

Tie kulinaariseen erinomaisuuteen

SkyLine Premium^s uunit

Electrolux Professional SkyLine



Sinä tarvitset...

Haluan saavuttaa parhaat mahdolliset paistotulokset ja vähentää kulujani. Haluan luottaa siihen, ettei uunini jätä minua pulaan kesken ruuhka-aikojen. Sen on myös oltava helppokäyttöinen ja niin intuitiivinen, että koko keittiötiimini voi käyttää sitä ilman koulutusta. Uunin tulee helpottaa ja tehostaa päivittäistä työskentelyä keittiössäni.



...me tarjoamme

Electrolux Professional on kehittänyt yhdistelmäratkaisun, jossa **yhdistyy parhaalla älykäs teknologia ja ihmiskeskeinen suunnittelu**. Ratkaisumme on valmistettu tarjoamaan erinomaista suorituskykyä ja parantamaan koko keittiösi työnkulkua. **SkyLine Premium^s** -uunit ovat huippuintuitiivisia ja helppokäyttöisiä. Niissä on monia urauurtavia älykkäitä toimintoja, jotka muuttavat ruoanvalmistustapojasi. Uunien käyttökustannukset ovat markkinoiden alhaisimmat ja niiden ergonomia ja käytettävyys ovat luokkansa huippua.



Matka työelämäsi muutokseen alkaa tästä:



**Valmistettu
tuottavaksi**

+10 % tuottoa



**Valmistettu
sinua varten**

Helpompaa,
terveellisempää,
turvallisempaa



**Valmistettu
tehokkaaksi**

Saavuta tehokkuuden
uusi taso



**Valmistettu
jatkuvaan
käyttöön**

Liiketoimintasi selkeää
hallintaa



Valmistettu
tuottavaksi



Syntynyt ympäristöystävälliseksi

Kohtaa ainutlaatuinen suorituskyky ja säästä rahaa - ympäristöä kunnioittaen.

SkyLine Premium^s -uunit on suunniteltu ja valmistettu kestävän kehityksen periaatteet huomioiden ja ne tarjoavat alan alhaisimman energian ja veden kulutuksen. Tee yrityksestäsi ympäristöystävällisempi SkyLine-uunien avulla!



SkyLine Premium^s
-uunilla saavutettavat
säästöt vastaavat
energiatehokkuusluokan
A ecostore^{HP} Premium
-kylmävetolaatikoston**
käyttöä ilmaiseksi
vuoden ajan.

Hidasta tahtia. Ryhdy ympäristöystävälliseksi.

Tarjoa mehevämpiä annoksia
matalalämpökypsennysjaksolla,
vähentäen ruuan painohävikkiä jopa 50 %.

Ekologista ruoanvalmistusta

SkyLine-uunien **eco-cooking -ruoanlaittotila**
ja **automaattiset kypsennysjaksot** tarjoavat
luokansa alhaisimman energiankulutuksen
täydellisistä tuloksista tinkimättä.



*Laskelma perustuu ASTM-testimenetelmällä saatuihin käyttökustannuksiin (vesi ja sähkö) verrattuna markkinoilla yleisesti oleviin muihin uuneihin. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019.

** malli 440 I, 3 ovea: koodi 710028



Älykkäitä säästöjä, kestäväää kehitystä tukien



Sitoutunut kestävään kehitykseen

Entistä tehokkaammat ja erittäin suorituskykyiset SkyLine-uunimme ovat suunniteltu helpottamaan työskentelyä, säästämään rahaa sekä pienentämään hiilijalanjälkeä. Sitä on Electrolux Professionalin sitoutuminen kestävään kehitykseen.

Jätä hyvästit lämpöhukalle. Tervetuloa säästöt.

SkyLine uunissa on kaikkein matalin energiankulutus parannetun paistokammion eristyksen, oven kolminkertaisten lasien ja optimoidun kammion muotoilun ansiosta. Energiankäyttöä optimoi korkean tarkkuuden ohjausjärjestelmä ja SkyLine-uunien toimintaa valvovien **26 eri anturin** vuorovaikutus.

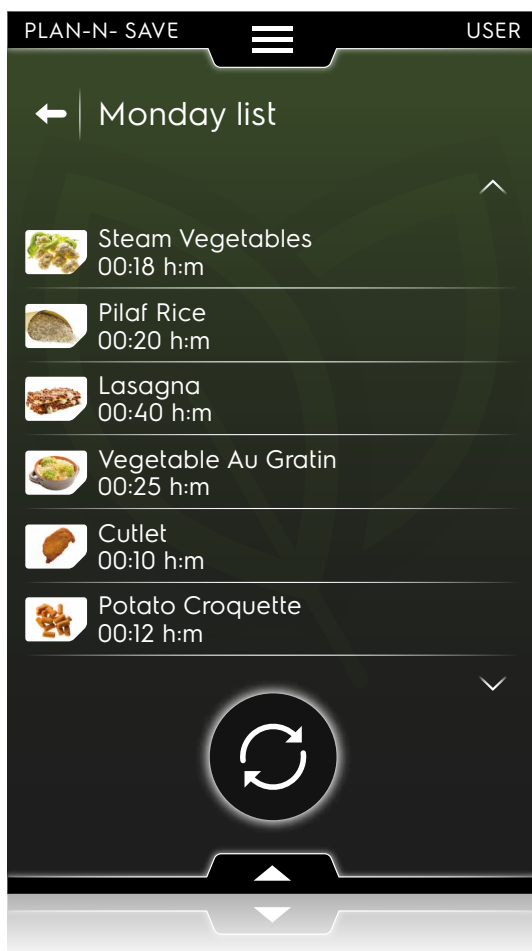
Älykästä ja ympäristöystävällistä vedenkäytön tehokkuutta

Näin säästetään parhaiten. Vedenkulutus vähenee valtavasti älykkään **lambda-anturin** ja sen mahdollistaman ainutlaatuisen **tarkan kosteudenhallinnan** ansiosta, joka tuottaa höyryä vain kun se on ehdottoman välttämätöntä, hyödyntäen ruoasta itsestään lähtevän kosteuden.





Minimoi kustannukset Minimoi hävikki



Säästä jopa
20 % energiaa
Plan-n-Save:lla

Minimoi kulutuksesi optimoimalla ruokalistasi kypsennysjärjestystä **Plan-n-Save-toiminnolla***. Päätät itse ruokalistasi ja toiminto soveltaa siihen uutta tekoälyyn perustuvaa logiikkaansa optimoidessaan kypsennysjärjestystä ja saavuttaakseen parhaimman energiatehokkuuden.



Puhtaampi, ympäristöystävällisempi ja älykkäämpi



Poikkeuksellinen ekopuhdistus

Täydellinen pesuteho saavutetaan ainutlaatuisella **96 %:sti biohajoavalla**, entsyymipuhdistusaineella.



Green Spirit

Säästä vettä, energiaa ja kemikaaleja jopa **-30 % käyttökustannuksina** ympäristöystävällisin Green Spirit -toiminnoin.

Syntynyt 3 kertaa ekologisemmaksi

SkyLine PremiumS Green mallissa on kolminkertainen lämpölasi ovenssa ja sen ansiosta uunin energiankulutus on huomattavasti pienempi.

*Laskelma perustuu **Electrolux Professionalin laboratoriotesteihin** SkyLine Premium^S-uunilla, 101/1 GN sekä varustettuna kolminkertaisella lasilla ja Plan-n-Save-säästötoiminnolla verrattuna käyttämättä Plan-n-Save-toimintoa. Tiedot huhtikuu 2019



Valmistettu
sinua varten



**Yksi DNA
Kaksi keittiölaitetta**

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

Helpota elämääsi

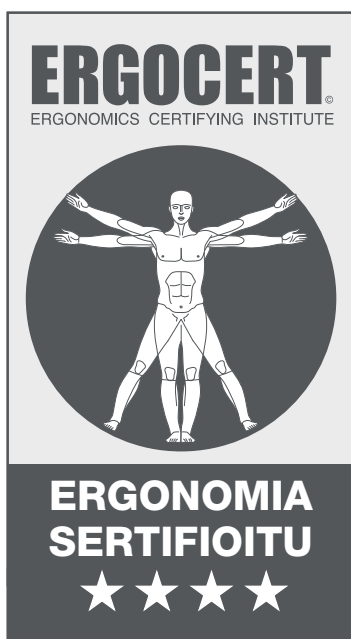
Suunnittelumme perustana on käyttäjä

SkyLine Premium^s on helppo oppia ja käyttää, se toimii täydellisessä yhteistyössä muiden Electrolux Professional-keittiölaitteiden kanssa.



Käytettävyyden pioneereja

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



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

Ihmiskekskeistä suunnittelua

Jotta ruoan valmistamisesta tehdään helppoa ja stressitöntä

Vaivaton lisäetu

SkyLine
Chill^s



SkyLine
Premium^s



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 käytettävyyden taattu virheettömällä kypsennys- ja jäähdytysynergialla.

Onnistumisen takaava duo



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



Virheetöntä helppokäyttöisyyttä

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



Ei rasitusta

Oven avaaminen ja sulkeminen jopa yli 1 000 kertaa päivässä on miellyttävää ergonomisesti suunnitellulla siiven muotoisella kahvalla. Oven avaaminen kättä käyttämättä kynärpäällä helpottaa astioiden hallintaa.



Vaivaton uunin käyttö

Vähemmän kuormitusta ja parempi selällesi. Uunin oven ja kahvan muotoilu helpottaa huomattavasti uunin täyttämistä ja tyhjentämistä.



Täydellinen sijainti

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



Näe ruokasi oikea koostumus ja väri

Uudet LED-valot ja niiden ekvivalentti värilämpötila on valittu päivittäistä työtä helpottamaan. Vilkkutoiminto auttaa saamaan käyttäjän huomion tehtävien koordinointiin.



Oven suojus

Ovisuoja helpottaa johdevaunujen käsittelyn työnkulkua. SkyLine-uunimallit on varustettu integroiduilla ovisuojuksilla.



Avautumisen esto

Erityiset pysäytysasennot parantavat turvallisuutta estämällä ovea heilahtamasta kohti käyttäjää.

Kosketa taivasta, se on helppoa

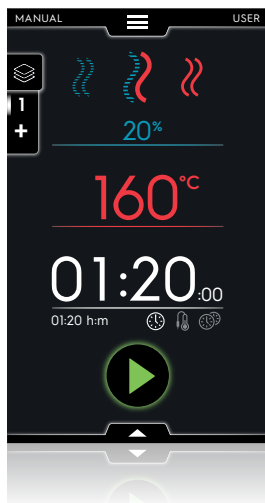
Helpota elämääsi. **SkyLine Premium^s** -uunissa on huippuintuitiivinen ja helppolukuinen kosketusnäyttö, joka on suunniteltu helpottamaan työtäsi.

Koe helppokäyttöisyys

Täydellinen hallinta sormenpäissäsi: SkyLine Premium^s -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



Manuaalitila

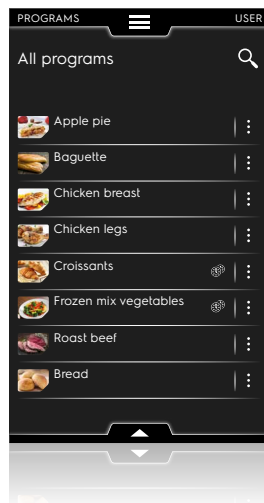


Sopii parhaiten vaativille kokeille

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



Ohjelmatic

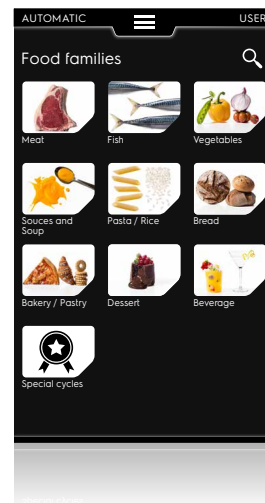


Sopii parhaiten toistuville ruokalistoille

Ruoka kypsyy saman korkean vaatimustason mukaisesti jokaisessa SkyLine Premium^s -uunissa missä tahansa maailmassa. Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla.



Automaattitila



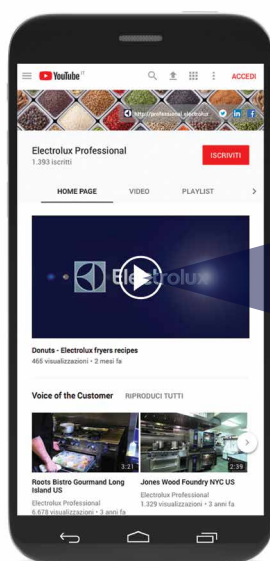
Sopii parhaiten ajan ja rahan säästämiseen

Nopeaa, helppoa laaturuokaa ja elintarvike turvallisuuksa saavutetaan automaattisesti ohjatuilla kehittyneillä kypsennysprosesseilla. Käytettävissä on 11 uutta erityistä **Jaksot+** toimintoa ja helppo personointi.

Valitse kypsennystila ja saat ohjausta **30 eri kielellä**. Selkeä ja helppolukuinen näyttö.

Tie helppoon käyttökokemukseen

Opastus ei ole tarpeen, **SkyLine Premium^S** takaa helppokäyttöisyyden integroidulla ohjetoiminnolla ja itseoppimistekniikalla, joka ohjaa käyttäjiä jokaisessa kypsennysprosessin vaiheessa.



**Katso
ja opi**



Apunasi joka päivä

SkyLine Premium^S -uunista saa reaaliaikaista tukea milloin tahansa. Sieltä löytyy vastaukset kaikkiin kysymyksiin ja käytettävissä on kaikki tukimateriaalit ja uusimmat päivitettyt tiedot SkyLine Premium^S -uunista.



**Suunnittelu
tehty helpoksi**

Oma ruokalista sormenpäissäsi

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

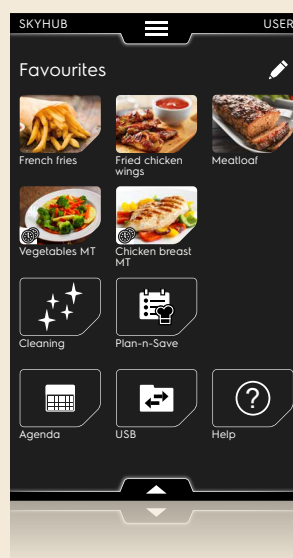


**Yksi sivu
Yksi kosketus**



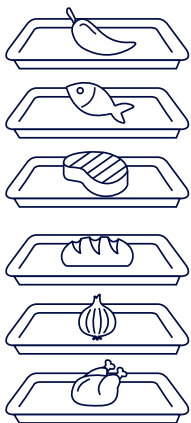
**Helpota käyttöä sijoittamalla
kaikki tarvittava yhteen sivuun**

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



Vapauta mielikuvituksesi

Ole levollisin mielin: SkyLine Premium^s uuni tarjoaa suoraviivaisen suunnittelun ja varmistaa elintarvikkeiden turvallisuuden!



Stressittömät ruuhka-ajat



**Vaivattomampi
työnkulku useiden
kypsennysjaksojen
helpolla suunnittelulla
ja hallinnalla**

Paranna joustavuutta suunnittelemalla ja hallitsemalla useita kypsennysjaksoja **MultiTimer**-toiminnolla ruuhkaisina aikoina (jopa 20 ajastusta voi asettaa). Helpota tunnistamista asettamalla eri ajastimia eri ruokatyypeille.



Make-it-mine -ratkaisut

Kaikki käyttöliittymän toiminnot voidaan personoida täysin: ohjauspaneelistasi tulee yhtä ainutlaatuinen kuin sormenjäljistäsi.



Elintarvike- turvallisuus

Kypsennyksen laadun ja turvallisuuden välillä ei tarvitse tehdä kompromisseja **Food Safe Control**-toiminnolla. Kun 6-osainen monitoimianturi on käytössä, SkyLine Premium^s varmistaa automaattisesti, että ruoka on kypsennetty täydellisesti toimien **HACCP**-standardien mukaisesti.





Valmistettu
tehokkaaksi

SkyLine Premium^s -uunilla matalalämpökypsennyksellä
paistettuja lampaankylkiä



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com



YLI
40 VUOTTA
YHDISTELMÄUUNIEN ERINOMAISUUTTA

1977

Electrolux Professional aloitti
vallankumouksen esittelemällä
ensimmäisen yhdistelmäuunin
markkinoille

2019

Electrolux Professional tuo
markkinoille kokonaan uuden
kypsennysmenetelmän: **SkyLine**

Erinomaisuutta joka kerta

Tie kulinaariseen erinomaisuuteen alkaa parhaasta tarkkuudesta. SkyLine Premium^s -uunin teknologian ansioista kypsennysasetukset ovat tarkasti hallinnassasi ja siten saavutetaan aina tasainen kypsennystulos nostatuksessa, paistamisessa, paahtamisessa ja höyrytyksessä.

Täydellisintä kypsennyksen tasaisuutta koskaan



Tasaista kypsennystä Myös suurilla täytöksillä

Virheettömiä ja tasaisia tuloksia saadaan kypsennyksessä urauurtavalla korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmällä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen ja tasaisen lämpötilan optimoidussa kypsennyskammiossa. Suuntaa vaihtavan puhaltimen pyöriminen kierrosnopeudella 300–1500 rpm varmistaa poikkeuksellisen tasaisen lopputuloksen.

Erinomainen suorituskyky saavutetaan älykkään teknologian ja tarkkaan harkitun suunnittelun täydellisellä yhdistelmällä.



Skannaa ja katso video OptiFlow-kypsennyksen tasaisuudesta



Älä jää odottamaan

Nopeuta kypsennysaikoja

Täydellistä kypsennyksen suorituskykyä ilman odottelua. SkyLine Premium^S -uunissa on **supernopea esikuumennus** innovatiivisen T-Xcelerator-ohjauksen ansiosta.

Vaihtaminen **höyrykeitosta kuivapaistoon** on nopeampaa kuin koskaan **Dry-Xcelerator**-ohjauksella. Erityinen poistoilman läppäventtiili pystyy poistamaan ilmaa 90 m³ tunnissa.

Ota hallinta

Ruoan sisälämpötilan tarkka mittaus

Tehosta tuottavuutta, takaa elintarvikeeturvallisuus ja vähennä ruuan hävikkiä tarkalla reaaliaikaisella ruuan sisälämpötilan valvonnalla, jonka takaa **6-osainen lämpötila-anturi**.

Yli 15 vuoden kokemus tarkassa kosteuden- hallinnassa

Lambda-anturi mittaa
kosteuden **joka** sekunti,
60 kertaa minuutissa,
3 600 kertaa tunnissa!



Tiede palveluksessasi

Ruoanlaitto ei ole vain taidetta, se on myös tiedettä. Uusimmalla **lambda-anturillamme** saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta paistokammiossa riippumatta ruuan tyypistä ja määrästä.



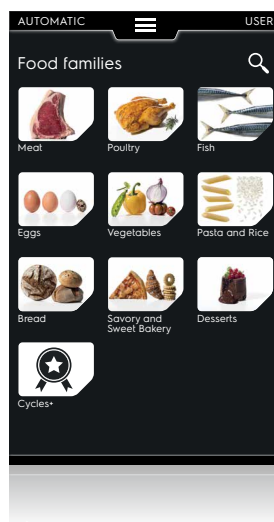
Henkilökohtainen matkasi

Valitse haluamasi tapa kypsentää.



Automaattitila

Paras tapa
parantaa
tehokkuutta
keittiössä

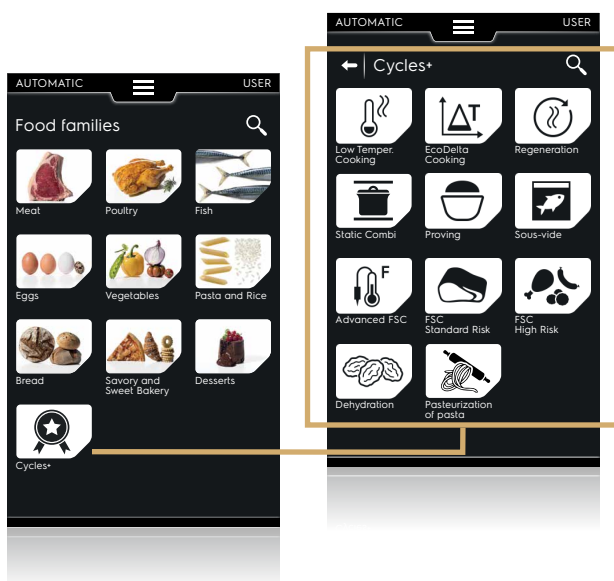


Ympäristöystävällistä ruuanvalmistusta Suurempia säästöjä

Täydellinen kypsennystulos perustuu tehokkuuden maksimoivaan laskentaan. Kulutuksen minimointi on parempi paitsi taloudellesi myös ympäristölle.

Herkullinen ruoka sormenpäissäsi

Ruon kypsennys ei ole koskaan ollut näin nopeaa tai helppoa. Haluttu ruokalaji valitaan nopeasti koskettamalla ja asetuksia voi helposti personoida. Kypsennysaikaa, lämpötilaa ja kypsennyksen olosuhdetta valvotaan ja säädetään jatkuvasti.



Helppo tie erinomaiseen kypsennykseen

Eri ruokien suurten määrien päivittäiseen valmistamiseen täydellisesti tarvitaan ainoastaan **3 helppoa vaihetta**:

1. Valitse **jakso yhdeksästä ruokaryhmästä** tai **erityisestä Jaksot+ toiminnosta**: matalalämpökypsennys, EcoDelta-kypsennys, uudelleen kuumennus, staattinen kypsennys, nostatus, Sous-vide-kypsennys, kehittynyt Food Safe Control, matalan riskin FSC-opastus, korkean riskin FSC-opastus, kuivaus tai pastan pastörointi.
2. Valitse haluttu lopputulos.
3. Paina käynnistyspainiketta.



SkyLine Premium^S on suunniteltu toimimaan täydellisessä harmoniassa SkyLine Chill^S -jäähdytyslaitteen kanssa täydellisissä kypsennys- ja jäähdytysratkaisuissa.



Miten Electrolux Professional
SkyLine Premium^s
voi tukea
liiketoimintaasi



Skannaa
ja tutustu
ratkaisuihimme osoitteessa
www.electroluxprofessional.com

11 tapaa olla ainutlaatuinen

11 erityistä **Jaksot+** -toimintoa laajentavat näkemystäsi ja säästävät aikaasi.



EcoDelta-kypsennys

Staattnen
kypsennys

Nostatus

Korkean riskin
FSC-opastus

Valmista tarjottavaksi alle 10 minuutissa

Uudelleen kuumennus

Ruoka kuumennetaan uudelleen nopeasti ja täydellisesti. SkyLine Premium^s -uunilla ruokasi on valmis tarjoitavaksi vain 7 minuutissa.

Tehokkuus ja organisointi tehostuvat Electrolux Professionalin kypsennys- ja jäähdytysjärjestelmällä, joka tarjoaa joustavuutta suunnittelussa, käsittelyssä ja säilytyksessä (pidettyvä käyttöikä) ja uudelleen kuumennuksessa.

Ainutlaatuinen ratkaisu joka yritykselle

Staattnen yhdistelmä-kypsennys

Kehittynyt tekniikka kohtaa perinteisen ruuanvalmistuksen. Täydelliset suklaakohokkaat ja mehukkaat sekä hitaasti paahdetut lihat eivät koskaan poistu muodista. Staattnen yhdistelmä-kypsennys simuloi staattnista kypsennystä hellävaraisemmalla ilmankierrolla, jolla voidaan ruokalistalle saada hitunen perinteistä makua.

Uudelleen kuumennus

Matalan riskin
FSC-opastus

Kehittynyt FSC

Matalalämpökypsennys

Sous-vide

Pastan pastörinti

Kuivaus

Parempaa tehokkuutta
ja parempia tuottoja
Jaksot+ toiminnoin!

50 % vähemmän painohävikkiä*

Matalalämpökypsennys

Automaattinen matalalämpökypsennys takaa aina huippulaadun ja puolittaa painohävikin, jolloin tuloksena on mehukkaampaa, mureempaa ja tasalaatuisempaa lihaa.

Matalalämpökypsennys vähentää tuoreen lihan "kypsytyksen prosessia" 1 päivästä 1 tuntiin.

Kuivaus

SkyLine Premium^s sopii täydellisesti hedelmien, vihannesten, lihan ja kalan kuivaamiseen. Ruoan pienen säilytystilan, maun ja kaikkien ravintoarvojen säilyttämiseksi **Dry-Xcelerator** poistaa aineksista nesteet, kuivattaen paistokammion matalan lämpötilan ja nollakosteuden yhdistelmällä.



Täydellisten tulosten saavuttamiseksi kannattaa käyttää Electrolux Professionalin kuivauspeltiä.



*Verrattuna perinteisiin paisto-ohjelmiin SkyLine-uuneilla.

Puhdistuksen joustavuutta

SkyClean-tekniikalla ja ainutlaatuisilla ympäristöystävällisillä entsyymipohjaisilla puhdistusaineilla saavutetaan joustavaa, kiistämätöntä puhdistustehoa.



SkyClean on automaattinen ja sisäänrakennettu itsepuhdistusjärjestelmä integroidulla höyrykehittimen kalkinpoistolla.

Energian, veden ja puhdistusaineen kulutus vähentyvät pienimpään mahdolliseen määrään 4 vakiojaksolla (54–180 min) ja lisäsäästöjä on saavutettavissa valitsemalla ympäristöystävälliset Green Spirit -jaksot.



SkyLine-uunien pisin käyttöikä ja paras suorituskyky saavutetaan vain **fosfaatittomien** Electrolux Professional-kemikaalein.**



* Jopa -15 % käyttökustannuksissa: sähköä, vettä, pesuainetta ja huuhteluainetta säästyy SkyClean-toiminnolla verrattuna vastaavaan puhdistusohjelmaan edellisessä Electrolux Professional-uunimallistossa. Tiedot saatavissa huhtikuussa 2019.

** Electrolux Professionalin alkuperäisten kemikaalien käytöllä varmistetaan uunin paras suorituskyky ja kestävyys.

Päätä kemikaalityyppi: kiinteä vai nestemäinen

Joustavuus on avainasia

Täydelliset puhdistustulokset on saavutettavissa. Uusi SkyLine Premium^s -uuni tarjoaa ainutlaatuista joustavuutta kolmella kemikaalivaihtoehdolla: **kiinteä** puhdistusaine puhdistaa tehokkaammin ja **nestemäinen** puhdistusaine on joustavampi. Nämä kemikaalit on kehitetty täyttämään asiakkaiden tiukimmat vaatimukset

 **96 %:sti**
biohajoavia

Me  entsyymeitä

Mitä hyvää niissä on?

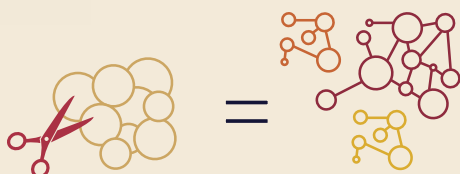
Ainutlaatuiset 96 %:sti biohajoavat entsyymipesuaineet ovat **ympäristöystävällisiä** ja toimivat hyvin jopa kylmässä kohdennetun pesun lämpötilassa.



Mitä ovat entsyymit?

Ne ovat fermentaatiolla tuotettuja luonnollisia proteiineja.

Kuinka entsyymit puhdistavat?



luonnollinen entsyymi rasvaista ruokajäämää vesiliukoista orgaanista jäämää



Kustannukset alas

Pidä SkyLine Premium^s täydellisessä käyttökunnossa annoksesta toiseen. Integroitu **ZeroLime**-kalkinpoisto*** ja automaattinen kalkkeutumisen tunnistin varmistavat pitkäaikaisen energiatehokkuuden ja tinkimättömän suorituskyvyn ajan kuluessa.

Keskeytys ja kypsennys alle 10 minuutissa

Saapuiko asiakas kesken puhdistusjakson? Ei ongelmaa. Paina vain pysäytyspainiketta ja paistokammio huuhdellaan huolellisesti ja se on valmis taas paistamaan.

Suunnittele puhdistus

Varmista päivittäisen puhdistuksen suoritus suunnittelemalla ja ohjelmoimalla SkyClean. Valitse itsellesi oikea puhdistustapa.

► Ohjelmoitava puhdistus:

valitse paras aika keittiössäsi käynnistää SkyClean, tallenna se työlialle MyPlanner-suunnittelutoiminnossa, jolloin saat hälytyksiä ja voit valvoa jakson kulkua mistä tahansa OnE-yhteydellä.

► Pakotettu puhdistus:

salasanalla suojattu pesujakson ajoitus varmistaa ohjelmoidun puhdistuksen suorittamisen aina ajallaan ja sitä voidaan valvoa etäyhteydellä.



Skannaa
ja katso
SkyClean-video

*** Saatavissa C25-tabletteina.

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.

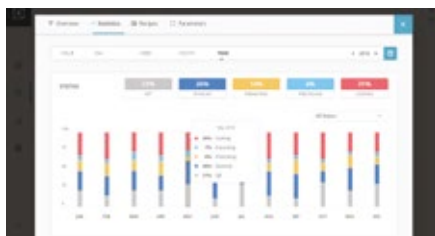
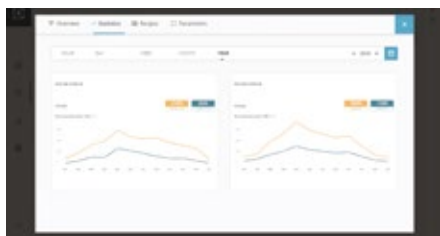


Taattua hygieniää

Eikö meidän tulisi taata kaikille turvalliset ja terveelliset ateriat?

OnE Connected merkitsee myös turvallisuutta. **Automaattinen digitaalinen HACCP-dokumentatio 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 käyttöaikaa

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

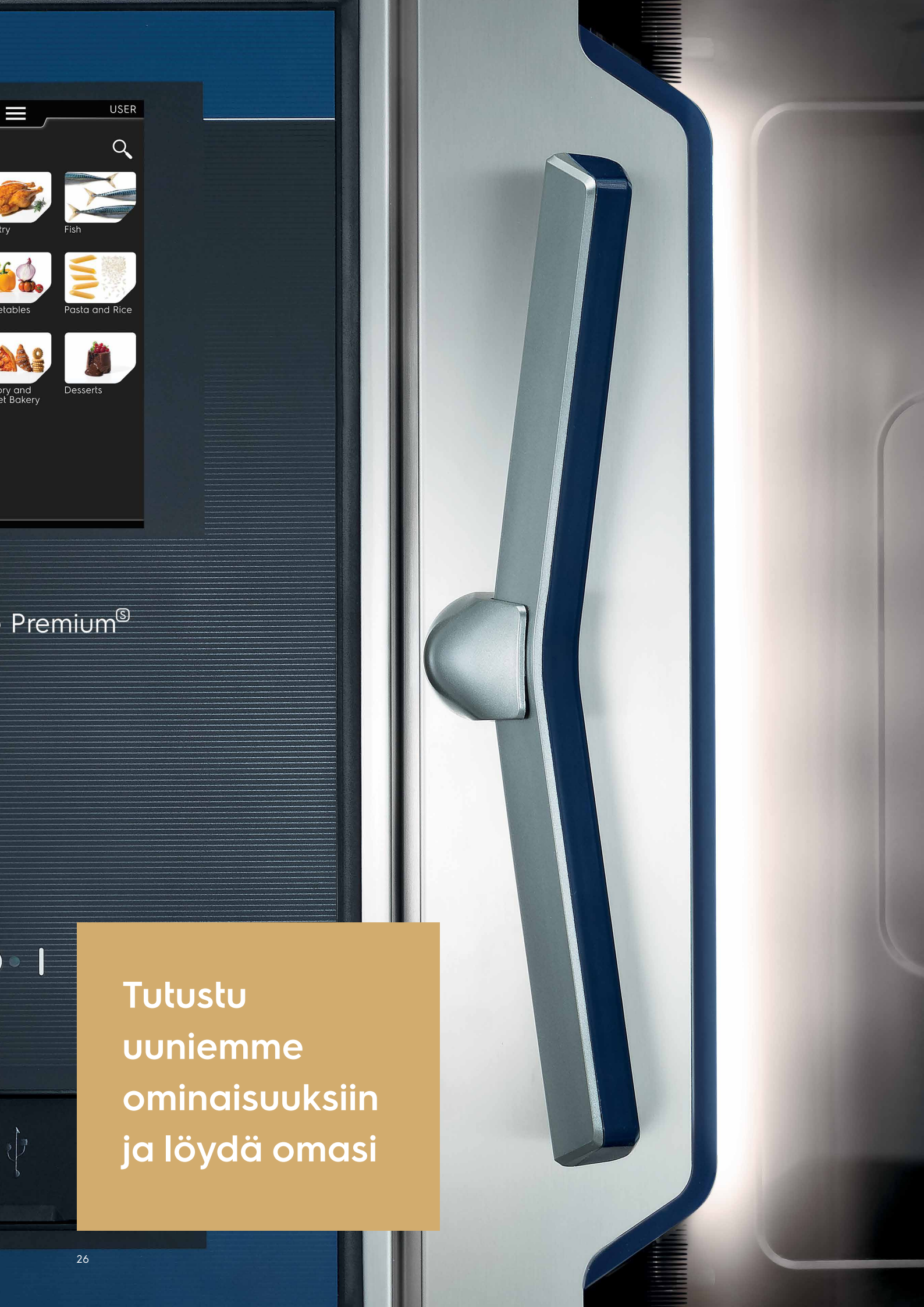
Älykkäitä toiminnallisia päätöksiä: älykkäillä tilastoilla voidaan **valvoa ruoan laatua** helpommin ja pitää asiakkaat tyytyväisinä.



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.



≡

USER

🔍


try


Fish


etables


Pasta and Rice


ory and
et Bakery


Desserts

Premium[®]

Tutustu
uuniemme
ominaisuuksiin
ja löydä omasi

SkyLine Premium^S

Kosketusnäyttö

Höyrynykehitin

Kolmoislämpölasit*

Jopa +10 % lisää tuottoa** ympäristöystävällisellä tekniologialla.
SkyLine Premium^S tarjoaa älykäästä tekniikkaa, verratonta käytettävyyttä ja tinkimätöntä, todella toistettavaa suorituskykyä.



Automaattitila

Käytettävissä on helppoja ja nopeakäyttöisiä automaattijaksoja kaikille ruokatyypeille ja 11 uutta **Jaksot⁺-erikoiskypsennysjaksoa**.



Ohjelmatila

Tallenna, organisoij ja jaa jopa **1 000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



OptiFlow

Täydelliset ja tasaiset kypsennystulokset vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



6-pisteinen lämpötila-anturi vakiona

Ruoan sisälämpötilan mittaus tapahtuu erityisen tarkasti monipisteisen anturin ansiosta.



Lambda-anturi vakiona

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta paistokammiossa.



Edistyneet toiminnot

Helpota elämääsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub**-kotsivu suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä. **Plan-n-Save**-toiminnolla voit organisoida kypsennysjaksoit ajankäytöllisesti edullisimmalla ja energiatehokkaimmalla tavalla.



Plan-n-Save-toiminnot



SkyClean

Vähennä puhdistuskustannuksia jopa 15 %***. Virheettömät puhdistustulokset, **ympäristöystävälliset toiminnot** ja **automaattinen höyrynykehittimen kalkinpoisto**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



Vaivaton lisäetu

SkyDuo-toiminnolla saavutetaan stressitöntä tehokkuutta ja tuottavuutta. Toiminto ennakoit tarpeesi intuitiivisella yhteydellä SkyLine Premium -uunien ja SkyLine Chill^S -jäähdytyslaitteiden välillä. Keittölaitteet ohjaavat käyttäjää kypsennys- ja jäähdytysprosessissa.



Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuinen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



101 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **101 kosteusasetuksella**, joissa käytetään 0-100 % höyrynykehittäjästä saatavasta höyrystä, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



OnE-yhteysvalmius

SkyLine Premium^S -uunin yhteyspalvelu avaa laitteeseen pääsyn reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



SkyLine Premium

Digitaalinen
käyttöpaneeli

Höyrynsäädin

Korkean suorituskyvyn yhdistelmäuuni ammattikeittiöiden kovaan käyttöön. Uuni tarjoaa ainutlaatuisena markkinoilla digitaalisen käyttöpaneelin ja lambda-anturin, joilla saavutetaan täydellinen tarkkuus ja kehittynyt reaaliaikainen ohjaus.



Ohjelmatila

Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla. 100 vapaata ohjelmapaikkaa ja ohjelmaan saatavissa 4 eri kypsennysvaihtetta.



Lambda-anturi vakiona

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittausta ja hallinta uunin kammiossa.



OptiFlow

Täydelliset ja tasaiset kypsennystulokset vallankumouksellinen korkean teknologian OptiFlow-ilmankiertojärjestelmän ansiosta.



SkyClean

Virheettömät puhdistustulokset ja integroitu höyrynsäätimen kalkinpoisto. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus.



Digitaalinen käyttöpaneeli

Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla, opastavalla käytöllä helpottaen päivittäisiä kypsennystoimintoja.



11 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella**, joissa käytetään 0–100 % höyrynsäätimestä saatavasta höyrystä, sekä automaattisella poistiventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



OnE-yhteysvalmius

SkyLine Premium-uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää **reaaliaikaisesti** mistä tahansa älylaitteesta.



Ruuan lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.



SkyLine Pro^S

Kosketusnäyttö

Höyrysiuhkut

Erinomaista suorituskyyä ja luokkansa parasta käytettävyyttä perinteiseen paistamiseen tarjoava SkyLine Pro^S. Täydellinen suora höyryllä toimiva kiertoilmauuni keittiöllesi.



Ohjelmatila

Tallenna, organiso i ja jaa jopa **1 000 ohjelmaa** USB- tai OnE-yhteydellä.



OptiFlow

Täydellisiä ja tasaisia kypsennystuloksia tuottaa vallankumouksellinen korkean teknologian **OptiFlow**-ilmankiertojärjestelmä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen.



Edistyneet

toiminnot

Helpota elämääsi ja karsi pois turhat asiat personoimalla **SkyHub-kotisivu** suosikkitoiminnoillasi. Käytä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun ja personoitujen hälytyksien vastaanottoon omista tehtävistä.



ENSIMMÄINEN alalla

MyPlanner



Kosketusnäyttö

Huippuintuitiivinen, helposti opittava, käytettävä sekä mukautettava kosketusnäyttö on suunniteltu helpottamaan työtäsi. Selkeä ja helppolukuinen näyttö on käytettävissä yli 30 eri kielellä.



11 kosteustasoa

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella** ja korkean tehokkuuden pikahöyrytoiminnolla, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



Ruuan

lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.



Lambda-anturi

(lisävaruste)

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittausta ja hallinta uunin kammiossa.



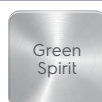
SkyClean

Virheettömät puhdistustulokset **ympäristöystävällisin toiminnoin**. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.



OnE-yhteysvalmius

SkyLine Pro^S -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



SkyLine Pro

Digitaalinen
käyttöpaneeli

Höyrysuihkutus

Helppokäyttöinen, kestävä ja joustava kumppani keittiöön. Uuni on ainutlaatuinen markkinoilla, sisältäen digitaalisen käyttöpaneelin ja lambda-anturin (optio) joilla taataan erityisen tarkka ja kehittynyt reaaliaikainen uunin ohjaus.



Ohjelmatila

Tallenna ja jaa ohjelmiasi OnE-yhteyden tai USB-muistin avulla. 100 vapaata ohjelmapaikkaa ja ohjelmaan saatavissa 4 eri kypsennysvaihtetta.



OptiFlow

Täydellisiä ja tasaisia kypsennystuloksia tuottaa vallankumouksellinen korkean teknologian OptiFlow ilmankiertojärjestelmä, joka takaa lämmön tasaisen jakautumisen.



Ruuan

lämpötila-anturi

Tarkka lämpömittaus anturin yhdellä mittauspisteellä ja mahdollisuus tilata lisävarusteena **6-pisteinen lämpötila-anturi**.



Lambda-anturi

(lisävaruste)

Anturilla saavutetaan tarkka reaaliaikainen kosteuden mittaus ja hallinta uunin kammiassa.



SkyClean

Täydelliset puhdistustulokset on saavutettavissa. Kolme eri kemikaalia puhdistusvaihtoehtoina tarjoavat joustavuutta: **kiinteä, nestemäinen tai 96 %:sti biohajoava entsyymipuhdistus**.

Digitaalinen käyttöpaneeli

Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla, opastavalla käytöllä helpottaen päivittäisiä kypsennystoimintoja.



11 kosteusasetusta

Lisää vaihtelua kypsennykseen **11 kosteusasetuksella** ja korkean tehokkuuden pikahöyrytoiminnolla, sekä automaattisella poistoventtiilillä, joka voidaan avata haluttaessa erityisen rapeita tuloksia.



OnE-yhteysvalmius

SkyLine Pro -uunin verkkoyhteydellä laitetta voi käyttää reaaliaikaisesti mistä tahansa älylaitteesta.



ENSIMMÄINEN
alaila



Maksimoi keittiösi

Yli 200 eri mallikohtaista parhaan hyödyn saavuttamista helpottavaa lisävarustetta ja kulutustarviketta tekevät SkyPremium^s -uunista joustavan, hygieenisen ja turvallisen käyttää.



Skannaa ja tutustu
lisävarusteisiimme

Tie äärimmäiseen suorituskykyyn

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

Saumatonta viestintää SkyDuolla



Helppo tie parantaa edelleen keittiön tehokkuutta, tuotavuutta ja stressittömyyttä: SkyLine Premium^s ja SkyLine Chill^s, kaksi täydellisen synkronoitua keittolaitetta, 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** saatavat reaaliaikaisen etäkäyttöyhteyden, jolla voit hallita ja valvoa kaikkien Electrolux Professional-uuniesi tuotavuutta miltei tahansa älylaitteelta.

Näin ainutlaatuinen SkyLine Cook&Chill järjestelmä voi uudistaa keittiösi.

Suoraviivaisempi työnkulku

Esivalmistelu suurissa erissä tehostaa henkilöstön ja keittolaitteiden käyttöä.

Voitokas yhdistelmä

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



Parempi työpaikka

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

Vähennä ruokahävikkiä

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

Tinkimätöntä laatua

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

SkyLine Mallisto

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



Valitse täydellinen uuni ja voit astua ruoanvalmistuksen uuteen aikakauteen.



6GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
867x775x779 mm



6GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1090x971x808 mm



10GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
867x775x1058 mm



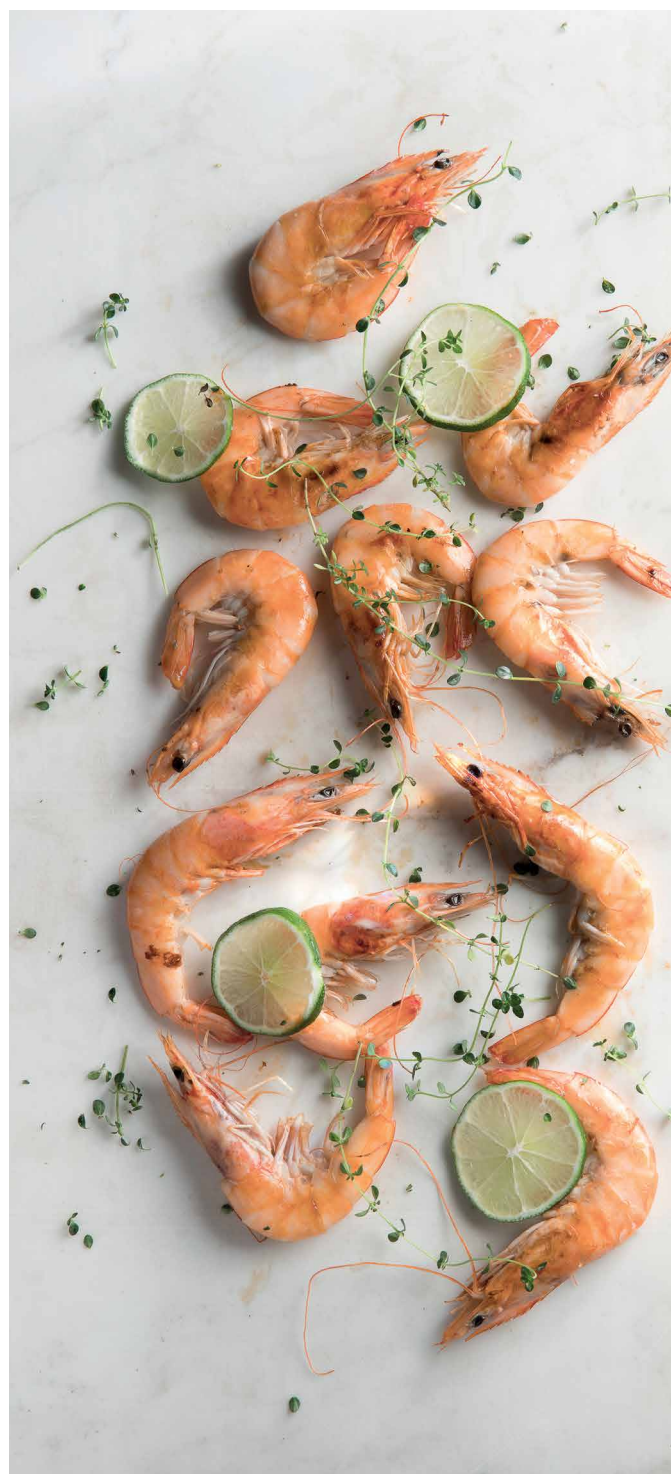
10GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1090x971x1058 mm



20GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
911x865x1794 mm



20GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1162x1067x1794 mm



SkyLine-uunit

Pääominaisuudet



	SkyLine Premium ^s green	
	6-10GN	20GN
VALMISTUSOHJELMAT		
Kiertoilmapaisto (25–300 °C)	x	x
Yhdistelmäkypsennys (25–300 °C) lambda-anturilla	x	x
101 kosteusasetusta lambda-anturilla	x	x
11 kosteusasetusta lambda-anturilla	–	–
11 kosteusasetusta	–	–
Höyrykeitto (100 °C)	x	x
Höyry, matalalämpö (25–99 °C)	x	x
Tulistettu höyry (101–130 °C)	x	x
Säilytystoiminto	x	x
100+ automaattista kypsennysohjelmaa parametrien visualisoinnilla ja personoinnilla	x	x
Uudelleenkuumennusohjelma	x	x
Matalalämpökypsennys (LTC)	x	x
Nostatusohjelma	x	x
EcoDelta-ohjelma	x	x
EcoDelta Progressive -ohjelma	x	x
Sous-vide-ohjelma	x	x
Staattinen yhdistelmäkypsennys	x	x
Kuivausohjelma	x	x
Pastan pastörintiohjelma	x	x
Food Safe Control	x	x
Edistynyt Food Safe Control	x	x
Automaattinen nopea ja personoitu esilämmitys	x	x
Automaattinen nopea ja personoitu kammion jäähdytys	x	x
Useita kypsennysjaksoja MultiTimer-ajastustoiminnolla	x	x
SkyDuo-prosessi: viestintä SkyLine-tehojäähdytyslaitteiden kanssa	o	o
OMINAISUUDET		
Päällä/pois-katkaisin	x	x
Korkearesoluutioinen kosketusnäyttö (262 000 väriä)	x	x
Digitaalinen käyttöpaneeli ainutlaatuisella valo-ohjatulla opastuksella	–	–
Näyttö luettavissa 12 metrin päästä	x	x
Kosketusnäytön käyttöliittymä yli 30 kielellä	x	x
Höyrynkehitin ruostumattomasta teräksestä	x	x
Höyrynkehitin ruostumattomasta 316L-teräksestä	o	o
Korkean suorituskyvyn suora höyrysuihkutus	–	–
Paistokammion poistoventtiilin ohjaus	x	x
Ohjelmakirjasto: 1 000 vapaata ohjelmaa, 16-vaiheinen kypsennys (nimi, kuva ja luokka)	x	x
Ohjelmakirjasto: 100 ohjelmaa, 4 vaihetta (numerotunnisteet)	–	–



SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
-	-	X	X	O	O	O	O
-	-	-	-	X	X	X	X
X	X	X	X	-	-	-	-
X	X	X	X	-	-	-	-
X	X	X	X	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	-	-	O	O	-	-
X	X	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
O	O	-	-	-	-	-	-
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
-	-	X	X	-	-	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
X	X	X	X	-	-	-	-
O	O	O	O	-	-	-	-
-	-	-	-	X	X	X	X
X	X	X	X	X	X	X	X
X	X	-	-	X	X	-	-
-	-	X	X	-	-	X	X

	SkyLine Premium ^s green	
	6-10GN	20GN
SkyHub-kotisivu suosikkitoimintojen pikakuvakkeilla	x	x
Manuaalinen vedensuihkutus	x	x
6-pisteinen monitoimianturi	x	x
Paistomittari	-	-
Jäljellä olevan kypsennysajan arviointi anturiohjatusti	x	x
Esivalittujen ja todellisten arvojen näyttö samanaikaisesti	x	x
OptiFlow-ilmankiertojärjestelmä	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (7 nopeutta)	x	x
Vaihtuvanopeuksinen puhallin moottorin pysäytyksellä (5 nopeutta)	-	-
1/2-teho	x	x
Plan-n-Save-toiminto	x	x
Käyttöliittymän täysi personointi ja lataus	x	x
Tauko	x	x
Viivästetty käynnistys	x	x
OHJE-sivu itseopetteluun ja QR-koodituki	x	x
MyPlanner-suunnittelutoiminto	x	x
Kulutuksen visualisointi	x	x
Animoidut kuvat käytön opastamiseen	x	x
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä kiinteällä pesuaineella	x	x
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä nestemäisellä pesuaineella	o	o
Sisäänrakennettu automaattinen puhdistusjärjestelmä entsyymipohjaisella pesuaineella	o	o
Höyrykehittimen automaattinen kalkinpoisto	x	x
Vihreät toiminnot kulujen säästämiseksi	x	x
Keskeytyks & kypsennys automaattisessa puhdistusjärjestelmässä	x	x
Pakotettu puhdistusjärjestelmä	x	x
Itsepuhdistuva air-break	x	x
Höyrykehittimen automaattinen tyhjennys automaattisella kalkin määrän diagnostiikalla	x	x
Höyrykehittimen manuaalinen tyhjennys	x	x
Esiasennettu energiasäätimelle	x	x
Automaattinen diagnostiikkajärjestelmä	x	x
Turvatermostaatti	x	x
2-vaiheinen oven lukitus	o	-
Korkean tehokkuuden vähäpäästöiset polttimet lämmönvaihtimella	x	x
Automaattinen back-up tilan kytkeytyminen	x	x
USB-liitäntä	x	x
HACCP-tietojen, ohjelmien, automaattikypsennyksen asetusten lataus	x	x
Integroitu ovisuojus	-	x
Käsisuihku	x	x
Ovessa kolminkertainen lasi ja kaksois-LED-valonauha	x	x
Ovessa kaksinkertainen lasi ja LED-valonauha	-	-
Vilkkuvat LED-varoitusvalot	x	x
Siiven muotoinen kahva ergonomisella muotoilulla	x	-
Vasenkätinen ovi	o	-
Vesikaukalo ovessa automaattisella tyhjennyksellä	x	x
Oven pysäytysasennot 60/110/180°	x	x
Paneelit ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
-	-	x	x	x	x	x	x
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	-	-	x	x	-	-
-	-	x	x	-	-	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	-	-	-	-
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	-	-	x	x	-	-
x	x	x	x	-	-	-	-
x	x	x	x	-	-	-	-
x	x	x	x	-	-	-	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	-	o	-	o	-	o	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
-	x	-	x	-	x	-	x
x	x	o	o	o	o	o	o
-	-	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	-	x	-	x	-	x	-
o	-	o	-	o	-	o	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium ^s green	
	6-10GN	20GN
Kammio ruostumattomasta AISI 304 -teräksestä	x	x
Saumaton ja hygieeninen sisäkammio, jonka kaikki kulmat on pyöristetty helpottaen puhdistusta	x	x
Uunissa GN johteikko	x	-
Vaunu GN astioiden pidikkeillä, pyöristetyt kulmat, sisäänrakennettu vesikaukalo poistolla	-	x
GN astioiden pidike siirtojohteikolle	o	x
GreaseOut-rasvanpoiston asennus esivalmisteltu	x	
OnE-yhteysvalmuis	x	x
LIITÄNNÄT JA ASENNUS, NOUDATETUT MERKINNÄT		
IPX5-suojaluokka	x	x
Korkeussäädettävät jalat	o	x
Vaunut yhteensopivia Electroluxin air-o-steam mallien kanssa	-	x
Torniasennussarja: 6 x 6 GN 1/1, 6 x 10 GN 1/1, 6 x 6 GN 2/1, 6 x 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 x BCF 6 GN 1/1	o	-
Muotoilu rekisteröity EPO:ssa	X	x
Ergocert, 4-tähden ergonomiasertifiointi	x	x
ETL ja hygieniastandardi-ETL	x	x
Kaasuturvallisuus: Gastec-sertifiointi matalapäästövaatimuksiin	x	x
WRAS-sertifiointi (316L-höyrykehittimen mallit)	x	x
Ohjekirja, kytkentäkaaviot, vaatimuksenmukaisuusvakuutukset	x	x

x vakiona
 o lisävarusteena
 - ei saatavissa

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	-	x	-	x	-	x	-
-	x	-	x	-	x	-	x
o	x	o	x	o	x	o	x
x		x		x		x	
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	x	o	x	o	x	o	x
-	x	-	x	-	x	-	x
o	-	o	-	o	-	o	-
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

Valitse kypsennystapasi

Sinun keittiösi, sinun valintasi:

7 puhallinnopeutta

3 kypsennystilaa

100+ kosteustasoa

16 kypsennysvaihetta

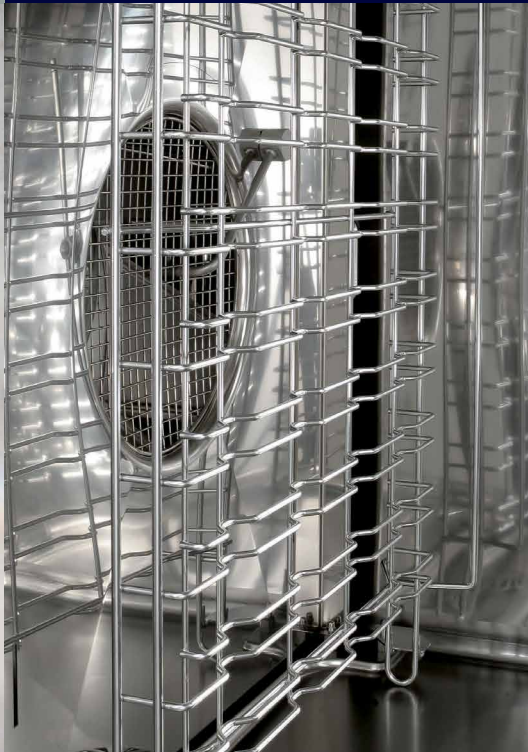
11 jaksoa erityisohjelmaa.



LUOVUUS täysin hallinnassa

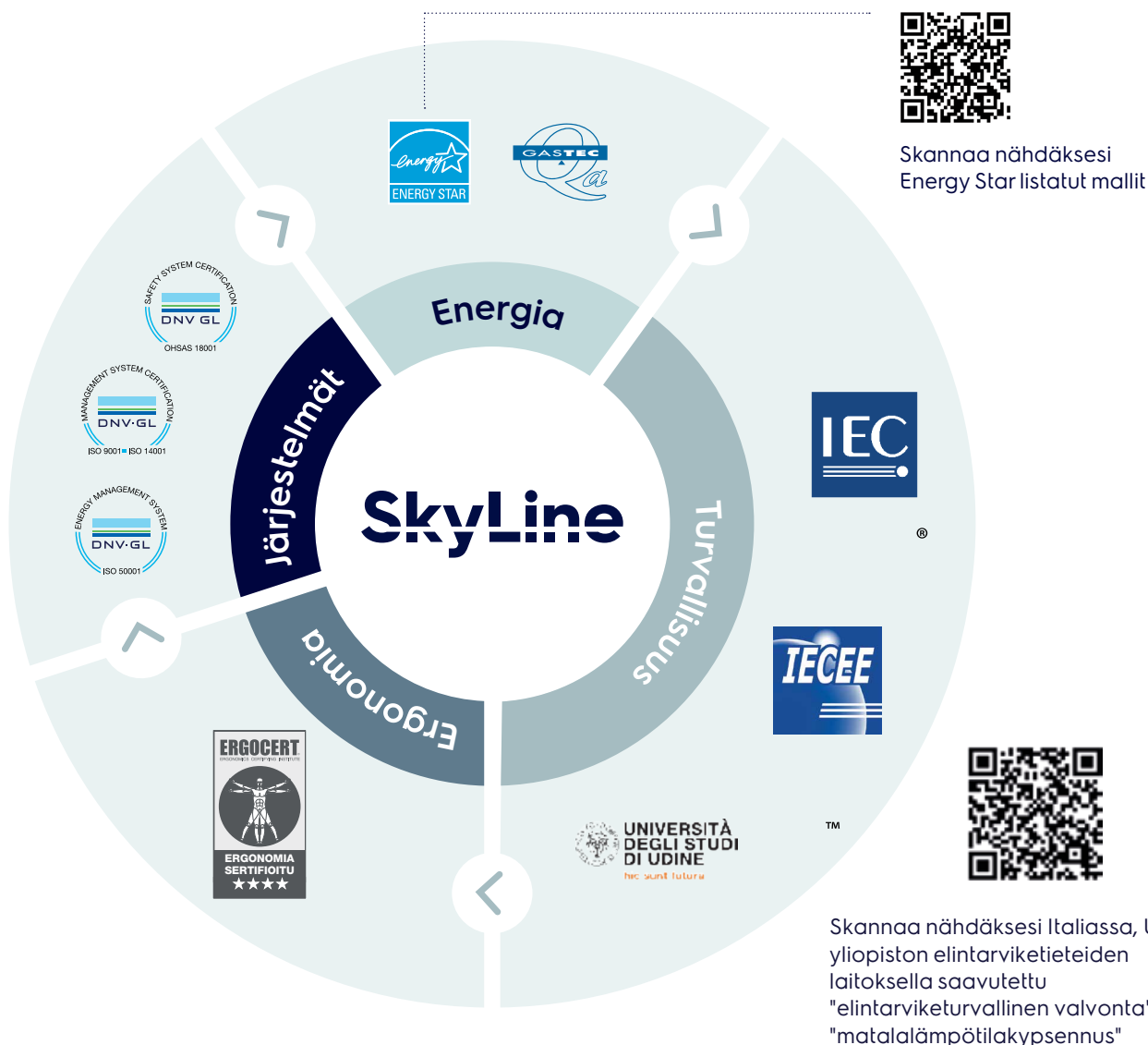
Jokainen sekunti merkitsee

Jokaista kypsennysprosessin
osaa valvotaan ja säädetään
joka sekunti, 60 kertaa
minuutissa, eli ällistytävät
3 600 kertaa tunnissa!



9 tunnustusta ja sertifiikaattia

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



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.)

GASTEC

"Jopa **50%** vähemmän haitallisia päästöjä parantaa työympäristön terveyttä. Electrolux Professionalin innovatiiviset polttimet ylittävät Gastecin* matalapäästövaatimukset"

* Gastec on Alankomaiden hallituksen sertifiointi, Euroopan tiukin.

Sertifikaatit koskevat kaikkia SkyLine-tuoteperheen uuneja. Tiettyjä tuotekoodeja koskevat tarkat sertifiointitiedot saa ottamalla yhteyttä Electrolux Professional myyntiin.



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 ratkaisulla 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.

