

De Cook&Chill oplossing voor ultieme resultaten

SkyLine Ovens en Blastchillers



Electrolux Professional maakt het verschil

Meer efficiënte, meer winstgevende en meer gebruiksvriendelijke keukens. Dat is de belofte die Electrolux Professional u doet

Stress is geen noodzakelijk ingrediënt voor een heerlijk gerecht.*

Kleine hoeveelheden stress kunnen een prestatie verbeteren, maar grote hoeveelheden kunnen over een langere tijd bijdragen aan problemen met de gezondheid, zoals hoge bloeddruk, diabetes en hartziekten.

44% van de chefs in de Verenigde Staten was afwezig wegens ziekte ten gevolge van stress

55% van de chefs in de Verenigde Staten heeft overwogen om kalmeringsmiddelen te gebruiken na een dag vol stress op het werk of heeft deze al effectief gebruikt

51% van de chefs in Londen vertelde dat ze depressief waren omwille van overwerk**



Onze belofte

Electrolux Professional maakt het werklevens van haar klanten eenvoudiger, winstgevender en echt duurzaam, elke dag opnieuw.

Ons doel is om mensen **meer bewust te maken van de cultuur van negatieve stress in de keuken en voor een revolutie te zorgen in uw manier van werken.**

“We moeten de perceptie dat negatieve stress een noodzakelijk ingrediënt is voor heerlijke gerechten beginnen in vraag te stellen. Uiteindelijk ben ik ervan overtuigd dat gelukkige chefs voor betere gerechten zorgen.

Philip Lloyd, Culinair lesgever aan het Art Institute van Charlotte

* Volgens “Taste the stress”, een 2-fasig sociaal experiment uitgevoerd door Electrolux Professional in 2017. 200 Amerikaanse chefs, tussen 18 en 65 jaar oud, werden ondervraagd. Twee teams van professionele chefs maakten hetzelfde menu klaar. Eén team maakte gebruik van de conventionele bereidingsmethoden (rode team), het andere team van Cook&Chill (blauwe team). De gerechten werden beoordeeld door een onafhankelijke jury en de stressniveaus werden gemeten. De hartslagmeters toonden dat het rode team (151 minuten) meer stress had dan het blauwe team (72 minuten). Het rode team, niet in staat om tot een vlotte workflow te komen, verspilte ook tijd en energie door ongeveer 2000 extra stappen te zetten per chef ten opzichte van het blauwe team. **De jury beoordeelde de gerechten van beide teams als even lekker - het bewijs dat stress geen noodzakelijke ingrediënt is om lekkere gerechten klaar te maken.**

** Bron: Unite, de grootste vakorganisatie van de UK voerde een enquête uit bij professionele chefs in Londen in 2017.



De kracht van alles-in-één

Verander uw manier van werken en stap mee in een nieuwe kijk op koken met de **perfecte geïntegreerde alles-in-één Electrolux Professional oplossingen**. Het nieuwe Electrolux Professional Cook&Chill systeem zorgt voor een revolutie in uw bereidingsprocessen door ze eenvoudiger, moeitelozer en winstgevender te maken. Slechts één betrouwbare partner van pre-sales ondersteuning tot 24-uurs bijstand met Electrolux Professional Essentia Customer Care.



1. VOORBEREIDEN

In reepjes, in blokjes of in julienne snijden in een recordtijd



2. BEREIDEN

Maak uw ingrediënten perfect klaar met de **SkyLine Ovens** en andere kookapparatuur



Eén DNA



3. SNELKOELEN

Koel met **SkyLine Chill[®] Blastchillers**



Eén DNA

Getest en
goedgekeurd
door de unieke,
wereldwijde
Electrolux
Professional
Chef Academy



4. BEWAREN

Bewaar met de
ecostore koelkasten en
koelwerkbanken



5. REGENEREREN

Regeneereer met
SkyLine Premium^s Ovens



6. SERVEREN

Bedien uw klanten







**Eén DNA
Twee geconnecteerde
toestellen**

SkyLine Oven en Blastchiller
hebben **dezelfde** mindset.

**Maak uw leven
eenvoudiger**

De Cook&Chill oplossing voor ultieme resultaten

Warm en koud gaan perfect samen. De **SkyLine Ovens** en **Blastchillers** besparen u tijd en bezorgen u de beste prestaties. Ze vormen **het hart van de Electrolux Professional alles-in-één oplossingen**. De perfecte combinatie van slimme technologie en een mensgericht ontwerp.

Hoe de unieke SkyLine Cook&Chill een revolutie in uw keuken kan teweegbrengen

Een soepelere workflow

Efficiënter en effectiever inzetten van uw personeel en van uw apparatuur door het voorbereiden van grote hoeveelheden voeding.

Een winnende combinatie

Bespaar tijd. Win aan ruimte. Voer simpele bewerkingen uit met een complete reeks **accessoires** waarvan het **ontwerp perfect is afgestemd op Ovens en Blastchillers**.



Klik op dit symbool op het touchscreen van het SkyLine toestel, ontdek hoe gebruiksvriendelijk SkyDuo is en ervaar de naadloze Cook&Chill-processen.

Een **extra** moeiteloos voordeel



De eenvoudige manier om uw keuken nog efficiënter, productiever en stressvrijer te maken. **SkyLine Premium^S** en **SkyLine Chill^S**: twee perfect gesynchroniseerde toestellen die naadloos met elkaar communiceren. Allebei met een certificaat voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid voor een perfecte Cook&Chill synergie.

Een duo gemaakt voor succes.



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Een betere werkplek

SkyLine zijn de enige professionele keukentoeestellen in de wereld met een **4-sterrenbeoordeling voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid**.

Verminder voedselverspilling

Elke gram telt. SkyLine biedt u een maximaal rendement op uw investering, door de houdbaarheid te verlengen en minimaal gewichtsverlies te garanderen tijdens het bereiden en tijdens het koelen.

Kwaliteit zonder toegevingen

De gerechten behouden al hun essentiële kenmerken: de smaak, de textuur, het uitzicht en de voedingswaarde krijgen precies dezelfde beoordeling als vers bereid voedsel. SkyLine maakt de naleving van de HACCP-normen eenvoudig.

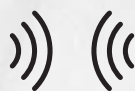
Houd de controle over uw bedrijf met OnE connectiviteit

OnE connectiviteit, een gepersonaliseerde app om uw leven eenvoudiger te maken en uw bedrijf te helpen ontwikkelen. Deze app biedt u via elk smart-apparaat real-time toegang op afstand voor het beheer en de controle van uw productiviteit op al uw verbonden Ovens en Blastchillers van Electrolux Professional.

Naadloze communicatie met SkyDuo



“Ok, ik ben klaar binnen 5 minuten”



“Ik ben bijna klaar! Maak u klaar SkyLine Chill[®] Blastchiller”



Het OnE-effect

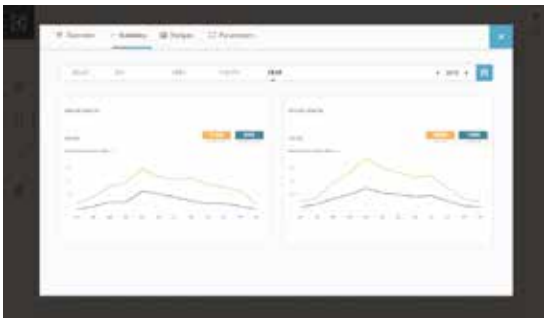
Een wereld van digitale, naadloos verbonden oplossingen die uw werk vereenvoudigen en uw bedrijf helpen ontwikkelen.



OnE for
you

24/7 real-time controle

Electrolux Professional OnE biedt u controle over uw activiteiten, ook vanop afstand. Bijvoorbeeld het **beheer van recepten** voor apparaten in de hele wereld, met slechts één klik of het ontvangen van **HACCP-alarmen** in real-time.



OnE for
business

Winst maximaliseren

Electrolux Professional OnE helpt uw verbruik te verminderen tot een minimum en de efficiëntie van uw bedrijf te optimaliseren.

Intelligente besparingen. Gebruik OnE om te weten wanneer uw oven of blastchiller ingeschakeld, maar niet in gebruik is, zodat u deze kunt uitschakelen en kunt besparen op energie.

Intelligent gebruik. OnE helpt u te zien hoe u uw productiviteit kunt rationaliseren: buiten uw piekuren zou u 2 in plaats van 3 ovens of blastchillers kunnen gebruiken.



OnE for
non-stop operations

Verbeter de bedrijfstijd van de apparatuur

OnE helpt u bij het plannen van onderhoud precies op het juiste moment, om een maximale bedrijfstijd te garanderen terwijl de kosten voor onverwachte storingen verlaagd worden.

OnE weet wanneer u moet gewaarschuwd worden, zodat u **snel kunt reageren en de bedrijfstijd kunt verhogen**. Voor de beste service ooit kan hetzelfde bericht naar de gewenste Service Partner verzonden worden. Sluit een Essentia Onderhoudscontract af voor nog meer voordelen.



OnE for
performance

Verbeter uw processen.

Electrolux Professional OnE biedt u het inzicht om uw **productiestroom beter te organiseren**. U kunt uw outputkwaliteit verbeteren en voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

Intelligente bedrijfsoplossingen. Intelligente percentagestatistieken zorgen ervoor dat u de **kwaliteit van uw voedsel** gemakkelijker kunt controleren en dat uw klanten tevreden blijven.



Bakkerij concept

Standaardiseer de hoge kwaliteit van uw brood en banket met de laatste nieuwe generatie Electrolux Professional apparatuur voor bakkerij. Zorg voor **een revolutie in uw productie**. Bereid vers deeg, altijd klaar om te bakken.

1.

Breng uw ingrediënten samen in de menger-klopper voor een perfect gemengd en gekneed resultaat. Laat uw deeg rusten. Ga creatief aan de slag.



BE8
Menger-Klopper
8lt



MBE40
Menger-Klopper
40lt

4b.



OPTIE B

Start met ontdooien van uw deeg in de SkyLine Chill[®] Blastchiller.

Gebruik daarna de **Rijs & Bak** cyclus op uw SkyLine Premium[®] Oven.

SkyLine Premium[®]
Oven 6GN

SkyLine Chill[®]
Blastchiller 30 kg

1. VOORBEREIDEN



4. ONTDOOIJEN, RIJZEN EN BAKKEN



Dankzij het baanbrekende Electrolux Professional **SkyDuo** is de oven klaar op de juiste temperatuur om uw brood perfect te bakken wanneer u 's morgens op het werk toekomt.



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

12 De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

Bespaar minimaal **3** uur
met 's nachts rijzen.

2.

2. SNELVRIEZEN



Snelvries het verse deeg met
X-Freeze.



SkyLine Chill⁵
Blastchiller 30 kg

**Bakplaat voor
stokbroden**

**Bakplaat
20mm**

3.

3. BEWAREN



Bewaar het daarna in optimale
omstandigheden in een
ecostore^{HP} koeling tot wanneer
nodig. De kerntemperatuur van
het deeg blijft op **-18°C**.

ecostore^{HP}
Koelkast / Vrieskast

4a.



OPTIE A

Start met **SkyLine Chill⁵** Blastchiller cycli
voor Ontdooien, Rijzen en Uitgesteld Rijzen van
uw deeg.

Bak het daarna in de **SkyLine Premium⁵** Oven.

SkyLine Premium⁵ Oven 6 GN
SkyLine Chill⁵ Blastchiller 30 kg

Sous-vide concept

Verminder uw food cost en voedselverspilling door de bewaartijd van uw voeding te verlengen. U beslist zelf hoeveel op voorhand u de voorbereidingen doet, zodat u altijd de beste kwaliteit kunt serveren. De nieuwe **SkyDuo technologie** staat steeds tot uw dienst.

1.

1. Bak uw vlees en koel het

Personaliseer en verbeter de smaak door er uw persoonlijke toets aan toe te voegen met kruiden. Gebruik een positieve (0°-3°) koelcyclus of kies voor een automatische specifieke cyclus.



Bak uw vlees

SkyLine Chill⁵
Blastchiller 50 kg

6.

Kies het toestel dat het meest geschikt is om uw gerecht af te werken en vervolgens te serveren.



SkyLine Premium⁵
Oven 10 GN1/1



thermaline
Free Cooking Top

5.



Bewaar in de optimale omstandigheden in onze **ecostore^{HP}** Koeling tot wanneer nodig.
Temperatuur 0/+2 °C.

ecostore^{HP}
Koelkast



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

Bewaar uw vlees tot **3** keer langer

2.

Vacumeren om de smaak in te sluiten, de verspreiding van bacteriën te stoppen en de versheid van voeding te behouden. **99,9%** van de lucht is verwijderd.



Vacumeermachine

3.

Stoom uw vacuüm verpakte voeding op een lage temperatuur. U kunt het vlees tot 3 keer langer en veilig bewaren dankzij de **Cycli+** voor Sous-Vide.



SkyLine Premium^s
Oven 10 GN1/1

Gebruik de Sous-Vide kernthermometer voor zeer nauwkeurig koken.



Gebruik onze *thermaline* Aquacooker of **SkyLine Premium^s Oven** voor exclusieve, culinaire events. De oven is ontworpen voor grote hoeveelheden en uitstekende resultaten. Of u kunt ook onze Aquacooker gebruiken als uw oven reeds voor een andere bereiding in gebruik is.

4.



SkyLine Chill^s
Blastchiller 50 kg



SkyLine Chill^s maakt zich automatisch klaar om uw bereidingen te snelkoelen dankzij de naadloze communicatie met SkyDuo.



Banket concept

Een banket is 80% planning, 20% uitvoering. Wanneer u zoveel klanten tegelijk moet bedienen, is elke seconde kostbaar. Daarom heeft Electrolux Professional apparatuur ontworpen die voor een uitstekende kwaliteit van de voeding zorgt terwijl u tijd en geld bespaart en minder stress ervaart. De service neemt 50% minder tijd in beslag.

1.

In blokjes, schijfjes of julienne snijden en uw groenten in een recordtijd mengen/mixen.



TR260
Groentesnijder



K120
Cutter-Menger

6.

Uw borden kunnen in een recordtijd geserveerd worden. Houd ze warm met de thermische hoezen en uw borden zijn klaar om de keuken te verlaten.



SkyLine Premium^s
Oven 20 GN2/1



Banket trolley en thermische hoese

5.

1. Dresseer uw borden zodat het gerecht er even lekker uitziet als het smaakt.

2. Laad uw borden in de banket trolley en bewaar ze in de inrij-koeling.



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

3000 borden serveren in 18 minuten? Het is mogelijk, wij hebben het bewezen

2.

Bereid uw gerechten tot in de perfectie met uw **SkyLine Premium^s** Oven en andere kookapparatuur waarin u sous-vide bereidingen kunt klaarmaken.



thermaline ProThermetic
Kookketel en Drukbraadpan



Vacumeer-machine



SkyLine Premium^s
Oven 20 GN1/1

3.

Snelkoelen om de textuur, smaak en kleur van uw gerechten te behouden.



SkyLine Chill^s
Blastchiller 180 kg



Dankzij de unieke **SkyDuo** communicatie verwittigt uw oven automatisch de **SkyLine Chill^s** om zich voor te bereiden op het koelen.



4.

Bewaar uw gerechten in optimale omstandigheden voorzien door onze Inrij- en ecostore^{HP} koelkasten.



ecostore^{HP}
Koelkast



Inrij-koelkast



High productivity concept

Een groot aantal mensen tegelijk bedienen? Geen enkel probleem. De Electrolux Professional alles-in-één oplossingen zorgen ervoor dat uw ingrediënten hun uitstekende kwaliteit bewaren terwijl u tijd en geld bespaart. Een 3 keer langere bewaartijd van uw voeding betekent dat u niet steeds elke dag van nul moet beginnen koken. Stel u voor hoeveel tijd en geld u zou kunnen besparen.

1.

Verse ingrediënten in een recordtijd schillen, in blokjes, schijfjes of reepjes snijden of grote volumes mengen.



TR260
Groentesnijder



K180
Cutter-Menger



T25E
Aardappelschilmachine met filtertafel



Menger-Klopper 80lt

6.



Self Service
Uitgiftebuffetten

Bewaar uw voeding op een ideale temperatuur tijdens de service.

5.



SkyLine Premium^s
Oven 20 GN2/1



Mobiële
GastroNorm Trolley

Geregeneerde voeding behoudt alle essentiële kenmerken: uiterlijk, textuur, aroma en smaak.



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

3 keer langere bewaartijd voor minder voedselverspilling

2.

Kies de perfecte oplossing voor uw menu.



SkyLine Premium^S
Oven 20 GN2/1



thermaline ProThermetic
Kookketel en
Drukbraadpan



900XP
Bakplaat

3.

Snelkoelen om de smaak te bewaren



SkyLine Chill^S
Blastchiller 180 kg



Dankzij de unieke **SkyDuo** communicatie verwittigt uw oven automatisch de **SkyLine Chill^S** om zich voor te bereiden op het koelen.



4.



Bewaar uw gerechten in optimale omstandigheden voorzien in onze **ecostore^{HP}** Koeling.

ecostore^{HP}
Koelkast

Frituur concept

Frituren op een totaal ander niveau, eenvoudig, zonder stress dankzij de Electrolux Professional high productivity apparatuur. Zeg vaarwel tegen slappe, smaakloze, zachte frieten.

1.

Perfect schillen en friet snijden (met 8 messen)



T10E
Aardappel-
schilmachine



RC14
Frietsnijder

6.



900XP
Friet bewaarbak

Koude frieten behoren voorgoed tot het verleden. U kunt ze voortaan heel eenvoudig op temperatuur houden tijdens de hele service.

5.

Van bevroren tot klaar om te serveren in **3 minuten**

voor gezonde, minder vette frieten

of

voor traditionele frieten met gecontroleerde acrylamideniveaus dankzij de Electrolux Professional temperatuurregelaar



Frietmand



SkyLine Premium^s
Oven 10 GN1/1



900XP
High Productivity Friteuse



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

Minder vetting en heerlijk krokant

2.

Blancheer, koel en droog de in friet gesneden aardappelen in uw **SkyLine Premium^s Oven**. Frituur ze daarna een eerste keer.




SkyLine Premium^s
Oven 10 GN1/1
Betere kwaliteit, meer smaak en krokanter dankzij de verminderde absorptie van frituurolie.



900XP
High Productivity Friteuse

3.

 Vries uw friet in meteen na de eerste keer frituren. Zo creëert u een thermische shock die voor extra krokantheid zorgt.



4.

SkyLine Chill^s
Blastchiller 50 kg



Dankzij de unieke **SkyDuo** communicatie verwittigt uw oven automatisch de **SkyLine Chill^s** om zich voor te bereiden op het koelen.



Bewaar uw gerechten in optimale omstandigheden voorzien in onze **ecostore^{HP}** Koeling tot wanneer nodig.

ecostore^{HP}
Koelkast en Vrieskast

Pasta concept

Bied iets extra bij uw diners met verse, zeer kwalitatieve pasta, die moeiteloos op voorhand klaargemaakt en gepasteuriseerd kan worden.

1.

Voeg uw ingrediënten toe en laat de menger ze kneden tot een zijdezacht deeg. Ga creatief aan de slag: gelijke, zachte kussentjes van deeg met een overheerlijke vulling.



BE8
Menger-Klopper
8lt



BE8
Pasta Kit
Accessoires

5.

Bereid uw pasta in slechts enkele minuten dankzij de high productivity automatische pastakoker.



XP900
Pastakoker

of

Bereid de pasta op uw inductieplaat met een bijhorende saus.



Libero Point

4.

Bewaar uw pasta in ideale omstandigheden met onze ecostore^{HP} Koeling.



ecostore^{HP}
Koelkasten



Geïnspireerd door deze voorbeelden?

De Electrolux Professional oplossingen voor concepten zijn aan te passen aan uw zaak.

Een menu met net dat tikkeltje extra dankzij **verse, huisgemaakte pasta**

2.

Pasteuriseer uw pasta voor een langere bewaartijd



SkyLine Premium^s
Oven 10 GN1/1



Bakplaat met
antikleeflaag

Gebruik Cycli+ Pasteuriseren van pasta.

U kunt uw verse pasta tot een week langer bewaren (bewaartijd uitgebreid van 3 tot 10 dagen) en de textuur behouden tijdens het koken.

3.



SkyLine Chill^s
Blastchiller 50 kg



Bakplaat met
antikleeflaag

Koel uw pasta om de versheid te bewaren. Behoud de smaken dankzij de blastchiller bij 4°C (positief koelen) of bij -41°C (negatief koelen) voor een langere versheid.



Dankzij de unieke **SkyDuo** communicatie verwittigt uw oven automatisch de **SkyLine Chill^s** om zich voor te bereiden op het koelen.



SkyLine Premium^S

Touchscreen
bediening

Boiler

Driedubbele
glasdeur*

Tot +10% extra voordeel** dankzij de zeer ecologische technologie. SkyLine Premium^S biedt intelligente technologie, een ongeëvenaarde gebruiksvriendelijkheid en keer op keer de beste resultaten, zonder toegeving.



Touchscreen bediening

Super-intuïtieve, eenvoudig te leren en te gebruiken en aanpasbare touchscreen interface die ontworpen is om uw werk eenvoudiger te maken. Kleurenblindvriendelijk. Beschikbaar in meer dan 30 talen.



101

Vochtigheidsinstellingen

Voeg meer variatie toe aan uw bereidingen met de 101 vochtigheidsinstellingen, van 0% tot 100% stoom via de boiler, met automatische opening van de ontluchtingsklep voor extra krokante bereidingen.



Automatische modus

Eenvoudig en snel te gebruiken automatische cycli voor alle soorten voedsel, en 11 nieuwe speciale bereidingscycli+.



Programmamodus

Via USB of OnE Connectiviteit kunt u tot 1.000 recepten opslaan, indelen in categorieën en delen.



OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige bereidingsresultaten dankzij het revolutionaire high-tech OptiFlow luchtcirculatiesysteem dat garantie biedt op een uniforme warmteverdeling.



Standaard

kerntemperatuurmeter met 6 sensoren

Precisiemeting van de exacte kerntemperatuur van uw voedsel.



Standaard Lambda

sensor

Nauwkeurige meting en controle van de vochtigheid in de kamer.



Klaar voor OnE

connectiviteit

De SkyLine Premium^S connectiviteit biedt via elk slim toestel real-time toegang tot uw SkyLine apparatuur.



Geavanceerde

functies

Maak uw leven eenvoudiger en maak uw workflow soepeler door uw SkyHub-homepage te personaliseren met uw favoriete functies. Gebruik MyPlanner om uw dagelijks werk te plannen en gepersonaliseerde waaschuwingen te ontvangen voor uw taken. Plan-n-Save organiseert uw bewerkingen op een zo tijd- en energie-efficiënt mogelijke wijze.



voor
Plan-n-Save



SkyClean

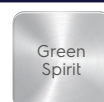
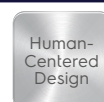
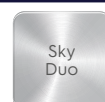
Verminder uw reinigingskosten met wel 15%***. Vlekkeloze reinigingsresultaten, groene functies en automatische boilerontkalking. Flexibele keuze uit 3 verschillende chemische producten, voor een betere service: vast, vloeibaar of 96% biologisch afbreekbaar enzymatisch.



Een extra

eenvoudig voordeel

Stressloze efficiëntie en productiviteit met SkyDuo. Anticipeer op uw behoeften met de intuïtieve verbinding tussen SkyLine Premium^S Ovens en SkyLine Chill^S en omgekeerd. De toestellen begeleiden u door het Cook&Chill proces.



* Groene versie (specifieke modellen) dankzij de geïsoleerde driedubbele glazen deur.

24 ** Berekening gebaseerd op de bedrijfskosten (water, energie en chemicaliën) versus onze belangrijkste concurrenten op de markt.

*** Tot -15% bedrijfskosten: besparing op water, energie en detergent en spoelmiddel berekend met SkyClean vaste chemicaliën.

SkyLine Chill^S

Touchscreen
bediening

Aangezien tijd van onschatbare waarde is voor elke zaak, beschikt **SkyLine Chill^S** over een hele reeks tijdsbesparende eigenschappen die de productiviteit in uw keuken verhogen en uw workflow verbeteren.



Automatisch modus

Eenvoudig en snel te gebruiken automatische cycli met 10 groepen en 9 **nieuwe, speciale koelcycli+**.

Weinig ruimte? **SkyLine Chill^S** biedt ook 4 speciale **LiteHot cycli**: Chocolate, Rijzen en Uitgesteld Rijzen en Snel Ontdooien.



ARTE 2.0

Houd uw zaak veilig. ARTE 2.0 schat de resterende tijd in bij cycli met kerntemperatuur, gebaseerd op technologie met artificiële intelligentie.



Programmamodus

Via USB of OnE Connectiviteit kunt u tot **1.000 recepten** opslaan, indelen in categorieën en delen.



Turbo Koelen

Non-Stop koelen voor drukke keukens en bakkerijen. Stel de temperatuur in tussen +10°C en -41°C en **SkyLine Chill^S** behoudt de ingestelde temperatuur de hele tijd.



OptiFlow

Perfekte, gelijkmatige koel-/vriesresultaten dankzij het revolutionaire high-tech **OptiFlow** luchtcirculatiesysteem dat garantie biedt op een perfecte gelijkmatigheid.



Geavanceerde functies

Maak uw leven eenvoudiger en maak uw workflow soepeler door uw **SkyHub-homepage** te personaliseren met uw favoriete functies. Gebruik **MyPlanner** om uw dagelijks werk te plannen en gepersonaliseerde waarschuwingen te ontvangen voor uw taken.



voor
MyPlanner



Touchscreen bediening

Super-intuïtieve, eenvoudig te leren en te gebruiken en aanpasbare touchscreen interface die ontworpen is om uw werk eenvoudiger te maken. Kleurenblindvriendelijk. Beschikbaar in meer dan 30 talen.



Standaard

kerntemperatuurmeter met 6 sensoren

Precisiemeting van de exacte kerntemperatuur van uw voedsel. Kerntemperatuurmeter met 6 sensoren (optioneel).



voor kern-
temperatuurmeter
met 6 sensoren



Klaar voor OnE

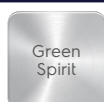
connectiviteit

De **SkyLine Chill^S** connectiviteit biedt via elk slim toestel real-time toegang tot uw SkyLine apparatuur.



Een extra eenvoudig voordeel

Stressloze efficiëntie en productiviteit met **SkyDuo**. Anticipeer op uw behoeften met de intuïtieve verbinding tussen SkyLine Premium^S Ovens en SkyLine Chill^S en omgekeerd. De toestellen begeleiden u door het Cook&Chill proces.





**Snel gekoeld
met SkyLine
Chill^s.
Perfect
bereid met
SkyLine
Premium^s.**



Essentia. Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Essentia is **het hart van een superieure Customer Care**, een service op maat die u een concurrentievoordeel bezorgt. Essentia biedt u de ondersteuning die u nodig heeft en verzorgt uw processen met een **betrouwbaar servicenetwerk**, een reeks op maat gemaakte exclusieve diensten en een vernieuwende technologie.

U beschikt over meer dan **2.200 Authorized Service Partners**, **10.000 servicemonteurs** in meer dan **149 landen** en over meer dan **170.000 onderdelen**.

Een servicenetwerk, altijd beschikbaar

Wij staan klaar om u ondersteuning te bieden met een **uniek servicenetwerk** dat uw **werk vereenvoudigt**.

Zorg ervoor dat uw apparatuur blijft presteren

Een correct onderhoud in **overeenstemming met de handleidingen** en aanbevelingen van Electrolux Professional is essentieel om onverwachte problemen te voorkomen. **Electrolux Professional Customer Care** biedt een aantal **servicepakketten op maat** aan. Neem voor meer informatie contact op met de gewenste **Electrolux Professional Authorized Partner**.

U kunt vertrouwen op de snelle verzending van originele accessoires en verbruiksproducten, streng getest door Electrolux Professional-experts om **duurzaamheid, prestaties en veiligheid van uw apparatuur** en zijn gebruikers te garanderen.





Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.

We streven naar uitmuntendheid bij onze klanten, door te voorzien in hun behoeften, maar ook bij ons eigen personeel, innovaties, oplossingen en diensten. We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



Electroluxprofessional.com

+31(0)20 721 96 10 (Nederland)

+32(0)2 620 09 20 (België)

Excellence, met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recycleerbaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

