

El camino hacia la excelencia en abatimiento

Abatidores SkyLine Chill[®]



Tú hablas...

Tenemos que encontrar una forma para dejar de desperdiciar tiempo y alimentos. Me encantaría poder preparar grandes cantidades de alimentos en esos momentos de menos actividad, para que el servicio sea más rápido y fácil, sin comprometer la calidad o seguridad de los alimentos.



...te escuchamos

...Y desarrollamos un abatidor con tiempos de abatimiento récord. El nuevo **SkyLine Chill[®]** de Electrolux representa la dualidad **perfecta entre tecnología inteligente y diseño minucioso**, conseguirás ahorrar costes en alimentos al poder preparar una mayor cantidad de comida con antelación y prolongar su tiempo de conservación. La conectividad única y avanzada te guía en el camino para optimizar tu tiempo y flujo de trabajo.



Tu tiempo es valioso.

Comienza el viaje hacia la transformación de tu vida en el trabajo.



**Creado para
negocios**

Ahorra hasta 2.000 €/mes
con Electrolux Cook&Chill



**Creado
para ti**

Más sencillo, más ergonómico,
más seguro



**Creado para
conseguir un mayor
rendimiento**

Establece un nuevo nivel
de eficiencia



**Creado para
un abatimiento
ininterrumpido**

Control total de tu negocio

¿Por qué comprar un abatidor Electrolux?

Flujo de trabajo optimizado, mayor productividad y ahorro en los costes de alimentos para tu negocio... ¿Algo más?



Escanea el código para obtener más información sobre el abatidor SkyLine Chill[®]



Maximiza tu productividad

Saca el máximo partido a tu personal, planifica actividades de manera más rápida y fácil y disfruta de un servicio sin estrés. Los abatidores/congeladores consiguen que puedas emplear los momentos de menos actividad en tu cocina para precocinar alimentos en grandes cantidades. Cocina, abate o congela y después regenera solo cuando sea necesario y solamente la cantidad que necesites.



Ofrece más a tus clientes

La calidad de la comida está garantizada, ya que los ciclos de abatimiento y congelación de SkyLine Chill^S hacen que se conserven todas las características esenciales de los alimentos: apariencia, contenido de humedad, consistencia, textura, aroma, sabor y valores nutricionales.

No les hagas esperar. No perder el ritmo en las comandas es mucho más fácil durante las horas punta si ya tienes la comida preparada.

Ofrece más. Ampliar tu carta es mucho más fácil si cuentas con un abatidor.



Comida siempre segura

Cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y de **HACCP**. El abatimiento provoca que las bacterias no tengan ocasión de proliferar, puesto que los alimentos (incluso con SkyDuo, cuando salen directamente del horno) se abaten rápidamente en un entorno controlado con precisión.

Se tarda menos de **90 minutos** en reducir la temperatura interna de los alimentos de 70 °C a 3 °C, o 240 minutos en alcanzar -18 °C para congelarlos. No rompas el proceso Cook&Chill. Introduce los alimentos en el abatidor SkyLine Chill^S directamente desde el horno, sin permitir que la comida se enfríe a temperatura ambiente.



Minimiza el coste de tus alimentos

Ahorra costes en los alimentos comprando grandes cantidades cuando el producto está más barato y congélos después para utilizarlos cuando lo necesites.

Reduce el desperdicio de alimentos hasta en un **35%**, regenerando (descongelando y/o recalentando) solamente la comida que necesitas cuando sea necesario en lugar de prepararla desde cero. Prolonga el tiempo de conservación de tus platos. Los alimentos abatidos rápidamente permanecen frescos durante

5 días en el frigorífico y hasta 12 meses en el congelador.



Comunicación perfecta con SkyDuo

Comunicación y sincronización a la perfección entre hornos y abatidores gracias a la exclusiva tecnología **SkyDuo**, que garantiza una experiencia Cook&Chill perfecta en tu cocina. **Un solo ADN. Equipos idénticos.**



Creado para
negocios



VALORA TU TIEMPO

¿Qué harías
con **4 horas más***
al día? ¿Y con 1.200 horas
más al año?

47 minutos extra para ti en cada ciclo

Cada ciclo de abatimiento te ahorra tiempo,
aumenta tu productividad y hace más eficiente
el flujo de trabajo.

Cada ciclo tarda un **40%** menos.

* Cálculo basado en una jornada de trabajo de 10 horas con un SkyLine ChillS de 50/50 kg,
datos en conformidad con el Reglamento UE 2015/1095 de la Comisión.

Nacido para ser ecológico

La unión perfecta entre un rendimiento superior y un ahorro para ti y para el medioambiente. El abatidor **SkyLine Chill^S**, fabricado de manera sostenible, hace que tu negocio sea más económico y ecológico.



Nacido para ser ecológico

Una eficiencia energética cada vez superior, gases más respetuosos con el medio ambiente y materiales de origen sostenible forman parte del compromiso continuo de Electrolux para reducir nuestro impacto en el medioambiente, y el tuyo también.



Menor impacto medioambiental, mayor ahorro

Ahorra en costes de funcionamiento.

Los eficientes abatidores de Electrolux utilizan gas R452A como refrigerante. Su bajo Potencial de Calentamiento Global (PCA) es infinitamente mejor para el medio ambiente que los refrigerantes tradicionales.

El bajo impacto medioambiental del **R452A** equivale a una reducción en la huella de carbono de un **45%**. Equivale a**:



1.257

Emisión de 1.257 vehículos conducidos durante 1 año



50.000

CO₂ absorbido por 50.000 campos de fútbol* plantados con pinos



196.486

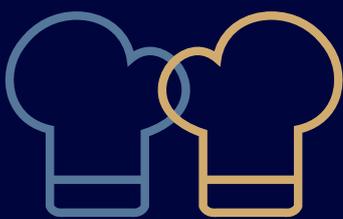
Lámparas incandescentes cambiadas por LED.

* Basado en el calculador Cook&Chill de Electrolux, comparando los métodos Cook&Serve versus Cook&Chill, ambos operados por maquinaria Electrolux. Datos constatados en abril 2019.

** <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator> basado en la producción de 2017 de Electrolux



**Creado
para ti**



**Un solo ADN
Equipos idénticos**

El horno y el abatidor SkyLine
piensan de la misma manera.

Simplifica tu vida



Pensando en ti

Interacción intuitiva y rendimiento. **SkyLine Chill^s** se ha diseñado pensando en ti. Desarrollado para personas reales con el fin de hacer cada entorno de trabajo más humano y más eficiente.

Diseño centrado en las personas

Pioneros en facilidad de uso

Un abatidor ergonómico significa una reducción del **75%*** en bajas por enfermedad y un incremento del **25%** en la productividad de tu negocio. Los equipos ergonómicos están diseñados según tus necesidades y flujo de trabajo, lo que marcará una gran diferencia en tu cocina. Nuestro proceso de diseño se centra en las personas y cumple íntegramente las normas ISO 26800 e ISO 9241-210. SkyLine Chill^s es el primer abatidor en recibir **la certificación de 4 estrellas en ergonomía**.



Experiencia 4 estrellas



Cumple con los principios ergonómicos
Diseñado pensando en ti

Cumplimiento antropométrico y biomecánico basado en pruebas
Reducción del riesgo de lesiones

Facilidad de uso basada en pruebas
La culminación de años de experiencia y estudios profesionales

Diseño centrado en las personas
Para que cocinar sea sencillo y sin estrés



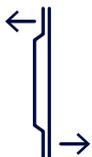
Simplicidad sin errores

Haz tu trabajo diario más fácil y reduce el tiempo de formación gracias a la pantalla intuitiva. Apta para daltónicos. La facilidad de uso es uno de los criterios más importantes en la certificación ergonómica de 4 estrellas.



Carga y descarga sin esfuerzos

Mejor para la espalda e implica menos esfuerzo para ti. El diseño de la puerta y de la cámara marcan una auténtica diferencia al cargar y descargar.



Sin tensión

Apertura y cierre de la puerta cómodo y sin tensión más de 200 veces al día, gracias a su puerta con diseño ergonómico.



La posición perfecta

La pantalla táctil y las ranuras de USB están ubicadas justo a la altura correcta para conseguir una visibilidad y un acceso perfecto, haciendo uso de cálculos basados en la altura media del usuario a nivel mundial.

Un beneficio extra sin esfuerzo



El camino hacia el máximo rendimiento

El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y nada estresante. SkyLine Premium^s y SkyLine Chill^s: dos equipos perfectamente sincronizados, con plena comunicación entre sí, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia entre horno y abatidor impecable.

Un dúo creado para triunfar.



SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrir lo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.

Tocar el cielo es fácil

Simplifica tu vida. **SkyLine Chill^s** cuenta con una interfaz en la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de leer, diseñada para hacer más fácil tu vida en el trabajo.

Toca la simplicidad

Control total al alcance de tu mano. La conectividad a la nube de SkyLine Chill^s ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Modo manual

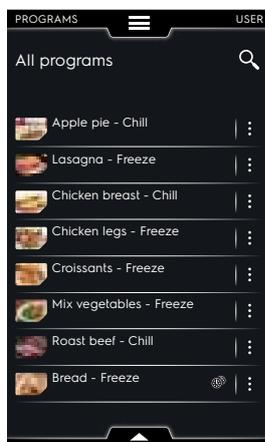


Ideal para chefs exigentes

Mantén todas las operaciones a raya con un control absoluto, incluso hasta en el más mínimo detalle. Diseña la personalización que mejor se adapte a tus necesidades.



Modo programas

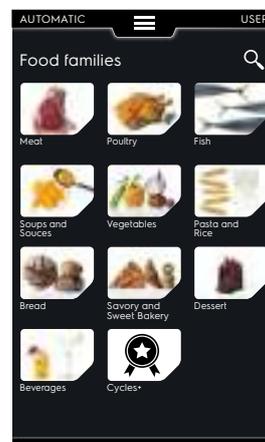


Ideal para repetir menús

Tus alimentos abatidos o congelados con el mismo nivel de calidad en cualquier abatidor SkyLine Chill^s, en cualquier parte del mundo. Guarda y comparte tus programas a través de la conectividad OnE o con una memoria USB.



Modo automático



Ideal para ahorrar tiempo y dinero

Comida rápida, fácil, segura y de calidad gracias a las avanzadas técnicas de abatimiento guiadas automáticamente, **9 Ciclos+** nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

Elije tu modo de abatimiento y déjate guiar en más de **30 idiomas diferentes**. Pantalla apta para daltónicos.

El camino hacia la simplicidad

No se necesitan instrucciones, **SkyLine Chill[®]** se ha diseñado y probado por usuarios reales para garantizar su simplicidad de uso. Con ayuda integrada y tecnología de autoaprendizaje para guiar a los operarios en cada paso del proceso de abatimiento.



Mira & aprende



Estamos aquí para ayudarte

Obtén ayuda en tiempo real, cada día, directamente del abatidor. Encuentra las respuestas a tus preguntas y accede a todo el material de apoyo y saca el máximo partido a la información actualizada de tu abatidor SkyLine Chill[®].



Planificación sencilla

Tu agenda al alcance de la mano

Haz tu vida más fácil y el flujo de trabajo más fluido utilizando las funciones **MyPlanner**, planifica tu trabajo diario y recibe alertas personalizadas sobre tus tareas.



Una página. Un toque.



Hazlo sencillo con la página todo en uno

Agrupamos todas tus funciones favoritas en la **página de inicio de SkyHub** para tener acceso inmediato a las características que más utilices.





Creado para
conseguir un mayor
rendimiento

MÁS DE
30 AÑOS
DE EXCELENCIA EN ABATIDORES

1989

Electrolux inició
una revolución al presentar
el primer abatidor

2019

Electrolux abre un horizonte
completamente nuevo en el
ámbito del abatimiento **SkyLine**

El camino hacia la excelencia en abatimiento

Tiempo de conservación de tus alimentos prolongado, flujo de trabajo optimizado, la calidad y seguridad de la comida no se ve comprometida, todo esto es posible gracias a la gran precisión de **SkyLine Chill[®]**.



Modo manual

Control absoluto
de tus operaciones



Planifica tu día de la forma correcta

SkyLine Chill[®] cuenta con **ARTE 2.0***, que te ofrece una cuenta regresiva en tiempo real, para que sepas cuándo finalizará cada ciclo de abatimiento o congelación que funcionan por sonda y cuándo podrás abatir tu siguiente tanda.



Mantén seguro tu negocio. No desperdices más tiempo ni alimentos, **puedes conocer al instante si tu proceso de abatimiento o congelación cumple las normas de seguridad alimentaria.**



PATENTADO**



EL PRIMERO
en el sector



Seguridad alimentaria
garantizada con la más
alta calidad

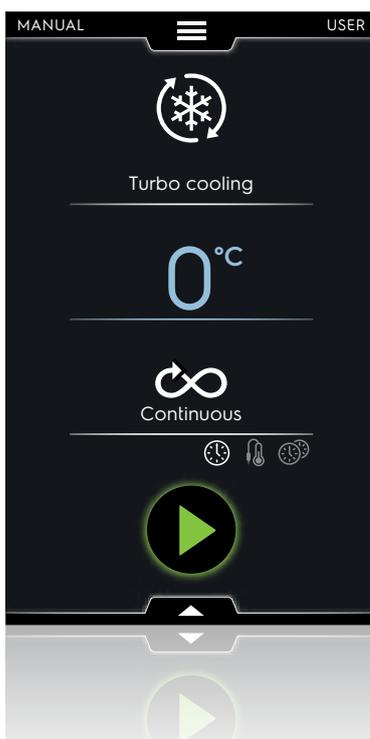
Sencillo y seguro. Experimenta la simplicidad del **Ciclo Cruise**, que se ajusta automáticamente al ciclo de abatimiento según el volumen de los alimentos, al mismo tiempo que monitoriza el proceso de inicio a fin. El abatimiento se controla automáticamente de principio a fin, lo que garantiza una calidad, textura y apariencia perfectas de los alimentos.



PATENTADO***



EL PRIMERO
en el sector



¿Cocina ajetreada?
Abatimiento continuo

Abatimiento ininterrumpido en cocinas y pastelerías bulliciosas haciendo uso del **ciclo Turbo Cooling**. Simplemente, ajusta la temperatura de funcionamiento entre +10° y -41° C y SkyLine Chill[®] mantendrá la temperatura establecida, los ventiladores permanecen encendidos y la descongelación es automática.



EL PRIMERO
en el sector

* Algoritmo para la estimación del tiempo restante basado en las lógicas de inteligencia artificial

Algoritmo para la estimación del tiempo restante basado en las lógicas de inteligencia artificial ARTE 2.0 - patente US7971450B2 y otras patentes relacionadas * Ciclo Cruise - patente EP1716769B1 y otras patentes relacionadas

Congelado en un
congelador común



Congelado rápido con SkyLine Chill^S

Congelación más rápida. Mucho más respetuosa para tus alimentos con X-Freeze.

Frescura sellada

Congelación más rápida de todos los alimentos, crudos o cocinados, preservando la apariencia, la textura y el sabor.

Máximo rendimiento de congelación con el ciclo de congelación rápida X-Freeze (-41 °C), que forma microcristales para preservar el contenido de agua en la descongelación y la regeneración. Los alimentos se mantienen frescos, con una calidad como si estuvieran "recién cocinados".

Tiempo del ciclo calculado según el tamaño de la porción



**Precisión y flexibilidad
a tu servicio**

Los abatidores/congeladores Electrolux SkyLine están equipados con una **sonda de 3 sensores de serie**.



Control y precisión extra

Para una precisión extremadamente alta, te recomendamos que escojas un accesorio excepcional, la **sonda de 6 sensores**, para medir la temperatura incluso de una forma más precisa.

También puedes añadir hasta un máximo de 3 sondas, muy útil para abatir/congelar al mismo tiempo varios tipos de alimentos.



El abatimiento uniforme más impecable jamás visto



Abatimiento uniforme

Resultados de abatimiento perfectos y uniformes gracias al revolucionario sistema de circulación de aire de alta tecnología OptiFlow, que garantiza una distribución uniforme del aire.

Horas punta sin estrés



Flujo de trabajo más fluido gracias a una fácil planificación y gestión de los múltiples ciclos con MultiTimer

Configura 20 ciclos con tiempo o por sonda, diferentes en función de los distintos tipos y tamaños de alimentos para que monitorizar y controlar los ciclos de abatimiento/congelación sea muy simple. Y con la misma interfaz que los hornos SkyLine, **MultiTimer** te ofrece la máxima eficiencia para tu cocina.



Modo programas

**Tu menú en cualquier parte,
en cualquier momento.**

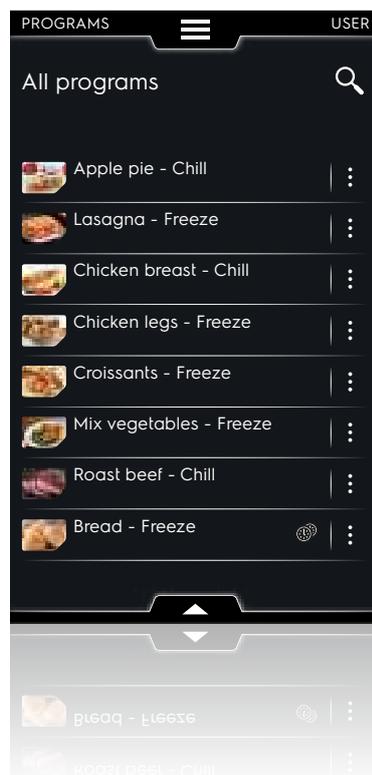
Siempre seguro, infalible
y consistente. Guarda
y comparte hasta

1.000 recetas personales
vía OnE o con el USB.

Hacemos tu vida más fácil

Acceso rápido a tus programas favoritos a través del nuevo apartado de categorías. Agrupa tus procesos según el tipo:

- ▶ especialidades del cliente, dietas, ingredientes
- ▶ temperaturas de abatimiento, menú de comidas y de temporada.





Modo automático

La forma sencilla de incrementar la eficiencia en tu cocina.



Una manera rápida y fácil de escoger el proceso automático perfecto de abatimiento, congelación o LiteHot con **Electrolux SkyLine Chill^S**. Comienza por seleccionar uno de los **10 grupos de alimentos** o **9 de los Ciclos+ especiales** y SkyLine Chill^S configurará el resto por ti.

Ciclos+: Abatimiento Cruise, Fermentación, Fermentación Retardada, Descongelación Rápida, Sushi&sashimi, Abatimiento al Vacío, Helados, Yogur, Chocolate.



Más utilidades

Saca más partido de tu abatidor abatiendo a la perfección tus bebidas y sirviéndolas a la temperatura exacta gracias al ciclo especial para bebidas.

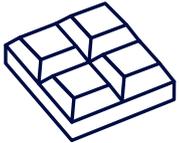


Sushi y sashimi seguros

Elige el ciclo de sushi y sashimi diseñado especialmente para la categoría de pescados y **SkyLine Chill^S** hará el resto. Para garantizar que tus alimentos no contienen **anisakis**, el sushi se congela rápidamente a -20 °C y mantiene esta temperatura durante **24*** horas antes de descongelarse para servirse.

* De conformidad con la normativa europea 853/2004

¿Poco espacio? SkyLine Chill^s no solo abate, también tiene **4 ciclos LiteHot especiales**



Ciclo para chocolate

Chocolate cristalizado y derretido a la perfección. Brillante y sólido con un crujido firme y una sensación suave en boca al derretirse. Simplemente selecciona el Ciclo+ automático especial para chocolate.



Ciclos de fermentación y fermentación retardada

Gestiona mejor tu tiempo y optimiza la elaboración de pan y pasteles con la fermentación y la fermentación retardada de tu SkyLine Chill^s. Con **SkyDuo** incluso puedes conectar tu horno SkyLine para configurar automáticamente el precalentamiento justo a la temperatura adecuada, listo para hornear el pan.



OptiFlow

Ciclo de descongelación rápida

Total tranquilidad con la seguridad y calidad garantizadas de conformidad con las normativas HACCP. El **ciclo de descongelación rápida** de SkyLine Chill^s emplea una temperatura avanzada que se controla electrónicamente junto con la tecnología de gestión **OptiFlow** para garantizar que los alimentos congelados se descongelan por completo, estando listos para cocinarse.





Creado para
un funcionamiento
ininterrumpido

OnE

¿Qué es OnE?

OnE es tu **aplicación personalizada** de Electrolux que te ofrece una perspectiva general completa de la productividad de tu horno SkyLine Premium^S. Utiliza tu App OnE para compartir recetas y supervisar información como estados, estadísticas y consumos.

¿Cómo puedo obtenerla?

Suscríbete al **Acuerdo de Servicios Essentia** que mejor se adapte a las necesidades de tu negocio para acceder a la información en tiempo real o ponte en contacto con tu **partner de Electrolux** preferido.

¿Por qué la necesito?

OnE te orienta en tu día a día, ayudándote a tomar la decisión correcta en cada momento y **mejorando la organización de tu negocio**.

**One, un único partner.
Un mundo de beneficios.**

El efecto OnE

Un mundo de soluciones digitales conectadas a la perfección que simplifican tu trabajo y te ayudan a desarrollar tu negocio.



OnE para ti

Supervisión 24/7 en tiempo real

Electrolux OnE te ofrece controlar remotamente tus operaciones como **gestionar recetas** en dispositivos de todo el mundo con tan solo un clic o recibir **alarmas de HACCP** en tiempo real.



Creado para negocios

Maximiza los beneficios

Electrolux One te ayuda a reducir al mínimo el consumo y a optimizar la eficiencia de tu negocio. **Ahorro inteligente.** Utiliza OnE para saber cuándo está encendido tu abatidor, aunque no se esté utilizando, así podrás guardar los alimentos en un armario refrigerado y ahorrar energía. **Uso inteligente.** OnE te ayuda a racionalizar tu productividad: podrás ver las horas de menor actividad, y concentrar tu producción en menos hornos y/o abatidores.



OnE para un funcionamiento sin interrupciones

Mayor tiempo de funcionamiento del equipo

OnE te ayuda a **planificar el mantenimiento** en el momento justo, para garantizar así el máximo tiempo de funcionamiento, mientras reduces tus costes por averías inesperadas.

OnE sabe cuándo avisarte para que **puedas reaccionar** rápidamente e incrementar el tiempo de funcionamiento. Para obtener el mejor servicio, se puede enviar el mismo mensaje al partner de servicio que elijas. Suscríbete a un Contrato de Servicios Essentia para beneficiarte de más prestaciones.



OnE para un mayor rendimiento

Potencia tus procesos

Electrolux OnE te proporciona la visión para **organizar mejor tu flujo de producción**. También puedes mejorar la calidad de tus resultados y cumplir con los más altos estándares de calidad.

Decisiones comerciales inteligentes. Las estadísticas de porcentaje inteligente significa que puedes **supervisar la calidad de tus alimentos** de una forma más fácil y tener a tus clientes contentos.



Qué puede hacer
Electrolux **SkyLine Chill^s**
por tu negocio



Escanea el código para descubrir
nuestra solución en
www.professional.electrolux.es

Frescura sin olores

No más moho ni olores desagradables. El dispositivo de tope en la puerta mantiene abierta la puerta del SkyLine Chill^s cuando no se está usando.



¡Seguridad
extra!
La lámpara UV
esteriliza
la cámara
después su
uso y elimina
a las bacterias



El camino hacia el máximo rendimiento

Revoluciona tu forma de trabajar gracias a los hornos y abatidores SkyLine de alto rendimiento, que ahorran tiempo y no generan estrés.

Comunicación perfecta con SkyDuo



Cómo SkyLine Cook&Chill puede revolucionar tu cocina de forma única

Economiza tu flujo de trabajo

Un uso del personal y de tus equipos más eficiente y efectivo mediante la preparación previa de grandes cantidades de comida.

Una combinación ganadora

Ahorra dinero. Gana espacio, descubre un funcionamiento fluido de trabajo con la gama completa de accesorios para banquetes y sistemas de movimentación diseñados para adaptarse perfectamente a los hornos y abatidores.



Un lugar mejor para trabajar

Los equipos para cocinas profesionales, SkyLine, son los únicos del mundo que cuentan con una certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.

Reduce el desperdicio de alimentos

Cada gramo cuenta. SkyLine ofrece una amortización máxima de tus inversiones al ampliar la vida útil y al garantizar una pérdida de peso mínima durante la cocción o el abatimiento.

Calidad que no se ve comprometida

Los platos conservan todas sus características esenciales: el sabor, la textura, la apariencia y los valores nutricionales se determinan de la misma manera que en los alimentos recién cocinados. SkyLine facilita el cumplimiento HACCP.



El camino fácil para hacer que tu cocina sea más eficiente, más productiva y sin estrés. SkyLine Premium^s y SkyLine Chill^s: dos equipos perfectamente sincronizados con plena comunicación entre ellos, ambos con certificación en ergonomía y facilidad de uso para garantizar una sinergia de Cook&Chill impecable.

Un dúo creado para triunfar.



Pulsa este icono en la pantalla táctil del equipo SkyLine para descubrir lo fácil que resulta utilizar SkyDuo y experimentar los procesos de Cook&Chill sin contratiempos.



Escanea el código para descubrir la experiencia Cook&Chill

Toma el control de tu negocio con la conectividad OnE

Una aplicación personalizada para simplificar tu vida y para ayudar a que se desarrolle tu negocio. La **conectividad OnE** te ofrece acceso remoto en tiempo real para gestionar y supervisar tu productividad en todos los hornos y abatidores Electrolux conectados utilizando cualquier dispositivo inteligente.

SkyLine Chill[®] Gama

Escanea el código para ver la gama completa de SkyLine en **realidad aumentada**



¿Enfriar, congelar o LiteHot? En el mismo espacio podemos llevar a cabo 3 funciones diferentes. Elige el tamaño SkyLine Chill[®] ideal para tu cocina.



30/30 kg - 6GN 1/1
Dimensiones externas (AxLxP)
897x937x1060 mm
Potencia eléctrica - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Dimensiones externas (AxLxP)
895x939x1731 mm
Potencia eléctrica - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Dimensiones externas (AxLxP)
1250x1092x1730 mm
Potencia eléctrica - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Dimensiones externas (AxLxP)
1040x850x1741 mm
Potencia eléctrica - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Potencia eléctrica - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Potencia eléctrica - 9,75 kW
Dimensiones externas (AxLxP)
1400x1266x2470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Dimensiones externas (AxLxP)
1800x1266x2400 mm
Potencia eléctrica - 3,28 kW



Capacidad de carga máxima (abatimiento/congelación) según el Reglamento UE 2015/1095 de la Comisión

Abatidores SkyLine

características principales



	SkyLine Chill ^S	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
MODO ABATIMIENTO		
Ciclo de abatimiento (-41 + 10 °C).	x	x
Ciclos de abatimiento suaves preconfigurados (ideal para verduras y alimentos delicados). Temperatura de funcionamiento: 0 °C	x	x
Ciclo de abatimiento fuerte preconfigurado (ideal para carnes). Temperatura de funcionamiento: -20 °C	x	x
Ciclo de congelación (-41 + 10 °C).	x	x
Ciclo LiteHot (-18 + 40 °C)	x	x
Ciclo de mantenimiento refrigeración (se activa automáticamente después del abatimiento) a +3 °C	x	x
Ciclo de mantenimiento congelación (se activa automáticamente después del abatimiento) a -22 °C	x	x
100+ Procesos automáticos de abatimiento y congelación con posibilidad de personalizar y visualizar los parámetros	x	x
Ciclo de descongelación rápida	x	x
Ciclo de fermentación	x	n/d
Fermentación retardada	x	n/d
Ciclo para chocolate	x	n/d
Ciclo para yogur	x	n/d
Ciclo para sushi y sashimi	x	x
Ciclo para helado	x	x
Ciclo para abatir al vacío	x	x
El ciclo Cruise configura automáticamente los parámetros para obtener un abatimiento de la más alta calidad	x	x
Pre calentamiento rápido, automático y personalizable	x	x
Enfriamiento acelerado automático	x	x
Gestión de múltiples ciclos de abatimiento al mismo tiempo con MultiTimer	x	x
Función Turbo Cooling: temperatura de funcionamiento desde +10 °C hasta -41 °C	x	x
Es posible conectar los hornos y abatidores SkyLine gracias al proceso SkyDuo	o	o
CARACTERÍSTICAS		
Interruptor encendido/apagado	x	x
Interfaz de la pantalla táctil de alta resolución (262.000 colores) - pantalla apta para daltónicos	x	x
Pantalla que se puede leer a 12 metros de distancia	x	x
Interfaz de la pantalla táctil en más de 30 idiomas	x	x
Evaporador con protección contra la oxidación	x	x
Motores y ventilador waterproof IP54	x	n/d
Motores y ventilador waterproof IP23	n/d	x
Biblioteca - 1.000 programas gratuitos, 16 fases por pasos (nombre, imagen y categoría)	x	x
Página de inicio de SkyHub con acceso directo a las funciones favoritas	x	x
Sonda con sensor múltiple de 6 puntos	o	o

Sonda con sensor múltiple de 3 puntos	x	x
3 sondas con sensor único para alimentos como accesorio	o	o
Estimación del tiempo restante para ciclos que funcionan por sonda (ARTE 2.0)	x	x
Pantalla simultánea de los valores preconfigurados y reales	x	x
Sistema de distribución de aire OptiFlow	x	x
Ventilación con velocidad variable con parada del motor (7 niveles de velocidad)	x	n/d
Personalización total de la interfaz y de la descarga	x	x
Pausa	x	x
Retrasar inicio	x	x
Página de AYUDA para autoaprendizaje al escanear el código QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Configuración de modos: en cumplimiento con las normativas de RU, la NF o los estándares habituales	x	x
Alarma visual y acústica HACCP	x	x
Visualización de consumo	x	x
Símbolos para facilitar el funcionamiento	x	x
Imágenes para guiar las operaciones	x	x
Descongelación manual con resistencia eléctrica	x	x
Ciclo de higienización con lámpara UV	o	o
Ciclo de secado	x	x
Descongelación inteligente y automática con resistencias eléctricas	x	x
Sistema automático de diagnósticos	x	x
Regulador de potencia preconfigurado	x	x
Termostato de seguridad	x	x
Tope en la puerta para mantener una correcta circulación del aire	x	n/d
Junta magnética extraíble en la puerta y bastidor de la puerta con calefacción	x	x
Modo automático de copia de seguridad ininterrumpida para el sistema de recuperación automática	x	x
Puerto USB	x	x
Descarga de datos HACCP, Programas, Abatimiento automático, Configuraciones	x	x
Tirador integrado en la puerta que ahorra espacio (excepto en 20GN 2/1)	x	x
Apertura invertida de la puerta (excepto en 20GN 1/1)	o	o
Recipiente opcional para la recolección de agua residual en instalación sin desagüe (excepto en 20GN 2/1)	x	x
Válvula solenoide	x	x
Paneles en acero inoxidable 304 AISI	x	x
Cámara en acero inoxidable 304 AISI	x	x
Cámara higiénica gracias a las esquinas redondeadas	x	x
Estructura de bandejas multifunción con inclinación variable	x	n/d
Carrito con tope para el recipiente de bandejas. Esquinas redondeadas. Bandeja antigoteo con vaciado integrado	n/d	x
Tope en la bandeja para el cesto móvil de bandejas	n/d	x
Conectividad OnE lista	x	x
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCADO DE CONFORMIDAD, CERTIFICADOS		
Resistencia al agua IPX5	x	x
Clase climática 5	x	x
Patas con altura regulable (excepto en los modelos de suelo 20GN 2/1)	x	x
Suelo aislante con rampa de acceso en el 20GN 2/1	n/d	o
Carrito compatible con Electrolux air-o-steam, SkyLine	n/d	x
Kit de apilación: Horno SkyLine 6GN 1/1 en Abatidor/Congelador de 30 kg	o	n/d
Ergocert, certificación de 4 estrellas en ergonomía	x	x
Normativa ETL y normativa de higiene ETL	x	x
Manual, esquema de instalación, guía del usuario	x	x

x Estándar
o Opcional
n/d No disponible

6 Reconocimientos y Certificados

Testados con rigurosidad y certificados con total cumplimiento con las normativas internacionales más estrictas, los abatidores SkyLine también son los primeros abatidores del mundo en contar con la certificación de 4 estrellas en ergonomía y facilidad de uso.



ERGOCERT

"Las intervenciones ergonómicas pueden reducir los trastornos musculoesqueléticos (TME) en un **59%**, con una disminución media en los días de baja por enfermedad del **75%** y un incremento en la productividad del **25%**."

Dr. Francesco Marcolin, Director General de ErgoCert (Ergonomista Certificado Europeo - EUR.ERG.)

Los certificados hacen referencia a los abatidores de la gama SkyLine. Para obtener más información sobre certificados concretos relacionados con códigos de producto específicos, ponte en contacto con tu partner local de Electrolux.



Maximiza tu cocina

Manipulación, cocción e instalación flexibles, higiénicas y seguras gracias a los más de 200 accesorios y consumibles diferentes que te ayudan a sacar el máximo partido a tu SkyChill[®].



Escanea el código para descubrir
nuestros accesorios y consumibles



Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

Según las necesidades de tu negocio puedes escoger entre los **paquetes flexibles personalizados**, los cuales ofrecen un gran número de servicios de mantenimiento y asistencia.

Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar.

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países**, y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicios única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux** que prefieras.

Puedes confiar en nuestro envío rápido de accesorios y consumibles originales, rigurosamente examinados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Visualiza el vídeo
para descubrir más



Descubre la Excelencia
professional.electrolux.es

Escanea la portada para ver el horno
en **realidad aumentada**



Síguenos en    

Excelencia orientada al medio ambiente

- ▶ Todas las fábricas Electrolux cuentan con la certificación ISO 14001
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para consumir poco agua, energía y detergente y para reducir las emisiones nocivas
- ▶ En los últimos años, más del 70 % de las prestaciones de nuestros productos se han actualizado atendiendo a las necesidades medioambientales de nuestros clientes
- ▶ Nuestra tecnología cumple la directiva ROHS y el reglamento REACH, y se puede reciclar en más de un 95 %
- ▶ La calidad de nuestros productos está revisada al 100% por expertos

