

Kochen und kühlen



SkyDuo: die Kombination aus SkyLine Chills Schockkühler/-froster und SkyLine PremiumS Heißluftdämpfer / Foto: Electrolux Professional

Die Markteinführung der neuen Heißluftdämpfer und Schockkühler beziehungsweise -froster unterstreicht das All-in-one-Konzept von Electrolux Professional. Mithilfe der SkyDuo-Komponente können Heißluftdämpfer und Schockkühler/-froster nun miteinander verbunden werden.

Electrolux Professional hat mit SkyLine PremiumS eine neue Reihe an Heißluftdämpfern auf den Markt gebracht. Die Hauptvorteile der neuen Geräte liegen in ihrer Effizienz ? aufgrund niedrigerer Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelbetriebskosten ? und in ihrer Benutzerfreundlichkeit. Das Ergebnis sind hohe Lebensmittelqualität, reduzierte Betriebskosten und eine angenehme Arbeitsumgebung. Thomas Schwelch, Experte für Küchentechnik bei Electrolux Professional, erklärt: "Der extrem hohe ergonomische Standard unserer Geräte wurde vom Institut Ergocert mit der 4-Sterne-Zertifizierung ausgezeichnet. Die Ergonomie trägt dazu bei, dass Krankenstände beim Küchenpersonal um bis zu 75 Prozent reduziert werden können. Dadurch ist eine Produktivitätssteigerung des Küchenteams im Unternehmen um bis zu 25 Prozent möglich."

Eine wichtige Innovation der neuen Heißluftdämpfer der Reihe SkyLine, bestehend aus PremiumS, Premium, ProS und Pro, ist das Umluftsystem OptiFlow. Es stellt eine gleichmäßige Wärmeverteilung und konstante Temperatur im Inneren der Geräte sicher. Ein weiterer Pluspunkt bei den PremiumS- und Premium-Modellen ist die präzise Echtzeit-Feuchtigkeitsregelung mit Hilfe der Lambda-Sonde, die auf mehr als 15 Jahre Erfahrung von Electrolux basiert. Die Technologie ist optional für alle anderen Modelle

erhältlich.

Ebenfalls benutzerfreundlich ist die schnelle, effiziente und flexible Selbstreinigungstechnologie SkyClean, die serienmäßig in alle Skyline Heißluftdämpfer integriert ist. Optional nutzbar sind drei Reinigungsmittelsysteme: Pulver, Flüssigreiniger und Enzymreiniger. Der Enzymreiniger reinigt besonders umweltschonend und ist zu 96 Prozent biologisch abbaubar, sagt Schwelch. Die integrierte vollautomatische Entkalkung bei den Geräten mit Dampferzeugern ist ebenfalls Standard.

SkyDuo verbindet Kochen und Kühlen

Eine weitere Neuerung ist die SkyDuo-Komponente. Für Anwender des Cook & Chill-Verfahrens gibt es nun die Möglichkeit, die Heißluftdämpfer der Reihe SkyLine PremiumS mit dem SkyLine Chills Schockkühler beziehungsweise -froster zu vernetzen. SkyDuo erlaubt die Kommunikation der Geräte miteinander und trägt so zum Erfolg des Cook & Chill-Prozesses bei. Denn so können beide Systeme perfekt aufeinander abgestimmt werden. Die smarte Technologie erleichtert die Arbeitsabläufe in der Küche und vermeidet Fehler in den Prozessen.

SkyLine basiert auf soliden Wurzeln: Das Gerätekonzept ist auf Leistung ausgelegt, um exzellente Speisenergebnisse zu erzielen; es ist auf Wirtschaftlichkeit ausgerichtet und stellt sicher, dass bis zu zehn Prozent Gewinn (für die Heißluftdämpfer garantiert) erzielt werden können. Zudem orientiert es sich an einem Ergonomie- und Bedienkonzept, das Küchenbrigaden hilft, exzellente Ergebnisse zu erzielen, sagt Alberto Pezzutto, Head of Cook&Chill Category bei Electrolux Professional. Wir sind überzeugt, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel und Gerichte nur in gesunden, stressfreien und effizienten Küchen zubereitet werden können. Die SkyLine Geräteserien wurden genau zu diesem Zweck entwickelt.