

Tie jäähdytyksen erinomaisuuteen

SkyLine Chill[®] -tehojäähdytyslaitteet



Sinä tarvitset...

Haluan pienentää ruokahävikin määrää ja säästää aikaa. Ja haluan valmistaa suurempia määriä ruokaa hiljaisina aikoina palvelun nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi - heikentämättä kuitenkaan ruoan laatua tai turvallisuutta.



...me tarjoamme

Electrolux Professional on kehittänyt tehojäähdytyslaitteen, jonka jäähdytysajat rikkovat ennätyksiä. Electrolux Professional **SkyLine Chill[®]**:n avulla pienennät elintarvikekulujasi, koska sen voit valmistaa sen avulla suurempia määriä ruokaa ja pidentää ruoan säilytysaikaa - pienentäen myös ruokahävikin määrää. **Laitteessa yhdistyvät täydellisesti älykäs teknologia ja huolellinen suunnittelu.** Ainutlaatuiset edistyneet yhteyspalvelut tarjoavat tehokkaat keinot työnkulun ja ajankäytön optimoimiseksi.



**Aikasi on arvokasta.
Aloita matka työelämäsi muutokseen.**



**Valmistettu
tuottavaksi**

Säästä jopa 2 000 €/kk
Electroluxin Cook & Chill
järjestelmällä



**Valmistettu
sinua varten**

Helpompi, terveellisempi,
turvallisempi



**Valmistettu
tehokkaaksi**

Saavuta tehokkuuden
uusi taso



**Valmistettu jatkuvaan
käyttöön**

Liiketoimintasi selkeää
hallintaa

Miksi ostaisin Electrolux Professional- tehojäähdytyslaitteen?

Optimoitu työnkulku, parantunut tuottavuus ja pienemmät kustannukset..
Haluatko tietää lisää?



Skannaa ja tutustu
tarkemmin SkyLine
Chill^S -tehojäähdytyslaitteeseen

onal-



Maksimoi tuottavuutesi

Hyödynnä henkilöstösi työpanos parhaiten, suunnittele toimintoja nopeammin ja helpommin sekä tuota ruokaa ilman ylimääristä kiirettä. Tehojäähdytyslaitteen/-pakastimen avulla voit valmistaa ruokaa ennakkoon ja näin nopeuttaa tarjoilua, kun asiakkaita on paljon. Kypsennä, tehojäähdytä tai tehopakasta ja kuumenna sitten uudelleen tarvittaessa ja vain tarvittava määrä.



Tarjoa asiakkaillesi enemmän

Ruuan laatu taataan täydellisesti koska SkyLine Chill⁵ tehojäähdytys ja -pakastusjaksot säilyttävät kaikki ruoan olennaiset ominaisuudet: maku, rakenne, ulkonäkö ja ravintoarvot pysyvät samoina, kuin juuri kypsennetyssä ruuassa.

Älä jätä asiakkaita odottamaan. Tilausten tasalla pysyminen ruuhka-aikana on niin paljon helpompaa jos ruokaa on jo valmiina.

Tarjoa enemmän. Ruokalistan laajentaminen on paljon helpompaa tehojäähdytyslaitteilla.



Aina turvallista ruokaa

HACCP:n ja elintarvikeeturvallisuuksäädösten noudattaminen helpottuu. Tehojäähdytyksen ansiosta bakteerit eivät saa mahdollisuutta lisääntymiseen ruuassa, koska se jäähdytetään nopeasti ja tarkasti ohjatussa ympäristössä.

Ruuan lämpötila saadaan laskettua **90 minuutissa** 70 °C:sta 3 °C:een tehojäähdytyksellä tai 240 minuutissa 70 °C:sta -18 °C:een tehopakastuksella. Älä keskeytä Cook & Chill prosessia. Siirrä ruoka suoraan uunista SkyLine Chill⁵ -tehojäähdytyslaitteeseen antamatta ruuan seistä huonelämpötilassa.



Minimoi elintarvikekulut

Säästä elintarvikelaskuissa ostamalla elintarvikkeita suurissa erissä ja tehopakasta ne sitten käytettäväksi tarvittaessa.

Vähennä ruokahävikkiä jopa **35 %**, kuumentamalla uudelleen (sulattamalla ja/tai kuumentamalla uudelleen) vain se ruoka joka tarvitaan ja silloin kuin tarvitaan, alusta valmistamisen sijaan. Pidennä ruokalajiesi säilyvyyttä.

Tehojäähdytetty ruoka pysyy tuoreena **5 päivää** jääkaapissa ja tehopakastettu ruoka jopa 12 kuukautta pakastimessa.



Saumatonta viestintää SkyDuolla

Uunit ja tehojäähdytyslaitteet ovat synkronoitu täydellisesti ja ne viestivät keskenään ainutlaatuisella **SkyDuo-**järjestelmällä, jolla saavutetaan saumaton Cook & Chill prosessi keittiössäsi. **Yksi DNA. kaksi keittölaitetta.**



Valmistettu
tuottavaksi



ARVOSTA AIKAASI

Mitä tekisit
**4 ylimääräisellä
tunnilla*** päivässä?
1200 tuntia lisää vuodessa?

47 lisäminuuttia käyttäjälle joka jaksolla

Jokainen jäähdytysjakso säästää käyttäjän
aikaa lisäten tuottavuutta ja parantaen työnkulun
tehokkuutta. **40 %** vähemmän aikaa joka jakso.**

*Laskelma perustuu 10-tunnin työpäivään SkyLine Chill[®]-laitteella koossa 50/50 kg, tiedot on annettu komission asetuksen 2015/1095/EU mukaisesti.

Syntynyt vihreäksi

Kohtaa ainutlaatuinen suorituskky ja säästä rahaa - ympäristöä kunnioittaen. SkyLine Chills-laitteet on suunniteltu ja valmistettu kestävän kehityksen periaatteet huomioiden.



Syntynyt vihreäksi

Entistä parempi energiatehokkuus, entistä ympäristöystävällisemmät kylmäaineet ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaan hankitut materiaalit ovat kaikki osa Electrolux Professional jatkuvaa sitoutumista ympäristörasituksemme vähentämiseen.

Pidennä ruokiesi säilyvyyttä.
Pikajäähdytetty ruoka säilyy
tuoreena
5 päivää jääkaapissa ja
jopa **12** kuukautta pakastimessa.

CO₂

CO₂ on luonnollinen kylmäaine**, turvallinen ympäristölle. Se on syttymätön, myrkytön ja 20 % energiatehokkaampi***, ja sen lämmönvaihto on 5 kertaa suurempi*** kuin tavallisessa HFC-järjestelmässä. CO₂ on ilmastoystävällinen, sillä ei ole otsonikatopotentiaalia ja sen ilmaston lämpenemispotentiaali on yksi.

* perustuu Electrolux Professional Cook&Chill -laskuriin, joka vertaa Cook&Serve -menetelmää Cook&Chill -menetelmään molemmat suoritettu Electrolux Professional -laitteilla. Tiedot 4/2019.

** saatavilla valituissa malleissa

*** vertailu perustuu laitteisiin, jossa on käytetty HFC R404A, yhtä parhaista parhaiden jäähdytyksessä käytetyistä kylmäaineista



Valmistettu
sinua varten



**Yksi DNA
Kaksi keittölaitetta**

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

Helpota elämääsi



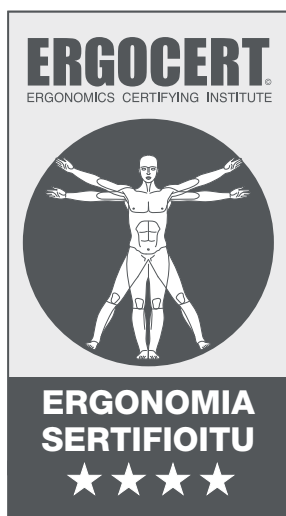
Suunnittelumme perustana on käyttäjä

Intuiitivista vuorovaikutusta ja suorituskykyä: **SkyLine Chill^s** on suunniteltu käyttäjää ajatellen. Kehityksen tavoitteena on saada jokaisesta työympäristöstä inhimillisempi ja tehokkaampi.



Käytettävyyden pioneereja

Ergonominen tehojähdytyslaite tarkoittaa jopa **75 %:n*** vähennystä sairaslomissa ja **25 %:n** nousua yrityksen tuottavuudessa. Ergonomiset keittiölaitteet on suunniteltu tarpeittesi ja työkulkujesi mukaan. Niillä on suuri vaikutus keittiössäsi. Suunnitteluprosessimme on ihmiskeskeinen ja noudattaa täysin ISO 26800 ja ISO 9241-210 standardeja. SkyLine Chill^s on maailman ensimmäinen **4-tähden ergonomiasertifikaatin** saanut tehojähdytyslaite.



Koe 4 tähteä



Noudattaa ergonomian periaatteita

Suunniteltu käyttäjä huomioiden

Todistettua antropometrista ja biomekaanista normien mukaisuutta
Vähentynyt loukkaantumisriski

Todistettua käytettävyyttä
Vuosien ammattimaisten tutkimusten ja kokemuksen huipentuma

Ihmiskeskeistä suunnittelua
Jotta ruoan valmistamisesta tehdään helppoa ja stressitöntä



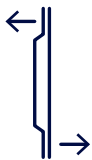
Virheetöntä helppokäyttöisyyttä

Helpota päivittäistä työtäsi ja vähennä koulutusaikaa intuitiivisella ohjauspaneelilla. Selkeä ja helppolukuinen näyttö. Helppokäyttöisyys on tärkein 4-tähden ergonomiasertifikaatin saamisen kriteeri.



Vaivaton tehojäähdytyslaitteen käyttö

Vähemmän kuormitusta ja parempi selällesi. Oven ja kammion muotoilu helpottaa huomattavasti tehojäähdytyslaitteen täyttämistä ja tyhjentämistä.



Ei rasitusta

Ergonomiseksi suunnitellun oven avaaminen ja sulkeminen jopa yli 200 kertaa päivässä on miellyttävää ja vaivatonta.



Täydellinen sijainti

Kosketusnäytön ja USB portin paikka on juuri oikealla korkeudella näkyvyyden ja käytettävyyden tehostamiseksi, perustuen käyttäjien keskipituudesta ympäri maailman.

Vaivaton lisäetu



Tie ylivertaiseen suorituskykyyn

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



SkyLine
Chill^s



SkyLine
Premium^s



Napsauttamalla tätä kuvaketta SkyLine-laitteen kosketusnäytöltä, näet kuinka helppo SkyDuo on käyttää ja miten saumattomasti kypsennys- ja jäähdytysprosessit toimivat.

Kosketa taivasta, se on helppoa

Helpota elämääsi: **SkyLine Chill[®]**

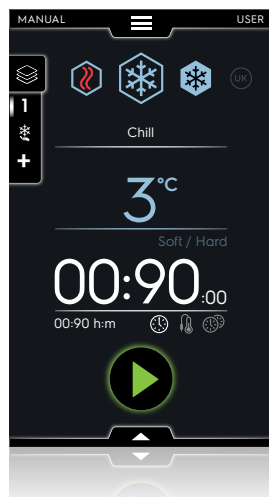
-tehojähdytyslaitteessa on huippuintuitiivinen ja helppolukuinen kosketusnäyttö, joka on suunniteltu helpottamaan työtäsi.

Koe helppokäyttöisyys

Täydellinen hallinta sormenpäissäsi: SkyLine Chill[®] -jähdytyslaitteen yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



Manuaalitila

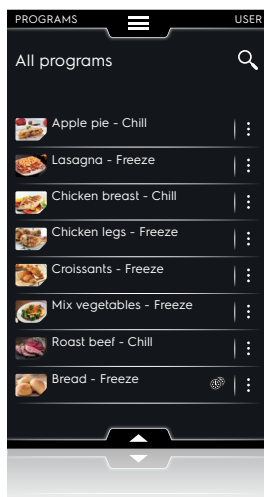


Sopii parhaiten vaativille kokeille

Vapauta luovuutesi ja personoi jokainen jäähdytysjakso omiin tarpeisiisi, jolloin saat pienimpienkin yksityiskohtien täyden hallinnan.



Ohjelmtila

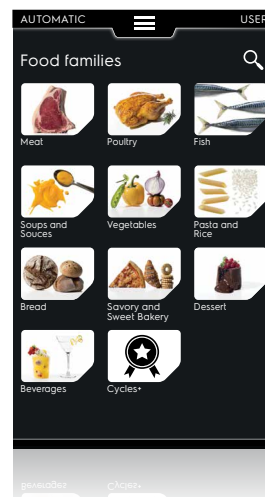


Sopii parhaiten toistuville ruokalistoil

Ruoka jäähtyy tai pakastuu saman korkean vaatimustason mukaiseksi jokaisessa SkyLine Chill[®] -tehojähdytyslaitteessa missä tahansa maailmassa. Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla.



Automaattitila



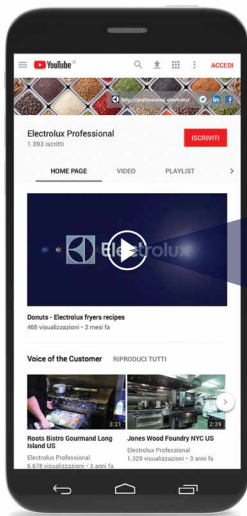
Sopii parhaiten ajan ja rahan säästämiseen

Nopeaa, helppoa laaturuokaa ja elintarvikeeturvallisuu

Valitse haluamasi jäähdytystila ja saat ohjausta
30 eri kielellä. Selkeä ja helppolukuinen näyttö.

Tie helppoon käyttökokemukseen

Opastus ei ole tarpeen, **SkyLine Chill^s** takaa helppokäyttöisyyden integroidulla ohjetoiminnolla ja itseoppimistekniikalla, joka ohjaa käyttäjiä jokaisessa jäähdytysprosessin vaiheessa.



Katso
ja opi



Apunasi joka päivä

Tehojäähdytyslaitteesta saa reaaliaikaista tukea milloin tahansa. Sieltä löytyy vastaukset kaikkiin kysymyksiin ja käytettävissä on kaikki tukimateriaalit ja uusimmat päivitetty tiedot SkyLine Chill^s -tehojäähdytyslaitteesta.



Suunnittelu
tehty helpoksi

Oma työlista sormenpäissäsi

Helpota elämääsi ja tasaa työnsiirtäsi käyttämällä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun. Voit myös saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.

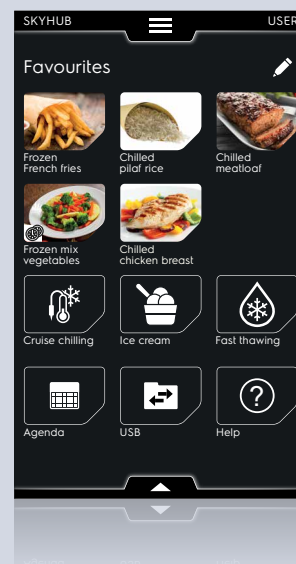


Yksi sivu
Yksi kosketus



Helpota käyttöä sijoittamalla kaikki tarvittava yhteen sivuun.

Kaikki suosikkitoiminnot voidaan ryhmitellä yhteen **SkyHub-kotisivuun**, josta useimmin käytetyt toiminnot ovat heti käytettävissä.





Valmistettu
tehokkaaksi

YLI
30 VUOTTA
TEHOJÄÄHDYTYSLAITTEIDEN ERINOMAISUUTTA

1989

Electrolux Professional
aloitti vallankumouksen
esittelemällä ensimmäisen
tehojähdytyslaitteen markkinoille

2019

Electrolux Professional
aloittaa uuden
aikakauden tehojähdytyksessä:
SkyLine

Tie erinomaiseen jäähdytykseen

Pidennä ruokasi säilyvyyttä ja optimoi työkulku tinkimättä ruuan laadusta tai turvallisuudesta. Kaiken tämän mahdollistaa korkean tarkkuuden SkyLine Chill[®]tehojäähdytyslaitteet.



Manuaalitila

Täysi hallinta
kaikessa toiminnassa

Suunnittele päiväsi oikealla tavalla

SkyLine Chill[®]-tehojäähdytyslaitteissa on **ARTE 2.0***, joka tarjoaa reaaliaikaisen jäljellä olevan ajan laskennan. Tiedät milloin lämpötila-anturilla ohjatun jäähdytyksen tai pakastuksen jakso on valmis ja voit suunnitella työkulun tehokkaammin.

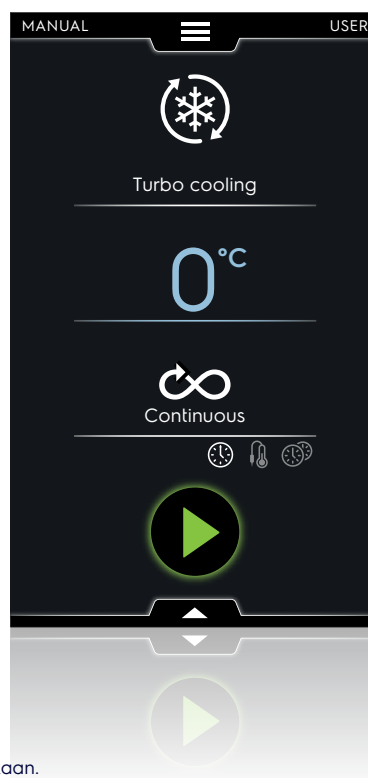


Turvallista jäähdytystä. Enää ei mene aikaa tai ruokaa hukkaan, **tiedät välittömästi täyttääkö jäähdytys- tai pakastusprosessisi elintarvikeeturvallisuusnormit.**



Taattua elintarvikeeturvallisuutta korkeimmalla laadulla

Se on niin helppoa, niin turvallista. Koe **Cruise-jakson** helppous: se säätää automaattisesti jäähdytysjakson asetukset ruuan koon perusteella valvoen prosessin kokonaisuutta. Jäähdytystä ohjataan automaattisesti alusta loppuun, jolloin varmistetaan täydellinen ruuan laatu, koostumus ja ulkonäkö.



Kiirettä keittiössä? Jatkuvaa jäähdytystä

Kiireisissä keittiöissä ja konditorioissa voidaan jäähdyttää keskeytyksettä **turbojäähdytysjaksoilla**. Asettamalla lämpötila välille +10...-41 °C SkyLine Chill[®] ylläpitää tämän lämpötilan, puhaltimet pysyvät päällä ja sulatukset tapahtuvat automaattisesti.



*Jäljellä olevan ajan arviointialgoritmi perustuu tekoälylogiikkaan.

Pakastettu
tavallisessa
pakastimessa

Nopeampaa pakastusta. Arvosta ruokaasi tehopakastuksella.

Sinetöityä tuoreutta

Raa'an tai kypsennetyn ruuan nopeampi pakastaminen säilyttää niiden ulkonäön, rakenteen ja maun.

Huippupakastusteho saavutetaan tehopakastusjaksolla (-41 °C), joka muodostaa mikrokiteitä säilyttääkseen vesisisällön sulatusta ja uudelleenkuumennusta varten. Ruoka pysyy tuoreena, laadultaan "juuri kypsennettynä".

SkyLine Chill^s
-tehojäähdytyslaitteella
tehopakastettu

Jakson pituus lasketaan annoksen koon mukaan



Tarkkuutta ja joustavuutta palveluksessasi

Electrolux Professional SkyLine-jäähdytyslaitteet sisältävät **3-pisteisen lämpötila-anturin vakiona**.



Lisää hallintaa ja tarkkuutta

Erityisen suuren tarkkuuden saavuttamiseksi suositellaan valittavaksi lisävarusteena saatava **ainutlaatuinen 6-pisteinen lämpötila-anturi**, joka tuottaa vieläkin tarkemmat tulokset.

Tehojäähdytyslaite on mahdollista varustaa myös kolmella itsenäisellä lämpötila-anturilla, jotka ovat käteviä jäähdytettäessä/pakastettaessa useita eri ruokatyyppisiä samanaikaisesti.



Täydellisintä jäähdytyksen tasaisuutta



Tasaista jäähdytystä

Täydellisiä jäähdytystuloksia vallankumouksellinen korkean teknologian OptiFlow-ilmankiertojärjestelmän ansiosta, joka takaa ilman tasaisen jakautumisen kammioon.

Kiireetöntä työskentelyä



Vaivattomampi työnkulku useiden jaksojen helpolla suunnittelulla ja hallinnalla MultiTimer ohjelmalla

Aseta jopa 20 eri aika- tai anturiohjattua sykliä eri ruokatyyppien ja kokojen mukaisesti, jolloin jäähdytys/pakastusjaksojen valvonnasta ja hallinnasta tulee erityisen helppoa. Kun käytössä on sama käyttöliittymä kuin SkyLine-uuneissa, tuo **MultiTimer** parasta tehokkuutta keittiösi.



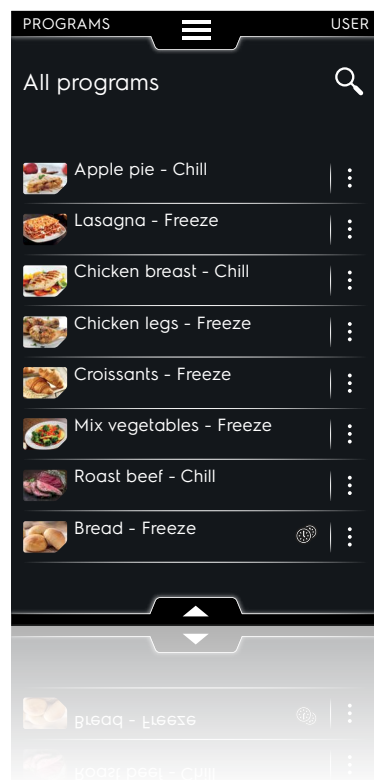
Ohjelmatila

Oma ruokalistasi kaikkialla ja kaiken aikaa: onnistuu aina, turvallisesti ja tasalaatuisesti. Tallenna ja jaa jopa **1 000 henkilökohtaista reseptiä** USB- tai OnE-yhteydellä.

Helpota elämääsi

Suosikkeihin pääsee nopeasti käsiksi uuden ohjelmien luokittelun avulla. Prosessit voidaan ryhmitellä tyypeittäin:

- asiakkaan erikoisreseptit, erikoisruokavaliot, ainekset
- jäähdytyslämpötilat, ruokalistat ja vuodenajat





Automaattitila

Yksinkertainen tapa parantaa tehokkuutta keittiössä



Yksi nopea ja kätevä tapa valita täydellinen automaattinen jäähdytys-, pakastus- tai lämmitysjakso **Electrolux Professional SkyLine Chill[®] -laitteessa**: aloita valitsemalla jokin **10 ruokaperheestä tai 9 Jaksot⁺-erikoisjaksosta** ja SkyLine Chill[®] suorittaa loput asetukset puolestasi.

Jaksot⁺: Cruise-jäähdytys, nostatus, viivästetty nostatus, sulatus, sushi & sashimi, Sous-vide-jäähdytys, jäätelö, jogurtti ja suklaa.



Ei ainoastaan ruokaa

Tehojäähdytyslaitteestasi saa enemmän hyötyä jäähdyttämällä juomat täydellisesti juuri oikeaan tarjoilulämpötilaan erityisellä juomajaksolla.

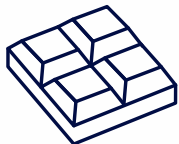


Turvallista sushia ja sashimia

Valitse erityinen sushi- ja sashimijakso kalaruokaperheen luokasta ja **SkyLine Chill[®]** tekee loput, jotta ruokasi valmistuu **anisakiaasittomaksi**. Sushisi tehopakastetaan -20 °C:een ja pidetään tässä lämpötilassa **24*** tuntia ennen kuin sen on valmis sulatettavaksi ja tarjoiltavaksi.

* Komission asetuksen EU 853/2004 mukaisesti.

Vähän tilaa?
SkyLine Chill^s on
tehojäähdytyslaite,
mutta siinä on tarjolla
myös **3 erityistä**
lämpöjaksoa



Suklaajakso

Täydellistä suklaata: pinta on kiiltävä
ja luja, joka napsahtaa selkeästi ja sulaa tasaisesti
suussa. Valitse vain suklaalle tarkoitettu automaattinen
jakso.



Nostatus ja viivästetty nostatus

Hallitse paremmin ajankäyttöäsi
ja nopeuta leivän ja leivonnaisten
leipomista nostatuksella tai viivästetyllä
nostatuksella SkyLine Chill^s -laitteella.

SkyDuo-toiminnolla saat yhteyden
SkyLine-uuniin, joka asettaa
automaattisen esikuumennuksen
juuri oikeaan lämpötilaan valmiiksi
kypsentämään tuotteesi.



Nopea sulatusohjelma

Taattu ruuan laatu ja HACCP-
standardien mukainen turvallisuus
antaa mielenrauhaa. SkyLine Chill^s
-laitteen **Nopea sulatusohjelma** käyttää
kehittynyttä elektronista lämpötilan
säätöä ja **OptiFlow**-hallintatekniikkaa,
joilla se varmistaa pakastetun
ruuan sulattamisen läpikotaisin
ja kypsennysvalmiiksi.



OnE Connected, digitaalinen apurisi

SkyLine
Cook&Chill



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



Paranna työelämääsi

Reaaliaikainen valvonta 24/7

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



Tienaa enemmän

Maksimoi tuotot:

OnE Connected auttaa pienentämään laitteiden kulutusta ja optimoimaan yrityksesi tehokkuutta.

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

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

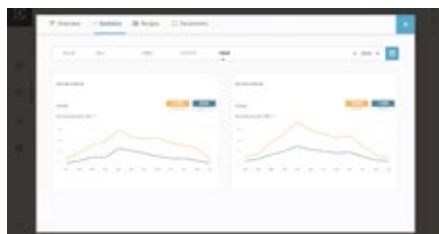


Taattua hygieniää

Eikö meidän tulisi taata kaikille turvalliset ja terveelliset ateriat?

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

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





Asiakastuki



Lisää laitteiden käyttöaika

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

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



Tehosta prosessejasi

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

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



Varmista aterioidesi tasalaatuisuus

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

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



Miten Electrolux
Professional **SkyLine Chill^s**
voi auttaa yritystäsi?



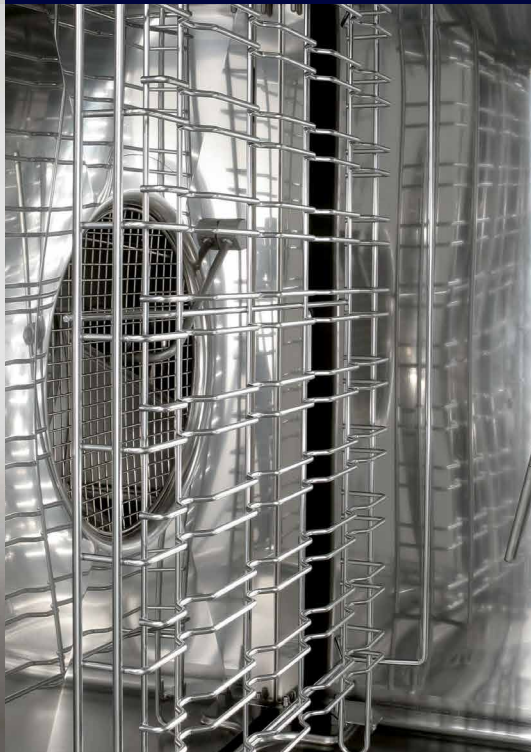
Skannaa ja tutustu
ratkaisuihimme osoitteessa
www.professional.electrolux.fi

Hajutonta tuoreutta

Ei enää hometta tai epämiellyttäviä hajuja.
Oven pidätin pitää SkyLine
Chill[®]-laitteen oven avoinna,
kun se ei ole käytössä.



Lisää
turvallisuutta!
UV-lamppu
steriloi kammion
käytön jälkeen
tappaen
bakteerit



Tie äärimmäiseen suorituskykyyn

Mullista työskentelytapasi stressittömällä, aikaa säästävillä ja korkean suorituskyvyn omaavilla SkyLine-uuneilla ja -tehojähdytyslaitteilla.

Saumatonta viestintää SkyDuolla



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

Menestyksen takaava duo



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



Tutustu skannaamalla
Cook&Chill
kokemus

Ota liiketoimintasi hallintaan OnE yhteyspalveluilla

Personoitu sovellus helpottaa elämääsi ja auttaa yritystäsi kehittymään.

OnE yhteyspalveluilla saavutat reaaliaikaisen etäkäyttöyhteyden, jolla voit hallita ja valvoa kaikkien Electrolux Professional SkyLine-laitteiden tuottavuutta miltei tahansa älylaitteelta.

Näin ainutlaatuinen SkyLine Cook&Chill järjestelmä voi uudistaa keittiösi.

Suoraviivaisempi työnkulku

Esivalmistelu suurissa erissä tehostaa henkilöstön ja keittiölaitteiden käyttöä.

Voitokas yhdistelmä

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



Parempi työpaikka

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

Vähennä ruokahävikkiä

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

Tinkimätöntä laatua

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

SkyLine Chill^S Mallisto

Skannaa ja näe koko SkyLine-mallisto
lisätyssä todellisuudessa (AR todellisuus)



Jäähdytys-, pakastus- vai lämpöjaksot? Samalla laitteella voidaan suorittaa jopa kolme eri toimintoa. Valitse sinulle parhaiten sopiva SkyLine Chill^S-tehojäähdytyslaite.



30/30 kg – 6GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
897 x 937 x 1060 mm



50/50 kg – 10GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
895 x 939 x 1731 mm



100/70 kg – 10GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1250 x 1092 x 1730 mm



100/85 kg – 20GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
1040 x 850 x 1741 mm



150/120 kg – 20GN 2/1
200/170 kg – 20GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1400 x 1266 x 2470 mm



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
1800 x 1266 x 2400 mm



SkyLine-tehojäähdytyslaitteet

Pääominaisuudet



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 – 50/50 100/70 kg	100/85 – 150/120 200/170 kg
JÄÄHDYTYSTILAT		
Jäähdytysjaksot (-41...+10 °C)	x	x
Esiasetetut hellät jäähdytysjaksot (sopii parhaiten vihanneksille ja herkille tuotteille) Työskentelylämpötila: 0 °C	x	x
Esiasetetut kovat jäähdytysjaksot (sopii parhaiten lihalle) Työskentelylämpötila: -20 °C	x	x
Pakastusjaksot (-41...+10°C)	x	x
Lämpöjaksot (-18...+40 °C)	x	x
Kylmäsäilytys (aktivoituu automaattisesti jäähdytyksen jälkeen): +3 °C	x	x
Pakastesäilytys (aktivoituu automaattisesti jäähdytyksen jälkeen): -22 °C	x	x
100+ automaattista tehojäähdytys- ja tehopakastusprosessia, mahdollisuus mukauttaa ja visualisoida asetukset	x	x
Nopea sulatusohjelma	x	x
Nostatusjakso	x	-
Viivästetty nostatus	x	-
Suklaajakso	x	-
Jugurttijakso	x	-
Sushi- ja sashimijakso	x	x
Jäätelöjakso	x	x
Sous-vide-tehojäähdytysjakso	x	x
Cruise-jakso: asettaa automaattisesti parhaan laadun jäähdytysparametrit	x	x
Automaattinen ja mukautettava esilämmitys	x	x
Automaattinen kiihdytetty kammion jäähdytys	x	x
Usean jäähdytysjakson hallinta samanaikaisesti MultiTimer-ajastimella	x	x
Turbojäähdytystoiminto: käyttölämpötila -41...+10 °C	x	x
SkyLine-uunit ja tehojäähdytyslaitteet voidaan yhdistää saumattomasti SkyDuo-prosessiin	o	o
OMINAISUUDET		
Päällä/pois-katkaisin	x	x
Korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (262 000 väriä)	x	x
Näyttö luettavissa 12 metrin päästä	x	x
Kosketusnäytön käyttöliittymä yli 30 kielellä	x	x
Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus	x	x
Moottorit ja puhallin, suojaluokka IP54	x	-
Moottorit ja puhallin, suojaluokka IP23	-	x
Ohjelmakirjasto: 1 000 vapaata ohjelmapaikkaa, 16 vaiheinen jäähdytys (nimi, kuva ja luokka)	x	x
SkyHub-kotisivu suosikkitoimintojen pikakuvakkeilla	x	x
6-pisteinen monitoimianturi	o	o

3-pisteinen monitoimianturi	x	x
3 yksittäistä ruuan lämpötila-anturia lisävarusteena	o	o
Jäljellä olevan kypsennysajan arviointi anturiohjatuissa jaksoissa (ARTE 2.0)	x	x
Esivalittujen ja todellisten arvojen näyttö samanaikaisesti	x	x
OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (7 nopeutta)	x	-
Käyttöliittymän täysi personointi ja lataus	x	x
Tauko	x	x
Viivästetty käynnistys	x	x
OHJE-sivu itseopetteluun skannamalla QR-koodi	x	x
Työlistan MyPlanner-suunnittelutoiminto	x	x
Tila-asetukset: noudattavat UK:n, NF:n tai mukautettuja standardeja	x	x
Audiovisuaaliset HACCP-hälytykset	x	x
Kulutuksen visualisointi	x	x
Selvät merkinnät ja kuvakkeet parantavat käytettävyyttä	x	x
Animoidut kuvat käytön opastamiseen	x	x
Manuaalinen sulatus sähkövastuksella	x	x
Hygieenijakso UV-valolla	o	o
Kuivausjakso	x	x
Automaattinen älykäs sulatus sähkövastuksin	x	x
Automaattinen diagnostiikkajärjestelmä	x	x
Esiasetettu energiansäätimelle	x	x
Turvatermostaatti	x	x
Oven pidätin ylläpitää riittävää ilmankiertoa	x	-
Irrotettava magneettitiiviste ja lämmitetty ovenkarmi	x	x
Keskeytyksetön automaattinen back-up tila	x	x
USB-liitäntä	x	x
HACCP-tietojen, ohjelmien, automaattijäähdytyksen asetusten lataus	x	x
Tilaa säästävä integroitu ovenkahva (ei 20GN 2/1)	x	x
Oven käsisyys vaihdettavissa	o	o
Lisävarusteena kondenssivesisäiliö asennukseen ilman viemäriiliitäntää (ei 20GN 2/1)	x	x
Magneettiventtiili	x	x
Paneelit ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Kammio ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Hygieeninen kammio pyöristetyin kulmin	x	x
Monitoimijohteikko säädettävällä johdevälillä	x	-
Vaunu GN astioiden pidikkeillä, pyöristetyt kulmat, sisäänrakennettu vesikaukalo poistolla	-	x
GN astioiden pidike siirtojohteikolle	-	x
OnE-yhteysvalmuis	x	x
LIITÄNNÄT JA ASENNUS, NOUDATETUT MERKINNÄT, SERTIFIKAATIT		
IPX5-suojausluokka	x	x
Työskentelyolosuhdeluokka 5	x	x
Korkeudensäätöjalat (ei lattiamallit 20GN 2/1)	x	x
Eristetty lattia kulkurampilla mallissa 20GN 2/1	-	o
Vaunut yhteensopivia Electroluxin air-o-steam mallien kanssa	-	x
Torniasennussarja: SkyLine-uuni 6GN 1/1 - 30 kg tehojäähdytyskaapin 30 kg päälle	o	-
Ergocert, 4-tähden ergonomiasertifiointi	x	x
ETL ja hygieniastandardi-ETL	x	x
Käsikirja, asennuskaaviot, käyttöopas	x	x

x vakiona
o lisävarusteena
- ei saatavissa

6 tunnustusta ja sertifikaattia

SkyLine-tehojäähdytyslaitteet on testattu läpikotaisin ja sertifioitu täysin kaikkein vaativimpia kansainvälisiä standardeja noudattavaksi ja ne ovat maailman ainoita 4-tähden ergonomia- ja käytettävyyssertifikaatin saaneita tehojäähdytyslaitteita.



ERGOCERT

"Ergonomiainnovaatiot voivat vähentää tuki- ja liikuntaelinten sairauksia **59 %**, vähentäen sairauspäiviä keskimäärin **75 %** ja lisäten tuottavuutta **25 %**."

Tri. Francesco Marcolin, ErgoCertin toimitusjohtaja
(European Certified Ergonomist – EUR.ERG.)

Sertifikaatit koskevat kaikkia SkyLine-malliston tehojäähdytyslaitteita. Tiettyjä tuotekoodeja koskevat tarkat sertifiointitiedot saa ottamalla yhteyttä paikalliseen Electrolux Professional myyntiin.



Maksimoi keittiösi

Yli 200 mallikohtaista parhaan hyödyn saavuttamista helpottavaa lisävarustetta ja kulutustarviketta tekevät SkyChill[®]-tehojäähdytyslaitteesta joustavan, hygieenisen ja turvallisen käyttää.



Skannaa ja tutustu
lisävarusteisiimme



Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

Voit valita joustavista räätälöidyistä palvelupaketeista sopivimman liiketoimintasi tarpeiden mukaisesti.

Essentia

Yhteistyössä sinua varten.

Missä ja milloin tahansa.

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

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

Huoltoverkosto aina käytettävissä

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

Huoltosopimuksia joihin voi luottaa

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

Pidä laitteesi tehokkaina

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

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



**Katso
video**
niin saat lisätietoja



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

Erinomaisuutta ympäristö huomioiden

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

