

Créés pour une vraie simplicité

Fours et cellules de refroidissement SkyLine



Imaginez ... gagner 3 heures grâce à la fermentation nocturne

Les habitudes alimentaires changent, avec plus de déjeuners et de pauses pris sur le pouce. Imaginez élargir votre menu et offrir de délicieux petits-déjeuners et repas légers en utilisant un processus Cook & Chill simple mais à la technologie avancée.

3 étapes simples

Produire, refroidir, puis régénérer à la demande.

Réduisez votre charge de travail et évitez le gaspillage alimentaire en cuisant et en rethermalisant uniquement lorsque cela est nécessaire.



SkyLine Premium^s
Four 6GN 1/1

SkyLine Chill^s

Cellule de refroidissement 30 kg

5 plateaux 400x600mm - Bakery Line.

Les mêmes plateaux peuvent être utilisés pour les deux appareils SkyLine.



60
brioches

16
minutes

30
minutes

3
minutes

150
petits pains

18
minutes

30
minutes

6
minutes



SkyLine Chill^s
Cellule 100 kg

SkyLine Premium^s
Four 20GN 1/1

16 plateaux 400x600mm - Bakery Line.

Les mêmes plateaux peuvent être utilisés pour les deux appareils SkyLine.



192
brioches

16
minutes

30
minutes

3
minutes

480
petits pains

18
minutes

30
minutes

6
minutes

Une communication optimale : SkyDuo

Révolutionnez votre façon de travailler avec le nouveau procédé Electrolux Professional Cook & Chill alimenté par les nouveaux fours et cellules de refroidissement SkyLine. Une solution pionnière qui rend votre vie professionnelle plus facile, plus rentable et vraiment durable au quotidien.

Ok, je suis prête dans 5 minutes"

Baguette

05:00:23

00:18 h:m

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

Un ADN
Deux appareils



SkyLine Chill^s
Cellule 50 kg



SkyLine Premium^s
Oven 10GN 1/1



Efficacité, productivité, convivialité inégalée et des performances sans compromis.

Les fours et les cellules de refroidissement sont parfaitement synchronisés et communiquent entre eux avec SkyDuo, garantissant une expérience Cook & Chill optimale dans votre cuisine.



Cliquez sur cette icône de l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir SkyDuo et expérimenter des processus de cuisson et de refroidissement parfaits.

PREMIER
dans l'industrie

Cook&Chill s'adapte à la demande

Plus occupé que d'habitude ou plus calme que d'habitude ?

Boostez vos ventes et réduisez le gaspillage grâce au stockage des aliments pré-cuits, refroidis à l'air, qui peuvent rapidement et facilement être régénérés à la demande.



Régénérez
70kg de pain en
seulement
10 minutes chaque
jour. Plus besoin
de se lever tôt le
matin.



Créés
pour une
délicieuse
simplicité.



Gain de productivité

Réduisez votre charge de travail en produisant, en cuisinant et en refroidissant des quantités importantes qui ne peuvent être cuites ou régénérées qu'en cas de besoin et sans compromettre la qualité. Atteignez une régularité de cuisson et de refroidissement la plus optimale grâce à l'OptiFlow, disponible à la fois pour les fours et les cellules de refroidissement SkyLine.

Gain d'espace

Un environnement parfaitement contrôlé et respectueux de l'hygiène pour un faible encombrement. **Les cellules de refroidissement SkyLine** effectuent rapidement et simplement diverses tâches qui nécessitent normalement des appareils supplémentaires, de l'espace et du temps, telles que **la levée de la pâte, la fermentation de la pâte, la trempe du chocolat et la décongélation des aliments.**

Des produits toujours frais

Prêt pour des charges mixtes intelligentes ? **Multitimer** est le moyen unique de préparer divers produits de boulangerie en même temps et pour les quantités exactes dont vous avez besoin.

Des petits-déjeuners délicieux

Gâtez vos clients 24h / 24 et 7j / 7 avec un petit-déjeuner varié. Préparez vos plateaux et impressionnez-les !

Le déjeuner en plus

Développez votre menu avec des plats chauds de qualité qui peuvent être parfaitement reproduits encore et encore. Des boulettes de viande, des légumes grillés, des filets panés, des aliments frits, des pizzas et d'autres produits de boulangerie faciles à préparer pour que vos clients reviennent plus souvent.





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

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001.
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%
- ▶ Nos produits sont 100% testés par des experts qualité

