

La solution Cook&Chill pour une performance ultime



La différence Electrolux Professional

Des cuisines plus efficaces, plus rentables et plus humaines.
C'est la promesse d'Electrolux Professional.

Le stress n'est pas un ingrédient nécessaire pour créer des plats savoureux*

De petites doses de stress peuvent améliorer les performances. Mais à long terme, des niveaux élevés peuvent favoriser des problèmes de santé, tels que l'hypertension artérielle, le diabète et les maladies cardiaques.

44% des chefs cuisiniers aux États-Unis ont été en arrêt maladie à cause du stress

55% des chefs américains ont utilisé ou envisagé d'utiliser des médicaments sur ordonnance pour se détendre après une journée stressante au travail

51% des chefs cuisiniers travaillant à Londres ont déclaré avoir souffert de dépression en raison d'un surmenage**



Notre promesse

Electrolux Professional rend la vie professionnelle des utilisateurs plus facile, plus rentable et réellement durable au quotidien.

Notre objectif est de **sensibiliser le public à la propagation du stress négatif dans les cuisines professionnelles et de révolutionner votre façon de travailler.**

« Nous devons remettre en question la perception selon laquelle le stress négatif est nécessaire pour créer des plats savoureux. En fin de compte je crois que les chefs cuisiniers heureux offrent une meilleure cuisine. »

Philip Lloyd, Professeur Culinaire à l'Institut d'Art de Charlotte

* Selon 'Taste the Stress', une expérience sociale en deux phases menée par Electrolux Professional en 2017. 200 chefs américains âgés de 18 à 65 ans et plus ont été interrogés. Deux équipes de chefs professionnels ont créé le même menu, l'une utilisant Cook&Chill (équipe bleue), l'autre utilisant des méthodes de cuisson conventionnelles (équipe rouge). La nourriture a été jugée par un jury indépendant et le niveau de stress des chefs a été surveillé. Les moniteurs de fréquence cardiaque ont montré que l'équipe rouge (151 minutes) était plus stressée que l'équipe bleue (72 minutes). L'équipe rouge, n'étant pas en mesure de rationaliser le travail, a également perdu du temps et de l'énergie en faisant environ 2000 pas de plus par chef que l'équipe bleue. Le jury a jugé que la nourriture des équipes était tout aussi délicieuse - ce qui prouve que le stress n'est pas un ingrédient nécessaire pour créer des plats savoureux.

** source : Unite, le plus grand syndicat du Royaume-Uni, a mené une enquête auprès des chefs professionnels à Londres en 2017.



Le pouvoir du tout-en-un

Transformez votre vie professionnelle et élargissez votre horizon culinaire avec les solutions Electrolux Professional tout-en-un parfaitement intégrées.

Le nouveau système Cook&Chill révolutionnera vos opérations en cuisine en les rendant plus faciles, moins exigeantes et plus rentables. Un seul partenaire de confiance, de l'étude à l'assistance 24h/24, avec le Service après-vente Electrolux Professional Essentia.



1. PREPARER

Coupez en rondelles, émincez, déchiquetez, coupez et faire une julienne en un temps record.



2. CUISINER

Cuisinez à la perfection avec les fours SkyLine et autres appareils de cuisson



One DNA



3. REFROIDIR

Refroidissez avec les cellules de refroidissement SkyLine Chill^s



Un ADN



Scannez pour découvrir l'expérience Cook&Chill



Testé et approuvé

par la
Chef Academy
Electrolux Professional



4. CONSERVER

Conservez avec les
armoires et tables
réfrigérées ecostore



5. REGENERER

Régénérez avec
les **fours SkyLine Premium^s**



6. SERVIR

Servez vos clients







**Un ADN
Deux appareils connectés**

Le four SkyLine et la cellule
de refroidissement partagent
le même état d'esprit.

Vous simplifier la vie

La voie vers la performance ultime

La chaleur et le froid en parfaite symbiose. Economies de temps et hautes performances, **les fours et les cellules de refroidissement SkyLine** sont au **coeur des solutions tout-en-un d'Electrolux Professional**. L'accord parfait de technologies de pointe et d'une conception centrée sur l'homme.

Découvrez comment
SkyLine Cook&Chill
peut révolutionner
votre cuisine

Un flux de travail allégé

Des préparations sans stress et une meilleure répartition des tâches au sein du personnel grâce à une utilisation plus efficace de vos appareils connectés.

Un duo gagnant

Économisez de l'argent, gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'**accessoires** développés pour répondre à tous vos besoins.

Ces accessoires sont **conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement Skyline**.

PREMIER
dans l'industrie



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de votre équipement SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus de travail connectés Cook&Chill.

Un avantage supplémentaire à portée de main



La solution simple pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante.

SkyLine Premium^s et **SkyLine Chill^s** sont deux appareils connectés et synchronisés entre eux, qui présentent une ergonomie certifiée et une facilité d'utilisation unique.

La symbiose Cook&Chill parfaite pour

Un duo gagnant

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine
Chill^s



SkyLine
Premium^s

Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une **classification ErgoCert 4 étoiles**.

Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement.

Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer.

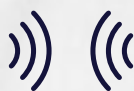
La **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel à tous vos appareils Electrolux Professional connectés de manière à gérer et surveiller votre productivité.



Une communication connectée avec SkyDuo



« Ok, je serai prête dans 5 minutes »



« J'ai presque terminé !
Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine Chill^s »



OnE Connected, votre assistant digital

SkyLine cook & chill
connecté



OnE Connected vous aide à obtenir les meilleures performances de vos solutions Electrolux Professional. La plateforme maximisera vos profits et accélérera votre retour sur investissement.



Améliorer votre vie professionnelle

Surveillance en temps réel 24/7

Electrolux Professional OnE vous permet de surveiller à distance les opérations de vos appareils installés partout à travers le monde. Recevez en un clic et en temps réel toutes vos données HACCP.



Maximiser vos bénéfices

Maximisez vos profits.

Electrolux Professional OnE vous aide à réduire vos consommations et à optimiser l'efficacité de votre entreprise.

Des économies intelligentes. Surveillez la consommation de votre four connecté pour détecter les anomalies et améliorer l'efficacité de votre flux de travail en fonction des besoins de production.

Une utilisation intelligente. OnE vous aide à rationaliser votre productivité : vous pouvez utiliser 2 cellules au lieu de 3 en dehors des heures de pointe.



Garantir une hygiène parfaite

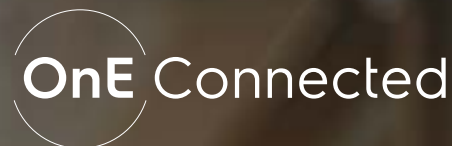
Des repas sûrs et sains pour tous?

La connectivité est également synonyme de sécurité. Le système de relevé numérique HACCP fournira toutes les données obligatoires des processus de cuisson. En plus de garantir des repas sûrs et de qualité, la plateforme vous fera gagner du temps.

Avec les données à portée de main, vous pouvez effectuer les ajustements nécessaires pour vous assurer que vos processus respectent les exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.



Plateforme digitale



Service Client



vous permet



Surveiller votre performance

Boostez vos process

Electrolux Professional OnE vous donne les informations nécessaires pour **mieux organiser votre flux de production**. Vous pouvez améliorer la qualité de vos process et répondre aux normes de qualité les plus élevées.

Les statistiques intelligentes vous permettent de **surveiller plus facilement la qualité de vos aliments** pour une meilleure satisfaction de vos clients.



Des opérations en continu

Augmenter la disponibilité des équipements

OnE vous aide à planifier la maintenance au bon moment, pour assurer une disponibilité maximale de vos équipements tout en réduisant vos coûts en cas de pannes imprévues.

OnE sait **quand vous alerter pour que vous puissiez réagir rapidement et augmenter la disponibilité de vos équipements**. Pour le meilleur service, un message peut être envoyé au partenaire agréé de votre choix. Pour encore plus d'avantages, souscrivez à un contrat de service Essentia.



Assurer un menu cohérent jour après jour

Avec OnE Connected, vous pouvez créer, stocker et partager un ou plusieurs cycles directement avec vos appareils.

L'envoi des cycles de votre bibliothèque aux appareils connectés est un excellent moyen d'améliorer la gestion de votre parc et de garantir un menu cohérent dans tous vos restaurants.

Concept de boulangerie

Standardisez la qualité de vos pains et pâtisseries avec la dernière génération d'équipements Skyline pour la boulangerie.

Révolutionnez votre **productivité**. Disposez toujours d'une pâte fraîche prête à l'emploi.

1.

Ajoutez vos ingrédients au batteur pour un mélange et un pétrissage parfaits. Laissez votre pâte reposer. Laissez votre créativité prendre forme.



**Batteur
Mélangeur**
BE8 8 litres



**Batteur
Mélangeur**
MBE40 40 litres

4b.



Four SkyLine Premium^s
6GN

SkyLine Chill^s
Cellule de refroidissement 30 kg

OPTION B

Commencez par décongeler votre pâte dans la cellule de refroidissement **SkyLine Chill^s**.

Ensuite, utilisez les cycles "**fermentation automatique et cuisson**" sur votre four SkyLine Premium^s.



Grâce à l'innovant **SkyDuo** d'Electrolux Professional, le four est déjà à la bonne température pour cuire votre pain à la perfection lorsque vous arrivez le matin au travail.

PREMIER
dans l'industrie

1. PREPARATION

4. CHOISISSEZ VOTRE CYCLE - FERMENTATION, D



Économisez au moins **3** heures avec une nuit de fermentation

2.

2. CONGELATION

Congelez rapidement la pâte fraîche avec **X-Freeze**.



SkyLine Chill^s
Cellule de refroidissement
30 kg



Moule à baguettes



**Plaque anti adhésive
20mm**

3.

3. CONSERVATION

Stockez ensuite dans des conditions optimales fournies par les réfrigérateurs **ecostore^{HP}**. La température à coeur de la pâte reste à -18°C.



ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée et congélateur

4a.

OPTION A

Commencez par les cycles de la cellule de refroidissement **SkyLine Chill^s** pour la décongélation, la fermentation et la fermentation différée de votre pâte.

Puis faire cuire dans le Four **SkyLine Premium^s**.



Four SkyLine Premium^s
6GN

SkyLine Chill^s
Cellule de refroidissement 30 kg

Concept sous-vide

Réduisez vos coûts et vos déchets alimentaires en prolongeant la durée de conservation de vos aliments. A vous de décider combien de temps à l'avance vous pourrez préparer votre recette en conservant toutes ses qualités. La nouvelle technologie **Sky Duo** est à votre service.

1.

1. Saisissez votre viande puis réfrigérez-la

Personnalisez et rehaussez le goût en ajoutant votre choix d'assaisonnement et d'aromates pendant la cuisson initiale. Utilisez un cycle de refroidissement positif (0°-3°C) ou choisissez le cycle automatique adapté.



6.

Saisissez votre viande

Cellule de refroidissement
SkyLine Chill 50 kg

Choisissez l'appareil le mieux adapté à la finition de votre plat pour le service.



SkyLine Premium⁵
Four 10GN 1/1



thermaline
Plaque de cuisson
Free Cooking Top

5.



Stockez ensuite dans des conditions optimales grâce aux réfrigérateurs **ecostore**^{HP}.
Température 0/+2 °C.

ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée



La durée de conservation de votre viande est jusqu' à **3** fois plus longue

2.

Conservez sous-vide pour préserver les saveurs, arrêtez la prolifération bactérienne et l'oxydation des aliments. **99.9%** de l'air est éliminé.



Machine sous-vide

3.

Faites cuire vos aliments sous-vide à la vapeur ou à basse température.

La viande a une durée de conservation jusqu'à 3 fois plus longue et la sécurité est assurée en utilisant les **Cycles+** pour le sous-vide.



SkyLine Premium^s
Four 10GN 1/1

Utilisez la sonde sous-vide pour une cuisson de haute précision.



Utilisez votre *thermaline* Aquacooker ou votre four SkyLine Premium^s pour des événements exclusifs et gastronomiques. Le four est conçu pour les grandes quantités et les hautes performances. Par ailleurs, vous pourrez utiliser l'Aquacooker si votre four exécute déjà un autre cycle.

4.



SkyLine Chill^s se prépare automatiquement à refroidir vos aliments grâce à la fonction SkyDuo.

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine Chill^s
Cellule de refroidissement 50 kg

Concept de banquets

En banquet la planification est de 80% et l'exécution est de 20%. Avec autant de clients à servir, chaque seconde est précieuse. C'est pourquoi Electrolux Professional a conçu des appareils pour conserver une qualité alimentaire plus élevée que jamais tout en vous faisant économiser temps, argent et stress. Le temps de service est réduit jusqu'à 50%.

1.

Tranchez, coupez en dés, déchiquetez, coupez en julienne et mélangez vos légumes en un temps record.



Coupe-légumes
TR260



Cutter Mixeur
K120

6.

Votre assiette est prête en un temps record. Gardez-la au chaud avec des couvertures thermiques.



SkyLine Premium^s
Four 20GN 2/1



Support de banquet
et **couverture thermique**

5.

1. Dressez vos aliments pour qu'ils aient l'air tout aussi délicieux que savoureux.

2. Chargez vos assiettes dans le chariot de banquet et conservez les dans le réfrigérateur à roulettes et/ou dans une chambre froide.



Servir **3000** assiettes en **18** minutes ? C'est possible, nous l'avons prouvé

2.

Cuisez vos plats à la perfection dans les fours **SkyLine Premium^s** et les autres appareils de cuisson Electrolux Professional. N'oubliez pas la possibilité de cuisiner vos aliments sous-vide.



thermaline ProThermetic
Marmite et braisière pression



Machine sous-vide



SkyLine Premium^s
Four 20GN 1/1

3.

Refroidissez pour préserver la texture, la saveur et la couleur.



SkyLine Chill^s
Cellule de refroidissement 180 kg



Grâce à la communication unique de la fonction **SkyDuo**, votre **four SkyLine** avertit automatiquement la cellule **SkyLine Chill^s** pour qu'elle se prépare à refroidir.

PREMIER
dans l'industrie

4.

Conservez vos plats dans des conditions optimales grâce aux armoires à chariot **ecostore^{HP}**.



ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée



Réfrigérateurs Roll-in



Concept de haute productivité

Un grand nombre de personnes à servir ? Pas de souci. Les solutions tout-en-un d'Electrolux Professional maintiennent la qualité de vos aliments au maximum tout en vous faisant économiser du temps et de l'argent. Une durée de conservation 3 fois plus longue pour vos aliments signifie qu'il n'est pas nécessaire de cuisiner de A à Z tous les jours. Imaginez combien de temps et d'argent vous pourriez économiser.

1.

Épluchez, tranchez, coupez en dés, déchiquetez et mélangez de gros volumes de produits frais en un temps record.



Coupe-légumes
TR260



Cutter Mixeur
K180



Eplucheur de pommes de terre
avec table filtrante
T25E



Batteur Mélangeur
80 litres

6.



Self Service

Gardez vos aliments à la température idéale tout au long du service.

5.



SkyLine Premium^s
Four 20GN 2/1



Chariot
GastroNorm mobile

La nourriture régénérée conserve toutes ses caractéristiques essentielles : apparence, texture, arôme et saveur.



Etes-vous inspiré par ces exemples ? Les solutions de concept Electrolux Professional s'adaptent à votre entreprise.

Une durée de conservation **3** fois plus longue réduit le gaspillage alimentaire

2.

Choisissez la solution de cuisson parfaite pour votre menu.



SkyLine Premium^S
Four 20GN 2/1



thermaline ProThermetic
Marmite et braisière pression



900XP Fry Top

3.

Refroidissez pour préserver la saveur.



SkyLine Chill^S
Cellule de refroidissement 180 kg



Grâce à la communication unique de **SkyDuo** votre four avertit automatiquement SkyLine Chill^S pour qu'elle se prépare à refroidir.

PREMIER
dans l'industrie

4.



Conservez vos plats dans les conditions optimales fournies par les armoires réfrigérées **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée

Concept de friture

Portez votre friture à un tout autre niveau de simplicité sans contrainte grâce aux appareils à haute productivité d'Electrolux Professional. Dites adieu aux frites ramollies, insipides et fades.

1.

Solution parfaite pour l'épluchage et la découpe à 8 lames.



**Éplucheur de
pommes de terre**
T10E



Découpe pommes de terre
RC14

6.



Friteuse
900XP

Les frites froides appartiennent au passé. Maintenant c'est facile de les garder à une température idéale tout au long du service.

5.

Du surgelé au service en **3 minutes**

pour des frites saines
et faibles en gras.

OU

pour les frites classiques avec des niveaux
d'acrylamide sous contrôle grâce au régulateur
de température Electrolux Professional.



**Panier
à friture**



SkyLine Premium^s
Four 10GN 1/1



900XP
Friteuse à Haute Productivité



Réduit les matières grasses et améliore le croustillant

2.

Blanchissez, refroidissez et séchez les pommes de terre épluchées dans votre **four SkyLine Premium^S**. Puis faire la première friture.



SkyLine Premium^S
Four 10GN 1/1
Des frites de meilleure qualité,
plus savoureuses et plus
croustillantes avec moins
d'absorption d'huile.



**Friteuse haute productivité
900XP**

3.

📌 Congelez vos frites
directement après cuisson
pour créer un choc thermique
qui les rendra encore plus
croustillantes.



SkyLine Chill^S
Cellule de refroidissement 50 kg



Avec **SkyDuo**, votre four
SkyLine avertit
automatiquement la
cellule SkyLine Chill^S
pour qu'elle se prépare à
refroidir.

PREMIER
dans l'industrie

4.



Stockez ensuite dans des conditions
optimales avec les
réfrigérateurs et congélateurs
ecostore^{HP}.

ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée



Concept de pâtes

Ravissez vos convives avec des pâtes fraîches de haute qualité, préparées à l'avance, sans effort et entièrement pasteurisées.

1.

Ajoutez vos ingrédients et laissez le mixeur pétrir votre pâte à la perfection. Maintenant donnez forme à vos idées : créez vous même de délicieux raviolis farcies avec une savoureuse garniture.



**Batteur
Mélangeur**
8 litres
BE8



**Accessoires
Kit pour pâtes**
BE8

5.

Réalisez le travail en quelques minutes grâce au cuiseur de pâtes automatique à haute productivité.



Cuiseur de pâtes
Gamme XP900

OU

Faire revenir la sauce sur votre plaque à induction



LiberoPro

4.



Conservez vos pâtes dans des conditions idéales grâce aux armoires réfrigérées ecostore^{HP}.

ecostore^{HP}
Armoire réfrigérée



Portez votre menu à un tout autre niveau avec des pâtes fraîches faites à la main

2.

Pasteurisez pour prolonger la vie de vos pâtes



SkyLine Premium⁵
Four 10GN 1/1



Plaque anti-adhérence
sans peinture

Utilisez le Cycle+
Pour la
pasteurisation
des pâtes.
La durée de
conservation de
vos pâtes fraîches
sera prolongée de
3 à 10 jours. Elles
conserveront leur
texture pendant
la cuisson.

3.



SkyLine Chill⁵
Cellule de refroidissement
50 kg

Préservez la saveur de vos pâtes en les
refroidissant à une température positive de 4°C
ou négative de -41°C pour une fraîcheur longue
durée.



Plaque anti-adhérence
sans peinture



Grâce à la communication unique **SkyDuo**
votre **four SkyLine** avertit automatiquement la
cellule de refroidissement **SkyLine Chill⁵** pour
qu'elle se prépare à refroidir.

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine Premium^s

Ecran tactile

Chaudière

Porte triple vitrage*

Jusqu'à +10% de rentabilité supplémentaire** grâce à la technologie et l'efficacité écologique. **SkyLine Premium^s** offre une technologie de pointe, une facilité d'utilisation inégalée et des performances irréfutables.



Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre, à utiliser, personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



101 réglages de l'humidité

Parfait pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



Connectivité OnE

prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium^s vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser pour tous les types d'aliments et 11 nouveaux **Cycles⁺ spéciaux de cuisson**.



Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



OptiFlow

Les résultats de cuisson sont parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



Sonde à 6 capteurs en série

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments.



Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson.



Fonction avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-save** organise vos charges de travail pour gagner du temps et de l'énergie.

PREMIER
dans l'industrie

pour
Plan-n-Save



SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 15%***. Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choix flexible de 3 détergents : **solide, liquide ou enzymatique biodégradable à 96%******.

****Taux de biodégradabilité : 96% en 28 jours selon les lignes directrices des tests de l'OCDE pour les produits chimiques.



Un avantage à portée de main

Efficacité et productivité sans contrainte avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium^s et SkyLine Chill^s. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



OptiFlow



Sky Hub



Lambda sensor



Sky Clean



Sky Duo



Human-Centered Design



Green Spirit

PREMIER
dans l'industrie

SkyLine Chill^S

Ecran tactile

Comme le temps est un atout inestimable dans toutes les cuisines, **SkyLine Premium^S** dispose d'une gamme de fonctions permettant de gagner du temps pour augmenter la productivité et améliorer votre flux de travail en cuisine.



Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre, à utiliser et personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité **SkyLine Chill^S** vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser avec 10 familles et 9 nouveaux **Cycles+ spéciaux de refroidissement**.

Peu d'espace ? **SkyLine Chill^S** propose également 3 cycles spéciaux LiteHot : Chocolat, fermentation et fermentation différée, décongélation rapide.



Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



OptiFlow

Des résultats de refroidissement et de congélation flexibles et uniformes grâce à **OptiFlow**, un système de distribution d'air révolutionnaire de haute technologie qui garantit une parfaite homogénéité.



Sonde à 6 capteurs en option

Mesure précise de la température à cœur de vos aliments. Sonde à 3 capteurs de série.

PREMIER
dans l'industrie

pour sonde à 6 capteurs



ARTE 2.0

Protéger votre entreprise. ARTE 2.0 estime le temps restant sur les cycles pilotés par sonde et basés sur la technologie d'intelligence artificielle.

PREMIER
dans l'industrie



Turbo Cooling

Un refroidissement continu pour les cuisines professionnelles et pâtisseries. Fixez simplement une température de fonctionnement entre +3° et -41° C et **SkyLine Chill^S** maintient la température réglée en permanence..



Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.

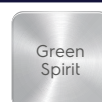
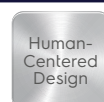
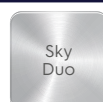
PREMIER
dans l'industrie

pour MyPlanner



Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité sans contrainte avec SkyDuo. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours Skyline Premium^S et les cellules de refroidissement SkyLine Chill^S. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



PREMIER
dans l'industrie



**Rapidement
réfrigéré avec
SkyLine Chill^s.
Cuit à la
perfection avec
SkyLine Premium^s**



Essentia

Une équipe à votre service Partout et à tout moment

Essentia est **au coeur d'un Service clients de grande qualité**, un service dédié qui vous assure un avantage concurrentiel. Essentia vous apporte le support dont vous avez besoin et prend soin de votre équipement grâce à un **réseau de service fiable**, des services exclusifs sur mesure et une technologie innovante.

Vous pouvez compter sur plus de **2 200 partenaires agréés**, **10 000 techniciens de service localisés** dans plus de **149 pays** et plus de **170 000 pièces détachées référencées**.

Réseau de service, toujours disponible

Nous sommes prêts et engagés à vous soutenir avec un **réseau de service unique** qui rend **votre vie professionnelle plus facile**.

Contrats de service Vous pouvez avoir confiance

Vous pouvez choisir parmi des **contrats de services flexibles et sur mesure**. En fonction de vos besoins, bénéficiez d'une variété de services de maintenance et de support.

Maintenez la performance de votre équipement

Il est essentiel d'effectuer un entretien correct **conformément aux manuels et aux recommandations d'Electrolux Professional** pour éviter tout dysfonctionnement imprévu. **Le Service clients d'Electrolux Professional** propose plusieurs **contrats de services sur mesure**.

Pour plus d'informations, contactez le **partenaire de service agréé Electrolux Professional** de votre choix.

Vous pouvez compter sur l'expédition rapide des accessoires et consommables d'origine, rigoureusement testés par les experts d'Electrolux Professional pour garantir, la **durabilité et les performances de vos équipements**, ainsi que la **sécurité des utilisateurs**.



**Regardez cette
video**
pour en découvrir plus



L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons. Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions. Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Scannez la couverture pour voir le four et la cellule en réalité augmentée.



Suivez-nous sur



www.electroluxprofessional.com/de-ch/suisse-romande/

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28
6210 Sursee, Suisse



L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- Nos produits sont 100% testés par des experts qualité