Electrolux

Der Weg zur exzellenten Kühlung

SkyLine Chill^{S} Schockkühler/froster

Electrolux Professional SkyLine



Ihre Wünsche...

Wir müssen einen Weg finden, wie wir nicht weiter Lebensmittel und Zeit verschwenden. Ich wäre gerne in der Lage, während ruhigerer Zeiten größere Speisemengen vorzubereiten und so unsere Bewirtung schneller und einfacher zu machen, ohne dabei Lebensmittel-qualität und -sicherheit einzubüßen.



... sind unser Maßstab!

Deshalb haben wir einen Schockkühler/froster mit Rekord-Kühlzeiten entwickelt. Der neue Electrolux **SkyLine Chill^S verringert Ihre Ausgaben für Lebensmittel, da Sie größere Speisemengen vorbereiten und die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln verlängern können.** Er bietet die **perfekte Kombination aus intelligenter Technologie und durchdachtem Design**. Einzigartige, fortschrittliche Verbindungen bringen Sie auf den richtigen Weg, um Ihre Arbeitsabläufe zu optimieren und Zeit zu sparen.



Ihre Zeit ist wertvoll.
Beginnen Sie jetzt mit der Transformation Ihres Arbeitsalltags.

Gefertigt für Profis

Sparen Sie mit Electrolux Cook&Chill bis zu 2.000 € im Monat

Für Sie gebaut

Einfacher, gesünder, sicherer

Auf Höchstleistung ausgerichtet

Setzen Sie neue Maßstäbe in Sachen Effizienz

Konstruiert für Dauerbetrieb

Vollständige Kontrolle über Ihr Unternehmen

Warum sollten Sie sich für einen SkyLine Chill^{S} von Electrolux entscheiden?

Optimierte Arbeitsabläufe, höhere Produktivität und Einsparungen bei Lebensmittelkosten für Ihr Unternehmen ... Müssen wir noch mehr sagen?



Hier scannen und mehr über SkyLine Chill^{S} erfahren



Erzielen Sie maximale Produktivität

Maximieren Sie die Produktionsleistung ihres Betriebes, planen Sie Arbeiten schneller und einfacher und sorgen Sie für eine stressfreie Bewirtung. Mit Schockkühlern und Schockfrostern planen Sie Ihre Arbeit schneller und einfacher, um große Mengen an Speisen vorzubereiten. Sie können Ihre Speisen zubereiten, schockkühlen oder schockfrosten und dann die benötigten Mengen regenerieren, wenn Sie sie benötigen.

Bieten Sie Ihren Kunden mehr

Die Lebensmittelqualität ist garantiert, denn die SkyLine Chill^{S} Schockkühl- und Schockfrostzyklen bewahren alle wichtigen Eigenschaften der Speisen: Aussehen, Feuchtigkeitsgehalt, Festigkeit, Konsistenz, Aroma, Geschmack und Nährwert.

Lassen Sie Ihre Kunden nicht warten. Es ist wesentlich einfacher, während der Stoßzeiten im Service mit den Bestellungen nicht in Verzug zu geraten, wenn Sie Speisen bereits vorbereitet haben.

Bieten Sie Ihnen mehr Auswahl. Ihr Angebot an Speisen auszubauen ist mit einem Schockkühler wesentlich einfacher.

Stets sichere Lebensmittel

Einfache Einhaltung der **HACCP-** und Lebensmittelsicherheits-Richtlinien. Durch das Schockkühlen verringern Sie Bakterienwachstum, da die Speisen (mit SkyDuo sogar immer direkt nach dem Garprozess) in einer präzise gesteuerten Umgebung schnell gekühlt werden.

Die Kerntemperatur der Speisen wird in weniger als **90 Min.** von 70 °C auf 3 °C gekühlt und beim Tiefkühlen werden in weniger als 240 Minuten -18 °C erreicht. Der Cook&Chill-Prozess muss nicht unterbrochen werden. Geben Sie die Speisen, ohne sie vorher bei Umgebungstemperatur abkühlen zu lassen, direkt in den SkyLine.

Minimieren Sie Ihren Wareneinsatz

Sparen Sie bei Lebensmitteln, indem Sie große Mengen einkaufen, wenn die Ware z.B. saisonbedingt günstig einzukaufen ist und schockfrosten Sie die Lebensmittel dann, bis sie benötigt werden.

Reduzieren Sie die Lebensmittelverschwendung um bis zu **35 %**, indem Sie bedarfsgerecht regenerieren. Verlängern Sie die Haltbarkeitsdauer Ihrer Speisen. Schockgekühlte Lebensmittel bleiben in einem Kühlschrank **5 Tage** lang gekühlt, **12 Monate** tiefgekühlt.

Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo

Öfen und Schockkühler sind perfekt aufeinander abgestimmt und kommunizieren über das einzigartige **SkyDuo**-System miteinander, was Ihnen ein wirklich reibungsloses Cook&Chill-Erlebnis in Ihrer Küche bietet. **Eine DNA. Zwei Geräte.**



Gefertigt für Profis

IHRE ZEIT IST WERTVOLL

4 zusätzliche Stunden* pro Tag.

1.200 zusätzliche Stunden im Jahr?

Mit jedem Zyklus 47 zusätzliche Minuten für Sie

Mit jedem Kühlzyklus sparen Sie 40% Zeit**, steigern Ihre Produktivität und gestalten Ihre Arbeitsabläufe effizienter.

* Berechnung basierend auf einem zehnstündigen Arbeitstag mit SkyLine Chill^{S} 50/50 kg.

** Gemäß Verordnung (EU) 2015/1095 der Kommission.

Umweltschutz im Blickfeld

Die perfekte Kombination aus herausragender Leistung und Einsparungen für Sie und die Umwelt. Mit dem **SkyLine Chill**[S] wird Ihr Geschäft nachhaltiger und umweltfreundlicher.



Green Spirit

Umweltschutz im Blickfeld

Mit immer größerer Energieeffizienz, einem höheren Anteil an umweltfreundlichen Gasen und nachwachsenden Rohstoffen setzt sich Electrolux fortwährend dafür ein, unsere und Ihre negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.

Umweltfreundlicher und sparsamer

Senken Sie Ihre Betriebskosten

Die energieeffizienten Schockkühler von Electrolux nutzen das Gas R452A als Kältemittel. Mit seinem geringen Erderwärmungspotenzial (GWP-Wert) ist es wesentlich umwelt-freundlicher als herkömmliche Kältemittel.

Die Reduzierung der Umwelt-belastung durch Verwendung von **R452A** bedeutet eine Senkung der CO_2-Bilanz um **45 %**. Das ist die gleiche Menge wie:

1.257

die jährlichen Emissionen von 1.257 Pkw

50.000

die CO_2-Absorption von einer mit Kiefern bepflanzten Fläche, die der Größe von 50.000 Fußballfeldern entspricht

196.486

Glühbirnen, die gegen LED-Lampen ausgetauscht werden.

* https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator, basierend auf einer Berechnung von Electrolux aus 2017



Für Sie gebaut

Eine DNA.
Zwei Geräte.

SkyLine Ofen und Schockkühler

für ein einfacheres Arbeiten



Die Komponente Mensch

Intuitive Interaktion und Leistung. **SkyLine Chill**[S] wurde auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Entwickelt für Menschen. Macht jede Arbeitsumgebung harmonischer und effizienter.

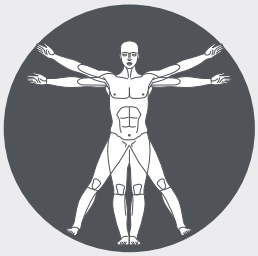
Human-Centered Design

Vorreiter in Sachen Benutzerfreundlichkeit

Mit einem ergonomischen Schockkühler können Sie Krankenstände um **75 %*** senken und die Produktivität Ihres Unternehmens um **25 %** steigern. Ergonomische Geräte sind auf Ihre Bedürfnisse und Arbeitsabläufe ausgerichtet und machen so den Unterschied in Ihrer Küche. Bei der Entwicklung unserer Geräte orientieren wir uns am Menschen und der umfänglichen Erfüllung der Normen ISO 26800 sowie ISO 9241-210. SkyLine Chill[S] ist der erste Schockkühler, der eine **4-Sterne-Ergonomie-Zertifizierung erhalten hat**.

FIRST in the industry

ERGOCERT
ERGONOMICS CERTIFYING INSTITUTE



ERGONOMICS CERTIFIED
★★★★

Erleben Sie 4-Sterne-Qualität

★★★★

Einhaltung ergonomischer Grundsätze
Entwickelt für Ihre Bedürfnisse

Nachweisbasierte Anthropometrie und biomechanische Konformität
Reduziert das Verletzungsrisiko

Beweisgestützte Benutzerfreundlichkeit
Das Ergebnis jahrelanger professioneller Studien und langjähriger Expertise

Auf den Menschen ausgerichtetes Design
Für ein einfaches, stressfreies Kochen

* Siehe Seite 28

Fehlerfrei einfach

Erleichtern Sie sich die Arbeit und verwenden Sie weniger Zeit auf Schulungen mit diesem intuitiven Display. Auch für farbenblinde Bediener geeignet. Eine einfache Bedienung gehört zu den wichtigsten Kriterien für eine 4-Sterne-Ergonomie-Zertifizierung.

Flächenbündig

Öffnen und schließen Sie die Tür dank des ergonomischen Türdesigns mehr als 200-mal am Tag komfortabel.

Müheloses Be- und Entladen

Rückenschonender und weniger ermüdend. Das Design der Tür und des Innenraums machen beim Be- und Entladen den Unterschied aus.

Die perfekte Position

Der Touchscreen und die USB-Anschlüsse wurden auf der idealen Höhe für größtmögliche Sichtbarkeit und möglichst einfachen Zugriff angebracht. Die hierzu herangezogenen Berechnungen basieren auf der internationalen Durchschnittsgröße von Anwendern.

Mehrwert ohne Mehraufwand

Sky Duo

Der Weg zu ultimativer Leistung

Der einfache Weg zu einer noch effizienteren, produktiveren und stressfreieren Küche. **SkyLine Premium^S** und **SkyLine Chill^S:** zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte, die uneingeschränkt miteinander kommunizieren und beide mit zertifizierter Ergonomie sowie Benutzerfreundlichkeit aufwarten, um perfekte Cook&Chill-Abläufe zu gewährleisten.

Ein Duo auf Erfolgskurs.

FIRST in the industry

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Klicken Sie auf dieses Symbol auf dem Touchscreen des SkyLine-Geräts und erfahren Sie mehr über die einfache Anwendung von SkyDuo und reibungslose Cook&Chill-Abläufe.

Greifen Sie nach den Sternen

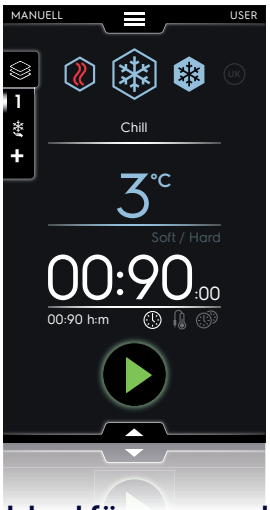
Für ein angenehmes Arbeiten. **SkyLine Chill^{S}** verfügt über eine äußerst intuitive und einfach zu lesende Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen die Arbeit erleichtert.



Fühlen Sie die Einfachheit

Vollständige Kontrolle – auf Knopfdruck
Mit SkyLine Chill^{S} Cloud-Verbindungen erhalten Sie von jedem Smartphone aus Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.

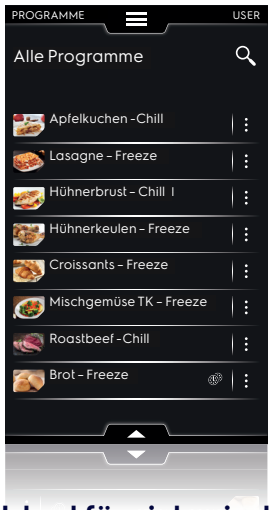
Manueller Modus



Ideal für anspruchsvolle KöchInnen

Behalten Sie im Hinblick auf Ihren Betrieb die Zügel in der Hand, indem Sie volle Kontrolle über jedes kleinste Detail haben. Individuelle Gestaltung nach Ihren Wünschen.

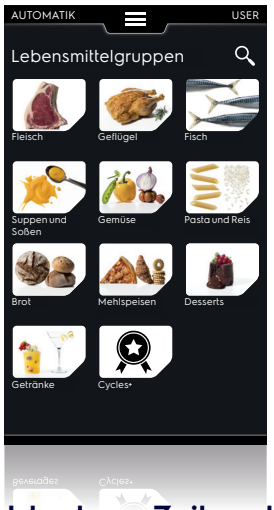
Programmmodus



Ideal für sich wiederholende Speisenangebote

Ihre Speisen werden in jedem SkyLine Chill^{S} Schockkühler überall auf der Welt gemäß den gleichen hohen Standards schockgekühlt oder schockgefrostet. Über OnE-Konnektivität oder USB können Sie Ihre Programme speichern und teilen.

Automatikmodus



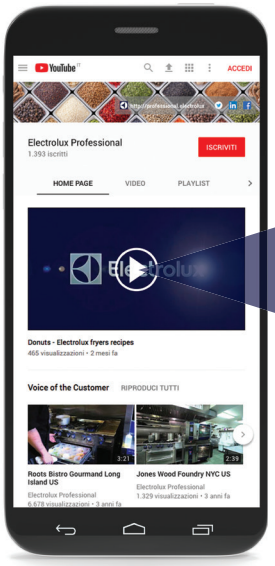
Ideal, um Zeit und Geld zu sparen

Schnelle, einfache Lebensmittelqualität und -sicherheit dank fortschrittlicher Kühltechniken, durch die Sie automatisch geführt werden, 9 neuer spezieller **Cycle+-Zyklen** und einfacher Personalisierung.

Wählen Sie Ihren Kochmodus und lassen Sie sich vollautomatisch hindurchführen.

Der Weg zur Einfachheit

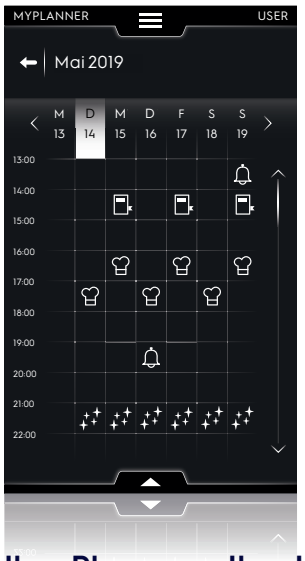
Für **SkyLine Chill**^{S} benötigen Sie keine Gebrauchsanleitung. Von Profis entwickelt und getestet, um die Bedienung mit integrierter Technologie für Hilfen und autodidaktisches Lernen zu gewährleisten, die die Bediener durch jeden Schritt des Kühlprozesses führt.



Zuschauen und lernen

Unterstützung für Sie, jeden Tag

Wir lassen Sie mit Ihrem Schockkühler/froster nicht alleine. Finden Sie die Antworten auf Ihre Fragen, greifen Sie auf das gesamte Begleitmaterial zu und erhalten Sie die aktuellsten Informationen zu Ihrem SkyLine Chill^{S} Schockkühler.



Planung leicht gemacht

Ihre Planung – Ihre Kontrolle

Machen Sie Ihr Leben einfacher und Ihre Arbeitsabläufe reibungsloser: Nutzen Sie die **MyPlanner**-Funktionen zur Planung Ihrer täglichen Arbeit und erhalten Sie personalisierte Meldungen für Ihre Aufgaben.

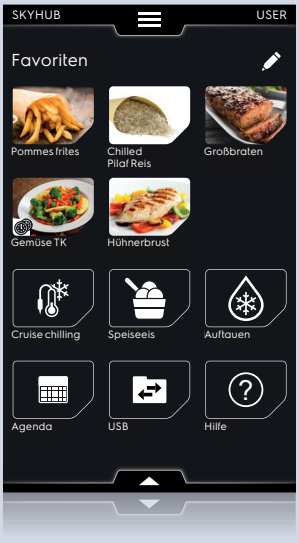
FIRST in the industry

Eine Seite – ein Fingertipp

Sky Hub

Machen Sie es sich mit der All-in-one-Seite einfach

Legen Sie alle für Sie relevanten Funktionen auf die **SkyHub-Startseite,** um Direktzugriff auf die Funktionen zu erhalten, die Sie am häufigsten nutzen.





Gefertigt für
Leistung

OVER 30 YEARS
EXCELLENCE IN BLAST CHILLERS

1989

Electrolux revolutionierte die Branche mit der Einführung des Schockkühlers

2019

Electrolux setzt neue Maßstäbe in Sachen Kühlung:

SkyLine

Der Weg zur exzellenten Kühlung

Eine längere Haltbarkeit Ihrer Speisen, optimierte Arbeitsabläufe, kompromisslose Lebensmittelqualität und Sicherheit: All das ermöglicht der **SkyLine Chill^{S}**.

Manueller Modus

Vollständige Kontrolle über Ihren Betrieb.

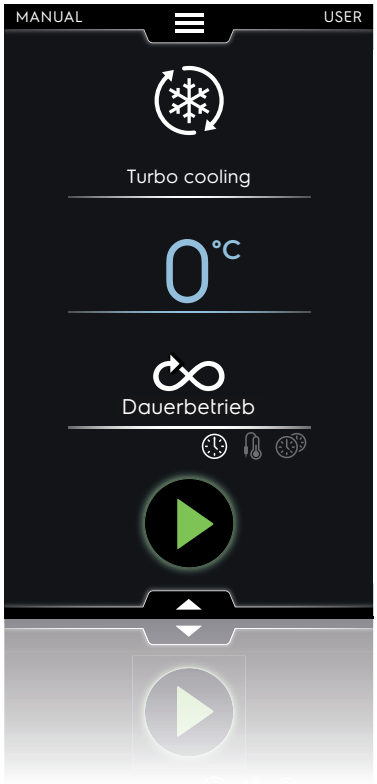
Planen Sie Ihren Tag

Der SkyLine Chill^{S} verfügt über **ARTE 2.0*** und bietet Ihnen damit einen Echtzeit-Countdown, mit dem Sie wissen, wann jeder fühlergesteuerte Kühl- oder Tiefkühlzyklus abgeschlossen sein wird, sodass Sie die folgende Charge kühlen können.

PATENTED**

Sichert Ihr Geschäft. Keine verlorene Zeit und keine Lebensmittelverschwendung mehr: **Sie wissen sofort, ob Ihr Kühl- oder Tiefkühlverfahren den Lebensmittelsicherheitsstandards entspricht.**

FIRST in the industry



Turbo Cooling

Garantierte Lebensmittelsicherheit bei höchster Qualität

So einfach. So sicher. Entdecken Sie den **Cruise-Zyklus,** in dem der Kühlzyklus automatisch an die Größe der Speisen angepasst wird. Der Prozess wird von Anfang bis Ende automatisch gesteuert und überwacht. So werden höchste Lebensmittelqualität sowie eine perfekte Konsistenz und Beschaffenheit der Speisen sichergestellt.

PATENTED***

FIRST in the industry

Arbeitsreiche Küche? Kontinuierliche Kühlung

Dauerbetrieb Kühlung für arbeitsreiche Küchen und Konditoreien mit dem **Turbokühl-Zyklus.** Stellen Sie einfach eine Arbeitstemperatur von +10 ° bis -41 °C ein und SkyLine Chill^{S} hält die eingestellte Temperatur dauerhaft aufrecht, die Lüfter werden weiter betrieben und das Abtauen erfolgt bedarfsgersteuert.

FIRST in the industry

*Der Algorithmus zur Schätzung der verbleibenden Zeit basiert auf Logiken künstlicher Intelligenz

** Der Algorithmus zur Schätzung der verbleibenden Zeit basiert auf Logiken künstlicher Intelligenz ARTE 2.0 - Patent US7971450B2 und Produktfamilie

*** Cruise-Zyklus - Patent EP1716769B1 und Produktfamilie



Schneller tiefkühlen – X-Freeze zollt Ihren Speisen mehr Respekt

Die Frische wird bewahrt

Jetzt können Sie alle rohen oder zubereiteten Lebensmittel noch schneller tiefkühlen und so ihr Aussehen, ihre Konsistenz und ihren Geschmack bewahren.

Erreichen Sie Tiefkühl-Spitzenleistungen mit dem schnellen Schockfrostzyklus (-41 °C) X-Freeze, bei dem die Molekularstruktur durch Verringerung der Mikrokristalle nicht zerstört wird und der Wassergehalt während des Auftauens und der Regeneration aufrechterhalten bleibt. Die Speisen behalten ihre frische Qualität, als wären sie gerade erst gekocht worden.

Variable Zyklusdauer je nach Portionsgröße

Präzision und Flexibilität zu Ihrer Verfügung

Die SkyLine Schockfroster oder Chill[S] von Electrolux enthalten serienmäßig einen **Fühler mit 3 Sensoren**.

Das Plus an Kontrolle und Genauigkeit
Für äußerst hohe Präzision empfehlen wir den **einzigartigen Fühler mit 6 Messpunkten** (Zubehör), der eine noch genauere Temperaturmessung ermöglicht.

Außerdem können Sie auf bis zu 3 Fühler aufrüsten, was besonders für das gleichzeitige Kühlen/Tiefkühlen mehrerer verschiedener Lebensmittelarten hilfreich ist.

FIRST in the industry

Das gleichmäßigste Kühlen

OptiFlow

Gleichmäßiges Kühlen

Perfekte, einheitliche Kühlergebnisse dank des revolutionären Luftzirkulationssystems OptiFlow, das eine gleichmäßige Luftverteilung gewährleistet.

Stressfreie Stoßzeiten

Mit MultiTimer erreichen Sie reibungslosere Arbeitsabläufe durch eine einfachere Planung und Verwaltung mehrerer Zyklen

Stellen Sie bis zu 20 verschiedene zeitabhängige oder fühlergesteuerte Zyklen für verschiedene Arten und Mengen an Lebensmitteln ein. So wird die Überwachung und Steuerung von Kühl-/Tiefkühlzyklen zum Kinderspiel. Und **MultiTimer** verfügt über die gleiche Schnittstelle wie SkyLine-Öfen, was für Ihre Küche größtmögliche Effizienz bedeutet.



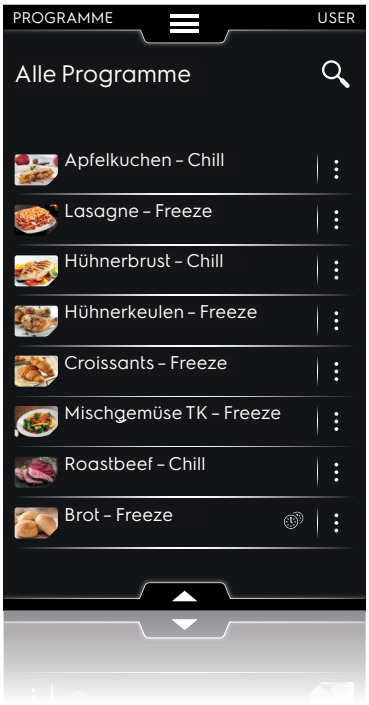
Programmmodus

Bereiten Sie Ihre Speisen überall zu jeder Zeit zu. Immer sicher und einheitlich. Über OnE oder USB können Sie bis zu **1.000 persönliche Programme** speichern und teilen.

Macht Ihnen das Leben leichter

Schneller Zugriff auf Ihre Favoriten über den neuen Kategorie-Bereich. Organisieren Sie Ihre Verfahren nach Kategorien:

- Spezialitäten, Ernährungsweisen, Zutaten
- Kühltemperaturen, Speisekarte und saisonelle Anforderungen



Automatik Modus

Der einfache Weg,
die Effizienz in Ihrer Küche zu erhöhen.



Die schnelle, einfache Wahl des idealen Kühl-, Tiefkühl- oder LiteHot-Verfahrens mit **Electrolux SkyLine Chill**[S]. Wählen Sie einfach zwischen den **10 Lebensmittelkategorien oder 9 speziellen Cycle+-Zyklen** und der SkyLine Chill[S] wählt die passenden Einstellungen für Sie.

Cycle+-Zyklen: Cruise-Kühlen, Gären, zeitversetztes Gären, schnelles Auftauen, Sushi und Sashimi, Sous-Vide-Kühlen, Eiscreme, Joghurt, Schokolade.

FIRST in the industry

Es geht nicht nur um Speisen

Nutzen Sie Ihren Schockkühler optimal, indem Sie mithilfe des speziellen **Getränkeprogramms** auch Ihre Getränke genau auf die richtige Temperatur kühlen.





Auch für Sushi und Sashimi

Wählen Sie aus der Fisch-Kategorie den speziell konzipierten Sushi- und Sashimizyklus aus und der **SkyLine Chill**[S] erledigt den Rest. Um sicherzugehen, dass Ihre Speisen **frei von Fadenwürmern** sind, wird das Sushi auf -20 °C schockgefrostet und **24*** Stunden lang auf dieser Temperatur gehalten, bevor es kontrolliert servierfertig aufgetaut wird.

* Gemäß Verordnung (EU) Nr. 853/2004

Wenig Platz?
Mit dem SkyLine Chill^{S} können Sie nicht nur kühlen: Er bietet auch **4 spezielle LiteHot-Zyklen**

Zyklus für Schokolade

Perfekt geschmolzene Schokolade. Glänzend und fest, mit sehr gutem Schmelzverhalten. Wählen Sie einfach den speziellen automatischen Cycle+ für Schokolade aus.

Zyklen für Gären und zeitversetztes Gären

Besseres Zeitmanagement und bedarfsgerechtes Backen von Brot und Gebäck durch Gären und zeitversetztes Gären im SkyLine Chill^{S}. Mit **SkyDuo** können Sie Ihren SkyLine-Ofen sogar vernetzen und automatisch auf die ideale Temperatur vorheizen, sodass Sie Ihr Brot direkt backen können.

OptiFlow

Zyklus zum Auftauen

Garantierte Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß HACCP-Richtlinien ermöglichen Ihnen absolute Hygienesicherheit.

Im Zyklus für kontrolliertes Auftauen des SkyLine Chill^{S} findet die fortschrittliche, elektronisch gesteuerte Management-Technologie **OptiFlow** Anwendung.



Konstruiert für Dauerbetrieb

OnE

Was ist OnE?

OnE ist Ihre **personalisierte Anwendung** von Electrolux, die Ihnen einen vollständigen Überblick über die gesamte Produktivität Ihres SkyLine Premium^{S}-Ofens bietet. Nutzen Sie Ihre OnE-App, um Rezepte zu teilen und Informationen wie Status, Statistiken und Verbrauch zu überwachen.

Wie bekomme ich OnE?

Schließen Sie einen **Essentia Servicevertrag ab,** der die besten Vorteile für Ihr Unternehmen bietet, und erhalten Sie Zugriff auf Echtzeit-Informationen oder wenden Sie sich an Ihren **Electrolux Partner.**

Wozu brauche ich OnE?

OnE führt Sie durch Ihren Tag und unterstützt Sie dabei, die richtigen Entscheidungen zu treffen und **die Organisation** Ihres Unternehmens zu verbessern.

OnE, ein einzigartiger Partner. Unzählige Vorteile.

Der OnE-Effekt

Eine Welt voller nahtlos integrierter digitaler Lösungen,
die Ihnen die Arbeit erleichtern und Ihr Unternehmen voranbringen.

OnE für Sie

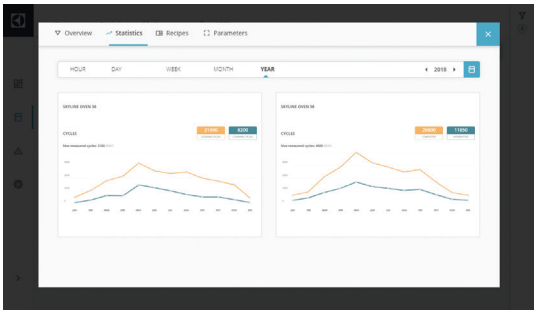
Echtzeit-Überwachung rund um die Uhr

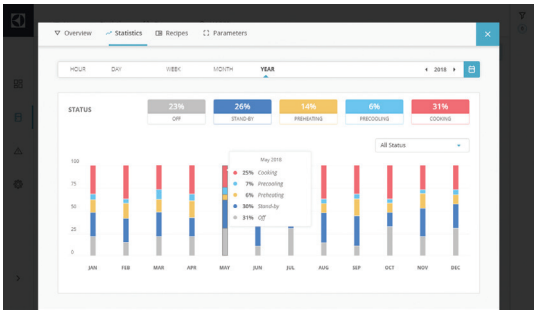
Electrolux OnE ermöglicht Ihnen die Fernsteuerung Ihres Betriebs, indem Sie zum Beispiel **Rezepte** für Geräte auf der ganzen Welt mit nur einem Klick verwalten oder **HACCP-Daten** in Echtzeit empfangen können.

OnE für das Geschäft

Maximieren Sie Ihren Profit

Electrolux OnE unterstützt Sie dabei, den Verbrauch auf ein Minimum zu reduzieren und die Effizienz Ihres Unternehmens zu optimieren.
Intelligente Einsparungen. Mit OnE wissen Sie, wann Ihr Gerät eingeschaltet, aber nicht in Benutzung ist, sodass Sie es ausschalten und so Energie sparen können.
Intelligente Nutzung. Mit OnE erfahren Sie, wie Sie Ihren Geräteeinsatz optimieren können.





OnE für unterbrechungsfreien Betrieb

Steigern Sie die Verfügbarkeit Ihrer Geräte

OnE unterstützt Sie dabei, **Wartungen** für den idealen Zeitpunkt zu planen, um maximale Verfügbarkeit und geringere Kosten für unerwartete Ausfälle sicherzustellen.

OnE benachrichtigt Sie rechtzeitig, **sodass Sie schnell reagieren und die Verfügbarkeit steigern können**.
Für bestmöglichen Service kann dieselbe Benachrichtigung auch an den Service-Partner Ihrer Wahl gesendet werden. Schließen Sie einen Essentia Servicevertrag ab, um noch mehr Vorteile zu erhalten.

OnE für Leistung

Optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe

Mit Electrolux OnE erhalten Sie Einblicke, **mit denen Sie Ihre Arbeitsabläufe noch besser organisieren können**. So können Sie die Leistung Ihrer Geräte verbessern und höchsten Qualitätsstandards gerecht werden.

Intelligente Geschäftsentscheidungen.
Mithilfe intelligenter Auslastungsstatistik können Sie die **Qualität Ihrer Speisen** einfacher überwachen und Ihre Kunden glücklich machen.



Was Electrolux
SkyLine Chill^{S}
für Ihr Unternehmen
leisten kann

Hier scannen
und unsere Lösung auf
www.professional.electrolux.com
entdecken

Keine Geruchs-bildung in Betriebspausen

Schimmel und unangenehme Gerüche gehören der Vergangenheit an. Mit dem Türstopper-Gerät bleibt die Tür des SkyLine Chill^{S} bei Nichtbenutzung geöffnet.







Das Plus an Sicherheit! UV-Licht sterilisiert den Innenraum nach Benutzung und tötet Bakterien ab









Der Weg zu ultimativer Leistung

Revolutionieren Sie Ihr Arbeiten mit dem stressfreien, zeitsparenden und äußerst leistungsfähigen SkyDuo.

Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo



Sky Duo

Der einfache Weg zu einer noch effizienteren, produktiveren und stressfreien Küche. SkyLine Premium[S] und SkyLine Chill[S]: zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte, die uneingeschränkt miteinander kommunizieren und beide mit zertifizierter Ergonomie sowie Benutzerfreundlichkeit aufwarten, um eine perfekte Cook&Chill-Synergie zu gewährleisten.

Ein Duo auf Erfolgskurs.

Klicken Sie auf dieses Symbol auf dem Touchscreen des SkyLine-Geräts und erfahren Sie mehr über die einfache Anwendung von SkyDuo und reibungslose Cook&Chill-Abläufe.

Hier scannen und Cook&Chill-Erlebnis entdecken

Übernehmen Sie mit OnE-Konnektivität die Kontrolle über Ihr Unternehmen

OnE-Konnektivität ist eine personalisierte App, die Ihnen Fernzugriff in Echtzeit ermöglicht, damit Sie die Produktivität all Ihrer verbundenen Öfen von Electrolux von jedem intelligenten Gerät aus verwalten und überwachen können. So macht Sie Ihnen das Leben einfacher und unterstützt Sie bei der Entwicklung Ihres Unternehmens.

Wie das einzigartige Cook&Chill-System Ihre Küche revolutionieren kann

Schlankere Arbeitsabläufe

Effizientere und effektivere Nutzung von Mitarbeiter- und Gerätekapazitäten dank strukturierter Vorbereitung.

Eine gewinnbringende Kombination

Sparen Sie Geld und Platz. Und erleben Sie reibungslose Abläufe mit einem großen Angebot an Zubehör für Bankett- und Handlingsysteme, das perfekt auf die Öfen und Schockkühler zugeschnitten ist.

FIRST in the industry

Der bessere Arbeitsplatz

Die professionellen Küchengeräte aus der SkyLine-Reihe sind weltweit die einzigen, deren Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit mit 4 Sternen bewertet wurden.

Weniger Abfall

Jedes Gramm zählt. SkyLine bietet Ihnen maximale Amortisation dank längerer Haltbarkeit und minimaler Verluste während des Garens und Kühlens.

Kompromisslose Qualität

Speisen behalten all ihre wichtigsten Eigenschaften: Sie weisen den gleichen Geschmack, die gleiche Konsistenz, gleiches Aussehen und Nährwerte auf wie frisch zubereitete Speisen.
Mit SkyLine wird die Einhaltung von HACCP-Richtlinien zum Kinderspiel.

SkyLine Chill[S] Produktfamilie

Hier scannen und das gesamte SkyLine Sortiment in **Augmented Reality** betrachten.

Kühlung, Tiefkühlung oder LiteHot? Auf nur einer Aufstellfläche können Sie drei verschiedene Funktionen ausführen. Wählen Sie die für Ihre Küche ideale Größe des SkyLine Chill[S].



30/30 kg - 6GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
897 x 937 x 1.060 mm
Elektrische Leistung - 2,7 kW



50/50 kg - 10GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
895 x 939 x 1.731 mm
Elektrische Leistung - 4,5 kW



100/70 kg - 10GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.250 x 1.092 x 1.730 mm
Elektrische Leistung - 5,5 kW



100/85 kg - 20GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
1.040 x 850 x 1.741 mm
Elektrische Leistung - 0,88 kW



150/120 kg - 20GN 2/1
Elektrische Leistung - 6,51 kW
200/170 kg - 20GN 2/1
Elektrische Leistung - 9,75 kW
Außenmaße (B x T x H)
1.400 x 1.266 x 2.470 mm



200/170 kg - 2 x 20GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
1.800 x 1.266 x 2.400 mm
Elektrische Leistung - 3,28 kW



Volllast-Kapazität (kühlen/tiefkühlen) bezieht sich auf Verordnung (EU) 2015/1095 der Kommission

Hauptmerkmale der SkyLine Chill^{S} Geräte



	SkyLine Chill^{S}	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
KÜHLMODUS		
Kühlzyklus (-41 + 10 °C)	x	x
Voreingestellte Soft-Kühlzyklen (ideal für Gemüse und delikate Speisen). Arbeitstemperatur: 0 °C	x	x
Voreingestellte Stark-Kühlzyklen (ideal für Fleisch). Arbeitstemperatur: -20 °C	x	x
Tiefkühlzyklus (-41 + 10°C)	x	x
LiteHot-Zyklus (-18 + 40 °C)	x	x
Kühllagerzyklus (wird nach dem Kühlen automatisch aktiviert) bei +3 °C	x	x
Tiefkühllagerzyklus (wird nach dem Kühlen automatisch aktiviert) bei -22 °C	x	x
Mehr als 100 automatische Schockkühl- und Schockfrostverfahren mit der Möglichkeit der individuellen Anpassung und visuellen Darstellung von Parametern	x	x
Zyklus für kontrolliertes Auftauen	x	x
Gärzyklus	x	n. v.
Zyklus für zeitversetztes Gären	x	n. v.
Zyklus für Schokolade	x	n. v.
Zyklus für Joghurt	x	n. v.
Zyklus für Sushi und Sashimi	x	x
Speiseeis-Zyklus	x	x
Schockkühlzyklus für Sous-Vide	x	x
Im Cruise-Zyklus werden automatisch die Parameter für die beste Speisenqualität eingestellt	x	x
Automatisches, schnelles und individuell einstellbares Vorheizen	x	x
Automatisches beschleunigtes Abkühlen	x	x
Gleichzeitige Verwaltung mehrerer Kühlzyklen mit MultiTimer	x	x
Turbokühl-Funktion: Arbeitstemperatur zwischen +10 °C und -41 °C	x	x
Skyline Premium^{S} und Schockkühler können mit SkyDuo-System verbunden werden	o	o
MERKMALE		
Ein-/Aus-Taste	x	x
Hochauflösender Vollbild-Touchscreen (262.000 Farben) – Display auch für Personen mit Rot-Grün-Sehschwäche	x	x
Anzeige aus großer Entfernung lesbar	x	x
Touchscreen-Oberfläche in mehr als 30 Sprachen	x	x
Verdampfer mit Korrosionsschutz	x	x
Motoren und Lüfter mit Spritzschutz gemäß IP54	x	n. v.
Motoren und Lüfter in der Schutzklasse gemäß IP23	n. v.	x
Programmbibliothek – 1.000 Programme, 16-stufige Phasen (Name, Bild und Kategorie)	x	x
SkyHub-Startseite mit Direktzugriff auf die für Sie wichtigsten Funktionen	x	x

	SkyLine Chill[S]	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
Mehrpunkt Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren	o	o
Mehrpunkt Kerntemperaturfühler mit 3 Sensoren	x	x
Kerntemperaturfühler 3 Stk. mit Einzelfühler (otional)	o	o
Schätzung der verbleibenden Zeit für fühlergesteuerte Zyklen (ARTE 2.0)	x	x
Gleichzeitige Anzeige sowohl der Sollwerte als auch Istwerte	x	x
Luftverteilungssystem OptiFlow	x	x
Lüfter mit variabler Geschwindigkeit und Motorstopp (7 Geschwindigkeitsstufen)	x	n. v.
Vollständige individuelle Anpassung der Benutzeroberfläche und der Funktion zum Herunterladen	x	x
Pause	x	x
Verzögerter Start	x	x
Hilfeseite für autodidaktisches Lernen durch Scannen des QR-Codes	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Moduseinstellungen: Einhaltung von im UK Norm geltenden, NF- oder kundenspezifischen Normen	x	x
Visuelle und akustische HACCP-Meldungen	x	x
Verbrauchsanzeige	x	x
Selbsterklärende Symbole für einfachere Funktionalität	x	x
Piktogramme führen durch die Betriebsarten	x	x
Manuelles Abtauen	x	x
Hygienezyklus mit UV-Lampe	o	o
Trocknungszyklus (Dehydrieren)	x	x
Automatisches intelligentes Abtauen bedarfsgesteuert	x	x
Automatisches Diagnosesystem	x	x
Geeignet für Energieoptimierung	x	x
Sicherheitsthermostat	x	x
Türstopper, zur Verhinderung von Geruchsbildung in Betriebspausen	x	n. v.
Abnehmbare magnetische Türdichtung und beheizbarer Türrahmen	x	x
Permanente Überwachung, automatischer Notfallmodus	x	x
USB-Anschluss	x	x
Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen, automatischer Kühlung, Einstellungen	x	x
Platzsparender integrierter Türgriff (außer 20GN 2/1)	x	x
Türanschlag wechselbar (außer 20GN 1/1)	o	o
Optionaler Abwasser-Sammelbehälter für Installation ohne Abfluss (außer 20GN 2/1)	x	x
Magnetventil	x	x
Außenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301	x	x
Innenraum aus Chromnickelstahl 1.4301	x	x
Hygienischer Innenraum dank abgerundeter Ecken	x	x
Verstellbare Mehrzweck-Rostauflagen	x	n. v.
Hordenwagen mit Kippsicherung. Abgerundete Kanten. Integrierte Auffangwanne mit Abfluss.	n. v.	x
Anschlag für Roste für Hordenwagen	n. v.	x
OnE-Konnektivitätfunktion möglich	x	x
VERBINDUNG UND MONTAGE, KONFORMITÄTSKENNZEICHEN, ZERTIFIZIERUNGEN		
Wasserschutz-Klasse IPX5	x	x
Klimaklasse 5	x	x
Höhenverstellbare Füße (außer 20GN 2/1 Standmodelle)	x	x
Isolierter Boden mit Einfahrrampe für 20GN 2/1	n. v.	o
Hordenwagen-kompatibel mit Electrolux air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n. v.	x
Stapel-Kit: SkyLine Ofen 6GN 1/1 auf Schockkühler/-froster 30 kg	o	n. v.
Ergocert-Zertifizierung der Ergonomie mit 4 Sternen	x	x
ETL- und ETL-Hygienestandard-Zertifizierung	x	x
Handbuch, Montagepläne, Bedienungsanleitung	x	x

x serienmäßig
o optional
n. v. nicht verfügbar

6 Zertifikate

SkyLine Schockkühler wurden gründlich auf vollständige Einhaltung der strengsten internationalen Normen getestet und entsprechend zertifiziert. Sie sind die weltweit ersten Schockkühler/Froster, die eine 4-Sterne-Zertifizierung für Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit erhalten haben.



ERGOCERT

„Ergonomische Verbesserungen können Muskel- und Skeletterkrankungen um **59 %** reduzieren, wobei die Zahl der Krankheitstage durchschnittlich um **75 %** zurückgeht und die Produktivität im Durchschnitt um **25 %** gesteigert wird."

Dr. Francesco Marcolin, CEO von ErgoCert (Zertifikat „European Ergonomist" – „EUR.ERG.")

Die Zertifizierungen beziehen sich auf alle Schockkühler der SkyLine Produktfamilie. Weitere Informationen zu den genauen Zertifizierungen in Bezug auf bestimmte Produktcodes erhalten Sie von Ihrem Electrolux Partner vor Ort.



Holen Sie das Beste aus Ihrer Küche heraus

Flexibles, hygienisches und sicheres Garen und Handhaben dank mehr als 200 verschiedener spezieller Zubehörteile und Verbrauchsartikel, mit denen Sie das Beste aus Ihrem SkyChill[S] herausholen.

Hier scannen
und unsere Zubehörteile und Verbrauchsmittel entdecken



Service-vereinbarungen auf die Sie sich verlassen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maß-geschneiderten Servicepaketen,** die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.

Essentia. Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner, 10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile zählen**.

Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen das **Arbeitsleben erleichtert**.

Servicevereinbarungen, auf die Sie bauen können

Wählen Sie je nach Ihren gewerblichen Anforderungen aus **flexiblen, maßgeschneiderten Servicepaketen**, die Ihnen eine Vielzahl an Wartungs- und Supportleistungen bieten.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux bereitgestellten Anleitungen** und Empfehlungen ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Service-Vertragspartner.**

Schauen Sie sich das Video an, um mehr zu erfahren



Experience the Excellence
professional.electrolux.com

Folgen Sie uns auf

Electrolux Professional GmbH
Junostraße 1 . D - 35745 Herborn
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional@electrolux.de
www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electrolux.co.at
www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional@electrolux.ch
www.professional.electrolux.ch

Scanne Sie den QR Code und betrachten Sie den Ofen in **Augmented Reality**



Spitzenleistungen
und die Umwelt im Blick

- Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- Unsere Technologien sind ROHS- und REACH-kompatibel und zu über 95 % recycelbar
- Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten

100 YEARS OF BETTER LIVING
1919 — 2019

Wir bei Electrolux machen uns zur Aufgabe, das Leben und Arbeiten für unsere Kunden jeden Tag einfacher, profitabler und dauerhaft nachhaltiger zu gestalten.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Inhalte ohne Ankündigung zu ändern. Bilder sind nicht verbindlich. SkyLine Chill[S] Schockkühler 0S0519 V152019 - M