados utilizando cualquier dispositivo inteligente

Comunicación perfecta con SkyDuo



"Estaré listo en 5 minutos"



¡Casi estoy listo! Prepararse SkyLine Chill^S Blast Chiller™



Coliflor Fresca al vapor

05:00:32

0016 h:m



El Efecto OnE

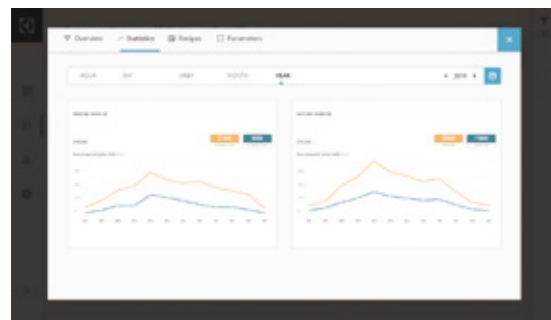
Un mundo de soluciones digitales conectadas sin problemas, que simplifican su trabajo y ayudan a desarrollar su negocio.



OnE para ti

Monitoreo en tiempo real 24/7

Electrolux OnE le brinda control remoto sobre sus operaciones, como administrar recetas a dispositivos en todo el mundo con un solo clic o recibir alarmas HACCP en tiempo real



OnE para tu negocio

Maximizar el Beneficio

Electrolux OnE te ayuda a reducir el consumo. Al mínimo y optimizar la eficiencia de tu negocio.

Ahorros inteligentes. Use OnE para saber cuándo está encendido su horno, pero cuando no está en uso para que pueda apagarlo y ahorra energía.

Uso inteligente. OnE te ayuda a ver cómo racionalizar tu productividad: puedes usar 2 hornos y Blast Chillers en lugar de 3 en horas de bajo consumo.



OnE para operaciones extremas

Aumente el tiempo de actividad del equipo

OnE lo ayuda a **planificar el mantenimiento** en el momento adecuado, para garantizar el máximo tiempo de funcionamiento y reducir los costos por averías inesperadas

OnE sabe cuándo avisarle para que pueda **reaccionar rápidamente y aumentar el tiempo de actividad.** Para obtener el mejor servicio posible, se puede enviar el mismo mensaje al Socio de servicio de su elección. Para obtener aún más beneficios, suscribese a un Contrato de Servicio Essentia.



OnE para el rendimiento

Mejora tus procesos

Electrolux OnE le brinda la perspectiva de organizar y **mejorar su flujo de producción.** Puede mejorar la calidad y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones de negocios inteligentes. Las estadísticas de porcentajes inteligentes le permiten **monitorear la calidad de sus alimentos** más fácilmente y mantener contentos a sus clientes.



para más información
www.electrolux.com/professional

Concepto de panadería

Estandarice la alta calidad de sus panes y pasteles con la última generación de soluciones de Electrolux para hornear. **Revoluciona tu productividad.** Tenga la masa fresca siempre lista.

Ahorre al menos **3** horas con la prueba durante la noche.

1.

Agregue los ingredientes al mezclador para una mezcla y amasado perfecto. Deje que tu masa descanse. Deje que tu creatividad tome forma.



BE8
Planetary Mixer 8lt

MBE40
Planetary Mixer 40lt

4b.



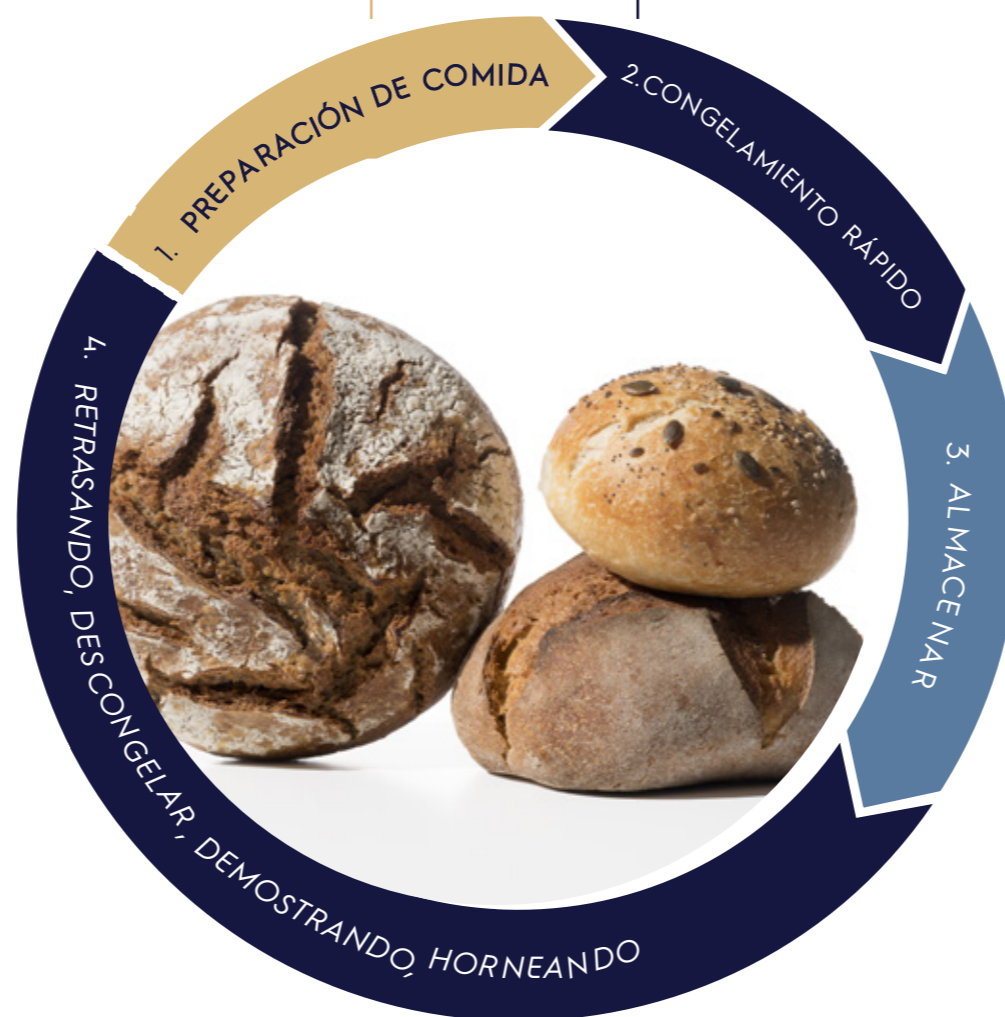
OPTION B

Comience por descongelar su masa en el Blast Chiller SkyLine ChillS.

Luego use el ciclo automático de **Prove and Bake** en su horno SkyLine PremiumS

SkyLine Pr Premium^S
Horno 6GN

SkyLine Chill^S
Blast Chiller 30 kg



2.



SkyLine Chill^S
Blast Chiller 30 kg



bandeja de baguette U-Pan bandeja 20mm

Congele la masa rápida y fresca con **X-Freeze**.

3.



ecostore^{HP}
Gabinete Refrigerado y Congelador

Luego, almacene en las condiciones óptimas proporcionadas por los refrigeradores ecostoreHP hasta que se necesiten. La temperatura central de su masa permanece a -18 ° C.

4a.



SkyLine Premium^S
Horno 6GN

Opción A

Comenzar con **SkyLine Chill^S** Ciclos de enfriamiento rápido para descongelar, probar y demorar la prueba de su masa.

Luego hornee en el horno SkyLine Premium^S



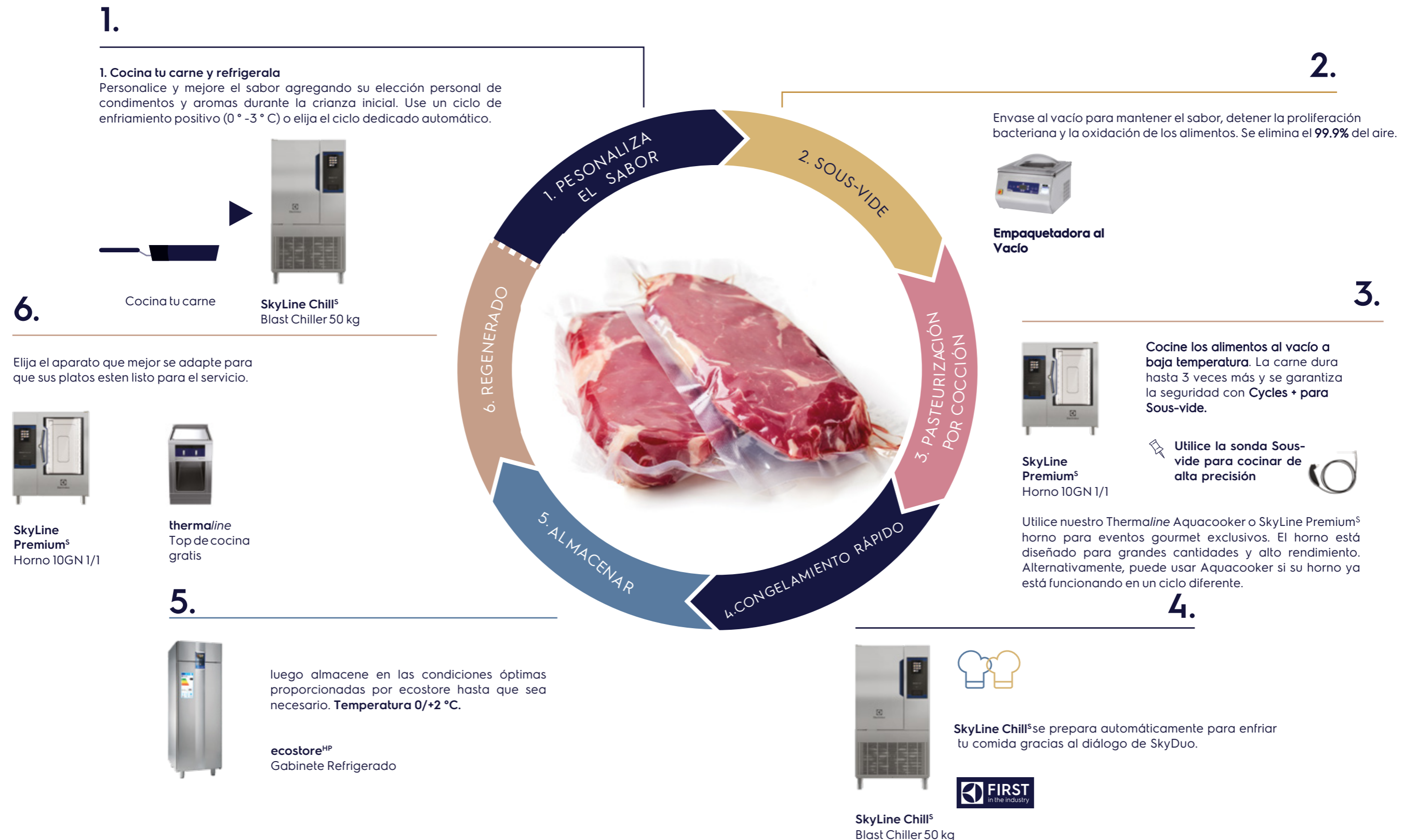
Gracias al pionero de Electrolux **SkyDuo**, el horno ya está a la temperatura adecuada para hornear su pan a la perfección cuando llega por la mañana al trabajo.



Concepto de sous-vide

Reduzca los costos y el desperdicio de alimentos al extender la vida útil de los alimentos. Usted decide con cuánta anticipación prepara su línea, brindando la máxima calidad. Nueva tecnología SkyDuo a su servicio.

Hasta **3** veces más vida útil para su carne



SkyLine Chill^s se prepara automáticamente para enfriar tu comida gracias al diálogo de SkyDuo.



Concepto de Banquete

En banquetes el 80% es planificación y el 20% es ejecución. Con tantos clientes para servir, cada segundo es precioso. Es por eso que Electrolux ha diseñado soluciones para mantener la calidad de su comida más alta que nunca, a la vez que le ahorra tiempo, dinero y estrés. El tiempo de servicio se reduce hasta un 50%.

¿Servir 3000 platos en 18 minutos? Es posible, lo probamos



Concepto de alta productividad

La vida útil 3 veces más larga reduce el desperdicio de alimentos

¿Gran número de personas para servir? No problema. Las soluciones todo en uno de Electrolux mantienen la mejor calidad de sus alimentos a la vez que le ahorran tiempo y dinero. Una vida útil 3 veces mayor para su comida significa que no necesita cocinar desde cero todos los días. Imagina cuánto tiempo y dinero podrías ahorrar.

1.

Pele, corte, triture y mezcle grandes volúmenes de productos frescos en un tiempo récord.



TR260
Cortadura de verduras



K180
Cortador Mezclador



T25E
Pelador de Papas con tabla de filtro



Planetary Mixer 80lt

6.



Autoservicio Servidumbre

Guarda tu comida a la temperatura ideal durante todo el servicio.

5.

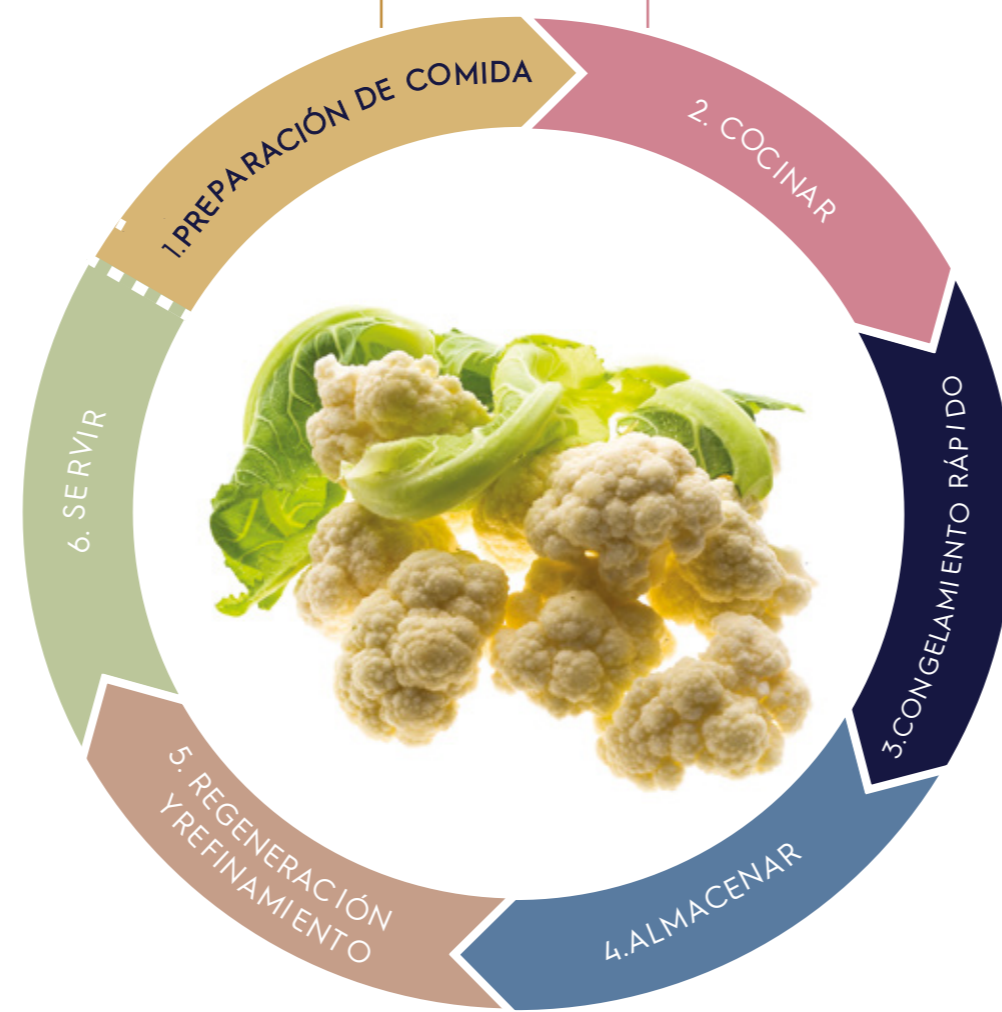


SkyLine Premium^s
Horno 20GN 2/1



Mobile GastroNorm Estante

Regenerando la comida mantiene todas sus características esenciales: apariencia, textura, aroma y sabor.



2.

Elija la solución de cocción perfecta para su menú.



SkyLine Premium^s
Horno 20GN 2/1



thermaline ProThermetic
Sartén hervidor y sartén a presión



900XP Fry Top

3.

Blast chill para mantener el sabor



SkyLine Chill^s
Blast Chiller 180 kg



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo**, su horno automáticamente alerta a **SkyLine Chill^s** para que se prepare para el enfriamiento.



4.



Almacene sus platos en las condiciones óptimas proporcionadas por los refrigeradores **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Gabinete Refrigerado

Concepto de freír

Lleve su fritura a un nivel completamente nuevo de simplicidad sin estrés con las soluciones de alta productividad Electrolux. Dígame adiós a las papas empapadas, insípidas, y sin sabor.

Reduce la grasa y mejora la frescura.

1.

Peeling perfecto y solución de astillado de 8 cuchillas.



T10E
Peladora de Papa



RC14
Trituradora de Papas

6.



900XP
Escotilla de Papas

Las papas fritas son cosa del pasado. Ahora es sencillo mantenerlos a la temperatura ideal durante todo el servicio.

5.

De congelado a servicio en 3 minutos.

para papas baja en grasa



Cesta de freír

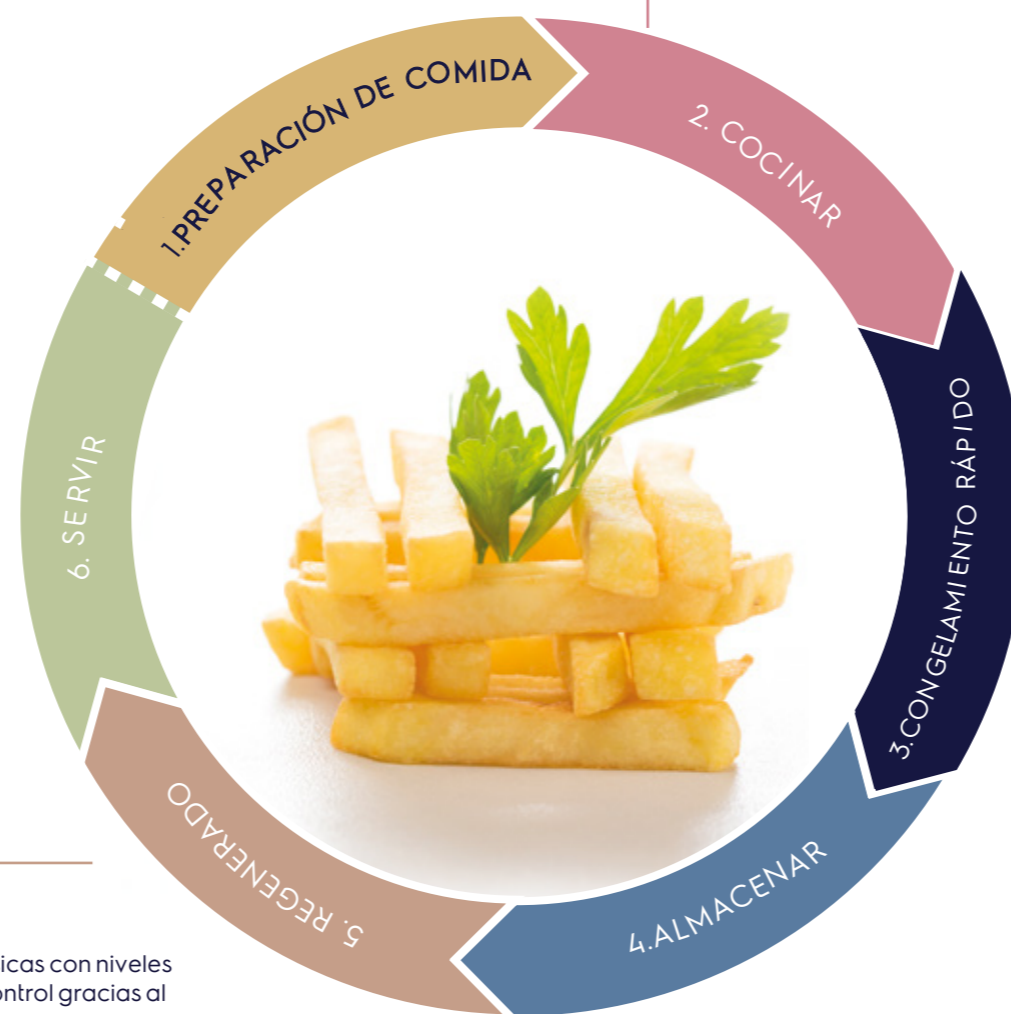


SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1

para papas fritas clásicas con niveles de acrilamida bajo control gracias al regulador de temperatura Electrolux.



900XP
Freidora de alta productividad



2.

Blanquear, enfriar y secar las papatas picadas. en su horno SkyLine Premium^s. Después haz la primera fritura.



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1
Fritas de mayor calidad, más sabrosas y crujientes, con menor absorción de aceite.



900XP
Freidora de alta productividad

3.

Congele sus papas fritas directamente después de cocinar para crear un choque térmico que las hace aún más crujientes.



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo**, su horno automáticamente alerta a **SkyLine Chill^s** para que se prepare para el enfriamiento.



4.

SkyLine Chill^s
Blast Chiller 50 kg



Después, almacenar en las condiciones óptimas previstas por **ecostore^{HP}** refrigeradores o congeladores hasta que se necesiten.

ecostore^{HP}
Gabinete refrigerado y congelador

Concepto de pasta

Haga felices a sus comensales con pasta fresca y de alta calidad, preparada sin esfuerzo de antemano y completamente pasteurizada.

Lleva tu menú a un nivel completamente nuevo con **pasta fresca hecha a mano**

1.

Agregue sus ingredientes y deje que el mezclador amase su masa hasta lograr perfección. Ahora dé forma a sus ideas: incluso, deliciosas almohadas de pasta rellenas con su relleno sabroso.



BE8
Mezclador planetario 8lt



BE8
Accesorios para el kit de pasta

5.

Haga el trabajo rápido y fácil gracias a la cocina automática de pasta de alta productividad.

Saltea en tu placa de inducción con la salsa seleccionada.



XP900
Cocinador de Pasta



Punto Libero

4.



Almacene su pasta en las condiciones ideales proporcionadas por los refrigeradores ecostore^{HP}.

ecostore^{HP}
Gabinete Refrigerado

2.

Pasteurizar para una vida más larga para la pasta.



SkyLine Premium^S
Horno 10GN 1/1



U-pan Anti-adherente
con capa

Utilizar Cycle+ pasteurización de la pasta.

Su pasta fresca dura hasta una semana más (la vida útil se extiende de 3 días a 10) y mantiene la textura mientras se cocina.

3.



SkyLine Chill^S
Blast Chiller 50 kg



U-pan Anti-adherente
con capa

Enfríe su pasta para preservar la frescura. Selle el sabor con enfriamiento rápido a 4 ° C positivo o negativo a -41 ° C para una frescura más duradera.



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo**, su horno automáticamente alerta a **SkyLine Chill^S** para que se prepare para el enfriamiento.



SkyLine Premium^S

Panel Táctil

Caldera

Hasta un +10% de beneficio extra* gracias a la tecnología de eficiencia ecológica. SkyLine Premium^S ofrece tecnología inteligente, facilidad de uso inigualable y rendimiento sin igual, verdaderamente replicable.



Modo automático

Ciclos automáticos simples y rápidos de usar para todos los tipos de alimentos y 11 nuevos ciclos de cocción especiales*.

Modo de programa

Guarde, organice en categorías y comparta hasta 1000 recetas a través de conectividad USB u OnE.

OptiFlow

Resultados de cocción perfectos y uniformes gracias al revolucionario sistema de distribución de aire OptiFlow de alta tecnología que garantiza una distribución uniforme del calor.

Sonda de 6 sensores como estándar

Medición de precisión de la temperatura central exacta de su comida.

Sensor lambda estándar

Medición en tiempo real de precisión y control sobre la humedad en la cámara del horno.

Características avanzadas

Simplifique su vida y agilice su flujo de trabajo personalizando su página de inicio de SkyHub con sus funciones favoritas. Utilice MyPlanner para planificar su trabajo diario y recibir alertas personalizadas para sus tareas. Plan-n-save organiza sus cargas de la manera más eficiente en tiempo y energía posible.

FIRST para MyPlanner y Plan-n-Save

SkyClean

Reduce tus gastos de limpieza hasta un 15%**. Resultados de limpieza impecables, funciones ecológicas y descalcificación automática de calderas. Flexibilidad de elección de 3 productos químicos diferentes para servirte mejor: sólido, líquido o enzimático biodegradable al 85%.

Un extra beneficio sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con SkyDuo. Anticipando sus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S y viceversa. Los aparatos lo guían a través del proceso de Cook&Chill.

Panel Táctil

Interfaz de pantalla táctil súper intuitiva, fácil de aprender, y personalizable, diseñada para hacer tu vida más fácil. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.

101 Ajustes de Humedad

Perfecto para cada tipo de comida y tamaño de carga.

Listo para Conectividad OnE

La conectividad SkyLine Premium^S le brinda acceso en tiempo real a su solución desde cualquier dispositivo inteligente.



SkyLine Chill^S

Panel Táctil

Como el tiempo es un activo invaluable para cualquier negocio, SkyLine Chill^S tiene una gama de funciones que le permiten ahorrar tiempo para aumentar la productividad de su cocina y mejorar su flujo de trabajo.



Modo automático

Simple and fast to use automatic cycles with 10 families and 9 new special chilling Cycles*.

Low on space? SkyLine Chill^S offers 3 special LiteHot cycles too: Chocolate, Proving and Retarded Proving and Fast Thawing.

Modo de programa

Save, organize into categories, and share up to 1000 recipes via USB or OnE connectivity.

OptiFlow

Flexible, even results whether chilling and freezing thanks to revolutionary high technology design OptiFlow air distribution system which guarantees perfect evenness.

Sonda de 3 sensores como estándar

Medición de precisión extra de la temperatura central exacta de su comida. Sonda de 3 sensores.

FIRST para sonda de 3 sensores

Panel Táctil

Interfaz de pantalla táctil súper intuitiva, fácil de aprender, y personalizable, diseñada para hacer la vida más fácil. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.

Lista Conectividad OnE

SkyLine Chill^S le brinda acceso en tiempo real a su solución desde cualquier dispositivo inteligente.



ARTE 2.0

Mantenga su negocio seguro. ARTE 2.0 estima el tiempo restante en ciclos controlados por sondas basados en tecnología de inteligencia artificial.



Enfriamiento Turbo

Refrigeración ininterrumpida para cocinas y pastelerías ocupadas. Simplemente configure una temperatura de trabajo entre +3 ° y -41 ° C y SkyLine Chill^S mantiene la temperatura establecida a lo largo del tiempo.

Características avanzadas

Simplifique su vida y agilice su flujo de trabajo personalizando su página de inicio de SkyHub con sus funciones favoritas. Usa MyPlanner para planificar su trabajo diario y recibir alertas personalizadas para sus tareas.



Un beneficio extra sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con SkyDuo. Anticipando sus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium y SkyLine Chill^S y viceversa. Los aparatos lo guían a través del proceso de Cook&Chill.

24 ** Hasta -15% en costos de funcionamiento: ahorros en energía, agua, detergente y abrillantador calculados usando SkyClean con químicos sólidos. * Cálculo basado en los costos de funcionamiento (agua, energía y productos químicos) versus los principales competidores en el mercado



Rápidamente
enfriado con
SkyLine Chill^s.
Cocinado a
perfección
con SkyLine
Premium^s.

Essentia

Unidos para servirte.

En cualquier momento, en cualquier lugar



Essentia es el corazón de servicio de atención al cliente, un servicio dedicado que garantiza su ventaja competitiva. Essentia le proporciona el soporte que necesita y cuida sus procesos con una **red de servicios confiable**, una gama de servicios exclusivos a medida y tecnología innovadora.

Puede contar con más de **2,200 socios de servicio autorizados**, **10,000 ingenieros de servicio** en más de **149 países** y más de **170,000 piezas de repuesto administradas**.

Red de servicios, siempre disponible.

Estamos listos y comprometidos para apoyarlo con una **red de servicios** única que **facilita su vida laboral**.

Acuerdos de servicio, en que puedes confiar

Puede elegir entre paquetes de **servicios flexibles y personalizados**, de acuerdo con las necesidades de su negocio, que ofrecen una variedad de servicios de mantenimiento y soporte

Acuerdos de servicio, en que puedes confiar

Puedes elegir entre paquetes de **servicios flexibles y personalizados**, de acuerdo con las necesidades de tu negocio, que ofrecen una variedad de servicios de mantenimiento y soporte.



Ve
el video
y descubre mas





Experimenta la Experiencia
professional.electrolux.com

Escanee la cubierta para ver el horno y el
blast chiller en realidad aumentada.



Síguenos



Excelencia con el medio ambiente en mente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen la certificación ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para un bajo consumo de agua, energía, detergentes y emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado teniendo en cuenta las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple con ROHS y REACH y más del 95% reciclable
- ▶ Nuestros productos son 100% de calidad probados por expertos.

