

Vägen till kyld excellens

SkyLine Chill[®] Blast Chillers



Du talar...

Vi måste hitta ett sätt att sluta slösa mat och tid. Jag skulle verkligen vilja kunna förbereda större kvantiteter mat under våra lugnare stunder för att erbjuda snabbare och enklare service utan att äventyra livsmedelskvalitet eller matsäkerhet.



...vi lyssnar

...och utvecklade en Blast Chiller med rekordsnabba nedkylningstider. Spara pengar på matkostnader genom att förbereda större mängder råvaror och förläng hållbarheten - nya Electrolux **SkyLine Chill[®]** ger den **perfekta dualiten av smart teknik och genomtänkt design**. Unik avancerad anslutning ger dig möjlighet att optimera ditt arbetsflöde och din tid.



**Din tid är dyrbar.
Starta resan för att förändra ditt arbetsliv.**



**Framtagen för
din verksamhet**

Spara upp till 2 000 kr /
månad med Electrolux
Cook&Chill



**Skapad för
dig**

Enklare, hälsosammare, säkrare



**Framtagen för
prestanda**

Sätter nya standarder
för effektivitet



**Framtagen för
kontinuerlig kylning**

Full kontroll över ditt företag

Varför köpa en Electrolux blast chiller?

Optimerat arbetsflöde, ökad produktivitet och besparingar på råvarukostnader för din verksamhet ... Behöver vi säga mer?



Skanna för att upptäcka mer om SkyLine Chill[®] Blast Chiller



Maximera din produktivitet

Få ut mesta möjliga av din personal, planera aktiviteter snabbare och enklare och reducera stress. Blast chillers/ freezers betyder att du kan utnyttja de lugnare stunderna i ditt kök för att förbereda större mängder mat i förväg. Tillaga, snabbkyl eller snabbfrys, återuppvärm endast vid behov och endast den mängd som krävs.



Erbjud dina kunder mer

Matkvaliteten är garanterad eftersom programmen SkyLine Chill^s blast chilling och freezing bevarar all dess väsentliga egenskaper: utseende, fukttinhåll, konsistens, struktur, arom, smak och näringsvärde.

Låt dem inte vänta. Att hänga med i tempot är så mycket enklare under de mest hektiska stunderna om du redan har mat förberedd.

Erbjud mer. Att utöka din meny är mycket enklare med en blast chiller.



Alltid säkrare mat

I linje med **HACCP** och säkerhetskraven för livsmedel. Snabbkylning betyder att bakterier inte får möjligheter att spridas eftersom maten (även om den kommer direkt från ugnen med SkyDuo) snabbt kyls i en precisionskontrollerad miljö.

Det tar mindre än **90 minuter** att få ner matens kärntemperatur från 70 °C till 3 °C eller 240 minuter för att nå -18 °C för infrysning. Bryt inte Cook&Chill-processen. Gå direkt från ugnen till SkyLine Chill^s utan att låta maten svalna vid rumstemperatur.



Minimera dina matkostnader

Spara på matkostnader genom att större mängder mat i förväg när råvaran är som billigast och snabbfrys den för senare användning vid behov.

Minska matsvinn med upp till **35 %**, tina eller återuppvärm endast maten när du behöver den. Förläng hållbarheten hos dina rätter. Mat som har snabbkylts håller sig färsk i **5 dagar** i kylskåp och upp till 12 månader i fryr.



Sömlös kommunikation med SkyDuo

Ugnar och blast chillers är helt synkroniserade och kommunicerar med varandra med den unika **SkyDuo**, som säkerställer en konkret sömlös Cook&Chill-upplevelse i ditt kök. **Ett DNA. Två enheter**



Framtagen för
affärsverksamhet



VÄRDERA DIN TID

Vad skulle du göra med
4 extra timmar*
om dagen? 1 200 fler
timmar om året?

47 extra minuter för dig vid varje program

Varje chill-program sparar tid, ökar produktiviteten
och effektiviserar arbetsflödet.

Tar **40 %** mindre tid vid varje program.

* Beräkning baserad på en 10 timmars arbetsdag med SkyLine Chill[®] 50/50 kg.
Data i enlighet med kommissionens förordning EU 2015/1095.

Skapad för att vara hållbar

Den perfekta kombinationen mellan enastående prestanda och besparingar för dig och miljön. Hållbart konstruerade **SkyLine Chill^S** gör din verksamhet smidigare.



Ansvarsfullt miljöengagemang

Bättre energieffektivitet, gaser med lägre miljöpåverkan och hållbart framställda material: Allt detta är en del av Electrolux pågående engagemang för att minska både vår och din påverkan på miljön.



Mindre miljöpåverkan, mer besparingar

Besparingar på driftkostnader.

Electrolux energieffektiva Blast Chillers använder gasen R452A som kylmedium. Dess låga globala uppvärmningspotential (GWP) gör den betydligt bättre för miljön än traditionella kylmedel.

R452A minskar miljöpåverkan motsvarande **45 %** minskat koldioxidfootavtryck. Det kan jämföras med**:



1 257

Utsläpp från 1 257 passagerarfordon som körs under 1 år



50 000

CO₂ som absorberas av 50 000 fotbollsplaner* planterade med tallar



196 486

Glödlampor utbytta mot LED

* Baserat på Electrolux Cook & Chill-kalkylator, där Electrolux Cook&Serve jämförts med Electrolux Cook&Chill-metod. Data tillgänglig i april 2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> based on Electrolux production 2017



Skapad för
dig



Ett DNA
Två enheter

SkyLine ugn och Blast Chiller
delar **samma tankesätt.**

Förenkla ditt liv



Den mänskliga kontakten

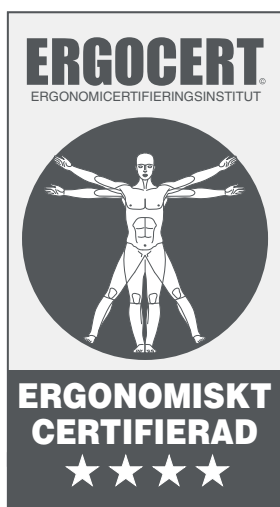
Intuitiv interaktion och prestanda. **SkyLine Chill^s** har designats med dig i åtanke. Utvecklad för riktiga människor för att göra varje arbetsmiljö mer mänsklig och effektivare.



Pionjärer inom användarvänlighet

En ergonomisk blast chiller betyder **75 %*** minskning i sjukfrånvaro och **25 %** produktivitetsökning för din verksamhet. Ergonomiska produkter är utformade efter dina behov och ditt arbetsflöde: detta gör stor skillnad för ditt kök. Vår designprocess är människocentrerad och uppfyller helt bestämmelserna i ISO 26800 och ISO 9241-210.

SkyLine Chill^s är den första blast chiller någonsin att erhålla **4-stjärnig ergonomicertifiering**.



Upplev 4 stjärnor



Överrensstämmer med ergonomiska krav
Designad med dig i åtanke

Evidensbaserad antropometrisk & biomekanisk överensstämmelse
Minskad skaderisk

Evidensbaserad användarvänlighet
Kulmen av årtal av professionella studier och expertis

Människocentrerad design
som gör matlagningen enkel och stressfri



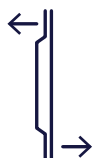
Enkelhet

Gör ditt dagliga arbete enklare och minskar utbildningstiden tack vare den intuitiva panelen. Färgblindsvänlig. Användarvänlighet är ett av de viktigaste kriterierna för 4-stjärnig ergonomisk certifiering.



Enkel i- och urlastning

Bättre för din rygg och mindre tröttsamt för dig. Dörrens och kavitetsens utformning innebär en stor skillnad för i- och urlastning.



Utan ansträngning

Bekväm och ansträngningsfri öppning och stängning av dörren över 200 gånger om dagen med bekvämt ergonomiskt utformat dörr.



Den perfekta positionen

Touchskärm och USB-portar har med hjälp av beräkningar baserade på genomsnittlig användarlängd, placerats i precis rätt höjd för maximal synlighet och åtkomst.

En **extra** enkel **fördel**



Vägen till den ultimata prestandan

Den enkla vägen till att göra ditt kök mer effektivt, produktivt och stressfritt. SkyLine Premium^s och SkyLine Chill^s: två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användarvänlighet för perfekt Cook&Chill-synergi.

En duo som gjord för framgång.



SkyLine
Chill^s



SkyLine
Premium^s



Klicka på den här ikonen på touchskärmen på SkyLine-enheten för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och upplev sömlösa Cook&Chill-processer.

Enkel att använda

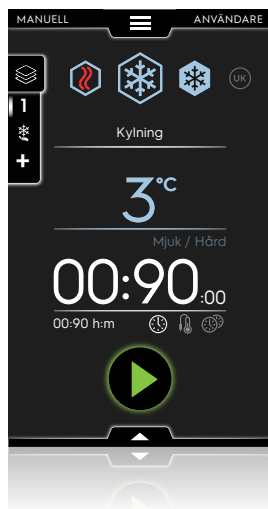
Förenkla ditt liv. **SkyLine Chill^s** har ett superintuitivt touchskärmsgränssnitt som är lätt att läsa av och som är utformat för att förenkla ditt arbetsliv.

Alltid smidig realtidstillgång

Total kontroll var du än befinner dig. SkyLine Chill^s molnanslutning ger realtidstillgång till din enhet från vilken smart enhet som helst.



Manuellt läge

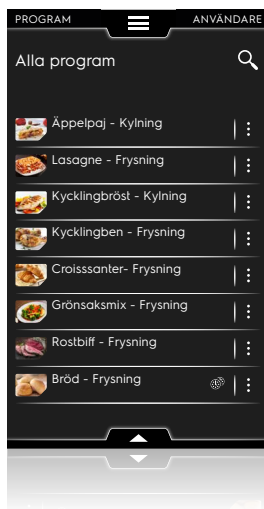


Idealisk för krävande kockar

Håll perfekt ordning på alla moment med total kontroll över även den allra minsta detaljen. Utforma den specialanpassning som passar dig bäst.



Programläge

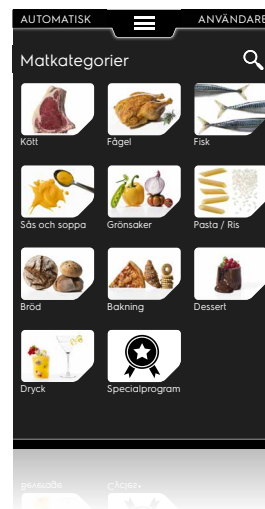


Idealisk för upprepade menyer

Få din mat kyld eller fryst till samma höga standard i vilken SkyLine Chill^s Blast Chiller som helst var som helst i världen. Spara och dela dina program via OnE-anslutning eller USB-enhet.



Automatiskt läge



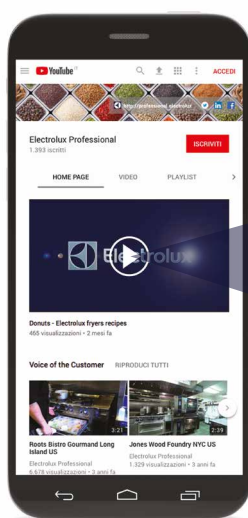
Idealisk för att spara tid och pengar.

Snabb, enkel matkvalitet och säkerhet med automatiskt styrd avancerad kylningsteknik, 9 nya speciella **specialprogram** och enkel specialanpassning.

Välj ditt önskade läge och låt dig guidas på över **30 olika språk**. Färgblindvänlig panel.

Vägen till enkelhet

Inga instruktioner behövs, **SkyLine Chill[®]** har utformats och testats av verkliga användare för att garantera enkel användning med integrerad hjälp och självlärande teknik för att styra operatörer genom alla steg i kylprocessen.

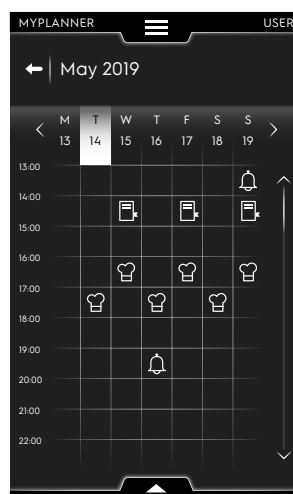


Se
& lär



Här för att hjälpa dig
varje dag

Få support i realtid varje dag direkt från din blast chiller. Hitta svaren på dina frågor, få tillgång till allt supportmaterial och få den senaste informationen om din SkyLine Chill[®] Blast Chiller.



Förenklad
planering

Din egen agenda

Förenkla ditt liv och gör ditt arbetsflöde smidigare med hjälp av **Agenda**-funktioner för planering av ditt dagliga arbete och för att få specialanpassade aviseringar gällande dina arbetsuppgifter.

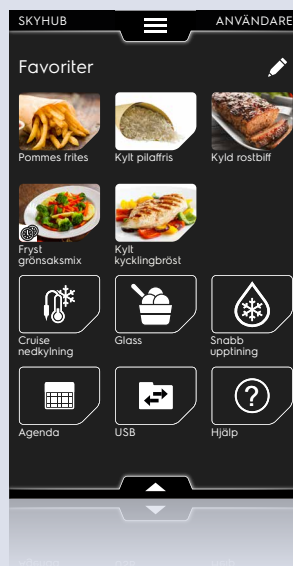


En sida.
Ett tryck



Gör det enkelt med
allt-i-ett-sidan

Gruppera alla dina favoritfunktioner på **SkyHub's hemsida** för att få omedelbar åtkomst till de funktioner du använder mest





Tillverkad
för prestanda

ÖVER
30 ÅRS

EXCELLENS INOM BLAST CHILLERS

1989 startade Electrolux
en revolution genom
att presentera den första
Blast Chillern

2019 öppnar Electrolux
upp en helt ny horisont
för kylning: **SkyLine**

Vägen till kyld excellens

Längre hållbarhet för din mat, optimerat arbetsflöde, kompromisslös matkvalitet och säkerhet, allt är möjligt med högprecisionslösningen **SkyLine Chill[®]**.



Manuellt läge

Fullständig kontroll
över din drift.

Planera din dag på rätt sätt

SkyLine Chill[®] har **ARTE 2.0*** för att ge dig en realtidsnedräkning så du vet när varje kärntemperaturdrivet kyl- eller frysprogram kommer att slutföras och du kan kyla din nästa last.

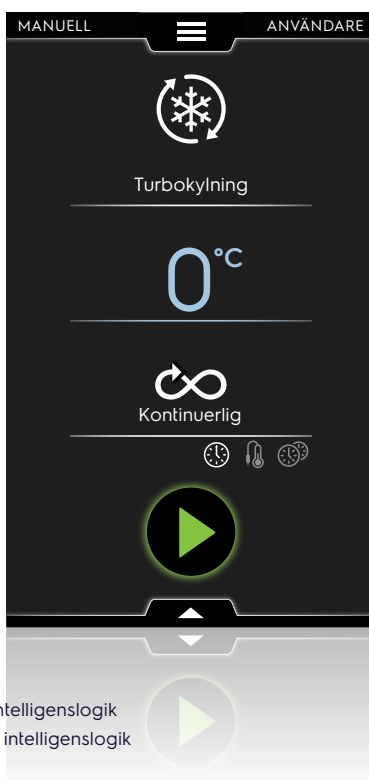


Håller din verksamhet säker. Inget mer slöseri av tid eller mat, **du får omedelbart veta om din kyl- eller frysprocess uppfyller aktuella normer för livsmedelssäkerhet.**



Garanterad livsmedelssäkerhet med högsta kvalitet

Så enkelt. Så säkert. Upplev enkelheten hos **Cruise Cycle** som automatiskt justerar nedkylningen enligt matens storlek. Hela processen övervakas från början till slut och kylning styrs automatiskt vilket säkerställer perfekt matkvalitet, konsistens och utseende.



Stressigt kök? Kontinuerlig kylning

Nonstop kylning för stressiga kök och konditorier med hjälp av **turbokylningsprogrammet**. Ställ helt enkelt in en arbetstemperatur på mellan +10° and -41° C så kommer SkyLine Chill[®] bibehålla den inställda temperaturen, fläktarna kommer fortsätta vara igång och avfrostningen vara automatisk.



* Algoritm för återstående tiderstimering baserat på artificiell intelligenslogik

** Algoritm för återstående tiderstimering baserad på artificiell intelligenslogik ARTE 2.0 - patent US7971450B2 och besläktad patentfamilj

*** Cruise Cycle - patent EP1716769B1 och besläktad patentfamilj

Frys i en
konventionell frys

Snabbare infrysning. Mer respekt för dina råvaror med X-Freeze.

Bevarad fräschör

Snabbare infrysning av all rå eller tillagad mat
ör att bevara utseende, textur och smak.

Perfekt infrysning med X-Freeze rapid blast
freezingprogram (-41 °C) som bildar mikrokristaller
för att bibehålla vattenhalten vid upptining och
återuppvärmning. Råvarorna bibehåller sin
fräschör, med kvalitet som nytillagat.

Snabbfrys med SkyLine Chill^S.

Programtid beräknat efter portionsstorlek



Perfekt precision & flexibilitet

Electrolux SkyLine kylar/frysar inkluderar
en kärntermometer med **3 mätpunkter som
standard**.



Extra kontroll och noggrannhet.

För extremt hög precision rekommenderar
vi att du väljer den **unika kärntermometern
med 6 mätpunkter** som tillbehör för ännu mer
exakt temperaturmätning.

Du kan även uppgradera till max
3 kärntermometrar, vilket är praktiskt
vid samtidig kylning/frysning av flera
olika typer av mat.



Den mest oklanderliga- kyljämnheten någonsin



Jämn kylning

Perfekta, jämna kylresultat
tack vare det revolutionerande
högteknologiska OptiFlow
cirkulationssystemet som
garanterar enhetlig luftdistribution.

Stressfri rusningstid



Smidigare arbetsflöde med enkel planering och hantering av flera program med MultiTimer

Ställ in upp till 20 olika tids- eller
kärntermometerdrivna program beroende på
typ av mat och mängd. **MultiTimer** har samma
gränssnitt som SkyLine ugnar och ger maximal
effektivitet till ditt kök.



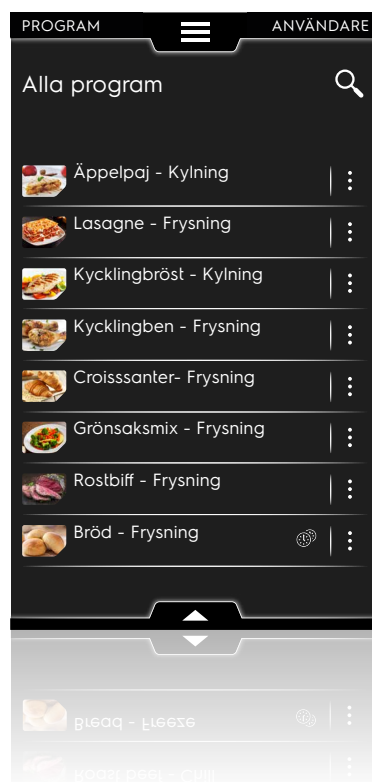
Programläge

Din meny tillgänglig var som helst, när som helst. Alltid säker, trygg och konsekvent.
Spara och dela upp till **1 000 personliga recept** via OnE eller USB.

Gör ditt liv lättare

Snabb åtkomst till dina favoriter via sektionen ny kategori. Gruppera dina processer efter typ:

- kundspecialiteter, dieter, ingredienser
- nedkylningstemperaturer, måltidsmeny och kryddningar.





Automatiskt läge

Det enkla sättet att öka effektiviteten i ditt kök.



Ett snabbt och enkelt sätt att välja den perfekta automatiska kylningen, frysningen eller LiteHot-processen med **Electrolux SkyLine Chill^s**. Börja genom att välja en av **10 matkategorier** eller **9 specialprogram** och SkyLine Chill^s kommer sköta resten åt dig.

Cruise-kylning, jäsning, kalljäsning, snabbtining, sushi&sashimi, kylning, sous-vide, glass, yoghurt, choklad.



Även dryck

Få ut mer av din blast chiller genom att helt enkelt kyla dina drycker till rätt serveringstemperatur med det särskilda **drycksprogrammet**.

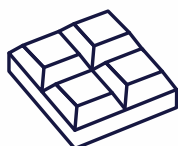


Sushi- och sashimi

Välj det specialdesignade sushi- och sashimi-programmet från matkategorin Fisk så gör **SkyLine Chill^s** resten. För att säkerställa att maten är **anisakis-fri** snabbfrysas din sushi ned till -20 °C och hålls vid denna temperatur under **24*** timmar innan tining och förberedelse för servering.

* I överensstämmelse med europeisk förordning 853/2004

Har du ont om utrymme?
SkyLine Chill^s kyler inte
bara, den erbjuder
**också 4 särskilda
LiteHot-program**



Chokladprogram

Perfekt smält och kristalliserad choklad. Glänsande och fast med ett bestämt knäck och en känsla av att den mjukt smälter i munnen. Välj helt enkelt det automatiska specialprogrammet för choklad.



Program för jäsning och kalljäsning

Hantera din tid bättre och effektivisera ditt brödbak och konditoriarbete genom att jäsa och kalljäsa i din SkyLine Chill^s. Med **SkyDuo** kan du även ansluta din SkyLine Ugn för att automatiskt ställa in förvärmning vid precis rätt temperatur, redo att baka ditt bröd.



OptiFlow

Snabbupptiningsprogram

Sinnesro med garanterad matkvalitet och säkerhet i enlighet med HACCP-standarderna. SkyLine Chill^s **snabbupptiningsprogram** använder avancerad elektroniskt styrd temperatur och **OptiFlow** hanteringsteknik för att säkerställa att fryst mat tinas ordentligt och är redo att tillagas.





Framtagen för kontinuerlig drift

OnE

Vad är OnE?

OnE är din **skräddarsydd applikation** från Electrolux som ger dig en fullständig översikt över hela din SkyLine Premium^s ugns produktivitet. Använd din OnE app för att dela recept och övervaka information, t ex.status, statistik och förbrukning.

Hur kan jag få den?

Teckna det **Essentia serviceavtal** som passar din verksamhet bäst för att komma åt realtidsinformation eller kontakta din **Electrolux Partner**.

Varför behöver jag den?

OnE hjälper dig att ta rätt beslut under arbetsdagen och **förbättrar processerna** i din verksamhet.

OnE, en unik partner
En värld av fördelar.

OnE-effekten

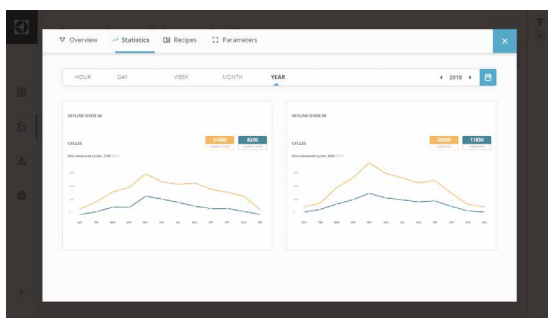
En värld av digitalt anslutna lösningar som förenklar ditt arbete och hjälper din verksamhet att utvecklas.



OnE för dig

Övervakning dygnet runt i realtid

Electrolux OnE ger dig möjlighet att på distans kunna kontrollera din verksamhet. Exempelvis kan du **hantera och dela recept** till andra enheter oavsett var i världen de befinner sig, eller ta emot **HACCP-alarm** i realtid.



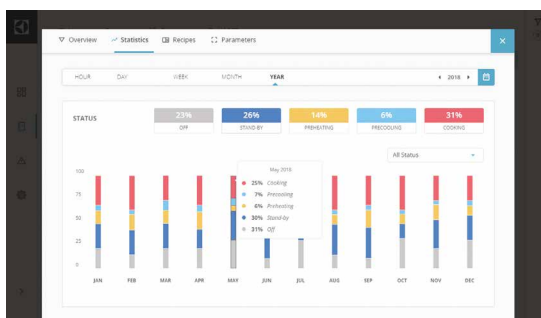
OnE för verksamheten

Maximera vinsten

Electrolux OnE hjälper dig att minska konsumtion till ett minimum och optimerar din verksamhets effektivitet.

Smarta besparingar. Använd OnE för att veta när din Blast Chiller är på, men inte i bruk så att du kan flytta maten till ett kylskåp och spara energi.

Smart användning. OnE hjälper dig att se hur din produktivitet kan rationaliseras: du kan använda 2 Blast Chillers istället för 3 när det är lite mindre att göra.



OnE för kontinuerlig drift

Öka utrustningens drifttid

OnE hjälper dig **planera underhåll** vid rätt tidpunkt, för att säkerställa maximal drifttid samtidigt som du minskar dina kostnader för oväntade störningar.

OnE vet när du ska få meddelanden så **du kan reagera snabbt och öka drifttiden**. För den bästa servicen någonsin kan samma meddelande skickas till ditt eget val av servicepartner. För ännu fler fördelar, teckna ett Essentia serviceavtal.



OnE för prestanda

Boosta dina processer

Electrolux OnE ger dig insikterna för att **bättre organisera ditt produktionsflöde**.

Du kan förbättra kvaliteten på din produktion och uppfylla de högsta kvalitetsstandarderna.

Smarta affärsbeslut. Smart procentstatistik gör att du kan **övervaka matens kvalitet** enklare och se till att hålla kunderna nöjda.



Vad Electrolux **SkyLine**
Chill^s kan göra för din
verksamhet



Skanna för att upptäcka
vår lösning på www.professional.electrolux.se

Doftfri fräschör

Inget mer mögel eller obehaglig
lukt. Dörrstoppanordningen
håller SkyLine Chill⁵-dörren
öppen när den inte används.



O · I



Extra säkerhet!
UV-lampa
steriliserar
kaviteten efter
användning
och dödar
bakterier



Vägen till den ultimata prestandan

Revolutionera hur du arbetar med stressfria, tidsbesparande, högpresterande SkyLine-ugnar och Blast Chillers.

Sömlös kommunikation med SkyDuo



Den enkla vägen till att göra ditt kök ännu effektivare, produktivt och stressfritt. SkyLine Premium^s och SkyLine Chill^s: två perfekt synkroniserade enheter i full kommunikation med varandra, båda med certifierad ergonomi och användarvänlighet för att garantera perfekt Cook&Chill-synergi.

En duo som gjord för framgång.



Klicka på den här ikonen på touchskärmen på SkyLine-enheten för att upptäcka hur lätt det är att använda SkyDuo och upplev sömlösa Cook&Chill-processer.



Skanna för att upptäcka

Cook&Chill-upplevelsen

Ta kontroll över din verksamhet med OnE-anslutning

En personlig app för att förenkla ditt liv och hjälpa din verksamhet att utvecklas. **OnE-anslutning** ger dig fjärråtkomst i realtid för att hantera och övervaka produktiviteten på alla dina anslutna Electrolux-ugnar med hjälp av valfri smart enhet.

Hur den unika SkyLine Cook&Chill kan revolutionera ditt kök

Ett smidigare arbetsflöde

Effektivare och smidigare användning av din personal och utrustning genom förberedelser av stora partier.

En vinnande kombination

Spara pengar. Skapa mer utrymme, upplev smidig drift med ett komplett utbud av tillbehör för banketter- och hanteringssystem som är utformade för att passa perfekt för ugnar och blast chillers.



Ett bättre arbetssätt

SkyLine är de enda professionella köksapparaterna i världen som har 4-stjärnigt betyg i ergonomi och användarvänlighet.

Minska matsvinn

Varje gram räknas. SkyLine erbjuder maximal avkastning på dina investeringar genom att förlänga hållbarheten och säkerställa minsta vikt förlust under tillagning och kylning.

Kompromisslös kvalitet

Alla råvaror behåller sina väsentliga egenskaper: smak, konsistens, utseende och näringsvärde klassificeras precis som nyttilagad mat. SkyLine gör HACCP-överensstämmelsen enkel.

SkyLine Chill^S familjen

Skanna för att se hela utbudet från SkyLine i förstärkt verklighet



Kall, fryst eller LiteHot? Med en och samma enhet kan du utföra 3 olika funktioner. Välj den perfekta SkyLine Chill^S-storleken för ditt kök.



30/30 kg - 6GN 1/1
Externa mått (bxdxh)
897x937x1060 mm
El: 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Externa mått (bxdxh)
895x939x1731 mm
El: 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Externa mått (bxdxh)
1250x1092x1730 mm
El: 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Externa mått (bxdxh)
1040x850x1741 mm
El: 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
El: 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
El: 9,75 kW
Externa mått (bxdxh)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Externa mått (bxdxh)
1800x1266x2400 mm
El: 3,28 kW



Fullastkapacitet (kylning / frysning) hänvisar till kommissionens förordning EU 2015/1095

SkyLine Blast Chillers huvudfunktioner



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
FUNKTIONER		
Kylning (-41 + 10 °C).	x	x
Förinställt program för mjuk kylning (perfekt för grönsaker och delikatesser). Arbetstemperatur: 0 °C	x	x
Förinställt program för hård kylning (idealisk för kött). Arbetstemperatur: -20 °C	x	x
Program för infrysning (-41 + 10 °C).	x	x
LiteHot-program (-18 + 40 °C)	x	x
Kylförvaring (automatiskt aktiverad efter kylning) vid +3 °C	x	x
Frysförvaring (automatiskt aktiverad efter infrysning) vid -22 °C	x	x
100+ automatiska program som kan specialanpassas	x	x
Snabbupptiningsprogram	x	x
Jäsningsprogram	x	
Kalljäsningsprogram	x	
Chokladprogram	x	
Yoghurtprogram	x	
Sushi&Sashimi-program	x	x
Glassprogram	x	x
Blast chilling Sous-vide-program	x	x
Cruise-programmet ställer automatiskt in parametrarna för högkvalitativ kylning	x	x
Automatisk snabbförvärmning som kan anpassas	x	x
Automatisk snabbkylning	x	x
Hantera flera nedkylningar samtidigt med MultiTimer	x	x
Turbokylfunktion: arbetstemperatur från +10 °C till -41 °C	x	x
Det är möjligt att ansluta SkyLine-ugnarna och blast chillers med SkyDuo-process	o	o
PRODUKTEGENSKAPER		
På-/Av-knapp	x	x
Högupplöst touchskärm (262 000 färger) - färgblindsvänlig panel	x	x
Display läsbar från 12 meter	x	x
Touchskärmsgränssnitt på mer än 30 språk	x	x
Evaporator med rostskydd	x	x
Motorer och fläkt: stänk- och vattenskyddade med IP54	x	
Motorer och fläkt: stänk- och vattenskyddade med IP23		x
1000 program med upp till 16 steg som kan programmeras fritt (namn och bild och kategori)	x	x
SkyHub hemsida med direkt tillgång till favoritfunktioner	x	x
Kärntermometer med 6 mätpunkter	o	o

Kärntermometer med 3 mätpunkter	x	x
3 st kärntermometrar med 1 mätpunkt finns som tillval	o	o
Estimering av återstående tid för kylning med kärntermometer (ARTE 2.0)	x	x
Visning av både inställda och aktuella värden	x	x
OptiFlow luftdistributionssystem	x	x
Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (7 hastighetsnivåer)	x	
Personlig anpassning av gränssnittet som kan nedladdas och användas i annan SkyLine enhet	x	x
Paus	x	x
Fördröjd start	x	x
HJÄLP-sida för självlärande med skanning av QR-kod	x	x
Agenda	x	x
Lägesinställningar: följ UK/NF-standard eller ställ din egen standard	x	x
HACCP alarm: både visuella och akustiska	x	x
Visualisering av energiförbrukning	x	x
Självförklarande symboler för att underlätta funktionaliteten	x	x
Animerade bilder som ett stöd vid drift	x	x
Manuell avfrostning	x	x
Hygienprogram med UV-lampa	o	o
Torkningsprogram	x	x
Automatisk smart avfrostning	x	x
Automatiskt diagnostiksystem	x	x
Förberedd för anslutning till energioptimeringssystem	x	x
Säkerhetstermostat	x	x
Dörrstoppsanordning som bibehåller rätt luftcirkulation	x	
Avtagbar dörrpackning och uppvärmd dörrkarm	x	x
Automatisk säkerhetskopiering för eventuell återställning	x	x
USB-port	x	x
Möjlighet att ladda ned HACCP-data, program och inställningar	x	x
Platsbesparande integrerat dörrhandtag (exklusive 20GN 2/1)	x	x
Högerhängd dörr (Ej 20GN 1/1)	o	o
Uppsamlingsbehållare för kondensvatten (exklusive 20GN 2/1) som tillval	x	x
Magnetventil	x	x
Tillverkad av 304 AISI rostfritt stål	x	x
Kylutrymme i 304 AISI rostfritt stål	x	x
Hygienisk kavitet tack vare rundade hörn	x	x
Justerbara gejderstegar för multianvändning	x	
Gejdervagn med låsning på båda sidor, uppsamlingsplåt med tömning		x
Gejderställning försedd med stopp för kantiner/bleck		x
OnE-anslutning redo	x	x
ANSLUTNING OCH INSTALLATION, KONFORMITETSMÄRKNING, CERTIFIERING		
Stänk- och vattenskydd IPX5	x	x
Klimatklass 5	x	x
Justerbara ben (exklusive modeller 20GN 2/1 golvmodeller)	x	x
Isolerat golv med accessramp för 20GN 2/1		o
Vagn kompatibel med Electrolux air-o-steam, SkyLine, Rational SCC		x
Stackningskit: SkyLine Ugn 6GN 1/1 på Blast Chiller/Freezer 30kg	o	
Ergocert, 4-stjärnig ergonomisk certifiering	x	x
ETL och hygienstandard ETL	x	x
Handbok, installationsdiagram, användarhandbok	x	x

x Standard
o Tillval

6 Erkännanden & Certifieringar

SkyLine Blast Chillers är rigoröst testade och certifierade i överensstämmelse med de strängaste internationella standarderna och är också de enda blast chillers i världen som har 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.



ERGOCERT

"Ergonomiska interventioner kan minska muskuloskeletala störningar (WMSD) med **59 %**, med en genomsnittlig minskning med **75 %** i sjukskrivningsdagar och **25 %** produktivitetsökning."

Dr. Francesco Marcolin, VD för ErgoCert
(Europiskt certifierad ergonom – EUR.ERG.)



Maximera ditt kök

Flexibel, hygienisk och säker installation, tillagning och hantering tack vare över 200 olika tillbehör och förbrukningsmaterial som hjälper dig att få ut det mesta möjliga av din SkyChill^S.



**Skanna för
att upptäcka**
våra tillbehör och
förbrukningsmaterial



Serviceavtal du kan lita på

Du kan välja mellan
**flexibla skräddarsydda
servicepaket**, i enlighet med
dina verksamhetsbehov, med
erbjudanden om ett brett utbud
av underhålls- och supporttjänster.

Essentia

Vårt team står till tjänst. När som helst, var som helst

Essentia är **hjärtat i överlägsen kundvård**, en dedikerad tjänst som säkerställer dina konkurrensfördelar. Essentia ger dig det stöd du behöver och tar hand om dina processer med ett **tillförlitligt servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och innovativ teknik.

Du kan räkna med mer än **2 200 auktoriserade servicepartners**, **10 000 servicetekniker** i mer än **149 länder**, och mer än **170 000 lagerförda reservdelar**.

Servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi står redo och engagerade för att stödja dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

Serviceavtal du kan lita på

Du kan välja mellan **flexibla skräddarsydda servicepaket**, i enlighet med dina verksamhetsbehov, med erbjudanden om ett brett utbud av underhålls- och supporttjänster.

Se till att din utrustning fortsätter att prestera

Att genomföra korrekt underhåll i **enlighet med Electrolux manualer** och rekommendationer är väsentliga för att undvika oväntade problem. **Electrolux Customer care** erbjuder ett antal **skräddarsydda serviceavtalspaket**. För mer information kontakta din Electrolux **Auktoriserade Servicepartner**.

Du kan förlita dig på snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professional-experten för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarsäkerhet**.



Se
på videon
och få mer information



Upplev excellensen
professional.electrolux.se

Skanna omslaget för att se ugnen
i förstärkt verklighet



Följ oss på



Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadliga utsläpp
- ▶ Under de senare åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer ROHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbara
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

