

SkyLine Nuovi orizzonti in cucina

Abbattitori SkyLine Chill^S

Electrolux Professional SkyLine



Le tue esigenze...

Vorrei disporre di un'apparecchiatura che mi garantisca sempre ottimi risultati, senza perdite di tempo e soprattutto che mi aiuti a ridurre gli sprechi di cibo. Vorrei preparare grandi quantità di cibo nei tempi di tranquillità, per rendere poi il mio servizio più veloce e più fluido, senza dover rinunciare a qualità e sicurezza degli alimenti.



... la nostra soluzione

Abbiamo sviluppato un abbattitore con tempi di abbattimento davvero da record. Ti fa risparmiare sui costi di gestione e ti consente di preparare maggiori quantità di cibo perché ne allunga la durata di conservazione. Electrolux **SkyLine Chill^s** è la perfetta combinazione di tecnologia intelligente e design coinvolgente. In più ha una particolarità unica: grazie alla connettività innovativa, organizza nel modo migliore il flusso di lavoro in cucina. La vita migliora e tu hai più tempo da dedicare alla tua creatività.



Scopri come migliorare il tuo lavoro in cucina.



**Creato per
il tuo business**

Risparmia fino a 2000€ al
mese grazie alla soluzione
Cook&Chill di Electrolux



**Creato
intorno a te**

Più intuitivo. Più ergonomico.
Più affidabile



**Creato per
prestazioni superiori**

Per un livello massimo
di efficienza



**Creato per
gli utilizzi più estremi**

Per il controllo totale
del tuo business

Perché scegliere un abbattitore Electrolux?

Il flusso di lavoro è ottimizzato, la produttività è più elevata, il risparmio sui costi di gestione è evidente. Serve altro?



Scansiona e scopri
di più sull'abbattitore
SkyLine Chill®



Eleva al massimo la tua produttività

La pianificazione delle attività in cucina diventa molto più semplice, il servizio più fluido e senza stress. Con gli SkyLine Chill[®] puoi preparare grandi quantità di cibo nei momenti liberi della giornata.

Puoi cucinare, abbattere o congelare, per poi rigenerare solo quando è necessario e solo la quantità di cibo che effettivamente ti necessita.



Più varietà per i tuoi clienti

I cicli di abbattimento e congelamento di SkyLine Chill[®] **garantiscono la qualità del cibo** e il mantenimento di tutte le sue caratteristiche organolettiche: aspetto, morbidezza, consistenza, struttura, aroma, sapore e valori nutrizionali.

Nessuna attesa per i tuoi clienti: evadere le ordinazioni, anche nell'ora di punta, non sarà mai stato così facile. **Maggiore offerta:** ampliare il menu diventa molto più semplice con SkyLine Chill[®].



Cibo più sicuro. Sempre

Conforme ai più elevati standard HACCP e a tutte le normative sulla sicurezza alimentare. La proliferazione batterica viene evitata quando il cibo (prelevato direttamente dal forno) viene abbattuto rapidamente e in totale controllo.

Bastano meno di **90 minuti** per portare la temperatura al cuore da 70 °C a 3 °C; oppure 240 minuti per raggiungere -18 °C per il congelamento. Il processo Cook&Chill non va mai interrotto. Ricorda di spostare direttamente il cibo dal forno all'abbattitore, senza lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.



Riduci i tuoi costi di gestione

Puoi **acquistare il tuo cibo** in grande quantità quando il **prezzo** è più **conveniente** e decidere di abbatterlo o congelarlo, per utilizzarlo quando ne hai necessità. Otterrai una riduzione degli sprechi di cibo fino al **35%** rigenerando (scongelandolo o riscaldando) solo quando ne hai bisogno. I tuoi cibi avranno una durata maggiore: il cibo abbattuto rimane come fresco per **5 giorni se conservato nel frigorifero**, oppure fino a 12 mesi nel freezer.



Sempre in contatto con SkyDuo

I forni e gli abbattitori sono perfettamente in armonia e comunicano tra loro grazie all'unicità di SkyDuo che garantisce in cucina un'esperienza di continuità.

Lo stesso DNA. Apparecchiature gemelle.



**Creato per
il tuo business**



PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

**Quante cose puoi fare
con **4 ore*** in più
al giorno? E con 1200 ore
in più all'anno?**

47 minuti guadagnati per ogni ciclo

Ogni ciclo di abbattimento ti fa risparmiare tempo, aumentando la tua produttività e rendendo più efficiente il flusso di lavoro. Guadagna fino al

40% di tempo per ogni ciclo. **

* calcolo basato su un giorno di lavoro di 10 ore con SkyLine Chill[®] 50/50 kg

** in conformità con il regolamento della Commissione UE 2015/1095

La tecnologia green

Le grandi prestazioni vanno di pari passo con il minor consumo: un vantaggio per te e per l'ambiente. Costruito in modo sostenibile, **SkyLine Chill^S** rende il tuo business più redditizio e più ecologico.



Il nostro impegno nella sostenibilità

Efficienza energetica sempre più elevata, utilizzo di gas non inquinanti e di materiali sostenibili: tutto questo fa parte del costante impegno di Electrolux di ridurre l'impatto ambientale.



Minor impatto ambientale, maggiore risparmio

Gli abbattitori Electrolux ad alta efficienza energetica utilizzano il gas refrigerante R452A. Il suo basso impatto sul potenziale riscaldamento globale (GWP) lo rende molto più ecologico rispetto ai gas refrigeranti tradizionali.

L'**R452A** ha un basso impatto ambientale. La riduzione di carbonio del **45%** è pari a*:



1.257

Emissioni di 1.257 automobili circolanti per un anno



50.000

CO₂ assorbita da 50.000 campi da calcio piantumati a pini



196.486

lampade a incandescenza sostituite con LED



Creato
intorno a te



**Lo stesso DNA
Apparecchiature gemelle**

Il Forno e l'Abbattitore Skyline
lavorano in simbiosi
per rendere **più semplice**
la tua vita.



Pensato intorno a te

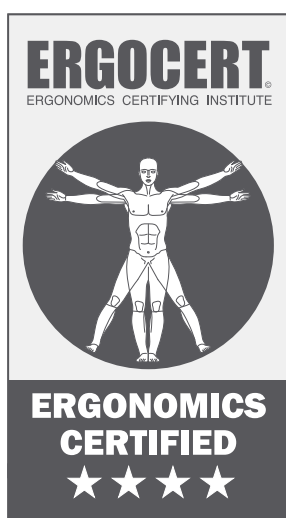
SkyLine Chill^s è intuitivo e facile da usare. In più, lavora in perfetta sintonia con tutte le altre soluzioni Electrolux.



Pionieri nell'usabilità

Un abbattitore ergonomico ti permette di ridurre del **75%*** le assenze dal lavoro per malattia professionale e di aumentare la produttività del **25%**.

Il nostro design è Human-Centered, pensato intorno a te. SkyLine Chill^s è totalmente conforme alle norme ISO 26800 e ISO 9241-210. È il primo abbattitore in assoluto ad aver ricevuto la certificazione 4 stelle per l'ergonomia.



Ergonomia a 4 stelle



Conforme ai principi ergonomici
Progettato pensando a te

**Conforme ai principi antropometrici
e biomeccanici**
Riduce il rischio di lesioni

Ergonomia testata
L'apice di anni di studi professionali e di competenza costruttiva

Sviluppato intorno a te
Rende ogni movimento semplice
e libero da stress



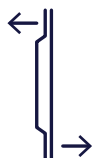
Semplicità senza eguali

Il lavoro quotidiano diventa più facile e l'apprendimento veloce grazie al pannello intuitivo, chiaro e leggibile. La semplicità d'uso è uno dei requisiti principali per ottenere la certificazione 4 stelle in ergonomia.



Carico e scarico facilitati

Il nuovo design della porta e della struttura portateglie rende più pratiche le operazioni di carico e scarico: meno stanchezza per te e meno stress per la tua schiena.



Nessuno sforzo

La porta dal design ergonomico ti consente aperture e chiusure in totale comodità, oltre 200 volte al giorno.



La posizione perfetta

Il pannello touchscreen e la presa USB sono stati collocati all'altezza corretta per avere un accesso immediato e una visibilità ottimale. Questo, dopo aver eseguito dei calcoli sulla statura media mondiale delle persone.

Il binomio perfetto unico al mondo



Il percorso per una performance eccezionale

SkyLine Premium^S e SkyLine Chill^S: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.



SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Clicca questa icona sul pannello touch screen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.

Tecnologia facile

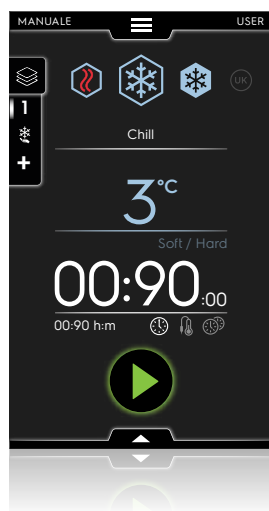
Semplifica la tua vita. **SkyLine Chill^S** è dotato di un touchscreen semplice, di facile lettura e davvero intuitivo. L'interfaccia è progettata per rendere più agevole la tua vita lavorativa.

Semplicità sulla punta delle dita

La connettività cloud di **SkyLine Chill^S**, ti permette di accedere al tuo abbattitore in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



Modalità Manuale



Ideale per gli chef più esperti

Esprimi tutta la tua creatività personalizzando i cicli di abbattimento, soddisfa i tuoi desideri e tieni sotto controllo ogni più piccolo dettaglio.



Modalità Programmata

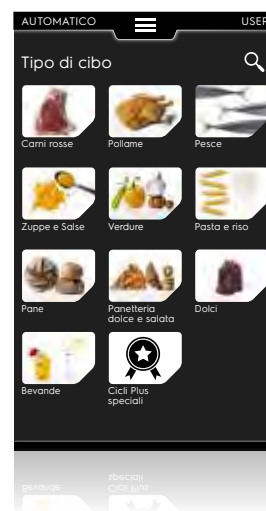


Ideale per replicare gli stessi menu

Puoi replicare in ogni abbattitore SkyLine Chill^S, ovunque nel mondo, le tue ricette con la stessa qualità e gusto: salva e condividi i tuoi programmi tramite connettività OnE oppure con la chiavetta USB.



Modalità Automatica



Ideale per risparmiare tempo e denaro

I processi di abbattimento vengono guidati automaticamente: tutto è veloce, facile, sicuro e di grande qualità. 9 nuovi **Cicli Plus** speciali di facile personalizzazione.

Scegli la tua modalità di abbattimento e lasciati guidare in oltre **30 lingue**.

Semplicità totale

SkyLine Chill[®] è stato progettato e testato coinvolgendo l'utente sin dall'inizio, per garantire la massima semplicità d'uso. Non è necessario un manuale di istruzioni: l'aiuto integrato e la tecnologia dell'auto-apprendimento guidano l'utilizzatore in ogni step del processo di abbattimento.

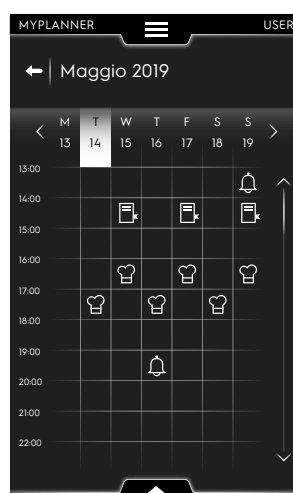


Guarda e impara



Qui trovi aiuto ogni volta che ti serve

SkyLine Chill[®] ti dà le risposte che cerchi, direttamente e in tempo reale, assieme a materiali di supporto e informazioni aggiornate.



È più semplice pianificare

La tua agenda è sempre a portata di mano

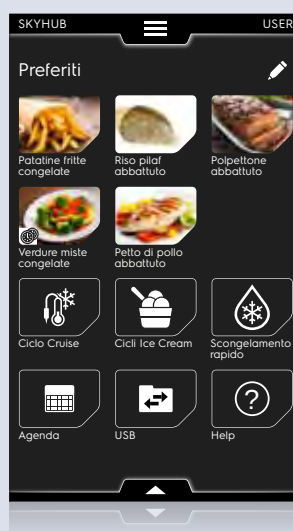
Se vuoi renderti la vita più facile e ottimizzare ancor di più il flusso di lavoro, utilizza le funzioni di **MyPlanner**: pianifica la tua agenda lavorativa e ricevi le relative notifiche.



La tua homepage personalizzata



SkyHub ti permette di avere accesso immediato alle funzioni che utilizzi di più.





Creato per
prestazioni
superiori

OVER
30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

1989

Electrolux rivoluziona
il mercato con l'introduzione
del primo Abbattitore

2019

Electrolux **Skyline**: nuovi
orizzonti in cucina

Eccellenza in ogni momento

L'alta precisione di **SkyLine Chill^s** ti consente oggi tutto quello che prima era impossibile: prolungare la vita a scaffale di ogni cibo, rendere più logico il flusso di lavoro, dare più qualità e sicurezza agli alimenti.



Modalità manuale

Controllo totale
in ogni operazione



Pianifica meglio la tua giornata

SkyLine Chill^s è dotato di **ARTE 2.0***: per ogni ciclo guidato dalla sonda, congelamento incluso, segnala il tempo necessario al termine dell'abbattimento o del congelamento e quando sarà possibile avviare un altro ciclo.



Business più sicuro. Nessuna perdita di tempo, né di cibo: puoi controllare istantaneamente se il processo di abbattimento o di congelamento è conforme alle norme di sicurezza alimentare.



BREVETTATO**



IL PRIMO
nel settore



Sicurezza alimentare
garantita al massimo livello

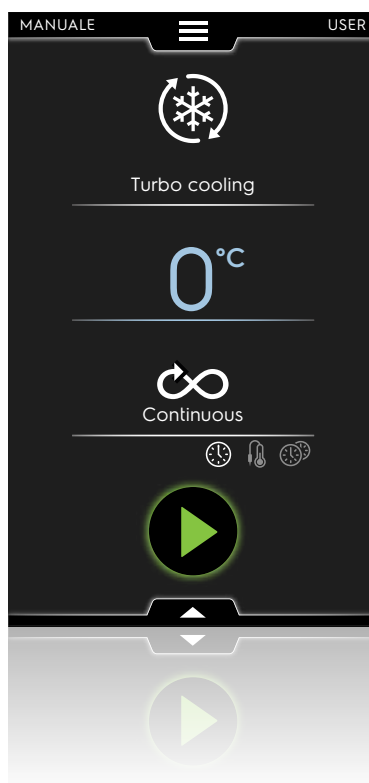
Così semplice, così sicuro. Il **Ciclo Cruise** ti offre l'esperienza della semplicità: regola automaticamente il ciclo di abbattimento in base al tipo e alle dimensioni del quantitativo di cibo e mantiene il monitoraggio costante lungo tutto il processo. La qualità, l'aspetto esterno e la consistenza del cibo sono garantiti.



BREVETTATO***



IL PRIMO
nel settore



Cucina a pieno ritmo? Abbattimento non stop

Abbattimento senza interruzioni per cucine o pasticcerie con un flusso di lavoro continuo, grazie al **Ciclo Turbo Cooling**. Basta impostare la temperatura di funzionamento tra +10 e -41 °C. SkyLine Chill^s mantiene la temperatura impostata, le ventole sempre in funzione. Quando necessario lo sbrinamento avviene automaticamente.



* Algoritmo per la Stima del Tempo Residuo basato sulla logica dell'intelligenza artificiale

** Algoritmo per la Stima del Tempo Residuo basato sulla logica dell'intelligenza artificiale ARTE 2.0 - brevetto US7971450B2 e relativa famiglia

*** Ciclo Cruise - brevetto EP1716769B1 e relativa famiglia

Congelato con un
congelatore tradizionale

Congelamento più veloce. X-Freeze rispetta di più il tuo cibo

Freschezza sigillata

Il congelamento di tutto il cibo, sia cotto che crudo, è molto più rapido. Aspetto, consistenza e sapore vengono perfettamente preservati. Massime prestazioni di congelamento con **X-Freeze rapid**, il ciclo di congelamento a -41°C evita la formazione di macro cristalli, per restituirti un prodotto perfetto per la cottura o la rigenerazione.

Congelato con SkyLine Chill^s

Tempo calcolato sulla singola porzione



Precisione e flessibilità al tuo servizio

Gli abbattitori\congelatori SkyLine Chill^s di Electrolux sono dotati di una sonda a **3 sensori** di serie.



Controllo e precisione superiori.
È possibile scegliere come accessorio la **sonda esclusiva a 6 sensori** che ti dà la misura della temperatura ancora più precisa.

Si possono aggiungere fino a un massimo di 3 sonde, utili quando si vogliono abbattere\congelare differenti tipologie di cibo.



Abbattimento sempre impeccabile



Ogni risultato di abbattimento è perfetto, grazie al rivoluzionario OptiFlow: il sistema di circolazione che consente una distribuzione uniforme dell'aria.

Nessuno stress nelle ore di punta



Affida la gestione di più cicli a MultiTimer e il tuo flusso di lavoro è più fluido

Imposta fino a 20 tempi diversi o cicli guidati dalla sonda, in base alle diverse tipologie e dimensioni del cibo: i cicli mantengono un controllo totale. **MultiTimer** usa la stessa interfaccia dei forni e porta il massimo di efficienza nella tua cucina.



Modalità programmata

Il tuo menu ovunque e in ogni momento. Sempre sicuro, sano e affidabile. Salva e condividi **con connettività OnE o con USB** fino a **1.000 ricette personalizzate**

Renditi la vita più facile

L'accesso alle funzioni che utilizzi di più è ancora più rapido, grazie alle nuove sezioni per categoria. Raggruppale per tipologia:

- preferenze del cliente, diete, ingredienti
- temperature di abbattimento, menu giornalieri e stagionali.





Modalità automatica

Il modo migliore per aumentare l'efficienza in cucina



Scegliere il perfetto processo di abbattimento, di congelamento, oppure il processo LiteHot è semplice e veloce. Basta selezionare una tra le **10 categorie di cibo** oppure uno dei **9 Cicli Plus speciali**: a tutto il resto ci pensa **SkyLine Chill^s**

Cicli Plus speciali: Ciclo di abbattimento Cruise, Lievitazione, Ferma Lievitazione, Scongellamento rapido, Sushi&Sashimi, Sottovuoto, Ice Cream, Yogurt, Cioccolato.



Non solo cibo

Il tuo abbattitore fa molto di più. Ad esempio, grazie allo speciale **ciclo bevande**, puoi portare drink e bevande alla corretta temperatura di servizio.

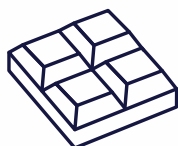


Sushi & sashimi in sicurezza

Scegli il ciclo dedicato a sushi e sashimi: **SkyLine Chill^s** fa tutto il resto. Il tuo cibo sarà **al sicuro dall'anisakis**: il pesce viene congelato rapidamente fino a **-20 °C** al cuore e mantenuto a questa temperatura per **24* ore**, prima di essere scongelato e pronto per il servizio.

* In accordo con il regolamento Europeo 853/2004

Hai uno spazio limitato? Nessun problema: SkyLine Chill^S dispone anche di **4 speciali Cicli LiteHot**



Ciclo Cioccolato

Seleziona il Ciclo Plus automatico dedicato al cioccolato. Preparati grandi quantità di cioccolato sciolto da trasferire in temperatrice, o velocizza la cristallizzazione delle tue preparazioni.



Cicli Lievitazione & Ferma Lievitazione

Gestisci meglio il tuo tempo e razionalizza la panificazione e la pasticceria, con la lievitazione e la ferma lievitazione. Grazie a **SkyDuo**, il tuo forno e il tuo abbattitore potranno dialogare e prepararsi a vicenda per le operazioni successive.



Ciclo di Scongellamento Rapido

Avere un cibo di qualità, sicuro e conforme alle norme HACCP, ti garantisce sempre grande serenità. SkyLine Chill^S ti offre il ciclo di **scongellamento rapido** con il controllo automatico della temperatura abbinato alla tecnologia **OptiFlow**: il risultato è un cibo scongelato perfettamente e pronto per la cottura.





**Creato per
gli utilizzi più estremi**

OnE

Che cos'è OnE?

OnE è l'**applicazione personalizzata** di Electrolux che ti consente di avere una panoramica completa della produttività dell'abbattitore. L'app OnE ti permette di condividere ricette e tenere sotto controllo il tuo abbattitore (ad esempio i consumi, le statistiche...).

Come posso ottenerla?

Stipula il contratto **Essentia Service Agreement** che meglio si adatta alla tua realtà lavorativa e accedi a tutte le informazioni in tempo reale oppure contatta il tuo partner **Electrolux** di fiducia.

Che vantaggi mi offre?

OnE ti aiuta a **migliorare l'organizzazione** della tua attività nell'arco della giornata.

**OnE: un partner unico,
un mondo di vantaggi.**

Scopri OnE

Rimani connesso a un mondo ininterrotto di soluzioni:
il tuo lavoro diventa più semplice e il tuo business trova un nuovo sviluppo.



OnE è
il tuo aiuto

24/7 di monitoraggio in tempo reale

Grazie a OnE hai il controllo da remoto di tutte le operazioni: la **gestione delle ricette** da ogni dispositivo e in ogni parte del mondo con un semplice clic, o eventuali segnali di allerta del processo **HACCP**.



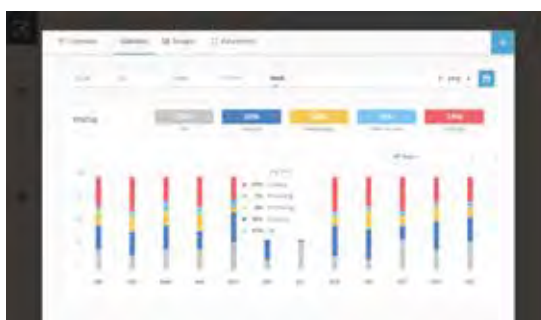
OnE fa crescere
il tuo business

...e massimizza il tuo profitto

Electrolux ti aiuta a ridurre i consumi al minimo e a rendere più efficace il tuo business.

Consumo intelligente. Utilizza OnE da remoto per sapere se l'abbattitore è acceso: così lo puoi spegnere e risparmiare energia

Utilizzo intelligente. OnE ti aiuta a razionalizzare la produttività evitando gli sprechi.



OnE è
operatività non stop

Nessuna perdita di tempo

OnE ti aiuta a **pianificare la manutenzione** nei tempi corretti, in modo da ridurre i fermo macchina e i costi di intervento per eventuali anomalie. OnE ti **notifica un messaggio di allerta** per permetterti di intervenire tempestivamente evitando interruzioni nel servizio. Per essere ancora più efficiente lo stesso messaggio può essere inviato anche al tuo Service Partner. Per usufruire di ulteriori vantaggi sottoscrivi uno dei **pacchetti di manutenzione** che ti offre Essentia.



OnE è
performance

Aumenta la tua produttività

OnE ti suggerisce come ottimizzare i flussi di lavoro in maniera più redditizia. Puoi migliorare la produttività, mantenendo i più alti standard qualitativi. I tuoi **clienti saranno molto più soddisfatti**.



SkyLine Chill^s
per far crescere
il tuo business



Scansiona e scopri
le nostre soluzioni su
www.professional.electrolux.it

Profumo di freschezza

Stop alla muffa e agli odori sgradevoli. Un dispositivo per il bloccaggio della porta, la mantiene aperta quando SkyLine Chill® non è in uso.



O · I



Una sicurezza in più!

Una lampada a raggi UV sterilizza la cella dell'abbattitore dopo l'uso, eliminando tutti i batteri.



La performance definitiva

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i forni e gli abbattitori SkyLine ad alte prestazioni: liberati dallo stress e risparmia il tuo tempo.

Sempre in contatto
con SkyDuo



"Ok, mi attivo e sono pronto"



"Tra 5 minuti termino la cottura. SkyLine Chill^s preparati!"



Il percorso per una performance eccezionale

SkyLine Premium^s e SkyLine Chill^s: il percorso facile per rendere la tua cucina ancora più efficiente, produttiva e senza stress. Due sistemi perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro, entrambi con ergonomia e facilità di utilizzo certificate per garantire una perfetta sinergia Cook&Chill.



Clicca questa icona sul pannello touchscreen del tuo SkyLine per scoprire quanto è facile usare SkyDuo ed entrare nell'esperienza infinita dei processi Cook&Chill.



Scansiona e scopri
Cook&Chill

Con OnE controlli meglio il tuo business

OnE è la app personalizzata per rendere più semplice la tua vita e dare maggiore sviluppo al tuo business. Rimani collegato con i tuoi forni e abbattitori anche da remoto, per gestire e monitorare ogni tuo processo produttivo.

Cook&Chill SkyLine, un'esperienza unica che rivoluziona la tua cucina

Flusso di lavoro ottimizzato

Permette alle tue apparecchiature di lavorare in modo più efficiente e organizzato, anche quando non sei presente in cucina.

Compatibilità vincente

L'unica soluzione al mondo che permette di movimentare le teglie con estrema facilità grazie allo stesso verso di caricamento.



Un sogno che si avvera

SkyLine termina le operazioni di cottura e abbattimento impostate e si predispone per gli step successivi.

Ridurre gli sprechi

SkyLine garantisce il tuo investimento: la durata di conservazione dei cibi è maggiore e il loro calo peso è ridotto sia nella fase di cottura che nell'abbattimento.

Qualità senza compromessi

Ogni piatto mantiene le proprie caratteristiche organolettiche. Sapore, consistenza, aspetto esterno e valori nutrizionali sono pari a quelli di un cibo appena cucinato.

La gamma SkyLine Chill^S

Scansiona e scopri la gamma SkyLine con la **realtà aumentata**



Freddo, congelato o LiteHot? Con un solo tocco è possibile eseguire 3 diverse funzioni. Scegli la dimensione SkyLine Chill^S che meglio si adatta alla tua cucina.



30/30 kg - 6GN 1/1

Dimensioni esterne (l x p x h)

897x937x1060 mm

Potenza elettrica - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1

Dimensioni esterne (l x p x h)

895x939x1731 mm

Potenza elettrica - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1

Dimensioni esterne (l x p x h)

1250x1092x1730 mm

Potenza elettrica - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1

Dimensioni esterne (l x p x h)

1040x850x1741 mm

Potenza elettrica - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1

Potenza elettrica - 6,51 kW

200/170 kg - 20GN 2/1

Potenza elettrica - 9,75 kW

Dimensioni esterne (l x p x h)

1400x1266x2470 mm



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

Dimensioni esterne (l x p x h)

1800x1266x2400 mm

Potenza elettrica - 3,28 kW



Abbattitori SkyLine

caratteristiche principali



	SkyLine Chill ^s	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
CICLI DI ABBATTIMENTO		
Ciclo di abbattimento (da -41 °C a +10 °C)	x	x
Cicli di abbattimento Soft preimpostati (ideali per cibi delicati o per piccole porzioni). Temperatura di funzionamento: 0 °C	x	x
Cicli di abbattimento Hard preimpostati (ideali per carni). Temperatura di funzionamento: -20 °C	x	x
Ciclo di congelamento (-41 ± 10°C)	x	x
Ciclo LiteHot (-18 ± 40 °C)	x	x
Ciclo di mantenimento a + 3°C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento positivo o manualmente)	x	x
Ciclo di mantenimento a -22 °C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento negativo o manualmente)	x	x
100+ processi di abbattimento e congelamento automatici con possibilità di personalizzare e visualizzare i parametri	x	x
Ciclo di Scongelo	x	x
Ciclo Lievitazione	x	n.a
Ciclo Ferma Lievitazione	x	n.a
Ciclo Cioccolato	x	n.a
Ciclo Yogurt	x	n.a
Ciclo Sushi&Sashimi	x	x
Ciclo Gelato	x	x
Ciclo Abbattimento Sottovuoto	x	x
Ciclo Cruise: controlla automaticamente il processo di abbattimento in base al tipo e al peso del cibo caricato	x	x
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	x	x
Pre-raffreddamento automatico accelerato	x	x
Cicli di abbattimento multipli con funzione MultiTimer in contemporanea	x	x
Funzione Turbo Cooling: temperatura di funzionamento da +10 °C a -41 °C	x	x
SkyDuo: forni e abbattitori perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro	o	o
CARATTERISTICHE		
Interruttore on/off	x	x
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie)	x	x
Display leggibile da 12 metri	x	x
Display in più di 30 lingue	x	x
Evaporatore con protezione antiruggine	x	x
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP54	x	n.a
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP23	n.a	x

1000 programmi, 16 fasi (identificazione nome e foto, categorie programmi)	x	x
Schermata SkyHub con funzioni usate più di frequente	x	x
Sonda spillone a 6 sensori	o	o
Sonda spillone a 3 sensori	x	x
3 sonde spillone a 1 sensore	o	o
Stima del tempo residuo nei cicli di abbattimento con sonda (ARTE 2.0)	x	x
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	x	x
Sistema di circolazione dell'aria OptiFlow	x	x
Velocità ventola 7 livelli	x	n.a
Personalizzazione interfaccia e download	x	x
Pausa	x	x
Partenza ritardata	x	x
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Impostazioni modalità: conformi con gli standard UK, NF o personalizzati	x	x
Allarmi acustici e indicatori visivi per problemi di sicurezza (HACCP)	x	x
Visualizzazione consumi sul display	x	x
Simboli autoesplicativi per massima facilità di funzionamento	x	x
Immagini animate per guidare nelle varie operazioni	x	x
Ciclo di sbrinamento manuale con resistenze elettriche	x	x
Ciclo di igienizzazione con lampada UV	o	o
Ciclo di asciugatura	x	x
Sbrinamento automatico intelligente con resistenze elettriche	x	x
Sistema automatico di diagnostica	x	x
Predisposizione per regolatore energia	x	x
Dispositivo termico di sicurezza	x	x
Fermoporta per un corretto ricircolo dell'aria	x	n.a
Guarnizioni rimovibili magnetiche e cornice porta riscaldata	x	x
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema	x	x
Porta USB	x	x
Download dati HACCP (programmi, cicli automatici di abbattimento e impostazioni)	x	x
Maniglia integrata nella porta	x	x
Inversione apertura porta (escluso 20 GN 1/1)	o	o
Vaschetta di raccolta acqua in caso di installazione libera (escluso 20 GN 2/1)	x	x
Valvola solenoide	x	x
Pannelli in acciaio inox AISI 304	x	x
Cavità in acciaio inox AISI 304	x	x
Cavità igienica con angoli arrotondati	x	x
Struttura portateglie multifunzione con passo variabile regolabile	x	n.a
Carrello con struttura portateglie da forno con blocca teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata	n.a	x
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	n.a	x
Connettività OnE disponibile	x	x
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITA', CERTIFICAZIONI		
Fattore di protezione all'acqua IPX5	x	x
Classe Climatica 5	x	x
Piedini regolabili in altezza (esclusi modelli 20 GN 2/1)	x	x
Pavimento isolato con rampa di accesso per 20 GN 2/1	n.a	o
Compatibilità con carrelli di altri marchi	n.a	x
Kit di sovrapposizione: Forno SkyLine 6 GN 1/1 su Abbattitore SkyLine Chill ^s 30 KG	o	n.a
Certificazione ergonomica 4 stelle	x	x
Certificazione ETL e misure igieniche ETL	x	x
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	x	x

x Standard
 o Optional
 n.a. Non disponibile

9 riconoscimenti e certificazioni

Test rigorosi e certificazioni nel pieno rispetto delle più restrittive norme internazionali: gli abbattitori SkyLine sono gli unici al mondo ad essere certificati con 4 stelle in ergonomia e facilità di utilizzo.



ERGOCERT

"Gli interventi a favore dell'ergonomia possono ridurre i disturbi muscoloscheletrici fino al **59%**, ridurre del **75%** le assenze dal lavoro per malattia professionale e aumentare la produttività del **25%**."

Dr. Francesco Marcolin, CEO of ErgoCert
(European Certified Ergonomist – EUR.ERG.)

Le certificazioni si riferiscono a tutti gli abbattitori della gamma SkyLine. Se desideri maggiori informazioni sulle certificazioni di ogni singolo prodotto, contatta il tuo Partner Electrolux locale.



La tua cucina sempre al top!

Con SkyLine Chill^s puoi ottenere il massimo in cucina: flessibilità, igiene, installazione sicura, movimentazione perfetta grazie alla disponibilità di oltre 200 accessori dedicati e consumabili.



Scansiona e scopri i nostri accessori e consumabili



Contratti di manutenzione affidabili

Puoi scegliere tra **programmi di manutenzione personalizzati**, in base alle tue esigenze aziendali, che offrono una varietà di servizi di manutenzione e supporto.

Essentia. Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, si prende cura delle tue apparecchiature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 Paesi**, e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una rete di assistenza unica che **facilita la tua vita lavorativa**.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione in conformità ai **manuali di prodotto Electrolux** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il servizio clienti **Electrolux** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux**.

Puoi fare affidamento sulla spedizione rapida di accessori e consumabili originali, testati da esperti Electrolux Professional, per garantire le **migliori prestazioni e la massima sicurezza** della tua apparecchiatura.



**Guarda
il video**
e scopri di più



Experience the Excellence
professional.electrolux.it

Seguici su



Scansiona e scopri l'abbattitore
con la realtà aumentata



Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

