

Verkoop afhaalmaaltijden in uw winkel of supermarkt

Warme of koude take-away gerechten



Breid uw assortiment uit

Met flexibele, gebruiksvriendelijke SkyLine combi-ovens maakt u van uw winkel of supermarkt een favoriete stopplaats voor smakelijke take-away gerechten.



Brood en gebak vers uit de oven



Bereid consistent brood en gebak van de hoogste kwaliteit dankzij de nieuwste generatie Electrolux Professional bakapparaten.

Steeds vers deeg, brood en gebak voor een optimale productiviteit.



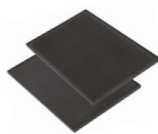
Geperforeerde aluminium/silicium bakplaat met 5 rijen (922189)



Geperforeerde aluminium bakplaat met 4 randen (922190)



Aluminium bakplaat met 4 randen (922191)



Dubbelzijdige bakplaat (geribbeld en glad) (922747)



Vers brood en gebak op elk moment van de dag

Met de variabele ventilator (300-1500 TPM) van de SkyLine oven kunt u de hele dag door verschillende bereidingen maken, van croissants tot brood. Regelmatige resultaten dankzij het revolutionaire **OptiFlow-circulatiesysteem** dat een **gelijkmatige warmteverdeling en constante temperatuur** garandeert.



Tevreden klanten én personeel

SkyLine-apparatuur is intuïtief, ergonomisch en makkelijk te bedienen. Kies de **SkyLine Bakery**-versie en geniet van automatische programma's en speciale accessoires.



Keer op keer perfecte resultaten

GERECHT*	HOEEVEELHEID
Ontbijtbroodjes	Tot 240 broodjes in 13 minuten
Stokbrood	Tot 80 stokbroden in 25 minuten
Cookies	Tot 384 cookies in 12 minuten
Muffins	Tot 640 muffins in 14 minuten



Makkelijk in gebruik,
zelfs voor nieuwe
medewerkers: optimaal
resultaat gegarandeerd.

Trek klanten aan voor de lunch



Breid je menu uit met hoogwaardige, warme gerechten die keer op keer perfect kunnen worden nagemaakt. Bereid snel en eenvoudig gehaktballen, gegrilde groenten, gepaneerde filets, gefrituurd voedsel en andere lekkernijen en doe uw klanten terugkomen voor meer



Plan het reinigen



Scan om te leren hoe u ingebakken vet reinigt

Respecteer **hygiënenormen** en blijf flexibel: Skyline combi-ovens kunnen volgens schema of na elk gebruik worden schoongemaakt, wanneer het u het beste past.



Versnel kooktijden

Met de innovatieve T-Xcelerator, kan de SkyLine Premium^s **supersnel voorverwarmen**. Ook omschakelen van een vochtige naar een droge kookomgeving kan in een handomdraai met de Dry-Xcelerator. Afzuigcapaciteit van 90 m³ per uur.



Extra krokant

Krachtig ontvochtigingssysteem



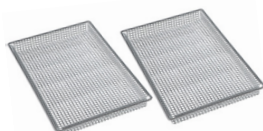
GERECHT*	HOEVEELHEID
Gebraden kip	Tot 384 gebraden kip in 35 minuten
Gebakken aardappelen	Tot 500 gebakken aardappelen in 40 minuten
Gefrituurde gerechten	Tot 300 gefrituurde snacks in 30 minuten

* meer info op pagina 8

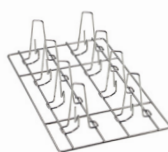


Geen hardnekkige geuren dankzij de recirculatiekap met geurreductiesysteem

De luchtfilters en **UVC-lampen** houden uw keuken schoon en ontsmet, zelfs als u de oven niet kunt aansluiten op een centraal ventilatiesysteem. De afzuigkap kan ook worden gebruikt als luchtreiniger voor de omgeving: een groot voordeel voor kleinere ruimtes.



Frituurmanden voor in de oven (922239)



Rooster voor 8 hele kippen (1.2kg) (922266)



Vetopvangbak met afvoergat (922321)

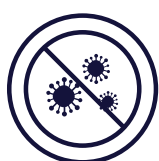


Aardappelschotel voor 28 aardappelen (925008)

Leg de lat hoog met verse vis en sushi



Iedere moderne supermarkt heeft een sushicorner en biedt verse, gezonde vis. Enkel met de juiste apparatuur garandeert u kwaliteit.



Het belang van Cycli+



Verse sushi en sashimi

Met de speciaal ontworpen, automatische sushi- en sashimicyclus van de **SkyLine Chill^s** houdt u uw voedsel anisakis vrij. De sushi wordt snel ingevroren tot -20 °C en 24** uur op deze temperatuur gehouden alvorens weer te ontdooien, klaar voor gebruik.

** In overeenstemming met Europese wetgeving 853/2004



Snelle gerechten

GERECHT*	HOEVEELHEID
Gegrilde zalm	Tot 200 porties gegrilde zalm in 5 minuten

* meer info op pagina 8



Gebakken? Rauw? Beide!



SkyLine Premium^s en SkyLine Chill^s: twee **gesynchroniseerde apparaten** die met elkaar communiceren voor een vlekkeloze overgang tussen Cook&Chill.



Ontdek de SkyLine "ontdooi & grill"-cyclus: regenereer diepgevroren vis en bereid hem hygiënisch en veilig.

Eén keuken Eindeloze recepten



Geen ruimte voor aparte voorbereidingshoeken? Geen probleem. Electrolux Professional kan een gecentraliseerde keuken installeren om al uw gerechten aan te kunnen, volgens uw behoeften en beschikbare ruimte.



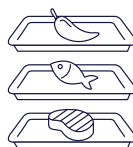
**Produceer meer op
1 plaats**



**Extreem
veelzijdig**

GERECHT*	HOEEVEELHEID
Gegrilde kalkoen	Tot 260 porties gegrilde kalkoen in 2 uur
Rosbief/gebraad	Tot 1200 porties gebrad in 1u45 minuten
Lasagne	Tot 400 porties lasagne in 35 minuten
Schnitzel	Tot 400 schnitzels in 12 minuten
Gegrilde groenten	Tot 300 porties gegrilde groenten in 15 minuten

Uw keuken kent geen limieten meer



**Eenvoudige planning
en organisatie dankzij
verschillende kookcycli**

met de **Multi-Timer** kunt u tot 20 timers instellen om de piekuren beter te plannen en te beheren.

* meer info op pagina 8



**Plan verschillende bereidingen
en hoeveelheden: van kleine tot
grote porties.**



Technologie aan het werk

Koken is niet alleen kunst, maar ook kennis. De **Lambda-sensor** meet en regelt in real time de vochtigheid van de ovenkamer voor elk type en elke hoeveelheid voedsel.

FIRST
in the industry

Bespaar tot 10% energie met Plan-n-Save**

Optimaliseer uw kookproces en verlaag uw kosten door uw kookproces te optimaliseren. Kies de gewenste bereiding en Plan-n-Save gebruikt **kunstmatige intelligentie om de meest tijd- en energie-efficiënte bereidingsmethode** te bepalen.

** Berekening gebaseerd op Electrolux Professional Labo testen met een SkyLine 10/1 G Premium^s N elektrisch/driedubbele glazen deur, met gebruik van de Plan-n-Save-functie versus hetzelfde model zonder gebruik van de Plan-n-Save-functie. Resultaten bekomen in april 2019.

FIRST
in the industry

Voedselveiligheid

Geen compromis tussen kookkwaliteit en veiligheid met **Food Safe Control*****. Dankzij de **6-sensor Multiprobe**, zorgt **SkyLine Premium^s** er automatisch voor dat het voedsel **perfect gegaard** wordt, 24/7, in overeenstemming met de HACCP-normen. Proces erkend door de Universiteit van Udine, Italië.

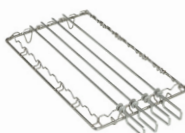
*** GEPATENTEERD: Food Safe Control - patent US6818865B2 en gerelateerde

PATENTED*

SkyLine oplossingen, perfect voor grotere bijkeukens



Kies de versie met ingebouwd UVC-licht voor maximale hygiëne.



Kit 1 universele spiespan + 4 lange spiesen (922324)



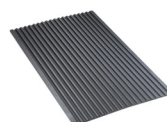
Grillrooster (922713)



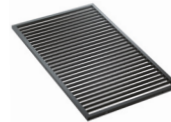
Traditionele bakplaat - h=100mm (922746)



Bakplaat met anti-aanbaklaag (925001)



Dubbelzijdige bakplaat (geribbeld en glad) (925003)



Aluminum grillplaat (925004)



Warme of koude hap voor de lunch



Takeaway is een courante praktijk geworden. Verwen uw klanten met smakelijke en originele afhaalmaaltijden voor thuis, op kantoor, in het park enz.

Bewaren en regenereren

Makkelijk voorbereiden, bewaren of regenereren met behulp van de specifieke accessoires, zoals verwarmingsbodems, en automatische **speciale cycli van de SkyLine Ovens**.

Voedsel wordt snel geregenereerd en de vochtigheidsgraad gecontroleerd, klaar om te worden geserveerd.



Broodjes, bagels en nog veel meer



Professioneel opwarmen

Krokante panini's, broodjes, bagels en nog veel meer! Met SpeedDelight verwarmt u makkelijk, snel en optimaal lasagne, pasta, pizza, groenten of desserts en serveert u ze in een mum van tijd.

GERECHT*	HOEEVEELHEID
Focaccia	Tot 256 focaccia in 21 minuten
Quiche	Tot 256 quiches in 30 minuten
Pizza	Tot 256 pizza's in 13 minuten



De bovenstaande gegevens zijn gebaseerd op kooktests uitgevoerd door onze chef-koks, waarbij de maximale capaciteit van het apparaat wordt geschat. De resultaten kunnen enigszins variëren, afhankelijk van het recept en de gebruikte ingrediënten.

Altijd schoon, laag verbruik



Met **SkyClean** maakt u uw oven eenvoudig en tot in de puntjes schoon, klaar voor het volgende gebruik!

Vlekkeloze, milieubewuste reiniging



Plan de reinigingscyclus

Met SkyClean mist u nooit meer een dagelijkse reiniging. Kies het beste programma voor u:

► Geprogrammeerd reinigen:

Bepaal de ideale tijd om SkyClean te activeren, sla het op in uw agenda via MyPlanner, ontvang notificaties en volg de cyclus met OnE Connected op afstand.

► Verplicht reinigen:

Door wachtwoord beveiligde reiniging, van op afstand te controleren, om de reiniging te plannen wanneer u wilt.



Minimaal gebruik aan water, energie en detergent

tijdens de 4 standaard cycli (54 tot 180 min). Bespaar nog meer met de milieuvriendelijke Green Spirit cycli.

Het detergent is makkelijk en veilig te hanteren. Dankzij het automatisch ontkalken, bespaart u extra kosten voor waterontharders of handmatige ontkalking.

FIRST
in the industry

*Tot -15% aan bedrijfskosten bespaard op energie, water, detergent en glansspoelmiddel bij gebruik van de SkyClean-functie versus een vergelijkbare reinigingscyclus op de vorige Electrolux Professional Oven-serie. Resultaten bekomen in april 2019.



Besparingen en duurzaamheid

Denk aan onze planeet

Onze hoogwaardige SkyLine-ovens zijn ontworpen om u efficiënter te doen werken, geld te besparen en uw ecologische voetafdruk te verkleinen. Dat is de toewijding van Electrolux Professional aan duurzaamheid.



Energy star certificering

Grondig getest en gecertificeerd in overeenstemming met de strengste internationale normen.



Scan om de Energy Star gecertificeerde modellen te ontdekken

Gemaakt voor uw personeel

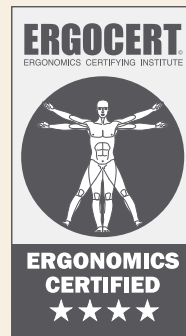


SkyLine Premium^s is zowel fysiek als mentaal makkelijk in gebruik en werkt in perfecte synergie met andere Electrolux Professional-apparaten.



Intuïtief en ergonomisch

Een ergonomische oven betekent een vermindering van **75%** van het ziekteverzuim en een productiviteitsverhoging van **25%***. Ons ontwerpproces is mensgericht en voldoet volledig aan de ISO 26800- en ISO 9241-210-normen. SkyLine Premium^s is de eerste oven ooit die een **4-sterrencertificering voor ergonomie** heeft ontvangen.



Ervaar 4 sterren



Ergonomische principes
Ontworpen voor de gebruiker

Bewezen antropometrische en biomechanische naleving
Verminder kans op blessures

Bewezen gebruiksvriendelijkheid
Het hoogtepunt van jarenlange professionele studies en expertise

Mensvriendelijk ontwerp
Stressvrij en simpel koken

** SkyLine Oven design EM003143551 en gerelateerde



Eenvoudige bediening

Maak uw dagelijkse werk gemakkelijker en vereenvoudig de bediening dankzij het intuïtieve paneel. Kleurenblind vriendelijk.

Gebruiksgemak is een van de belangrijkste criteria voor 4-sterrencertificering.



Handenvrij

Open en sluit makkelijk de deur, tot 1.000 keer per dag, dankzij de comfortabele, ergonomisch ontworpen vleugelvormige handgreep. Bij volle handen gebruikt u gewoon de elleboog voor het openen



Zonder moeite

Beter voor uw rug en minder vermoeiend. Het ontwerp van de deur en het chassis maken echt het verschil bij het vullen en leeg maken.



Natuurlijke voedselkleur

Nieuwe led-verlichting en gecorreleerde kleurtemperatuur om de garing beter te controleren. Knipperfunctiewaarschuwingen helpen gebruikers bij het coördineren van taken.



Deurstop

Extra veiligheid door speciale deurvergrendeling die voorkomt dat de deur tegen de gebruiker zwaait bij het openen.

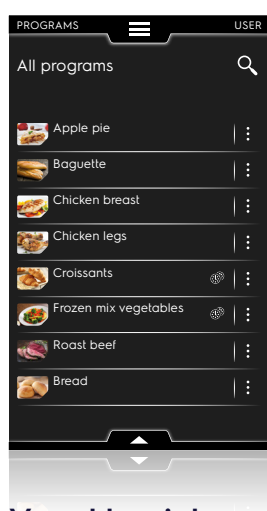
* Washington State Department of Labor & Industries

Aangepast aan uw gebruik



Personaliseer uw Skyline-oven via het intuïtieve touchscreen bedieningspaneel. Stel uw kookprogramma's in en garandeer consistente resultaten van hoge kwaliteit.

Programmatie

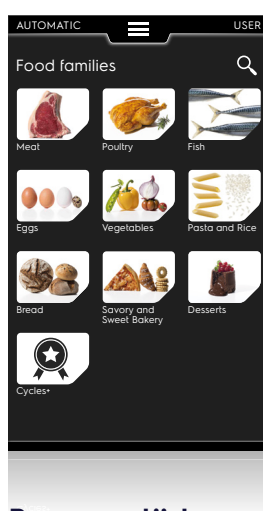


Voor klassiekers en blijvers

Slu uw programma's op en krijg elke keer dezelfde hoogwaardige resultaten!

Maak **programmacategorieën** en **MultiTimer-programma's** (voor gecombineerde recepten) om de dagdagelijkse voorbereiding van uw menu's te organiseren.

Automatisatie

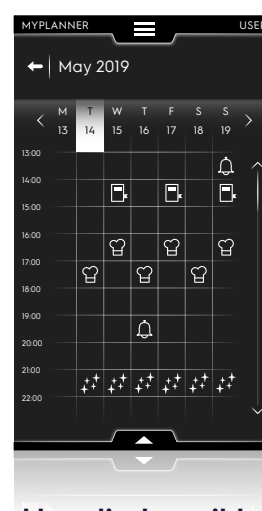


Bespaar tijd en geld

Ontdek de verscheidenheid aan kooktechnieken en recepten van de **Automatische Cycli en Cycli+**.

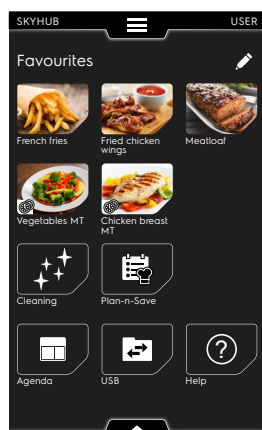
SkyLine^s berekent automatisch de lading en past de kookparameters aan, zowel bij 1 als meerdere bereidingen.

MyPlanner



Handig bereikbare agenda

Maak uw leven makkelijker en de workflow soepeler met **MyPlanner**: plan uw dagelijkse werk en ontvang gepersonaliseerde waarschuwingen voor uw taken.



Hou een goed overzicht met het alles-in-één menu

Gropeer uw favoriete functies op de **SkyHub-startpagina** voor snelle en makkelijke toegang.



OnE Connected

Controleer de status en prestaties van uw apparatuur wanneer u maar wilt en hou alles onder controle



Premium[®]

SkyLine familie



SkyLine Oven Gamma



- Steam injection
- Touch
- GastroNorm
- Digit
- Boiler
- Bakery



6GN 1/1



6GN 2/1



10GN 1/1



10GN 2/1



20GN 1/1



20GN 2/1

Blast Chiller Gamma

- Remote
- Touch
- Built-in



30/30 kg - 6GN 1/1



50/50 kg - 10GN 1/1



100/70 kg - 10GN 2/1



100/85 kg - 20GN 1/1



150/120 kg - 20GN 2/1
200/170 kg - 20GN 2/1

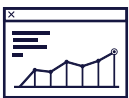


200/170 kg - 2 x
20GN 1/1



OnE Connected, uw digitale assistent

OnE Connected helpt u om topprestaties te halen uit uw Electrolux Professional oplossingen. Vergroot uw winst en ROI.



Vereenvoudig uw werk

24/7 real time monitoring

OnE Connected geeft u op afstand controle over uw activiteiten, waar ook ter wereld, zoals het beheer van recepten of het bekomen van HACCP-informatie.



Verdien meer

Verhoog uw winst

OnE Connected helpt u uw verbruik tot een minimum te beperken en de efficiëntie van uw bedrijf te optimaliseren.

Smart savings. Bewaak het verbruik van uw verbonden oven om problemen te detecteren en de efficiëntie van uw workflow te verbeteren, naargelang uw planning en productiebehoeften.



Bewaar de hygiëne

Garandeer veilige en gezonde maaltijden voor iedereen.

Connectiviteit betekent ook veiligheid. **Automatische digitale HACCP-documentatie** levert verplicht bewijs van veilige kookprocessen en kwaliteit, waardoor u tijd en papierwerk bespaart.

Met gegevens binnen handbereik kunt u waar nodig aanpassingen doorvoeren om ervoor te zorgen dat uw processen voldoen aan de eisen op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid.



Verhoog uw prestaties

Met OnE Connected krijgt u de nodige inzichten om uw **productie te optimaliseren**. U kunt uw uitvoerkwaliteit verbeteren en voldoen aan de hoogste kwaliteitsnormen.

Gebruik de statistieken om de kwaliteit van uw gerechten te controleren. **Hou uw klanten tevreden.**



Vermijd uitval

OnE Connected helpt u bij het plannen van onderhoud op het juiste moment, om maximale beschikbaarheid te garanderen en tegelijkertijd kosten voor onverwachte storingen te vermijden.

OnE Connected waarschuwt u bij problemen, zodat u **snel kunt reageren en uw dienst draaiende houden**. Het systeem waarschuwt ook de Service Partner van uw keuze. Sluit een Essentia Service Contract af voor nog meer voordelen.



Garandeer dag na dag dezelfde kwaliteit

Met OnE Connected kunt u één of meerdere programma's op uw apparaten maken, opslaan en delen.

Het delen van programma's met aangesloten apparaten is een geweldige manier om het beheer te verbeteren en consistente bereidingen op al uw locaties te garanderen.



Essentia

Ons team staat voor u klaar. Altijd, overal

Electrolux Professional staat altijd en overal klaar, samen met onze betrouwbare technici, ons servicenetwerk en onze op maat gemaakte oplossingen. We ondersteunen u gedurende de volledige levenscyclus van uw product met een uniek servicenetwerk dat uw werk gemakkelijker maakt.

149
landen

Een **wereldwijde servicenetwerk** met dezelfde, **klantgerichte** aanpak. Actief in 149 landen over de hele wereld, met Electrolux Professional als **uniek aanspreekpunt**.

2,200
Authorized
service partners

Het meest uitgebreide, gestructureerde servicenetwerk ter wereld om uw apparaten **optimaal te laten functioneren in alle omstandigheden**.

10,000
Service
monteurs

10.000 servicemonteurs, zorgen als **betrouwbare ambassadeurs** voor uw apparatuur en bieden u de hulp die u nodig heeft.



Bekijk
de video
voor meer info



Excellentie staat centraal in alles wat we ondernemen.
We bevorderen de prestaties van onze klanten, door te voorzien in hun behoeften,
maar streven ook naar uitmuntendheid bij ons personeel, onze innovaties,
oplossingen en diensten.
We maken uw werk elke dag eenvoudiger, winstgevender en duurzamer.

Volg ons op



www.electroluxprofessional.com

Nederland: +31 (0)20 721 96 10
België: +32 (0)2 620 09 20

Excellentie met respect voor het milieu

- ▶ Al onze fabrieken zijn ISO 14001-gecertificeerd
- ▶ Onze oplossingen zijn ontworpen voor een laag gebruik van water, energie, detergent en lage schadelijke emissies
- ▶ Meer dan 70% van onze producten zijn aangepast volgens de specifieke milieu-eisen van onze klanten
- ▶ Onze technologie is conform aan de RoHS en REACH richtlijnen en voor meer dan 95% recyclebaar
- ▶ Onze productkwaliteit is 100% getest door experts.

