

El camino hacia el máximo rendimiento

SkyLine Cook&Chill



La diferencia Electrolux Professional

Cocinas más eficientes, más rentables y más humanizadas.
Ese es el compromiso de Electrolux Professional.

El estrés no es imprescindible para servir sabores sublimes.*

Ligeros niveles de estrés pueden aumentar el rendimiento, pero mantener altos niveles de estrés durante largos periodos favorece los problemas de salud, como hipertensión, diabetes y enfermedades cardiovasculares.

El **44%** de los chefs de EE.UU. han estado de baja por estrés.

El **55%** de los chefs de EE.UU. han usado o se han planteado usar medicamentos recetados para tranquilizarse después de una jornada laboral estresante.

El **51%** de los chefs que trabajan en Londres han sufrido depresión por exceso de trabajo**.



Nuestro compromiso

Electrolux Professional hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Nuestro objetivo es **sensibilizar sobre la creciente cultura del estrés negativo en las cocinas profesionales y revolucionar tu forma de trabajar.**

“Tenemos que acabar con la percepción de que el estrés negativo es imprescindible para crear platos sublimes. A la postre me parece que los chefs felices crean mejores platos.”

Philip Lloyd, profesor de arte culinario en el Art Institute de Charlotte

* Según el experimento social 'Taste the Stress' realizado en dos fases por Electrolux Professional en 2017. Se efectuó un seguimiento de 200 chefs estadounidenses en una franja de edades de 18-65+. Dos equipos de chefs profesionales crearon el mismo menú: uno usó Cook&Chill (equipo azul) y otro métodos convencionales (equipo rojo). Un jurado independiente evaluó la comida y se supervisó el nivel de estrés de los chefs. Los monitores de frecuencia cardíaca mostraron que el equipo rojo (151 minutos) sufrió más estrés que el azul (72 minutos). El equipo rojo, al no poder agilizar el trabajo, también malgastó tiempo y energía, porque necesitó unos 2000 pasos más por chef que el equipo azul. **El jurado dictaminó que la comida de ambos equipos era igual de deliciosa, lo que demuestra que el estrés no es imprescindible para crear platos sublimes.**

** Fuente: Unite, el mayor sindicato del Reino Unido, realizó un estudio de chefs profesionales en Londres en 2017.



121
SkyLine Chef
0-1

15:00
SkyLine Premium
0-1


Electrolux
PROFESSIONAL



Electrolux
PROFESSIONAL

El poder de un enfoque integral

Transforma tu vida en el trabajo y amplía tus horizontes culinarios con las **soluciones todo en uno perfectamente integradas de Electrolux Professional**. El nuevo sistema Cook&Chill revolucionará tus procesos culinarios haciéndolos más fáciles, ágiles y rentables. Disfruta de un único socio de confianza que te ayuda desde antes de la venta hasta la asistencia 24 h con el servicio de atención al cliente Essentia de Electrolux Professional.



1. PREPARAR

Rebana, trocea, corta y haz juliana en tiempo récord



2. COCINAR

Cocina a la perfección con **hornos SkyLine** y otros equipos de cocción



Un solo ADN



3. ENFRIAR RÁPIDO

Enfría con abatidores **SkyLine Chill^S**



Un solo ADN



Escanea para conocer la experiencia Cook&Chill



**Eficacia probada
y de confianza**
a cargo de la
exclusiva Electrolux
Professional Chef
Academy global



4. CONSERVAR

Conserva con mesas y
armarios refrigerados
ecostore

5. REGENERAR

Regenera con **hornos
SkyLine Premium^S**

6. SERVIR

Sirve a tus clientes





Electrolux
PROFESSIONAL

119°F

350°F



Un solo ADN
Equipos coordinados

El horno y el abatidor SkyLine
comparten los **mismos**
principios.

Simplifica tu vida

El camino hacia el máximo rendimiento

La unión perfecta de frío y calor. Con un alto rendimiento y ahorro de tiempo, los **hornos y abatidores SkyLine** son el **corazón de las soluciones todo en uno de Electrolux Professional**. La unión perfecta de la tecnología inteligente y el diseño centrado en las personas.

**Cómo
revolucionaria
tu cocina la
exclusiva
solución SkyLine
Cook&Chill**

Un flujo de trabajo más ágil

Aprovechamiento más eficiente y eficaz de tus empleados y tus equipos en la preparación previa de grandes tandas de comida.

Una combinación ganadora

Ahorra dinero. Gana espacio y disfruta de operaciones sin contratiempos con una amplia gama de **accesorios** para banquetes y sistemas de manipulación **diseñados para ajustarse a la perfección a los hornos y abatidores**.

EL PRIMERO
en el sector



Haz clic en este icono de la pantalla táctil de SkyLine para comprobar lo fácil que es usar SkyDuo y disfrutar de procesos culinarios Cook&Chill impecables.

Una **ventaja** adicional
sin esfuerzo



La manera fácil de lograr una cocina aún más eficiente, productiva y libre de estrés. **SkyLine Premium^S** y **SkyLine Chill^S**: dos equipos perfectamente sincronizados, con total comunicación mutua, certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para el éxito.

SkyLine Chill^S



SkyLine
Premium^S

EL PRIMERO
en el sector



Un entorno de trabajo mejor

Los equipos de cocina profesionales SkyLine son los únicos del mundo que han obtenido una **clasificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso**.

Menos desperdicio de alimentos

Cada gramo cuenta. SkyLine rentabiliza al máximo tu inversión porque amplía la conservación de los alimentos y minimiza su pérdida de peso durante la cocción y el enfriamiento.

Calidad absoluta

Los platos conservan todas sus características esenciales: el sabor, la textura, la apariencia y los valores nutricionales se determinan de la misma manera que en los alimentos recién cocinados. SkyLine facilita el cumplimiento de HACCP.

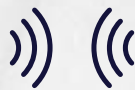
Asume el control de tu negocio con OnE Connected

OnE Connected es una app personalizada que te facilita la vida y te ayuda a mejorar tu negocio, porque te proporciona acceso remoto en tiempo real para gestionar y supervisar la productividad en todos los hornos y abatidores Electrolux Professional conectados mediante cualquier dispositivo inteligente.

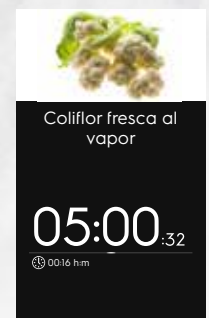
Comunicación fluida con SkyDuo



"Vale, listo en 5 minutos"



"¡Casi he terminado! Prepara el abatidor SkyLine Chill^{SR}"



OnE Connected, tu asistente digital

SkyLine Cook&Chill conectados



OnE Connected te ayuda a conseguir un rendimiento excepcional de tus soluciones Electrolux Professional. Incrementará tus ingresos y agilizará el retorno de tu inversión.



Mejora tu trabajo

Supervisión 24/7 en tiempo real

OnE Connected de Electrolux Professional te ofrece el control a distancia de tus operaciones, como administrar recetas a dispositivos de todo el mundo con solo un clic o recibir alarmas de HACCP en tiempo real.



Mejora tus beneficios

Incrementa las ganancias

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

Ahorro inteligente. Supervisa el consumo de tu horno conectado para detectar anomalías y aumenta la eficiencia de tu flujo de trabajo en función de las necesidades de producción.

Uso inteligente. OnE Connected te ayuda a racionalizar la productividad: por ejemplo, fuera de las horas punta podrías usar 1 horno y 1 abatidor en vez de 4.



Higiene garantizada

¿No deberíamos garantizar alimentos seguros y saludables para todos?

Conectividad también significa seguridad. **La documentación digital automática de HACCP** te suministrará pruebas obligatorias de los procesos y la calidad de la cocción segura, para ahorrarte tiempo y trámites.

Con los datos en la mano, puedes realizar los ajustes necesarios para que tus procesos respeten las normas sobre higiene y seguridad alimentaria.





Atención al cliente



que te ofrece



Tu rendimiento

Optimiza tus procesos

OnE Connected de Electrolux Professional te brinda la información necesaria para **organizar mejor tu flujo de producción**. También puedes mejorar la calidad de tus resultados y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones de negocio inteligentes. Con las estadísticas de porcentaje inteligentes puedes **supervisar la calidad de tus alimentos** más fácilmente y tener a tus clientes satisfechos.



Operaciones sin interrupción

Mayor tiempo productivo del equipo

OnE Connected te ayuda a planificar el mantenimiento en el momento preciso, para garantizar el máximo tiempo de productividad y reducir tus gastos ante averías imprevistas.

OnE Connected sabe cuándo avisarte para que **puedas reaccionar rápidamente e incrementar el tiempo de productividad**. Para obtener el mejor servicio, se puede enviar el mismo mensaje al partner de servicio que elijas. Realiza un Contrato de Servicios Essentia para beneficiarte de más prestaciones.



Consigue menús uniformes cada día

Con OnE Connected puedes crear, almacenar y distribuir ciclos individuales o múltiples directamente a tus equipos.

El envío de ciclos desde tu biblioteca a los equipos conectados es una magnífica manera de mejorar la gestión de la flota y de garantizar menús uniformes en todas tus ubicaciones.

Concepto de horneado

La última generación de equipos para hornear de Electrolux Professional te ayuda a ofrecer panes y pasteles de alta calidad en todo momento. **Revoluciona tu productividad.** Ten la masa fresca siempre lista.

1.

Pon los ingredientes en la batidora para lograr una mezcla y un amasado perfectos. Deja reposar la masa. Dale forma a tu creatividad.



BE8
Batidora planetaria de 8 L

MBE40
Batidora planetaria de 40 L

4b.



OPCIÓN B

Empieza descongelando la masa en el abatidor SkyLine Chill⁵.

Después, usa el ciclo automático de **fermentación y horneado** en tu horno SkyLine Premium⁵.

SkyLine Premium⁵
Horno 6GN

SkyLine Chill⁵
Abatidor 30 kg

1. PREPARAR ALIMENTO

4. FERMENTACIÓN RETARDADA, DESCONGELACIÓN, FERMENTACIÓN



Gracias a la innovadora tecnología **SkyDuo** de Electrolux Professional, el horno ya está a la temperatura ideal para hornear perfectamente el pan cuando empiezas a trabajar por la mañana.

EL **PRIMERO**
en el sector

Ahorra al menos **3** horas con la fermentación nocturna

2.



SkyLine Chill⁵
Abatidor 30 kg



Bandeja para baguettes



Bandeja U-Pan
20 mm

Congela abatiendo la masa fresca con **X-Freeze**.

3.



ecostore^{HP}
Armario refrigerado y congelador

Después, conserva en condiciones óptimas con los refrigeradores **ecostore^{HP}** hasta que te haga falta. La temperatura interna de la masa se mantiene a **-18 °C**.

4a.



SkyLine Premium⁵
Horno 6GN

OPCIÓN A

Empieza con los ciclos del **abatidor SkyLine Chill⁵** para descongelación, fermentación y reposo-fermentación.

A continuación, hornea en el horno **SkyLine Premium⁵**.

SkyLine Chill⁵
Abatidor 30 kg

Concepto de vacío

Reduce los gastos y los desperdicios de alimentos alargando su conservación. Elige con cuánta antelación te interesa preparar tu carta para servir la máxima calidad. Nueva **tecnología Sky Duo** a tu servicio.

1.

1. Marca la carne y abátela

Sazona y aromatiza cuando empieces a marcar para darle tu toque personal y realzar su sabor. Usa un ciclo de enfriamiento positivo (0°-3 °C) o selecciona el ciclo automático específico.



Marca la carne



SkyLine Chill[®]
Abatidor 50 kg

6.

Elige el equipo idóneo para acabar tus platos antes de servirlos.



SkyLine Premium[®]
Horno 10GN 1/1



thermaline
Free Cooking Top

5.



Después, conserva en condiciones óptimas con los refrigeradores **ecostore^{HP}** hasta que te haga falta. **Temperatura 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
Armario refrigerado



La carne se conserva hasta el **triple** de tiempo

2.

Envasa al vacío para mantener intacto el sabor, evitar la proliferación de bacterias y la oxidación de los alimentos. Se extrae el **99,9%** del aire.



Envasadora al vacío

3.

Cuece al vapor a baja temperatura la comida envasada al vacío.

La carne dura hasta el triple de tiempo y la seguridad está garantizada con los **Cycles+** para vacío.

Usa la sonda de vacío para cocinar con la máxima precisión.



SkyLine Premium^S
Horno 10GN 1/1



Usa nuestro Aquacooker *thermaline* o nuestro **horno SkyLine Premium^S** para tus celebraciones gourmet exclusivas. El horno está diseñado para grandes cantidades y alto rendimiento. Otra posibilidad es usar el Aquacooker si el horno ya está ejecutando otro ciclo.

4.



SkyLine Chill^S
Abatidor 50 kg



SkyLine Chill^S se prepara automáticamente para abatir los alimentos gracias a la comunicación mediante SkyDuo.

EL PRIMERO
en el sector

Concepto de banquetes

En los banquetes cuenta un 80% la planificación y un 20% la ejecución. Cada segundo es precioso cuando hay que servir a tantos clientes. Por eso en Electrolux Professional hemos diseñado equipos que mantienen la calidad alimentaria más alta que nunca a la vez que te ahorran tiempo, dinero y estrés. El tiempo de servicio se acorta hasta un 50%.

1.

Rebana, trocea, haz juliana, corta y mezcla tus verduras en tiempo récord.



TR260
Cortadora de hortalizas



K120
Picadora-cutter

6.

Tus platos quedan listos para servir en tiempo récord. Mantenlos calientes con mantas térmicas y permanecerán a punto para salir de la cocina.



SkyLine Premium^s
Horno 20GN 2/1



Carro de banquetes y manta térmica

5.

1. Emplata tu comida para su aspecto sea tan delicioso como su sabor.

2. Carga los platos en el carro de banquetes y déjalo en la cámara frigorífica o el refrigerador roll-in.



¿Servir **3000** platos en **18** minutos? Es posible, lo hemos comprobado

2.

Cocina platos perfectos en tu horno **SkyLine Premium^s** y otros equipos de cocción con la posibilidad de usar el vacío.



thermaline ProThermetic
Marmita y sartén a presión



Envasadora al vacío



SkyLine Premium^s
Horno 20GN 1/1

3.

Abate para preservar la textura, el sabor y el color.



SkyLine Chill^s
Abatidor 180 kg



Gracias a la exclusiva comunicación mediante **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente a **SkyLine Chill^s** que se prepare para enfriar.

EL PRIMERO
en el sector

4.

Conserva tus platos en condiciones óptimas con los refrigeradores **ecostore^{HP}** y **roll-in**.



ecostore^{HP}
Armario refrigerado



Refrigeradores **roll-in**



Concepto de alta productividad

¿Tienes que servir a una gran cantidad de personas? No hay problema. Las soluciones todo en uno de Electrolux Professional mantienen la máxima calidad alimentaria a la vez que te ahorran tiempo y dinero. Si conservas la comida el triple de tiempo, no tienes que cocinar desde cero cada día. Imagina cuánto tiempo y dinero puedes ahorrar.

1.

Pela, rebana, trocea, haz juliana y mezcla grandes cantidades de productos frescos en tiempo récord.



Cortadora de hortalizas **TR260**



K180 Picadora-cutter



T25E Pelador de patatas con tablero de filtrado



Batidora planetaria de 80 L

6.



Mostrador de autoservicio

Mantén la comida a la temperatura ideal todo el tiempo de servicio.

5.



SkyLine Premium^s Horno 20GN 2/1



Bastidor GastroNorm móvil

Los alimentos regenerados conservan todas sus características esenciales: aspecto, textura, aroma y sabor.



Con el **triple** de tiempo de conservación se desperdician menos alimentos

2.

Elige la solución de cocción perfecta para tu menú.



SkyLine Premium^S
Horno 20GN 2/1



thermaline ProThermetic
Marmita y sartén a presión



Fry Top 900XP

3.

Abate para preservar el sabor.



SkyLine Chill^S
Abatidor 180 kg



Gracias a la exclusiva comunicación mediante **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente a **SkyLine Chill^S** que se prepare para enfriar.

EL **PRIMERO**
en el sector

4.



Conserva tus platos en condiciones óptimas con los refrigeradores **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Armario refrigerado

Concepto de fritura

Lleva tus frituras a un nuevo nivel de simplicidad sin estrés con los equipos Electrolux Professional de alta productividad. Olvídate de frituras pastosas, insípidas y sosas.

1.

Solución perfecta de pelado y corte con 8 cuchillas.



T10E
Pelador de patatas



RC14
Cortador de patatas

6.



900XP
Conservador de fritos

Se acabaron las patatas fritas frías. Ahora es fácil mantenerlas a la temperatura ideal todo el tiempo de servicio.

5.

De congeladas a servidas en **3 minutos**

para unas patatas fritas saludables con poca grasa.



para unas patatas fritas clásicas con niveles de acrilamida controlados gracias al regulador de temperatura Electrolux Professional.



Cesto para freír



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1



900XP
Freidora de alta productividad



Reduce la grasa y acentúa la textura crujiente

2.

Escalda, enfría y seca las patatas cortadas en tu horno **SkyLine Premium^s**. Después haz la primera fritura.




SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1
Patatas fritas más sabrosas,
más crujientes y de mejor
calidad con menos absorción
de aceite.



900XP
Freidora de alta
productividad



3.

 Congela tus patatas fritas inmediatamente después de cocinarlas para provocar un choque térmico que las deja aún crujientes.



4.

SkyLine Chill^s
Abatidor 50 kg



Gracias a la exclusiva comunicación mediante **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente a **SkyLine Chill^s** que se prepare para enfriar.

EL **PRIMERO**
en el sector



Después, conserva en condiciones óptimas con los congeladores o refrigeradores **ecostore^{HP}** hasta que te haga falta.

ecostore^{HP}
Armario refrigerado y congelador

Concepto de pasta

Haz las delicias de tus comensales con pasta fresca de alta calidad, fácil de preparar con antelación y totalmente pasteurizada.

1.

Pon los ingredientes en la batidora para que amase con la perfección de la seda. Luego, dale forma a tu creatividad: perfectos y deliciosos saquitos de pasta con tu sabroso relleno.



BE8
Batidora planetaria de 8 L



BE8
Accesorios en kit para pasta

5.

Completa la tarea en pocos minutos gracias al cocedor de pasta automático de gran productividad.



XP900
Cocedor de pasta



Saltea en la placa de inducción con la salsa elegida.



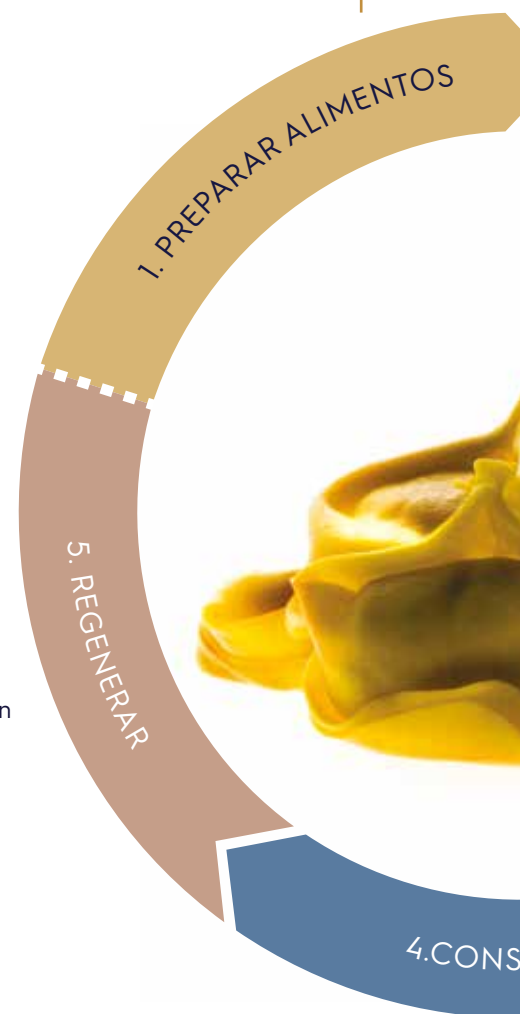
Punto LiberoPro

4.

Conserva tu pasta en condiciones ideales con los refrigeradores **ecostore^{HP}**.



ecostore^{HP}
Armario refrigerado



Eleva tu menú a un nivel superior con **pasta fresca artesanal**

2.

Pasteuriza para que la pasta dure más



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1



Bandeja U-Pan con revestimiento antiadherente

Usa el **Cycle+** de pasteurización para pasta. Tu pasta fresca dura hasta una semana más (la conservación se amplía de 3 días a 10) y conserva su textura al cocinarla.

3.

Enfría la pasta para conservar su frescura. Sella el sabor con abatimiento positivo a 4 °C o negativo a -41 °C para mantener la frescura durante más tiempo.



SkyLine Chill^s
Abatidor 50 kg



Bandeja U-Pan con revestimiento antiadherente



Gracias a la exclusiva comunicación mediante **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente a **SkyLine Chill^s** que se prepare para enfriar.

EL PRIMERO
en el sector

SkyLine Premium^s

Pantalla táctil

Boiler

Puerta de cristal triple*

Hasta un **+10% más**** de beneficios gracias a la tecnología de eficiencia ecológica. SkyLine Premium^s te ofrece tecnología inteligente, facilidad de uso inigualable y rendimiento real repetible.



Modo automático

Uso sencillo y rápido de los ciclos automáticos con todo tipo de alimentos y 11 nuevos **Cycles+ de cocción especiales**.



Modo de programas

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1 000 recetas** mediante USB o OnE Connected.



OptiFlow

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



Sonda de 6 sensores de serie

Medición precisa y exacta de la temperatura interna de tus alimentos.



Sensor lambda de serie

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno.



Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio de SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas para tus tareas. **Plan-n-Save** organiza tus cargas de la manera más eficiente posible, en términos de tiempo y energía.



para Plan-n-Save



SkyClean

Reduce tus costes de limpieza hasta un 15%***. Limpieza impecable, **funciones ecológicas** y **desincrustación automática del boiler**. Libertad de elección entre 2 formatos químicos diferentes: **sólido y líquido**.



Escanea para ver el vídeo tutorial de limpieza



Una ventaja adicional sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Adelántate a tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^s y SkyLine Chill^s, y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.



Pantalla táctil

Interfaz en la pantalla táctil súper intuitiva, fácil de usar y personalizable diseñada para hacer tu vida más sencilla. Apta para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas.



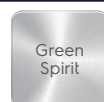
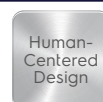
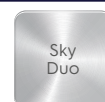
101 ajustes de humedad

Añade más variedad a tu cocina con las **101 configuraciones de humedad** con vapor desde el 0% al 100% generado por el boiler, con apertura automática de la válvula de escape para obtener alimentos más crujientes.



OnE Connected

La conectividad de SkyLine Premium^s ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



SkyLine Chill^S

Pantalla táctil

El tiempo es un activo inestimable en cualquier negocio, por eso **SkyLine Chill^S** tiene funciones de ahorro de tiempo para mejorar tu flujo de trabajo y aumentar la productividad en tu cocina.



Modo automático

Uso sencillo y rápido de los ciclos automáticos con 10 grupos y **9 Ciclos+ nuevos de abatimiento especial.**

¿Poco espacio? **SkyLine Chill^S** también ofrece **4 ciclos LiteHot** especiales: chocolate, fermentación, fermentación retardada y descongelación rápida.



Modo de programas

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1000 recetas** mediante USB o OnE Connected.



OptiFlow

Resultados flexibles y uniformes, tanto en el abatimiento como en la congelación, gracias al diseño revolucionario y de alta tecnología del sistema de distribución de aire **OptiFlow**, que garantiza una homogeneidad perfecta.



Sonda de 6 sensores opcional

Medición precisa y exacta de la temperatura interna de tus alimentos. Sonda de 3 sensores de serie.



para sonda de 6 sensores



ARTE 2.0

Mantén la seguridad de sus negocios. ARTE 2.0 calcula el tiempo restante en los ciclos que funcionan por sonda, basándose en la tecnología de inteligencia artificial.



Turbo Cooling

Abatimiento ininterrumpido en cocinas y pastelerías bulliciosas. Simplemente, ajusta la temperatura de funcionamiento entre +10° y -41° C y **SkyLine Chill^S** mantendrá la temperatura establecida conforme pasa el tiempo.



Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio de SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas para tus tareas.



para MyPlanner



Pantalla táctil

Interfaz en la pantalla táctil súper intuitiva, fácil de usar y personalizable diseñada para hacer tu vida más sencilla. Apta para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas.




Preparado para OnE Connected

La conectividad de **SkyLine Chill^S** ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Una ventaja adicional sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Adelántate a tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^S y SkyLine Chill^S, y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.



**Abatimiento
rápido con
SkyLine Chill^s.
Cocina a la
perfección
con SkyLine
Premium^s**



Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En todo momento, en todo lugar

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio puedes escoger entre nuestros **paquetes flexibles personalizados**, los cuales ofrecen una gran cantidad de servicios de mantenimiento y asistencia.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Mira el vídeo para descubrir más



La excelencia es fundamental en todo lo que hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



www.electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

