

El camino hacia el máximo rendimiento

Electrolux Professional Cook&Chill

Hornos y Abatidores



Electrolux Professional es diferente

Cocinas más eficientes, más rentables y más enfocadas en las personas.
Esa es la promesa de Electrolux Professional.

El estrés no es un ingrediente necesario en platos realmente sabrosos*.

El estrés en pequeñas cantidades puede aumentar el rendimiento, pero unos niveles de estrés altos durante un periodo de tiempo prolongado, favorecen la aparición de problemas de salud como presión arterial alta, diabetes y enfermedades cardíacas.

El 44% de los chefs estadounidenses han sufrido bajas por enfermedad debido al estrés

El 55% de los chefs estadounidenses han tomado, o han considerado tomar, medicamentos recetados para calmarse después de una estresante jornada de trabajo

El 51% de los chefs que trabajan en Londres afirman que han tenido depresión a causa de la sobrecarga laboral**



Nuestra promesa

Electrolux Professional hace que la vida laboral de sus clientes sea cada día más fácil, más rentable y realmente sostenible.

Nuestro objetivo es **crear conciencia sobre la creciente cultura del estrés negativo en las cocinas profesionales y revolucionar la forma de trabajar.**

"Tenemos que empezar a desafiar la percepción de que el estrés negativo es necesario para crear platos verdaderamente sabrosos. Al final, creo que los chefs felices conciben mejores platos".

Philip Lloyd, Formador culinario en el Art Institute de Charlotte

* De acuerdo con "Taste the Stress", en 2017 Electrolux Professional llevó a cabo un experimento social de dos fases. Se encuestó a 200 chefs estadounidenses de entre 18 y más de 65 años. Dos equipos de chefs profesionales crearon el mismo menú, uno utilizó Cook&Chill (equipo azul), el otro empleó métodos de cocción convencionales (equipo rojo). Un jurado independiente valoró la comida y supervisó los niveles de estrés de los chefs. Los monitores de frecuencia cardíaca indicaron que el equipo rojo (151 minutos) estaba más estresado que el equipo azul (72 minutos). El equipo rojo, al no ser capaz de optimizar el trabajo, también perdió tiempo y energía y dio cerca de 2000 pasos más por chef que el equipo azul. **El jurado clasificó la comida de ambos equipos como deliciosa, demostrando que el estrés no es un ingrediente necesario para crear platos con gran sabor.**

** Fuente: Unite, el sindicato más grande de Reino Unido, llevó a cabo en 2017 una encuesta de chefs profesionales en Londres.



El poder del todo en uno

Transforma tu vida laboral y amplía tus horizontes culinarios con **las soluciones todo en uno perfectamente integradas de Electrolux Professional**. El nuevo sistema Cook&Chill revolucionará tus procesos en la cocina al hacerlos más sencillos, sin esfuerzos y más rentables. Somos un partner de confianza, desde el soporte de preventa hasta la asistencia 24 horas, junto con la Atención al Cliente de Electrolux Professional Essentia.



1. PREPARAR

Corta en rebanadas, dados, tiras y juliana en un tiempo récord



2. COCINAR

Cocina a la perfección con los **hornos SkyLine** y otros equipos de cocción



3. REFRIGERACIÓN RÁPIDA

Abate con los **abatidores SkyLine Chill^S**



Escanea el código para descubrir la experiencia Cook&Chill



Testado y comprobado
por la única Academia
de Chefs Internacional
de Electrolux
Professional



Año tras año, Electrolux
Professional hace que la
vida laboral de sus clientes
sea cada día más fácil,
más rentable y realmente
sostenible.



4. ALMACENAR

Conserva en los
armarios y mesas
refrigeradas ecostore



5. REGENERAR

Regenera con los
**hornos SkyLine
Premium^s**



6. SERVIR

Sirve a tus clientes







**Un solo ADN
Equipos idénticos**

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

Simplifica tu vida

El camino hacia el máximo rendimiento

Calor y frío en perfecta sintonía. Los **hornos y abatidores SkyLine**, de alto rendimiento y que ahorran tiempo, son **el corazón de las soluciones todo en uno de Electrolux Professional**. La dualidad perfecta entre tecnología inteligente y diseño centrado en las personas.

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

Un flujo de trabajo más ágil

Tanto el personal como la maquinaria son más eficientes y efectivas mediante la preparación previa de grandes cantidades.

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**.



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.

Un **beneficio extra** sin esfuerzos



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.



SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s

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.

Toma el control de tu negocio con la conectividad OnE

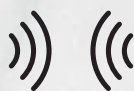
Una aplicación personalizada para simplificar tu vida y para ayudar a que se desarrolle tu negocio. La **conectividad OnE** te ofrece acceso remoto en tiempo real para gestionar y supervisar tu productividad en todos los hornos y abatidores Electrolux Professional conectados utilizando cualquier dispositivo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



Comunicación perfecta con SkyDuo



"Perfecto, estaré listo en 5 minutos"



"¡Casi estoy hecho! Prepárate abatidor SkyLine ChillS"



OnE, tu asistente digital

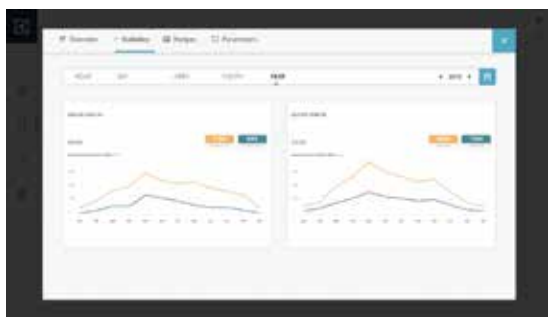
Conecta tus hornos SkyLine a OnE, la plataforma web de Electrolux Professional. Obtendrás información valiosa que te ayudará a optimizar el rendimiento y mejorar la eficiencia.



OnE
para ti

Supervisión 24/7 en tiempo real

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



OnE 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 cuando 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 cuando 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.



Para obtener más información, visita:
www.electroluxprofessional.com

Panadería

Estandariza la buena calidad de tus panes y pasteles con la última generación de equipos Electrolux Professional para panadería. **Revoluciona tu productividad.** Ten masa fresca siempre lista.

1.

Añade tus ingredientes a la batidora mezcladora para obtener un mezclado y amasado perfectos. Deja reposar la masa y permite que tu creatividad tome forma.



BE8
Batidora
mezcladora
planetaria 8l



MBE40
Batidora
mezcladora
planetaria 40l

4b.



SkyLine Premium^s
Horno 6GN

SkyLine Chill^s
Abatidor 30 kg

OPCIÓN B

Comienza descongelando tu masa en el abatidor SkyLine Chill^s.

Después, utiliza el ciclo automático de **fermentación y horneado** en tu horno SkyLine Premium^s.



Gracias a la tecnología pionera **SkyDuo** de Electrolux Professional, el horno ya tiene la temperatura adecuada para hornear tu pan a la perfección cuando llegas al trabajo por la mañana.



1. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

4. FERMENTACIÓN RETARDADA, DESCONGELACIÓN, FERMENTACIÓN



Ahorra **3** horas
como mínimo realizando la
fermentación por la noche

2.



SkyLine Chill[®]
Abatidor 30 kg



**Bandeja para
baguettes**



**Bandeja U-Pan
20 mm**

3.



ecostore^{HP}
Armario refrigerado y congelador

Después, consévalos en las mejores condiciones ofrecidas por los armarios refrigerados **ecostore^{HP}** hasta que lo necesites. La temperatura interna de tu masa permanece a -18 °C.

4a.



SkyLine Premium[®] Horno 6GN
SkyLine Chill[®] Abatidor 30 kg

OPCIÓN A

Comienza con los ciclos del abatidor **SkyLine Chill[®]** para descongelar, fermentar y fermentar de manera retardada tu masa.

Después, hornea en el horno **SkyLine Premium[®]**.

Cocción al Vacío

Reduce los costes y el desperdicio de alimentos prolongando el tiempo de conservación de tu comida. Tú decides con cuanto tiempo de antelación preparas tus platos, ofreciendo la máxima calidad. La nueva **tecnología Sky Duo** a tu servicio.

1.

1. Sella tus alimentos y abátelos

Personaliza y realza el sabor añadiendo condimentos y especias aromáticas de tu elección durante el sellado inicial. Utiliza un ciclo positivo (0°-3°C) o escoge el ciclo especial automático.



Sella tus alimentos

SkyLine Chill[®]
Abatidor 50 kg

6.

Elige el equipo que sea más conveniente para dar el toque final a tu plato y servirlo.



SkyLine Premium[®]
Horno 10GN 1/1



thermaline
Free Cooking Top

5.



Después, consévalos en las mejores condiciones ofrecidas por los armarios refrigerados **ecostore^{HP}** hasta que lo necesites. **Temperatura 0/+2 °C.**

ecostore^{HP}
Armario refrigerado



Prolonga hasta **3** veces más el tiempo de conservación de la carne

2.

Envasa al vacío para mantener el sabor y detener la proliferación de bacterias y la oxidación de los alimentos. Se elimina el **99,9%** del aire.



Envasadora al vacío

3.

Cocina al vapor a baja temperatura tus alimentos envasados al vacío.

La carne aguanta hasta 3 veces más y la seguridad está garantizada al utilizar los **Ciclos+** para la **cocción al vacío**.



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1

Utiliza la sonda de cocción al vacío para una gran precisión.



Haz uso de nuestro Aquacooker *thermaline* o del horno **SkyLine Premium^s** en eventos gastronómicos exclusivos. El horno está diseñado para grandes cantidades y un alto rendimiento. De manera alternativa, puedes utilizar el Aquacooker si tu horno está funcionando en un ciclo diferente.

4.



SkyLine Chill^s
Abatidor 50 kg



SkyLine Chill^s está listo automáticamente para abatir rápidamente tus alimentos gracias a la comunicación SkyDuo.



Banquete

En los banquetes, el 80% se planifica y el 20% se ejecuta. Con tantos clientes a los que servir, cada segundo cuenta. Por eso Electrolux Professional ha diseñado equipos que mantienen la calidad de tus alimentos, más que nunca, y te ahorran tiempo, dinero y estrés. El tiempo de servicio se reduce hasta en un 50%.

1.

Corta en rebanadas, dados, tiras, en juliana y mezcla tus verduras en un tiempo récord.



TR260
Cortadora de
hortalizas



K120
Picadora
mezcladora

6.

Tu plato estará listo en un tiempo récord. Mantenlo caliente con las mantas térmicas y tu plato finalizado estará listo para salir de cocina.



SkyLine Premium⁵
Horno 20GN 2/1



**Bandeja para banquetes
y manta térmica**



5.

1. Emplata tu comida para que se vea tan deliciosa como sabe.

2. Carga tus platos en el carro para banquetes y consérvalos en el armario refrigerado roll-in y/o en la cámara de refrigeración.



¿Servir **3.000** platos en **18** minutos? Es posible, lo hemos demostrado

2.

Cocina tus platos a la perfección en nuestro horno **SkyLine Premium^s** y en otros equipos de cocción con la posibilidad de envasar al vacío los alimentos.



thermaline ProThermetic
Sartén a presión y marmita



Envasadora al vacío



SkyLine Premium^s
Horno 20GN 1/1

3.

Abate rápidamente para preservar la textura, el sabor y el color.



SkyLine Chill^s
Abatidor 180 kg



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente al **SkyLine Chill^s** para esté listo para abatir.



4.

Conserva tus platos en las condiciones óptimas que te ofrecen los armarios refrigerados Roll-in y **ecostore^{HP}**.



ecostore^{HP}
Armario refrigerado



Armarios refrigerados **Roll-in**



Alta productividad

¿Tienes que servir a una gran cantidad de personas? No hay problema. Las soluciones todo en uno de Electrolux Professional conservan la mejor calidad de la comida a la vez que te ahorran tiempo y dinero. Un tiempo de conservación de tus alimentos 3 veces mayor significa que no es necesario cocinar desde cero todos los días. Imagina cuanto tiempo y dinero podrías ahorrar.

1.

Pela, rebana, corta en dados, en tiras y mezcla grandes cantidades de verduras frescas en un tiempo récord.



TR260
Cortadora
de hortalizas



K180
Picadora
mezcladora



T25E
Pelador
de patatas
con mesa
de filtrado



**Batidora
mezcladora
planetaria
80l**

6.



**Autoservicio
Mostrador**

Conserva tus alimentos
a la temperatura ideal
durante todo el servicio.

5.



SkyLine Premium^s
Horno 20GN 2/1



**Carro de bandejas
GastroNorm**

La comida regenerada
mantiene todas
sus características
esenciales: apariencia,
textura, aroma y sabor.



Un tiempo de conservación **3** veces superior reduce el desperdicio de alimentos

2.

Escoge la solución de cocción perfecta para tu menú.



SkyLine Premium^S
Horno 20GN 2/1



**thermaline
ProThermetic**
Sartén a presión
y marmita



900XP Fry Top

3.

Refrigeración rápida
para mantener el sabor.



SkyLine Chill^S
Abatidor 180 kg



Gracias a la comunicación
única de **SkyDuo**, tu horno
avisa automáticamente al
SkyLine Chill^S para que esté
listo para abatir.



4.



Conserva tus platos en las
condiciones óptimas ofrecidas
por los armarios refrigerados
ecostore^{HP}.

ecostore^{HP}
Armario refrigerado

Fritura

Lleva tu fritura a un nuevo e increíble nivel con los equipos Electrolux Professional de alta productividad. Olvídate de las patatas grasientas, sosas e insípidas.

1.

Solución perfecta de pelado y de corte con 8 cuchillas



T10E
Pelador de patatas



RC14
Cortador de patatas

6.



900XP
Conservador
de fritos

Las patatas frías son cosa del pasado. Ahora es muy sencillo mantenerlas a la temperatura ideal durante todo el servicio.

5.

Del congelador a la mesa en **3 minutos**

para patatas sanas y bajas en calorías.



para patatas clásicas, con los niveles de acrilamida bajo control, gracias al regulador de temperatura de Electrolux Professional.



Cesta para freír



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1



900XP
Freidora de alta productividad



Reduce la grasa y destaca la textura crujiente

2.



Blanquea, enfría y seca las patatas cortadas. en tu horno **SkyLine Premium^s**. Después, fríelas.



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1
Patatas fritas de mayor calidad, más sabrosas, crujientes y con menor absorción de aceite.



900XP
Freidora de alta productividad

3.

Congela tus patatas fritas directamente después de cocinarlas para crear un choque térmico que las hace incluso más crujientes.



SkyLine Chill^s
Abatidor 50 kg



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo**, tu horno avisa automáticamente al **SkyLine Chill^s** para que esté listo para abatir.



4.



Después, consérvalas en las mejores condiciones ofrecidas por los armarios refrigerados o congeladores **ecostore^{HP}** hasta que lo necesites.

ecostore^{HP}
Armario refrigerado y congelador

Pasta

Deleita a tus comensales con pasta fresca de buena calidad, preparada previamente, sin esfuerzo y completamente pasteurizada.

1.

Añade tus ingredientes y deja que la batidora mezcladora mezcle la masa obteniendo una textura perfecta. Ahora puedes dar forma a tus ideas: paquetitos de pasta uniforme y deliciosa, rellenos de lo que más te guste.



BE8
Batidora planetaria 8l



BE8
Kit de accesorios para pasta

5.

Acaba tu plato en pocos minutos gracias al cocedor de pasta automático y de alta productividad.



XP900
Cocedor de pasta



Saltea en tu placa de inducción con la salsa que escojas.



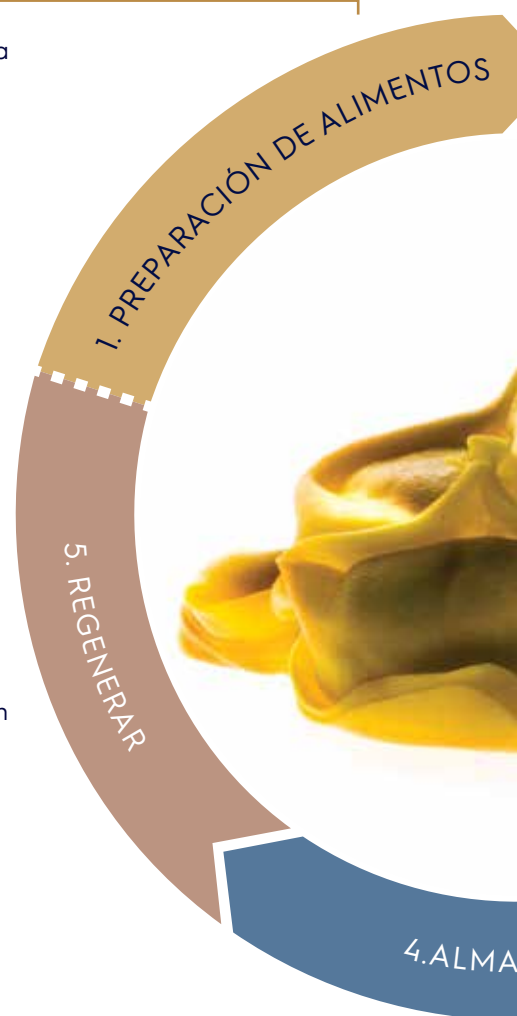
Punto Libero

4.



Conserva tu pasta en las condiciones ideales que te ofrecen los armarios refrigerados **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Armario refrigerado



Lleva tu menú a un nivel completamente nuevo con pasta fresca hecha a mano

2.

Pasteuriza para prolongar el tiempo de conservación de la pasta



SkyLine Premium^s
Horno 10GN 1/1



Bandeja U-pan antiadherente
con revestimiento

Utiliza el Ciclo+ de pasteurización de pasta.

Tu pasta fresca dura hasta una semana más (tiempo de conservación prologando de 3 a 10 días) y mantiene la textura cuando se cocina.

3.



SkyLine Chill^s
Abatidor 50 kg



Bandeja U-pan antiadherente
con revestimiento

Abate tu pasta para conservar su frescura. Sella el sabor con el abatimiento rápido a 4 °C o -41 °C para que se mantenga fresca durante más tiempo.



Gracias a la comunicación única de **SkyDuo** tu horno avisa automáticamente al **SkyLine Chill^s** para que esté listo para abatir.



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

Perfecto para cada tipo de alimento y tamaño de carga.



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 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%******.

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



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



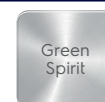
Sky Clean



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.

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

*** Hasta un 15% menos en costes de funcionamiento: ahorro en energía, agua, detergente y abrillantador, calculado en base a la función SkyClean versus ciclos de limpieza similares de la anterior gama de hornos Electrolux Professional. Datos constatados en abril 2019.

SkyLine Chill^S

Pantalla táctil

Ya que el tiempo es un activo inestimable en cualquier negocio, **SkyLine Chill^S** tiene una serie de características para ahorrar tiempo que incrementan la productividad de tu cocina y mejoran el flujo de trabajo.



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.



Conectividad OnE

La conectividad en la nube de **SkyLine Chill^S** ofrece acceso en tiempo real a tu equipo desde cualquier dispositivo inteligente.



Modo automático

Uso sencillo y rápido de los ciclos automáticos con 10 grupos y **9 Ciclos+ nuevos de abatimiento especial**.

¿Poco espacio? **SkyLine Chill^S** también ofrece **4 ciclos LiteHot** especiales: chocolate, fermentación retardada y descongelación rápida.



Modo programa

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



OptiFlow

Resultados flexibles y uniformes, tanto en el abatimiento como en la congelación, gracias al diseño revolucionario y de alta tecnología del sistema de distribución de aire **OptiFlow**, que garantiza una homogeneidad perfecta.



Sonda de 6 sensores opcional

Medición precisa y exacta de la temperatura interna de tus alimentos. Sonda de 3 sensores de serie.



sonda de 6 sensores



ARTE 2.0

Mantén tu negocio seguro. **ARTE 2.0** calcula el tiempo restante en los ciclos que funcionan por sonda, basándose en la tecnología de inteligencia artificial.



EL PRIMERO
en el sector



Turbo Cooling

Abatimiento ininterrumpido en cocinas y pastelerías bulliciosas. Simplemente, ajusta la temperatura de funcionamiento entre +10° y -41° C y **SkyLine Chill^S** mantendrá la temperatura establecida conforme pasa el tiempo.



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.



EL PRIMERO
en el sector **para MyPlanner**



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



Turbo Cooling



Sky Duo



Diseño centrado en las personas



Green Spirit



EL PRIMERO
en el sector



**Abatimiento
rápido con
SkyLine Chill^s.
Cocina a la
perfección
con SkyLine
Premium^s**



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**.

Acuerdos de servicio en los que puedes confiar

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

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

