

Der Weg zu ultimativer Leistung

SkyLine Cook&Chill



Electrolux Professional macht den Unterschied

Effizientere, profitablere und benutzerfreundlichere Küchen.
Das ist das Versprechen von Electrolux Professional.

Stress ist keine notwendige Zutat für leckeres Essen.*

Ein wenig Stress kann die Leistungsfähigkeit erhöhen, zu hohe Stressbelastung über einen langen Zeitraum hinweg kann Gesundheitsprobleme wie Bluthochdruck, Diabetes und Herzerkrankungen begünstigen.

44% der KöchInnen in den USA waren schon einmal aufgrund von Stress krankgeschrieben.

55% der US-amerikanischen KöchInnen haben schon einmal verschreibungspflichtige Medikamente genommen, um nach einem stressigen Arbeitstag zur Ruhe zu kommen, oder haben dies in Erwägung gezogen.

51% der in London tätigen KöchInnen haben angegeben, dass sie an Depressionen infolge von Überarbeitung leiden oder gelitten haben.**

Unser Versprechen

Electrolux Professional macht die Arbeit seiner Kunden einfacher, profitabler – und wahrhaft nachhaltig. Tag für Tag.

Unser Ziel ist es, **das Bewusstsein zu schärfen und somit die tägliche Arbeit in Großküchen zu verbessern.**

„Wir müssen die allgemeine Auffassung anfechten, dass negativer Stress für die Zubereitung leckerer Speisen notwendig wäre. Ich glaube, dass glückliche Köche letztendlich bessere Speisen zubereiten.“

Philip Lloyd, Lehrkraft für Kulinarik am Art Institute of Charlotte (USA)

* Ergebnis des 2017 von Electrolux Professional durchgeführten zweiphasigen Sozialexperiments „Taste the Stress“. Es wurden 200 US-amerikanische Köche im Alter von 18 bis mehr als 65 Jahren befragt. Zwei Teams aus ProfiköchInnen bereiteten die gleichen Speisen zu: Das eine Team (blau) nutzte dazu Cook&Chill, das andere (rot) nutzte herkömmliche Garmethoden. Die Speisen wurden von einer unabhängigen Jury bewertet und das jeweilige Stressniveau der KöchInnen wurde überwacht. Herzfrequenzmesser zeigten, dass das rote Team (151 Minuten) unter höherem Stress stand als das blaue Team (72 Minuten). Das rote Team konnte den Arbeitsaufwand nicht verschlanken und verwendete zusätzliche Zeit und Energie darauf, rund 2.000 Schritte pro Mitarbeiterin mehr zu gehen als das blaue Team. **Die Jury bewertete die Speisen der beiden Teams als gleich köstlich – und bewies damit, dass Stress keine notwendige Zutat bei der Zubereitung hochwertiger Speisen ist.**

** Quelle: Die größte Gewerkschaft im Vereinigten Königreich, Unile, führte 2017 eine Umfrage unter ProfiköchInnen in London durch.



Die Kraft von All-in-one

Transformieren Sie Ihr Berufsleben und erweitern Sie Ihren Horizont mit **perfekt integrierten All-in-one-Lösungen von Electrolux Professional**. Das neue Cook&Chill-System wird die Abläufe in Ihrer Küche revolutionieren und sie einfacher, müheloser und profitabler machen. Ein einziger Partner vom ersten Kontakt bis hin zum 24-Stunden-Service durch Electrolux Professional Essentia Servicevereinbarungen.

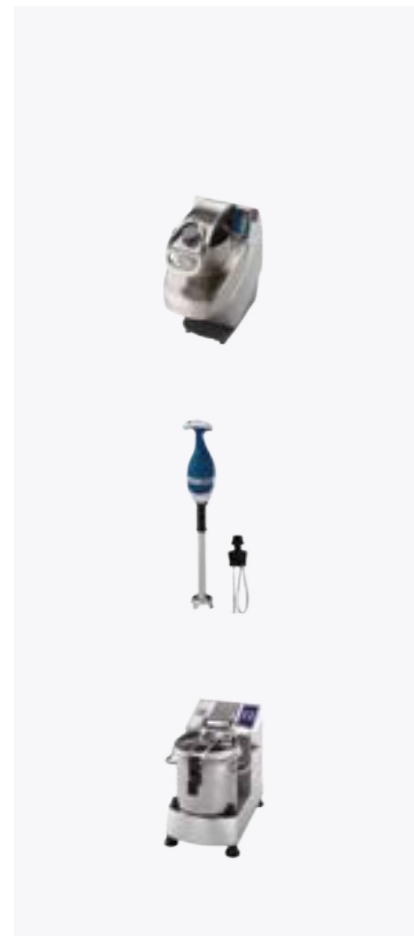


Geprüft und vertraut
durch die weltweit einzigartige Electrolux Professional Chef Academy



1. VORBEREITEN

Schneiden, zerkleinern, mixen in Rekordzeit



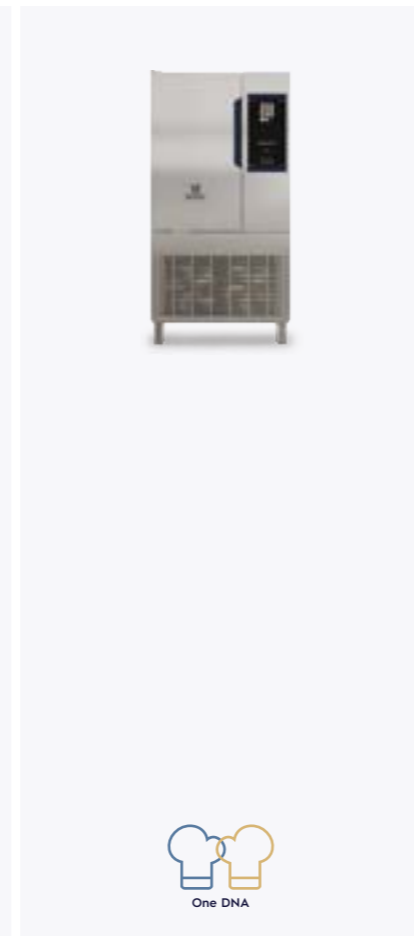
2. GAREN

Perfekte Zubereitung mit SkyLine Kombidämpfern und anderen Kochgeräten



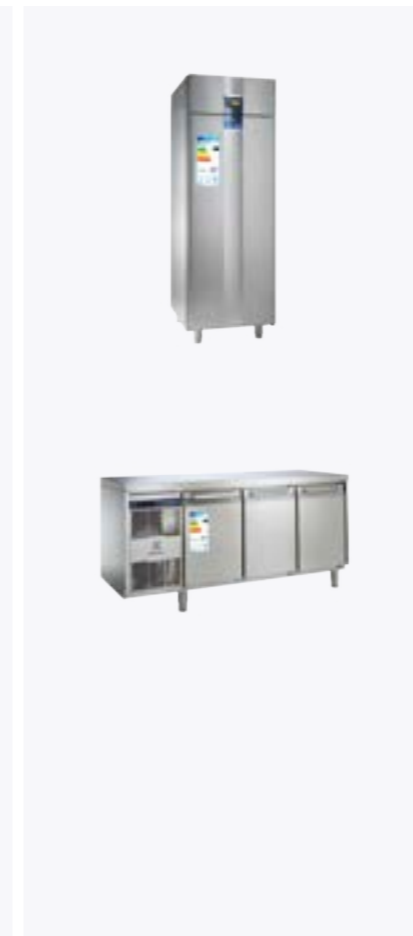
3. SCHOCKKÜHLEN

Kühlen in SkyLine Chill^s Schockfroster



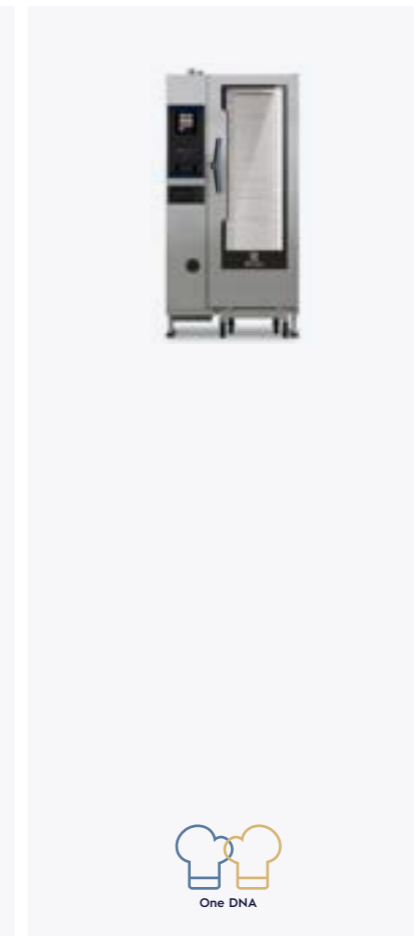
4. LAGERN

Lagern in ecostore Kühlagerschränken und Kühlagertischen



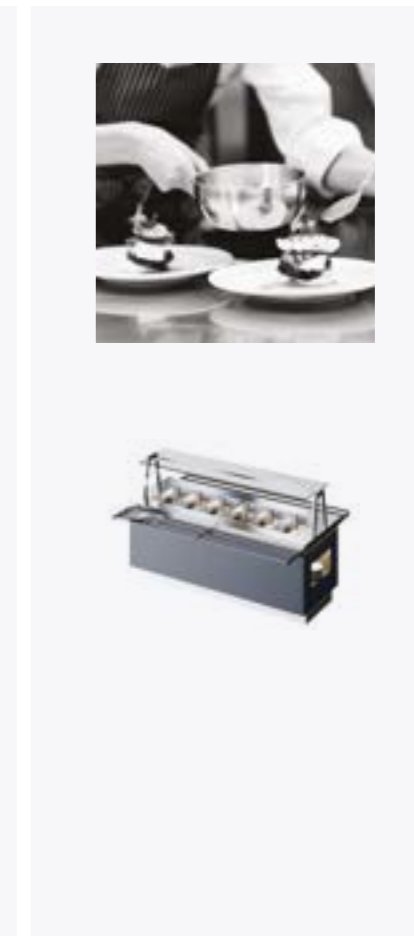
5. REGENERIEREN

Regenerieren in SkyLine Premium^s Kombidämpfern



6. SERVIEREN

Servieren an Ihre Gäste



Hier scannen
Cook&Chill-
Erlebnis
entdecken



**Eine DNA.
Zwei Geräte.**

SkyLine Kombidämpfer und
Schockkühler & -froster stellen
eine Einheit dar.

**Für vereinfachte
Arbeitsprozesse**

Der Weg zu ultimativer Leistung

Hitze und Kälte in perfekter Harmonie. Die zeitsparenden und äußerst leistungsfähigen **SkyLine Kombidämpfer und Schockkühler & -froster** sind das Herzstück der **All-in-one-Lösung von Electrolux Professional**. Ein perfektes Zusammenspiel aus intelligenter Technologie und benutzerorientiertem Design.

Wie das einzigartige **Cook&Chill-System** Ihre Küche revolutionieren kann

Schlankere Arbeitsabläufe

Effizientere Nutzung der Gerätekapazitäten und gezielter Mitarbeiterinsatz dank der Vorbereitungsmöglichkeit großer Mengen.

Eine gewinnbringende Kombination

Sparen Sie Geld und Platz und erleben Sie reibungslose Abläufe mit einem großen Angebot an **Zubehör** für Bankett- und Handlingsysteme, **das perfekt auf die Kombidämpfer und Schockkühler & -froster zugeschnitten ist.**

FIRST
in the industry



Klicken Sie auf dieses Symbol auf dem Touchscreen des SkyLine-Geräts und erfahren Sie mehr über die einfache Anwendung von SkyDuo und reibungslose Cook&Chill-Abläufe.

Mehrwert ohne Mehraufwand



Der einfache Weg zu einer effizienteren, produktiveren und stressfreieren Küche.

SkyLine Premium^s und **SkyLine Chill^s**: Zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte, die uneingeschränkt miteinander kommunizieren und beide mit zertifizierter Ergonomie sowie Benutzerfreundlichkeit aufwarten.

Ein Duo auf Erfolgskurs

FIRST
in the industry

SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s

Der bessere Arbeitsplatz

Die professionellen Küchengeräte aus der SkyLine-Reihe sind weltweit die einzigen, deren **Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit mit 4 Sternen bewertet wurden.**

Weniger Lebensmittelverschwendung

Jedes Gramm zählt. **SkyLine** bietet Ihnen maximale Investitionsrentabilität dank längerer Haltbarkeitszeiten und minimaler Gewichtsverluste während des Kochens und Kühlens.

Kompromisslose Qualität

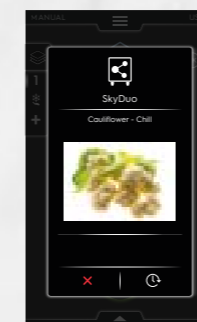
Speisen behalten all ihre wichtigsten Eigenschaften: Sie weisen den gleichen Geschmack, die gleiche Konsistenz, das gleiche Aussehen und den gleichen Nährwert auf wie frisch zubereitete Speisen. Mit **SkyLine** wird die Einhaltung von HACCP-Richtlinien zum Kinderspiel.

Übernehmen Sie mit OnE Connected die Kontrolle über Ihr Unternehmen

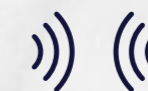
OnE Connected ist eine personalisierte App, die Ihnen Fernzugriff in Echtzeit ermöglicht, damit Sie die Produktivität all Ihrer vernetzten Kombidämpfer und Schockkühler & -froster von Electrolux Professional verwalten und überwachen können. So macht sie Ihnen das Leben einfacher und unterstützt Sie bei der Optimierung Ihres Unternehmens.



Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo



„Okay, in 5 Minuten bin ich bereit“



„Ich bin fast fertig! SkyLine Chill^s mach dich bereit.“



Steamed fresh coulliflower
05:00:32
0016 h:m

OnE Connected, Ihr digitaler Assistent

OnE Connected

Mit OnE Connected holen Sie dank Konnektivität Spitzenleistungen aus Ihren Electrolux Professional-Lösungen heraus. So maximieren Sie Ihre Gewinne und beschleunigen Ihre Kapitalrendite.



Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe

Echtzeit-Überwachung rund um die Uhr

Electrolux Professional OnE Connected ermöglicht Ihnen die Fernsteuerung Ihres Betriebs, indem Sie zum Beispiel Rezepte für Geräte auf der ganzen Welt mit nur einem Klick verwalten oder HACCP-Daten in Echtzeit empfangen können.



Maximieren Sie Ihren Profit

Electrolux Professional OnE Connected unterstützt Sie dabei, den Verbrauch auf ein Minimum zu reduzieren und die Effizienz Ihres Unternehmens zu optimieren.

Intelligente Einsparungen. Mit OnE Connected wissen Sie, wann Ihr Kombidämpfer eingeschaltet, aber nicht in Benutzung ist. So wissen Sie, wann Sie Energie sparen können.

Intelligente Nutzung. Mit OnE Connected erfahren Sie, wie Sie Ihre Produktivität rationalisieren können.



Hygienisch sicher

Konnektivität bedeutet auch Sicherheit. Die automatische **digitale HACCP-Dokumentation** liefert den verbindlichen Nachweis für sichere Kochprozesse und Qualität. Das spart Ihnen Zeit sowie Verwaltungsaufwand.

Da Sie die Daten jederzeit zur Hand haben, können Sie bei Bedarf Anpassungen vornehmen, um sicherzustellen, dass Ihre Prozesse den Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit entsprechen.



Verbessern Sie die Leistung Ihrer Geräte

Mit Electrolux Professional OnE Connected erhalten Sie Einblicke, **mit denen Sie Ihre Arbeitsabläufe noch besser organisieren können.** So können Sie die Leistung Ihrer Geräte verbessern und höchsten Qualitätsstandards gerecht werden.

Intelligente Geschäftsentscheidungen. Mithilfe intelligenter Auslastungsstatistik können Sie die Qualität Ihrer Speisen einfacher überwachen und Ihre Kunden glücklich machen.



Steigern Sie die Verfügbarkeit Ihrer Geräte

OnE Connected unterstützt Sie dabei, Wartungen für den idealen Zeitpunkt zu planen, um maximale Verfügbarkeit und geringere Kosten für unerwartete Ausfälle sicherzustellen.

OnE Connected benachrichtigt Sie rechtzeitig, sodass Sie schnell reagieren und die Verfügbarkeit steigern können. Für bestmöglichen Service kann dieselbe Benachrichtigung auch an den Service-Partner Ihrer Wahl gesendet werden. Schließen Sie einen Essentia Servicevertrag ab, um noch mehr Vorteile zu erhalten.



Sorgen Sie für eine gleichbleibende Qualität

Mit OnE Connected können Sie einzelne oder mehrere Zyklen direkt mit Ihren Geräten erstellen, speichern und teilen.

Das Senden von Zyklen aus Ihrer Bibliothek an verbundene Geräte ist eine großartige Möglichkeit, das Management Ihrer Geräte zu verbessern und ein einheitliches Menü an allen Ihren Standorten zu ermöglichen.



Bäckereikonzept

Machen Sie die hohe Qualität Ihrer Brote und Backwaren mit den Backgeräten der neuesten Generation von Electrolux Professional zum Standard. **Revolutionieren Sie Ihre Produktivität.**

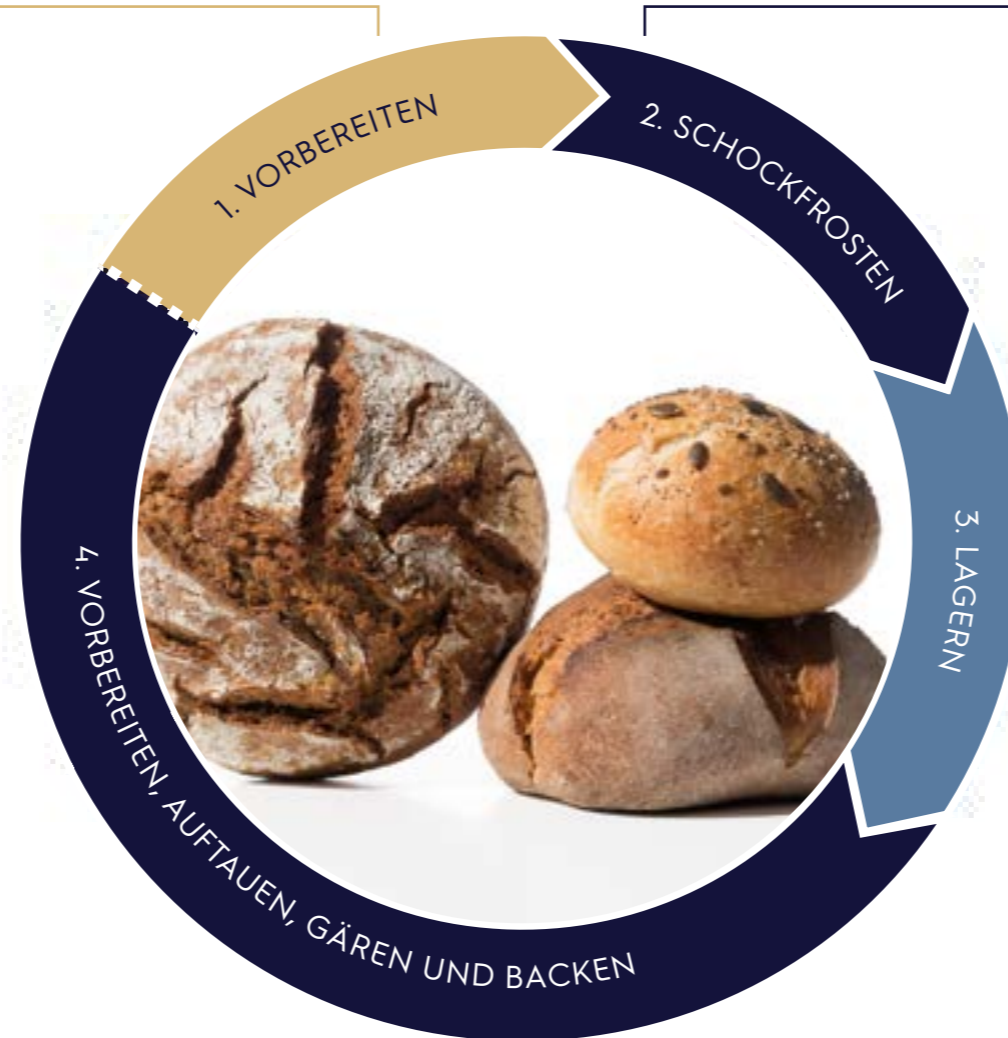
Sparen Sie mindestens **3 Stunden** Zeit über Nacht.

1.

Geben Sie Ihre Zutaten in die Rührmaschine, um einen perfekt gekneteten Teig zu erhalten. Lassen Sie Ihren Teig ruhen und Ihrer Kreativität freien Lauf.

2.

Kühlen Sie den frischen Teig mit X-Freeze.



SkyLine Chill[®]
Schockkühler &
-froster 30 kg



Backblech für
Baguettes



Universalblech
20mm

3.



ecostore^{HP}
Kühlagerschrank oder Tiefkühlagerschrank

Lagern Sie ihn im Anschluss bei optimalen Bedingungen in einem **ecostore^{HP}** Tiefkühlagerschrank, bis der Teig benötigt wird. Die Kerntemperatur Ihres Teigs bleibt bei -18 °C.

4b.

OPTION B

Beginnen Sie mit dem Auftauen des Teigs im SkyLine Chill[®] Schockkühler & -froster.

Nutzen Sie im Anschluss den automatischen Zyklus zum **Gären und Backen** Ihres SkyLine Premium[®] Kombidämpfers.

SkyLine Premium[®]
Kombidämpfer 6 GN

SkyLine Chill[®]
Schockkühler & -froster 30 kg



Dank des bahnbrechenden **SkyDuo** von Electrolux Professional hat der Kombidämpfer bereits die richtige Temperatur, um Ihr Brot perfekt zu backen, wenn Sie morgens im Betrieb erscheinen.

FIRST
in the industry

OPTION A

Beginnen Sie mit den Zyklen zum Auftauen, Gären und verzögerten Gären im SkyLine Chill[®] Schockkühler & -froster.

Backen Sie Ihren Teig anschließend im SkyLine Premium[®] Kombidämpfern.

SkyLine Premium[®]
Kombidämpfer 6 GN

SkyLine Chill[®]
Schockkühler & -froster 30 kg

Haben diese Beispiele Sie inspiriert? Die Konzeptlösungen von Electrolux Professional lassen sich an Ihr Unternehmen anpassen.

Sous-Vide-Konzept

Reduzieren Sie mit einer längeren Haltbarkeitsdauer von Speisen Ihre Lebensmittelkosten und die Lebensmittelverschwendung. Sie entscheiden, wie weit im Voraus Sie Ihre Speisen vorbereiten und dabei ein Maximum an Qualität bieten. Die neue **SkyDuo-Technologie** unterstützt Sie dabei.

Bis zu **3** mal
längere Haltbarkeit.

1.

1. Braten Sie Ihr Fleisch an und lassen Sie es in der Kühlung ruhen.
Fügen Sie die für Ihren Geschmack gewünschten Gewürze und Aromen hinzu. Verwenden Sie einen positiven (0 ° + 3 °C) Kühlzyklus oder wählen Sie den automatischen Zyklus.



Fleisch anbraten

SkyLine Chill[®]
Schockkühler & -froster 50 kg

6.

Wählen Sie das am besten geeignete Gerät, um die Zubereitung Ihrer Speisen zu vollenden.



SkyLine Premium[®]
Kombidämpfer 10 GN 1/1



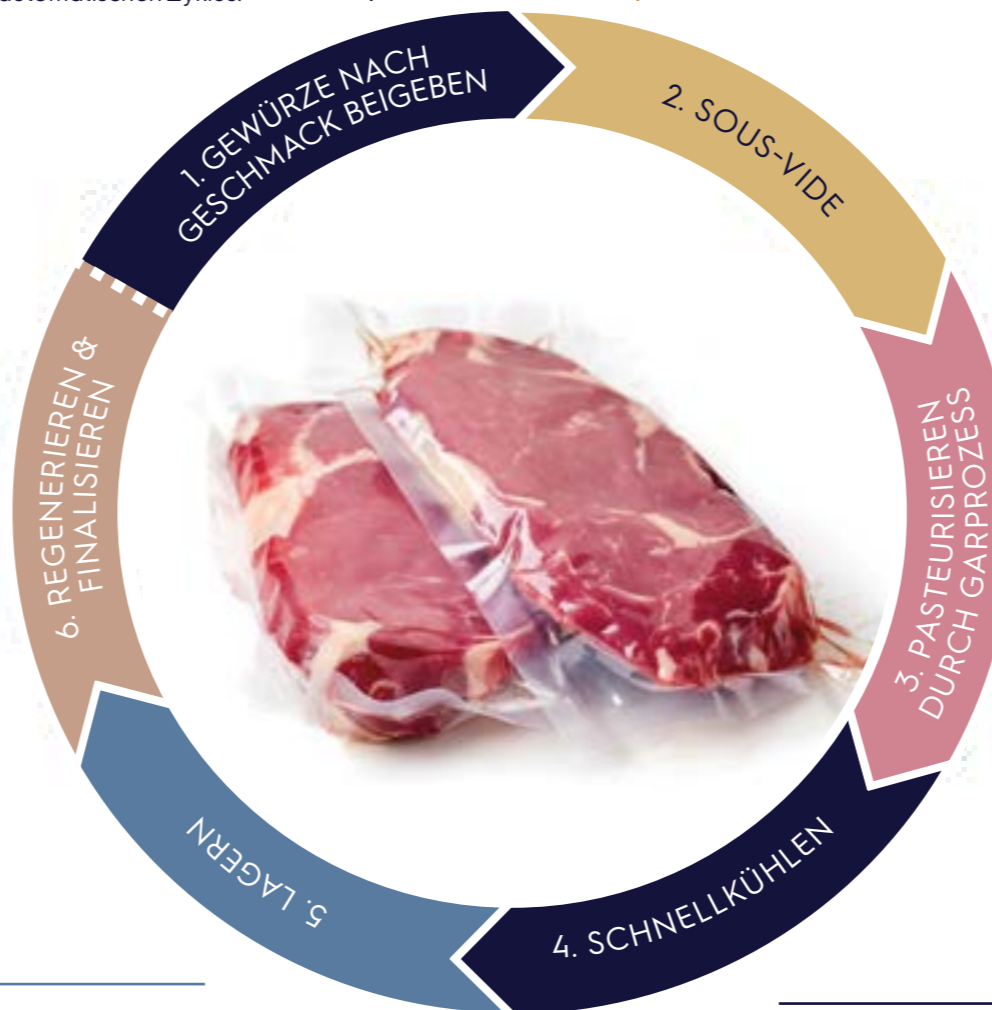
thermaline
Free-Cooking-Top

5.



Lagern Sie sie im Anschluss bei optimalen Bedingungen in einem **ecostore^{HP}** Kühltagertisch, bis die Speisen benötigt werden. **Temperatur 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
Kühltagertisch



2.

Vakuumverpackungen bewahren den Geschmack, reduzieren das Bakterienwachstum und schützen vor Oxidation.



Vakuumverpackungsmaschine

3.



SkyLine Premium[®]
Kombidämpfer 10 GN 1/1

Dämpfen Sie Ihre vakuumverpackten Speisen bei niedriger Temperatur. Mit **Sous-Vide-Zyklus** hält sich Fleisch bis zu dreimal länger und bleibt dabei sicher in der Lagerung.

Verwenden Sie den **Sous-Vide-Fühler**, um mit höchster Präzision zu garen.



Nutzen Sie Ihren **thermaline Aquacooker** oder **SkyLine Premium[®] Kombidämpfer** für exklusive Gourmet-Veranstaltungen. Der Kombidämpfer ist auf große Mengen und hohe Leistung ausgerichtet. Wenn Ihr Kombidämpfer bereits für andere Anwendungen in Betrieb ist, können Sie dafür auch den Aquacooker verwenden.

4.



SkyLine Chill[®]
Schockkühler & -froster 50 kg



SkyLine Chill[®] macht sich dank SkyDuo-Dialogfunktion automatisch bereit, Ihre Speisen schockzukühlen.

FIRST
in the industry

Haben diese Beispiele Sie inspiriert? Die Konzeptlösungen von Electrolux Professional lassen sich an Ihr Unternehmen anpassen.

Bankett-Konzept

Der Erfolg von Banketts hängt zu 80 % von der Planung und zu 20 % von der Ausführung ab. Bei so vielen Gästen zählt jede Sekunde. Deshalb hat Electrolux Professional Geräte entwickelt, mit denen Sie stressfrei die Lebensmittelqualität bewahren und gleichzeitig Zeit und Geld sparen. Die Servicezeit wird um bis zu 50 % reduziert.

1.

Raspeln, mischen und schneiden Sie Ihr Gemüse in Rekordzeit in Scheiben, Würfel oder Stifte.



TR260
Gemüseschneider

K120
Kutter

2.

Garen Sie Ihre Speisen in Ihrem **SkyLine Premium^s** Kombidämpfer und anderen Kochgeräten mit Sous-Vide-Funktionalität auf den Punkt.



thermaline ProThermetic
Kochkessel und Druckgarbraisière

Vakuumpackungsmaschine

SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 20 GN 1/1

3.

Durch Schockkühlung bewahren Sie die Konsistenz, den Geschmack und die Farbe Ihrer Speisen.

SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.



SkyLine Chill^s
Schockkühler & -froster 180 kg

4.

Lagern Sie Ihre Speisen unter optimalen Bedingungen in Einfahr- und **ecostore^{HP}** Kühllagerschränken.



ecostore^{HP}
Kühllagerschrank

Einfahr
Kühllagerschränke

6.

Ihre Gerichte sind in Rekordzeit bereit. Halten Sie sie mit Thermoabdeckungen warm und Ihre fertig angerichteten Speisen sind bereit, die Küche zu verlassen.



SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 20 GN 2/1

Bankett-Gestell und Thermoabdeckung

5.

1. Richten Sie Ihre Speisen ansprechend an.

2. Verladen Sie Ihre angerichteten Teller auf dem Bankettwagen und halten Sie diese im Einfahr-Kühlschrank oder Kühlraum bereit.



Haben diese Beispiele Sie inspiriert? Die Konzeptlösungen von Electrolux Professional lassen sich an Ihr Unternehmen anpassen.

Konzept für hohe Produktivität

Sie müssen sehr viele Personen bewirten? Kein Problem! Mit der All-in-one-Lösung von Electrolux Professional bewahren Sie die optimale Qualität Ihrer Lebensmittel und sparen gleichzeitig Zeit und Geld. Dank einer dreimal längeren Haltbarkeitsdauer Ihrer Lebensmittel müssen Sie nicht mehr jeden Tag den kompletten Kochprozess von Neuem durchlaufen.

3 mal längere Haltbarkeit bedeutet weniger Verschwendung.

1.

Schälen, schneiden, würfeln und raspeln Sie große Mengen frischer Lebensmittel in Rekordzeit.



TR260
Gemüse-
schneider

K180
Kutter

T25E
Schälmaschine
mit Filtertisch

Planetenrührwerk
80 Liter

6.



**Selbstbedienungs-
Ausgabe**

Halten Sie Ihre Speisen während der gesamten Bewirtungszeit auf idealer Temperatur.

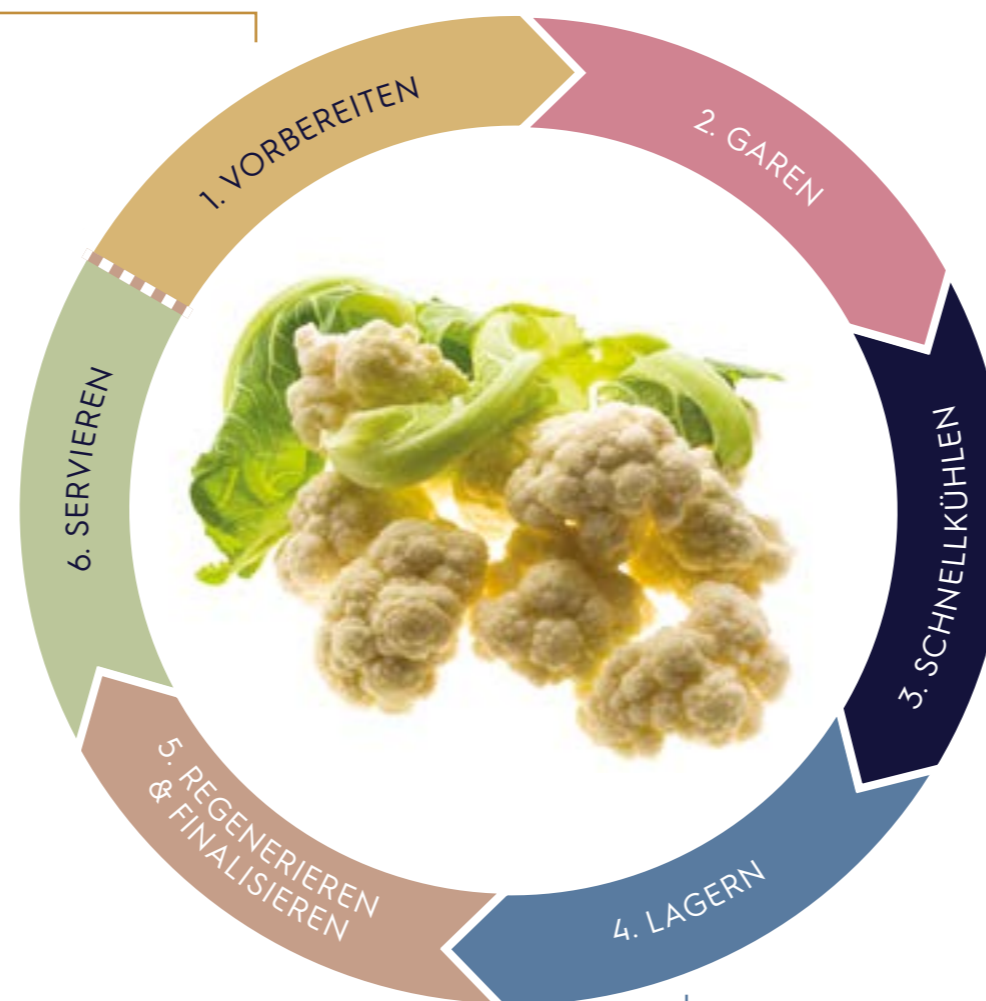
5.



SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 20 GN 2/1

**Hordengestell-
wagen**

Regenerierte Speisen behalten alle ihre wichtigsten Eigenschaften: Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack.



2.

Wählen Sie die ideale Küchentechnik für Ihr Speisenangebot



SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 20 GN 2/1



**thermaline
ProThermic**
Kochkessel und
Druckgarbraisiere



900XP
Bratplatte

3.

Mit einer Schockkühlung bewahren Sie die Konsistenz, den Geschmack und die Farbe Ihrer Speisen.



SkyLine Chill^s
Schockkühler & -froster 180 kg



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.



4.

Lagern Sie Ihre Speisen bei optimalen Bedingungen in **ecostore^{HP}** Kühlagerschränken.



ecostore^{HP}
Kühlagerschrank

Frittierkonzept

Erleben Sie eine neue Dimension des stressfreien, einfachen Frittierens: mit Geräten für hohe Produktivität von Electrolux Professional. Verabschieden Sie sich von tiefenden, geschmacklosen Pommes Frites.

Weniger Fett,
mehr Genuss.

1.

Perfekte Schäl - und Schneidelösung



T10E
Schälmaschine



RC14
Kartoffelschneider

6.



900XP
Pommes-Becken

Kalte Pommes gehören der Vergangenheit an. Es ist jetzt ganz einfach, sie während der gesamten Bewirtung auf idealer Temperatur zu halten.

5.

Vom Tiefkühler bis zur Ausgabe in **3 Minuten**

für gesunde fettarme Pommes.

or

für klassische Pommes mit geringem Acrylamidgehalt dank Temperaturregelung von Electrolux Professional.



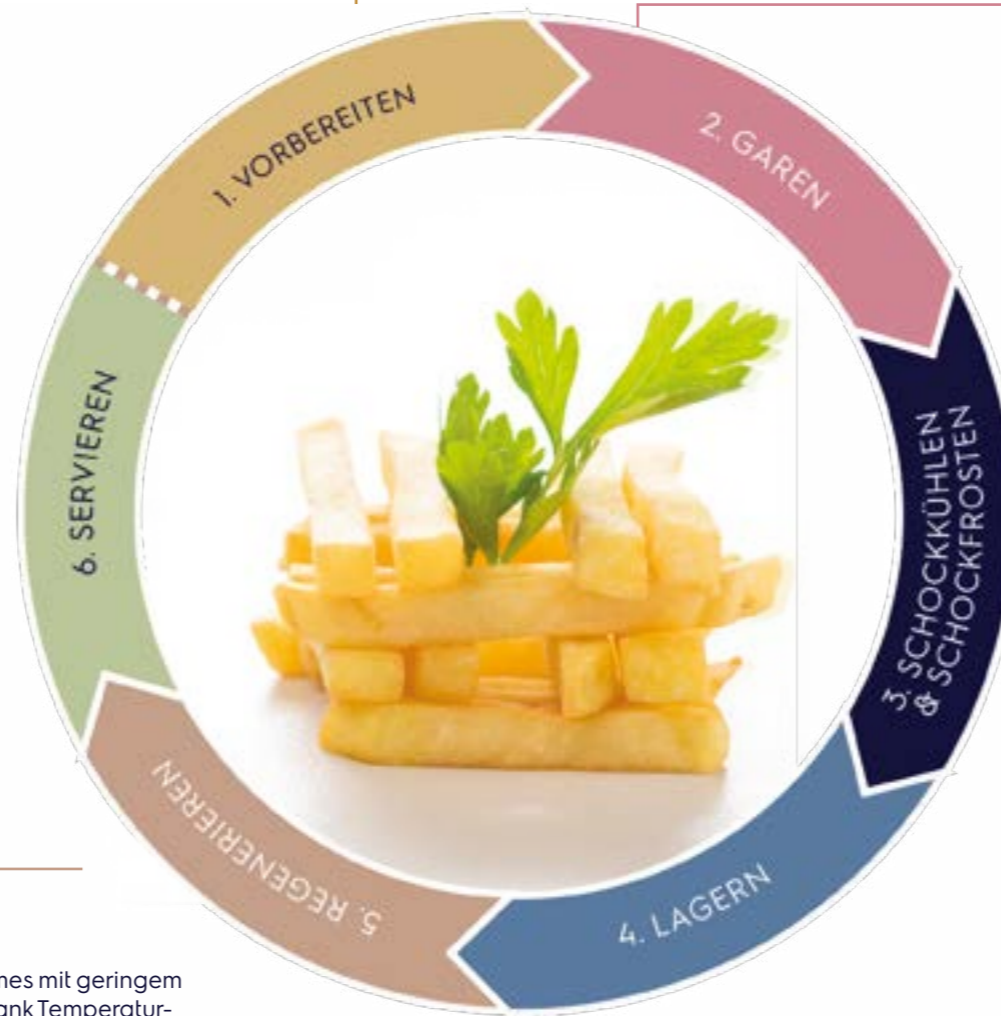
Korbbehälter



SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 10 GN 1/1



900XP
Hochleistungsfritteuse



2.

Blanchieren und trocknen Sie die geschnittenen Kartoffeln in Ihrem **SkyLine Premium^s Kombidämpfer**. Beginnen Sie dann mit dem ersten Frittieren.



SkyLine Premium^s
Kombidämpfer 10 GN 1/1
Qualitativ hochwertige, geschmackvolle und knusprige Pommes mit geringerer Ölaufnahme.



900XP
Hochleistungsfritteuse

3.

Frieren Sie Ihre Pommes direkt nach der Zubereitung ein, um einen thermischen Schock herbeizuführen, der sie noch knuspriger werden lässt.



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^s** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.

FIRST
in the industry

4.



SkyLine Chill^s
Schockkühler & -froster 50 kg



Lagern Sie sie im Anschluss bei optimalen Bedingungen in **ecostore^{HP}** Kühl- oder Tiefkühlager, bis sie benötigt werden.

ecostore^{HP}
Kühl- oder Tiefkühlager

Haben diese Beispiele Sie inspiriert? Die Konzeptlösungen von Electrolux Professional lassen sich an Ihr Unternehmen anpassen.

Pasta-Konzept

Begeistern Sie Ihre Gäste mit frischer, qualitativ hochwertiger Pasta, die Sie mühelos vorbereiten und pasteurisieren können.

Speisenangebot mit selbstgemachter Pasta **richtig aufwerten.**

1.

Geben Sie Ihre Zutaten hinzu und lassen Sie die Rührmaschine den Teig perfekt geschmeidig kneten. Ihre Ideen nehmen im nächsten Schritt Form an: gleichmäßige, köstliche Nudeltaschen mit Ihrer eigenen leckeren Füllung.



BE8
Planetenrührwerk
8 Liter



BE8
Pasta-Set Zubehör

5.

Bereiten Sie Nudeln mit dem automatischen Nudelkocher in wenigen Minuten zu.



XP900
Pastakocher

or braten Sie die Nudeln auf ihrer Bratplatte oder im Induktionswok mit den gewählten Zutaten an.



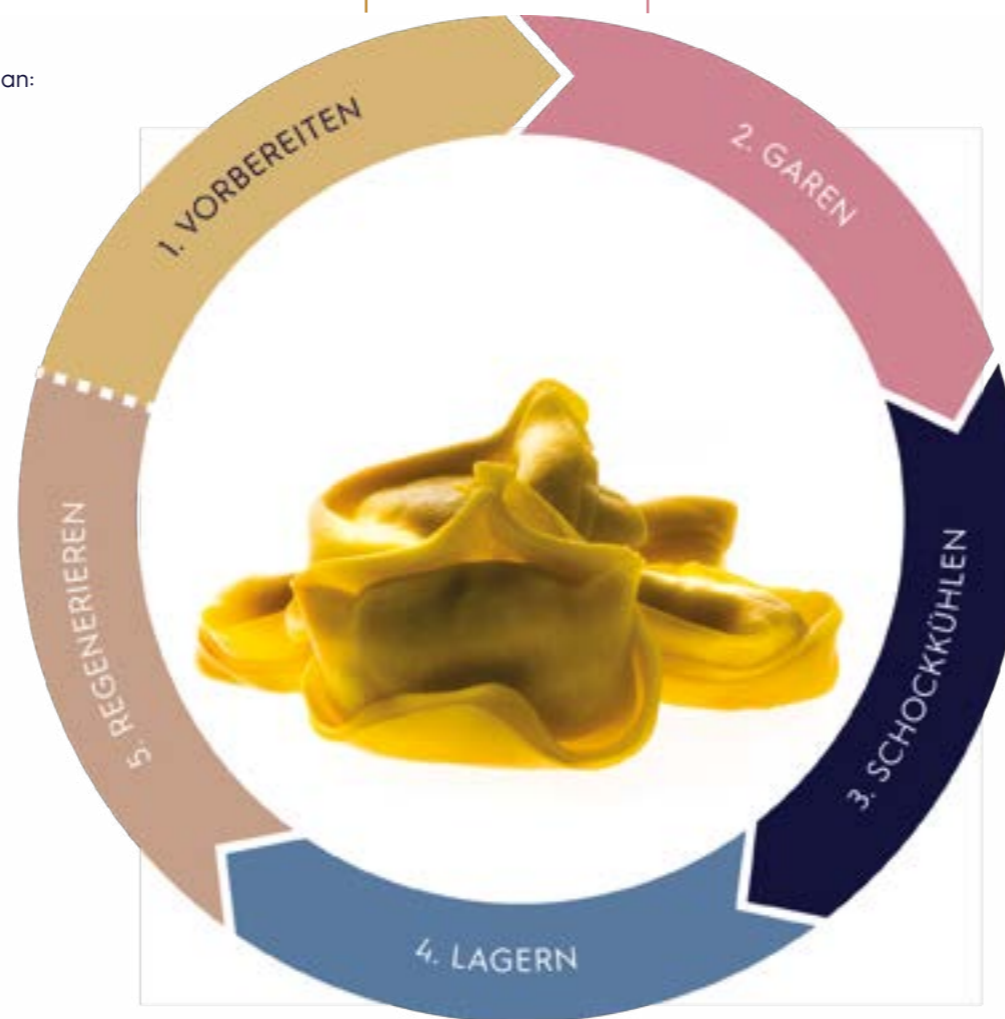
LiberoPro
Point

4.



Lagern Sie Ihre Pasta bei idealen Bedingungen in **ecostore^{HP}** Kühlagerschränken oder -tischen

ecostore^{HP}
Kühlagerschränke oder -tische



2.

Längere Haltbarkeit der Pasta dank Pasteurisierung



SkyLine Premium^S
Kombidämpfer 10 GN 1/1



Universalblech,
antihafbeschichtet

Verwenden Sie den **Pasteurierungs-Zyklus für Nudeln.** Ihre frische Pasta bleibt wesentlich länger haltbar und behält beim Garen ihre Konsistenz.

3.



SkyLine Chill^S
Schockkühler & -froster 50 kg



Universalblech,
antihafbeschichtet

Kühlen Sie Ihre Pasta, um sie frisch zu halten. Mit einer positiven Schockkühlung bei 4 °C oder beim Schockfrosten bei -41 °C bewahren Sie den Geschmack und Ihre Pasta bleibt länger frisch.



SkyDuo-Kommunikation informiert den **SkyLine Chill^S** automatisch, wenn sich dieser auf die Kühlung vorbereiten muss.

FIRST
in the industry

SkyLine Premium^S

Touchscreen

Boiler

Dreifach-
verglasung*

Bis zu 10 % mehr Profit** dank umweltfreundlicher Effizienztechnologie. SkyLine Premium^S bietet intelligente Technologie, unübertroffene Benutzerfreundlichkeit und kompromisslose, reproduzierbare Leistung.



Automatikmodus

Einfach und schnell zu verwendende Automatikzyklen für alle Lebensmittelarten sowie 11 neue **spezielle Kochzyklen**.

Programmmodus

Über USB oder OnE Connected können Sie bis zu 1.000 Rezepte speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.

OptiFlow

Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicherstellt.

Temperaturfühler mit 6 Messpunkten

Genauere Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen.

Lambdasonde serienmäßig

Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.

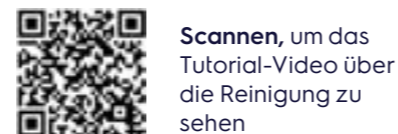
Erweiterte Funktionen

Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan 'n' Save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.

FIRST in the industry Plan 'n' Save

SkyClean

Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus zwei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver- oder Flüssigreiniger**.



Mehrwert ohne Mehraufwand

Stressfreie Effizienz und Produktivität mit **SkyDuo**. Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^S und SkyLine Chill^S werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein eingestellt. Die Geräte führen Sie durch den **Cook&Chill-Prozess**.

Touchscreen

Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.

101 Feuchtigkeits-einstellungen

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche mit **101 Feuchtigkeitseinstellungen** von 0 % bis 100 % boilerbetriebenen Dampf und automatischem Öffnen des Abluftventils für besonders knusprige Speisen.

OnE Connected

Mit **SkyLine Premium^S-Konnektivität** erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



SkyLine Chill^S

Touchscreen

Zeit ist für jedes Unternehmen von unschätzbarem Wert, deshalb bietet **SkyLine Chill^S** eine ganze Reihe an zeitsparenden Funktionen, mit denen Sie die Produktivität Ihrer Küche steigern und Ihre Arbeitsabläufe optimieren können.



Automatikmodus

Einfach und schnell zu verwendende Automatikzyklen mit 10 Funktionsfamilien und 9 speziellen Kühlzyklen. Wenig Platz? **SkyLine Chill^S** bietet auch 4 spezielle **LiteHot-Zyklen**: Schokolade, Gären, verzögertes Gären und kontrolliertes Auftauen.

Programmmodus

Über USB oder OnE Connected können Sie bis zu **1.000 Rezepten** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.

OptiFlow

Flexible, einheitliche Ergebnisse sowohl beim Kühlen als auch beim Frostentzug dank des revolutionären Luftverteilungssystems **OptiFlow**.

Temperaturfühler mit 6 Messpunkten optional

Besonders genaue Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen. Fühler mit 3 Sensoren serienmäßig.

FIRST in the industry Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren

Touchscreen

Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.

OnE Connected möglich

Mit **SkyLine Chill^S-Konnektivität** erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



ARTE 2.0

Schätzt die verbleibende Zeit fühlergesteuerter Zyklen mittels künstlicher Intelligenz.

FIRST in the industry

Turbokühlung

Dauerbetrieb für arbeitsreiche Küchen und Konditoreien. Stellen Sie einfach eine Arbeitstemperatur von +10 °C bis -41 °C ein und **SkyLine Chill^S** hält die eingestellte Temperatur konstant.

Erweiterte Funktionen

Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan 'n' Save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.

FIRST in the industry MyPlanner

Mehrwert ohne Mehraufwand

Stressfreie Effizienz und Produktivität mit **SkyDuo**. Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^S und SkyLine Chill^S werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein eingestellt. Die Geräte führen Sie durch den **Cook&Chill-Prozess**.

24 * Umweltfreundliche Ausführung (Sonderausführungen) dank isolierter, dreifacher Glastür. ** Berechnung auf Basis der Betriebskosten (Wasser und Energie) nach dem ASTM-Testverfahren im Vergleich zu den wichtigsten Wettbewerbern auf dem Markt April 2019. *** Bis zu -15 % Betriebskosten: Einsparungen bei Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspüler, berechnet mit der SkyClean-Funktion im Vergleich zum entsprechenden Reinigungszyklus der vorherigen Electrolux Professional Kombidämpferreihe. April 2019.



Schnell
gekühlt mit
SkyLine Chill^s.
Auf den
Punkt gegart
mit SkyLine
Premium^s.



Essentia. Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen das **Arbeitsleben erleichtert**.

Servicevereinbarungen, auf die Sie bauen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maßgeschneiderten Servicepaketen**, die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux Professional bereitgestellten Anleitungen** und Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. Electrolux Professional **Customer Care** bietet hierzu diverse maßgeschneiderte Servicepakete. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Professional Service-Vertragspartner**.



Schauen Sie
sich das Video an,
um mehr zu erfahren!





Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
order.efs.de@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.de@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
order.efs.at@electroluxprofessional.com (Großküchentechnik)
order.els.at@electroluxprofessional.com (Wäschereilösung)

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
info.ch@electroluxprofessional.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittelausatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

