

Tie yliverlaiseen suorituskykyyn

SkyLine Cook&Chill



Electrolux Professionalin ainutlaatuisuus

Tehokkaampia, tuottavampia ja ihmisystävällisempiä keittiöitä.
Se on Electrolux Professionalin lupaus.

Stressi ei ole tarpeellinen ainesosa hyvältä maistuvassa ruoassa.*

Lievä stressi voi tehostaa suorituskykyä, mutta kova ja pitkittynyt stressi voi johtaa terveysongelmiin, kuten korkeaan verenpaineeseen, diabetekseen ja sydänsairauksiin.

44 % kokeista Yhdysvalloissa on ollut sairaslomalla stressin takia.

55 % Yhdysvaltain kokeista on käyttänyt tai harkinnut käyttävänsä reseptilääkkeitä rauhoittuakseen stressaavan työpäivän jälkeen.

51 % Lontoon kokeista on sairastanut masennusta työstä johtuvan ylikuormituksen vuoksi**.

Lupauksemme

Electrolux Professional helpottaa asiakkaidensa työelämää ja parantaa sen tuottavuutta kestävän kehityksen mukaisesti. Joka päivä.

Tavoitteemme on **lisätä tietoisuutta haitallisen stressin vaikutuksesta ammattikeittiöissä ja uudistaa ammattikeittiön työtapoja.**

"Meidän on haastettava ajattelumalleja, joiden mukaan haitallinen stressi olisi tarpeen maukkaan ruoan tekemiselle. Uskon oikeasti onnellisten kokkien tekävän parempaa ruokaa."

Phiлип Lloyd, Charlotten taideinstituutin kulinaarinen kouluttaja

* Perustuu Electrolux Professionalin vuonna 2017 tekemään kaksivaiheiseen Taste the Stress -tutkimukseen. Kyselyssä vastaajina oli 200 kokkia Yhdysvalloista iältään 18–65+. Kaksi ammattikokiryhmää valmisti saman ruokalistan, yksi käyttäen Cook&Chill-prosessia (sininen ryhmä) ja toinen tavanomaisia kypsennysmenetelmiä (punainen ryhmä). Itsenäinen tuomaristo arvioi annokset ja kokkien stressitasoja valvottiin. Sykemonitorit osoittivat punaisen ryhmän (151 minuuttia) olleen stressaantuneempi kuin sininen ryhmä (72 minuuttia). Punainen ryhmä ei kyennyt virtaviivaistamaan työtään ja hukkasi aikaa ja energiaa tehden noin 2000 vaihetta enemmän kuin sinisen ryhmän kokit. Tuomaristo arvioi ryhmien annokset yhtä herkullisiksi, todistaen ettei stressi ole tarpeellinen aineosa maukkaan ruoan valmistuksessa.

** Lähde: Unite, Iso-Britannian suurin ammattiliitto, joka järjesti kyselyn Lontoon ammattikokkien keskuudessa vuonna 2017.



Electrolux
SkyLine Chiff
Q-1

Electrolux
SkyLine Premium
Q-1


Electrolux
PROFESSIONAL

Electrolux
PROFESSIONAL



Kaikki voima yhdessä

Kehitä työskentelytapojasi ja laajenna ruoanvalmistusmahdollisuuksiasi **täydellisesti integroiduilla Electrolux Professional all-in-one ratkaisulla**. Uusi Cook&Chill järjestelmä mullistaa keittiösi käytäntöjä helpottamalla niitä ja tehden niistä samalla tuottavampia. Lisäksi sinulla on aina sama yhteistyökumppani suunnitelmien ja tarjousten laatimisesta aina 24 h tukeen Electrolux Professional Essentia -huoltopalvelun avulla.



1. ESIVALMISTUS

Viipaloi, kuutioi, silppua, leikkaa ja pilko ennätysajassa



2. KYPSENNYS

Kypsennä täydelliseksi **SkyLine-uunilla** ja muilla kypsennyslaitteilla



3. TEHOJÄÄHDYTYYS

Jäähdytä **SkyLine Chill[®]** -tehojäähdytyslaitteilla





Maailmanlaajuisen
**Electrolux
Professional
Chef
Academyn**
testaama



4. SÄILYTYS

Säilytä
ecostore-kylmäkaapeilla
ja -kalusteilla



5. UUELLEEN KUUMENNUS

Kuumenna uudelleen
SkyLine Premium^S -uuneilla



Yksi DNA



6. TARJOILU

Palvele asiakkaitasi







**Yksi DNA
Kaksi keittiölaitetta**

SkyLine-uuni ja tehojäähdytyslaite
jakavat **saman ajattelutavan.**

Helpota elämäsi

Tie ylivertaiseen suorituskykyyn

Lämpöä ja kylmää täydellisessä harmoniassa. Aikaa säästävät ja suorituskykyiset **SkyLine-uunit ja tehojäähdytyslaitteet** ovat **Electrolux Professional all-in-one ratkaisun ytimessä**. Laitteet tarjoavat älykkään tekniikan ja harkitun suunnittelun täydellisen yhdistelmän.

Näin ainutlaatuinen **SkyLine Cook&Chill** ratkaisu voi uudistaa keittiösi

Suoraviivaisempi työnkulku

Esivalmistelu suurissa erissä tehostaa henkilöstön ja keittiölaitteiden käyttöä.

Voitokas yhdistelmä

Säästä rahaa. Vapauta tilaa, saavuta jouheva toiminta laajalla valikoimalla **lisävarusteita** mm. bankettitarjoiluihin ja käsittelyjärjestelmiin, jotka on **suunniteltu toimimaan täydellisesti uunien ja tehojäähdytyslaitteiden kanssa**.



Napauttamalla tätä kuvaketta SkyLine kosketusnäytöltä näet kuinka helppoa on käyttää SkyDuo ja miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat.

Vaivaton lisäetu



Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: **SkyLine Premium^S** ja SkyLine Chill^S, kaksi täydellisen synkronoitua keittiölaitetta, jotka viestivät keskenään ja joiden ergonomia on sertifioitu sekä käytettävyys taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

Menestyksen takaava duo



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Parempi työpaikka

SkyLine-mallisto tarjoaa maailman ainoat keittiölaitteet, joilla on **4-tähden luokitus ergonomiassa ja käytettävyydessä.**

Vähennä ruokahävikkiä

Jokainen gramma merkitsee. SkyLine tarjoaa parasta tuottoa sijoitukselle pidentämällä säilyvyyttä ja varmistaen minimaalisen painohävikin kypsennyksessä ja jäähtyksessä.

Tinkimätöntä laatua

Ruokalajeissa säilyvät kaikki niiden olennaiset ominaisuudet: maku, rakenne, ulkonäkö ja ravintoarvot, jotka pysyvät samoina kuin juuri kypsennyksessä ruuassa. SkyLine helpottaa HACCP-normien noudattamista.

Ota liiketoimintasi hallintaan OnE yhteyspalveluilla

Personoitu sovellus helpottaa elämäsi ja auttaa yritystäsi kehittymään. **OnE yhteyspalveluilla** saavutat reaaliaikaisen etäkäyttöyhteyden, jolla voit hallita ja valvoa kaikkien Electrolux Professional -uuniesi ja tehojäähdetyslaitteidesi tuottavuutta miltei tahansa älylaitteelta.



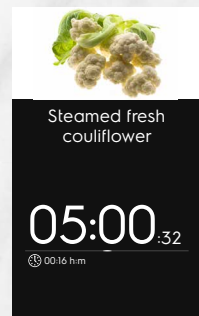
Saumatonta viestintää SkyDuolla



"Ok, olen valmis
5 minuutissa"



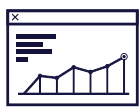
"Olen melkein
valmis! Valmistaudu
SkyLine Chill[®]
-tehojäähdetykskaappi."



OnE Connected, digitaalinen apurisi

SkyLine
Cook&Chill

OnE Connected auttaa sinua maksimoimaan
Electrolux Professional -laitteidesi suorituskyvyn ja tuottavuuden



Paranna työelämäsi

Reaaliaikainen valvonta 24/7

OnE Connected:n avulla voit etävalvoa eri toimintoja, kuten hallita laitteiden reseptejä ympäri maailman vain yhdellä napsautuksella tai vastaanottaa HACCP-hälytyksiä reaaliaikaisesti.



Tienaa enemmän

Maksimoi tuotot:

OnE Connected auttaa pienentämään laitteiden kulutusta ja optimoimaan yrityksesi tehokkuutta.

Älykkäitä säästöjä: OnE Connectedin avulla esimerkiksi näet, jos uuni on päällä, mutta ei käytössä. Silloin se voidaan kytkeä pois päältä ja säästää energiaa.

Älykästä käyttöä: OnE Connected auttaa näkemään kuinka tuottavuutta voi tehostaa: uunien käyttöä ja kuormitusta voidaan optimoida oikein ruuhka-aikojen mukaisesti.

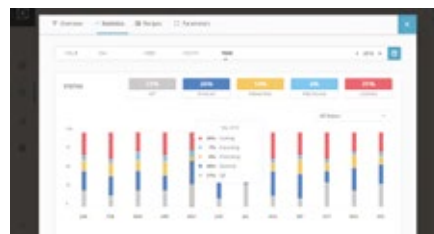
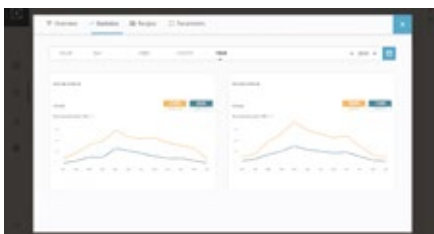


Taattua hygieniää

Eikö meidän tulisi taata kaikille turvalliset ja terveelliset ateriat?

OnE Connected merkitsee myös turvallisuutta. **Automaattinen digitaalinen HACCP-dokumentatio tarjoaa todisteen turvallisuudesta ruoanlaitto-prosesseista ja laadusta** - mikä säästää aikaa ja paperityötä.

Kun tiedot ovat kätesi ulottuvilla, voit tehdä tarvittavia säätöjä varmistaaksesi, että prosessisi noudattavat hygieniä- ja elintarviketurvallisuusvaatimuksia.





Asiakastuki



Lisää laitteiden käyttöaika

OnE Connected auttaa suunnittelemaan huoltotoimet juuri sopivaan aikaan ja varmistaa parhaan käyttöajan vähentäen samalla mahdollisten ja ennakoimattomien ongelmien aiheuttamia kustannuksia.

OnE Connected tietää milloin sinut pitää hälyttää, jotta **voit reagoida nopeasti ja pitää laitteesi käytössä**. Kaikkein paras palvelu saavutetaan valitsemalla saman viestin lähetys valittuun huoltokeskukseen. Vielä parempia etuja saadaan tilaamalla Essentia-huoltosopimus.



Tehosta prosessejasi

OnE Connected antaa palautetta **tuotantovirtojen parempaan organisointiin**. Sillä voidaan parantaa työn laatua, auttaen saavuttamaan korkeimmat laatuvaatimukset

Älykkäitä toiminnallisia päätöksiä: ölykkäillä tilastoilla voidaan **valvoa ruoan laatua** helpommin ja pitää asiakkaat tyytyväisinä.



Varmista aterioidesi tasalaatuisuus

One Connectedin avulla voit luoda, tallentaa ja jakaa yhden tai useamman syklin suoraan laitteidesi kanssa.

Jakojen lähettäminen kirjastosta liitettyihin laitteisiin on loistava tapa parantaa kaluston hallintaa ja varmistaa yhdenmukainen ruokalista kaikissa sijainneissasi.

Leipomokonsepti

Standardisoi leipiesi ja leivostesi korkea laatu Electrolux Professionalin leivontaan tarkoitettujen keittiölaitteiden uudella sukupolvella. **Mullista tuottavuutesi.** Pidä tuoretta taikinaa aina käyttövalmiina.

1.

Lisää ainekset yleiskoneeseen täydellisen sekoittumisen ja alustamisen varmistamiseksi. Jätä taikina asettumaan.



BE8
yleiskone 8 L



MBE40
yleiskone 40 L

4b.



VAIHTOEHTO B

Aloita taikinan sulattaminen SkyLine Chill^S-tehojähdytyslaitteessa.

Käytä sitten SkyLine Premium^S-uunin automaattista Nostatus- ja paistojaksoa.

SkyLine Premium^S
-6 GN uuni

SkyLine Chill^S
-tehojähdytyslaite 30 kg



Electrolux Professionalin urauurtavan **SkyDuo**-järjestelmän ansiosta uuni on aina valmiina oikeassa lämpötilassa kypsentääkseen leivän täydellisesti heti kun saavut aamulla töihin.



1. ESIVALMISTUS

4. HIDASTETTU NOSTATUS, SULATUS, NOSTATUS

Säästä vähintään **3** tuntia nostatuksella yön aikana

2.

2. TEHOPAKASTUS



Tehopakasta tuore taikina
X-Freeze-toiminnolla.



SkyLine Chill⁵
-tehojähdytyslaite
30 kg

Patonkipelti

Leivinpelti
20 mm

3.

3. SÄILYTYS



Säilytä **ecostore^{HP}**-pakastekaapin parhaissa säilytysolosuhteissa kunnes taikina tarvitaan käyttöön. Taikinasi sisälämpötila pysyy **-18 °C:ssa.**

ecostore^{HP}
Kylmäkaapit

4a.



VAIHTOEHTO A

Käytä **SkyLine Chill⁵** -tehojähdytyslaitteen sulatus-, nostatus- ja hidastettu nostatus - jaksoja taikinallasi.

Kypsennä sitten **SkyLine Premium^S**-uunissa.

SkyLine Premium^S SkyLine Chill⁵
-6 GN uuni -tehojähdytyslaite 30 kg

Sous-vide-konsepti

Vähennä raaka-ainekuluja ja hävikkiä pidentämällä ruuan säilyvyyttä. Päätät itse kuinka aikaisin ennakolta valmistat ruoat, tarjoten parasta mahdollista laatua. Uusi **SkyDuo -teknologia** on palveluksessasi.

1.

1. Ruskista liha ja jäähdytä

Mukauta ja tehosta makua lisäämällä itse valittuja mausteita ja aromeita alkuruskistuksen aikana. Käytä plussan puolella olevaa (0-3 °C) jäähdytysjaksoa tai valitse automaattinen erikoisjakso.



Ruskista liha



SkyLine Chill[®]
-tehojäähdytyslaite 50 kg

6.

Valitse ruokalajisi viimeistelyyn parhaiten soveltuva keittiölaite.



SkyLine Premium[®]
-uuni 10GN 1/1



thermaline
Paistotaso

5.



Säilytä annokset ecostoreHP-jääkaapin tarjoamissa parhaissa säilytysolosuhteissa kunnes niitä tarvitaan. **Lämpötila: 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
-jääkaappi

1. MUKAUTA MAUT
HALUTUKSI

6. UUDELLEEN
KUUMENNUS

5. SÄILYTYS

Jopa **3** kertaa pidempi lihan säilyvyys

2.

Estä makujen karkaaminen, bakteerien leviäminen ja ruuan oksidoituminen tyhjiöpakkaamalla ruoka. **99,9 %** ilmasta poistetaan.



Vakuumikone

3.

Höyrykeitä tyhjiöpakattua ruokaa **matalassa lämpötilassa**. Liha säilyy jopa 3 kertaa pidempään ja elintarvikeeturvallisuus taataan **Sous-videlle** tarkoitetulla erityisjaksolla.



SkyLine Premium^s
-uuni 10GN 1/1

 Käytä sous-viden anturia korkean tarkkuuden kypsennykseen.



Käytä SkyLine Premium^s -uunia ylellisiin gourmet-tapahtumiin. Uuni on suunniteltu suurille määrille ja korkeaa suorituskykyä ajatellen.

4.



SkyLine Chill^s valmistautuu automaattisesti tehojähdyttämään ruokaasi SkyDuo-yhteyden ansiosta.



SkyLine Chill^s
-tehojähdytyslaite 50 kg

Bankettikonsepti

Bankettitarjoilussa 80 % on suunnittelua ja 20 % toteuttamista. Kun asiakkaita on niin paljon, jokainen sekunti on arvokas. Siksi Electrolux Professional on suunnitellut keittölaitteita, jotka ylläpitävät ruuan korkeaa laatua säästämällä aikaa, rahaa ja stressiä. Tarjoilu-aika lyhenee jopa 50 %.

1.

Viipaloijia, kuutioita, silppuajia, leikkuria, pilkoja ja sekoittimia vihanneksesi ennätysajassa.



TR260
-vihannesleikkuri



K120
-kutteri

6.

Annoksesi on valmis ennätysajassa. Pidä se lämpimänä lämpöhupuilla ja annoksesi on valmis vietäväksi keittiöstä ruokasaliin.



SkyLine Premium⁵
-uuni 20GN 2/1



Lautasjohteikko
ja lämpöhuppuri

5.

1. Asettele annoksesi lautasille jotta ne näyttävät yhtä herkulliselta kuin ne maistuvat.

2. Asettele lautaset bankettivaunuun ja säilytä vaunujäähäkaapissa ja/tai kylmiössä.



Tarjoatko **3 000** annosta **18** minuutissa? Se on mahdollista, todistimme sen

2.

Kypsennä ruokalajisi täydelliseksi **SkyLine Premium^s** -uunissa ja muissa kypsennyslaitteissa, joissa on mahdollisuus ruuan sous-vide-kypsennykseen.



thermaline ProThermetic
-keittopata ja
-monitoimipannu



Vakuumikone



SkyLine Premium^s
-uuni 20GN 1/1

3.

Säilytä rakenne, maku ja väri tehojäähdytyksellä.



SkyLine Chill^s
-tehojäähdytyslaite
180 kg



Ainutlaatuisen **SkyDuo**-yhteyden ansiosta uunisi viestittää automaattisesti **SkyLine Chill^s** -laitteen valmistautumaan jäähdyttämiseen.



4.

Säilytä annoksia parhaissa mahdollisissa olosuhteissa **ecostore^{HP}** -jääkaapeissa tai **Roll-In** vaunujääkaapeissa.



ecostore^{HP}
-jääkaappi



Roll-In jääkaapit



Tuotantokeittiöiden konsepti

Valmistetaanko keittiössäsi tuhansia annoksia päivässä? Ei ongelmaa. Electrolux Professionalin Cook & Chill ratkaisulla saavutetaan ruoan korkea laatu säästämällä aikaa ja rahaa. Ruoan kolme kertaa pidemmän säilyvyyden ansiosta valmistusta ei tarvitse aloittaa nollassa joka päivä. Kuvittele kuinka paljon aikaa ja rahaa voit säästää.

1.

Hyödynnä Electrolux Professionalin esivalmistuslaitteet tuoreiden tuotteiden käsittelyssä. Valikoimistamme löytyy kaikki tarpeellinen tuotantokeittiöiden raaka-aineiden esivalmistukseen.



TR260-
vihannesleikkuri



K180
-kutteri



T25E
-kuorimakone



Yleiskone
80 L

6.



Flexi
buffet linjastot

Säilytä ruokasi oikeassa lämpötilassa koko tarjoilun ajan.

5.



SkyLine Premium^s
-uuni 20GN 2/1



Uunin
GN-johdevaunu

Uudelleen kuumennettu ruoka säilyttää kaikki olennaiset ominaisuutensa: ulkonäkö, rakenne, aromi ja maku.



3 kertaa pidempi säilyvyys vähentää ruokahävikkiä

2.

Valitse omalle ruokalistalle täydellinen kypsennysratkaisu.



SkyLine Premium^S
-uuni 20GN 2/1



**thermaline
ProThermetic**
Keittopadat ja
monitoimipannut



900XP-
paistotasot

3.

Tehojäähdytä tai tehopakasta säilyttääksesi maut.



SkyLine Chill^S
-tehojäähdytysuone
180 kg



Ainutlaatuisen **SkyDuo**-yhteyden ansiosta uunisi viestittää automaattisesti **SkyLine Chill^S**-laitteen valmistautumaan jäähdyttämiseen.



4. SÄILYTYS

4.



Säilytä ruoka parhaissa mahdollisissa olosuhteissa **ecostore^{HP}**-jäähdytyskaapeissa.

ecostore^{HP}
-kylmäkaapit

Paistokonsepti

Saavuta paistamisessa kokonaan uusi taso Electrolux Professionalin korkean tuottavuuden keittiölaitteiden nopeudella ja helppoudella. Jätä hyvästit vettyneille, mauttomille ja mitänsanomattomille ranskalaisille.

1.

Täydelliset ratkaisut perunoiden esikäsittelyyn.



T10E
-kuorimakone



RC14
-suikalointikone perunalle

6.



900XP
-suolausallas

Kylmät ranskalaiset ovat mennyttä elämää. Nyt on helppoa pitää ne parhaassa lämpötilassa koko tarjoilun ajan.

5.

Pakastetusta tarjoiltavaksi **3 minuutissa**

terveellisille vähärasvaisille ranskalaisille:

tai

perinteisille ranskanperunoille:



Paistokori



SkyLine Premium^s
-uuni 10GN 1/1



900XP
-HP rasvakeitin



Vähennä rasvaa ja lisää rapeutta

2.

Ryöppää, jäähdytä ja kuivaa suikaloidut perunat **SkyLine Premium^s -uunissasi**. Paista ne sitten ensimmäisen kerran.




SkyLine Premium^s
-uuni 10GN 1/1
Laadukkaampia,
maukkaampia ja rapeampia
ranskalaisia vähemmällä
öljyn käytöllä



900XP
-korkean tuottavuuden
rasvakeitin

3.

 Pakasta ranskalaisesi heti paistamisen jälkeen, jolloin lämpöshokki tekee niistä entistäkin rapeampia.



SkyLine Chill^s
-tehojäähdytyslaite
50 kg



Ainutlaatuisen **SkyDuo**-yhteyden ansiosta uunisi viestittää automaattisesti **SkyLine Chill^s** -laitteen valmistautumaan jäähdyttämiseen.



4.



Säilytä sitten **ecostore^{HP}**-kylmäkaappien tarjoamissa parhaissa olosuhteissa kunnes tuotteet tarvitaan käyttöön.

ecostore^{HP}
-kylmäkaapit

Pastakonsepti

Houkuttele ruokailijoita tuoreella korkealaatuisella pastalla, joka valmistuu vaivattomasti etukäteen täysin pastöroituna.

1.

Lisää ainekset ja anna yleiskoneen alustaa taikinasi silkkinen täydelliseksi. Voit nyt muotoilla ideasi: tasaisia, herkullisia pastatyynyjä, joissa on maukas täyte.



BE8
-yleiskone 8 L



BE8
pastasarjalisävarusteet

5.

Saat työn valmiiksi muutamassa minuutissa automaattisella HP pastakeittimellä.



XP900
-pastakeitin

tai

Ruskista kevyesti induktiolevyllä valitun kastikkeen kera.



Libero Pro Point

4.



Säilytä pastasi parhaissa mahdollisissa olosuhteissa ecostore^{HP}-kylmäkaapeissa.



ecostore^{HP}
-kylmäkaapit

Vie ruokalistasi aivan uudelle tasolle tuoreella käsin tehdyllä pastalla

2.

Pastöroi pastan säilyvyyden parantamiseksi



SkyLine Premium^s
-uuni 10GN 1/1



GN astia non-stick
pinnoitteella

Käytä Jaksot+
toimintoa pastan
pastörointiin.
Tuorepastasi
säilyy jopa viikon
pidempään
(säilyvyys
pitenee 3:sta
päivästä 10:een)
ja rakenne säilyy
kypsennyksessä.

3.

Jäähdytä pasta tuoreuden säilyttämiseksi.
Säilytä maku tehojäähdytyksellä
lämpötilassa +4 °C tai -41 °C, jotta tuoreus
säilyy pidempään.



SkyLine Chill^s
-tehojäähdytyslaite
50 kg



GN astia non-stick
pinnoitteella



Ainutlaatuisen **SkyDuo**-yhteyden ansiosta
uunisi viestittää automaattisesti **SkyLine Chill^s**
-laitteen valmistautumaan jäähdyttämiseen.



SkyLine Premium^S

Kosketusnäyttö

Höyrykehitin

Kolmoislämpölasit*

Jopa +10 % lisää tuottoa** ympäristöystävällisen teknologian ansiosta.

SkyLine Premium^S tarjoaa älykästä tekniikkaa, verratonta käytettävyyttä ja tinkimätöntä, todella luotettavaa suorituskykyä.



Automaattitila

Käytettävissä on helppoja ja nopeakäyttöisiä automaattijaksoja kaikille ruokatyypeille ja 11 uutta **Jaksot⁺-erikoiskypsennysjaksoa**.



Ohjelmatila

Tallenna, organisoij ja jaa jopa **1000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



OptiFlow

Täydelliset ja tasaiset kypsennystulokset vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



6-pisteinen

lämpötila-anturi vakiona

Ruuan sisälämpötilan mittaus tapahtuu erityisen tarkasti monipisteisen anturin ansiosta.



Lambda-anturi

vakiona

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta uunin kammiossa.



Edistyneet toiminnot

Helpota elämäsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub-kotisivu** suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä. **Plan-n-Save**-toiminnolla voit organisoida kypsennysjaksoit ajankäyttöä edullisimmalla ja energiatehokkaimmalla tavalla.



Plan-n-Save-toiminnot



SkyClean

Vähennä puhdistuskustannuksia jopa 15 %***. Virheettömät puhdistustulokset, **ympäristöystävälliset toiminnot ja automaattinen höyrykehittimen kalkinpoisto**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



Vaivaton lisäetu

SkyDuo-toiminnolla saavutetaan stressitöntä tehokkuutta ja tuottavuutta. Toiminto ennakoit tarpeesi intuitiivisella yhteydellä SkyLine Premium^S -uunien ja SkyLine Chill^S -jäähdytyslaitteiden välillä. Keittölaitteet ohjaavat käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa.



Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuinen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



101 kosteusasetusta

Sopii täydellisesti jokaiselle ruokatyyppille ja käyttäjäasteelle.



OnE Connected -valmius

SkyLine Premium^S -uunin yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



*Green versio (erikoismallit) eristetyn kolmilaisisen oven ansiosta. **Laskelma perustuu ASTM-testimenetelmällä saatuihin käyttökustannuksiin (vesi ja sähkö) verrattuna markkinoilla yleisesti oleviin muihin uuneihin. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019. *** Jopa -15 % käyttökustannuksissa: sähköä, vettä, pesu- ja huuhteluainetta säästyy SkyClean-toiminnolla verrattuna vastaavaan puhdistusohjelmaan edellisessä Electrolux Professional -uunimallistossa. Huhtikuu 2019.

SkyLine Chill^S

Kosketusnäyttö

Koska aika on arvokasta kaikessa liiketoiminnassa, **SkyLine Chill^S**-tehojäähdytyslaitteissa on useita aikaa säästäviä toimintoja keittiön tuottavuuden lisäämiseen ja työkulun tehostamiseen.



Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuisen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



OnE-yhteysvalmius

SkyLine Chill^S -jäähdytyslaitteen yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



Automaattitila

Käytettävissä on helppoja ja nopeakäyttöisiä automaattijaksoja jakautuen 10 tuoteperheeseen ja 9 uutta **Jaksot+-erikoiskypsennysjaksoa**.

Onko tilaa vähän? **SkyLine Chill^S** -laitteessa on tarjolla myös kolme erityistä **lämpöjaksoa**: suklaa, nostatus ja hidastettu nostatus sekä nopea sulatus.



Ohjelmatila

Tallenna, organisoij ja jaa jopa **1000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



OptiFlow

Joustavat ja tasaiset jäähdytys-/pakastustulokset vallankumouksellisen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



6-pisteinen lämpötila-anturi lisävarusteena

Ruoan sisälämpötilan mittaus tapahtuu erityisen tarkasti monipisteisen anturin ansiosta. 3-pisteinen lämpötila-anturi on toimituksessa vakiona.



6-pisteinen lämpötila-anturi



ARTE 2.0

Pidä keittiösi toiminnot hallussa. ARTE 2.0 arvioi jäljellä olevan ajan lämpötila-anturilla ohjatuille jaksoille perustuen tekoälytekniikkaan.



Turbojäähdytys

Sopii keskeytyksettömään jäähdytykseen kiireisissä keittiöissä ja konditorioissa. Asettamalla vain lämpötilan välille +3...-41 °C **SkyLine Chill^S** ylläpitää asetettua lämpötilaa jatkuvasti.



Edistyneet

toiminnot

Helpota elämääsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub-kotisivu** suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä.



MyPlanner



Vaivaton lisäetu

SkyDuo-toiminnolla saavutetaan stressitöntä tehokkuutta ja tuottavuutta. Toiminto ennakoii tarpeesi intuitiivisella yhteydellä SkyLine Premium uunien ja SkyLine Chill^S jäähdytyslaitteiden välillä. Keittiölaitteet ohjaavat käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa.





**SkyLine Chill^s
tehojäähdytyslaitteella
jäähdytetty ja SkyLine
Premium^s-uunilla
täydelliseksi kypsennetty**



Essentia

Yhteistyössä sinua varten.

Missä ja milloin tahansa.

Essentia vie asiakaspalvelun uudelle tasolle. Essentia huoltopalvelu-kokonaisuutemme tukee sinua monipuolisilla ratkaisuilla ja palveluilla, jotka turvaavat laitteidesi tehokkaan ja kannattavan toiminnan – koko niiden eliniän ajan.

Räätälöitävä Essentia- huoltopalvelukokonaisuutemme tarjoaa sinulle tarvitsemaasi tukea ja hoitaa prosessejasi luotettavan huoltoliiketoiminnan, räätälöityjen asiakaskohtaisten palvelujen valikoiman, kattavien määräaikaishuoltopakettien sekä innovatiivisen teknologian avulla.

Huoltoverkosto aina käytettävissä

Olemme aina valmiita ja sitoutuneita tukemaan sinua **ainutlaatuisella palveluverkostolla** joka **helpottaa työelämääsi**.

Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita **joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista** sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

Pidä laitteesi tehokkaina

Oikean ja **Electrolux Professional käyttöohjeiden** sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on suositeltavaa mahdollisten haasteiden välttämiseksi. **Electrolux Professionalin huoltopalvelussa on tarjolla useita räätälöitäviä huoltopaketteja**. Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä **Electrolux Professionalin huoltopalveluun**.

Voit luottaa alkuperäisten huolellisesti testattujen lisävarusteiden ja kulutustarvikkeiden nopeaan toimitukseen. Electrolux Professionalin asiantuntijat varmistavat niiden **kestävyyden ja suorituskyvyn laitteissasi** sekä niiden **käyttöturvallisuuden**.



Katso
lisätietoja
videosta



Tutustu Electroluxin tuotteisiin
ja palveluihin tarkemmin osoitteessa
www.electroluxprofessional.com/fi

Erinomaisuutta ympäristö huomioiden

- ▶ Kaikilla tehtaillamme on ISO 14001 -sertifikaatti
- ▶ Kaikki ratkaisumme on suunniteltu kuluttamaan vähän energiaa, vettä ja puhdistusaineita sekä vähäpäästöisiksi.
- ▶ Viime vuosien aikana yli 70 % tuotteistamme on päivitetty ominaisuuksilla, jotka on suunniteltu asiakkaiden tarpeet ja ympäristö huomioiden.
- ▶ Tuotteemme noudattavat ROHS- ja REACH-asetuksia ja ovat yli 95 %:sti kierrätettävissä.
- ▶ Asiantuntijat ovat testanneet kaikki tuotteemme 100 %:sti.

