

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 SkyLine tehojäähdytyslaite?

Optimoitu työnkulku, parantunut tuottavuus ja pienemmät kustannukset...



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 ennakoon ja näin nopeuttaa tarjoilua, kun asiakkaita on paljon. Kypsennä, tehojähdytä tai tehopakasta ja kuumenna sitten uudelleen tarvittaessa ja vain tarvittava määrä.



Tarjoa asiakkaillesi enemmän

Ruuan laatu taataan täydellisesti koska SkyLine Chill[®] tehojähdytys 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 tehojähdytyslaitteilla.



Aina turvallista ruokaa

HACCP:n ja elintarvikeeturvallisuuksäädösten noudattaminen helpottuu. Tehojähdytyksen 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 tehojähdytyksellä tai 240 minuutissa 70 °C:sta -18 °C:een tehopakastuksella. Älä keskeytä Cook & Chill prosessia. Siirrä ruoka suoraan uunista SkyLine Chill[®] -tehojähdytyslaitteeseen 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.

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



Saumatonta viestintää SkyDuolla

Uunit ja tehojähdytyslaitteet 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.



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



Syntynyt vihreäksi

Entistäkin parempi energiatehokkuus ja kestävästi hankitut materiaalit ovat osa Electrolux Professionalin jatkuvaa sitoutumista ympäristövaikutusten vähentämiseen.

CO₂

CO₂ on luonnollinen kylmäaine, joka on turvallinen ympäristölle.

Se on syttymätön, myrkytön ja energiatehokkaampi, ja sillä on suurempi lämmönvaihto*.

CO₂ on ilmastoystävällinen, sillä ei ole otsonikatopotentiaalia ja sen ilmaston lämpenemispotentiaali kylmäainekaasujen alhaisin.

*vertailu perustuu jäähdytyspiiriin, jossa käytetään HFC R404A:ta, joka on edelleen yksi yleisimmistä catering-alalla käytetyistä kylmäaineista.

Go Green R290



Kylmäainekaasu R290 noudattaa tiukimpia ilmaston lämpenemistä koskevia säädöksiä.

Ratkaisumme, joiden ilmaston lämpenemispotentiaali on 3, ovat vastuullinen vaihtoehto. Tämä innovatiivinen jäähdytyspiiri tarjoaa suuren tehokkuuden ja alentaa käyttökustannuksia.

Käyttäjä keskiössä

Intuiitivista vuorovaikutusta ja suorituskyykyä: SkyLine Chills on suunniteltu käyttäjää ajatellen. Tavoitteena tehdä jokaisesta työympäristöstä inhimillisempi ja tehokkaampi.



Käytettävyyden edelläkävijä

Ergonominen tehojäähdytyslaite 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 ihmiskeskeinen ja noudattaa täysin ISO 26800 ja ISO 9241-210 standardeja. SkyLine Chills on maailman ensimmäinen 4-tähden ergonomiasertifikaatin saanut ehojäähdytyslaite.

FIRST
in the industry

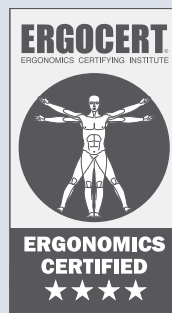


Yksi DNA kaksi laitetta

SkyLine-uuni ja tehojäähdytyslaite
jakavat saman ajattelutavan.

Helpota elämääsi

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



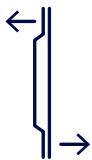
Virheetöntä helppokäyttöisyyttä

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 yliverlaiseen 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.

*SkyDuo on saatavana SkyLine PremiumS:n ProS:n ja Chills:n kanssa



SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



SkyDuo - saumatonta viestintää

Uunit ja tehojäähdytyslaitteet ovat täydellisesti synkronoituja ja kommunikoivat keskenään ainutlaatuisen SkyDuon avulla - varmistaen konkreettisesti saumattoman Cook&Chilli-prosessin

Yksi DNA, kaksi laitetta

Napsauta tätä kuvaketta SkyLine-laitteen kosketusnäytöllä nähdäksesi kuinka helppoa SkyDuon käyttö on.

Kosketa taivasta, se on helppoa

Helpota elämäsi: **SkyLine Chill[®]**

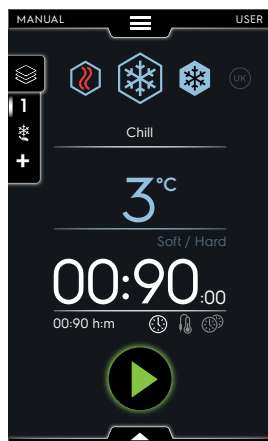
-tehojähdytyslaitteessa on huippuintuitiivinen ja helppolukuinen kosketusnäyttö, joka on suunniteltu helpottamaan työtäsi.

Koe helppokäyttöisyys

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



Manuaalitila

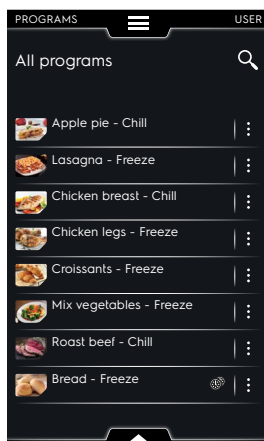


Sopii parhaiten vaativille kokeille

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



Ohjelmtila

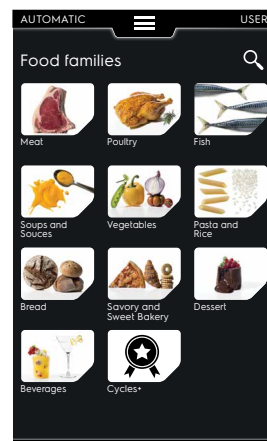


Sopii parhaiten toistuville ruokalistoil

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



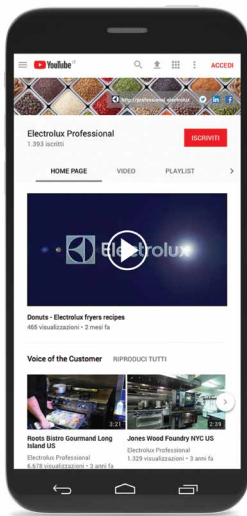
Sopii parhaiten ajan ja rahan säästämiseen

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 työkulkuasi käyttämällä **MyPlanner**-suunnittelutoimintoa päivän töiden suunnitteluun. Voit myös saada personoituja hälytyksiä kustakin tehtävästä.

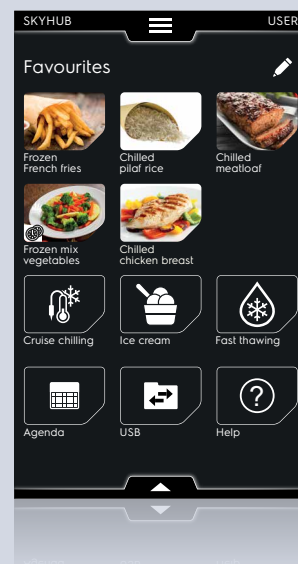


Yksi sivu Yksi kosketus



Helpota käyttöä sijoittamalla kaikki tarvittava yhteen sivuun.

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



Tie erinomaiseen jäähdytykseen

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



Manuaalitila

Täysi hallinta
kaikessa toiminnassa

YLI
30 VUOTTA
TEHOJÄÄHDYTYSLAITTEIDEN ERINOMAISUUTTA

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 työnkulun tehokkaammin.

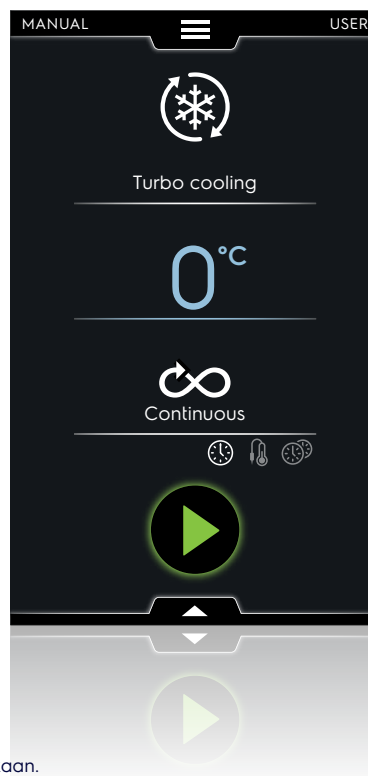


Turvallista jäähdytystä. Enää ei mene aikaa tai ruokaa hukkaan, **tiedät välittömästi täyttääkö jäähdytys- tai pakastusprosessisi elintarvikeeturvallisuusnormit.**



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 **turbojäähdytysjaksolla**. 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.



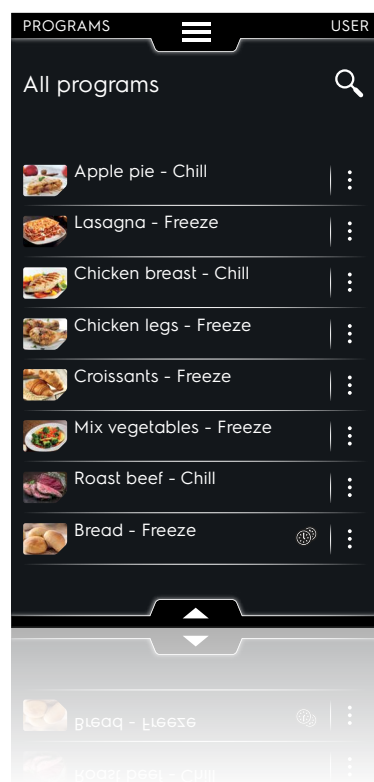
Ohjelmatila

**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.

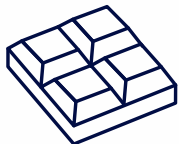


Turvallista sushia ja sashimia

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
säättöä ja **OptiFlow**-hallintatekniikkaa,
joilla se varmistaa pakastetun
ruuan sulattamisen läpikotaisin
ja kypsennysvalmiiksi.



OnE Connected, digitaalinen apurisi

OnE Connected auttaa sinua maksimoimaan
Electrolux Professional -laitteidesi suorituskäyvyn ja tuottavuuden.



Hallinnoi laitteistasi

Seuraa useissa eri paikoissa olevia SkyLine tehojäähdetyslaitteitasi yhdellä järjestelmän kautta. Tarkkaile helposti laitteidesi tilaa, jaksoja, kokonaistyötunteja sekä energiankulutusta ja vastaanota hälytyksiä.



Paranne tehokkuutta

Seuraa hälytyksiä, lyhennä laitteiden seisokkiaikojä ja estä ruoan hävikki. Vähennä manuaalisia toimintoja ja kustannuksia automatisoitujen ja digitaalisten prosessien ansiosta.



Varmista ruoan turvallisuus

Kirjaa automaattisesti laitteen toiminnot HACCP-vaatimusten täyttämiseksi ja lataa raportit helposti. Vastaanota reaaliaikaisia ilmoituksia elintarviketurvallisuudesta.



**Electrolux
Professional**
OnE Connected

Digitaalisten ratkaisujen maailma, jotka yksinkertaistavat työtäsi ja auttavat yritystäsi kehittymään. Hyödynnä kasvavaa palveluvalikoimaa, joka on suunniteltu juuri sinulle.



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



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

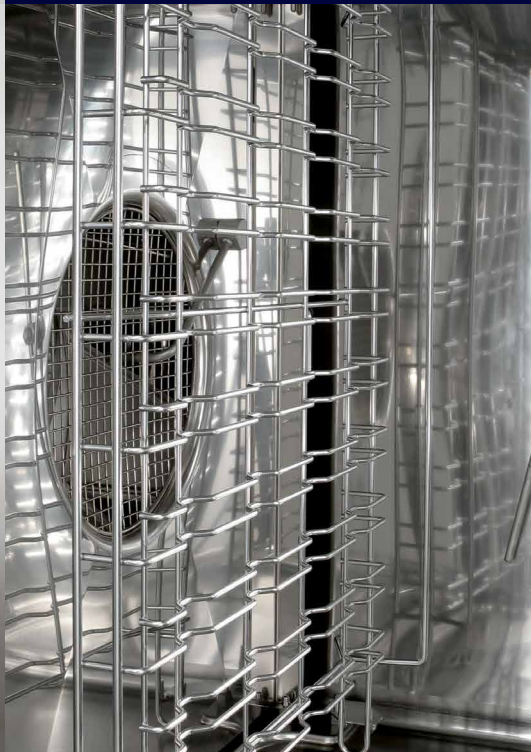
Hajutonta tuoreutta

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



Ilmastoluokka 5

SkyLine Chill[®] -
tehojäähdytyslaitteiden
ilmastoluokka 5
- parasta mahdollista
suorituskykyä



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 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** saatavat 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 tehojäähdytyslaitteiden 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

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
Sähköteho - 3,4 kW
Kylmäaine: R290
(keskukonemalli: R452A*)



50/50 kg – 10GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
895 x 939 x 1731 mm
Sähköteho - 4,6 kW
Kylmäaine: R290
(keskukonemalli: R452A*)



100/70 kg – 10GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1250 x 1092 x 1730 mm
Sähköteho - 5,8 kW
Kylmäaine: R290
(keskukonemalli: R452A*)



100/85 kg – 20GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
1040 x 850 x 1741 mm
Sähköteho - 3 kW
Kylmäaine: R452A*



150/120 kg – 20GN 2/1
200/170 kg – 20GN 2/1
Ulkomitat (LxSxK)
1400 x 1266 x 2270 mm
Sähköteho - 6,4 kW
Kylmäaine: R452A*



200/170 kg – 2 x 20GN 1/1
Ulkomitat (LxSxK)
1800 x 1266 x 2270 mm
Sähköteho - 7,44 kW
Kylmäaine: R452A*

Go Green
R290 

Täysi täyttökapasiteetti (jäähdytys/pakastus)
viittaa komission asetukseen EU 2015/1095

* R452A-kaasulla toimivat tehojäähdytyslaitteet ovat
asetuksen (EU) 2024/573 (F-kaasuasetus) mukaisia.

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

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
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 viemäriliitäntää (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.)

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

Oikeanlaisen ja **Electrolux Professionalin käyttöohjeiden** sekä suositusten mukaisen huollon järjestäminen on hyödyllistä mahdollisten haasteiden välttämiseksi. **Electrolux Professionalin huoltopalvelu tarjoaa useita räätälöitäviä huoltopaketteja.** Lisätietoja saat ottamalla yhteyttä **Electrolux Professionalin huoltopalveluun.**

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





Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissemme sekä palveluissamme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja vastuullisempaa. Joka päivä.

Seuraa meitä



www.electroluxprofessional.com/fi

Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinvaihe: +358 09 39611

ammattipesulat@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Erinomaista vastuullisuutta

- ▶ Suurin osa Electrolux Professional Groupin tehtaista on kolmannen osapuolen sertifioimia ISO-standardien (International Organization for Standardization) ISO 9001 ja ISO 14001 mukaisesti. Joillakin toimipaikoillamme on myös ISO 5001- ja ISO 45001 -sertifiointi.*
- ▶ Keskitymme kehittämään innovatiivisia ja kestäviä ratkaisuja, jotka on suunniteltu vähäiseen veden, energian ja pesuaineiden kulutukseen ja päästöjen vähentämiseen.
- ▶ Tuotesuunnittelumme pohjautuu käyttäjämukavuuteen ergonomisten periaatteiden ja luonnollisen työnkulun mukaisesti, pyrkimyksenä saavuttaa maksimaalinen tehokkuus mahdollisimman pienellä vaivalla. Tietyille tuotteillemme on myös myönnetty kolmannen osapuolen ergonomiasertifikaatti (ERGOCERT).
- ▶ Tuotteidemme materiaali- ja teknologiavalikoima noudattaa REACH- (Rekisteröinti, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) ja RoHS-direktiivejä (Restriction of Hazardous Substances 2011/65/EU) ihmisten terveyden ja ympäristön suojelemiseksi.

*Katso lisätiedot vuosittaisesta kestävästä kehityksen raportistamme: electroluxprofessionalgroup.com

