

Vägen till ultimat prestanda

SkyLine Cook&Chill

Kombiugnar och Blast Chiller



Skillnaden med Electrolux Professional

Effektivare, mer lönsamma och mer användarvänliga kök.
Det är löftet från Electrolux Professional.

Stress är inte en nödvändig ingrediens i välsmakande mat.*

Små mängder stress kan förbättra prestanda men höga nivåer över en längre tid kan bidra till hälsoproblem, såsom högt blodtryck, diabetes och hjärtsjukdom.

44% av kockarna i en amerikansk undersökning har varit sjukskrivna på grund av stress

55% av kockarna i undersökningen har använt eller övervägt att använda receptbelagda läkemedel för att slappna av efter en stressig dag på jobbet

51% av kockar som arbetar i London har angett att de har lidit av depression på grund av överarbete**



Vårt löfte

Electrolux Professional gör kundernas arbetsliv enklare, mer lönsamt - och verkligt hållbart dag efter dag.

Vårt mål är att **skapa medvetenhet om den växande kulturen av negativ stress i professionella kök och revolutionera det sätt som du jobbar på.**

“Vi måste börja utmana uppfattningen om att negativ stress är nödvändig för att skapa god mat. I slutändan tror jag på att glada kockar skapar bättre mat.”

Philip Lloyd, Kulinarisk instruktör vid Konstnstitutet i Charlot

* Enligt "Taste the Stress", ett tvåfasigt socialt experiment som genomfördes av Electrolux Professional år 2017. 200 amerikanska kockar i åldrarna 18-65 + ingick i undersökningen. Två team med professionella kockar skapade samma meny, en med hjälp av Cook&Chill (blått team), en med konventionella matlagningsmetoder (rött team). Maten bedömdes av en oberoende jury och kockens stressnivåer övervakades. Pulsmätare visade att det röda teamet (151 minuter) var mer stressade än det blå (72 minuter). Det röda teamet, som inte kunde effektivisera arbetet, slösade också bort tid och energi och tog omkring 2000 steg fler per kock än det blå teamet. **Juryen rangordnade teamens mat som lika välsmakande - vilket bevisar att stress inte är en nödvändig ingrediens för att skapa bra välsmakande mat.**

** Källa: Unite, Storbritanniens största fackförening, genomförde en undersökning av professionella kockar i London 2017



Styrkan i allt-i-ett-lösningar

Förändra ditt arbetsliv och utvidga din matlagningshorisont med **perfekt integrerade allt-i-ett-lösningar från Electrolux Professional**. Det nya Cook&Chill-systemet kommer att revolutionera dina köksprocesser genom att göra dem enklare, smidigare och mer lönsamma. Endast en betrodd partner från pre-sales support till 24 timmars assistance med Electrolux Professional Essentia Customer Care.



1. FÖRBERED

Skiva, tärna, strimla, skär och hacka på rekordtid



2. TILLAGA

Tillaga till perfektion med **SkyLine-ugnar** och andra köksredskap



3. SNABBKYLNING

Kyl med **SkyLine Chill^s Blast Chillers**



Skanna för att
upptäcka
Cook&Chill-
upplevelsen



Testad och betrodd
av unika globala
Electrolux Professional
Chef Academy

100 ÅR AV
1919
-
2019
BÄTTRE LIV

År efter år gör Electrolux
Professional kundernas arbetsliv
enklare, mer lönsamt - och
verklighållbart dag efter dag.



4. FÖRVARA

Förvara med ecostore
kylskåp och hyllor



5. ÅTERUPPVÄRMA

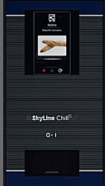
Återuppvärm med
SkyLine Premium^S ugnar



6. SERVERA

Servera dina gäster





Electrolux
PROFESSIONAL

Electrolux
PROFESSIONAL

Electrolux
PROFESSIONAL

119°C

350°C



Ett DNA
Två enheter

SkyLine ugn och Blast Chiller
delar samma tankesätt.

Förenkla ditt liv

Vägen till den ultimata prestandan

Värme och kyla i perfekt samspel. Tidsbesparande och med hög prestanda - **SkyLine Ugnar** och **Blast Chillers** är hjärtat inom **Electrolux Professional allt-i-ett-lösningar**. Den perfekta dualiteten av smart teknik och människocentrerad design.

Hur den unika **SkyLine Cook&Chill** kan revolutionera ditt kök

Ett smidigare arbetsflöde

Effektivare och smidigare användning av din personal och utrustning genom förberedelser av stora partier råvaror.

En vinnande kombination

Spara pengar. Skapa mer utrymme, upplev smidig drift med ett komplett utbud av **tillbehör** för banketteroch hanteringssystem som är **utformade för att passa perfekt för ugnar och blast chillers**.



Klicka på den här ikonen på touchskärmen på SkyLine-enheten för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och uppleva smidiga Cook&Chill-processer.

En **extra** enkel fördel



Den enkla vägen till att göra ditt kök mer effektivt, produktivt och stressfritt **SkyLine Premium^S** och **SkyLine Chill^S**: två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användbarhet för att garantera perfekt Cook&Chill-synergi.

En duo som gjord för framgång.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



En bättre plats att arbeta

SkyLine är de enda professionella kökslösningarna i världen som har **4-stjärnigt betyg i ergonomi och användbarhet**.

Minska matsvinn

Varje gram räknas. SkyLine erbjuder maximal avkastning på dina investeringar genom att förlänga hållbarheten och säkerställa minsta vikt förlust under tillagning och kylning.

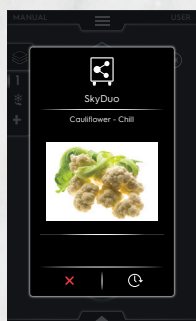
Kompromisslös kvalitet

Alla råvaror behåller sina väsentliga egenskaper: smak, konsistens, utseende och näringsvärde klassificeras precis som nytillagad mat. SkyLine gör HACCP-Pöversensstämelsen enkel.

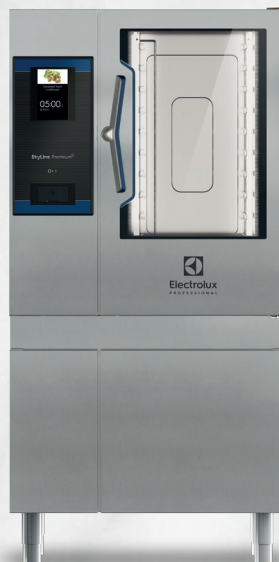
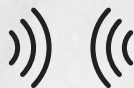
Ta kontroll över din verksamhet med OnE-anslutning

En personlig app för att förenkla ditt liv och hjälpa din verksamhet att utvecklas. **OnE-anslutning** ger dig fjärråtkomst i realtid för att hantera och övervaka produktiviteten på alla dina anslutna Electrolux Professional -ugnar och Blast Chillers med hjälp av valfri smart enhet

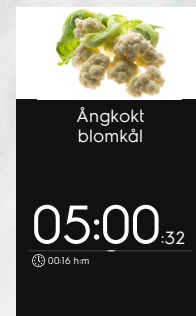
Sömlös kommunikation med SkyDuo



"OK, jag är klar om 5 minuter"



"Jag är nästan klar! Förbered SkyLine Chill^S Blast Chiller"



OnE, din digitala assistent

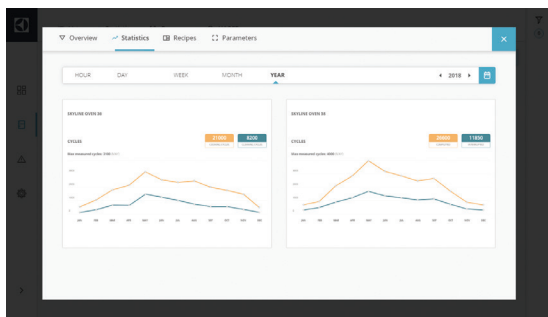
Anslut din SkyLine Blast Chillers till OnE, Electrolux Professional webbplattform, och få värdefull kunskap som hjälper dig att optimera prestanda och förbättra effektiviteten i din verksamhet.



OnE för dig

Övervakning dygnet runt i realtid

Electrolux Professional OnE ger dig möjlighet att på distans kunna kontrollera din verksamhet. Exempelvis kan du **hantera och dela recept** till andra enheter oavsett var i världen de befinner sig, eller ta emot **HACCP-alarm** i realtid.



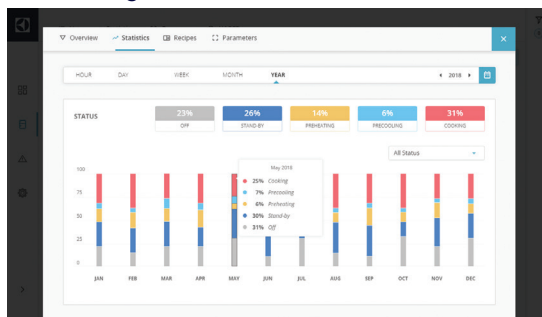
OnE för verksamheten

Maximera vinsten

Electrolux Professional OnE hjälper dig att minska konsumtion till ett minimum och optimera effektiviteten hos din verksamhet.

Smarta besparingar. Använd OnE för att veta när din ugn är på, men inte i bruk så att du kan slå av den och spara energi.

Smart användning. OnE hjälper dig att se hur din produktivitet kan rationaliseras: du kan använda 2 ugnar och Blast Chillers istället för 3 när det är lite mindre att göra.



OnE för kontinuerlig drift

Öka utrustningens drifttid

OnE hjälper dig **planera underhåll** vid rätt tidpunkt, för att säkerställa maximal drifttid samtidigt som du minskar dina kostnader för oväntade störningar.

OnE vet när du ska få meddelanden så **du kan reagera snabbt och öka drifttiden**. För den bästa servicen någonsin kan samma meddelande skickas till ditt eget val av servicepartner. För ännu fler fördelar, teckna ett Essentia serviceavtal.



OnE för prestanda

Boosta dina processer

Electrolux Professional OnE ger dig insikterna för att **bättre organisera ditt produktionsflöde**. Du kan förbättra kvaliteten på din produktion och uppfylla de högsta kvalitetsstandarderna.

Smarta affärsbeslut. Smart procentstatistik gör att du kan **övervaka matens kvalitet** enklare och se till att hålla kunderna nöjda.



rotisserie
Roasted chicken
15:00
@max

SkyLine Chill[®]

0-1

rotisserie
Roasted chicken
15:00
@max

SkyLine Premium[®]

0-1


Electrolux
PROFESSIONAL


Electrolux
PROFESSIONAL



För mer information besök
www.electroluxprofessional.com

Bakning

Standardisera den höga kvaliteten på dina bröd och bakverk med den senaste generationen av Electrolux Professional lösningar för bakning. **Revolutionera din produktivitet.** Se till att du alltid har färsk deg redo.

1.

Tillsätt dina ingredienser i maskinen för perfekt blandning och knådning. Låt degen jäsa. Låt din kreativitet ta form.



BE8
Visp- och
blandnings-
maskin
Mixer 8 lit



MBE40
Visp- och
blandningsmaskin
Mixer 40 lit

4b.

ALTERNATIV B
Börja med att tina degen
i SkyLine Chill[®] Blast Chiller.

Använd sedan det automatiska **jäsnings- och bakprogrammet** på din SkyLine Premium[®] Ugn.



SkyLine Premium[®]
ugn 6GN

SkyLine Chill[®]
Blast Chiller 30 kg

1. MATPREPARATION



4. KALLJÄSNING, UPPTINING, JÄSNING OCH



Tack vare banbrytande Electrolux Professional **SkyDuo** har ugnen rätt temperatur redan när du anländer till köket på morgonen, så att du kan baka ditt bröd till perfektion.



Spara minst **3** timmar med jäsnings över natten

2.

2. SNABBFrysNING



Snabbfrys den färska degen med **X-Freeze**.



SkyLine Chill[®]
Blast Chiller 30 kg

Baguetteplåt

Brödplåt
20 mm

3.

3. FÖRVARING



Förvara sedan i de optimala förhållanden som **ecostoreHP** kylskåp ger, tills du behöver degen igen. Kärntemperaturen hos degen hålls på **-18 °C**.

ecostore^{HP}
Kylskåp och fryskåp

4a.



ALTERNATIVA

Börja med **SkyLine Chill[®]** Blast Chiller-program för upptining, jäsnings och kalljäsnings av din deg.

Baka sedan i **SkyLine Premium[®]** Ugn.

SkyLine Premium[®] ugn 6GN
SkyLine Chill[®] Blast Chiller 30 kg

Sous-vidé-koncept

Minska matkostnader och svinn genom att förlänga hållbarhetstiden på maten. Du bestämmer hur långt i förväg du förbereder din mat, för att servera högsta kvalitet. Nya **Sky Duo-tekniken** hjälper dig.

1.

1. Bryn köttet och kyl ned det

Anpassa och förbättra smak genom att tillsätta ditt personliga val av kryddor och aromater under den första bryningsfasen. Använd ett positivt (0° -3 °C) nedkylningsprogram eller välj det automatiska programmet.



Bryn köttet



SkyLine Chill[®]
Blast Chiller 50 kg

6.

Välj den lösning som är bäst lämpad att färdigställa din rätt för servering.



SkyLine Premium[®]
Ugn 10GN 1/1



thermaline
Free Cooking Top

5.



Förvara sedan i de optimala förhållanden som tillhandahålls av ecostoreHP kylskåp, tills du behöver degen igen. **Temperatur 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
Kylskåp



Upp till **3** gånger längre hållbarhetstid för ditt kött

2.

Vakuumpförpackning för att behålla smak, stoppa bakteriell spridning och matoxidation. **99,9 %** av luften avlägsnas.



Vakuumpförpackningsmaskin

3.

Ånga din vakuumpförpackade mat vid låg temperatur.

Kött varar upp till 3 gånger längre och matsäkerheten är garanterad genom användning av specialprogrammen för **Sous-vide**.



SkyLine Premium^s
Ugn 10GN 1/1

Använd kärntermometern för sous-vide för högprecisions matlagning.



Använd vår thermaline Aquacooker eller SkyLine Premium^s Ugn för exklusiva gourmetevenemang. Ugnen är avsedd att leverera stora kvantiteter till hög kvalitet. Om ugnen redan kör ett program kan Aquacooker användas.

4.



SkyLine Chill^s
Blast Chiller 50 kg



SkyLine Chill^s är automatiskt redo att snabbkyla din mat tack vare SkyDuo-dialogen.



Bankettkoncept

För banketter är 80 % planering och 20 % utförande. Med så många gäster att servera är varje sekund dyrbar. Därför har Electrolux Professional utformat lösningar för att hålla din matkvalitet högre än någonsin samtidigt som du sparar tid, pengar och reducerar stress. Arbetstiden kan minskas med upp till 50 %.

1.

Skiva, tärna, strimla, skär, hacka och mixa dina grönsaker på rekordtid.



TR260
Grönsaksskärare



K120
Kökshack

6.

Din rätt är klar att serveras på rekordtid. Varmhåll den med isolerhuv och din färdiga tallrik är redo att lämna köket.



SkyLine Premium⁵
Ugn 20GN 2/1



Tallriksställ för bankett och isolerhuv

5.

1. Presentera din mat så den ser lika läcker ut som den smakar.

2. Placera dina tallrikar på tallriksvagnen och förvara i kylskåpet för vagnar och / eller i kylrummet.



Servera **3000** portioner på **18** minuter? Det är möjligt, vi har bevisat det

2.

Tillaga dina rätter till perfektion i din **SkyLine Premium^s** ugn och annan matlagningsutrustning med möjlighet till sous-vide-tillagning.



thermaline ProThermetic
kokgrytor och High Speed Multicooker



Vakuumpförpackningsmaskin



SkyLine Premium^s
Ugn 20GN 1/1

3.

Snabb nedkylning för att bevara textur, smak och färg.



SkyLine Chill^s
Blast Chiller 180 kg



Tack vare den unika **SkyDuo**-kommunikationen, ugn automatiskt **SkyLine Chill^s** för att förbereda för kylning.



4.

Förvara dina rätter under de optimala förutsättningarna som tillhandahålls av Roll-in och ecostore^{HP} Kylskåp.



ecostore^{HP}
Kylskåp



Roll-in
Kylskåp



Högproduktivets- koncept

Många portioner att servera? Inga problem. Electrolux Professional allt-i-ett-lösningar bibehåller din matkvalitet på bästa sätt samtidigt som du sparar tid och pengar. 3 gånger längre hållbarhet för din mat betyder att det inte finns ett behov av att laga mat från grunden varje dag. Föreställ dig hur mycket tid och pengar du kan spara.

1.

Skala, skiva, tärna, strimla och blanda stora kvantiteter av färska råvaror på rekordtid.



TR260
Grönsaks-
skärare



K180
Kökshack



T25E
Potatis ska-
lare med upp-
samlingskär



**Visp- och bland-
ningsmaskin**
80lt

6.



Självservice
Servering

Håll din mat vid den idealiska temperaturen under hela tillställningen.

5.



SkyLine Premium^s
Ugn 20GN 2/1



GN-anpassad
gejdervagn

Regenererad mat upprätthåller alla dess väsentliga egenskaper: utseende, struktur, arom och smak.



3 gånger längre hållbarhet minskar matsvinn

2.

Välj den perfekta tillagningslösningen för din meny.



SkyLine Premium^S
Ugn 20GN 2/1



**thermaline
ProThermetic**
kokgrytor och High
Speed Multicooker



900XP Stekhäll

3.

Snabbkyl
för att bibehålla smaken.



SkyLine Chill^S
Blast Chiller 180 kg



Tack vare den unika **SkyDuo**-
kommunikationen, aviserar din ugn
automatiskt **SkyLine Chill^S** för att
förbereda för kylning.



4.



Förvara dina rätter under de
optimala förutsättningarna som
tillhandahålls av **ecostore^{HP}** Kylskåp.

ecostore^{HP}
Kylskåp



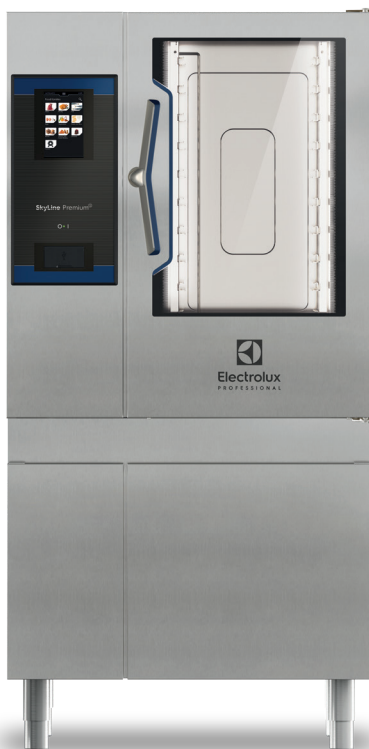
SkyLine Premium^S

Touchskärm

Ånggenerator

3-glasdörr*

Upp till +10 % extra vinst** tack vare effektiv teknik. SkyLine Premium^S erbjuder smart teknik, överträffad användbarhet och kompromisslös, verkligt replikerbar prestanda.



Touchskärmspanel

Superintuitiv och anpassningsbar touchskärm som är enkel att lära sig och använda och som är utformat för att förenkla livet. Färgblindsvänlig. Tillgänglig på över 30 olika språk



101 fuktighetsinställningar

Perfekt för alla typer av råvaror och laststorlek.



OnE-anslutning redo

SkyLine Premium^S anslutning ger realtidstillgång till din apparat från vilken smart enhet som helst.



Automatiskt läge

Automatiska program som är enkla och snabba att använda för all typ av mat och 11 nya specialprogram.



Programläge

Spara, organisera i kategorier och dela upp till 1 000 recept via USB eller OnE-anslutning.



OptiFlow

Perfekt, jämn tillagning tack vare det revolutionerande högteknologiska OptiFlow luftdistributionssystemet som garanterar enhetlig värmefördelning.



Kärntermometer med 6 mätpunkter

Precisionsmätning av den exakta kärntemperaturen hos din mat.



Lambdasensor som standard

Precision i realtidsmätning och kontroll av luftfuktigheten i ugnsutrymmet.



Avancerade funktioner

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare genom att skraddarsy din SkyHub hemsida med dina favoritfunktioner. Använd Agenda för att planera ditt dagliga arbete och ta emot anpassade aviseringar för dina arbetsuppgifter. Plan-n-save organiserar dina tillagningar på det mest tids- och energieffektiva sättet.



for Plan-n-Save



SkyClean

Minskar dina rengöringskostnader med upp till 15 %***. Perfekta rengöringsresultat, gröna funktioner och automatisk avkalkning av ånggeneratorn. Flexibelt val av 3 olika kemtyper för att underlätta för dig: fast, flytande eller enzymatisk som är 96%**** biologiskt nedbrytbar.

**** Bionedbrytbarhet: 96 % på 28 dagar enligt OECD: s testriktlinjer för kemikalier.



En extra enkel fördel

Stressfri effektivitet och produktivitet med SkyDuo. Förutse dina behov med den intuitiva kopplingen mellan SkyLine Premium^S Ugnar och SkyLine Chill^S och viceversa. Lösningarna guidar dig genom Cook&Chill-processen.



SkyLine Chill^S

Touchskärm

Eftersom tid är en ovärderlig tillgång för alla verksamheter har **SkyLine Chill^S** ett stort utbud av tidsbesparande funktioner för att öka produktiviteten i ditt kök och förbättra ditt arbetsflöde.



Automatiskt läge

Automatiska program som är enkla och snabba att använda med 10 matkategorier och 9 nya **specialkylningsprogram**.

Har du ont om utrymme? **SkyLine Chill^S** erbjuder även 4 särskilda **LiteHot-program**: Choklad, jäsning, kalljäsning och snabbtining.



Programläge

Spara, organisera i kategorier och dela upp till **1 000 recept** via USB eller OnE-anslutning.



OptiFlow

Flexibla, jämna resultat oavsett nedkylning eller frysning tack vare det revolutionerade **OptiFlow** luftdistributionssystemet som garanterar perfekt jämnhet.



Kärntermometer med 6 mätpunkter

Extra precisionsmätning av den exakta kärntemperaturen hos din mat. Kärntermometer med 3 mätpunkter som standard.



FÖRST för Kärntermometer med 6 mätpunkter



ARTE 2.0

Håller verksamheten säker. ARTE 2.0 uppskattar återstående tid på kärntermometerdrivna program baserat på artificiell intelligens teknik.



Turbokylning

Non-stop-kylning för stressiga kök och konditorier. Ställ helt enkelt in en arbetstemperatur på mellan +10° and -41° C så kommer **SkyLine Chill^S** bibehålla den inställda temperaturen över tid.



Avancerade funktioner

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare genom att skraddarsy din **SkyHub hemsida** med dina favoritfunktioner. Använd **Agenda** för att planera ditt dagliga arbete och ta emot anpassade aviseringar för dina arbetsuppgifter.



for **Agenda**



En extra enkel fördel

Stressfri effektivitet och produktivitet med **SkyDuo**. Förutse dina behov med den intuitiva kopplingen mellan SkyLine Premium Ugnar och SkyLine Chill^S och viceversa. Lösningarna guidar dig genom Cook&Chillprocessen.



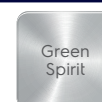
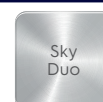
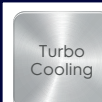
Touchskärmspanel

Superintuitiv och anpassningsbar touchskärm som är enkel att lära sig och använda och som är utformad för att förenkla livet. Färgblindsvänlig. Tillgänglig på över 30 olika språk.



OnE-anslutning redo

SkyLine Chill^S -anslutning ger realtidstillgång till din apparat från vilken smart enhet som helst.





**Snabbkyld
med SkyLine
Chill^s.
Tillagad till
perfektion
med SkyLine
Premium^s**



Essentia

Vårt team står till tjänst. När som helst, var som helst

Essentia är hjärtat i överlägsen kundvård, en dedikerad tjänst som säkerställer din konkurrensfördelar. Essentia ger dig det stöd du behöver och tar hand om dina processer med ett **tillförlitligt servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och innovativ teknik.

Du kan räkna med mer än **2 200 auktoriserade servicepartners**, **10 000 servicetekniker** i mer än **149 länder**, och mer än **170 000 lagerförda reservdelar**.

Servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi står redo och engagerade för att stödja dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Serviceavtal du kan lita på

Du kan välja mellan **flexibla skräddarsydda servicepaket**, i enlighet med dina verksamhetsbehov, med erbjudanden om ett brett utbud av underhålls- och supporttjänster

Se till att din utrustning fortsätter att prestera

Att genomföra korrekt underhåll i **enlighet med Electrolux Professional manualer** och rekommendationer är väsentliga för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder ett antal **skräddarsydda serviceavtalspaket**. För mer information kontakta din Electrolux Professional **Auktoriserade Servicepartner**.

Du kan förlita dig på snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professional-experters för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarsäkerhet**.



Se på videon och få mer information



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

