

Der Weg zur kulinarischen Perfektion

SkyLine-Öfen



Ihre Wünsche...

Helfen Sie mir, die absolut besten Kochergebnisse zu erzielen und meine Kosten zu senken. Ich muss mir sicher sein, dass mein Ofen mich nicht inmitten eines arbeitsreichen Tages plötzlich im Stich lässt. Der Ofen soll außerdem einfach und intuitiv zu bedienen sein, sodass ihn alle meine Mitarbeiter ohne Schulung benutzen können und er soll die Arbeitsabläufe in meiner Küche reibungsloser und effizienter machen.



... sind unser Maßstab!

Wir haben Lösungen entwickelt, die mit **einem perfekten Zusammenspiel aus intelligenter Technologie und benutzerorientiertem Design aufwarten**. Sie bieten herausragende Leistungen extra für Sie.

SkyLine Premium[®] ist äußerst intuitiv und einfach zu bedienen, bietet eine Vielzahl an bahnbrechenden, intelligenten Funktionen, die Ihre Art zu kochen revolutionieren werden. Sie weist die niedrigsten Betriebskosten auf dem Markt sowie eine Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit auf, die ihresgleichen suchen.

Die Transformation Ihres Arbeitsalltags beginnt hier:



Gefertigt für Profis

10 % mehr Rentabilität



Gebaut für Sie

Einfacher, gesünder, sicherer



Auf Höchstleistung ausgerichtet

Setzen Sie neue Maßstäbe in Sachen Effizienz



Konstruiert für Dauerbetrieb

Vollständige Kontrolle über Ihr Unternehmen



Gefertigt
für Profis



Umweltschutz im Blick

Die perfekte Kombination aus herausragender Leistung und Einsparungen für Sie und die Umwelt. Der nachhaltig entwickelte **SkyLine Premium^S** bietet den geringsten Strom-, Gas- und Wasserverbrauch der ganzen Branche. Machen Sie Ihr Geschäft umweltfreundlicher.



Mit **SkyLine Premium^S** sparen Sie in einem Jahr so viel, als würden Sie den **ecostore^{HP} Premium** Kühltisch der Klasse **A**** ein Jahr lang kostenlos nutzen.

**Nutzen Sie Stehzeiten.
Lassen Sie Ihren Skyline über
Nacht arbeiten.**

Servieren Sie mit dem Zyklus für **Niedertemperatur-Garen** mehr frische Gerichte mit 50 % geringerem Gewichtsverlust.

Umweltschonendes Garen

Im **Eco-Kochmodus** und den äußerst umweltfreundlichen automatischen Kochzyklen erreichen Sie beste Ergebnisse bei geringstem Energieverbrauch.



* Berechnung auf Basis der Betriebskosten (Wasser, Strom und Chemie) nach ASTM-Prüfverfahren, im Vergleich zu Hauptmitbewerbern auf dem Markt

** Ausführung mit 440 l und 3 Türen - Art.-Nr. 710028



Einsparungen durch nachhaltige Konstruktion

Green Spirit

Zur Nachhaltigkeit verpflichtet

Unsere noch effizienteren Hochleistungsöfen aus der SkyLine-Reihe sind darauf ausgerichtet, Ihnen die Arbeit zu erleichtern und Sie gleichzeitig dabei zu unterstützen, Geld zu sparen und Ihre negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Das ist das Nachhaltigkeitsversprechen von Electrolux.

Weniger Wärmeverlust – mehr Einsparungen

Geringster Energieverbrauch dank verbesserter Isolierung, dreifach verglaster Tür und optimierten Garraumdesigns. Die Interaktion zwischen dem hochpräzisen Steuerungssystem und **26 verschiedenen Sensoren**, mit denen die SkyLine-Öfen überwacht werden, sorgt für einen optimalen Energieeinsatz.

Intelligente und effiziente Wassernutzung

Größte Einsparungen dank der integrierten **Lambdasonde**. Mit ihrer einzigartigen, **präzisen Feuchtigkeitskontrolle** wird nur dann Dampf erzeugt, wenn dieser wirklich benötigt wird. Stattdessen wird die von den Speisen selbst erzeugte Feuchtigkeit optimal genutzt. So wird der Wasserverbrauch auf ein Minimum reduziert.



Weniger Kosten – weniger Wasser



Sparen Sie mit Plan-n-Save bis zu **10%*** Energie

Minimieren Sie Ihre Kosten und optimieren Sie die Kochprozesse Ihrer Speisenfolge mit **Plan-n-Save**. Sie bestimmen Ihr Menü und es wendet eine **neue, auf künstlicher Intelligenz basierende Logik** an, um die Zubereitungsreihenfolge so zeit- und energiesparend wie möglich zu optimieren.



Sauberer, umweltfreundlicher und intelligenter

Sky Clean

Herausragende Eco-Reinigung

Perfekte Reinigungsleistung mit unserem einzigartigen, zu **96 % biologisch abbaubaren*** und nicht korrosiven, enzymatischen Reiniger.



Umweltbewusstsein

Sparen Sie mit umweltschonenden Reinigungsprogrammen pro Zyklus bis zu **30 % der Betriebskosten**, indem Sie weniger Wasser, Energie und Reinigungsmittel benötigen.

Umweltfreundlicher

Die umweltfreundliche Ausführung des SkyLine Premium^s mit dreifach verglaster Tür senkt dank besserer Isolierung den Energieverbrauch.

** basierend auf Electrolux Labor Tests an einer SkyLine PremiumS, 10/1 GN elektrische Dreifachglastür, mit Plan-n-Save Funktion. im Gegensatz zur Nichtverwendung der Plan-n-Save-Funktion.

* Biologische Abbaubarkeit: 96 % in 28 Tagen gemäß OECD Test Guidelines Reinigungschemie



Für Sie
gebaut



Eine DNA –
zwei Geräte

SkyLine-Ofen und Schockkühler
stellen **eine Einheit** dar.

Für vereinfachte
Arbeitsprozesse

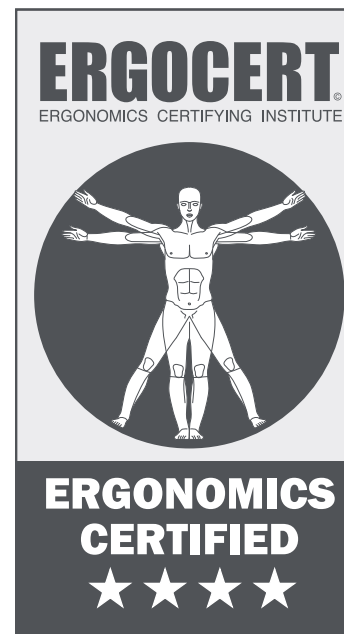
Die Komponente Mensch

SkyLine Premium^s ist sowohl physisch als auch mental einfach zu erlernen und zu bedienen und arbeitet in perfekter Synergie mit anderen Geräten von Electrolux.

Human-
Centered
Design

Vorreiter in Sachen Benutzer- freundlichkeit

Mit ergonomisch gebauten Öfen 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 umfangreichen Erfüllung der Normen ISO 26800 sowie ISO 9241-210. SkyLine Premium^s ist der erste Ofen, der eine **4-Sterne-Ergonomie-Zertifizierung** erhalten hat.



Erleben Sie 4-Sterne- Qualität



**Einhaltung
ergonomischer Grundsätze**
Entwickelt für Ihre Bedürfnisse

**Nachweisbasierte Anthropometrie
und biomechanische Konformität**
Reduziert das Verletzungsrisiko

**Beweisgestützte
Benutzerfreundlichkeit**
Das Ergebnis basiert auf jahre-
langen professionellen Studien und
langjähriger Expertise

**Auf den Menschen
ausgerichtetes Design**
Für ein einfaches, stressfreies Kochen

Mehrwert ohne Mehraufwand

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



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 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.



Fehlerfrei

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



Entspannt

Öffnen und schließen Sie die Tür dank des ergonomischen, flügelartigen Griffdesigns mehr als 1.000 Mal am Tag ganz einfach. Sie können die Tür auch mit dem Ellbogen statt mit den Händen öffnen, um Bleche einfach einzulegen und herauszunehmen.



Müheloses Be- und Entladen

Rückenschonender und weniger ermüdend. Das Design der Tür und des Gehäuses 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.



Beste Sichtbarkeit

LED-Lichtleisten und entsprechende Farbtemperatur vereinfachen Ihnen die tägliche Arbeit. Blinkende Alarmfunktionen erleichtern den Bedienern die Koordination Ihrer Aufgaben.



Türschutz

20 GN-Bleche für eine einfachere Bedienung und schlankere Arbeitsabläufe. SkyLine-Öfen sind mit einem integrierten Türschutz ausgestattet.



Türarretierung

Arretierung des Türöffnungswinkels gibt mehr Sicherheit für den Anwender.

Greifen Sie nach den Sternen

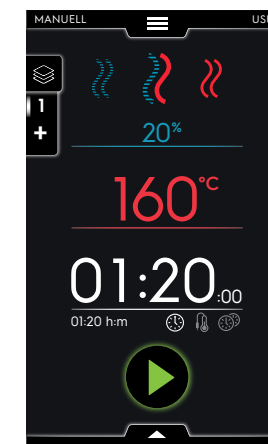
Für ein angenehmes Arbeiten. SkyLine Premium^S verfügt über eine äußerst intuitive und einfach zu lesende Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen die Arbeit erleichtert.

Fühlen Sie die Einfachheit

Vollständige Kontrolle – auf Knopfdruck. Mit SkyLine Premium^S Cloud-Konnektivität erhalten Sie von jedem Smartphone aus Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



Manueller Modus

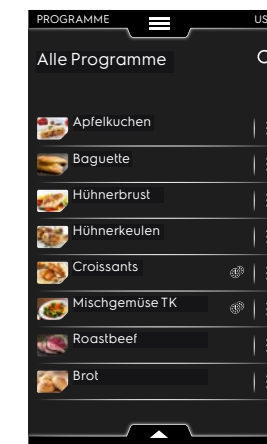


Ideal für anspruchsvolle KöchInnen

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und personalisieren Sie jeden Kochzyklus so, dass er Ihren Anforderungen entspricht und Sie volle Kontrolle über jedes kleinste Detail haben.



Programmmodus

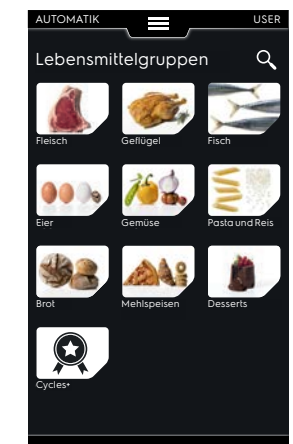


Ideal für sich wiederholende Kochprozesse

Ihre Speisen werden in jedem SkyLine Premium^S Ofen überall auf der Welt gemäß den gleichen hohen Standards gegart. Über OnE-Konnektivität oder USB können Sie Ihre Programme speichern und teilen.



Automatikmodus



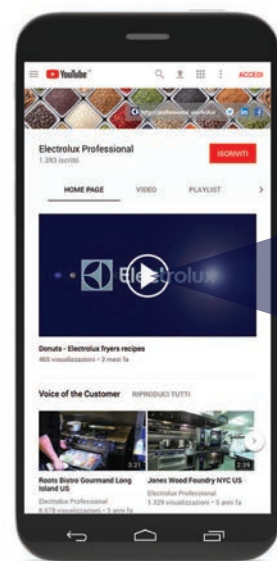
Ideal, um Zeit und Geld zu sparen

Schnelle, einfache Lebensmittelqualität und -sicherheit dank fortschrittlicher Garverfahren, durch die Sie automatisch geführt werden, 11 neuer spezieller Cycle+-Zyklen und einfacher Personalisierung.

Wählen Sie Ihren Kochmodus und lassen Sie sich vollautomatisch hindurchführen.

Der Weg zur Einfachheit

Für **SkyLine Premium^s** benötigen Sie keine Gebrauchsanleitung. Von echten Profis für Profis entwickelt und getestet, um eine einfache Bedienung mit integrierter Technologie für Hilfen und autodidaktisches Lernen zu gewährleisten, die die Anwender durch jeden Schritt des Garverfahrens führt.

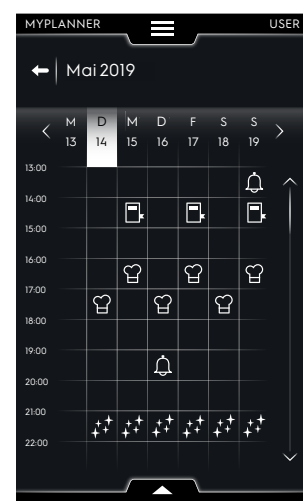


Zuschauen und lernen



Unterstützung für Sie, Tag für Tag

Wir lassen Sie mit Ihrem SkyLine Premium^s Ofen 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 Premium^s Ofen.



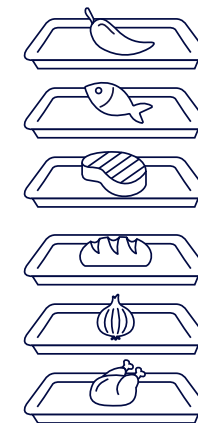
Planung leicht gemacht

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.

Keine Sorgen

Genießen Sie dank vereinfachter Planung und Erfüllung der Lebensmittelsicherheit durch SkyLine Premium^s absolute Sorgenfreiheit.



Stressfreie Stoßzeiten

Erreichen Sie reibungslosere Arbeitsabläufe durch eine einfachere Planung und Verwaltung mehrerer Kochzyklen

Erhöhen Sie Ihre Flexibilität, indem Sie mit **MultiTimer** während der Stoßzeiten mehrere Kochzyklen planen und verwalten (Einstellung von bis zu 20 Timern). Legen Sie zur einfachen Zuordnung einen speziellen Timer für jede Lebensmittelart fest.



Lösungen wie für mich gemacht

Alle Funktionen an der Benutzeroberfläche können vollständig personalisiert werden; so wird Ihr Bediendisplay so einmalig wie Ihr Fingerabdruck.

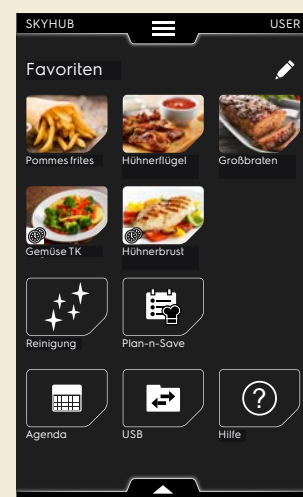


Eine Seite – ein Fingertipp



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.



Lebensmittelsicherheit

Mit der **Lebensmittelsicherheitskontrolle** müssen Sie bei der Kochqualität und Sicherheit keine Kompromisse eingehen. Bei Anwendung des 6-Punkte Kerntemperaturfühlers sorgt der SkyLine Premium^s automatisch dafür, dass die Speisen perfekt gegart und die **HACCP**-Richtlinien eingehalten werden.



* Lebensmittelsicherheitskontrolle- Patent US6818865B2 und Produktfamilie





Auf Höchstleistung ausgerichtet

Mit SkyLine Premium^s bei Niedertemperatur-Garen zubereitete Lammkrone.



Experience the Excellence
professional.electrolux.com

OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Electrolux revolutionierte die Branche mit der Markteinführung des Kombidämpfers

2019

Electrolux setzt neue Maßstäbe zur kulinarischen Perfektion: **SkyLine**

Exzellenz, immer und immer wieder

Der Weg zur kulinarischen Perfektion beginnt mit maximaler Präzision. Die Technologie des SkyLine Premium^s bietet Ihnen die vollständige Kontrolle über jede Einstellung und ermöglicht so gleichmäßige Ergebnisse.

Gleichmäßige Ergebnisse



Gleichmäßiges Garen – auch bei großen Mengen

Einwandfreie, gleichmäßige Ergebnisse beim Kochen ebenso wie beim Backen dank des revolutionären Umluftsystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Temperatur im gesamten Garraum gewährleistet. Die Lüfter können mit Geschwindigkeiten von 300 bis 1.500 U/min rückwärts drehen und werden reversierend gesteuert. Das sorgt für herausragende Resultate.

Großartige Leistung, basierend auf der perfekten Kombination aus intelligenter Technologie und durchdachtem Design.



Hier scannen und das Video zum gleichmäßigen Kochen mit OptiFlow ansehen

Keine unnützen Wartezeiten mehr

Verkürzen Sie die Produktionszeiten

Perfekte Kochleistung ohne Wartezeiten: Der neue SkyLine Premium^s ermöglicht dank innovativer **T-Xcelerator**-Steuerung ein äußerst schnelles Vorheizen.

Mit der **Dry-Xcelerator**-Steuerung können Sie schneller als je zuvor zwischen **feuchten und trockenen** Garbedingungen wechseln. Das spezielle Entlüftungsventil kann bis zu 90 m³ Luft pro Stunde absaugen.

Übernehmen Sie die Kontrolle

Präzise Überwachung der Kerntemperatur

Steigern Sie die Produktivität durch präzise Echtzeit-Überwachung der genauen Kerntemperatur Ihrer Speisen **mithilfe von 6 Messpunkten**, gewährleisten Sie die Lebensmittelsicherheit und minimieren Sie Lebensmittelabfall.

Mehr als 15 Jahre Erfahrung in tatsächlicher Feuchtigkeitsregelung

Die Lambdasonde misst die Feuchtigkeit **einmal pro Sekunde, 60 Mal pro Minute, 3.600 Mal pro Stunde!**



Wissenschaft zu Ihren Diensten

Kochen ist nicht nur Kunst, sondern auch eine Wissenschaft. Unsere neueste **Lambdasonde** bietet exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum für alle Arten und Mengen an Speisen.



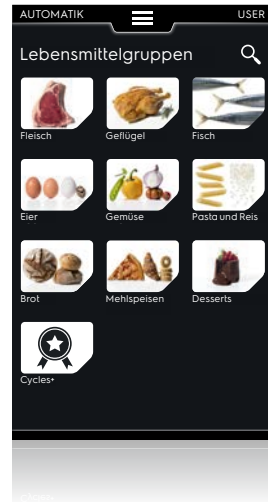
Ihre persönliche Anforderung

Sie entscheiden, wie Sie kochen möchten.



Automatikmodus

Der beste Weg, die Effizienz in Ihrer Küche zu erhöhen



Umweltschonendes Garen – höhere Einsparungen

Perfekte Kochleistung, ausgerichtet auf maximale Effizienz. Je weniger Sie verbrauchen, desto besser für Ihren Geldbeutel und die Umwelt.


Köstliche Speisen im Handumdrehen

Professionelles Kochen war noch nie so schnell und einfach. Schnelle Auswahl des gewünschten Gerichts, einfache Personalisierung. Garzeit, Temperatur und Garklima werden kontinuierlich überwacht und automatisch angepasst.

Der einfache Weg zu großartigen Kochergebnissen

Es sind nur **3 einfache Schritte** nötig, um Tag für Tag große Mengen verschiedener Speisen optimal zuzubereiten:

1. Wählen Sie zwischen **9 Lebensmittelkategorien** oder **11 Cycle+-Zyklen**: Niedertemperaturgaren, EcoDelta-Kochen, Regenerieren, statischer Kombizyklus, Gären, Sous-Vide, erweiterte Lebensmittelsicherheitskontrolle, Lebensmittelsicherheitskontrolle für geringes Risiko, Dehydrieren, Pasteurisieren von Pasta.
2. Wählen Sie das gewünschte Ergebnis aus.
3. Drücken Sie auf Start.

 SkyLine Premium^s ist dafür ausgelegt, für einwandfreie Cook&Chill-Lösungen in perfekter Synergie mit SkyLine Chill^s zu arbeiten.



Was Electrolux SkyLine Premium^s für Ihr Unternehmen leisten kann



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

11 besondere Wege

Mit 11 speziellen **Cycle+-Zyklen** können Sie Ihren Kochhorizont erweitern und Zeit sparen.



Speisen können in weniger als 10 Minuten serviert werden

Regeneration

Perfekte, schnelle Regeneration Ihrer Speisen. Mit SkyLine Premium^s können Sie Ihre Speisen in nur 7 Minuten servieren.

Das Cook&Chill-System von Electrolux sorgt für höhere Effizienz und bessere Organisation: dank flexibler Planung, Zubereitung, Lagerung (längere Haltbarkeitsdauer) und Regeneration.

Erfahren Sie mehr über Electrolux Cycle+-Zyklen auf <https://professional.electrolux.com/commercial-kitchen-equipment/combi-oven/>



Regeneration

EcoDelta-Garen

Statischer Kombizyklus

Gären

Lebensmittelsicherheitskontrolle hohes Risiko

Lebensmittelsicherheitskontrolle Standard-Risiko

Erweiterte Lebensmittelsicherheitskontrolle

Niedertemperatur-Garen

Sous-Vide

Pasteurisieren von Pasta

Dehydrieren

Höhere Effizienz und Rentabilität mit den speziellen Cycle+-Zyklen!

Eine einzigartige Lösung für jeden Einsatzbereich

Statischer Kombizyklus

Fortschrittliche Technologie, klassisches Kochverfahren. Perfekte Schokoladensoufflés und saftige, langsam gegarte Braten kommen nie aus der Mode. Im statischen Kombizyklus wird durch eine sanftere Luftverteilung das statische Kochen simuliert; so können Sie Ihren Speisen einen traditionellen Geschmack verleihen.

50 % weniger Gewichtsverlust*

Niedertemperatur-Garen

Das automatische Niedertemperatur-Garverfahren gewährleistet stets Kochergebnisse von höchster Qualität, wobei der Gewichtsverlust gleichzeitig halbiert wird. Das bedeutet saftigeres, zarteres und einheitlich gebräuntes Fleisch.



*Im Vergleich zu traditionellen Kochzyklen
***Niedertemperatur-Garen - Patent US7750272B2 und Produktfamilie

Dehydrieren

SkyLine Premium^s eignet sich ideal zum schnellen Dehydrieren von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Um die Dichte, den Geschmack und alle Nährwerte der Lebensmittel zu erhalten, wird mit dem **Dry-Xcelerator** durch Austrocknen des Garraums in einer Kombination aus niedriger Temperatur und minimaler Feuchtigkeit die Flüssigkeit aus Ihren Zutaten entfernt.



Verwenden Sie für perfekte Ergebnisse das Dehydrierblech von Electrolux.

Flexible Reinigungsmöglichkeiten

Flexible, gründliche Reinigung mit der **SkyClean-Technologie** und einzigartigen umweltfreundlichen, enzymatischen Chemikalien.

bis zu
15%
geringere Betriebskosten*



SkyClean ist ein automatisches, integriertes Reinigungssystem mit integrierter Entkalkung des Dampfzegers.

In den 4 Standard-Zyklen (54 bis 180 Minuten) wird der Verbrauch von Strom, Wasser und Spülmittel auf ein Minimum reduziert. Wenn Sie die umweltfreundlichen Green Spirit-Zyklen wählen, sparen Sie sogar noch mehr ein.



Eine längere Lebensdauer und Höchstleistung erhalten Sie bei SkyLine-Öfen nur mit phosphatfreien Reinigern von Electrolux.**



Sie haben die Wahl: Pulver, flüssige oder enzymatische Chemikalien

Flexibilität ist der Schlüssel

Einwandfreie Reinigungsergebnisse. Der neue SkyLine Premium⁵ bietet ein Höchstmaß an Flexibilität, denn Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Reinigern: **Pulver** für eine intensivere Reinigung, **flüssig** für mehr Flexibilität oder **enzymatisch**, um Ihre negativen Auswirkungen auf die Umwelt erheblich zu reduzieren. Diese neuen Reiniger wurden so entwickelt, dass sie den strengsten Anforderungen entsprechen.

 **zu 96%** biologisch abbaubar

Wir  Enzyme

Was ist das Gute daran?

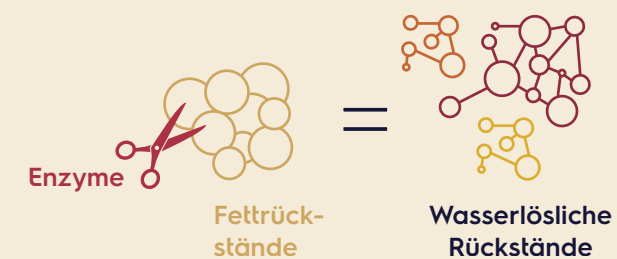
Die einzigartigen **96% biologisch abbaubaren***** enzymatischen Reiniger sind **umweltfreundlich** und funktionieren auch bei niedrigen Temperaturen einwandfrei für eine gezielte Reinigung.



Was sind Enzyme?

Natürliche Proteine, die durch Fermentation entstehen.

Wie reinigen Enzyme?



***Biologische Abbaubarkeit: 96 % in 28 Tagen gemäß des OECD Test Guidelines for chemicals.



Geringere Ausgaben

Halten Sie den SkyLine Premium⁵ Tag für Tag perfekt am Laufen. Die integrierte Entkalkung **ZeroLime****** und eine automatische Kalkerkennung sorgen für langfristige Energieeffizienz und dauerhaft kompromisslose Leistung.

Unterbrechung zum Garen (Stop&Cook) in unter 10 Minuten

Sie haben unerwartet Kundschaft, es läuft aber gerade das Reinigungsprogramm? Kein Problem! Drücken Sie einfach auf Stopp: Der Garraum wird vollständig ausgespült und ist wieder bereit für seinen Einsatz.

Planen Sie die Reinigung

Stellen Sie die Durchführung einer täglichen Reinigung sicher, indem Sie SkyClean planen und programmieren.

Wählen Sie den für Sie passenden Plan.

- **Programmierbare Reinigung:** Wählen Sie den für Sie und Ihre Küche passenden Zeitpunkt zur Aktivierung von SkyClean, speichern Sie ihn in MyPlanner ab, erhalten Sie entsprechende Erinnerungen und überwachen Sie den Vorgang über OnE-Konnektivität von überall aus.
- **Zwangsreinigung:** Mit einer passwortgeschützten Reinigungseinstellung stellen Sie sicher, dass die eingestellten Prozesse durchgeführt werden und von unterwegs aus überwacht werden können.



Hier scannen und das Video zu SkyClean ansehen

****erhältlich mit C25-Tabs.

* Bis zu 15 % der Betriebskosten: Einsparungen bei Strom, Wasser, Spülmittel und Chemie bei Nutzung von SkyClean mit Pulverreiniger im Vergleich zum äquivalenten Reinigungszyklus bei der vorherigen Electrolux Ofen-Serie.

** Mit der Verwendung von Original-Chemikalien von Electrolux stellen Sie eine ideale Leistung und Langlebigkeit Ihres Ofens sicher.



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® 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 optimieren.

OnE, ein einzigartiger Partner.
Unzählige Vorteile.

Der OnE-Effekt

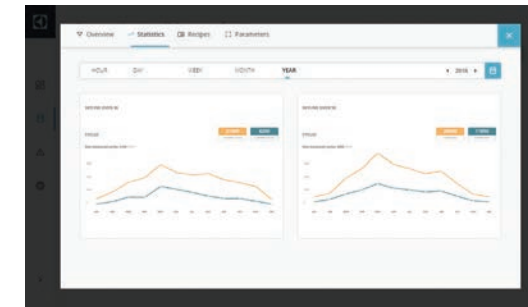
Eine Welt voller nahtlos integrierter digitaler Lösungen, die Ihnen die Arbeit erleichtern und Ihr Unternehmen voranbringen.



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 unterbrechungs- freien 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 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 Ofen eingeschaltet, aber nicht in Benutzung ist. So wissen Sie, wann Sie Energie sparen können. **Intelligente Nutzung.** Mit OnE erfahren Sie, wie Sie Ihre Produktivität rationalisieren können.



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.



SkyLine Premium^S

- Touchpaneel
- Boiler
- Dreifach-verglasung*

Bis zu 10 % mehr Rentabilität** dank umweltfreundlicher Effizienztechnologie. SkyLine Premium^S bietet intelligente Technologie, unübertroffene Benutzerfreundlichkeit und kompromisslose, reproduzierbare Leistung.



Touchscreen
Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.

11 Feuchtigkeitsstufen
Perfekt für jede Art und Menge an Lebensmitteln.

OnE-Konnektivität möglich
Mit SkyLine Premium^S-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.

Automatikmodus
Einfach und schnell zu verwendende Automatikzyklen für alle Lebensmittelarten sowie 11 neue **spezielle Kochzyklen**.

Programmmodus
Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepten** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.

OptiFlow
Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

Fühler mit 6 Messpunkten serienmäßig
Genauere Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen.

Lambdasonde serienmäßig
Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.

Erweiterte Funktionen
Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan-n-save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.



SkyClean
Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus drei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver-, Flüssig- oder Enzymreiniger**.

Mehrwert ohne Mehraufwand
Stressfreie Effizienz und Produktivität mit **SkyDuo**. Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^S Öfen und SkyLine Chill^S werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein eingestellt. Die Geräte führen Sie durch den Cook&Chill-Prozess.

Lernen Sie unsere Öfen kennen und finden Sie Ihren idealen Partner



* Umweltfreundliche Ausführung (Sonderausführungen) dank isolierter, dreifach verglaster Tür ** Siehe Seite 5 *** Siehe Seite 22

SkyLine Premium

Digitalpanel

Boiler

Der unentbehrliche Hochleistungs-Kombi-Ofen für arbeitsreiche Küchen.
Der einzige auf dem Markt mit digitalem Display und Lambdasonde, die eine besonders präzise, erweiterte Steuerung in Echtzeit ermöglichen.



Programmmodus

Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepten** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.



OptiFlow

Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.



Fühler mit 6 Messpunkten serienmäßig

Genauere Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen.



Lambdasonde serienmäßig

Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.



SkyClean

Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus drei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver-, Flüssig- oder Enzymreiniger**.



Digitales Display

Ein **digitales Display** mit einzigartiger lichtgeführter Auswahl vereinfacht jede Aufgabe.



11 Feuchtigkeitsstufen

Perfekt für jede Art und Menge an Lebensmitteln.



OnE-Konnektivität möglich

Mit **SkyLine Premium**-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



SkyLine Pro^S

Touchpanel

Direktdampferzeugung

SkyLine Pro^S bietet herausragende Leistung und beste Benutzerfreundlichkeit für traditionelle Garverfahren und ist die ideale Kombi ohne Dampferzeuger für Ihr Unternehmen.



Programmmodus

Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepten** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.



OptiFlow

Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.



Fühler mit 6 Messpunkten serienmäßig

Genauere Messung der exakten Kerntemperatur Ihrer Speisen.



Lambdasonde serienmäßig

Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.



Touchscreen

Äußerst intuitive, einfach zu erlernende und zu bedienende anpassbare Touchscreen-Oberfläche, die Ihnen das Leben leichter macht. In 30 Sprachen verfügbar.



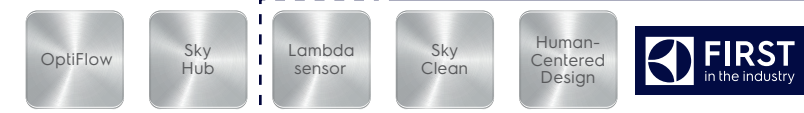
11 Feuchtigkeitsstufen

Perfekt für jede Art und Menge an Lebensmitteln.



OnE-Konnektivität möglich

Mit **SkyLine Pro^S**-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.



Erweiterte Funktionen

Machen Sie sich das Leben leichter, indem Sie Ihre **SkyHub-Startseite** mit den für Sie wichtigsten Funktionen personalisieren. Nutzen Sie **MyPlanner** für Ihren täglichen Arbeitsablauf. Mit **Plan-n-save** organisieren Sie Ihre Aufgaben so zeit- und kosteneffizient wie nur möglich.



Plan-n-Save



SkyClean

Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus drei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver-, Flüssig- oder Enzymreiniger**.

SkyLine Pro

Digitalpaneel

Direktampferzeugung

Der einfach zu bedienende, robuste und flexible Partner für Ihre Küche. Der einzige auf dem Markt mit digitalem Display und Lambdasonde, die eine besonders präzise, erweiterte Steuerung in Echtzeit ermöglichen.



Digitales Display

Ein digitales Display mit einzigartiger lichtgeführter Auswahl vereinfacht jede Aufgabe.

11 Feuchtigkeitsstufen

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Küche: mit **11 Feuchtigkeits-einstellungen** zwischen 0 % und 100 % Dampf aus dem Dampferzeuger, mit automatischer Ablassventil-Öffnung für besonders knusprige Speisen.

OnE-Konnektivität möglich

Mit **SkyLine Pro**-Konnektivität erhalten Sie Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte.

Programmmodus

Über USB oder OnE-Konnektivität können Sie bis zu **1.000 Rezepte** speichern, verschiedenen Kategorien zuordnen und teilen.

OptiFlow

Perfekte, einheitliche Kochergebnisse dank des revolutionären Hightech-Luftverteilungssystems **OptiFlow**, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet.

Kerntemperaturfühler

Genauere Temperaturablesung über einen Fühler mit einem Sensor; wählen Sie für besonders genaue Messergebnisse den **Fühler mit 6 Sensoren**.

Lambdasonde serienmäßig

Exakte Echtzeit-Messung und Steuerung der Feuchtigkeit im Garraum.

SkyClean

Senken Sie Ihre Reinigungskosten um bis zu 15 %***. Hygienische Reinigungsergebnisse, **umweltschonende Funktionen** und **automatische Boiler-Entkalkung**. Wählen Sie flexibel aus drei verschiedenen Möglichkeiten: **Pulver-, Flüssig- oder Enzymreiniger**.



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 SkyPremium⁵ herausholen.



Hier scannen und unsere Zubehörteile und Verbrauchsmittel entdecken

Der Weg zu ultimativer Leistung

Revolutionieren Sie Ihr Arbeiten mit stressfreien, zeitsparenden und äußerst leistungsfähigen SkyLine-Öfen und Schockkühlern.

Lückenlose Kommunikation mit SkyDuo



Der einfache Weg zu einer noch effizienteren, produktiveren und stressfreieren Küche. SkyLine Premium⁵ und SkyLine Chill⁵: 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 der Vorbereitung großer Portionen.

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.



Der bessere Arbeitsplatz

Die professionellen Lösungen 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 Produktfamilie

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



Wählen Sie den perfekten Partner, um Ihren Kochhorizont zu erweitern.



6GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
867 x 775 x 808 mm
Elektrische Leistung - 11 kW
Gasleistung - 19 kW



6GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.090 x 971 x 808 mm
Elektrische Leistung - 21,4 kW
Gasleistung - 32 kW



10GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
867 x 775 x 1.058 mm
Elektrische Leistung - 19 kW
Gasleistung - 31 kW



10GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.090 x 971 x 1.058 mm
Elektrische Leistung - 37,4 kW
Gasleistung - 47 kW



20GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
911 x 865 x 1.794 mm
Elektrische Leistung - 37,7 kW
Gasleistung - 54 kW



20GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.162 x 1.067 x 1.794 mm
Elektrische Leistung - 65,4 kW
Gasleistung - 94 kW



Haupteigenschaften der SkyLine-Öfen



	SkyLine Premium ⁵ umweltfreundliche Ausführung		SkyLine Premium ⁵		SkyLine Premium		SkyLine Pro ⁵		SkyLine Pro	
	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikal 20GN
KOCHMODI										
Konvektionszyklus (25-300 °C)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kombizyklus (25-300 °C) mit Lambdasonde	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
101 Feuchtigkeitseinstellungen mit Lambdasonde	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
11 Feuchtigkeitseinstellungen mit Lambdasonde	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	o	o	o	o
11 Feuchtigkeitseinstellungen	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	x	x
Dampfzyklus (100 °C)	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Niedertemperatur-Dampfzyklus (25-99 °C)	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Heißdampf (101-130 °C)	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Haltephase	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mehr als 100 automatische Garverfahren mit visueller Darstellung und individueller Anpassung der Garparameter	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Regenerationszyklus	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Niedertemperatur-Garen	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Gärzyklus	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
EcoDelta-Zyklus	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Progressiver EcoDelta-Zyklus	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Sous-Vide-Zyklus	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Statischer Kombizyklus	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Zyklus zum Dehydrieren	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Zyklus zum Pasteurisieren von Pasta	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Lebensmittelsicherheitskontrolle	x	x	x	x	n. v.	n. v.	o	o	n. v.	n. v.
Erweiterte Lebensmittelsicherheitskontrolle	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Automatisches schnelles und personalisiertes Vorheizen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Automatisches schnelles und personalisiertes Abkühlen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Mehrere Garzyklen mit MultiTimer-Funktion	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
SkyDuo-Verfahren: Kommunikation mit SkyLine Schockkühlern	o	o	o	o	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
MERKMALE										
Ein-/Aus-Knopf	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Hochauflösender Vollbild-Touchscreen (262.000 Farben) - Display auch für farbenblinde Bediener geeignet	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Digitales Display mit einzigartiger lichtgeführter Auswahl	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.	x	x
Anzeige aus großer Entfernung lesbar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Touchscreen-Oberfläche mit mehr als 30 Sprachen hinterlegten Sprachen	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Dampferzeuger in Edelstahl	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Dampferzeuger in AISI 316 Edelstahl	o	o	o	o	o	o	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Leistungsstarke Dampf-Direkteinspritzung	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	x	x
Steuerung Ablassventil Garraum	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium ^s umweltfreundliche Ausführung		SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikal 20GN
Programmbibliothek: 1.000 Programmplätze, 16-stufiges Garen (Name, Bild und Kategorie)	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Programmbibliothek: 100 Programme, 4 Phasen (numerische Identifizierung)	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.	x	x
SkyHub-Startseite mit Direktzugriff auf die für Sie wichtigsten Funktionen	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Manuelle Wassereinspritzung	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
6 Punkt Kerntemperaturfühler	x	x	x	x	o	o	o	o	o	o
Kerntemperaturfühler	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	x	x	x	x
Anzeige der verbleibenden Garzeit auf Basis der Kerntemperaturwerte	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Gleichzeitige Anzeige der Sollwerte und Istwerte	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Luftverteilungssystem OptiFlow	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lüfter mit variabler Geschwindigkeit und Motorstopp (7 Geschwindigkeitsstufen)	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Lüfter mit variabler Geschwindigkeit und Motorstopp (5 Geschwindigkeitsstufen)	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.	x	x
Reduzierte Heizleistung	x	x	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.
Plan-n-Save-Funktion	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Vollständige individuelle Anpassung der Benutzeroberfläche	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Pause	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Startzeitverzögerung in Echtzeit	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Hilfeseite für autodidaktisches Lernen mit QR-Code-Unterstützung	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Agenda MyPlanner	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Verbrauchsanzeige	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Animierte Bilder führen durch die Betriebsarten	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Integriertes automatisches Reinigungssystem mit Pulverreiniger	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Integriertes automatisches Reinigungssystem mit flüssigen Chemikalien	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Integriertes automatisches Reinigungssystem mit enzymatischen Chemikalien	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Automatische Entkalkung des Boilers	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Umweltschonende Funktionen für geringere Betriebskosten	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Stop&Cook-Funktion für das automatische Reinigungssystem	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Zwangsreinigungssystem	x	x	x	x	n. v.	n. v.	x	x	n. v.	n. v.
Luftfalle	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Automatische Entleerung des Dampferzeugers	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Manuelle Entleerung des Dampferzeugers	x	x	x	x	x	x	n. v.	n. v.	n. v.	n. v.
Vorbereitet für Energieoptimierung	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Automatisches Diagnosesystem	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Sicherheitsthermostat	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2-stufige Türöffnung	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.
Hocheffiziente, emissionsarme Brenner mit Wärmetauscher	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Durchgehender automatischer Notfallmodus für automatisches Wiederherstellungssystem	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
USB-Anschluss	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen, automatischem Garen, Einstellungen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Integrierter Türschutz	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x
Schlauchbrause integriert	x	x	x	x	o	o	o	o	o	o
Dreifach verglaste Tür mit doppelter LED-Lichtreihe	x	x	n. v.	n. v.	o	o	o	o	o	o
Doppelt verglaste Tür mit LED-Lichtreihe	n. v.	n. v.	x	x	x	x	x	x	x	x
Blinkendes LED-Warnlicht	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Flügel förmiger Griff in ergonomischem Design auch zum Öffnen ohne Hand (mit dem Ellbogen)	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.
Linksangeschlagene Tür	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.	o	n. v.
Tür-Auffangwanne mit automatischem Abfluss	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Öffnungsradius der Tür arretiert bei 60°/110° und 180°	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Außenverkleidung in Edelstahl	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium ^s umweltfreundliche Ausführung		SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertikal 20GN
Tür-Anschlagpositionen bei 60° / 110° / 180°	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Displays aus Chromnickelstahl 1.4301	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Innenraum aus Chromnickelstahl 1.4301	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fugenloser, hygienischer Innenraum mit vollständig abgerundeten Ecken für einfache Reinigung	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Herausnehmbare Rostauflagen, Höhe 67 mm	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.
Rollwagen mit Kippsicherung und Einschubanschlag. Integrierte Auffangwanne mit Abfluss	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x
Blech-Stopper für Einschubgeschirr	o	x	o	x	o	x	o	x	o	x
Vorbereitet für Fettabfluss GreaseOut	x		x		x		x		x	
OnE-Konnektivitätsfunktion vorbereitet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
VERBINDUNG UND MONTAGE, KONFORMITÄTSKENNZEICHEN										
Wasserschutz-Klasse IPX5	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Höhenverstellbare Füße	o	x	o	x	o	x	o	x	o	x
Horndwagen-kompatibel mit Electrolux air-o-steam, SkyLine, Rational SCC	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x	n. v.	x
Stapel-Kit: 6 auf 6 GN 1/1, 6 auf 10 GN 1/1, 6 auf 6 GN 2/1, 6 auf 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 auf BCF 6 GN 1/1	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Beim EPA eingetragenes Design	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ergocert-Zertifizierung der Ergonomie mit 4 Sternen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ETL-Hygienestandard-Zertifizierung	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Gasschutz: Gastec-Zertifizierung für Anforderungen an geringe Emissionen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
WRAS-Zertifizierung (Modelle mit Dampferzeuger 316 L)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Handbuch, Anschlusspläne, Konformitätserklärungen	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

x serienmäßig
o optional
n. v. nicht verfügbar

Wie möchten Sie kochen?

Ihre Speisen, Ihre Wahl zwischen:
7 Lüftergeschwindigkeiten
3 Kochmodi
 Mehr als **100** Feuchtigkeitsstufen
16 Garphasen
11 Cycle+-Zyklen



Vollständige Kontrolle über Ihre Kreativität

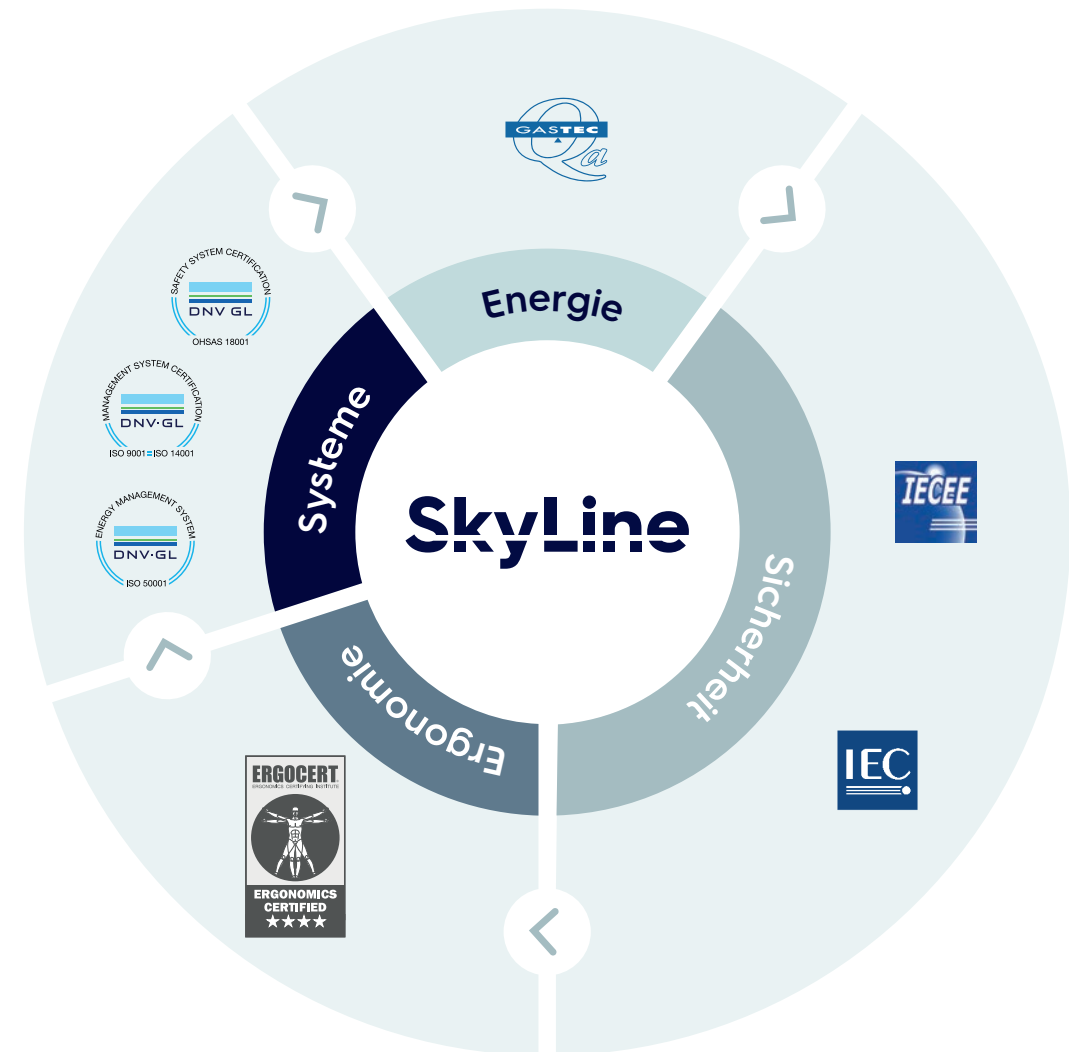
Jede Sekunde zählt

Präzise Überwachung und Steuerung jedes Abschnitts im Garverfahren **in jeder Sekunde**, also **60 Mal** pro Minute – das bedeutet sage und schreibe **3.600 Mal** die Stunde!



7 Zertifikate

SkyLine-Öfen wurden gründlich auf vollständige Einhaltung der strengsten internationalen Normen getestet und entsprechend zertifiziert. Sie sind außerdem die weltweit einzigen Öfen, 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 Krankheitsstage durchschnittlich um **75 %** zurückgeht und die Produktivität im Durchschnitt um **25 %** gesteigert wird.“

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

GASTEC

„**20 %** weniger schädliche Emissionen für eine gesündere Arbeitsumgebung. Die Brenner von Electrolux weisen ein innovatives Design auf und übertreffen die Anforderungen an geringe Emissionen von Gastec*.“

* Die Gastec-Zertifizierung der niederländischen Regierung ist die strengste Zertifizierung Europas

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



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



Service- vereinbarungen denen Sie ver- trauen können...

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



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Scannen Sie den QR Code und betrachten Sie
SkyLine in **Augmented Reality**

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstraße 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 2772 71 400
Telefax +49 2772 71 479
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +431 86 348 0
Telefax +431 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

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

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltmissionen 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

