



Electrolux
PROFESSIONAL

O caminho para a performance
de vanguarda

Electrolux Cook&Chill

Electrolux Professional SkyLine



A Electrolux Professional marca a diferença

Cozinhas mais eficientes, mais rentáveis, preocupadas com o trabalhador. Esse **stress não é um ingrediente necessário num saboroso prato.***

A diminuição dos níveis de stresse só pode melhorar o desempenho nas cozinhas profissionais. O stress continuado contribui para problemas de saúde, como tensão alta, diabetes e doenças cardíacas.

44% dos chefs dos EUA estão de baixa por motivos de stresse;

55% dos chefs dos EUA usaram ou consideraram o uso de medicamentos prescritos para relaxamento, depois de um dia stressante no trabalho;

51% dos chefs que trabalham em Londres confirmaram ter sofrido de depressão devido ao excesso de trabalho**



O nosso compromisso

Todos os dias, a Electrolux torna a vida profissional dos seus clientes mais fácil, mais lucrativa e verdadeiramente sustentável. O nosso objetivo é **aumentar a consciência sobre a crescente influência negativa do stress nas cozinhas profissionais e revolucionar a maneira como se trabalha.**

"Temos de começar a desafiar o mito de que o stress negativo é necessário para criar alimentos saborosos. No final, acredito que chefs felizes criam melhor comida."

Philip Lloyd, Instrutor Culinário no Art Institute of Charlotte

*De acordo com "Taste the Stress", um ensaio social de duas fases, conduzido pela Electrolux Professional, em 2017. 200 chefs dos EUA, com idades entre 18 e 65 anos, fizeram parte deste ensaio. Duas equipas de chefs profissionais criaram o mesmo cardápio, uma usando Cook & Chill (equipa azul), enquanto a outra usou métodos convencionais de cozinha (equipa vermelha). A comida foi apreciada por um júri independente e os níveis de stress dos chefs foram monitorizados. Os monitores de frequência cardíaca mostraram que a equipa vermelha (151 minutos) estava mais stressada do que a azul (72 minutos). A equipa vermelha, não sendo capaz de otimizar o trabalho, também desperdiçou tempo e energia, verificando-se cerca de mais 2000 passos por chef do que a equipa azul. O júri classificou a comida das equipas como igualmente deliciosa - provando que o stress não é um ingrediente necessário para criar comida de excelente degustação.

** fonte: Unite, o maior sindicato do Reino Unido, que realizou uma sondagem com chefs profissionais, em Londres, em 2017.



O poder do "all-in-one"

Transforme a sua vida profissional, expandindo o seu horizonte de confeitaria com as **soluções Electrolux "all-in-one", perfeitamente integradas**. O novo sistema Cook & Chill revolucionará os seus processos de cozinha, tornando-os mais ágeis, menos stressantes e mais rentáveis. Com um parceiro confiável que garante assistência e suporte ao cliente a 100%, como a Electrolux, será fácil!



1. PREPARAR

Fatiar, cortar em cubos, picar, cortar em juliana, em tempo recorde.



2. COZINHAR

Cozinhe na perfeição com os fornos SkyLine e outros equipamentos de confeitaria Electrolux.



Um ADN



3. ARREFECER

Arrefeça com os abatedores de temperatura **SkyLine ChillS**.



Um ADN



Decubra
a experiência
Cook&Chill



Testado e
acreditado pela
exclusiva Academia
de Chefs global da
Electrolux



Ano após ano, a Electrolux
Professional torna,
diariamente, a vida
profissional dos seus clientes
mais fácil, mais rentável e
verdadeiramente
sustentável.



4. CONSERVAR

Conserve com os
armários e bancadas
frigoríficas Ecostore.



5. AQUECER

Aqueça e recupere todo o
sabor com os fornos
SkyLine Premium^S.



6. SERVIR

Sirva os melhores pratos
aos seus clientes!







Um ADN
Dois equipamentos
em sintonia

O forno e o abatedor de
temperatura SkyLine partilham o
mesmo objetivo:

Simplificar a sua vida

O caminho para a performance de vanguarda

Quente e frio em perfeita união. Os **Fornos SkyLine** com elevado desempenho e economia de tempo e energia e os **Abatedores de temperatura desta gama** são o **coração das soluções "all-in-one" da Electrolux**. A perfeita parceria entre a tecnologia de vanguarda e o design centrado no melhor para o trabalhador.

Como a exclusiva gama **SkyLine Cook & Chill** pode revolucionar sua cozinha

Um fluxo de trabalho mais simplificado

Mais eficiência e melhores resultados da sua equipa e equipamentos através da pré-preparação de grandes quantidades.

Uma parceria vencedora

Economize. Ganhe espaço, experimente novas ideias com **uma gama completa de acessórios** para sistemas de catering e manuseio projetados para encaixar perfeitamente nos **Fornos e Abatedores Skyline**.



Clique neste ícone no visor do equipamento SkyLine para descobrir como é fácil usar o SkyDuo e experimentar os processos integrados de Cook & Chill.

um benefício extra sem qualquer esforço



O caminho fácil para tornar a sua cozinha ainda mais eficiente e produtiva, sem stresses à mistura. **SkyLine Premium^S** e **SkyLine Chill^S**: dois equipamentos perfeitamente sincronizados, em comunicação contínua. Ambos com ergonomia e usabilidade certificadas, para garantir uma sinergia Cook & Chill impecável.

Um duo de sucesso!



SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S

Um lugar melhor para trabalhar

A SkyLine é o único equipamento de cozinha profissional do mundo com **classificação de 4 estrelas em ergonomia e usabilidade.**

Diminuir o desperdício de alimentos

Todo o grama conta. A SkyLine oferece o máximo retorno dos seus investimentos, prolongando a durabilidade de consumo e garantindo a mínima perda de peso dos alimentos durante a confeitação e arrefecimento.

Qualidade sem limites

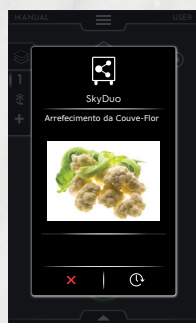
Os pratos mantêm todas as suas características essenciais: o sabor, a textura, a aparência e o valor nutricional são classificados da mesma forma que os alimentos recém-confeccionados. A SkyLine torna a obrigatória conformidade com o HACCP em algo muito simples.

Assuma o controlo do seu negócio com a aplicação OnE connectivity

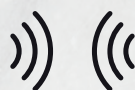
Uma aplicação personalizada para simplificar a sua vida e ajudar a desenvolver o seu negócio! A **OnE connectivity** oferece, em tempo real, o acesso remoto para gerir e monitorizar a produtividade em todos os seus Fornos e Abatedores de Temperatura Electrolux conectados, usando qualquer dispositivo smart.



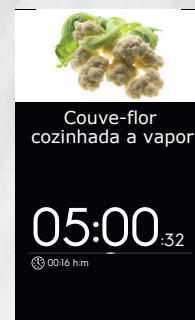
Comunicação contínua com o sistema SkyDuo



"Ok, estou pronto em 5 minutos"



"Estou quase pronto! Prepare-te Abatedor SkyLine Chill"



A missão de OnE connectivity

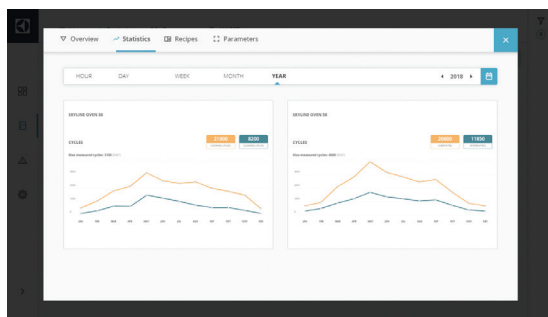
Um mundo de soluções digitais conectadas sem interrupções que simplificam seu trabalho e ajudam o seu negócio a crescer.



OnE para si

24/7 monitorização em tempo real

A **aplicação OnE** da Electrolux oferece controlo remoto sobre todas as funcionalidades, como a **gestão de receitas** para equipamentos em todo o mundo, com apenas um clique, ou a receção de **alarmes HACCP** em tempo real.

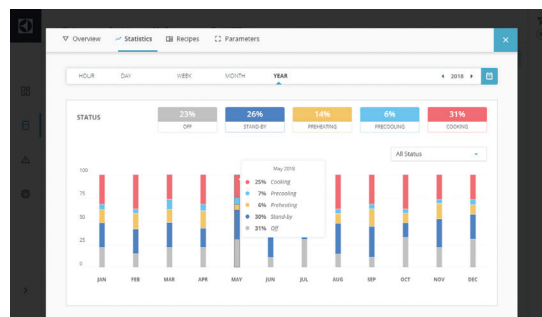


OnE para o seu negócio

Maximize o lucro

A Electrolux OnE ajuda a reduzir o consumo ao mínimo e otimizar a eficiência do seu negócio. **Poupança inteligente.** Use a aplicação OnE para saber quando o seu forno está ligado, mas não em uso, para que possa desligá-lo e economizar energia.

Uso inteligente. A OnE ajuda-o a racionalizar a sua produtividade: pode usar 2 Fornos e Abatedores de Temperatura em vez de 3, fora dos horários de pico.



OnE para funcionamento contínuo

Aumentar o tempo de atividade do equipamento

A OnE ajuda-o a **planear a manutenção** no momento certo, para garantir o máximo de tempo de atividade e reduzir os custos de interrupções inesperadas.

A OnE sabe quando alertá-lo para que **possa reagir rapidamente e aumentar o tempo de atividade do seu equipamento.** Para obter o melhor serviço, a mesma mensagem pode ser enviada para o parceiro de assistência à sua escolha.



OnE para a melhor performance

Inove os seus processos de trabalho

A Electrolux OnE proporciona-lhe uma visão para **organizar melhor o seu fluxo de produção.** Assim, pode melhorar a sua confeção, elevando-a aos mais altos padrões de qualidade.

Decisões de negócios inteligentes. Ao ter estatísticas percentuais, significa que pode monitorizar a qualidade dos seus alimentos mais facilmente e manter os seus clientes felizes.



Para mais informação visite
www.electrolux.com/professional



Conceito padaria

Padronize a alta qualidade dos seus pães e bolos com a última geração de equipamentos da Electrolux. **Revolucione a sua produtividade.** Tenha massa fresca sempre pronta para confeccionar.

1.

Adicione os ingredientes no misturador para misturar e amassar perfeitamente. Deixe a sua massa descansar. Dê forma à sua criatividade.



BE8
Misturador Planetário 8lt

MBE40
Misturador Planetário 40lt

4b.



OPÇÃO B

Comece descongelando a sua massa no **Abatedor SkyLine Chill^S**.

Em seguida, use o ciclo automático **Prove and Bake** no seu forno **SkyLine Premium^S**.

SkyLine Premium^S
Forno 6GN

SkyLine Chill^S
Abatedor de Temperatura 30 kg

1. Preparar

4. Repousar, descongelar, provar e cozer



Graças ao pioneiro Electrolux **SkyDuo**, o forno já está na temperatura certa para cozer o seu pão com perfeição, quando chega de manhã ao trabalho.



Poupe pelo menos
3 horas de um dia
para o outro

2.



O abatedor congela a massa fresca com a função X-Freeze.



Tabuleiro de Baguetes



Tabuleito U-Pan 20 mm

SkyLine Chill[®]
Abatedor de temperatura
30 kg

3.



Em seguida, guarde nas condições ideais fornecidas pelos frigoríficos ecostore^{HP}, até ser necessário. A temperatura central da sua massa permanece a -18°C.

ecostore^{HP}
Armário frigorífico e congelador

4a.



OPÇÃO A

Comece com os ciclos do **Abatedor de Temperatura SkyLine Chill[®]** para repousar, descongelar, provar e iniciar a confeção da sua massa.

Em seguida, coza a massa no **Forno SkyLine Premium[®]**.

SkyLine Premium[®] Forno 6GN SkyLine Chill[®] Abatedor de Temperatura 30 kg

Conceito Sous-vide

Reduza os custos e a quantidade de desperdícios, estendendo a vida útil dos alimentos. Você decide com quanto tempo de antecedência vai preparar o seu menu, atendendo ao máximo em qualidade. Eis a nova **tecnologia Sky Duo** ao seu serviço.

1.

1. Sele a sua carne e deixe repousar

Personalize e melhore o sabor adicionando a sua escolha de temperos e ervas aromáticas durante a queima inicial. Use um ciclo de arrefecimento positivo (0° -3°C) ou escolha o ciclo automático.



Sele a sua carne

SkyLine Chill⁵
Abatedor de
Temperatura 50 kg

6.

Escolha o equipamento mais adequado para terminar o seu prato e servir.



SkyLine Premium⁵
Forno 10GN 1/1



thermaline
Grelhador de Bancada ou
sobre Base

5.



Em seguida, guarde nas condições ideais fornecidas pelos Armários Frigoríficos ecostore^{HP} até ser necessário.
Temperatura 0/ +2°C.

ecostore^{HP}
Armário Frigorífico



Um prazo de validade para a sua carne até **3** vezes maior

2.

A embalagem a vácuo vai bloquear o sabor, interromper a proliferação bacteriana e a oxidação dos alimentos. 99,9% do ar é removido.



Embaladora de Vácuo

3.

Cozinhe a vapor o seu alimento embalado a vácuo a baixa temperatura. A carne dura até 3 vezes mais e a segurança é garantida usando o **Cycles+** para **Sous-vide**.



SkyLine Premium^S
Forno 10GN 1/1

Use a sonda **Sous-vide** para uma cozinha de alta precisão.



Use o nosso Cozedor Aquacooker da thermaline ou o Forno **SkyLine Premium^S** para eventos gourmet exclusivos. O forno é projetado para grandes quantidades e alto desempenho. Em alternativa, pode usar o Aquacooker se o seu forno já estiver a executar um ciclo diferente.

4.



SkyLine Chill^S
Abatedor de Temperatura 50 kg



O **SkyLine Chill^S** prepara-se automaticamente para receber a sua comida graças à comunicação do SkyDuo.



Conceito Banquete

Nos banquetes, 80% é organização e 20% é execução. Com tantos clientes para servir, cada segundo é precioso. É por isso que a Electrolux desenvolveu equipamentos para manter a qualidade dos alimentos no mais elevado nível, economizando tempo, dinheiro e sem stresse. O tempo de serviço é reduzido em até 50%.

1.

Fatie, corte em cubos ou em juliana, pique e misture os seus legumes em tempo recorde.



TR260
Cortador de Vegetais



K120
Combinado
Misturador/Cortador

6.

O seu prato está pronto para ser servido em tempo recorde. Mantenha-o quente com as tampas térmicas e o seu prato está pronto para sair da cozinha, a qualquer momento.



SkyLine Premium^s
Forno 20GN 2/1



Carro de Transporte de Pratos e Cobertura Térmica

5.

1. **Emprate a sua comida** para parecer tão deliciosa quanto realmente é.

2. **Coloque os pratos no Carro de Transporte de Pratos** e guarde-o num armário frigorífico roll-in ou numa câmara frigorífica. O seu prato está pronto para ser servido em tempo recorde. Mantenha-o quente com as tampas térmicas e o seu prato está pronto para sair da cozinha, a qualquer momento.



Servir **3000** pratos em **18** minutos? É possível, nós provamos que é possível!

2.

Cozinhe os seus pratos com perfeição no seu forno **SkyLine Premium^S** e outros equipamentos de cozinha com a possibilidade de sous-vide.



thermaline ProThermetic
Equipamentos basculantes para cozer, fritar e assar



Embaladora de Vácuo



SkyLine Premium^S
Forno 20GN 1/1

3.

3. Rápido Arrefecimento

Abatedor para preservar a textura, sabor e cor dos alimentos.



SkyLine Chill^S
Abatedor de Temperatura 180 Kg



Graças à comunicação exclusiva do SkyDuo, o seu forno alerta automaticamente o Abatedor **SkyLine Chill^S** para se preparar para o arrefecimento.



4.

Conserve os seus pratos nas condições ideais fornecidas pelos Armários Frigoríficos Roll-in e ecostore^{HP}.



ecostore^{HP}
Armários Frigoríficos



Roll-in
Armários Frigoríficos



Conceito alta produtividade

Tem um grande número de pessoas para servir? Não há problema. As soluções all-in-one da Electrolux mantêm a qualidade da sua comida no seu melhor, economizando tempo e dinheiro. Um prazo de validade três vezes maior para a sua comida significa que não é necessário cozinhar todos os dias. Imagine quanto tempo e dinheiro pode economizar.

1.

Descasque, fatie, pique, triture e misture grandes volumes de alimentos frescos em tempo recorde.



TR260
Cortador de Vegetais



K180
Combinado Misturador/Cortador



T25E
Descascadora de Batatas com mesa filtrante



Misturador Planetário 80lt

6.



Expositor Self-Service

Mantenha a sua comida na temperatura ideal durante todo o serviço.

5.



SkyLine Premium^s
Forno 20GN 2/1



Carro para Recipientes Gastronorm

A comida regenerada mantém todas as suas características essenciais: aparência, textura, aroma e sabor.



Um prazo de validade **3** vezes maior reduz o desperdício de alimentos

2.

2. Cozinhar

Escolha a solução de confeitão perfeita para o seu menu



SkyLine Premium^S
Forno 20GN 2/1



thermaline ProThermetic
Equipamentos basculantes para cozer, fritar e assar



900XP
Grelhador de Bancada

3.

3. Rápido Arrefecimento

Abatedor de temperatura para manter o sabor.



SkyLine Chill^S
Abatedor de Temperatura 180 kg



Graças à comunicação exclusiva do **SkyDuo**, o seu forno alerta automaticamente o Abatedor **SkyLine Chill^S** para se preparar para o arrefecimento.



4.

4. Conservar



Conserve os seus pratos nas condições ideais fornecidas pelos Armários Refrigerados **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Armários Refrigerados

Conceito Fritura

A fritura na sua cozinha atinge um novo nível: simplicidade sem stresse, com os equipamentos de alta produtividade da Electrolux. Diga adeus às batatas fritas encharcadas, insípidas e sem graça.

1.

Peeling perfeito e solução de 8 lâminas para cortar.



T10E
Descascadora
de Batatas



RC14
Cortador de
Batatas

6.



900XP
Secador de Fritos

As batatas fritas frias são uma coisa do passado! Agora é simples mantê-las na temperatura ideal durante todo o serviço.

5.

De congelado a pronto a servir em **3 minutos**

Para batatas fritas com baixo teor de gordura

OU

para batatas fritas clássicas com níveis de acrilamida sob controlo, graças ao regulador de temperatura Electrolux.



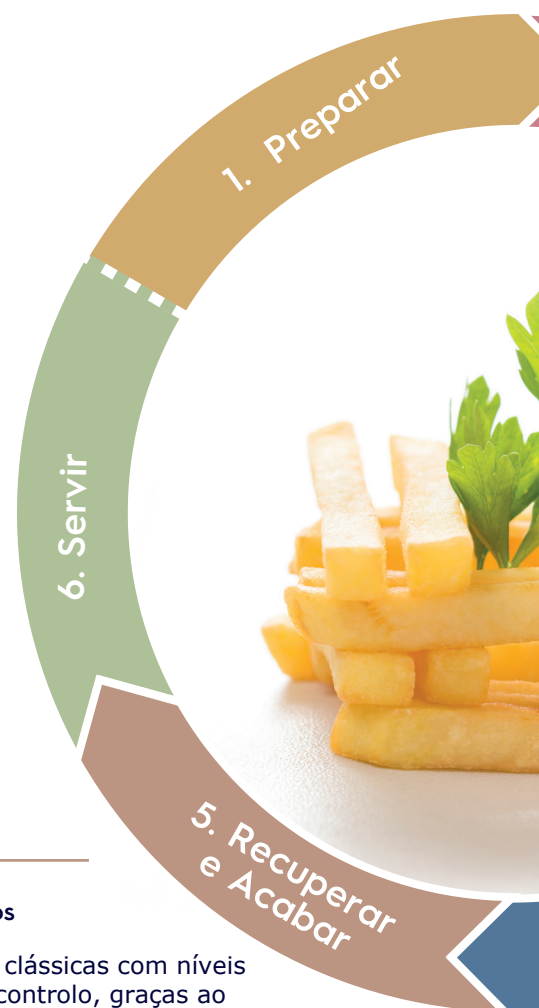
Cesto para Fritar



SkyLine Premium^s
Forno 10GN 1/1



900XP
Fritadeira de Alta Produtividade



Reduza a gordura e aumente a frescura estaladiça

2.

2. Cozinhar

Escale, arrefeça e seque as batatas lascadas no seu **forno SkyLine Premium^S**. Depois, faça a primeira fritura.




SkyLine Premium^S
Forno 10GN 1/1
Batatas fritas mais saborosas e crocantes, com reduzida absorção de óleo, com maior nível de qualidade.

900XP
Fritadeira de Alta Produtividade

3.

3. Rápido Arrefecimento e Congelação

 Congele as suas batatas fritas imediatamente após a fritura para criar um choque térmico que as torne ainda mais crocantes.



Graças à comunicação exclusiva do **SkyDuo**, o seu forno alerta automaticamente o Abatedor **SkyLine Chill^S** para se preparar para o arrefecimento.



4. Conservar

4.

SkyLine Chill^S
Abatedor de Temperatura 50 kg



Conserve os seus pratos nas condições ideais fornecidas pelos Armários Frigoríficos e Congeladores **ecostore^{HP}**.

ecostore^{HP}
Armários Frigoríficos e Congeladores

Conceito Massa

Delicie os seus clientes com massa fresca e de alta qualidade, preparada com antecedência e totalmente pasteurizada.

1.

Adicione os seus ingredientes e deixe a batedeira amassar a massa até atingir a máxima suavidade. Agora dê forma às suas ideias. Já pensou naqueles deliciosos travesseiros de massa fina com o seu recheio super saboroso?



BE8
Misturador Planetário 8lt



BE8
Kit de acessórios para massa

5.

Faça o trabalho em poucos minutos graças ao seu cozedor de massa, com alta produtividade.



XP900
Cozedor de Massa

OU

Faça o seu refogado, com um molho selecionado, no fogão de indução.



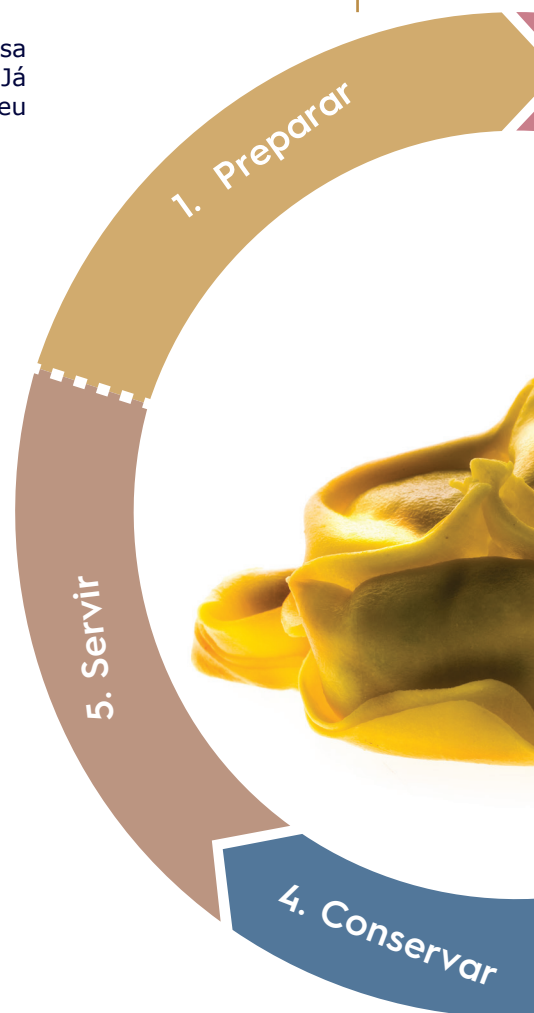
Libero
Fogões de Indução

4.



Armazene o seu macarrão nas condições ideais fornecidas pelos Armários Frigoríficos ecostore^{HP}

ecostore^{HP}
Armários Frigoríficos



Eleve o seu menu até um novo nível com massa fresca feita à mão

2.

Pasteurize para conseguir uma massa que dura mais tempo



SkyLine Premium^s
Forno 10GN 1/1



Tabuleiro antiaderente com revestimento

Use o ciclo+ de pasteurização de massas. A sua massa fresca dura até uma semana a mais (prazo de validade de 3 a 10 dias) e mantém a textura durante a confeção.

3.

Arrefeça a massa para preservar a frescura. Sele o sabor com arrefecimento rápido a 4°C ou negativo -41°C para uma frescura mais duradoura.



SkyLine Chill^s
Abatedor de Temperatura 50 kg



Tabuleiro antiaderente com revestimento



Graças à comunicação exclusiva do **SkyDuo**, o seu forno alerta automaticamente o Abatedor **SkyLine Chill^s** para se preparar para o arrefecimento.



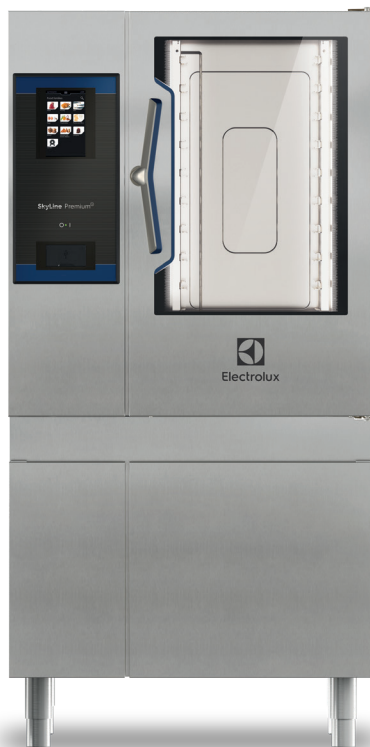
SkyLine Premium^S

Visor Tátil

Caldeira

Porta de vidro tripla*

Até +10% de lucro extra** graças à tecnologia de eficiência ecológica. O SkyLine Premium^S foi desenvolvido com uma tecnologia de vanguarda, com usabilidade inigualável e desempenho exemplar.



Visor tátil

Super intuitivo, simples de aprender e usar, o interface com visor tátil foi projetado para facilitar-lhe a vida. Com tons que permite o uso por daltónicos. Disponível em mais de 30 idiomas.



101 níveis de humidade

Para qualquer tipo de alimento e peso, o nível certo de humidade.



Aplicação OnE connectivity

A OnE connectivity da SkyLine Premium^S oferece acesso em tempo real ao seu equipamento, a partir de qualquer dispositivo smart.



Modo automático

Ciclos automáticos para todos os tipos de alimentos, simples e fáceis de usar, e 11 novos ciclos especiais de confeção.



Modo programável

Guarde, organize em categorias e partilhe até **1000 receitas** via USB ou através da aplicação OnE connectivity.



Tecnologia OptiFlow

Resultados perfeitos e uniformes graças ao revolucionário **sistema de distribuição de ar OptiFlow** de alta tecnologia, que garante uma distribuição uniforme de calor.



Sonda com 6 sensores (acessório standard)

Medição precisa e exata da temperatura central da sua comida.



Sonda Lambda (acessório standard)

Medição precisa em tempo real e controlo da humidade na câmara do forno.



Caraterísticas inovadoras

Descomplique a sua vida e torne o seu fluxo de trabalho mais simplificado, personalizando a sua página inicial do **SkyHub** com as suas funções favoritas. Use o **MyPlanner** para planear o seu trabalho diário e receber alertas personalizados para as suas tarefas. O **Plan-n-save** organiza as doses da maneira mais eficiente possível em termos de tempo e dispêndio de energia.



Para a função Plan-n-Save



SkyClean

Corte os seus custos de limpeza em 15% ***. Resultados de limpeza impecáveis, **funções eco e descalcificação automática da caldeira**. Flexibilidade na escolha de 3 diferentes produtos químicos para os melhores resultados: **sólido, líquido ou 96%**** enzimático biodegradável**.

**** Taxa de biodegradabilidade: 96% em 28 dias, de acordo com as Diretrizes de Teste da OCDE para produtos químicos.



Um benefício extra sem qualquer esforço

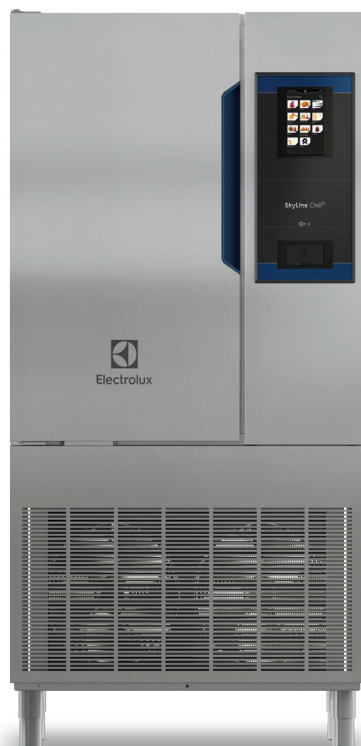
Eficiência e produtividade sem stresse com o **SkyDuo**. As suas necessidades são antecipadas com a comunicação intuitiva entre os fornos e abatedores de temperatura SkyLine Premium^S e SkyLine Chill^S. Os equipamentos ditam-lhe o caminho em todo o processo Cook & Chill.



SkyLine Chill^S

Visor Tátil

Como o tempo é importantíssimo para qualquer negócio, o **SkyLine Chill^S** tem uma variedade de recursos que economizam tempo para aumentar a produtividade da sua cozinha e melhorar o seu fluxo de trabalho.



Visor tátil

Super intuitivo, simples de aprender e usar, o interface com visor tátil foi projetado para facilitar-lhe a vida. Com tons que permite o uso por daltónicos. Disponível em mais de 30 idiomas.



Aplicação OnE connectivity

A OnE connectivity de **SkyLine Chill^S** oferece acesso em tempo real ao seu equipamento, a partir de qualquer dispositivo smart.



Modo automático

Ciclos automáticos para todos os tipos de alimentos, simples e fáceis de usar, com 10 famílias e **9 novos ciclos especiais de arrefecimento**.

Tem pouco espaço? O SkyLine Chill^S também oferece **4 ciclos especiais LiteHot**: Chocolate, Prova e Prova Retardada em padaria e pastelaria e Descongelação Rápida.



Modo programável

Guarde, organize em categorias e partilhe até **1000 receitas** via USB ou através da aplicação OnE connectivity.



Tecnologia OptiFlow

Resultados perfeitos, em arrefecimento e congelação, graças à revolucionária tecnologia OptiFlow, que garante uma distribuição uniforme do ar inigualável.



Sonda com 6 sensores (acessório opcional)

Medição precisa e exata da temperatura central da sua comida. O acessório standard é a sonda com 3 sensores.



para a Sonda com 6 Sensores



ARTE 2.0

Mantenha o seu negócio seguro. A ARTE 2.0 estima o tempo restante em ciclos acionados pela sonda, com base na tecnologia de inteligência artificial.



Arrefecimento Turbo

Arrefecimento contínuo para cozinhas e pastelarias muito movimentadas. Basta definir uma temperatura de funcionamento entre +10° e -41°C e o **SkyLine Chill^S** mantém a temperatura definida continuamente.



Caraterísticas inovadoras

Descomplique a sua vida e torne o seu fluxo de trabalho mais simplificado, personalizando a sua página inicial do **SkyHub** com as suas funções favoritas. Use o **MyPlanner** para planear o seu trabalho diário e receber alertas personalizados para as suas tarefas.

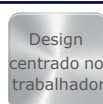



Para a função MyPlanner



Um benefício extra sem qualquer esforço

Eficiência e produtividade sem stresse com o **SkyDuo**. As suas necessidades são antecipadas com a comunicação intuitiva entre os fornos e abatedores de temperatura SkyLine Premium^S e SkyLine Chill^S. Os equipamentos ditam-lhe o caminho em todo o processo Cook & Chill.





**Rapidamente
arrefecido
com SkyLine
Chill^s.
Confecionado
na perfeição
com SkyLine
Premium^s.**

Essentia Equipados para servi-lo.



A qualquer hora, em qualquer lugar.

Essentia é o coração do serviço ao cliente de nível superior. Um serviço dedicado que garante a sua vantagem competitiva. Essentia fornece a assistência necessária e cuida dos seus processos de trabalho com uma rede de suporte confiável, uma gama de serviços exclusivos feitos à sua medida e com a máxima tecnologia.

Pode contar com mais de 2200 parceiros de serviço autorizados, 10000 engenheiros, em mais de 149 países, onde se gere mais de 170000 peças de equipamentos.

Uma rede de serviços sempre disponível

Estamos preparados e comprometidos em apoiá-lo com uma **rede de serviços exclusiva** que torna a sua vida profissional muito mais fácil.

Mantenha a performance do seu equipamento

Realizar a **manutenção e assistência corretas** de acordo com os manuais e recomendações da Electrolux é essencial para evitar problemas inesperados. O **serviço de apoio ao cliente da Electrolux** oferece uma série de possibilidades de serviços personalizados. Para mais informações, entre em contacto com o seu **agente autorizado Electrolux**.

Pode confiar no envio rápido de acessórios e consumíveis originais, **rigorosamente testados por especialistas da Electrolux Professional**. Processos para garantir a durabilidade e o desempenho do seu equipamento, sem esquecer a segurança do usuário.

Contratos de serviço em que pode confiar

Pode escolher entre várias opções de **serviços personalizados e flexíveis**, de acordo com as necessidades do seu negócio, para além de ter acesso a uma variedade de serviços de manutenção e suporte.



Veja o vídeo
e descubra mais



A Excelência é central em tudo o que fazemos. Ao antecipar as necessidades dos nossos clientes, buscamos a Excelência com o nosso pessoal, na inovação, em soluções e serviços. Ser o OnE facilita a vida profissional dos nossos clientes, tornando-a mais rentável - e verdadeiramente sustentável todos os dias.

Siga-nos



www.electroluxprofessional.com

Digitalize a capa para ver o forno e o abatedor de temperatura em realidade aumentada



Excelência com o ambiente em mente

- ▶ Todas as nossas fábricas têm certificação ISO14001.
- ▶ Todas as nossas soluções são desenvolvidas para baixos consumos de água, energia, detergentes e emissões nocivas.
- ▶ Nos últimos anos, mais de 70% das características dos nossos produtos têm sido atualizadas de acordo com as necessidades ambientais.
- ▶ A nossa tecnologia é compatível com a diretiva ROHS e o regulamento REACH, sendo mais de 95% reciclável.
- ▶ A qualidade dos nossos produtos é testada a 100% por especialistas.

