

# Navegación segura

Hornos Combi SkyLine



# Serenidad donde quiera que estés

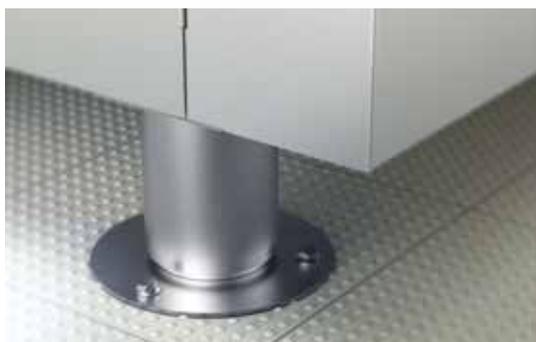
Campeones de la seguridad, la estabilidad y el alto rendimiento, los hornos SkyLine versión marítima de Electrolux Professional garantizan al usuario seguridad y facilidad ergonómica incluso en entornos marinos extremos.



**Puerta de apertura en dos tramos para la seguridad de las operaciones y tope de puerta para fijarla cuando se abre, incluso con un mar agitado.**



**Rejillas para bandejas equipadas con topes para asegurar las bandejas y garantizar un uso seguro.**



**Patas ancladas de acero inoxidable para fijar el horno al suelo o a una encimera**



**Puerta de apertura en dos tramos para la seguridad de las operaciones.**

# Un puerto seguro con nuestros hornos

Con SkyLine puedes confiar en un horno combi de gran resistencia, capaz de enfrentarse a las condiciones de cocina más adversas en el mar y de garantizar una producción eficiente de comidas.



## 450 kg

(20 GN 2/1)



**Puerta cómoda y de gran resistencia**



**Solidez en toda la estructura**



**Creado para un funcionamiento continuo**



**Luces LED en la puerta**

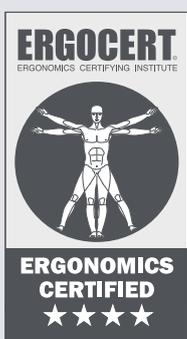
que reproducen la iluminación natural perfecta para que puedas comprobar el grado de cocción de los alimentos sin necesidad de abrir la puerta.\*



**Sometido a pruebas exhaustivas**

este equipo garantiza la elevada resistencia a vibraciones e impactos de una aplicación marítima.

\*La puerta de cristal triple está disponible como opción para lograr mayor aislamiento y un ahorro adicional del 10% en el consumo de energía.



## Experimenta las 4 estrellas



**Cumplimiento de los principios ergonómicos**  
Un diseño pensado para ti

**Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas**  
Menor riesgo de lesiones

**Facilidad de uso basada en pruebas**  
Culminación de años de estudios y experiencia profesionales

**Diseño centrado en las personas**  
Para que cocinar sea sencillo y desprovisto de esfuerzo

\*\* Diseño del horno SkyLine - patente EM003143551 y otras relacionadas



# Tocar el cielo es fácil

La interfaz de pantalla táctil súper intuitiva te permite personalizar el horno SkyLine según tus necesidades, para que lleves a cabo operaciones impecables. Fija tus preferencias de cocción para lograr resultados uniformes y de gran calidad.



**Modo manual**

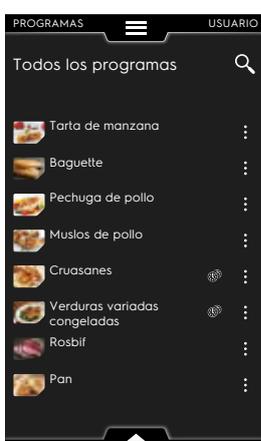


## Perfecto para cocineros exigentes

Domina al detalle tus ciclos de cocción con la selección de los parámetros que prefieras respecto al porcentaje de humedad, la temperatura interna de los alimentos, la temperatura de la cavidad, el tiempo o la velocidad del ventilador, entre muchas otras cosas.



**Modo de programas**



## Perfecto para repetir menús

Guarda tus programas y obtén los mismos resultados excelentes en cualquier lugar del mundo.

Crea categorías de programas y programas MultiTimer (para cargas mixtas) con el fin de organizar la preparación de tus menús a la perfección, día tras día.



**Modo automático**



## Perfecto para ahorrar tiempo y dinero

Explora las diversas técnicas de cocción y recetas de Automatic Cycles y Cycles\*.

Es la tecnología lo que garantiza que obtengas resultados uniformes a lo largo del tiempo. Tanto si se trata de una sola preparación o de un lote, SkyLine detecta la carga automáticamente y ajusta los parámetros de cocción en consecuencia.

La calidad y la productividad pueden ir de la mano.



## Una página. Un toque.

Con SkyHub puedes situar los ciclos y funciones de cocción en una sola página e incluso organizarlos en carpetas. SkyHub garantiza el fácil acceso incluso a los empleados sin experiencia.



# Limpieza perfecta, menor consumo



Ahorro inteligente e  
integración sostenible



Compromiso con la  
sostenibilidad

Nuestros hornos SkyLine de alto rendimiento y aún mayor eficiencia están diseñados para ayudarte a trabajar mejor, ahorrar dinero y reducir tu huella medioambiental. Ese es el compromiso de Electrolux Professional con la sostenibilidad.



Certificación  
Energy Star

Los hornos SkyLine, sometidos a pruebas rigurosas y con certificación de conformidad con las normativas internacionales más estrictas, también son los primeros hornos del mundo en contar con la certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.



Escanea para  
ver los modelos  
Energy Star  
incluidos



hasta  
**-15%**  
en gastos  
corrientes\*

Se reduce el consumo de  
energía, agua y detergente

al mínimo posible en los **cuatro ciclos estándar** (de 54 a 180 minutos) y puedes ahorrar incluso más si eliges los ciclos ecológicos Green Spirit.

El detergente sólido ofrece una manipulación segura y es muy eficiente. Con la descalcificación automática se elimina el gasto en ablandadores de agua o las operaciones de descalcificación manual.

EL **PRIMERO**  
en el sector

Usa MyPlanner

para planificar tus tareas de limpieza basadas en las horas de funcionamiento.

El SkyLine no se  
quedará sin limpiar.



Gracias a **SkyClean** tu horno puede limpiarse a la perfección y quedar listo para la siguiente tarea.

Resultados de limpieza impecables y funciones ecológicas. Libertad de elección entre tres productos químicos diferentes: sólido, líquido o enzimático biodegradable en un 96%.



Mayor duración y máximo rendimiento de los hornos SkyLine solo con los productos químicos sin fosfatos de Electrolux Professional.\*\*

\*\* El uso de los productos químicos originales de Electrolux Professional garantiza rendimiento y durabilidad perfectos para tu horno.

# Productividad constante

Cocina principal



Porciones por carga completa:



Rosbif: hasta 450



Brócoli al vapor: hasta 1000



Arroz blanco: hasta 75



Cruasanes: hasta 320

SkyLine te ayuda en la preparación de productos horneados con las funciones **Prove&Bake**.

Con independencia del tipo de masa que prepares o el grado de dorado que desees, tu SkyLine regulará con precisión todos los parámetros de cocción para obtener resultados con la humedad adecuada en el interior y una textura crujiente perfecta en el exterior.

Fácil de navegar incluso sin experiencia



Automatic mode

La mejor manera de incrementar la eficiencia en tu cocina

Los ciclos automáticos te guían en la preparación de diferentes recetas de manera totalmente automática, con un enfoque especial en la seguridad alimentaria y el consumo de energía.

# Banquetes perfectos

Cocina principal



Disfruta de operaciones sin contratiempos con una gama completa de accesorios y con sistemas de manipulación diseñados para servir a la perfección alimentos de alta calidad con la solución SkyLine para banquetes.



**Incrementa la eficiencia de la cocina**



**Reduce las emisiones de la cocina**



**Asegura la uniformidad de los platos**



**Sensor lambda de serie**

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



**Estandariza las porciones**



**Reduce el desperdicio de alimentos**



**Control de calidad alimentaria y uniformidad (monitorización HACCP)**

## Personaliza tu interfaz de usuario con SkyHub.

Puedes organizar tu producción de comidas en carpetas y disponer de un acceso fácil y directo, en un solo punto, a las funciones más utilizadas.



## Entornos cerrados

Es posible ocultar algunos entornos o funciones específicos e incluso bloquear su acceso mediante contraseña. De este modo los operadores solo podrán ver lo que necesitan, se evitan errores y se ahorra tiempo en las sesiones de formación.



**Con MyPlanner puedes establecer todas las actividades que deban llevarse a cabo.**

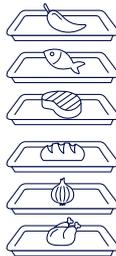
Planifica todas las operaciones en el calendario y crea recordatorios para seguir el mejor flujo de trabajo posible.

# Diseñado por chefs para chefs

Cocina principal



Las funciones de vanguardia son las mejores soluciones posibles. Nuestros chefs se han implicado para contribuir al diseño de un producto exclusivo que satisfaga todas tus necesidades de flexibilidad en la producción diaria.



## Horas punta sin estrés



Flujo de trabajo más fluido con una planificación y gestión sencillas de varios ciclos de cocción.

Aumenta la flexibilidad al planificar y gestionar varios ciclos de cocción con MultiTimer durante las horas de mayor actividad (configura hasta 20 temporizadores).

Asigna temporizadores diferentes a tipos de comida específicos para que sea más fácil reconocerlos.

## Función MultiTimer

Con el horno combi SkyLine PremiumS puedes preparar buffet de desayuno a la perfección en cuestión de minutos. ¡Todo a la vez! Ahorra tiempo sin sacrificar la calidad.

Con la producción continua de varios alimentos a la vez puedes reducir drásticamente el exceso de comida en el buffet.



Escanea para ver el ciclo de fermentación y horneado de pan brioche



Escanea para ver la preparación del desayuno inglés perfecto

## Amplía tus horizontes y ahorra tiempo con Cycles+



Restaurante a la carta y servicio de habitaciones

Con SkyLine tu restaurante estará siempre disponible para el mejor servicio en las habitaciones. En todo momento, cualquiera que sea la necesidad...

para sabrosos bocados a medianoche o menú a la carta.



### Cocción nocturna

Realiza ciclos de cocción prolongados durante la noche para optimizar el trabajo diario.



### Cocción a baja temperatura

Carne jugosa y en su punto perfecto con una pérdida de peso mínima y máxima rentabilidad.



### Combi estático

Para las preparaciones que emplean poca ventilación y baja temperatura. Solución perfecta para recetas tradicionales, como ragú de ternera a la boloñesa, gulash, sopas de pescado, etc.



Fermentación



Deshidratación



Pasteurización de pasta fresca

# SkyLine gama

Escanea para ver la gama SkyLine completa en realidad aumentada



Escoge el equipo perfecto para comenzar a ampliar tus horizontes culinarios.



## 6 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
867x775x808 mm  
Potencia eléctrica - 11 kW



## 6 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
1090x971x808 mm  
Potencia eléctrica - 21,4 kW



## 10 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
867x775x1058 mm  
Potencia eléctrica - 19 kW



## 10 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
1090x971x1058 mm  
Potencia eléctrica - 37,4 kW



## 20 GN 1/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
911x865x1794 mm  
Potencia eléctrica - 37,7 kW



## 20 GN 2/1

Medidas externas (AnxFxAI)  
1162x1067x1794 mm  
Potencia eléctrica - 65,4 kW

## Descripción de la gama

### SkyLine Premium<sup>S</sup>

Pantalla táctil

Boiler

Puerta de cristal triple\*

### SkyLine Premium

Pantalla digital

Boiler

Puerta de cristal triple\*

### SkyLine Pro<sup>S</sup>

Pantalla táctil

Inyección de vapor

Puerta de cristal triple\*

### SkyLine Pro

Pantalla digital

Inyección de vapor

Puerta de cristal triple\*

# OnE Connected, tu asistente digital

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 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.



## Aumenta tus beneficios

### Incrementa las ganancias

OnE Connected te ayuda a reducir el consumo al mínimo y a 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.



## 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.



## Incrementa tu rendimiento

OnE Connected 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.



# Essentia

## Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar

No importa dónde se encuentre tu negocio. **Electrolux Professional está a tu disposición**, en todo lugar, junto con los expertos de confianza, su servicio interconectado y sus soluciones a medida. Para una colaboración de por vida que se adapta a ti. Porque con Electrolux Professional, **nunca trabajas solo**. Estamos comprometidos con tu asistencia **mediante una red de servicio única que hace tu vida laboral más fácil**.

**149**  
países a los  
que servimos

Una extensa red de servicios con **el mismo enfoque centrado en el cliente**. Operamos en 149 países con Electrolux Professional como **único punto de contacto**.

**2.200**  
partners de servicio  
autorizados

La red de servicios más **amplia y estructurada** del mundo mantiene el buen funcionamiento de tus equipos y te asiste en todo tipo de circunstancias.

**10.000**  
técnicos de  
servicio

Son nuestros embajadores de confianza, **10.000 técnicos**, se encargan de tus equipos y te ofrecen la asistencia que necesitas.



Mira el vídeo  
para descubrir más



La excelencia define todo cuanto 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



[electroluxprofessional.es](http://electroluxprofessional.es)

Escanea la portada para ver el horno en **realidad aumentada**



## 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.

