Electrolux PROFESSIONAL

Hornos Combi

El camino hacia la excelencia culinaria

Hornos SkyLine Premium^{S}

Tú hablas...

Ayúdame a conseguir los mejores resultados de cocción y a reducir mis costes. Necesito saber que mi horno no va a fallar en mitad de un servicio ajetreado. También tiene que ser un horno fácil de usar, que sea intuitivo para todos los componentes de mi equipo y que pueda utilizarse sin formación, para que ayude a mi cocina a funcionar de un modo más eficiente y fluido.

...te escuchamos

...Y desarrollamos una solución combi que conjuga **a la perfección la dualidad de la tecnología inteligente y un diseño centrado en las personas**. Creado para ofrecer un rendimiento superior, hecho para ti. Muy intuitivo, fácil de usar y con una serie de funciones inteligentes pioneras que cambiarán la forma de cocinar, **SkyLine Premium**[s] tiene los costes de funcionamiento más bajos del mercado y es el mejor de su clase en términos de ergonomía y facilidad de uso.

El viaje para transformar tu vida laboral comienza aquí:

Creado para negocios

+ 10% de rentabilidad

Creado para ti

Más sencillo, más ergonómico, más seguro

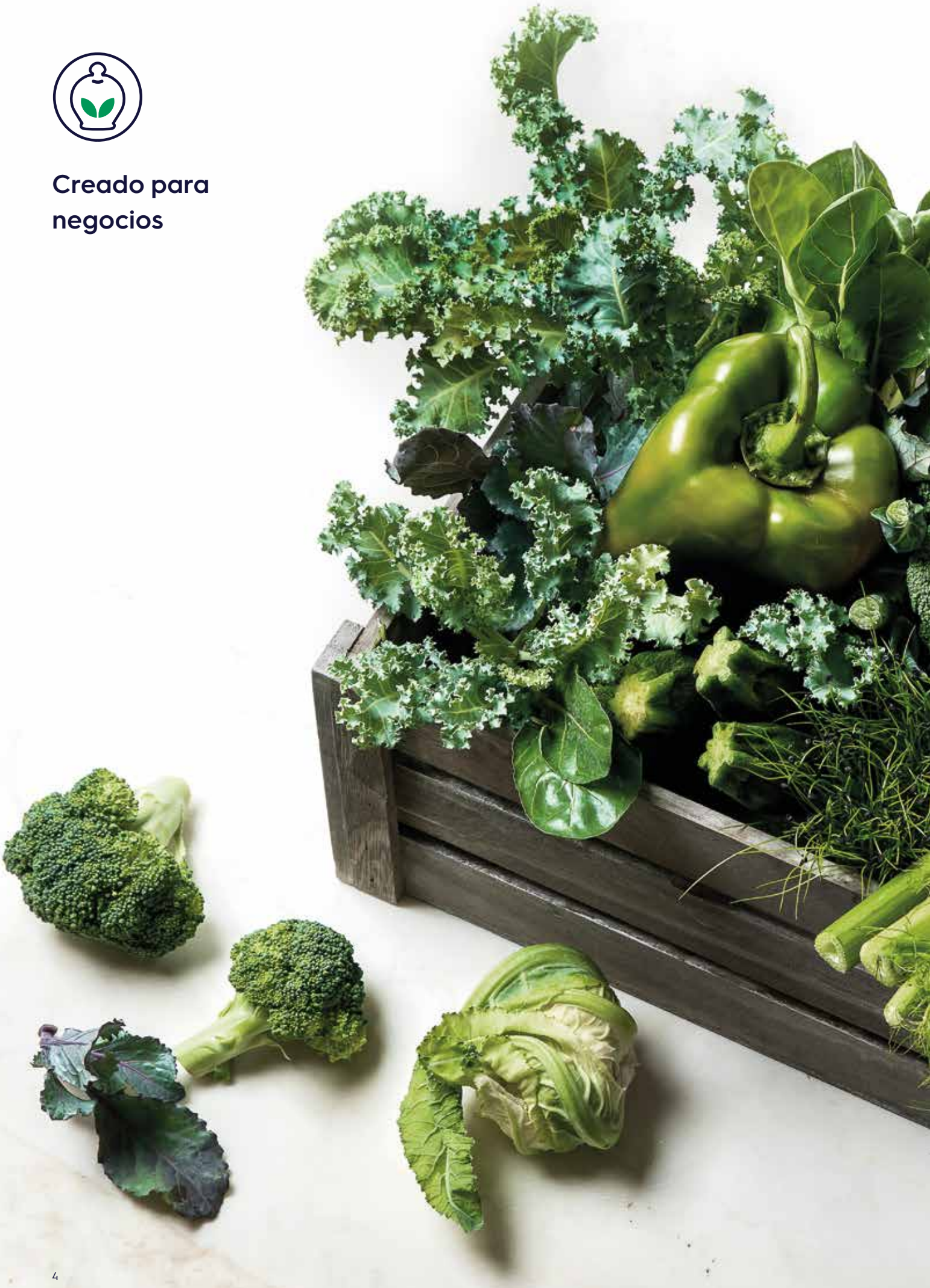
Creado para conseguir un mayor rendimiento

Establece un nuevo nivel de eficiencia

Creado para un funcionamiento ininterrumpido

Control total de tu negocio

Creado para negocios



Nacido para ser ecológico

La unión perfecta entre un rendimiento superior y un ahorro para ti y para el medio ambiente. Fabricado de manera sostenible, **SkyLine Premium**[S] ostenta los niveles de consumo de energía, gas y agua más bajos del sector. Haz sostenible tu negocio.

El ahorro anual de SkyLine Premium[S] equivale a utilizar la mesa refrigerada Premium ecostore[HP] de clase A, durante un año, de manera gratuita.**

Vuélvete más sostenible

Sirve porciones más sabrosas gracias al **ciclo de cocción a baja temperatura**, que reduce la pérdida de peso de los alimentos en un 50%.

Cocción ecológica

Benefíciate de un menor consumo de energía, con los mejores resultados de su clase, al utilizar el modo **cocción de consumo mínimo** y los ciclos de cocción automáticos, diseñados para ser los más ecológicos posibles.

* Cálculo basado en los costes de funcionamiento (agua y energía), de conformidad con el procedimiento de pruebas ASTM, frente a los principales competidores del mercado. Datos constatados en abril de 2019.

** modelo de 440 l con 3 puertas - código 710028

Ahorro inteligente y fabricación sostenible

Green Spirit

Comprometidos con la sostenibilidad

Nuestros hornos SkyLine de alto rendimiento y aún más eficientes están diseñados para ayudarte a trabajar mejor, ahorrar dinero y a reducir tu huella medioambiental. Ese es el compromiso de Electrolux Professional con la sostenibilidad.

Adiós, pérdida de calor. Hola, ahorros.

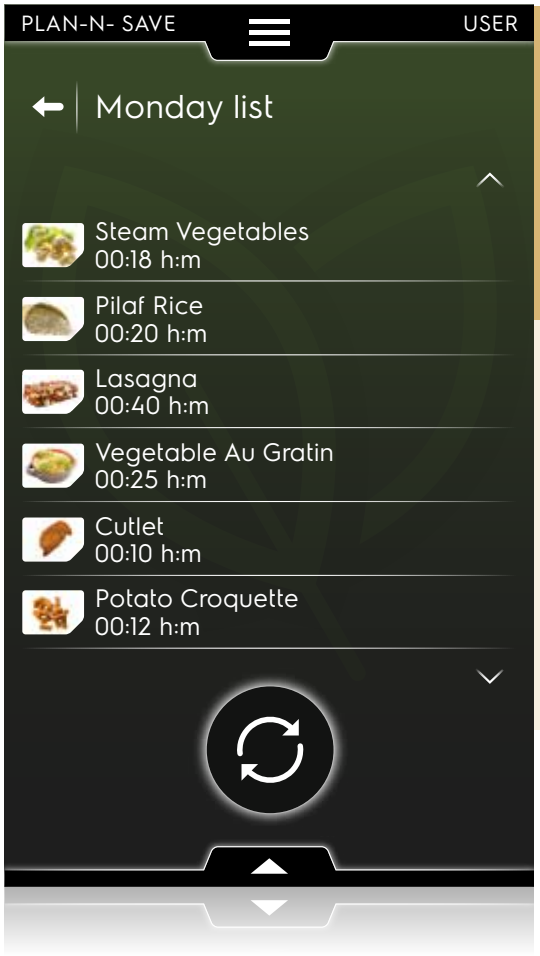
El consumo de energía más bajo nunca visto gracias al aislamiento mejorado de la cámara, a la puerta con acristalamiento triple y al diseño optimizado de la cámara. Se optimiza el uso de la energía gracias a la interacción del sistema de control de alta precisión y los **26 sensores diferentes** que monitorizan los hornos SkyLine.

Agua. Eficiencia inteligente y ecológica

El mayor ahorro. Se reduce enormemente el desperdicio de agua gracias al **sensor inteligente lambda**, que con su exclusivo **control de humedad de alta precisión** genera vapor solo cuando es estrictamente necesario, y aprovecha la humedad que producen los propios alimentos.

EL PRIMERO en el sector

Reducción del consumo. Reducción del gasto.



Ahorra hasta un 10% de energía con Plan-n-Save

Minimiza tu gasto optimizando la secuencia de cocción de tu menú con **Plan-n-Save***. Tú decides tu menú y este, a su vez, aplica la **nueva lógica basada en inteligencia artificial, para optimizar el orden de cocción** de la forma más eficiente posible, en términos de tiempo y energía.

EL PRIMERO en el sector

Más limpio, más ecológico y más inteligente

Sky Clean

Limpieza ecológica excepcional

Potencia de limpieza perfecta con nuestro exclusivo producto enzimático y **biodegradable en un 96%****.

EL PRIMERO en el sector

Green Spirit

Ahorra agua, energía y productos químicos con las funciones Green Spirit, hasta un **30% menos en costes de funcionamiento** por ciclo.

Nacido para ser 3 veces más ecológico

La versión ecológica SkyLine Premium[S], con puerta de acristalamiento triple, reduce el consumo de energía gracias a un mayor aislamiento.

* Cálculos basados en las pruebas de laboratorio de Electrolux Professional en un SkyLine Premiums eléctrico 10/1 GN con puerta con acristalamiento triple, utilizando la función Plan-n-Save frente a la función sin Plan-n-Save. Datos constatados en abril de 2019.

**Ratio de biodegradabilidad: 96% en 28 días según las Directrices de OCDE para productos químicos.

Creado
para ti

Un solo ADN
Equipos idénticos

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

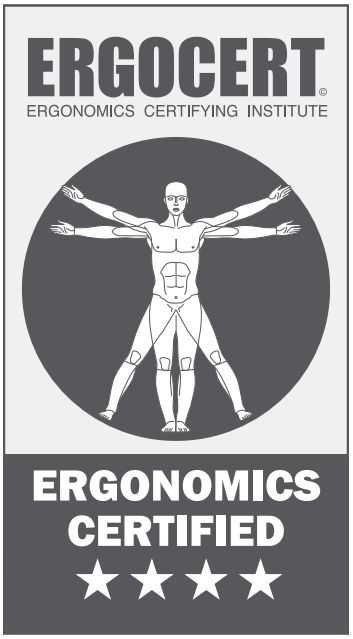
Simplifica tu vida

Pensando en ti

SkyLine Premium^{S} es fácil de usar y de comprender, tanto física como mentalmente, trabaja en perfecta sinergia con otros equipos de Electrolux Professional.

Pioneros en facilidad de uso

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



Experimenta las 4 estrellas

★ ★ ★ ★

Cumple con los principios ergonómicos
Diseñado pensando en ti

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

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

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

* ver la página 41 ** Diseño del horno SkyLine - patente EM003143551 y familia relacionada

Un **beneficio extra** sin esfuerzo

SkyLine Chill^S

SkyLine Premium^S

Sky Duo

El camino hacia el máximo rendimiento

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

Un dúo creado para triunfar.

EL PRIMERO en el sector

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

Simplicidad sin errores

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

Sin tensión

Fácil apertura y cierre de la puerta, más de 1.000 veces al día, gracias a su cómodo tirador con diseño ergonómico en forma de ala. La apertura con el codo, sin manos, hace que manipular las bandejas sea más fácil.

Carga y descarga sin esfuerzos

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

La posición perfecta

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

Ve el color real de tus alimentos

Las nuevas luces LED te ayudan en tus tareas diarias. Las alertas de luz intermitente ayudan al usuario a coordinar las tareas.

Escudo de puerta

Para simplificar el uso y optimizar el flujo de trabajo en los modelos de 20 bandejas. Los hornos SkyLine 20GN están equipados con escudo de puerta integrado.

Bloqueo de puerta

30°

Seguridad extra gracias a las posiciones en las que la puerta se detiene, que evitan que la puerta se balancee hacia el usuario.

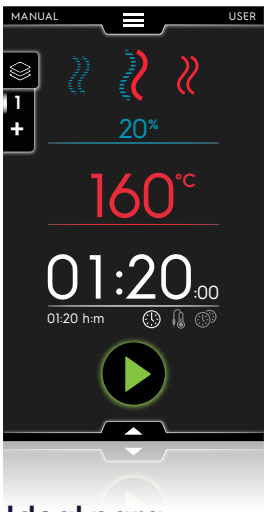
Tocar el cielo es fácil

Simplifica tu vida. **SkyLine Premium**[S] cuenta con una interfaz en la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de leer, diseñada para hacer más fácil tu vida en el trabajo.

Simplicidad

Control total al alcance de tu mano. La conectividad a la nube de SkyLine Premium[S] ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.

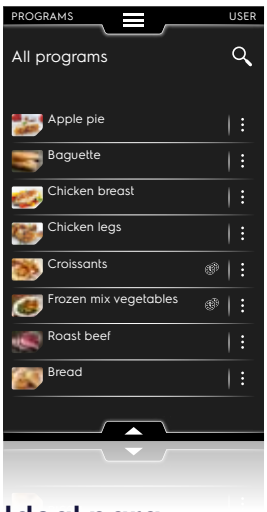
Modo manual



Ideal para chefs exigentes

Da rienda suelta a tu creatividad personalizando cada ciclo de cocción, satisfaciendo así tus necesidades, y ejerce un control total incluso hasta en el más mínimo detalle.

Modo programas



Ideal para repetir menús

Tus alimentos cocinados con el mismo nivel de calidad en cualquier horno SkyLine Premium[S], en cualquier parte del mundo. Guarda y comparte tus programas a través de la conectividad OnE o con una memoria USB.

Modo automático

Ideal para ahorrar tiempo y dinero

Comida rápida, fácil, segura y de calidad gracias a los avanzados procesos de cocción automáticos, 11 **Ciclos+** nuevos y especiales, fácilmente personalizables.

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

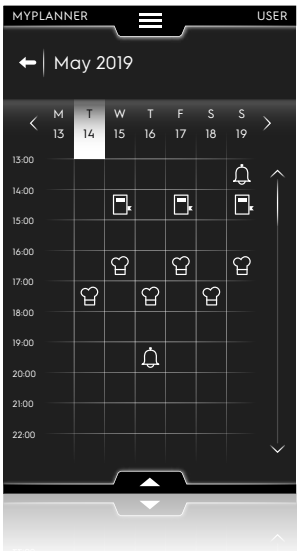
El camino hacia la simplicidad

No se necesitan instrucciones, **SkyLine Premium^S** se ha diseñado y probado por usuarios reales para garantizar su simplicidad de uso. Con ayuda integrada y tecnología de autoaprendizaje para guiar a los operarios en cada paso del proceso de cocción.

Mira & aprende

Estamos aquí para ayudarte

Obtén ayuda en tiempo real, cada día, directamente desde tu horno SkyLine Premium^S. Encuentra las respuestas a tus preguntas, accede a todo el material de apoyo y saca el máximo partido a la información actualizada de tu horno SkyLine Premium^S.



Planificación sencilla

Tu agenda al alcance de la mano

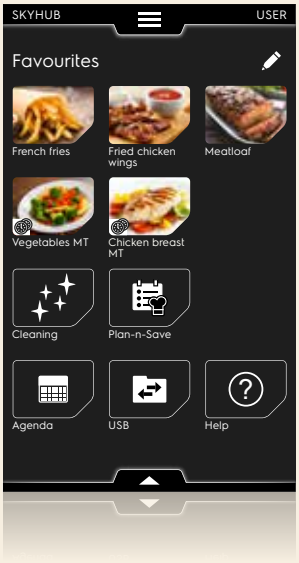
Haz tu vida más fácil y el flujo de trabajo más fluido utilizando las funciones **MyPlanner** planifica tu trabajo diario y recibe alertas personalizadas sobre tus tareas.

Una página. Un toque.

SkyHub

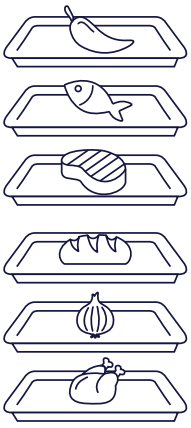
Hazlo sencillo con la página todo en uno

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



Libera tu mente

Disfruta de la tranquilidad que ofrece la planificación simplificada y el cumplimiento de seguridad alimentaria con SkyLine Premium[S].



Horas punta sin estrés

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

Mejora la flexibilidad, planificando y gestionando varios ciclos de cocción con **MultiTimer** durante las horas de mayor actividad (configura hasta 20 temporizadores). Asigna un temporizador diferente a una clase de alimento específico para que sea más fácil reconocerlo.

Haz tuyas las soluciones

Todas las funciones de la interfaz del usuario se pueden personalizar por completo, lo que convierte la pantalla de control en algo tan único como tu huella dactilar.

Seguridad alimentaria

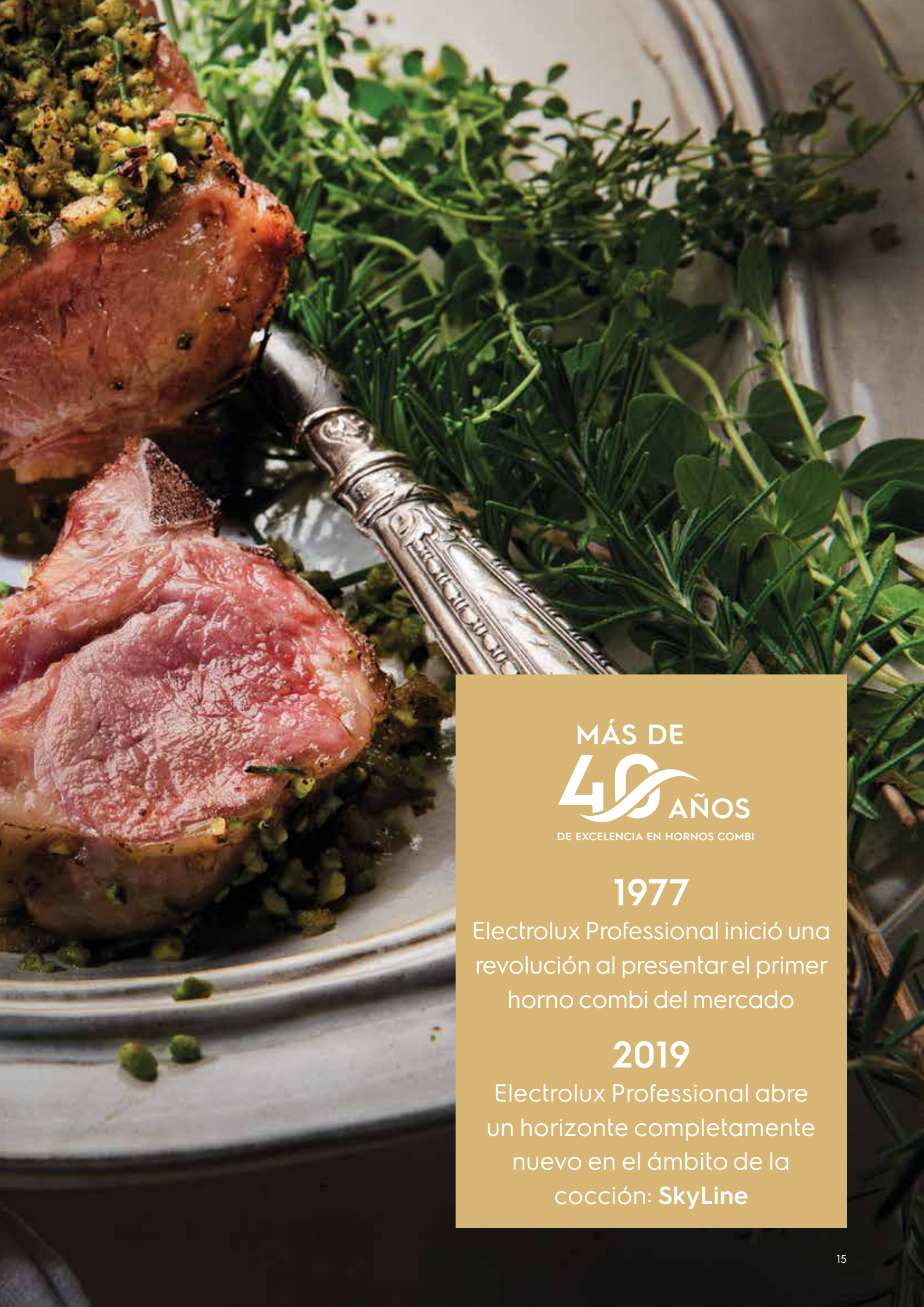
Con **Food Safe Control**, no se compromete ni la calidad ni la seguridad del cocinado. Gracias a la sonda múltiple de 6 sensores, SkyLine Premium[S] garantiza automáticamente que los alimentos se cocinen a la perfección, cumpliendo el funcionamiento con la normativa **HACCP**.

PATENTADO*

* Food Safe Control - patente US6818865B2 y familia relacionada

Creado para conseguir un mayor rendimiento

Costillas de cordero cocinadas en SkyLine Premium[S], utilizando un ciclo de cocción a baja temperatura.



MÁS DE 40 AÑOS

DE EXCELENCIA EN HORNOS COMBI

1977

Electrolux Professional inició una revolución al presentar el primer horno combi del mercado

2019

Electrolux Professional abre un horizonte completamente nuevo en el ámbito de la cocción: **SkyLine**

Excelencia una y otra vez

El camino hacia la excelencia culinaria comienza con una precisión máxima. SkyLine Premium[S] tiene una tecnología que te aporta un control absoluto de todas las configuraciones para obtener una regularidad en el rendimiento de cocción, en la fermentación, al hornear, asar y cocinar al vapor.

La mejor uniformidad de cocción jamás vista

Cocción uniforme. Incluso de cargas grandes

Resultados impecables y uniformes en cocción y horneado gracias al revolucionario sistema de circulación de aire de alta tecnología **OptiFlow**, que garantiza una distribución homogénea del calor y una temperatura constante en la cámara de cocción. La rotación del ventilador de inversión de 300 a 1500 rpm garantiza una uniformidad excepcional en la cocción.

Un gran rendimiento proviene de la combinación perfecta entre tecnología inteligente y diseño minucioso

Escanea el código para ver el vídeo de cocción uniforme OptiFlow

No te quedes esperando

Acelera los tiempos de cocción

Rendimiento de cocción perfecto sin esperas, la nueva gama SkyLine Premium^{S} posee un rápido **precalentamiento** gracias al innovador control **T-Xcelerator**.

Pasar de condiciones de cocción **húmedas a secas** es más rápido que nunca gracias al control **Dry-Xcelerator**. Una válvula de ventilación especial en forma de mariposa que puede expulsar hasta 90 cbm de aire por hora.

Toma el control

Monitorización precisa de la temperatura interna de los alimentos

Incrementa la productividad, garantiza la seguridad alimentaria y minimiza la pérdida de alimentos supervisando de manera precisa, en tiempo real, la temperatura interna exacta de tu comida con la **sonda de 6 sensores.**

Más de 15 años de experiencia en un preciso control de humedad

El sensor lambda mide la humedad **cada** segundo, **60** veces por minuto, ¡ **3.600** veces por hora!

EL PRIMERO en el sector

Sensor lambda

La ciencia a tu servicio

Cocinar no solo es un arte, sino también una ciencia. Nuestro último **sensor lambda** ofrece un control y una medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.

Tu viaje personal

Elije cómo quieres cocinar.

Modo automático

La mejor forma de incrementar la eficiencia en tu cocina

Cocción ecológica. Más ahorro

Rendimiento de cocción perfecto calculado para maximizar la eficiencia. Minimizar el consumo es mejor para el medio ambiente y para tu bolsillo.

Comidas deliciosas al alcance de tu mano

La cocina profesional nunca había sido tan rápida y fácil. Selección táctil y rápida del plato que quieres y personalización sencilla. El tiempo, la temperatura y el ambiente de la cocción se supervisan continuamente y se ajustan de manera automática.

El camino sencillo hacia un gran cocinado

Solo debes seguir **3 sencillos pasos** para preparar a la perfección grandes cantidades de comida cada día:

1. Elije uno de los **9 grupos de alimentos** o uno de los **11 Ciclos+**: Cocción a Baja Temperatura, Cocción EcoDelta, Regeneración, Combi Estático, Fermentación, Cocción al Vacío, FSC Avanzado, guía FSC de bajo riesgo, guía FSC de alto riesgo, Deshidratación, Pasteurización de pasta.
2. Selecciona el resultado que deseas.
3. Pulsa inicio.

SkyLine Premium[S] está diseñado para trabajar en perfecta armonía con SkyLine Chill[S], obteniendo unas soluciones Cook&Chill impecables.

Qué puede hacer Electrolux Professional **SkyLine Premium**[S] por tu negocio

Escanea el código para descubrir
nuestra solución en
www.electroluxprofessional.com

11 maneras de ser especial

11 **Ciclos+** especiales para expandir tus horizontes culinarios y ahorrar tiempo.

Cocción EcoDelta

Combi estático

Fermentación

FSC de alto riesgo

Listo para servir en 10 minutos

Regeneración

Regeneración rápida y perfecta de tus alimentos. SkyLine Premium^{S} puede tener tu comida lista para servir en 7 minutos.

La eficiencia y la organización se intensifican con el sistema Cook&Chill de Electrolux Professional: flexibilidad en la planificación, manipulación, almacenamiento (tiempo de conservación prolongado) y regeneración.

Solución única para cada negocio

Combi estático

Tecnología avanzada, cocina clásica. Un suflé de chocolate perfecto y porciones de carne asada jugosas y cocinadas lentamente que nunca pasarán de moda. El Combi estático simula la cocción estática utilizando una distribución del aire más suave, de manera que puedes darle un sabor tradicional a tu menú.

Descubre más sobre los Ciclos+ de Electrolux Professional, visita: https://www.electroluxprofessional.com/es/skyline/

Regeneración

FSC de riesgo estándar

FSC avanzado

Cocción a baja temperatura

Cocción al Vacío

Pasteurización de pasta

Deshidratación

Mayor eficiencia y beneficio con los Ciclos+ especiales

50% menos de pérdida de peso*

Cocción a Baja Temperatura

El procedimiento automático de cocción a baja temperatura siempre garantiza unos resultados de cocción de calidad superior, al tiempo que reduce a la mitad la pérdida de peso, lo que se traduce en una carne más jugosa, más tierna y con un color más consistente.
La Cocción a Baja Temperatura minimiza el proceso de maduración de la carne fresca de 1 día a 1 hora.

PATENTADO***

Deshidratación

SkyLine Premium[S] es perfecto para deshidratar rápidamente frutas, verduras, carne y pescado. Para preservar la compacidad, el sabor y todos los valores nutricionales de los alimentos, el **Dry-Xcelerator** elimina los líquidos de tus ingredientes al secar la cámara del horno, gracias a la combinación de baja temperatura y humedad cero.

Para garantizar unos resultados perfectos, utiliza la bandeja de deshidratación de Electrolux Professional.

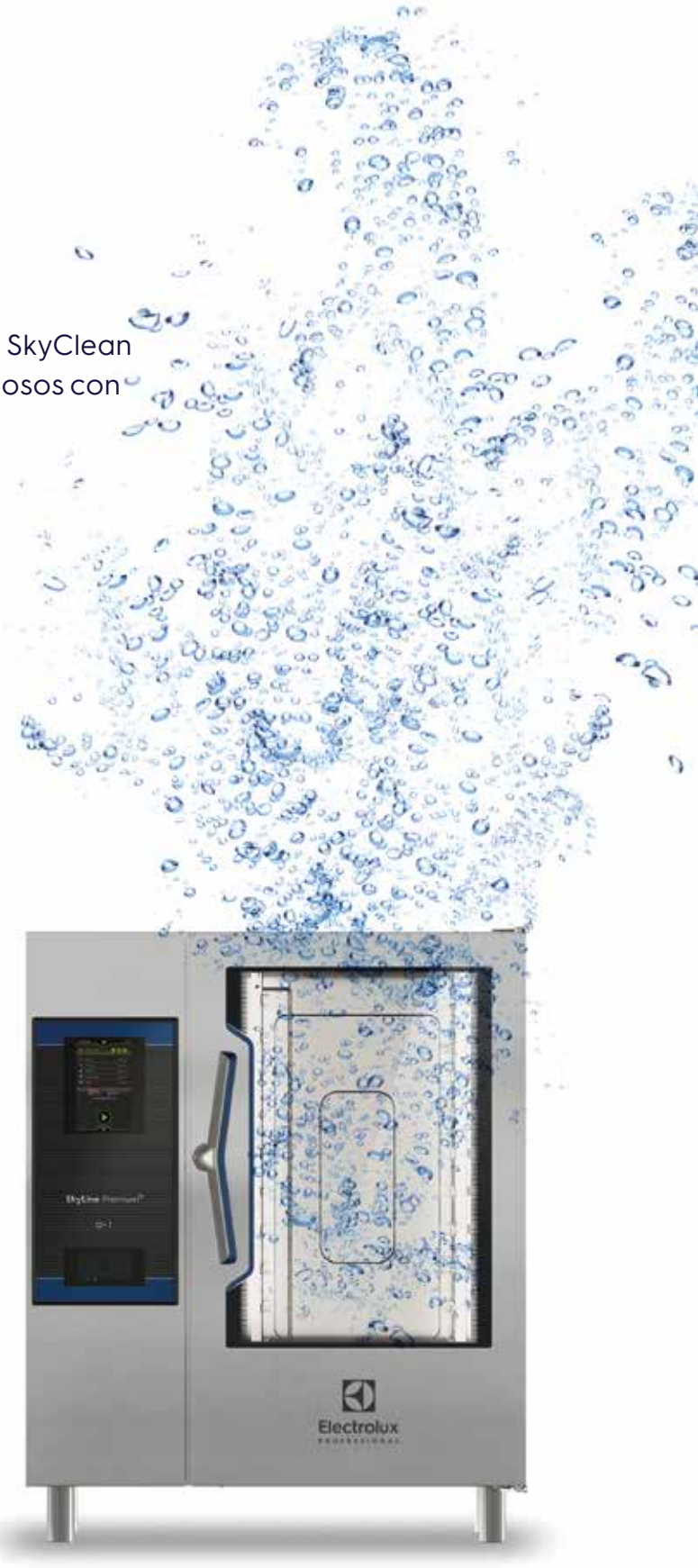
* En comparación con los ciclos de cocción tradicionales en los hornos SkyLine.

*** LTC - patente US7750272B2 y familia relacionada

Limpieza flexible

Limpieza flexible e imbatible con la tecnología SkyClean y los exclusivos productos enzimáticos respetuosos con el medio ambiente.

hasta un
-15%
en costes de funcionamiento*



Sky Clean

SkyClean es un sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificador incorporado en el generador de vapor.

Se reduce el consumo de energía, agua y detergente lo máximo posible en los 4 ciclos estándar (de 54 a 180 min) y puedes ahorrar incluso más si elijes los ciclos ecológicos Green Spirit.

EL PRIMERO en el sector

Mayor vida útil y rendimiento superior de los hornos SkyLine solamente con los productos químicos sin fosfatos de Electrolux Professional**.

* Hasta un 15% menos en costes de funcionamiento: ahorro en energía, agua, detergente y abrillantador calculado utilizando la función SkyClean frente al ciclo de limpieza equivalente en la anterior gama de hornos Electrolux Professional. Datos constatados en abril de 2019.

** El uso de los productos químicos originales de Electrolux Professional garantiza un rendimiento y durabilidad perfectos para tu horno.

Ahora, tú decides el químico: sólido, líquido o enzimático

La flexibilidad es la clave

Resultados de limpieza impecables. La nueva gama SkyLine Premium[S] te aporta una flexibilidad única con 3 opciones diferentes de productos químicos: **sólido** para una limpieza más intensiva, **líquido** para mayor flexibilidad, **enzimático** para reducir enormemente tu impacto sobre el planeta. Estos productos químicos nuevos se han desarrollado para satisfacer los estándares de los consumidores más exigentes.

96% biodegradable

Nos ♡ enzimas

¿Qué propiedades tienen?

Los limpiadores enzimáticos son los únicos biodegradables en un 96%***, son **ecológicos** y funcionan perfectamente incluso a bajas temperaturas para obtener una limpieza efectiva.

EL PRIMERO en el sector

¿Qué son las enzimas?

Una proteína natural que se produce por fermentación.

¿Cómo limpian las enzimas?

***Ratio de biodegradabilidad: 96% en 28 días según las Directrices de OCDE para productos químicos.

Reducción del gasto

Tu SkyLine Premium[S] sigue funcionando servicio tras servicio. El descalcificador integrado **ZeroLime** **** y el detector automático de cal garantizan la eficiencia energética a largo plazo y no comprometen el rendimiento con el paso del tiempo.

Stop & Cook en 10 minutos

¿Recibes a un cliente inesperado mientras el ciclo de limpieza está en marcha? No hay ningún problema. Solo tienes que pulsar el botón de parada y la cámara se enjuagará por completo y estará lista para cocinar de nuevo.

Planifica tu limpieza

Asegúrate de que la limpieza diaria se realiza siempre siguiendo el plan y la programación de SkyClean. Selecciona el plan adecuado para ti.

- **Limpieza programable:** escoge la mejor hora para activar SkyClean en tu cocina, guárdalo en tu agenda MyPlanner, recibe las alertas y supervisa el ciclo desde cualquier ubicación a través de la conectividad OnE.
- **Limpieza obligatoria:** la limpieza controlada por contraseña garantiza que el mantenimiento programado siempre se lleve a cabo y se pueda supervisar de manera remota.

Escanea el código para ver el vídeo de SkyClean

****disponible con pastillas C25.

Creado para un funcionamiento ininterrumpido

OnE

¿Qué es OnE?

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

¿Cómo puedo obtenerla?

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

¿Por qué la necesito?

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

One, un único partner.
Un mundo de beneficios.

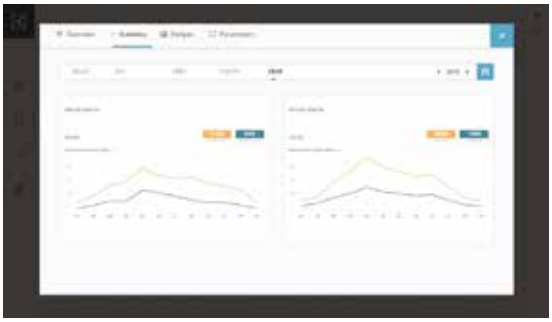
OnE, tu asistente digital

Conecta tus hornos SkyLine a OnE, la plataforma web de Electrolux Professional. Obtendrás información valiosa que te ayudará a optimizar el rendimiento y mejorar la eficiencia.

OnE para ti

Supervisión 24/7 en tiempo real

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



Creado para negocios

Maximiza los beneficios

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

OnE para un funcionamiento sin interrupciones

Mayor tiempo de funcionamiento del equipo

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

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

OnE para un mayor rendimiento

Potencia tus procesos

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

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

Descubre la identidad de nuestros hornos y encuentra tu combinación

SkyLine Premium^{S}

Pantalla táctil

Boiler

Puerta con triple acristalamiento*

Hasta un 10% más de beneficios extra** gracias a la tecnología de eficiencia ecológica. **SkyLine Premium^{S}** ofrece tecnología inteligente, facilidad de uso inigualable y un rendimiento verdaderamente inimitable.

Pantalla táctil

Interfaz de la pantalla táctil muy intuitiva, fácil de usar y personalizable, diseñada para hacer tu vida más sencilla. Apta para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.

101 configuraciones de humedad

Añade más variedad a tu cocina con las **101 configuraciones de humedad,** con vapor desde el 0% al 100% generado por el boiler, con apertura automática de la válvula de escape para conseguir una comida más crujiente.

Conectividad OnE

La conectividad de SkyLine Premium^{S} ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.

Modo automático

Uso sencillo y rápido de los ciclos automáticos para todo tipo de alimentos y **11 Ciclos+ nuevos de cocción especial**.

Modo programa

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1.000 recetas** a través del USB o la conectividad OnE.

OptiFlow

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

Sonda de 6 sensores de serie

Medición precisa y exacta de la temperatura interna de tus alimentos.

Sensor lambda de serie

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno.

Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio** de **SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas de tus tareas. **Plan-n-Save** organiza tus cargas de la manera más eficiente posible, en términos de tiempo y energía.

EL PRIMERO en el sector **para Plan-n-Save**

SkyClean

Reduce tus costes de limpieza hasta en un 15%***. Resultados de limpieza impecables, **funciones ecológicas** y **descalcificación automática del boiler**. Libertad de elección entre 3 productos químicos diferentes: **sólido, líquido o enzimático biodegradable en un 96%******.

Un beneficio extra sin esfuerzo

Eficiencia y productividad sin estrés con **SkyDuo**. Anticipa tus necesidades con la conexión intuitiva entre los hornos SkyLine Premium^{S} y SkyLine Chill^{S} y viceversa. Los equipos te guían a través del proceso Cook&Chill.

OptiFlow | SkyHub | Sensor lambda | Sky Clean | Sky Duo | Diseño centrado en las personas | Green Spirit | EL PRIMERO en el sector

* Versión ecológica (modelos especiales) gracias a la puerta aislante con acristalamiento triple **ver la página 5 ***ver la página 22 ******ver la página 23

SkyLine Premium

Pantalla digital

Boiler

El horno combi de alto rendimiento fundamental para cocinas de alta producción. El único en el mercado que cuenta con pantalla digital y sensor lambda para garantizar un control avanzado y preciso en tiempo real.

Pantalla digital

Pantalla digital con una guía rápida exclusiva que simplifica cada tarea.

11 configuraciones de humedad

Añade más variedad a tu cocina con las **11 configuraciones de humedad** con vapor desde el 0% al 100% generado por el boiler, con apertura automática de la válvula de escape para obtener una comida más crujiente.

Conectividad OnE

La conectividad de SkyLine Premium ofrece acceso en tiempo real **a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.**

Modo programa

Guarda y comparte tus programas a través de la conectividad OnE o del USB. 100 programas gratuitos y 4 fases de cocción.

OptiFlow

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

Sonda de control de la temperatura interna de los alimentos

Lectura de la temperatura con un sonda de sensor único. Para una mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.

Sensor lambda de serie

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.

SkyClean

Resultados de limpieza impecables y **descalcificación del boiler integrado.**
Libertad de elección entre: **sólido, líquido o enzimático biodegradable en un 96%*.**

OptiFlow | Sensor lambda | Sky Clean | Diseño centrado en las personas | EL PRIMERO en el sector

*ver la página 23

SkyLine Pro^{S}

Pantalla táctil

Inyección de vapor

Rendimiento superior y el mejor de su clase en facilidad de uso para cocina tradicional, SkyLine Pro^{S} es el combi sin boiler perfecto para tu negocio.

Pantalla táctil

Interfaz de la pantalla táctil muy intuitiva y fácil de usar, diseñada para hacer tu vida más sencilla. Adaptada para personas daltónicas. Disponible en más de 30 idiomas diferentes.

11 niveles de humedad

Añade más variedad a tu cocina con **11 niveles de humedad** y vapor instantáneo de alta eficiencia con apertura automática de válvula de escape para obtener una comida más crujiente.

Conectividad OnE

La conectividad de SkyLine Pro^{S} ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.

Modo programa

Guarda, organiza en categorías y comparte hasta **1.000 recetas** a través del USB o la conectividad OnE.

OptiFlow

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

Sonda de control de temperatura del interior de los alimentos

Lectura de la temperatura con una sonda de sensor único. Para una mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.

Sensor lambda (opcional)

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.

Características avanzadas

Simplifica tu vida y economiza el flujo de trabajo personalizando tu **página de inicio** de **SkyHub** con tus funciones favoritas. Utiliza **MyPlanner** para planificar tu trabajo diario y recibir alertas personalizadas de tus tareas.

SkyClean

Resultados de limpieza impecables, **funciones ecológicas**. Libertad de elección entre 3 productos químicos diferentes: **sólido, líquido o enzimático biodegradable en un 96%*.**

OptiFlow | SkyHub | Sensor lambda | Sky Clean | Diseño centrado en las personas | Green Spirit | EL PRIMERO en el sector

*ver la página 23

SkyLine Pro

Pantalla digital

Inyección de vapor

Un equipo fácil de usar, robusto y flexible en tu cocina. El único en el mercado que ofrece pantalla digital y sensor lambda para garantizar un control avanzado, preciso y en tiempo real.

Pantalla digital

Pantalla digital con una guía rápida exclusiva que simplifica cada tarea.

11 niveles de humedad

Añade más variedad a tu cocina con los **11 niveles de humedad** y vapor instantáneo de alta eficiencia con apertura automática de válvula de escape para obtener una comida más crujiente.

Conectividad OnE

La conectividad de SkyLine Pro ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.

Modo programa

Guarda y comparte tus programas a través de la conectividad OnE o del USB. 100 programas gratuitos y 4 fases de cocción.

OptiFlow

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

Sonda de control de la temperatura interna de los alimentos

Lectura de la temperatura con una sonda de sensor único. Para una mayor precisión, elige la **sonda de 6 sensores** opcional.

Sensor lambda (opcional)

Control y medición precisos y en tiempo real de la humedad en la cámara del horno, para cada tipo de alimento y tamaño de carga.

SkyClean

Resultados de limpieza impecables. Libertad de elección entre 3 productos químicos diferentes: **sólido, líquido o enzimático biodegradable en un 96%*.**

OptiFlow | Sensor lambda | Sky Clean | Diseño centrado en las personas | EL PRIMERO en el sector

*ver la página 23

Maximiza tu cocina

Manipulación, cocción e instalación flexibles, higiénicas y seguras gracias a los más de 200 accesorios y consumibles diferentes que te ayudan a sacar el máximo partido a tu SkyPremium^{S}.

Escanea el código para descubrir
nuestros accesorios y consumibles

El camino hacia el máximo rendimiento

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

Comunicación perfecta con SkyDuo

Sky Duo

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

Un dúo creado para triunfar.

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

Escanea el código para descubrir la experiencia Cook&Chill

Toma el control de tu negocio con la conectividad OnE

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

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

Economiza tu flujo de trabajo

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

Una combinación ganadora

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

EL PRIMERO en el sector

Un lugar mejor para trabajar

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

Reduce el desperdicio de alimentos

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

Calidad que no se ve comprometida

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

SkyLine gama

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

Escoge el equipo perfecto para comenzar a expandir tus horizontes culinarios.

6GN 1/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 867x775x808 mm
Potencia eléctrica - 11 kW
Potencia a gas - 19 kW

6GN 2/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 1092x971x808 mm
Potencia eléctrica - 21,4 kW
Potencia a gas - 32 kW

10GN 1/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 867x775x1058 mm
Potencia eléctrica - 19 kW
Potencia a gas - 31 kW

10GN 2/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 1090x971x1058 mm
Potencia eléctrica - 37,4 kW
Potencia a gas - 47 kW

20GN 1/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 911x865x1794 mm
Potencia eléctrica - 37,7 kW
Potencia a gas - 54 kW

20GN 2/1
Dimensiones externas
(AxLxP) 1162x1067x1794 mm
Potencia eléctrica - 65,4 kW
Potencia a gas - 100 kW

Hornos SkyLine características principales

	SkyLine Premium[S] versión ecológica	
	6-10GN	20GN
MODOS DE COCCIÓN		
Ciclo de convección (25-300 °C)	x	x
Ciclo combi (25-300 °C) con sensor lambda	x	x
101 configuraciones de humedad con sensor lambda	x	x
11 configuraciones de humedad con sensor lambda	n/d	n/d
11 configuraciones de humedad	n/d	n/d
Ciclo de vapor (100 °C)	x	x
Ciclo de vapor a baja temperatura (25-99 °C)	x	x
Vapor muy caliente (101-130 °C)	x	x
Fase de mantenimiento	x	x
Más de 100 cocciones automáticas con visualización y personalización de los parámetros de cocción	x	x
Ciclo de regeneración	x	x
Cocción a baja temperatura (LTC)	x	x
Ciclo de fermentación	x	x
Ciclo EcoDelta	x	x
Ciclo progresivo EcoDelta	x	x
Ciclo de cocción al vacío	x	x
Ciclo combi estático	x	x
Ciclo de deshidratación	x	x
Ciclo de pasteurización de pasta	x	x
Control sanitario de los alimentos	x	x
Control sanitario de los alimentos avanzado	x	x
Precalentamiento automático rápido y personalizado	x	x
Enfriamiento automático rápido y personalizado	x	x
Ciclos de cocción múltiples con función MultiTimer	x	x
Proceso SkyDuo: Comunicación con los abatidores SkyLine	o	o
CARACTERÍSTICAS		
Interruptor encendido/apagado	x	x
Interfaz de la pantalla táctil de alta resolución (262.000 colores) - pantalla apta para daltónicos	x	x
Pantalla digital con una guía rápida exclusiva	n/d	n/d
Pantalla que se puede leer a 12 metros de distancia	x	x
Interfaz de la pantalla táctil en más de 30 idiomas	x	x
Generador de vapor en acero inoxidable	x	x
Generador de vapor en acero inoxidable 316L	o	o
Inyección directa de vapor de alto rendimiento	n/d	n/d
Control de la válvula de tiro de la cámara de cocción	x	x
Biblioteca - 1.000 programas gratuitos, 16 fases de cocción por pasos (nombre, imagen y categoría)	x	x
Biblioteca: 100 programas, 4 fases (identificación numérica)	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	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	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} versión ecológica	
	6-10GN	20GN
Página de inicio de SkyHub con acceso directo a las funciones favoritas	x	x
Inyección manual de agua	x	x
Sonda con sensor múltiple en 6 puntos	x	x
Sonda estándar para alimentos	n/d	n/d
Estimación del tiempo restante de la cocción controlado por la sonda	x	x
Pantalla simultánea de los valores preconfigurados y los reales	x	x
Sistema de distribución de aire OptiFlow	x	x
Ventilación con velocidad variable con parada del motor (7 niveles de velocidad)	x	x
Ventilación con velocidad variable con parada del motor (5 niveles de velocidad)	n/d	n/d
1/2 potencia	x	x
Función Plan-n-Save	x	x
Personalización total de la interfaz y de la descarga	x	x
Pausa	x	x
Retrasar inicio	x	x
Página de AYUDA para autoaprendizaje al escanear el código QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualización de consumo	x	x
Imágenes para guiar las operaciones	x	x
Sistema automático de limpieza integrado con productos químicos sólidos	x	x
Sistema automático de limpieza integrado con productos químicos líquidos	o	o
Sistema automático de limpieza integrado con productos químicos enzimáticos	o	o
Descalcificación automática del boiler	x	x
Funciones ecológicas para ahorrar en costes de funcionamiento	x	x
Función Stop&Cook en el sistema de limpieza automático	x	x
Sistema de limpieza obligatoria	x	x
Limpieza automática air-break	x	x
Vaciado automático del generador de vapor con diagnóstico automático del nivel de cal	x	x
Vaciado manual del boiler	x	x
Preconfiguración del regulador de potencia	x	x
Sistema de diagnóstico automático	x	x
Termostato de seguridad	x	x
Apertura en dos fases para evitar la liberación de vapor	o	n/d
Quemadores de alta eficiencia y bajas emisiones	x	x
Modo automático de copia de seguridad ininterrumpida para el sistema de recuperación automática	x	x
Puerto USB	x	x
Descargar la información HACCP, Programas, Cocción automática, Configuración	x	x
Pantalla integrada en la puerta	n/d	x
Manguera pulverizadora de agua	x	x
Puerta con acristalamiento triple con línea doble de luces LED	x	x
Puerta con acristalamiento doble con línea doble de luces LED	n/d	n/d
Luces LED de advertencia intermitentes	x	x
Tirador con diseño ergonómico en forma de ala y apertura con el codo, sin manos	x	n/d
Apertura hacia la izquierda de la puerta abatible	o	n/d
Bandeja recogida goteo condensación cristal interno con válvula apertura automática	x	x
Tope de la puerta a 60 ° / 110 ° / 180 °	x	x
Paneles en acero inoxidable 304 AISI	x	x

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	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n/d	n/d	x	x	x	x	x	x
x	x	n/d	n/d	x	x	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
n/d	n/d	x	x	n/d	n/d	x	x
x	x	x	x	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
o	o	o	o	o	o	o	o
o	o	o	o	o	o	o	o
x	x	x	x	n/d	n/d	n/d	n/d
x	x	n/d	n/d	x	x	n/d	n/d
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
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	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
o	n/d	o	n/d	o	n/d	o	n/d
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
n/d	x	n/d	x	n/d	x	n/d	x
x	x	o	o	o	o	o	o
n/d	n/d	o	o	o	o	o	o
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
o	n/d	o	n/d	o	n/d	o	n/d
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

	SkyLine Premium^{S} versión ecológica	
	6-10GN	20GN
Cámara en acero inoxidable 304 AISI	x	x
Cámara interna de higienización sin juntas con todas las esquinas redondeadas para una limpieza más fácil	x	x
Estructura para bandejas removible, paso 67 mm	x	n/d
Carro con sistema de bloqueo para bandejas GN. Esquinas redondeadas. Bandeja inferior recogida goteo con válvula desagüe integrada	n/d	x
Carro con sistema de bloqueo para bandejas GN	o	x
Vaciado GreaseOut preconfigurado	x	
Conectividad OnE	x	x
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCADO DE CONFORMIDAD		
Resistencia al agua IPX5	x	x
Patas con altura regulable.	o	x
Carro compatible con Electrolux Professional air-o-steam, SkyLine	n/d	x
Kit de apilación: 6 en 6 GN 1/1, 6 en 10 GN 1/1, 6 en 6 GN 2/1, 6 en 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 en BCF 6 GN 1/1	o	o
Diseño registrado en EPO	x	x
Ergocert, certificación de 4 estrellas en ergonomía	x	x
Normativa ETL y normativa de higiene ETL	x	x
Seguridad para gas: Certificación Gastec para los requisitos de bajas emisiones	x	x
Certificación WRAS (modelos con boiler 316L)	x	x
Manual, esquema eléctrico, declaraciones de conformidad	x	x

x Estándar
o Opcional
n/d No disponible

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

¿Qué quieres cocinar?

Tus platos, tú eliges:
7 velocidades de ventilación
3 modos de cocción
Más de **100** niveles de humedad
16 fases de cocción
11 Cyclos+.

Control absoluto de tu creatividad

Cada segundo cuenta

Regulación y monitorización precisas de cada etapa del proceso de cocción **cada segundo, 60 veces** por minuto, lo que se traduce en la asombrosa cifra de **3.600 veces** por hora.

8 Reconocimientos y Certificados

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

Escanea para ver el listado de modelos Energy Star

ERGOCERT

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

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

GASTEC

"Hasta un 50% menos de emisiones nocivas para un entorno de trabajo más saludable. Con un diseño innovador, los quemadores de Electrolux Professional superan los requisitos de bajas emisiones de Gastec*."

* Certificación Gastec del gobierno holandés, la más estricta de Europa

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

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

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

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

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

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

Red de servicios siempre disponible

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

Mantén el rendimiento de tu equipo

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

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

Visualiza el vídeo
para descubrir más

La excelencia define todo cuanto hacemos. Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

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

Síguenos en

electroluxprofessional.com

Excelencia
orientada al medio ambiente

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

La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes no son vinculantes.