

SkyLine **Nuovi orizzonti in cucina**

Forni SkyLine Premium^S

Electrolux Professional SkyLine



Le tue esigenze...

In cucina per me è importante poter disporre di apparecchiature che mi permettano di raggiungere risultati di cottura eccellenti, con una particolare attenzione ai costi di gestione.

Devo poter contare su un forno sempre affidabile anche nei momenti di lavoro intenso.

Mi piacerebbe che il forno fosse intuitivo e facile da usare anche per i miei collaboratori e ridurre così i tempi per la formazione. Un forno che renda efficiente e ottimizzi il flusso di lavoro in cucina.



...la nostra soluzione

Abbiamo sviluppato una soluzione combinata che è la **perfetta sintesi tra intelligenza tecnologica e volontà di mettere l'uomo al centro del progetto**. Un forno creato per darti prestazioni al di sopra della norma. **SkyLine Premium^s** è davvero intuitivo, semplice da usare e con una serie di funzioni pioneristiche altamente tecnologiche, che sono in grado di cambiare il tuo modo di operare in cucina. In più, i suoi costi di gestione sono i più bassi del mercato ed è il più ergonomico della sua categoria.



Scopri come migliorare e ottimizzare il tuo lavoro in cucina.



**Creato per
il tuo business**

Oltre il 10% in più di
redditività



**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 un controllo totale
del tuo business



Creto per
il tuo business



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 Premium^s** ha i consumi più bassi del mercato in termini di energia, gas e acqua. Il tuo business si colora di verde.



Il risparmio annuale che ti consente **SkyLine Premium^s**, equivale a un anno di utilizzo gratuito del Tavolo Refrigerato** ecostore^{HP} in Classe A

Più produttività. Più sostenibilità

La **Cottura a Bassa Temperatura (LTC)** riduce del 50% il calo peso dei cibi in cottura e rende ogni piatto più gustoso.

Una cottura green

La modalità **Eco-cooking** e i cicli di cottura automatici consentono di raggiungere i migliori risultati con il minor consumo di energia per il massimo rispetto dell'ambiente.



* Calcolo basato sui costi di gestione (acqua ed energia) secondo la procedura di test ASTM, a confronto con i principali competitor sul mercato. Dati di aprile 2019.

** modello 440lt, 3 porte - codice 710028



Consumi intelligenti. Progettato e realizzato in modo sostenibile

Green Spirit

Il nostro impegno nella sostenibilità

I forni Skyline garantiscono prestazioni ancora più elevate e una impareggiabile efficienza energetica. Ti aiutano non solo a lavorare meglio, ma anche a risparmiare denaro e a ridurre l'impatto ambientale. Tutto questo è il frutto del costante impegno di Electrolux in tema di sostenibilità.

Nessuna dispersione di calore. Maggior risparmio

Il consumo di energia è ridotto al minimo grazie al triplo vetro della porta, al migliore isolamento e alla nuova struttura della camera di cottura. Il consumo di energia viene ottimizzato grazie all'interazione tra un sistema di controllo ad alta precisione e **26 sensori** che monitorano i consumi costantemente.

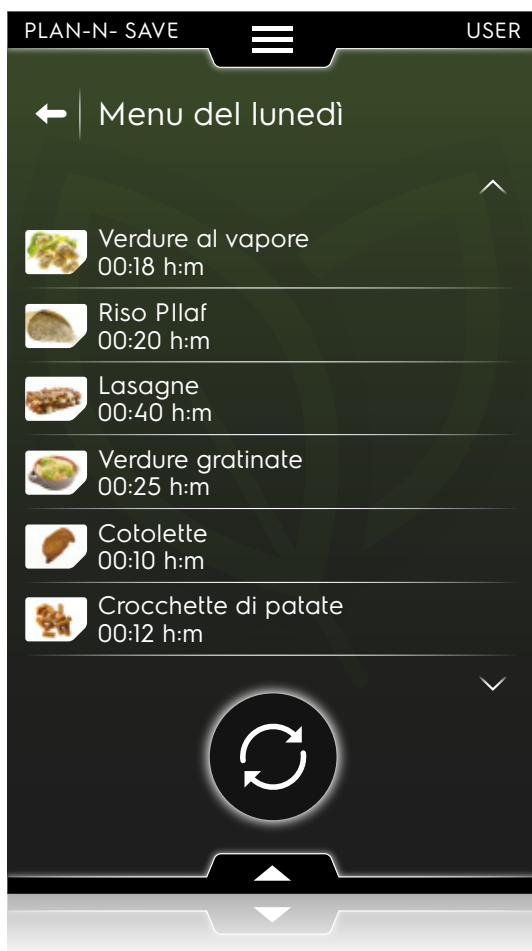
Consumo d'acqua intelligente

I consumi di acqua sono stati notevolmente ridotti grazie al **sensore Lambda**. La sua **precisione nel controllo dell'umidità** è davvero unica, perché non solo genera il vapore quando è strettamente necessario, ma lo fa sfruttando l'umidità prodotta dagli stessi cibi in cottura!





Ottimizza gli acquisti. Minimizza gli sprechi



Risparmia fino
al **10%** di
energia con
Plan-n-save*

Quando hai deciso il tuo menu, Plan-n-Save, grazie alla nuova logica basata sull'intelligenza artificiale, ti suggerisce la migliore sequenza di cottura da eseguire. I consumi si riducono e il flusso di lavoro migliora.



Più pulito, più ecologico, più intelligente



L'unico lavaggio ecologico

Il nostro detergente enzimatico,
l'unico al **96% biodegradabile****,
non danneggia i materiali, pulisce in
profondità e rispetta l'ambiente.



Green Spirit

Le funzioni Green Spirit ti fanno
risparmiare ad ogni ciclo di
lavaggio fino al **30% di energia,
detergenza e acqua.**

Tecnologia green 3 volte più efficace

La versione green di SkyLine
Premium^s ha una porta a triplo
vetro che riduce notevolmente
i consumi energetici, grazie
all'altissimo isolamento.

* Risultato di calcoli eseguiti presso i laboratori Electrolux Professional sul forno elettrico SkyLine Premium^s, 10 GN 1/1 con porta triplo vetro attivando la funzione Plan-n-Save e, successivamente, disattivandola. Dati di aprile 2019

** Valore di biodegradabilità: 96% in 28 giorni secondo le linee guida OECD per i detergenti



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

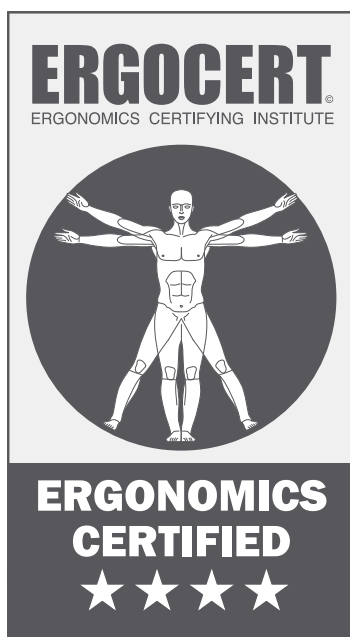
SkyLine Premium^s è intuitivo e facile da usare. In più, lavora in perfetta sintonia con tutte le altre soluzioni Electrolux.



Pionieri nell'usabilità

Un forno 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 Premium^s è totalmente conforme alla norma ISO 26800 e ISO 9241-210. È il primo forno 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

Linea di visione con estensione del collo (ISO 1005-4/UNI EN 894-2)

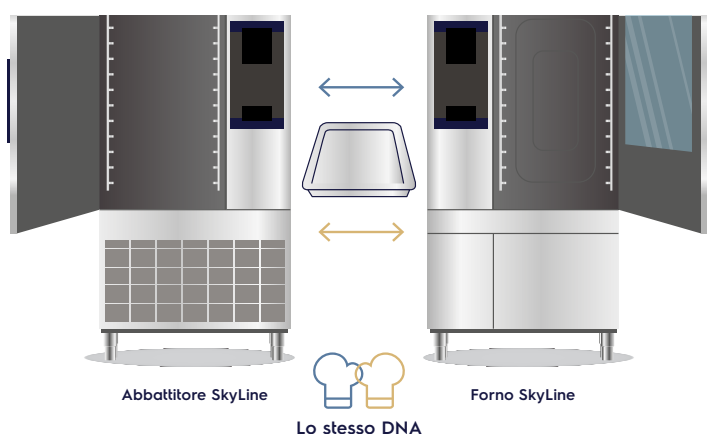


*vedi a pagina 41

** EM003143551 e relativa famiglia

Il binomio perfetto, unico al mondo

Le teglie prevedono lo stesso orientamento sia in cottura che in abbattimento. Questo facilita il passaggio delle teglie tra le due apparecchiature.



**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.



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.



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.



Nessuno sforzo

La maniglia, a forma di ala, ha un design innovativo ed ergonomico: puoi aprire e chiudere con facilità il forno oltre 1000 volte al giorno sempre con lo stesso comfort. Se non hai le mani libere, puoi aprirla anche con il gomito.



Colore del cibo inalterato

Le nuove luci a LED ti danno la visione reale del cibo in cottura. Gli avvisi di funzionamento, lampeggiando, ti aiutano a coordinare le tue attività.



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.



Simulatore carrello integrato

I forni SkyLine da 20 teglie GN sono dotati di un dispositivo automatico sulla porta, che impedisce fuoriuscite di calore quando il forno è in funzione senza carrello.

Tecnologia facile

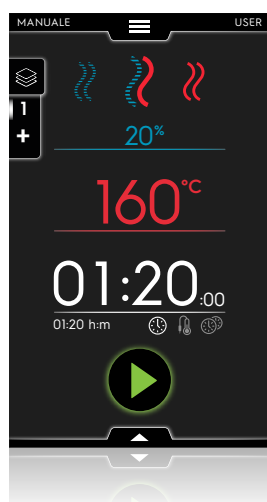
Semplifica la tua vita. **SkyLine Premium^S** è dotato di un touchscreen semplice, di facile lettura e davvero intuitivo. L'interfaccia è progettata per rendere più agevole la tua vita lavorativa.

Semplicità sulla punta delle dita

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



Modalità Manuale



Ideale per gli chef più esperti

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



Modalità Programmata

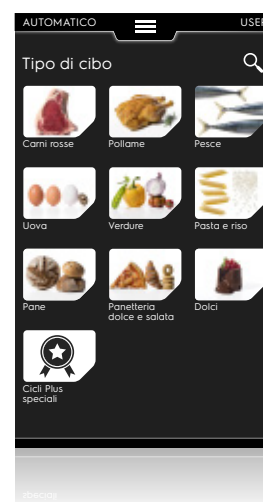


Ideale per replicare gli stessi menu

Puoi replicare in ogni forno Skyline Premium^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



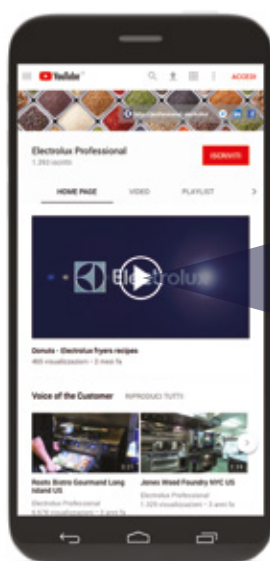
Ideale per risparmiare tempo e denaro

I processi di cottura vengono guidati automaticamente: tutto è veloce, facile, sicuro e di grande qualità. 11 nuovi speciali **Cicli Plus** di facile personalizzazione.

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

Semplicità totale

SkyLine Premium^S 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 cottura.

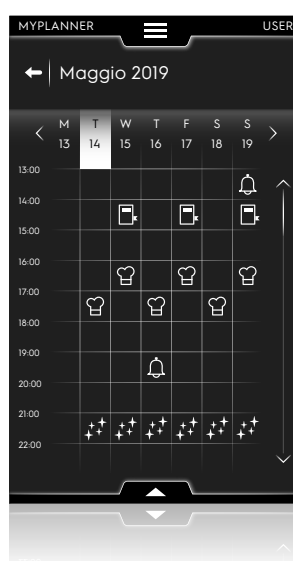


**Guarda
e impara**



**Qui trovi aiuto ogni
volta che ti serve**

SkyLine Premium^S 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**

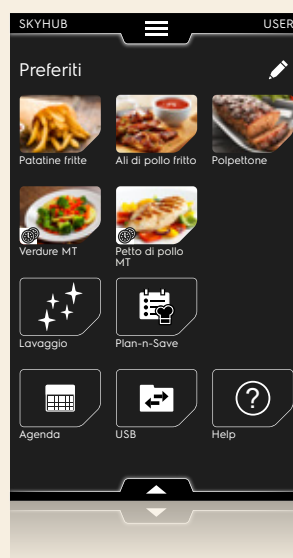
Se vuoi renderti la vita più facile e ottimizzare ancor di più il flusso di lavoro, utilizza le funzioni di **MyPlanner**: pianifica la tua agenda lavorativa e ricevi le relative notifiche.



**La tua homepage
personalizzata**

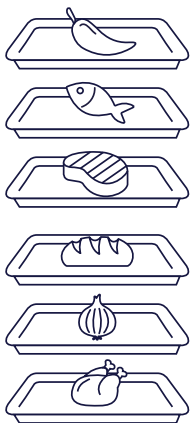


SkyHub ti permette di avere accesso immediato alle funzioni che utilizzi di più.



Libera la mente

Con SkyLine Premium^s puoi goderti la tranquillità di una pianificazione semplificata e di una sicurezza alimentare certificata.



Nessuno stress all'ora di punta



Maggiore flessibilità durante la pianificazione e gestione contemporanea di più cicli di cottura

Grazie a **MultiTimer** puoi impostare fino a 20 tempi di cottura diversi: una pianificazione per gestire al meglio le tue cotture in simultanea che ti garantisce serenità anche nel momento di massimo lavoro.



Soluzioni su misura

Tutte le funzioni dell'interfaccia utente possono essere completamente personalizzate: rendi unico il tuo pannello di controllo, come la tua impronta digitale.



Sicurezza alimentare

Il **Food Safe Control** ti garantisce la totale sicurezza dei cibi in base ai più elevati standard **HACCP**. La sonda a 6 sensori certifica che il processo di cottura è avvenuto perfettamente.



* US6818865B2 e relativa famiglia



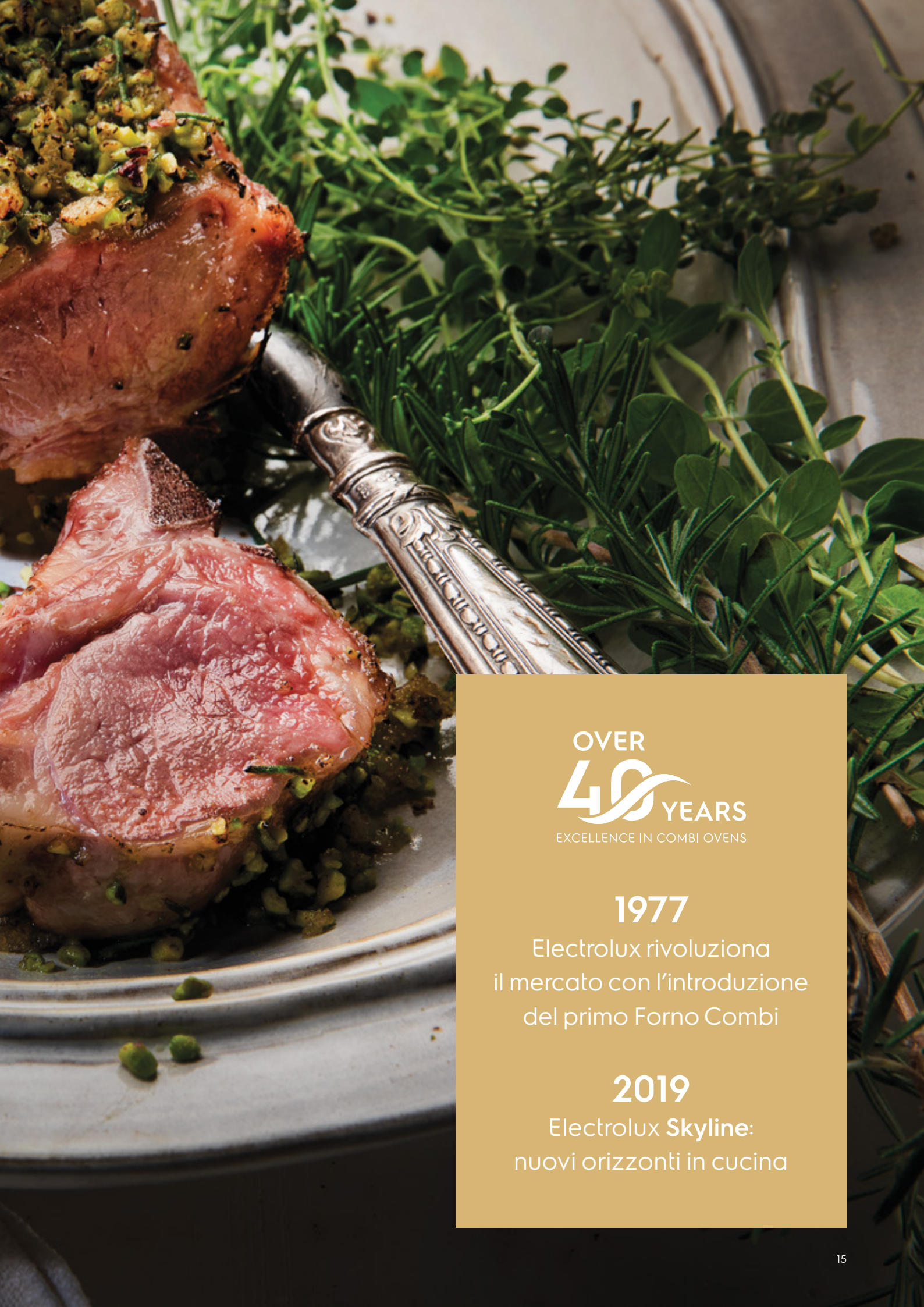


Creato per
prestazioni
superiori

Costolette di agnello cucinate con Skyline Premium^S
utilizzando il ciclo di cottura a bassa temperatura.



Experience the Excellence
professional.electrolux.it



OVER
40 YEARS
EXCELLENCE IN COMBI OVENS

1977

Electrolux rivoluziona
il mercato con l'introduzione
del primo Forno Combi

2019

Electrolux **Skyline**:
nuovi orizzonti in cucina

L'Eccellenza in ogni momento

Il percorso verso l'eccellenza in cucina inizia dalla precisione. SkyLine Premium^S utilizza la migliore tecnologia per consentirti il controllo assoluto di ogni impostazione per risultati di cottura sempre perfetti: lievitare, panificare, arrostitire e cuocere al vapore.

L'uniformità di cottura più impeccabile di sempre



Qualità anche a pieno carico

Risultati impeccabili in qualsiasi tipologia di cottura grazie alla rivoluzionaria tecnologia **OptiFlow**: il sistema di circolazione dell'aria che garantisce, all'interno della camera di cottura, la distribuzione uniforme del calore e la temperatura sempre costante. Risultato possibile anche grazie alla rotazione bidirezionale della ventola e alla regolazione puntuale della sua velocità da 300 a 1500 giri/min

Sintesi perfetta
tra tecnologia
intelligente
e design
coinvolgente



Scansiona e
scopri il video
sull'uniformità
di cottura di
OptiFlow



Non perdere tempo

Velocizza la tue cotture

Prestazioni di cottura immediate grazie al sistema innovativo di SkyLine Premium^s **T-Xcelerator** che permette il preriscaldamento super rapido.

Puoi passare velocemente da un ambiente a vapore a un ambiente secco grazie a **Dry-Xcelerator**: una speciale valvola a farfalla che permette la fuoriuscita di aria fino a 90 m³/ora.

Prendi il controllo

Monitoraggio di precisione della temperatura al cuore del prodotto

SkyLine Premium^s garantisce in tempo reale il monitoraggio preciso della temperatura al cuore grazie alla sonda con **6 sensori**.

Oltre 15 anni di esperienza nel controllo preciso dell'umidità

Il sensore Lambda misura l'umidità **ogni secondo**:
60 volte al minuto,
3600 volte all'ora!



La scienza al tuo servizio

Cucinare non è più solo un'arte, ma una scienza esatta. La nuova generazione di **sensori Lambda** fornisce una misurazione precisa e in tempo reale dell'umidità nella camera del forno, per ogni tipo e dimensione di cibo.



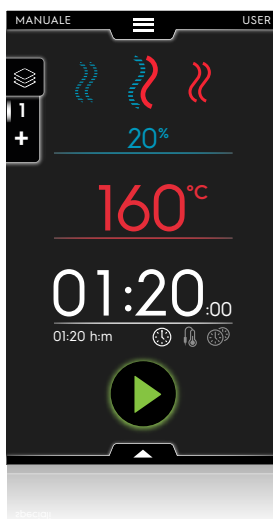
Lasciati guidare

Scegli il modo di cucinare che preferisci.



Modalità manuale

SkyLine Premium^s ti garantisce il controllo totale e preciso sulle cotture



Controllo completo

La modalità manuale è il metodo più tradizionale di cottura ed è dedicato agli chef che hanno maggiore esperienza.

Il risultato finale è sempre eccellente grazie alla perfetta gestione di temperatura, tempo e ambiente di cottura.



Modalità programmata

La tua ricetta perfetta? Salvala o condividila



Il tuo stile sempre e ovunque

Puoi salvare e condividere fino a 1000 ricette personalizzate, per trasferirle e replicarle grazie alla chiavetta USB e alla connettività OnE in tutti i forni SkyLine che desideri.



Modalità automatica

**Il modo
migliore per
aumentare
l'efficienza
nella tua
cucina**



La tua ricetta con un click

Il tuo lavoro non è mai stato più semplice e più veloce. Devi solo selezionare l'icona che desideri: tempo di cottura, temperatura e condizioni di cottura vengono continuamente monitorati e regolati in modo automatico.



SkyLine Premium^s è stato pensato per agire in perfetta armonia con l'abbattitore Skyline Chill^s, per impareggiabili soluzioni Cook&Chill.

Con 3 semplici step puoi preparare ogni giorno grandi quantità di cibi diversi: scegli una delle 9 categorie oppure uno degli 11 Cicli Plus.

**SkyLine
Premium^s**
per far crescere
il tuo business



**Scansiona
e scopri**
le nostre soluzioni su
[www.professional.
electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)

11 cicli che fanno la differenza

11 **Cicli Plus** speciali dedicati per ampliare il tuo menu e farti risparmiare tempo.



Pronti da servire in pochi minuti

Rigenerazione

Rigenerazione perfetta e veloce dei tuoi piatti. L'efficienza e l'organizzazione vengono ancor più incrementate grazie al sistema Cook&Chill di Electrolux che garantisce maggiore flessibilità nella pianificazione del lavoro in cucina, migliore gestione, prolungamento della durata di conservazione dei cibi, rigenerazione.

I piatti della tradizione

Ciclo Static Combi

Tecnologia innovativa, cucina tradizionale. Un perfetto soufflé al cioccolato oppure dei gustosi pezzi di carne arrosto, cotti con lentezza, non passeranno mai di moda. Il ciclo a convezione riproduce la cottura statica, ma con una distribuzione dell'aria molto più delicata per portare al tuo menu un tocco di tradizione.

Cottura EcoDelta

Static Combi

Lievitazione

FSC per alimenti ad alto rischio

Pastorizzazione per pasta fresca

FSC Standard per alimenti a basso rischio

Rigenerazione

Cottura a Bassa Temperatura

Cottura Sottovuoto

FSC Avanzato

Disidratazione

**50% in meno
di calo di peso***

LTC cottura a bassa temperatura

Il programma automatico di cottura a bassa temperatura ti offre sempre risultati di alta qualità: riduce della metà il calo di peso degli alimenti e la carne è più gustosa, tenera e di colore uniforme. LTC riduce i tempi di frollatura per la carne fresca da 1 giorno a 1 ora.



*rispetto ai cicli di cottura tradizionali.
*** US7750272B2 e relativa famiglia.

**Maggiore efficienza
e ancora più profitto
con gli speciali
Cicli Plus!**

Ciclo di Disidratazione

SkyLine Premium^s è perfetto per disidratare rapidamente frutta, verdura, carne o pesce.

DryX-celerator elimina i liquidi dai cibi creando un ambiente secco all'interno della camera del forno grazie alla combinazione di bassa temperatura e zero umidità. Questo ciclo ti permette di preservare la compattanza, i sapori e tutti i valori nutritivi dei cibi.



 Per risultati perfetti ti consigliamo di utilizzare la teglia perforata antiaderente ideale per ciclo disidratazione GN 1/1 di Electrolux

Pulizia ineguagliabile

Skyclean: autopulente e decalcificante automatico.



Il sistema integrato SkyClean permette di pulire e decalcificare automaticamente il boiler del tuo forno. Il consumo di energia, acqua e detergente è ridotto al minimo nei 4 cicli standard (da 54 a 180 minuti). Per risparmiare ancora di più, puoi scegliere i cicli Green Spirit, rispettosi dell'ambiente.



Per garantire la massima efficienza dei forni SkyLine nel tempo, utilizza esclusivamente i detergenti Electrolux**



* Costi di gestione fino al -15% : minor consumo di energia, acqua, detergente e brillantante utilizzando la funzione SkyClean rispetto ad un equivalente ciclo di lavaggio eseguito sui forni Electrolux della gamma precedente.

** L'utilizzo esclusivo di prodotti Electrolux garantisce massima durata e prestazioni del tuo forno.

Detergenti solidi, liquidi o enzimatici: a te la scelta!

Tre diverse soluzioni per ogni esigenza

Risultati di pulizia sempre impeccabili. SkyLine Premium^s ti offre più possibilità di scelta, con tre diverse opzioni: **detergente solido** per una pulizia ancora più intensiva; **liquido** per una maggiore flessibilità; **enzimatico** per ridurre in modo sensibile l'impatto sull'ambiente.

detergenti enzimatici

 **96%**
biodegradabili

Perché sono migliori?

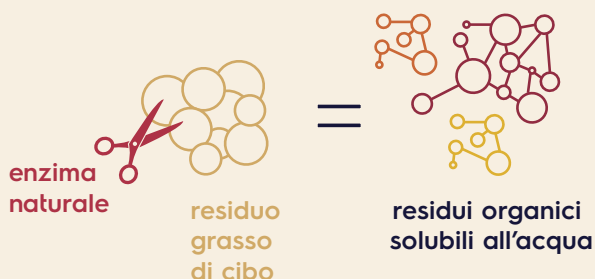
I detergenti enzimatici sono gli unici biodegradabili al 96%***. Sono **ecologici** e garantiscono una pulizia accurata preservando più a lungo il tuo forno.



Che cosa sono gli enzimi?

Sono proteine naturali prodotte dalla fermentazione.

Come riescono a pulire meglio?



*** Valore di biodegradabilità: 96% in 28 giorni secondo le linee guida OECD per i detergenti



Decalcificazione automatica

SkyLine Premium^s garantisce prestazioni sempre costanti. Massima efficienza di performance nel tempo, grazie al dispositivo integrato di decalcificazione automatico ZeroLime****.

Stop&Cook in meno di 10 minuti

Hai un cliente inaspettato mentre è in corso il ciclo di pulizia? Nessun problema. Basta premere Stop e la camera del forno si risciacqua automaticamente ed è subito pronta per una nuova cottura!

Pianifica la pulizia

Assicurati che la pulizia venga eseguita quotidianamente, secondo la pianificazione e la programmazione impostata con SkyClean. Puoi selezionare il piano di pulizia più adatto alle tue esigenze.

► Pulizia programmabile

Decidi il momento migliore per attivare SkyClean; salva la scelta nell'agenda MyPlanner; riceverai gli avvisi e potrai controllare il ciclo di lavaggio in qualsiasi momento grazie alla connettività OnE.

► Pulizia forzata

Puoi attivare il ciclo di pulizia anche da remoto tramite una password.



Scansiona e scopri il video SkyClean

****disponibile con C25 in pastiglie.



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 del forno. L'app OnE ti permette di condividere ricette e tenere sotto controllo il tuo forno (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

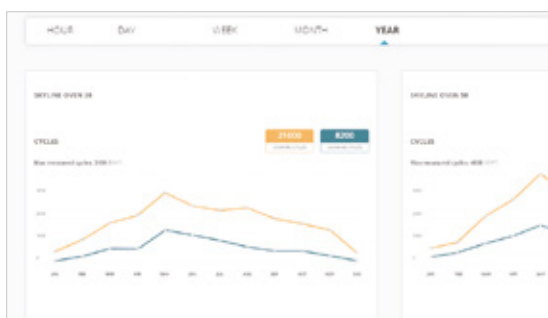
Rimani connesso a un mondo ininterrotto di soluzioni:
il tuo lavoro diventa più semplice e il tuo business trova uno nuovo sviluppo.



OnE è
il tuo aiuto

24/7 di monitoraggio in tempo reale

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



OnE è
operatività non stop

Nessuna perdita di tempo

OnE ti aiuta a **pianificare la manutenzione** nei tempi corretti, in modo da ridurre il 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 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 il forno è acceso: così lo puoi spegnere e risparmiare energia

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



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**.



Premium^S

Scopri la gamma
dei nostri forni
e trova quello
giusto per te!

SkyLine Premium^S

Pannello touch

Boiler

Porta a triplo vetro*

Fino al 10%** di profitto in più, grazie ad una tecnologia green super efficiente. SkyLine Premium^S è altamente innovativo, estremamente facile da usare e dalle prestazioni ineguagliabili e facilmente replicabili.



Modalità automatica

Cicli automatici per ogni tipologia di cibo, facili e veloci da usare. E 11 nuovi **Cicli Plus**.



Modalità programmata

Ti permette di salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 ricette** tramite USB o OnE.



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Sonda spillone a 6 sensori

Massima precisione nella misurazione della temperatura al cuore del prodotto.



Sensore Lambda

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.



Caratteristiche innovative

Semplifica la tua vita e ottimizza il flusso di lavoro: personalizza la **homepage SkyHub** con le tue funzioni preferite. Usa **MyPlanner** per pianificare il lavoro quotidiano e per ricevere i relativi promemoria personalizzati. **Plan-n-Save** organizza i tuoi carichi di lavoro e controlla l'efficienza energetica.



IL PRIMO nel settore per **Plan-n-Save**



SkyClean

Riduci i costi di pulizia fino al 15%***. Risultati di lavaggio impeccabili, **funzioni green e decalcificazione automatica del boiler**. Puoi scegliere fra tre soluzioni di detergenti: **solido, liquido oppure enzimatico, biodegradabile fino al 96%.******



Il binomio perfetto!

Con **SkyDuo** efficienza e produttività senza stress. I forni SkyLine Premium^S e gli abbattitori SkyChill^S comunicano tra di loro predisponendosi per gli step successivi. La tecnologia SkyDuo ti guida nel processo Cook&Chill.



Pannello touch

L'interfaccia touchscreen è stata progettata per facilitarti la vita: super intuitiva, facile da usare, personalizzabile. Disponibile in 30 lingue.



101 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie alla scelta tra **101 impostazioni di umidità** da 0 a 100% generati dal boiler che è dotato di valvola di scarico con apertura automatica, per cibo davvero croccante.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Premium^S ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



OptiFlow



Sky Hub



Lambda sensor



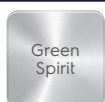
Sky Clean



Sky Duo



Human-Centered Design



Green Spirit



IL PRIMO nel settore

SkyLine Premium

Pannello digitale

Boiler

Il Forno Combi ad alte prestazioni è ideale per le grandi cucine. È l'unico sul mercato dotato di pannello digitale e sensore Lambda, per garantire precisione assoluta e controllo in tempo reale dell'umidità.



Modalità programmata

Ti permette di salvare e condividere i tuoi programmi tramite USB o con la connettività OnE. Hai a disposizione 100 programmi standard e 4 fasi di cottura



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.



Sensore Lambda

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.



SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili, **funzioni green e decalcificazione automatica del boiler**. Tre diversi detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%***



Pannello digitale

Il **pannello digitale** semplifica ogni passaggio grazie alla selezione guidata dei cicli.



11 impostazioni di umidità

11 impostazioni di umidità da 0 a 100% generati dal boiler dotato di valvola di scarico con apertura automatica.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Premium ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



SkyLine Pro^S

Pannello touch

Iniettore di vapore

Il migliore della categoria per la semplicità di utilizzo nella cottura tradizionale. Con 11 livelli di umidità, SkyLine Pro^S è il forno combi perfetto per il tuo business.



Modalità programmata

Ti permette di salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 ricette** tramite USB o OnE.



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.



Sensore Lambda (opzionale)

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.



Caratteristiche innovative

Semplifica la tua vita e ottimizza il flusso di lavoro: personalizza la **homepage SkyHub** con le tue funzioni preferite. Usa **MyPlanner** per pianificare il lavoro quotidiano e per ricevere i relativi promemoria personalizzati.



SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili e **funzioni green**. Puoi scegliere tre diversi detergenti: **solido**, **liquido** oppure **enzimatico**, **biodegradabile fino al 96%***.



Pannello touch

L'interfaccia touchscreen è stata progettata per facilitarti la vita: super intuitiva, facile da usare, personalizzabile. Disponibile in 30 lingue.



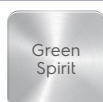
11 livelli di umidità

11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e con apertura automatica della valvola di scarico.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Pro^S ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



IL PRIMO
nel settore

SkyLine Pro

Pannello digitale

Iniettore di vapore

L'aiutante più flessibile, robusto e facile da usare della tua cucina. Unico nel suo genere, è dotato di pannello digitale per garantire precisione e controllo in tempo reale.



Modalità programmata

Ti permette di salvare e condividere i tuoi programmi tramite USB o con la connettività OnE. Hai a disposizione 100 programmi standard e 4 fasi di cottura



OptiFlow

Cotture sempre perfette e uniformi, grazie a **OptiFlow**, il rivoluzionario sistema di distribuzione dell'aria che garantisce uniformità di calore.



Pannello digitale

Il **pannello digitale** semplifica ogni passaggio grazie alla selezione guidata dei cicli.



11 livelli di umidità

11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo con apertura automatica della valvola di scarico.



Già predisposto per OnE

La connettività di SkyLine Pro ti permette di avere sempre accesso al tuo forno in tempo reale e da qualsiasi dispositivo.



Sonda spillone a 1 sensore

Controllo preciso della temperatura al cuore con la **sonda a 1 sensore**. Per un'extra precisione puoi scegliere la **sonda a 6 sensori** come accessorio opzionale.



Sensore Lambda (opzionale)

Controllo di precisione e misurazione costante dell'umidità all'interno della camera.



SkyClean

Risultati di lavaggio impeccabili. Puoi scegliere tre diversi detergenti: **solido, liquido** oppure **enzimatico, biodegradabile fino al 96%.***



IL PRIMO
nel settore



La tua cucina sempre al top!

Con SkyLine Premium^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 i consumabili

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 è preparato!"



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 rivoluzionerà 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 permettere 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 predispose per gli step successivi.

Ridurre gli sprechi

SkyLine garantisce il tuo investimento: la durata di conservazione dei cibi è maggiore e 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

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



Scegli il partner ideale per espandere i tuoi orizzonti in cucina.



6GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)

867x775x808 mm

Potenza elettrica - 11 kW

Potenza gas - 19 kW



6GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)

1090x971x808 mm

Potenza elettrica - 21,4 kW

Potenza gas - 32 kW



10GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)

867x775x1058 mm

Potenza elettrica - 19 kW

Potenza gas - 31 kW



10GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)

1090x971x1058 mm

Potenza elettrica - 37,4 kW

Potenza gas - 47 kW



20GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxh)

911x865x1794 mm

Potenza elettrica - 37,7 kW

Potenza gas - 54 kW



20GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)

1162x1067x1794 mm

Potenza elettrica - 65,4 kW

Potenza gas - 100 kW



Forni SkyLine

Caratteristiche principali



	SkyLine Premium ^s versione green	
	6-10GN	20GN
CICLI DI COTTURA		
Ciclo a convezione (25-300 °C)	x	x
Ciclo a convezione (25-300 °C) con sonda Lambda	x	x
101 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda	x	x
11 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda	n.d	n.d
11 impostazioni di umidità	n.d	n.d
Ciclo vapore (100 °C)	x	x
Ciclo vapore a bassa temperatura (25-99 °C)	x	x
Vapore ad alta temperatura (101-130 °C)	x	x
Fase di mantenimento	x	x
100+ cotture automatiche con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	x	x
Ciclo di Rigenerazione	x	x
Cottura a Bassa Temperatura (LTC)	x	x
Ciclo di Lievitazione	x	x
EcoDelta	x	x
EcoDelta Progressivo	x	x
Ciclo Sottovuoto	x	x
Ciclo Combi Static	x	x
Ciclo Disidratazione	x	x
Ciclo Pastorizzazione della pasta fresca	x	x
Food Safe Control	x	x
Food Safe Control Avanzato	x	x
Periscaldamento automatico personalizzabile	x	x
Raffreddamento automatico rapido e personalizzabile	x	x
Cottura multipla con funzione MultiTimer	x	x
SkyDuo - Comunicazione con l'Abbatitore SkyLine	o	o
CARATTERISTICHE		
Interruttore on/off	x	x
Pannello di controllo touchscreen ad alta definizione (262.000 colori)	x	x
Pannello di controllo digitale con selezione guidata	n.d	n.d
Display leggibile da 12 metri	x	x
Display in più di 30 lingue	x	x
Generatore di vapore in acciaio inox	x	x
Generatore di vapore in acciaio inox 316L	o	o
Umidificatore automatico a iniezione diretta	n.d	n.d
Controllo della valvola di scarico nella camera di cottura	x	x
Raccolta programmi - 1000 programmi, 16 fasi (identificazione nome, foto e categorie)	x	x
Raccolta programmi - 100 programmi, 4 fasi (identificazione numerica)	n.d	n.d



SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	o	o	o	o
n.d	n.d	n.d	n.d	x	x	x	x
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	o	o	n.d	n.d
x	x	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
o	o	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d	n.d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	n.d	n.d	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
x	x	x	x	n.d	n.d	n.d	n.d
o	o	o	o	n.d	n.d	n.d	n.d
n.d	n.d	n.d	n.d	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	n.d	n.d	x	x	n.d	n.d
n.d	n.d	x	x	n.d	n.d	x	x

	SkyLine Premium ^s versione green	
	6-10GN	20GN
Schermata unica SkyHub con accesso diretto alle funzioni usate più di frequente	x	x
Iniezione manuale dell'acqua	x	x
Sonda spillone a 6 sensori	x	x
Sonda spillone standard	n.d	n.d
Stima del tempo residuo nelle cotture con sonda spillone	x	x
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	x	x
Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow	x	x
Ventilatore a velocità variabile con motor stop (7 livelli di velocità)	x	x
Ventilatore a velocità variabile con motor stop (5 livelli di velocità)	n.d	n.d
1/2 potenza	x	x
Funzione Plan-n-Save	x	x
Personalizzazione completa 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
Visualizzazione dei consumi	x	x
Immagini animate per guidare le operazioni	x	x
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica solida	x	x
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica liquida	o	o
Sistema di pulizia automatico integrato con enzimi	o	o
Decalcificazione automatica del boiler	x	x
Funzioni green per risparmio sui costi di gestione	x	x
Funzione stop&cook nel sistema di pulizia automatico	x	x
Sistema di lavaggio forzato	x	x
Air-break autopulente	x	x
Scarico automatico del boiler con diagnosi del livello di calcare	x	x
Scarico manuale del boiler	x	x
Predisposizione per il regolatore di energia	x	x
Sistema automatico di diagnosi	x	x
Termostato di sicurezza	x	x
Apertura in 2 fasi per protezione dalla fuoriuscita di vapore	o	n.d
Brucciatori ad alta efficienza e basse emissioni con scambiatore di calore	x	x
Modalità di backup automatico non-stop per sistema di recupero automatico	x	x
Porta USB	x	x
Download dati HACCP , Programmi, Cottura automatica e Impostazioni	x	x
Simulatore carrello integrato nella porta	n.d	x
Docchetta a scomparsa con riavvolgimento automatico	x	x
Porta a triplo vetro con doppia linea di luci LED	x	x
Porta a doppia vetro con una linea di luci LED	n.d	n.d
Illuminazione LED di avvertimento ad intermittenza	x	x
Maniglia a forma di ala con design ergonomico: se non hai le mani libere si apre anche con il gomito	x	n.d
Apertura porta a sinistra	o	n.d
Vaschetta di raccolta con scarico automatico	x	x
Posizioni porta a 60° / 110° / 180°	x	x
Pannelli in acciaio inox 304 AISI	x	x

	SkyLine Premium ^s versione green	
	6-10GN	20GN
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304	x	x
Camera interna igienica senza saldature con angoli arrotondati	x	x
Struttura portateglie completamente rimovibile, passo 67 mm	x	n.d
Carrello con blocco contenitore per teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata	n.d	x
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	o	x
Predisposto per lo scarico del grasso	x	
Predisposizione per connettività OnE	x	x
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI		
Protezione all'acqua IPX5	x	x
Piedini regolabili in altezza	o	x
Carrelli compatibili con forni Electrolux air-o-steam, SkyLine	n.d	x
Kit di sovrapposizione: 6 su 6 GN 1/1, 6 su 10 GN 1/1, 6 su 6 GN 2/1, 6 su 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 su BCF 6 GN 1/1	o	o
Design registrato presso EPO	x	x
Certificazione ergonomica 4-stelle	x	x
ETL e standard igienici ETL	x	x
Sicurezza gas: marchio Gastec qa di alta affidabilità e basse emissioni	x	x
Certificazione WRAS (modelli con boiler 316L)	x	x
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	x	x

x Standard
 o Opzionale
 n.d. Non disponibile

SkyLine Premium ^s		SkyLine Premium		SkyLine Pro ^s		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	vertical 20GN
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d
n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d	x
o	x	o	x	o	x	o	x
x		x		x		x	
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	x	o	x	o	x	o	x
n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d	x
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

Come lo vuoi cucinare?

Queste le scelte per le tue cotture:

7 velocità della ventola

3 modalità di cottura

100+ livelli di umidità

16 fasi di cottura

11 cicli Plus speciali.



Una creatività in totale controllo

Preciso monitoraggio e regolazione di ogni passo del processo di cottura : ogni secondo, 60 volte al minuto, 3600 volte all'ora!



7 riconoscimenti e certificazioni

Test rigorosi e certificazioni nel pieno rispetto delle più restrittive norme internazionali: i forni 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.)

GASTEC

"Riduzione del **20%** delle emissioni nocive per un ambiente di lavoro più sano. L'innovativo design dei bruciatori Electrolux supera i requisiti Gastec in fatto di emissioni ridotte."

* Certificazione Gastec del governo olandese, la più restrittiva d'Europa

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



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 il forno
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

