



## Cook&Chill

Tarif 2023



# INDEX

Cook & Chill

28



# INDEX

## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

#### Fours SkyLine PremiumS - Electrique

SkyLine Premium S 6 GN1/1 - electrique	28
SkyLine Premium S 6 GN2/1 - electrique	29
SkyLine Premium S 10 GN1/1 - electrique	30
SkyLine Premium S 10 GN2/1 - electrique	31
SkyLine Premium S 20 GN1/1 - electrique	32
SkyLine Premium S 20 GN2/1 - electrique	33

#### Fours SkyLine Premium S - gaz

SkyLine Premium S 6 GN1/1 - gaz	34
SkyLine Premium S 6 GN2/1 - gaz	34
SkyLine Premium S 10 GN1/1 - gaz	35
SkyLine Premium S 10 GN2/1 - gaz	35
SkyLine Premium S 20 GN1/1 - gaz	36
SkyLine Premium S 20 GN2/1 - gaz	36

### Fours SkyLine Premium

#### Fours SkyLine Premium - électrique

SkyLine Premium 6 GN1/1 - electrique	40
SkyLine Premium 6 GN2/1 - electrique	41
SkyLine Premium 10 GN1/1 - electrique	41
SkyLine Premium 10 GN2/1 - electrique	42
SkyLine Premium 20 GN1/1 - electrique	42
SkyLine Premium 20 GN2/1 - electrique	42

#### Fours SkyLine Premium - gaz

SkyLine Premium 6 GN1/1 - gaz	43
SkyLine Premium 6 GN2/1 - gaz	43
SkyLine Premium 10 GN1/1 - gaz	43
SkyLine Premium 10 GN2/1 - gaz	44
SkyLine Premium 20 GN1/1 - gaz	44
SkyLine Premium 20 GN2/1 - gaz	44

### Fours SkyLine Pro S

#### Fours SkyLine Pro S - Electrique

SkyLine Pro S 6 GN1/1 - electrique	47
SkyLine Pro S 6 GN2/1 - electrique	48
SkyLine Pro S 10 GN1/1 - electrique	48
SkyLine Pro S 10 GN2/1 - electrique	49
SkyLine Pro S 20 GN1/1 - electrique	49
SkyLine Pro S 20 GN2/1 - electrique	50

#### Fours SkyLine Pro S - gaz

SkyLine Pro S 6 GN1/1 - gaz	50
-----------------------------	----

SkyLine Pro S 6 GN2/1 - gaz	50
SkyLine Pro S 10 GN1/1 - gaz	51
SkyLine Pro S 10 GN2/1 - gaz	51
SkyLine Pro S 20 GN1/1 - gaz	51
SkyLine Pro S 20 GN2/1 - gaz	52

## **Fours SkyLine Pro**

### **SkyLine Pro - électrique**

SkyLine Pro 6 GN1/1 - électrique	55
SkyLine Pro S 6 GN2/1 - électrique	56
SkyLine Pro 10 GN1/1 - électrique	56
SkyLine Pro 10 GN2/1 - électrique	57
SkyLine Pro 20 GN1/1 - électrique	57
SkyLine Pro 20 GN2/1 - électrique	58

### **SkyLine PRO - gaz**

SkyLine Pro 6 GN1/1 - gaz	58
SkyLine Pro 6 GN2/1 - gaz	58
SkyLine Pro 10 GN1/1 - gaz	59
SkyLine Pro 10 GN2/1 - gaz	59
SkyLine Pro 20 GN1/1 - gaz	59
SkyLine Pro 20 GN2/1 - gaz	60

## **Accessoires pour fours SkyLine**

### **Accessoires de cuisson - format GN**

Accessoires de cuisson - format GN	74
------------------------------------	----

### **Accessoires de cuisson - format Boul'Pat (600x400)**

Accessoires de cuisson - format Boul'Pat (600x400)	80
--	----

### **Accessoires de cuisson - Poulets**

Accessoires de cuisson - Poulets	81
----------------------------------	----

### **Accessoires de cuisson - Fumoir Vulcano**

Accessoires de cuisson - Fumoir Vulcano	82
---	----

### **Accessoires de cuisson - Sondes**

Accessoires de cuisson - Sondes	83
---------------------------------	----

### **Accessoires d'installation - Bases et supports**

Accessoires d'installation - Bases et supports	83
--	----

### **Accessoires de manutention - format GN**

Accessoires de manutention - format GN	86
--	----

### **Accessoires de manutention - Banqueting**

Accessoires de manutention - Banqueting	90
---	----

<b>Accessoires de manutention - format Boul'Pat (600x400)</b>	
Accessoires de manutention - format Boul'Pat (600x400)	93
<b>Accessoires de manutention - Multipurpose</b>	
Accessoires de manutention - Multipurpose	95
<b>Accessoires de lavage</b>	
Accessoires de lavage	95
<b>Accessoires d'installation - Traitement de l'eau</b>	
Accessoires d'installation - Traitement de l'eau	96
<b>Accessoires d'installation - Ventilation et hottes</b>	
Accessoires d'installation - Ventilation et hottes	97
<b>Accessoires d'installation - Connectivité</b>	
Accessoires d'installation - Connectivité	100
<b>Accessoires d'installation - Superposition</b>	
Accessoires d'installation - Superposition	100
<b>Accessoires d'installation - Divers</b>	
Accessoires d'installation - Divers	103
<b>SkyLine Chill S</b>	
<b>SkyLine Chill S 6GN 1/1</b>	
SkyLine Chill S 6GN 1/1	109
<b>SkyLine Chill S 10GN 1/1</b>	
SkyLine Chill S 10GN 1/1	111
<b>SkyLine Chill S 10 GN 2/1</b>	
SkyLine Chill S 10 GN 2/1	112
<b>SkyLine Chill S 20 GN 1/1</b>	
SkyLine Chill S 20 GN 1/1	113
<b>Accessoires pour SkyLine Chill S</b>	
<b>Solutions de cuisson - format GN</b>	
Solutions de cuisson - format GN	132
<b>Solutions de cuisson - format Boul'Pat (600x400)</b>	
Solutions de cuisson - format Boul'Pat (600x400)	134
<b>Solutions de cuisson - Sondes</b>	
Solutions de cuisson - Sondes	135

<b>Solutions de manutention - format GN</b>	
Solutions de manutention - format GN	136
<b>Solutions de manutention - Banqueting</b>	
Solutions de manutention - Banqueting	139
<b>Solutions de manutention - format Boul'Pat (600x400)</b>	
Solutions de manutention - format Boul'Pat (600x400)	142
<b>Solutions d'installation - Groupe froid GAD</b>	
Solutions d'installation - Groupe froid GAD	143
<b>Solutions d'installation - Connectivité</b>	
Solutions d'installation - Connectivité	145
<b>Solutions d'installation - Superposition</b>	
Solutions d'installation - Superposition	146
<b>Solutions d'installation - Divers</b>	
Solutions d'installation - Divers	146
<b>Four Compact MultiSlim</b>	
Four Compact MultiSlim	154
<b>Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim</b>	
Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim	155
<b>Fours à air pulsé</b>	
<b>Fours à air pulsé électriques</b>	
Fours à air pulsé électriques	157
<b>Fours à air pulsé gaz</b>	
Fours à air pulsé gaz	158
<b>Accessoires pour fours à air pulsé</b>	
<b>Accessoires fours : soubassements</b>	
Accessoires fours : soubassements	160
<b>Accessoires fours : chariots, structures</b>	
Accessoires fours : chariots, structures	161
<b>Accessoires fours : ventilation</b>	
Accessoires fours : ventilation	165
<b>Accessoires fours : installation</b>	
Accessoires fours : installation	165

<b>Accessoires fours : traitement d'eau</b>	
Accessoires fours : traitement d'eau	166
<b>Accessoires fours : autres</b>	
Accessoires fours : autres	167
<b>Cellules de refroidissement et de congélation standard</b>	
<b>Cellules de refroidissement standard 5&amp;6 GN1/1</b>	
Cellules de refroidissement standard 5&6 GN1/1	168
<b>Cellules de refroidissement standard 10 GN1/1</b>	
Cellules de refroidissement standard 10 GN1/1	169
<b>Cellule de refroidissement standard 20 GN1/1</b>	
Cellule de refroidissement standard 20 GN1/1	169
<b>Accessoires pour cellules de refroidissement standard</b>	
<b>Accessoires pour cellules de refroidissement : grilles et bacs</b>	
Accessoires pour cellules de refroidissement : grilles et bacs	170
<b>Accessoires pour cellules de refroidissement : chariots et structures</b>	
Accessoires pour cellules de refroidissement : chariots et structures	170
<b>Accessoires pour cellules de refroidissement : installation</b>	
Accessoires pour cellules de refroidissement : installation	172
<b>Cellules mixtes Standard</b>	
<b>Cellules mixtes standard 5&amp;6 GN1/1</b>	
Cellules mixtes standard 5&6 GN1/1	173
<b>Cellules mixtes standard 10 GN1/1</b>	
Cellules mixtes standard 10 GN1/1	174
<b>Cellules mixtes standard 10 GN2/1</b>	
Cellules mixtes standard 10 GN2/1	174
<b>Cellules mixtes standard 20 GN1/1</b>	
Cellules mixtes standard 20 GN1/1	174
<b>Accessoires pour cellules mixtes standard</b>	
<b>Accessoires pour cellules mixtes standard : grilles et bacs</b>	
Accessoires pour cellules mixtes standard : grilles et bacs	175
<b>Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures</b>	
Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures	175

## **Accessoires pour cellules mixtes standard : installation**

Accessoires pour cellules mixtes standard : installation

178



# Une nouvelle vision de l'excellence culinaire

Fours SkyLine Premium<sup>S</sup>

Electrolux Professional SkyLine



# La différence Electrolux Professional

Des cuisines plus efficaces, plus rentables et plus humaines.  
C'est la promesse d'Electrolux Professional.

## Le stress n'est pas un ingrédient nécessaire pour créer des plats savoureux\*

De petites doses de stress peuvent améliorer les performances. Mais à long terme, des niveaux élevés peuvent favoriser des problèmes de santé, tels que l'hypertension artérielle, le diabète et les maladies cardiaques.

**44%** des chefs cuisiniers aux États-Unis ont été en arrêt maladie à cause du stress

**55%** des chefs américains ont utilisé ou envisagé d'utiliser des médicaments sur ordonnance pour se détendre après une journée stressante au travail

**51%** des chefs cuisiniers travaillant à Londres ont déclaré avoir souffert de dépression en raison d'un surmenage\*\*



## Notre promesse

Electrolux Professional rend la vie professionnelle des utilisateurs plus facile, plus rentable et réellement durable au quotidien.

Notre objectif est de **sensibiliser le public à la propagation du stress négatif dans les cuisines professionnelles et de révolutionner votre façon de travailler.**

« Nous devons remettre en question la perception selon laquelle le stress négatif est nécessaire pour créer des plats savoureux. En fin de compte je crois que les chefs cuisiniers heureux offrent une meilleure cuisine. »

Philip Lloyd, Professeur Culinaire à l'Institut d'Art de Charlotte

\* Selon 'Taste the Stress', une expérience sociale en deux phases menée par Electrolux Professional en 2017. 200 chefs américains âgés de 18 à 65 ans et plus ont été interrogés. Deux équipes de chefs professionnels ont créé le même menu, l'une utilisant Cook&Chill (équipe bleue), l'autre utilisant des méthodes de cuisson conventionnelles (équipe rouge). La nourriture a été jugée par un jury indépendant et le niveau de stress des chefs a été surveillé. Les moniteurs de fréquence cardiaque ont montré que l'équipe rouge (151 minutes) était plus stressée que l'équipe bleue (72 minutes). L'équipe rouge, n'étant pas en mesure de rationaliser le travail, a également perdu du temps et de l'énergie en faisant environ 2000 pas de plus par chef que l'équipe bleue. Le jury a jugé que la nourriture des équipes était tout aussi délicieuse - ce qui prouve que le stress n'est pas un ingrédient nécessaire pour créer des plats savoureux.

\*\* source : Unite, le plus grand syndicat du Royaume-Uni, a mené une enquête auprès des chefs professionnels à Londres en 2017.

# 8 récompenses et certifications

Rigoureusement testés et certifiés selon les normes internationales les plus strictes, les fours SkyLine sont également les seuls au monde à être certifiés ErgoCert 4 étoiles en matière d'ergonomie et de facilité d'utilisation.



Scannez pour voir les modèles Energy Star



## ERGOCERT

« Les approches ergonomiques peuvent réduire les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) de **59%**, avec une diminution moyenne de **75%** des jours de maladie et une augmentation de **25%** de la productivité. »

Dr. Francesco Marcolin, PDG d'ErgoCert  
(Ergonome Européen Certifié - EUR.ERG.)

## GASTEC

« **50%** d'émissions nocives en moins pour un environnement de travail plus sain. Les brûleurs Electrolux Professional de conception innovante dépassent les exigences de Gastec\* en matière de faibles émissions. »

\* Certification Gastec du gouvernement néerlandais, la plus stricte d'Europe

Les certifications concernent tous les fours de la famille SkyLine. Pour plus d'informations sur les certifications concernant des codes de produits spécifiques, contactez votre partenaire Electrolux Professional local.

# L'aspect humain

SkyLine Premium<sup>s</sup> est à la fois physiquement et mentalement facile à maîtriser et à utiliser, et fonctionne en parfaite synergie avec les autres appareils Electrolux Professional.

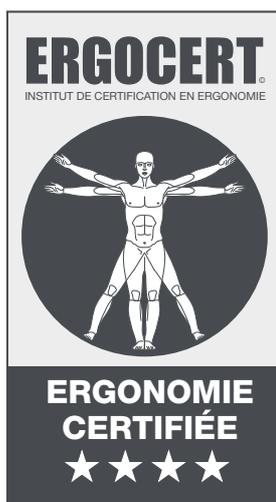


## Pionnier en matière d'ergonomie

Un four ergonomique signifie une réduction de 75%\* des congés maladie et une augmentation de 25% de la productivité pour votre entreprise. Les appareils ergonomiques sont conçus en fonction de vos besoins et de votre flux de travail, ce qui fait une grande différence dans votre cuisine. Notre processus de conception est centré sur l'Homme et entièrement conforme aux normes ISO 26800 et ISO 9241-210. SkyLine Premium<sup>s</sup> est le tout premier four à recevoir une **certification 4 étoiles en matière d'ergonomie**.

**PREMIER**  
dans l'industrie

**BREVETE\*\***



## Expérience 4 étoiles



### Respect des principes ergonomiques

Conçu pour vous

### Une conformité anthropométrique et biomécanique fondée sur des données probantes

Réduction des risques de blessures

### Une exploitabilité basée sur des données probantes

Le fruit de plusieurs années d'études et d'expertise professionnelles

### Une conception centrée sur l'Homme

Pour une cuisine simple et sans stress

\*\* SkyLine Design EM003143551 et familles affiliées



Créée pour  
VOUS



**Un ADN**

**Deux appareils connectés**

Le four et la cellule  
de refroidissement SkyLine  
partagent le même état d'esprit.

**Simplifiez-vous la vie**

# Le pouvoir du tout-en-un

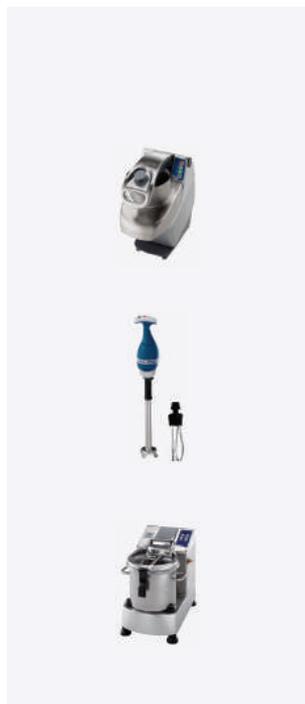
Transformez votre vie professionnelle et élargissez votre horizon culinaire avec les solutions Electrolux Professional tout-en-un parfaitement intégrées.

Le nouveau système Cook&Chill révolutionnera vos opérations en cuisine en les rendant plus faciles, moins exigeantes et plus rentables. Un seul partenaire de confiance, de l'étude à l'assistance 24h/24, avec le Service après-vente Electrolux Professional Essentia.



## 1. PREPARER

Coupez en rondelles, émincez, déchiquetez, coupez et faire une julienne en un temps record.



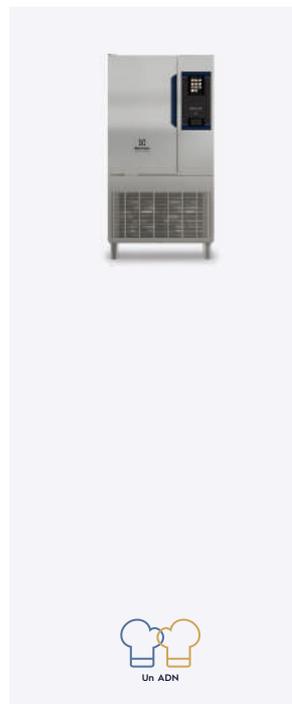
## 2. CUISINER

Cuisinez à la perfection avec les fours SkyLine et autres appareils de cuisson



## 3. REFROIDIR

Refroidissez avec les cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>5</sup>



Scannez pour découvrir l'expérience Cook&Chill



**Testé  
et approuvé**  
par la  
Chef Academy  
Electrolux Professional



**4. CONSERVER**

Conservez avec les  
armoires et tables  
réfrigérées ecostore

**5. REGENERER**

Régénérez avec  
les fours SkyLine Premium<sup>s</sup>

**6. SERVIR**

Servez vos clients



# La voie vers la performance ultime

La chaleur et le froid en parfaite symbiose. Economies de temps et hautes performances, les fours et les cellules de refroidissement SkyLine sont au **coeur des solutions tout-en-un d'Electrolux Professional**. L'accord parfait de technologies de pointe et d'une conception centrée sur l'homme.

**Découvrez comment SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine**

### Un flux de travail allégé

Des préparations sans stress et une meilleure répartition des tâches au sein du personnel grâce à une utilisation plus efficace de vos appareils connectés.

### Un duo gagnant

Économisez de l'argent, gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'**accessoires** développés pour répondre à tous vos besoins. Ces accessoires sont **conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement Skyline**.

**PREMIER**  
dans l'industrie



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de votre équipement SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus de travail connectés Cook&Chill.

## Un avantage supplémentaire à portée de main



La solution simple pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante.

**SkyLine Premium<sup>s</sup>** et **SkyLine Chill<sup>s</sup>** sont deux appareils connectés et synchronisés entre eux, qui présentent une ergonomie certifiée et une facilité d'utilisation unique.

La symbiose Cook&Chill parfaite pour

### Un duo gagnant

**PREMIER**  
dans l'industrie

SkyLine Chill<sup>s</sup>



SkyLine Premium<sup>s</sup>

### Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ErgoCert 4 étoiles.

### Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement.

### Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

### Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer.

La connectivité OnE vous donne un accès à distance et en temps réel à tous vos appareils Electrolux Professional connectés de manière à gérer et surveiller votre productivité.



### Une communication connectée avec SkyDuo

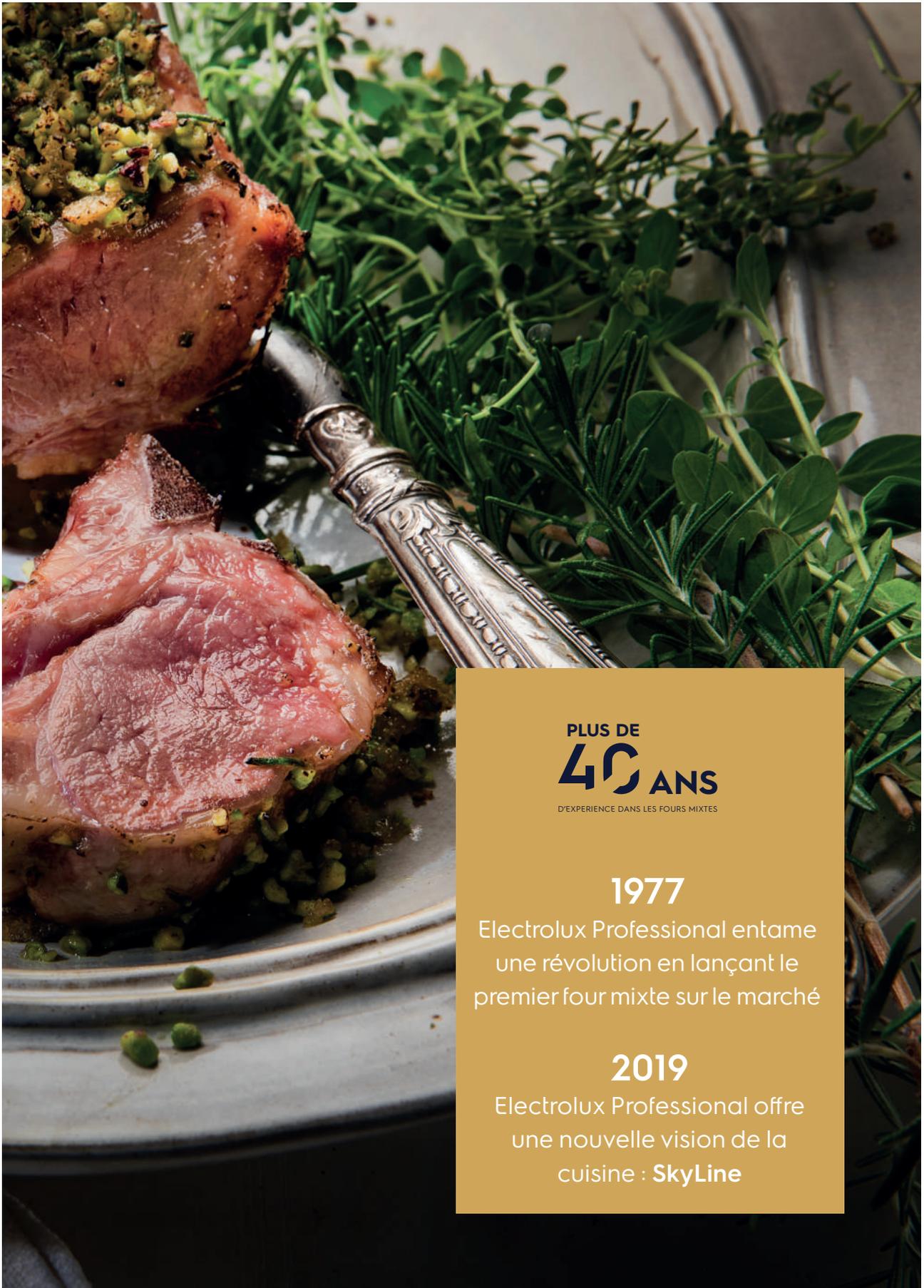


« Ok, je serai prête dans 5 minutes »



« J'ai presque terminé !  
Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine Chill® »





PLUS DE  
**40** ANS  
D'EXPERIENCE DANS LES FOURS MIXTES

**1977**

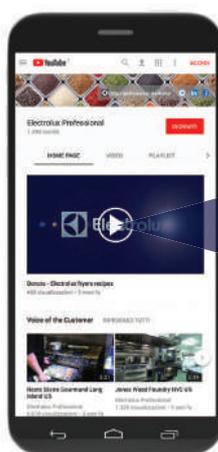
Electrolux Professional entame  
une révolution en lançant le  
premier four mixte sur le marché

**2019**

Electrolux Professional offre  
une nouvelle vision de la  
cuisine : **SkyLine**

# La voie vers la simplicité

Aucune formation n'est nécessaire, **SkyLine Premium<sup>S</sup>** a été conçu et testé en conditions réelles par des utilisateurs pour garantir la simplicité d'utilisation. Une aide intégrée et une technologie d'auto-apprentissage vous accompagnent pour guider les opérateurs à chaque étape du processus de cuisson.



Regarder et apprendre



À votre service tous les jours

Profitez d'une assistance quotidienne en temps réel directement depuis votre four SkyLine Premium<sup>S</sup>. Trouvez les réponses à vos questions, accédez à toute la documentation de référence et obtenez les informations les plus récentes sur votre four SkyLinePremium<sup>S</sup>.



Une planification simplifiée

Votre agenda à portée de main

Simplifiez-vous la vie et facilitez votre flux de travail en utilisant les fonctions **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



Une page à votre image  
Tous vos raccourcis sont ici !



Simplifiez-vous la vie avec  
la page tout-en-un

Regroupez toutes vos fonctions favorites sur la **page d'accueil SkyHub** pour avoir un accès immédiat à celles que vous utilisez le plus.



# Touchez la simplicité

Simplifiez-vous la vie!

**SkyLine Premium<sup>S</sup>** dispose d'une interface à écran tactile super intuitive et simple à lire, conçue pour faciliter votre vie professionnelle.

## Touchez la simplicité

**Un contrôle total au bout des doigts.** La connectivité cloud SkyLine Premium<sup>S</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



### Mode Manuel

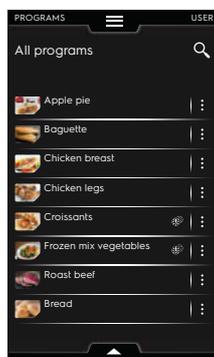


#### Idéal pour les chefs exigeants

Libérez votre créativité en personnalisant chaque cycle de cuisson en fonction de vos besoins et en ayant un contrôle total sur les moindres détails.



### Mode Programmes



#### Idéal pour les menus répétitifs

Vos recettes sont cuisinées selon les mêmes process et normes de qualité dans tous les fours SkyLine Premium<sup>S</sup>, et ce, partout dans le monde. Sauvegardez et partagez vos recettes via la connectivité OnE ou une clé USB.



### Mode Automatique



#### Idéal pour économiser du temps et de l'argent

Qualité et sécurité assurées pour la préparation rapide et simple des aliments grâce à des processus de cuisson avancés en mode automatique, à 11 nouveaux **Cycles+ spéciaux** et à une personnalisation aisée.

Choisissez votre mode de cuisson et laissez-vous guider avec plus de **30 langues différentes**.  
Ecran adapté aux daltoniens.

# Votre parcours personnel

Choisissez votre façon de cuisiner.



## Mode automatique

Le meilleur moyen de renforcer l'efficacité de votre cuisine



### Cuisine écologique, plus d'économies

Une performance de cuisson parfaite calculée pour maximiser l'efficacité. Minimiser la consommation, rien de mieux pour vos finances et pour l'environnement.

### Des mets délicieux à portée de main

La cuisine professionnelle n'a jamais été aussi rapide et aussi facile. Sélection rapide et tactile du plat souhaité et une personnalisation simplifiée. Le temps de cuisson, la température et la fonction de cuisson sont contrôlés en permanence et ajustés de manière automatique.



### Une cuisine de qualité, en toute simplicité

En 3 étapes simples, il vous est possible de préparer parfaitement de grandes quantités de plats divers et ce, tous les jours :

1. Choisissez parmi **9 catégories d'aliments** ou 11 Cycles+ : cuisson basse température, cuisson EcoDelta, régénération, four statique, fermentation, sous-vide, FSC avancé, guide FSC risque faible, guide FSC risque élevé, déshydratation, pasteurisation de pâtes.
2. Sélectionnez le résultat souhaité.
3. Appuyez sur Start



SkyLine Premium<sup>S</sup> est conçu pour fonctionner en parfaite harmonie avec SkyLine Chill<sup>S</sup> pour des solutions Cook&Chill parfaites.

# 11 façons de se distinguer

11 Cycles+ dédiés pour élargir vos horizons culinaires et vous faire gagner du temps.



## Prêt à servir en moins de 10 minutes

### Régénération

Une régénération parfaite et rapide de vos aliments. SkyLine Premium<sup>s</sup> vous permet de préparer vos repas en seulement 7 minutes.

Le système Cook&Chill d'Electrolux Professional améliore l'efficacité et l'organisation : flexibilité dans la planification, la manipulation, le stockage (durée de conservation accrue) et la régénération.

## Une solution unique pour chaque activité

### Fonction four statique

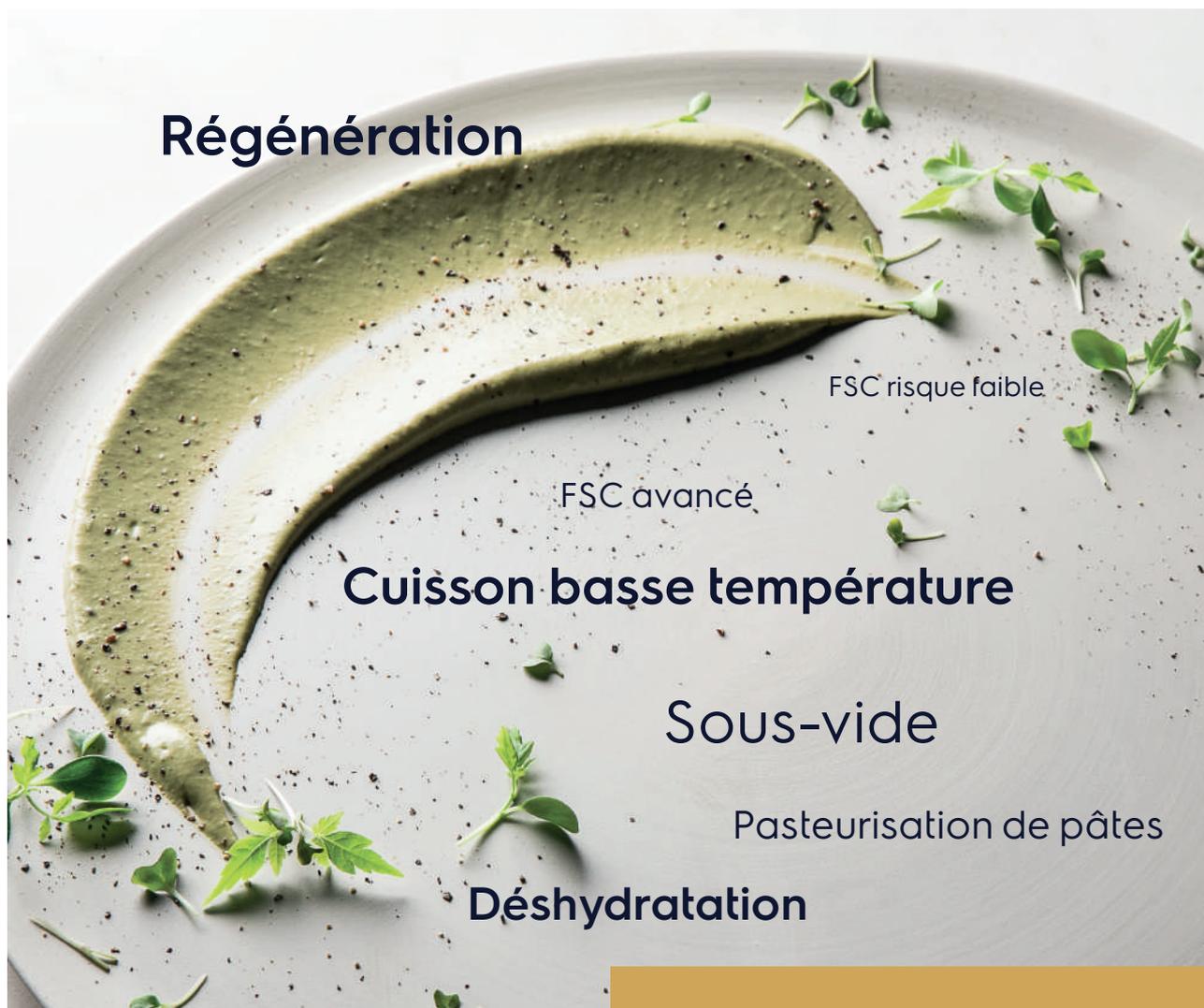
Technologie avancée, cuisine classique...  
Un soufflé au chocolat parfait ou des pièces de viande rôties, juteuses et lentement cuites, ne se démoderont jamais. La fonction "four statique" simule une cuisson statique en utilisant une distribution d'air plus douce pour que vous puissiez apporter une touche de tradition à votre menu.

Cuisson EcoDelta

Four statique

Fermentation

FSC risque élevé



Régénération

FSC risque faible

FSC avancé

Cuisson basse température

Sous-vide

Pasteurisation de pâtes

Déshydratation

Plus d'efficacité  
et de rentabilité avec  
Cycles+ spécial !

## Une réduction de 50% de la perte de poids\*

### Cuisson basse température

Le procédé automatique de la cuisson basse température garantit toujours des résultats de cuisson de qualité supérieure tout en réduisant de moitié la perte de poids, ce qui signifie une viande plus juteuse, plus tendre et de couleur uniforme.

La cuisson basse température réduit le processus de « maturation » de la viande fraîche de 1 journée à 1 heure.

**BREVETE \*\*\***

\* Comparé aux cycles de cuisson traditionnels avec les fours SkyLine.

\*\*\* LLTC - brevet EPI770335B1 et famille associée

### Déshydratation

SkyLine Premium<sup>s</sup> est la solution idéale lorsqu'il s'agit de déshydrater rapidement des fruits, des légumes, de la viande et du poisson. Pour préserver la compacité, la saveur et toutes les valeurs nutritives des aliments, le **Dry-Xcelerator** élimine les liquides de vos ingrédients en rendant la chambre de cuisson sèche grâce à une combinaison de basse température et une humidité nulle.

 Pour obtenir des résultats parfaits, utilisez le plateau de déshydratation Electrolux Professional.



# L'Excellence au fil du temps

La voie vers l'excellence culinaire commence avec une précision maximale. SkyLine Premium<sup>s</sup> est doté d'une technologie qui vous permet d'avoir un contrôle absolu sur tous les réglages pour une cuisson uniforme, qu'il s'agisse de la fermentation, de la pâtisserie, du rôtiage ou de la cuisson à la vapeur.

## L'uniformité de cuisson la plus impeccable qui soit



### Cuisson uniforme, même pour des quantités importantes

Des résultats impeccables et uniformes, qu'il s'agisse de cuisson ou de pâtisserie, grâce à **OptiFlow**, un système de circulation révolutionnaire de haute technologie qui garantit une répartition uniforme de la chaleur et une température constante dans la chambre de cuisson. La rotation inverse du ventilateur de 300 à 1500 tr/min assure une uniformité de cuisson exceptionnelle.

La combinaison parfaite  
d'une technologie  
de pointe et d'un  
design optimal permet  
d'obtenir d'excellentes  
performances de cuisson.



Scannez pour  
visionner la vidéo  
OptiFlow



## Ne perdez plus votre temps à attendre

### Accélérer les temps de cuisson

Des performances de cuisson parfaites sans attente, le nouveau SkyLine Premium<sup>s</sup> dispose d'un **préchauffage très rapide** grâce à la commande innovante **T-Xcelerator**.

Le passage **de la cuisson humide à la cuisson sèche est plus rapide** que jamais grâce à la commande **Dry-Xcelerator**. Une vanne d'aération spéciale en forme de papillon, capable d'évacuer jusqu'à 90 m<sup>3</sup> d'air par heure.

## Prenez le contrôle

### Contrôle précis de la température à coeur des aliments

Augmentez la productivité, garantisiez la sécurité alimentaire en minimisant la perte de masse des aliments grâce à un contrôle précis en temps réel de la température à coeur de vos aliments grâce à une **sonde à 6 capteurs**.

## Plus de 20 ans d'expertise dans le contrôle précis de l'humidité

La sonde Lambda mesure l'humidité **toutes** les secondes, **60 fois par minute**, **3600 fois par heure !**

**PREMIER**  
dans l'industrie



Lambda sensor

### La science à votre service

La cuisine n'est pas seulement un art mais aussi une science. Notre toute dernière **sonde Lambda** permet une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.



# La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent le stress et la perte de temps.



La voie facile pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium<sup>®</sup> et SkyLine Chill<sup>®</sup> sont deux appareils parfaitement synchronisés et pleinement connectés entre eux qui présentent une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill parfaite.

## Un duo gagnant



Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.



Scannez pour découvrir

l'expérience Cook&Chill

## Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer. La **connectivité OnE** vous donne un accès à distance et en temps réel de manière à gérer et surveiller votre productivité sur tous vos fours Electrolux Professional connectés, via tout dispositif connecté.

## Découvrez comment le système SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine

### Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable de plats.

### Un duo gagnant

Économisez de l'argent, gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.

**PREMIER**  
dans l'industrie

## Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une certification 4 étoiles ErgoCert.

## Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement.

## Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

# La famille SkyLine

Choisissez le meilleur allié pour élargir vos horizons culinaires.



**6GN 1/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
867x775x808 mm  
Puissance Electrique - 11 kW  
Puissance Gaz - 19 kW



**6GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1090x971x808 mm  
Puissance Electrique - 21,4 kW  
Puissance Gaz - 32 kW



**10GN 1/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
867x775x1058 mm  
Puissance Electrique - 19 kW  
Puissance Gaz - 31 kW



**10GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1090x971x1058 mm  
Puissance Electrique - 37,4 kW  
Puissance Gaz - 47 kW



**20GN 1/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
911x865x1794 mm  
Puissance Electrique - 37,7 kW  
Puissance Gaz - 54 kW



**20GN 2/1**  
Dimensions externes (lpxh)  
1162x1067x1794 mm  
Puissance Electrique - 65,4 kW  
Puissance Gaz - 100 kW



# Principales caractéristiques des fours SkyLine



	SkyLine Premium <sup>s</sup> version Green	
	6-10GN	20GN
<b>MODES DE CUISSON</b>		
Cycle de convection (25-300 °C)	x	x
Cycle mixte (25-300 °C) avec sonde Lambda	x	x
101 réglages d'humidité	x	x
11 réglages de l'humidité	n.d	n.d
Cycle vapeur (100 °C)	x	x
Cycle vapeur basse température (25-99 °C)	x	x
Vapeur haute température (101-130 °C)	x	x
Phase de maintien	x	x
Cuisson automatique 100+ avec visualisation et personnalisation des paramètres de cuisson	x	x
Cycle régénération	x	x
Cuisson basse température (LTC)	x	x
Cycle de fermentation	x	x
Cycle EcoDelta	x	x
Cycle progressif EcoDelta	x	x
Cycle Sous-vide	x	x
Cycle Four statique	x	x
Cycle de déshydratation	x	x
Cycle pasteurisation	x	x
Food Safe Control (Contrôle de sécurité alimentaire)	x	x
Fonction Food Safe Control avancée	x	x
Préchauffage automatique rapide et personnalisé	x	x
Refroidissement automatique rapide et personnalisé	x	x
Cycles de cuisson multiples avec fonction MultiTimer	x	x
Processus SkyDuo : communication four / cellules SkyLine	o	o
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>		
Interrupteur On/Off	x	x
Interface à écran tactile haute définition (262 000 couleurs) - écran adapté aux daltoniens	x	x
Écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux	n.d	n.d
Affichage lisible à 12 mètres de distance	x	x
Interface à écran tactile disponible dans plus de 30 langues	x	x
Générateur de vapeur en acier inoxydable	x	x
Générateur de vapeur en acier inoxydable 316L	o	o
Injection directe de vapeur haute performance	n.d	n.d
Commande de la soupape d'échappement de la chambre de cuisson	x	x
Bibliothèque de programmes - 1000 recettes enregistrables, cuisson en 16 étapes (nom et photo et catégorie)	x	x
Bibliothèque de programmes : 100 programmes, 4 phases (identification numérique)	n.d	n.d



### Fours SkyLine Premium S

	SkyLine Premium <sup>S</sup> version Green	
	6-10GN	20GN
Page d'accueil SkyHub avec accès direct aux fonctions favorites	x	x
Injection d'eau manuelle	x	x
Sonde à coeur 6 points	x	x
Sonde à coeur 1 point standard	n.d	n.d
Estimation du temps de cuisson résiduel avec sonde	x	x
Affichage simultané des valeurs préréglées et réelles	x	x
Système de distribution d'air OptiFlow	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (7 niveaux de vitesse)	x	x
Ventilateur à vitesse variable avec arrêt moteur (5 niveaux de vitesse)	n.d	n.d
Puissance 1/2	x	x
Plan-n-Save function	x	x
Personnalisation complète de l'interface et téléchargement	x	x
Pause	x	x
Démarrage différé	x	x
Page AIDE d'auto-apprentissage avec prise en charge de code QR	x	x
Agenda MyPlanner	x	x
Visualisation de la consommation	x	x
Images animées pour guider les opérations	x	x
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent solide	x	x
Système de nettoyage automatique préinstallé avec détergent liquide	o	o
Détartrage automatique de la chaudière	x	x
Fonctions écologiques pour réduire les coûts d'exploitation	x	x
Fonction Stop&Cook dans le système de nettoyage automatique	x	x
Système de nettoyage forcé	x	x
Système anti-refoulement autonettoyant	x	x
Purge automatique du générateur de vapeur avec diagnostic automatique à l'échelle	x	x
Purge manuelle de la chaudière	x	x
Système de diagnostic automatique	x	x
Thermostat de sécurité	x	x
Ouverture en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur	o	n.d
Brûleurs à haut rendement et à faible émission avec échangeur de chaleur	x	x
Mode de sauvegarde automatique non stop pour le système de récupération automatique	x	x
Port USB	x	x
Télécharger les données HACCP, programmes, cuisson automatique, réglages	x	x
Bouclier de porte intégré	n.d	x
Douchette	x	x
Porte à triple vitrage avec deux rangées de lampes LED	x	x
Porte à double vitrage avec une rangée de lampes LED	n.d	n.d
Éclairage LED avec avertissement intermittent	x	x
Poignée en forme d'aile au design ergonomique et ouverture mains libres	x	n.d
Ouverture de porte à charnière gauche	o	n.d
Sur la porte, lèchefrite avec purge automatique	x	x
Positions de fermeture de porte à 60 ° / 110 ° / 180 °	x	x
Panneaux en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre en acier inoxydable AISI 304	x	x
Chambre intérieure hygiénique sans soudure avec tous les angles arrondis pour un nettoyage facile	x	x



### Fours SkyLine Premium S

	SkyLine Premium <sup>S</sup> version Green	
	6-10GN	20GN
Chariot amovible, pas de 67 mm	x	n.d
Chariot avec butée pour récipient de cuisson. Angles arrondis. Lèche-frite intégrée avec purge	n.d	x
Chariots mobile avec butée pour plateaux	o	x
Préconçu pour l'évacuation des graisse GreaseOut	x	n.d
Connectivité OnE prête à l'emploi	x	x
<b>RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ</b>		
Indice d'étanchéité IPX5	x	x
Pieds à hauteur réglable	o	x
Compatibilité des chariots avec les systèmes air-o-steam, SkyLine	n.d	x
Kit de montage empilé 6 sur 6 GN 1/1, 6 sur 10 GN 1/1, 6 sur 6 GN 2/1, 6 sur 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 sur BCF 6 GN 1/1	o	n.d
Modèle déposé auprès de l'OEB	x	x
Ergocert, certification 4 étoiles en termes d'ergonomie	x	x
ETL et norme d'hygiène ETL	x	x
Certification Gastec pour les exigences en matière de faibles émissions	x	x
Certification WRAS (modèles avec chaudière 316L)	x	x
Manuel, schémas électriques, déclarations de conformité	x	x

x Standard  
o Optionnel  
n.d. Non disponible

Fours SkyLine Premium S

SkyLine Premium <sup>S</sup>		SkyLine Premium		SkyLine Pro <sup>S</sup>		SkyLine Pro	
6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN vertical
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	n.d	x	n.d	x	n.d	x	n.d
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	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
x	x	x	x	x	x	x	x
x	x	x	x	x	x	x	x

# SkyLine Premium<sup>S</sup>

Ecran tactile

Chaudière

Porte triple vitrage\*

Jusqu'à 10% de rentabilité supplémentaire\*\*, SkyLine Premium<sup>S</sup> offre une technologie de pointe, une exploitabilité inégalée et des performances irréprochables.



## Écran tactile

Une interface avec écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, personnalisable, conçue pour vous faciliter la vie. Écran adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



## 101 réglages de l'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **101 réglages de l'humidité** allant de 0% à 100% de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium<sup>S</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



## Mode Automatique

Cycles automatiques simples et rapides à utiliser pour tous les types d'aliments et **11 nouveaux Cycles+ de cuisson spéciaux**.



## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à **1000 recettes** via la connectivité OnE ou une clé USB.



## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



## Sonde à coeur

### 6 points de série

Mesure précise de la température à coeur exacte de vos aliments en se basant sur le points de mesure le plus bas.



## Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis de l'humidité en temps réel dans la chambre de cuisson.



## Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches. **Plan-n-Save** organise vos charges de la manière la plus efficace possible en matière de temps et d'énergie.

**PREMIER**  
dans l'industrie

Pour  
**Plan-n-Save**



## SkyClean

Réduisez vos coûts de nettoyage jusqu'à 15%\*\*\*. Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques** et un **détartrage automatique de la chaudière**. Choix flexible de 2 détergents : **solide ou liquide**.



## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité en toute simplicité avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et les cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



\* Version Green (modèles dédiés) grâce à la porte triple vitrage isolée



**Fours  
SkyLine  
Premium<sup>S</sup>**

## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

Conception centrée sur l'utilisateur avec certification ErgoCert 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation  
 Poignée en forme de d'aile au design ergonomique et ouverture avec le coude (modèle et design déposés)  
 Double ou triple vitrage avec isolation thermique monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer  
 Chambre interne hygiénique sans soudure avec coins arrondis  
 En inox AISI 304  
 Douchette intégrée avec système de retrait automatique  
 Certification contre les projections d'eau IPX5  
 Générateur de vapeur intégré avec contrôle de l'humidité basé sur la sonde Lambda  
 Système de distribution d'air OptiFlow, 7 vitesses de ventilation  
 SkyClean : système de nettoyage automatique avec détartrage systématique du générateur de vapeur  
 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et fonction Green Spirit  
 Modes de cuisson : Automatique, Programmes, Manuel, Cycles spéciaux et Cycles +, Contrôle avancé de la sécurité alimentaire  
 Fonctions spéciales : MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo avec cellule SkyLine Chiller S, cuisson sous vide, cuisson de nuit, cuisson basse température, régénération, four statique, Connectivité OnE  
 Port USB en façade  
 Sonde de température à cœur multi-capteurs à 6 points avec prise de mesure sur le point le plus bas  
 Porte double (ou triple vitrage sur demande) avec éclairage LED

### Fours SkyLine PremiumS - Electrique

#### SkyLine Premium S 6 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz                      LxPxH 867x775x808 mm kg 138 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229720</b>                      ECOE61T3A0</p>	<p><b>12080,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, charnières à gauche, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz                      LxPxH 867x775x808 mm kg 138 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229726</b>                      ECOE61T3AL</p>	<p><b>12625,00</b></p>



◀◀ (SkyLine Premium S 6 GN1/1 - électrique)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 134 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217720</b> ECOE61T2A0</p>	<p><b>11727,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, charnières à gauche, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 134 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217726</b> ECOE61T2AL</p>	<p><b>12265,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 5 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 137 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922655 Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1 1</p>	<p><b>227750</b> ECOE61T2AB</p>	<p><b>13721,00</b></p>



### Fours SkyLine PremiumS - Electrique

#### SkyLine Premium S 6 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 186 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229721</b> ECOE62T3A0</p>	<p><b>17446,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

◀◀ (SkyLine Premium S 6 GN2/1 - électrique)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 173 m<sup>3</sup> 1,29</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217721</b> ECOE62T2A0</p>	<p><b>16974,00</b></p>



### Fours SkyLine PremiumS - Electrique SkyLine Premium S 10 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 165 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229722</b> ECOE101T3A0</p>	<p><b>16146,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, charnières à gauche, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 165 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229728</b> ECOE101T3AL</p>	<p><b>16693,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 159 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217722</b> ECOE101T2A0</p>	<p><b>15701,00</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Premium S 10 GN1/1 - électrique)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, charnières à gauche, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 159 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217728</b> ECOIE10IT2AL</p>	<p><b>16438,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 8 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 164 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922656 Glissières fixes 600x400, 8 niveaux, pour four 10 GN1/1 1</p>	<p><b>227752</b> ECOIE10IT2AB</p>	<p><b>18932,00</b></p>



### Fours SkyLine PremiumS - Electrique

#### SkyLine Premium S 10 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 10 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 213 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229723</b> ECOIE102T3A0</p>	<p><b>20947,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 10 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 207 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217723</b> ECOIE102T2A0</p>	<p><b>19067,00</b></p>



▶▶

## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

◀◀ (SkyLine Premium S 10 GN2/1 - électrique)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, charnières à gauche, écran tactile, 10 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 207 m<sup>3</sup> 1,58</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217729</b> ECOIE102T2AL</p>	<p><b>19811,00</b></p>



### Fours SkyLine PremiumS - Electrique SkyLine Premium S 20 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 20 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 313 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>229724</b> ECOIE201T3A0</p>	<p><b>29480,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 20 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 301 m<sup>3</sup> 2,10</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217724</b> ECOIE201T2A0</p>	<p><b>27418,00</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Premium S 20 GN1/1 - électrique)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 16 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 311 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922761</p>	<p><b>237054</b> ECOE201T2AB</p>	<p><b>28683,00</b></p>



### Fours SkyLine PremiumS - Electrique

#### SkyLine Premium S 20 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 403 m<sup>3</sup> 3,07</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm</p>	<p><b>229725</b> ECOE202T3A0</p>	<p><b>37678,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 389 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm</p>	<p><b>217725</b> ECOE202T2A0</p>	<p><b>37127,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

#### Fours SkyLine Premium S - gaz SkyLine Premium S 6 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 156 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229760</b> ECOG61T3G0</p>	<p><b>15847,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 152 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217780</b> ECOG61T2G0</p>	<p><b>15369,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium S - gaz SkyLine Premium S 6 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 6 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 199 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229761</b> ECOG62T3G0</p>	<p><b>21347,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 6 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 199 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217781</b> ECOG62T2G0</p>	<p><b>20451,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium S - gaz SkyLine Premium S 10 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 183 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229762</b> ECOG101T3G0</p>	<p><b>19618,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 177 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217782</b> ECOG101T2G0</p>	<p><b>18485,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium S - gaz SkyLine Premium S 10 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 229 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>229763</b> ECOG102T3G0</p>	<p><b>26179,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 223 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217783</b> ECOG102T2G0</p>	<p><b>25499,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium S

#### Fours SkyLine Premium S - gaz

##### SkyLine Premium S 20 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 20 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 336 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>229764</b> ECOG201T3G0</p>	<p><b>35226,00</b></p>
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 20 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 324 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217784</b> ECOG201T2G0</p>	<p><b>34169,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium S - gaz

##### SkyLine Premium S 20 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique, Green Version avec 3 vitres</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 446 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>229765</b> ECOG202T3G0</p>	<p><b>47294,00</b></p>



◀◀ (SkyLine Premium S 20 GN2/1 - gaz)

Description	Code	EUR
<p>SkyLine PremiumS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 20 GN2/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 432 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217785</b> ECOG202T2G0</p>	<p><b>46062,00</b></p>





**Fours  
SkyLine  
Premium**

# SkyLine Premium

Ecran digital

Chaudière

Le four mixte haute performance pour toutes les cuisines à grande capacité est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda. Cette technologie garantit un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



## Écran digital

Un écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux qui simplifie toutes les tâches.

## 11 niveaux de vapeur

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages de vapeur** allant de 0 à 10 niveaux de vapeur générée par la chaudière, avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.

## Connectivité OnE prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Premium vous permet d'accéder **en temps réel** à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.

## Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.

## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.

## Sonde de température à coeur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 points en option**.

## Sonde Lambda en série

Une mesure et un contrôle précis en temps réel de l'humidité dans la chambre de cuisson pour tous les types d'aliments et toutes les tailles de charge.

## SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables et un **détartrage intégré de la chaudière**. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium

Conception centrée sur l'utilisateur avec certification ErgoCert 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation

Poignée en forme de d'aile au design ergonomique et ouverture avec le coude (modèle et design déposés)

Double vitrage avec isolation thermique monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer

Chambre interne hygiénique sans soudure avec coins arrondis

En inox AISI 304

Certification contre les projections d'eau IPX5

Générateur de vapeur intégré avec contrôle de l'humidité basé sur la sonde Lambda

Système de distribution d'air OptiFlow, 5 vitesses de ventilation

SkyClean : système de nettoyage automatique avec détartage intégré du générateur de vapeur

5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et fonction Green Spirit

Modes de cuisson : Programmes, Manuel

Port USB en façade

Sonde de température à cœur 1 point (6 en option)

Porte double vitrage avec éclairage LED

Options code S sur demande : sonde à cœur multipoints, douchette intégrée, inversion sens ouverture porte (non possible sur four 20GN), autre sur demande

### Fours SkyLine Premium - électrique

#### SkyLine Premium 6 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 6 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 129 m<sup>3</sup> 0,89</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217820</b> ECOE61B2A0</p>	<p><b>9126,00</b></p>
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 6 GN1/1 au pas de 85mm, programmable, nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 134 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217800</b> ECOE61B2A2</p>	<p><b>10686,00</b></p>
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique version Marine 400V à chaudière, commande digitale, 6 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 131 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922351 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm 1</p>	<p><b>227810</b> ECOE61B2E0</p>	<p><b>10495,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium - électrique

#### SkyLine Premium 6 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 6 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 178 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217821</b> ECOE62B2A0</p>	<p><b>10774,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium - électrique

#### SkyLine Premium 10 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 156 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217822</b> ECOE101B2A0</p>	<p><b>11648,00</b></p>
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 10 GN1/1 au pas de 85mm, programmable, nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 159 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217802</b> ECOE101B2A2</p>	<p><b>13236,00</b></p>
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique version Marine 400V à chaudière, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 156 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922351 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm 1</p>	<p><b>227812</b> ECOE101B2E0</p>	<p><b>13396,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium

#### Fours SkyLine Premium - électrique SkyLine Premium 10 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 10 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>37,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 204 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217823</b> ECOEI02B2A0</p>	<p><b>16411,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium - électrique SkyLine Premium 20 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 20 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 298 m<sup>3</sup> 2,15</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217824</b> ECOE201B2A0</p>	<p><b>22937,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium - électrique SkyLine Premium 20 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte électrique à chaudière, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 381 m<sup>3</sup> 3,23</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217825</b> ECOE202B2A0</p>	<p><b>33325,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 6 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 6 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>19 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 149 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217880</b> ECOG61B2G0</p>	<p><b>13795,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 6 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 6 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>32 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 196 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217881</b> ECOG62B2G0</p>	<p><b>17521,00</b></p>



### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 10 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>31 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 174 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217882</b> ECOG101B2G0</p>	<p><b>16371,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Premium

#### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 10 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 10 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>47 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 220 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217883</b> ECO102B2G0</p>	<p><b>21163,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 20 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 20 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>54 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 321 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217884</b> ECO201B2G0</p>	<p><b>30483,00</b></p>



#### Fours SkyLine Premium - gaz SkyLine Premium 20 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Premium : Four mixte gas à chaudière, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>100 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 429 m<sup>3</sup> 3,04</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217885</b> ECO202B2G0</p>	<p><b>40497,00</b></p>





**Fours  
SkyLine  
Pro<sup>S</sup>**

# SkyLine Pro<sup>S</sup>

Ecran tactile

Injection

Avec des performances exceptionnelles et une facilité d'utilisation remarquable en cuisson traditionnelle, SkyLine Pro<sup>S</sup> est le four mixte à injection idéal pour votre entreprise.



## Écran tactile

Une interface à écran tactile super intuitive, simple à comprendre et à utiliser, conçue pour vous faciliter la vie. Adapté aux daltoniens. Disponible dans plus de 30 langues.



## 11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec 11 réglages d'humidité et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.



## Connectivité OnE prête à l'emploi

SkyLine Pro<sup>S</sup> vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



## Mode Programmation

Sauvegardez, organisez par catégories et partagez jusqu'à 1000 recettes via la connectivité OnE ou une clé USB.



## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air OptiFlow qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



## Sonde de température à coeur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à 6 points en option.



## Fonctions avancées

Simplifiez-vous la vie et simplifiez votre flux de travail en personnalisant votre **page d'accueil SkyHub** avec vos fonctions favorites. Utilisez **MyPlanner** pour planifier votre travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour vos tâches.



## SkyClean

Des résultats de nettoyage impeccables, des **fonctions écologiques**. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.



## Un avantage supplémentaire à portée de main

Efficacité et productivité en toute simplicité avec **SkyDuo**. Anticiper vos besoins grâce à la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et les cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup> et vice-versa. Les appareils vous guident tout au long du processus Cook&Chill.



**PREMIER**  
dans l'industrie

Conception centrée sur l'utilisateur avec certification ErgoCert 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation  
 Poignée en forme de d'aile au design ergonomique et ouverture avec le coude (modèle et design déposés)  
 Double vitrage avec isolation thermique monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer  
 Chambre interne hygiénique sans soudure avec coins arrondis  
 En inox AISI 304  
 Certification contre les projections d'eau IPX5  
 Système de distribution d'air OptiFlow, 7 vitesses de ventilation  
 SkyClean : système de nettoyage automatique et intégré  
 5 cycles automatiques de nettoyage (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et fonction Green Spirit  
 Modes de cuisson : Programmes, Manuel, Cycles spéciaux et Cycles +, Contrôle avancé de la sécurité alimentaire  
 Fonctions spéciales : MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner  
 Port USB en façade  
 Sonde de température à cœur 1 point (6 points en option)  
 Porte double vitrage avec éclairage LED  
 Options code S sur demande : sonde à cœur multipoints, douchette intégrée, inversion sens ouverture porte (non possible sur four 20GN), autre sur demande

### Fours SkyLine Pro S - Electrique

#### SkyLine Pro S 6 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR	
SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 6 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique  11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 124 m <sup>3</sup> 0,85 <b>Connectable</b>	<b>217620</b> ECOE61K2A0	<b>9053,00</b>	
SkyLine ProS : Four mixte électrique 230V injection, écran tactile, 6 GN1/1, 2 modes de cuisson (programmable et manuel), nettoyage automatique  11,10 kW 220-240 V 3 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 124 m <sup>3</sup> 0,84 <b>Connectable</b>	<b>217610</b> ECOE61K2C0	<b>9052,00</b>	
SkyLine ProS : Four mixte électrique, écran tactile, 5 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique  11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 124 m <sup>3</sup> 0,85 <b>Connectable</b> <b>Accessoires inclus</b> 922655 Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1 1	<b>227650</b> ECOE61K2AB	<b>10010,00</b>	

## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro S

#### Fours SkyLine Pro S - Electrique SkyLine Pro S 6 GN2/1 - electrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 6 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 163 m<sup>3</sup> 1,28</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217621</b> ECOE62K2A0</p>	<p><b>12717,00</b></p>



#### Fours SkyLine Pro S - Electrique SkyLine Pro S 10 GN1/1 - electrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 10 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 144 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217622</b> ECOE101K2A0</p>	<p><b>11574,00</b></p>
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique, écran tactile, 8 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 150 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>922656 Glissières fixes 600x400, 8 niveaux, pour four 10 GN1/1 1</p>	<p><b>227652</b> ECOE101K2AB</p>	<p><b>11774,00</b></p>



**Fours SkyLine Pro S - Electrique**  
**SkyLine Pro S 10 GN2/1 - electrique**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 10 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>35,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 188 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217623</b> ECOEI02K2A0</p>	<p><b>15823,00</b></p>



**Fours SkyLine Pro S - Electrique**  
**SkyLine Pro S 20 GN1/1 - electrique**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 20 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 282 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217624</b> ECOE201K2A0</p>	<p><b>22362,00</b></p>
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique, écran tactile, 16 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 295 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922761 1</p>	<p><b>237524</b> ECOE201K2AB</p>	<p><b>24997,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro S

#### Fours SkyLine Pro S - Electrique SkyLine Pro S 20 GN2/1 - electrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte électrique injection, écran tactile, 20 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 368 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217625</b> ECOE202K2A0</p>	<p><b>32893,00</b></p>



#### Fours SkyLine Pro S - gaz SkyLine Pro S 6 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 6 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 132 m<sup>3</sup> 0,85</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217680</b> ECOG61K2G0</p>	<p><b>12404,00</b></p>



#### Fours SkyLine Pro S - gaz SkyLine Pro S 6 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 6 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 176 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217681</b> ECOG62K2G0</p>	<p><b>15213,00</b></p>



**Fours SkyLine Pro S - gaz**  
**SkyLine Pro S 10 GN1/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 10 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 154 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217682</b> ECOG101K2G0</p>	<p><b>14779,00</b></p>



**Fours SkyLine Pro S - gaz**  
**SkyLine Pro S 10 GN2/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 10 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 200 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217683</b> ECOG102K2G0</p>	<p><b>19617,00</b></p>



**Fours SkyLine Pro S - gaz**  
**SkyLine Pro S 20 GN1/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 20 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 301 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217684</b> ECOG201K2G0</p>	<p><b>27304,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro S

#### Fours SkyLine Pro S - gaz

#### SkyLine Pro S 20 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine ProS : Four mixte gaz injection, écran tactile, 20 GN2/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 373 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217685</b> ECOG202K2G0</p>	<p><b>37235,00</b></p>





**Fours  
SkyLine  
Pro**

# SkyLine Pro

Ecran digital

Injection

Un allié de cuisine convivial, robuste et flexible.  
Il est le seul sur le marché à disposer d'un écran digital et d'une sonde Lambda\* qui permettent de garantir un contrôle avancé en temps réel et une précision accrue.



## Écran digital

Un écran digital doté d'un système unique de sélection à guidage lumineux simplifie toutes les tâches.

## 11 niveaux d'humidité

Ajoutez de la variété à vos cuissons avec **11 réglages d'humidité** et une vapeur instantanée à haut rendement avec ouverture automatique de la soupape d'échappement pour des aliments encore plus croustillants.

## Connectivité OnE

### prête à l'emploi

La connectivité SkyLine Pro vous permet d'accéder en temps réel à votre appareil à partir de n'importe quel dispositif connecté.



## Mode Programmation

Sauvegardez et partagez vos programmes via la connectivité OnE ou une clé USB. 100 recettes enregistrables sur 4 phases de cuisson.



## OptiFlow

Des résultats de cuisson parfaits et uniformes grâce au système révolutionnaire de distribution d'air **OptiFlow** qui garantit une répartition uniforme de la chaleur.



## Sonde de température à coeur

Lecture exacte de la température à l'aide d'une sonde unique et, pour plus de précision, choisissez la sonde à **6 capteurs en option**.



## SkyClean

Résultats de nettoyage impeccables. Choix flexible de 2 détergents différents : **solide ou liquide**.



**PREMIER**  
dans l'industrie

Conception centrée sur l'utilisateur avec certification ErgoCert 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation  
 Poignée en forme de d'aile au design ergonomique et ouverture avec le coude (modèle et design déposés)  
 Double vitrage avec isolation thermique monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer  
 Chambre interne hygiénique sans soudure avec coins arrondis  
 En inox AISI 304  
 Certification contre les projections d'eau IPX5  
 Système de distribution d'air OptiFlow, 5 vitesses de ventilation  
 SkyClean : système de nettoyage automatique et intégré  
 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et fonction Green Spirit  
 Modes de cuisson : Programmes, Manuel,  
 Port USB en façade  
 Sonde de température à cœur 1 point (6 points en option)  
 Porte double vitrage avec éclairage LED  
 Options code S sur demande : sonde à cœur multipoints, douchette intégrée, inversion sens ouverture porte (non possible sur four 20GN), autre sur demande

### SkyLine Pro - électrique

#### SkyLine Pro 6 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 6 GN1/1, programmable, nettoyage automatique 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 124 m <sup>3</sup> 0,85 <span style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Connectable</span>	<b>217920</b> ECOE61C2A0	<b>8577,00</b>
SkyLine Pro : Four mixte électrique, écran tactile, 5 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique 11,10 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 124 m <sup>3</sup> 0,85 <span style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Connectable</span> <b>Accessoires inclus</b> 922655 Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1 1	<b>227950</b> ECOE61C2AB	<b>9239,00</b>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro

#### SkyLine Pro - électrique

##### SkyLine Pro S 6 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 6 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>21,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 163 m<sup>3</sup> 1,27</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217921</b> ECOE62C2A0</p>	<p><b>10958,00</b></p>



#### SkyLine Pro - électrique

##### SkyLine Pro 10 GN1/1 - électrique

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 144 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217922</b> ECOE101C2A0</p>	<p><b>10967,00</b></p>
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique, écran tactile, 8 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique</p> <p>19 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 150 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>922656 Glissières fixes 600x400, 8 niveaux, pour four 10 GN1/1 1</p>	<p><b>227952</b> ECOE101C2AB</p>	<p><b>11287,00</b></p>



**SkyLine Pro - électrique**  
**SkyLine Pro 10 GN2/1 - électrique**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>35,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 188 m<sup>3</sup> 1,58</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217923</b> ECOE102C2A0</p>	<p><b>14936,00</b></p>



**SkyLine Pro - électrique**  
**SkyLine Pro 20 GN1/1 - électrique**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 20 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 282 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217924</b> ECOE201C2A0</p>	<p><b>21374,00</b></p>
<p>SkyLine Pro : Four mixte électrique, écran tactile, 16 niveaux 600x400 au pas de 80mm, 2 mode de cuisson (programme et manuel), 100 programmes enregistrables, nettoyage automatique</p> <p>37,70 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 295 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922761 1</p>	<p><b>237724</b> ECOE201C2AB</p>	<p><b>20416,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro

#### SkyLine Pro - électrique

##### SkyLine Pro 20 GN2/1 - électrique

Description	Code	EUR
SkyLine Pro : Four mixte électrique injection, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique 65,40 kW 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 361 m <sup>3</sup> 3,21 <b>Connectable</b> <b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1	<b>217925</b> ECOE202C2A0	<b>31699,00</b>



#### SkyLine PRO - gaz

##### SkyLine Pro 6 GN1/1 - gaz

Description	Code	EUR
SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 6 GN1/1, programmable, nettoyage automatique 12 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x808 mm kg 132 m <sup>3</sup> 0,85 <b>Connectable</b>	<b>217980</b> ECOG61C2G0	<b>10543,00</b>



#### SkyLine PRO - gaz

##### SkyLine Pro 6 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 6 GN2/1, programmable, nettoyage automatique 24 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x808 mm kg 176 m <sup>3</sup> 1,27 <b>Connectable</b>	<b>217981</b> ECOG62C2G0	<b>13063,00</b>



**SkyLine PRO - gaz**

**SkyLine Pro 10 GN1/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>21 kW 1,10 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 867x775x1058 mm kg 154 m<sup>3</sup> 1,06</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217982</b> ECOG101C2G0</p>	<p><b>12705,00</b></p>



**SkyLine PRO - gaz**

**SkyLine Pro 10 GN2/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 10 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>35 kW 1,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1090x971x1058 mm kg 200 m<sup>3</sup> 1,59</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>217983</b> ECOG102C2G0</p>	<p><b>17794,00</b></p>



**SkyLine PRO - gaz**

**SkyLine Pro 20 GN1/1 - gaz**

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 20 GN1/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>42 kW 1,80 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 911x864x1794 mm kg 301 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922753 Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217984</b> ECOG201C2G0</p>	<p><b>25156,00</b></p>



## Cook & Chill

### Fours SkyLine Pro

#### SkyLine PRO - gaz

#### SkyLine Pro 20 GN2/1 - gaz

Description	Code	EUR
<p>SkyLine Pro : Four mixte gaz injection, commande digitale, 20 GN2/1, programmable, nettoyage automatique</p> <p>70 kW 2,50 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 1162x1066x1794 mm kg 373 m<sup>3</sup> 2,77</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922757 Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm 1</p>	<p><b>217985</b> ECOG202C2G0</p>	<p><b>35760,00</b></p>



# Accessoires



## Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de vos appareils Skyline Premium®.



Scannez pour  
découvrir  
nos accessoires et  
consommables

# Installation

Disponible pour 6 GN1/1, 6 GN2/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1.

Selon la taille du four, choisissez parmi les accessoires d'installation dédiés.



## Hottes

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Hotte sans odeur	922718	922719	922718	922719	-
Hotte à condensation	922723	922724	922723	922724	-
Hotte standard (avec moteur)	922728	922729	922728	922729	-
Hotte basique (sans moteur)	922733	922734	922733	922734	-



## Bases

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Base ouverte avec glissière	922612	922613	922612	922613	-
Placard avec glissière	922614	922616	922614	922616	-
Placard chaud avec support	922615	922617	922615	922617	-
Kit de superposition	922632	-	-	-	-



## Pieds et roues

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Kit 4 pieds ajustables avec protections plastique	922693	922693	922693	922693	-
Kit 4 pieds fixes	922351	922351	922351	922351	922707
Kit 4 pieds ajustables	922745	922745	922745	922745	-
Kit 4 roues ajustables	-	-	-	-	922701
Kit 4 roues pour base de four	922003	922003	922003	922003	-

# Installation

Disponible pour les fours superposés et les fours sur cellules.



## Pour fours superposés

	GN 1/1	GN 2/1
	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1 6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1 6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Hotte sans odeur	922722	922721
Hotte à condensation	922727	922726
Hotte standard (avec moteur)	922732	922731
Hotte basique (sans moteur)	922737	922736



## Kit de superposition

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Four sur four	922620 (el.) 922622 (gaz)	922620 (el.) 922623 (gaz)	922621 (el.) 922624 (gaz)	922621 (el.) 922625 (gaz)
Four sur cellule	Four 6 GN 1/1 sur cellule 30 kg 880565			



## Roues pour superposer les solutions

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Pour 2 fours superposés	922704	922704	922704	922704
Pour four sur cellule	880578	-	-	-

## Kit de surélévation

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Kit de sur élévation	922632 (avec pieds); 922635 (avec roues)		922633 (avec pieds); 922634 (avec roues)	

# Solutions de manutention

## Manutention format GastroNorm

	Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	GastroNorm échelle (6-10)* ou chariot (20)*	922600 Pas de 65 mm	922700 Pas de 65 mm	922601 Pas de 65 mm	922603 Pas de 65 mm	922007 Pas de 65 mm	922044 Pas de 65 mm
		922606 Pas de 80 mm	922611 Pas de 80 mm	922602 Pas de 80 mm	922604 Pas de 80 mm	922010 Pas de 80 mm	922046 Pas de 80 mm
	Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	922610	922605	922610	922605	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas nécessaire	Pas nécessaire	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Chariot	922626	922627	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire

\* Tous les chariots inclus des roues

## Manutention pour Banqueting

	Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Banqueting échelle (6-10)* Ou chariot (20)	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922648 30 assiettes, Pas de 65 mm	922650 51 assiettes, Pas de 75 mm	922016 54 assiettes, Pas de 74 mm	922055 92 assiettes, Pas de 85 mm
				922649 23 assiettes, Pas de 85 mm		922072 45 assiettes, Pas de 90 mm	922349 116 assiettes, Pas de 66 mm
	Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922610	922605	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas nécessaire	Pas nécessaire	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Chariot	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Couverture thermique	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922364	922366	922365	922367

\* Tous les chariots inclus des roues

# Solutions de manutention

## Manutention Boulangerie Pâtisserie

Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 400x600 mm Boul/Pât échelle (6-10)* /** ou trolley rack (20)	922607 5 grilles, Pas de 80 mm	Pas disponible	922608 8 grilles, Pas de 80 mm	922609 8 grilles, Pas de 80 mm	922068 16 grilles, Pas de 80 mm	922069 16 grilles, Pas de 80 mm
 Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	922610	Pas disponible	922610	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
 Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas disponible	Pas disponible	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
 Chariot	922626	Pas disponible	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire

## Manutention Fours Superposés

Fours superposés	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 20 GN 2/1
 Echelle mobile (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm*/** - Banqueting*  Pour chaque type de four, choisir 1 type d'échelle dans la liste suivante	FOUR DU DESSUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 grilles, pas de 80 mm FOUR DU DESSOUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 grilles, pas de 80 mm	FOUR DU DESSUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) Pas de 80 mm FOUR DU DESSOUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) Pas de 80 mm	FOUR DU DESSUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) FOUR DU DESSOUS 922601 (GN) Pas de 65 mm 922602 (GN) Pas de 80 mm 922608 (400x600 mm) 8 grilles, pas de 80 mm 922648 (30 assiet.) Pas de 65 mm 922649 (23 assiet.) Pas de 85 mm	FOUR DU DESSUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) FOUR DU DESSOUS 922603 (GN) Pas de 65 mm 922604 (GN) Pas de 80 mm 922609 (400x600 mm) 8 grilles, pas de 80 mm 922650 (51 assiet.) Pas de 75 mm
 Guide support (avec poignée)	2 pcs x 922610	2 pcs x 922605	2 pcs x 922610	2 pcs x 922605
 Chariot double	922630 or 922628 (sur élevé)	922631 or 922629 (sur élevé)	922630	922631

\* Tous les chariots inclus des roues

\*\* Lors de la conversion en version boulangerie / pâtisserie (400x600 mm), la cavité interne du four doit être adaptée. Electrolux recommande d'installer cette cavité dédiée afin de garantir une cuisson optimale. Cette cavité peut être achetée chez un partenaire de service agréé Electrolux Professionnel.

# Une flexibilité dans le nettoyage

Nettoyage flexible et performant avec la technologie SkyClean pour des cycles uniques et respectueux de l'environnement

jusqu'à  
**-15%**  
sur les coûts  
d'exploitation\*



SkyClean est un système d'auto-nettoyage préinstallé et automatique avec détartrage intégré du générateur de vapeur.

La consommation d'énergie, d'eau et de détergent est réduite au minimum dans les 4 cycles standards (54 à 180 min) et vous pouvez économiser encore plus en choisissant des cycles Green Spirit écologiques.

**PREMIER**  
dans l'industrie



Une durée de vie plus longue et des performances optimales pour les fours Skyline et ce, uniquement grâce aux détergents Electrolux Professional sans phosphate.\*\*

\* Jusqu'à -15% en coût de fonctionnement : économies d'énergie, d'eau, de détergent et de rinçage ; calculés avec l'utilisation de la fonction SkyClean par rapport au cycle de nettoyage équivalent sur la précédente gamme de fours Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

\*\* L'utilisation de détergents d'origine Electrolux Professional assure une performance et une durabilité maximales de votre four.



# Détergents SkyLine

## pour un fonctionnement optimal de votre four

Les produits de nettoyage et de détartrage Electrolux Professional ont été spécialement conçus pour les fours SkyLine.

L'utilisation régulière des produits Electrolux Professional garantit l'hygiène de votre équipement, assure les performances de vos fours ainsi que leur conformité.

### Détergents solides

pour l'ensemble des fours SkyLine.



#### C22

Tablettes de nettoyage

Solution qui garantit un nettoyage optimal, même dans des conditions difficiles.



#### C25

Rinçage et détartrage

Solution 2 en 1 pour de meilleurs résultats de rinçage et d'élimination des dépôts calcaires.

### Détergents liquides

Pour tous les fours. Ils peuvent également être utilisés pour les fours SkyLine avec des niveaux de saleté moyennement élevés.



#### C20

Produit de nettoyage Extra-fort

Détergent liquide pour un nettoyage complet et une hygiène parfaite de votre four.



#### C21

Produit de rinçage Extra-fort

Liquide de rinçage qui assure des surfaces de four complètement sèches et propres.



Consultez notre tutoriel pour découvrir la simplicité de nettoyage des fours SkyLine avec les détergents Electrolux Professional :



## Pourquoi utiliser les produits de nettoyage Electrolux Professional ?

- **Nettoyage simple, rapide et efficace** : ajoutez les détergents C22 et C25 et lancez le programme de nettoyage automatique sur simple pression d'un bouton. Aucune formation spécifique n'est requise, le four effectue automatiquement tous les cycles de nettoyage.
- **Réduction des coûts de maintenance** : votre personnel doit simplement ajouter le détergent et démarrer le programme automatique. Le four effectue le nettoyage automatiquement laissant ainsi votre équipe libre de s'occuper d'autres tâches.
- **Tout-en-un** : votre four est lavé, détartré, rincé et séché sans aucune intervention manuelle. A la fin du cycle de nettoyage, le four peut être remis en service immédiatement.
- **Hygiène et sécurité** : pas de travail sale, de surdosages dangereux ou d'instructions difficiles. Votre personnel peut travailler proprement et en toute sécurité.
- **Durée de vie rallongée et performance optimale** : un détartrage régulier et un nettoyage en profondeur prolongent la durée de vie de votre four et respectent les conditions de garantie.

Durée de vie et performances plus longues de vos fours avec le nettoyage Electrolux Professional.

Notre agent de nettoyage solide pour les fours SkyLine est également sans phosphate et sans phosphore.



### Conseils d'utilisation pour les tablettes C22 et C25

Types de nettoyage	Nombre de tablette C22		Nombre de tablette C25		Types de cuisson
	6GN / 10GN	20GN	6GN / 10GN	20GN	
Doux	1	2	1	2	Vapeur, boulangerie
Moyen	2	3	1	2	Cuisson de protéines et poissons faible en gras
Fort	3	4	1	2	Grillades et poissons
Extra fort	4	6	1	2	Protéines et poissons riches en gras

### Détergents solides, pour tous les fours SkyLine



**C22** Tablettes Nettoyage

Lavage

**C25** Rinçage Détartrage

Rinçage et détartrage

Code	Description
0S2395	C22-Tablettes nettoyage 1 seau de 100 tablettes
0S2394	C25-Rinçage et détartrage 50 tablettes individuelles

### Détergents liquides, pour tous les fours ainsi que les fours SkyLine moyennement sales



**C20** ExtraStrong détergent pour four

**C21** ExtraStrong Rinse rinçage pour four

Kit connexion

Lavage

Rinçage

Code	Description
0S2692	Kit de connexion externe pour détergents liquides
0S2282	C20 ExtraStrong détergent lavage four : 2 x 5l
0S2283	C21 ExtraStrong rinse rinçage pour fours : 2 x 5l



Créé pour  
VOUS



**Un ADN**  
**Deux appareils connectés**

Le four et la cellule de refroidissement  
SkyLine partagent  
le même état d'esprit.

**Vous simplifier la vie**

# La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent stress et perte de temps.

Une communication intelligente avec SkyDuo



« Ok, je serai prêt »

« J'en ai pour 5 minutes ! Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine Chill<sup>®</sup> »

**Sky Duo**

La solution pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium<sup>®</sup> et SkyLine Chill<sup>®</sup>: deux appareils parfaitement synchronisés et complètement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

**Un duo gagnant.**

Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.



**Scannez pour découvrir**  
L'expérience Cook&Chill

## Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer. La connectivité OnE vous donne un accès à distance en temps réel pour gérer et surveiller la productivité sur tous vos appareils Electrolux Professional connectés.

## Découvrez comment le système unique SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine

### Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable.

### Un duo gagnant

**PREMIER**  
dans l'industrie

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.

### Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ergonomique ErgoCert 4 étoiles.

### Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement des denrées.

### Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

# Communication optimale

Un monde de solutions connectées sans fil qui simplifient votre travail et aident les entreprises à se développer.

## SkyDuo

Exemples de configuration pour les solutions WIFI.

Toutes les configurations sont également possibles avec une connexion par câble (Ethernet).



Pas de connexion internet nécessaire

## OnE Connected



Connexion à un routeur local



Connexion avec carte SIM

## SkyDuo + OnE Connected



Connexion à un routeur local



Connexion avec carte SIM

## Accessoires pour fours SkyLine



Efficacité et productivité sans stress avec SkyDuo.

Anticiper vos besoins avec la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup>.

Les appareils vous guident tout au long du processus de cuisson Cook&Chill.



Donne un accès en temps réel à votre appareil à partir de tout appareil connecté. Utilisez-le pour partager des recettes et surveiller des informations, telles que le statut, les statistiques et la consommation.

## Mise en place de OnE Connected et SkyDuo

Connexion internet	Connexion des appareils au HUB	PNC	Quantité	Description	Kits
Câble de connexion du HUB au router local (la connexion n'est pas requise lors de l'utilisation de SkyDuo* uniquement)	Wifi	922697	1 par site	Connectivité HUB	<b>CC0G0V</b> (inclus 1x922697 + 2x922695)
		922695	1 par appareil	Carte WIFI (NIU)	
	Câble (ethernet)	922697	1 par site	Connectivité HUB	<b>CC0G0X</b> (inclus 1x922697 + 1x922696 + 1x922392)
		922696 (four) 922392 (cellule)	1 par appareil	Carte Ethernet (NIU)	
Connexion cellulaire directement depuis le HUB avec SIM	Wifi	922705	1 par site	Connectivité HUB (y compris SIM)	<b>CC0G0W</b> (inclus 1x922705 + 2x922695)
		922695	1 par appareil	Carte WIFI (NIU)	
	Câble (ethernet)	922705	1 par site	Connectivité HUB (y compris SIM)	<b>CC0G0Y</b> (inclus 1x922705 + 1x922696 + 1x922392)
		922696 (four) 922392 (cellule)	1 par apperiel	Carte Ethernet (NIU)	

\* Uniquement SkyLine Premium<sup>S</sup> et SkyLine Chill<sup>S</sup>. SkyDuo ne nécessite pas de connexion Internet lorsqu'il est utilisé sans les services One Connected.

\*\* L'utilisation des services OnE Connected nécessite un contrat de licence fourni par Electrolux Professional. Vous pouvez trouver les détails des services, y compris la disponibilité et le coût sur : <https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/>

OnE hub permet de connecter jusqu'à 10 fours + 10 cellules de refroidissement rapide dans la même zone WiFi.

Tous les composants seront installés et mis en service lors de l'installation des appareils par Electrolux Professional Authorized Service Partners.

## Principaux accessoires de cuisson pour fours SkyLine

### Les indispensables de cuisine :

**Code 922017**  
 Paire de grilles inox GN 1/1  
 LxPxH 325x530x12 mm - 2 kg

Utile comme support pour la cuisson directe (un récipient est placé en dessous pour recueillir les jus de cuisson, par exemple - les jus de viande) pour améliorer la circulation de l'air.



**Code 925000**  
 Plaque de cuisson anti-adhérente, GN 1/1 H = 20 cm  
 LxPxH 530x325x20 mm - 1,30 kg

Idéal pour :  
 - réduire le temps de cuisson jusqu'à 10%  
 - réduire la perte de poids des aliments de 2 à 4%\*  
 - améliorer les opérations (élimine la fumée, la chaleur, la nécessité de graisser la surface).



\*par rapport aux méthodes traditionnelles

### Pour le marquage en cuisson :

**Code 925003**  
 Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1  
 LxPxH 325x530x5 mm - 2,40 kg



Idéal pour :  
 - divers besoins de cuisson (la plaque à double face comporte un côté nervuré pour griller et marquer et un côté lisse pour la cuisson et la grillade)  
 - amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)

**Code 925004**  
 Grille aluminium, GN 1/1  
 LxPxH 325x530x12 mm - 2 kg



Idéal pour :  
 - marquage des steaks  
 - amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)  
 - cuisson faible en gras

**Code 922713**  
 Grille de cuisson marquage croisé



Idéal pour :  
 - marquage des steaks  
 - amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)  
 - cuisson faible en gras

**Code 925005**  
 Plaque de cuisson 8 zones - GN 1/1  
 LxPxH 325x530x18 mm - 1,30 kg



Idéal pour :  
 - programme de cuisson automatique pour œufs, crêpes, hamburgers, omelettes, quiches et autres aliments de forme ronde.  
 - pas de préchauffage nécessaire, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme.

### Fumoirs :

**Code 922338**  
 Fumoir pour four, 4 types de bois disponibles sur demande  
 LxPxH 220x220x85 mm - 1,20 kg



Idéal pour :  
 - donner du goût  
 - fumer à chaud ou à froid

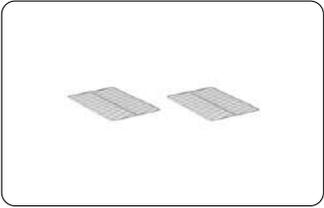
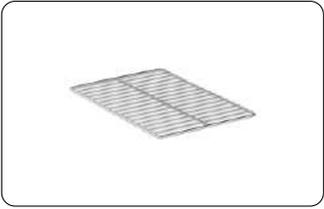
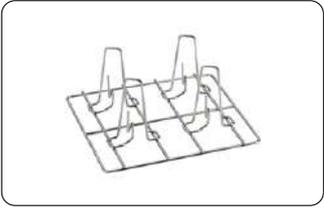
### Sondes :

**Code 922281**  
 Sonde sous-vide, connecteur USB  
 LxPxH 160x170x90 mm - 1 kg



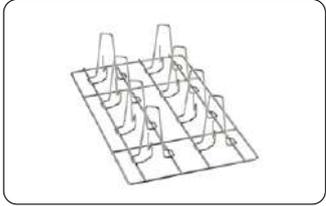
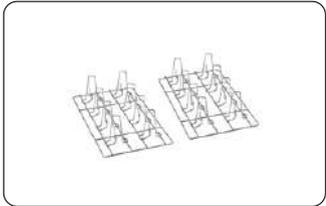
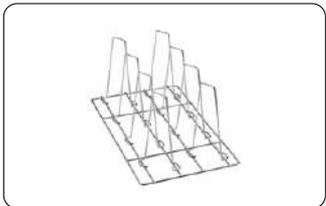
Idéal pour :  
 - la cuisson sous vide afin de garantir une température à cœur parfaite, atteinte avec précision

Accessoires de cuisson - format GN

Description	Code	EUR	
Paire de grilles inox GN 1/1 LxPxH 325x530x12 mm kg 2,60	<b>922017</b> 2GRSS11	<b>72,00</b>	
Paire de grilles inox GN 2/1 LxPxH 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	<b>922175</b> 2GRSS21	<b>137,00</b>	
Grille inox GN 1/1 LxPxH 325x530x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922062</b> GRSSGN11	<b>46,00</b>	
Grille inox GN 2/1 LxPxH 650x530x10 mm kg 2,59 m³ 0,01	<b>922076</b> GRSSGN21	<b>72,00</b>	
Crochet de cuisson multi usage LxPxH 50x5x300 mm kg 0,08	<b>922348</b> MUHO	<b>129,00</b>	
Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 LxPxH 265x325x140 mm kg 2 m³ 0,03	<b>922086</b> GR4CH12	<b>88,00</b>	



◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x152 mm kg 1,50 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922266</b> GR8CH11	<b>70,00</b>	
Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x152 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922036</b> GRPA8CH	<b>142,00</b>	
Grille pour 8 canards (1,8kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x258 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922362</b> GR8DU11	<b>153,00</b>	
Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm LxPxH 580x340x110 mm kg 3,13 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922321</b> GRCOTRLO11	<b>815,00</b>	
Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm LxPxH 530x740x60 mm kg 3,90 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922357</b> GRCOTRLO21	<b>1413,00</b>	
Paire de panier de cuisson pour four LxPxH 530x325x40 mm kg 2,22 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922239</b> 2FRBAOV	<b>185,00</b>	

▶▶

Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm LxPxH 325x265x20 mm kg 0,55	<b>925009</b> NOSTUPA1220	<b>73,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm LxPxH 325x265x40 mm kg 1	<b>925010</b> NOSTUPA1240	<b>79,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm LxPxH 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01	<b>925011</b> NOSTUPA1260	<b>87,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm LxPxH 530x325x20 mm kg 1,30	<b>925000</b> NOSTUPA1120	<b>134,00</b>	
Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm LxPxH 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03	<b>925012</b> 6NOSTUP20	<b>688,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm LxPxH 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01	<b>925001</b> NOSTUPA1140	<b>154,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm LxPxH 530x325x40 mm kg 1,25 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925013</b> 6NOSTUP40	<b>832,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm LxPxH 530x325x60 mm kg 1,60 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925002</b> NOSTUPA1160	<b>165,00</b>	
Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm LxPxH 530x330x60 mm kg 1,40 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925014</b> 6NOSTUP60	<b>885,00</b>	
Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1 LxPxH 325x530x5 mm kg 2,29 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925003</b> GRDOFA11	<b>154,00</b>	
Grille aluminium, GN 1/1 LxPxH 325x530x12 mm kg 1,98 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925004</b> GRAL11	<b>240,00</b>	
Grille de cuisson marquage croisé LxPxH 325x530x10 mm kg 3	<b>922713</b> GRMEGR	<b>251,00</b>	

▶▶

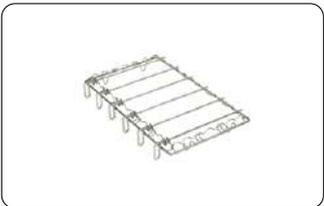
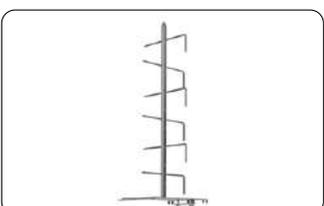
Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
Support pour cuisson statique, H=100mm LxPxH 325x530x100 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922746</b> TRSTCO	<b>416,00</b>	
Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1 LxPxH 325x530x18 mm kg 1,30 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925005</b> FRPAN8EPH11	<b>157,00</b>	
Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1 LxPxH 325x530x10 mm kg 0,90	<b>925006</b> FLBATR2ED11	<b>73,00</b>	
Plaque de déshydratation plate, GN 1/1 LxPxH 530x325x2 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922652</b> DETR11FL	<b>259,00</b>	
Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1 LxPxH 530x325x20 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922651</b> DETR1120MM	<b>287,00</b>	
Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1 LxPxH 325x530x23 mm kg 0,90 m <sup>3</sup> 0,01	<b>925007</b> BATR4BA11	<b>72,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

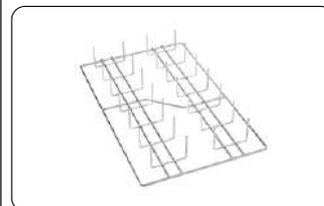
Description	Code	EUR	
Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur LxPxH 530x325x55 mm kg 1,80 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922324</b> ISKPA4LOSK	<b>193,00</b>	
4 brochettes longues LxPxH 240x1x615 mm kg 0,94 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922327</b> 4LOSK	<b>118,00</b>	
Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur LxPxH 530x325x55 mm kg 1,74 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922325</b> ISKPA6SHSK	<b>224,00</b>	
4 brochettes courtes LxPxH 240x1x355 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922328</b> 6SHSK	<b>152,00</b>	
Grille à brochette universelle LxPxH 530x325x55 mm kg 1,15 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922326</b> UNSK	<b>86,00</b>	
Crochet pour agneau et cochon jusque 12kg, pour four GN 1/1 LxPxH 158x264x600 mm kg 2,23 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922709</b> SPLAPI12KG	<b>683,00</b>	

▶▶

### Accessoires pour fours SkyLine

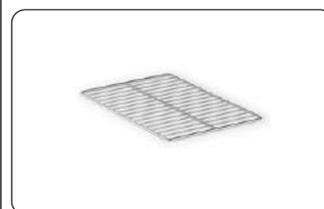
◀◀ (Accessoires de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR
Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre LxPxH 325x530x85 mm kg 1,86 m <sup>3</sup> 0,02	<b>925008</b> POBA28PO	<b>142,00</b>



### Accessoires de cuisson - format Boul'Pat (600x400)

Description	Code	EUR
Grille inox 600x400 LxPxH 600x400x12 mm kg 1,71 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922264</b> GRSSPA4X6	<b>98,00</b>
Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes LxPxH 400x600x38 mm kg 3,15 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922189</b> PEALSIBATR	<b>61,00</b>
Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles LxPxH 400x600x20 mm kg 2	<b>922190</b> PEALBATR	<b>37,00</b>
Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles LxPxH 400x600x20 mm kg 2	<b>922191</b> ALBATR4ED4X6	<b>35,00</b>
Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm LxPxH 400x600x15 mm kg 5	<b>922747</b> GRDOFA4X6	<b>300,00</b>



## Accessoires de cuisson - Poulets

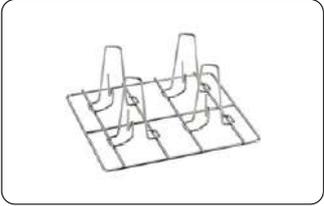
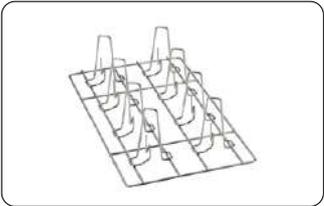
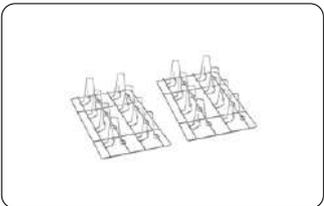
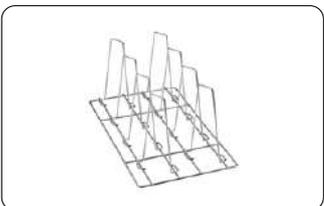
Description	Code	EUR	
Structure mobile avec support pour collecteur de graisse 922639 - pour four 10GN 1/1 - Pas 64mm LxPxH 391x508x727 mm kg 10 m <sup>3</sup> 0,16	<b>922694</b> RETR1011	<b>1114,00</b>	
Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs) LxPxH 446x514x493 mm kg 35 m <sup>3</sup> 0,19	<b>922619</b> GRCOKCUI121	<b>5136,00</b>	
Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs) LxPxH 414x329x242 mm kg 18 m <sup>3</sup> 0,37	<b>922639</b> GRCOKOP	<b>3428,00</b>	
Chariot avec 2 réservoirs pour collecteur de graisse LxPxH 446x514x493 mm kg 28 m <sup>3</sup> 0,21	<b>922638</b> TR2TG	<b>3209,00</b>	
Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm LxPxH 580x340x110 mm kg 3,13 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922321</b> GRCOTRLO11	<b>815,00</b>	
Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm LxPxH 530x740x60 mm kg 3,90 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922357</b> GRCOTRLO21	<b>1413,00</b>	



## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

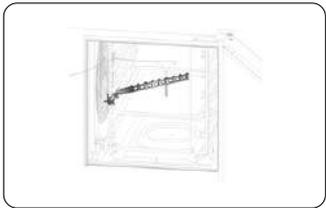
◀◀ (Accessoires de cuisson - Poulets)

Description	Code	EUR	
Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2 LxPxH 265x325x140 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922086</b> GR4CH12	<b>88,00</b>	
Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x152 mm kg 1,50 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922266</b> GR8CH11	<b>70,00</b>	
Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x152 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922036</b> GRPA8CH	<b>142,00</b>	
Grille pour 8 canards (1,8kg par poulet), GN 1/1 LxPxH 325x530x258 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922362</b> GR8DU11	<b>153,00</b>	

### Accessoires de cuisson - Fumoir Vulcano

Description	Code	EUR	
Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande LxPxH 220x220x85 mm kg 1,32 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922338</b> VOSM	<b>251,00</b>	

## Accessoires de cuisson - Sondes

Description	Code	EUR	
Sonde sous vide, connecteur USB LxPxH 160x170x90 mm kg 0,24	<b>922281</b> USBPR	<b>561,00</b>	
Porte sonde pour liquides LxPxH 434x40x37 mm kg 1	<b>922714</b> PRHOLI	<b>365,00</b>	

## Accessoires d'installation - Bases et supports

Description	Code	EUR	
Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée LxPxH 867x707x670 mm kg 20 m <sup>3</sup> 0,09	<b>922653</b> OPBA61011	<b>1107,00</b>	
Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée LxPxH 46x687x440 mm kg 6 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922382</b> TRSU61011D	<b>328,00</b>	
Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières) LxPxH 865x705x770 mm kg 35 m <sup>3</sup> 0,61	<b>922612</b> OPBATRSU61011	<b>1186,00</b>	
Base ouverte pour fours 6 & 10 GN 1/1 - Marine LxPxH 865x705x770 mm kg 44 m <sup>3</sup> 0,51	<b>922698</b> STB610MCKM	<b>2060,00</b>	



## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Bases et supports)

Description	Code	EUR	
Support pour fours 10 GN2/1 (avec glissières) LxPxH 1088x901x770 mm kg 68 m <sup>3</sup> 1,02	<b>922613</b> OPBATRSU61021	<b>1549,00</b>	
Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1 LxPxH 867x775x770 mm kg 61 m <sup>3</sup> 0,72	<b>922614</b> CUBATR61011	<b>3325,00</b>	
Armoire support neutre pour four 10 GN2/1 LxPxH 1090x971x770 mm kg 76 m <sup>3</sup> 1,10	<b>922616</b> CUBATR61021	<b>3617,00</b>	
Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1 LxPxH 46x621x440 mm kg 3,12 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922690</b> TRSU61011	<b>364,00</b>	
Glissières avec stopper pour 6 & 10 GN 1/1 - Marine LxPxH 44x595x440 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922691</b> TRB610MCKM	<b>831,00</b>	
Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour support GN2/1 LxPxH 44x817x440 mm kg 3,80 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922692</b> TRSU61021	<b>492,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires d'installation - Bases et supports)

Description	Code	EUR	
Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre LxPxH 68x621x440 mm kg 3,24 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922702</b> PARU61011OVBA	<b>563,00</b>	
Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissières GN1/1 et 600x400 2,60 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 867x775x770 mm kg 94 m <sup>3</sup> 0,72	<b>922615</b> CUBAHTR61011	<b>5636,00</b>	
Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 10 GN 2/1 2,60 kW 220-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 1090x971x770 mm kg 111 m <sup>3</sup> 1,10	<b>922617</b> CUBAHTR61021	<b>5518,00</b>	
Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) LxPxH 100x85x158 mm kg 3,80 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922003</b> WHK6101121	<b>174,00</b>	
Support mural pour four 6GN 1/1 LxPxH 872x781x869 mm kg 33 m <sup>3</sup> 0,56	<b>922643</b> WASU611	<b>2278,00</b>	
Support mural pour four 6GN 2/1 LxPxH 1095x978x869 mm kg 33 m <sup>3</sup> 0,56	<b>922644</b> WASU621	<b>2278,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Bases et supports)

Description	Code	EUR
Support mural pour four 10GN 1/1 LxPxH 872x781x1119 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,35	<b>922645</b> WASU1011	<b>2278,00</b>

### Accessoires de manutention - format GN

Description	Code	EUR	
Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 LxPxH 410x653x42 mm kg 4,13 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011	<b>370,00</b>	
Support guide avec poignée athermique pour structure mobile 10 GN2/1 LxPxH 632x829x42 mm kg 5,75 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021	<b>667,00</b>	
Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m <sup>3</sup> 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	<b>2832,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m <sup>3</sup> 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	<b>4002,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 389x508x462 mm kg 8,55 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922600</b> TRRAWH611	<b>771,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires de manutention - format GN)

Description	Code	EUR	
Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm LxPxH 389x508x462 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922606</b> TRRAWH511	<b>751,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 6 GN2/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 594x628x477 mm kg 11 m <sup>3</sup> 0,34	<b>922700</b> TRRAWH621	<b>1154,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 5 GN2/1 au pas de 80 mm LxPxH 594x628x477 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,25	<b>922611</b> TRRAWH521	<b>1139,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 389x508x723,5 mm kg 10,30 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922601</b> TRRAWH1011	<b>990,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm LxPxH 389x508x723,5 mm kg 9,92 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922602</b> TRRAWH811	<b>911,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 10 GN2/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 594x628x723,5 mm kg 14,24 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922603</b> TRRAWH1021	<b>1198,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de manutention - format GN)

Description	Code	EUR	
Structure mobile avec roulettes 8 niveaux GN2/1 au pas de 80 mm LxPxH 594x628x723,5 mm kg 13,40 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922604</b> TRRAWH821	<b>1186,00</b>	
Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922753</b> TRRA201163C	<b>3241,00</b>	
Trolley with tray rack, 16 GN 1/1, 80mm pitch LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922754</b> TRRA161180C	<b>3491,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922683</b> TRRA161184	<b>3582,00</b>	
Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm LxPxH 716x926x1700 mm kg 82 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922757</b> TRRA202163C	<b>3068,00</b>	
Trolley with tray rack, 16 GN 2/1, 80mm pitch LxPxH 716x926x1700 mm kg 80 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922758</b> TRRA162180C	<b>3068,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires de manutention - format GN)

Description	Code	EUR	
Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm LxPxH 716x926x1700 mm kg 78 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922686</b> TRRA162184	<b>3903,00</b>	
Glissières fixes 5GN 1/1, pas de 85mm (pour four 6GN1/1) LxPxH 70x523x501 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922740</b> FITRRA511	<b>691,00</b>	
Structure fixe 5 GN2/1 au pas de 85 mm LxPxH 70x657x501 mm kg 7,54 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922681</b> FITRRA521	<b>879,00</b>	
Glissières fixes 8GN 1/1, pas de 85mm (pour four 10GN1/1) LxPxH 70x523x751 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922741</b> FITRRA811	<b>920,00</b>	
Glissières fixes 8GN 2/1, pas de 85mm (pour four 10GN2/1) LxPxH 70x657x751 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922742</b> FITRRA821	<b>1058,00</b>	
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de manutention - format GN)

Description	Code	EUR
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m³ 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m³ 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>

### Accessoires de manutention - Banqueting

Description	Code	EUR
Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 LxPxH 410x653x42 mm kg 4,13 m³ 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011	<b>370,00</b>
Support guide avec poignée athermique pour structure mobile 10 GN2/1 LxPxH 632x829x42 mm kg 5,75 m³ 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021	<b>667,00</b>
Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m³ 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	<b>2832,00</b>
Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m³ 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	<b>4002,00</b>



◀◀ (Accessoires de manutention - Banqueting)

Description	Code	EUR	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm LxPxH 391x650x710 mm kg 18 m <sup>3</sup> 0,21	<b>922648</b> BARAW30PL1011	<b>2152,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm LxPxH 391x650x710 mm kg 15 m <sup>3</sup> 0,21	<b>922649</b> BARAW23PL1011	<b>1557,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN2/1 - 51 assiettes au pas de 75 mm LxPxH 596x780x702 mm kg 32 m <sup>3</sup> 0,36	<b>922650</b> BARAW51PL1021	<b>3333,00</b>	
Banquet trolley with rack holding 54 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 74mm pitch LxPxH 507x849x1714 mm kg 79 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922756</b> TRBA54PL2011C	<b>3208,00</b>	
Banquet trolley with rack holding 45 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 90mm pitch LxPxH 507x849x1714 mm kg 77 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922763</b> TRBA45PL2011C	<b>3208,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm LxPxH 700x986x1711 mm kg 107 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922764</b> TRBA116PL2021C	<b>4515,00</b>	



### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de manutention - Banqueting)

Description	Code	EUR
Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm LxPxH 700x986x1711 mm kg 100 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922760</b> TRBA92PL2021C	<b>5161,00</b>
Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1 LxPxH 390x660x720 mm kg 4,50 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922364</b> THCO1011	<b>1313,00</b>
Couverture thermique pour chariot 10 GN 2/1 LxPxH 785x625x720 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922366</b> THCO1021	<b>1502,00</b>
Couverture thermique pour chariot 20 GN 1/1 LxPxH 385x660x1560 mm kg 6,71 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922365</b> THCO2011	<b>1720,00</b>
Couverture thermique pour chariot 20 GN 2/1 LxPxH 625x785x1550 mm kg 10,12 m <sup>3</sup> 0,06	<b>922367</b> THCO2021	<b>1750,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>



◀◀ (Accessoires de manutention - Banqueting)

Description	Code	EUR
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>

## Accessoires de manutention - format Boul'Pat (600x400)

Description	Code	EUR	
Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1 LxPxH 410x653x42 mm kg 4,13 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922610</b> SLRAHA61011	<b>370,00</b>	
Support guide avec poignée athermique pour structure mobile 10 GN2/1 LxPxH 632x829x42 mm kg 5,75 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922605</b> SLRAHA61021	<b>667,00</b>	
Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m <sup>3</sup> 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	<b>2832,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m <sup>3</sup> 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	<b>4002,00</b>	

▶▶

Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de manutention - format Boul'Pat (600x400))

Description	Code	EUR
Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1 LxPxH 428x608x471 mm kg 10,48 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922607</b> 5BAPARAWH611	<b>922,00</b>
Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN1/1 LxPxH 428x608x719 mm kg 12,67 m <sup>3</sup> 0,24	<b>922608</b> 8BAPARAWH1011	<b>1082,00</b>
Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN2/1 LxPxH 428x608x719 mm kg 14,23 m <sup>3</sup> 0,40	<b>922609</b> 8BAPARAWH1021	<b>1138,00</b>
Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1 LxPxH 100x608x501 mm kg 4,58 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922655</b> 5BAPARA611	<b>895,00</b>
Glissières fixes 600x400, 8 niveaux, pour four 10 GN1/1 LxPxH 80x608x751 mm kg 7,07 m <sup>3</sup> 0,04	<b>922656</b> 8BAPARA1011	<b>1032,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>



◀◀ (Accessoires de manutention - format Boul'Pat (600x400))

Description	Code	EUR
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>

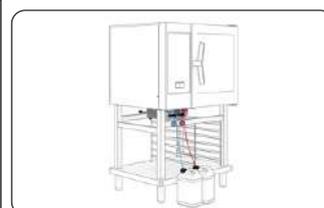
### Accessoires de manutention - Multipurpose

Description	Code	EUR
Structure fixe GN1/1 et 600x400mm pour four 6GN LxPxH 135x608x502 mm kg 7,60 m <sup>3</sup> 0,05	<b>922684</b> FITRRA6114X6	<b>966,00</b>
Structure fixe 10 GN1/1 et 600x400mm LxPxH 135x608x752 mm kg 12,88 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922685</b> FITRRA10114X6	<b>1158,00</b>



### Accessoires de lavage

Description	Code	EUR
Kit externe pour détergents liquides LxPxH 224x257x99 mm kg 4,15 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922618</b> EXCOKDERI	<b>1367,00</b>



## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires de lavage)

Description	Code	EUR	
Douchette externe LxPxH 220x220x220 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922171</b> EXSISPUN	<b>288,00</b>	
C25 Tablettes de rinçage et de détartrage. Conditionnement : seau de 50 tablettes kg 2,40 m <sup>3</sup> 0,01	<b>0S2394</b> 0S2394	<b>42,00</b>	
C22 Tablettes de lavage. Poudre lavante en tablettes à usage unique pour les fours SkyLine. Détergent professionnel pour les fours de nouvelle génération avec système de lavage automatique. Convient à tous les types d'eau. Sans phosphate et sans phosphore. Conditionnement : seau de 100 tablettes - 65 gr. par tablette. kg 7,20 m <sup>3</sup> 0,02	<b>0S2395</b> 0S2395	<b>74,00</b>	

**DOUCHETTE INTÉGRÉE SUR ENROULEUR** : code S à la demande sur four Premium, Pro S et Pro. (Plus value 555€ PPHT)

### Accessoires d'installation - Traitement de l'eau

Description	Code	EUR	
Adoucisseur d'eau à résine et sel 0,04 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 250x480x540 mm kg 21,67 m <sup>3</sup> 0,09	<b>921305</b> WASOAU	<b>1799,00</b>	
Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) LxPxH 288x288x550 mm kg 18,60 m <sup>3</sup> 0,08	<b>920003</b> WAFIH	<b>1908,00</b>	



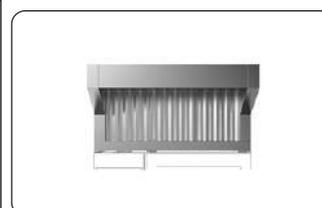
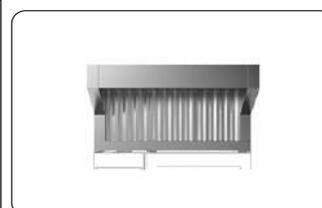
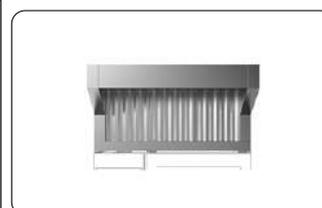
◀◀ (Accessoires d'installation - Traitement de l'eau)

Description	Code	EUR
<p>Osmoseur compact pour laveuse frontale et capot avec surchauffeur atmosphérique</p> <p>0,18 kW 220-240 V 1N 50/60 Hz LxPxH 143x483x455 mm kg 25 m<sup>3</sup> 0,22</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 864393 Filtre carbone externe pour osmoseur 1</p>	<p><b>864388</b> REVOSFATM</p>	<p><b>3904,00</b></p>



## Accessoires d'installation - Ventilation et hottes

Description	Code	EUR
<p>Hotte à condensation avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1 électrique</p> <p>0,40 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 875x1070x472 mm kg 78 m<sup>3</sup> 0,64</p>	<p><b>922723</b> HOCT1IE</p>	<p><b>5902,00</b></p>
<p>Hotte à condensation avec ventil pour four 6 ou 10 GN 2/1 électrique</p> <p>0,40 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 1098x1266x472 mm kg 96 m<sup>3</sup> 0,66</p>	<p><b>922724</b> HOCT2IE</p>	<p><b>7145,00</b></p>
<p>Hotte à condensation avec ventil pour four 20 GN 1/1 électrique</p> <p>0,40 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 917x1085x472 mm kg 82 m<sup>3</sup> 0,68</p>	<p><b>922725</b> HOCV1IE</p>	<p><b>7145,00</b></p>
<p>Hotte à condensation avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 électrique</p> <p>0,40 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 875x1191x450 mm kg 79 m<sup>3</sup> 0,44</p>	<p><b>922727</b> HOCS1IE</p>	<p><b>6279,00</b></p>
<p>Hotte à condensation avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 2/1 électrique</p> <p>0,40 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 1098x1266x450 mm kg 86 m<sup>3</sup> 0,66</p>	<p><b>922726</b> HOCS2IE</p>	<p><b>8011,00</b></p>



### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Ventilation et hottes)

Description	Code	EUR	
<p>Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1</p> <p>0,47 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 875x1070x450 mm kg 65 m<sup>3</sup> 0,64</p>	<p><b>922728</b></p> <p>HOST11</p>	<p><b>3994,00</b></p>	
<p>Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 2/1</p> <p>0,47 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 1098x1266x450 mm kg 78 m<sup>3</sup> 0,69</p>	<p><b>922729</b></p> <p>HOST21</p>	<p><b>4095,00</b></p>	
<p>Hotte avec ventil pour four 20 GN 1/1</p> <p>0,47 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 917x1085x450 mm kg 71 m<sup>3</sup> 0,47</p>	<p><b>922730</b></p> <p>HOSV11</p>	<p><b>5630,00</b></p>	
<p>Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1</p> <p>0,47 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 875x1191x450 mm kg 68 m<sup>3</sup> 0,44</p>	<p><b>922732</b></p> <p>HOSS11</p>	<p><b>4764,00</b></p>	
<p>Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 2/1</p> <p>0,47 kW 230 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 1098x1266x450 mm kg 67 m<sup>3</sup> 0,66</p>	<p><b>922731</b></p> <p>HOSS21</p>	<p><b>6495,00</b></p>	
<p>Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 1/1</p> <p>LxPxH 875x1070x450 mm kg 37 m<sup>3</sup> 0,44</p>	<p><b>922733</b></p> <p>HOBT11</p>	<p><b>2599,00</b></p>	

▶▶

◀◀ (Accessoires d'installation - Ventilation et hottes)

Description	Code	EUR	
Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 2/1 LxPxH 1098x1266x450 mm kg 47 m <sup>3</sup> 0,66	<b>922734</b> HOB21	<b>2298,00</b>	
Hotte SANS ventil pour four 20 GN 1/1 LxPxH 917x1085x450 mm kg 38 m <sup>3</sup> 0,57	<b>922735</b> HOBV11	<b>3032,00</b>	
Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 LxPxH 875x1191x450 mm kg 38 m <sup>3</sup> 0,44	<b>922737</b> HOB511	<b>3466,00</b>	
Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 2/1 LxPxH 1098x1266x450 mm kg 48 m <sup>3</sup> 1,17	<b>922736</b> HOB521	<b>3899,00</b>	
Kit d'élévation pour fours empilés 2 x 6 GN1/1 + Pieds (H 250mm) LxPxH 829x669x390 mm kg 9,70 m <sup>3</sup> 0,23	<b>922632</b> RIFEST611	<b>711,00</b>	
Cheminée pour fours mixtes gaz LxPxH 406x305x255 mm kg 4,86 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922678</b> FLCOGASOV	<b>1272,00</b>	

Accessoires pour fours SkyLine

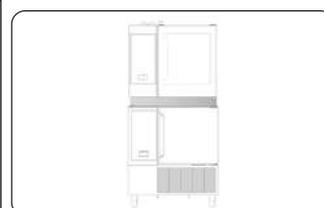
Accessoires d'installation - Connectivité

Description	Code	EUR
Hub Connectivité (router) 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 201x179x61 mm kg 1,24 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922697</b> COHURO	<b>2756,00</b>
Connectivité HUB (router et carte SIM) 0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 201x179x61 mm kg 1,35 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922705</b> COHUROSIM	<b>2984,00</b>



Accessoires d'installation - Superposition

Description	Code	EUR
Kit superposition pour fours 6GN 1/1 gaz sur four 6GN 1/1 gaz LxPxH 867x895x150 mm kg 43 m <sup>3</sup> 0,55	<b>922622</b> STK611611	<b>3231,00</b>
Kit superposition pour fours 6GN 1/1 gaz sur four 10GN 1/1 gaz LxPxH 867x895x150 mm kg 46 m <sup>3</sup> 0,55	<b>922623</b> STK6111011	<b>3231,00</b>
Kit de superposition pour fours électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1 LxPxH 867x895x120 mm kg 40 m <sup>3</sup> 0,55	<b>922620</b> STK61161011	<b>2065,00</b>
Kit superposition pour fours 6GN 2/1 gaz sur four 6 GN 2/1 gaz LxPxH 1090x1092x150 mm kg 53 m <sup>3</sup> 0,69	<b>922624</b> STK621621	<b>2357,00</b>



◀◀ (Accessoires d'installation - Superposition)

Description	Code	EUR	
Kit superposition pour fours 6GN 2/1 gaz sur four 10 GN 2/1 gaz LxPxH 1090x1092x150 mm kg 56 m <sup>3</sup> 0,69	<b>922625</b> STK6211021	<b>3689,00</b>	
Kit de superposition pour fours gaz 6 GN2/1 sur 10 GN2/1 LxPxH 1090x1092x120 mm kg 49 m <sup>3</sup> 0,70	<b>922621</b> STK62161021	<b>3041,00</b>	
Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement LxPxH 872x775x1040 mm kg 28 m <sup>3</sup> 0,76	<b>922657</b> STK611715KG	<b>1397,00</b>	
Kit d'élévation pour fours empilés 2 x 6 GN1/1 + Pieds (H 250mm) LxPxH 829x669x390 mm kg 9,70 m <sup>3</sup> 0,23	<b>922632</b> RIFEST611	<b>711,00</b>	
Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN1/1 + Roues (H 250mm) LxPxH 835x675x390 mm kg 12,22 m <sup>3</sup> 0,23	<b>922635</b> RIWEST611	<b>1022,00</b>	
Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN2/1 LxPxH 1052x865x390 mm kg 13,22 m <sup>3</sup> 0,36	<b>922633</b> RIFEST621	<b>1002,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Superposition)

Description	Code	EUR	
<p>Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6GN 2/1 + Roues (H 250mm)</p> <p>LxPxH 1058x871x390 mm kg 15,75 m<sup>3</sup> 0,36</p>	<p><b>922634</b> RIWEST621</p>	<p><b>1255,00</b></p>	
<p>Roulettes spéciales pour kit superposition fours</p> <p>LxPxH 94x102,5x150 mm kg 7</p>	<p><b>922704</b> WHSTOV</p>	<p><b>631,00</b></p>	
<p>Chariot mobile pour 2 fours 6 GN1/1 supersposés sur kit élévation</p> <p>LxPxH 485x1203x1385 mm kg 48 m<sup>3</sup> 0,80</p>	<p><b>922628</b> TRMORA611S</p>	<p><b>4907,00</b></p>	
<p>Chariot mobile pour 2 fours 6 GN2/1 supersposés sur kit élévation</p> <p>LxPxH 685x1143x1385 mm kg 63 m<sup>3</sup> 1,22</p>	<p><b>922629</b> TRMORA621S</p>	<p><b>4710,00</b></p>	
<p>Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1</p> <p>LxPxH 485x1023x1145 mm kg 48 m<sup>3</sup> 0,66</p>	<p><b>922630</b> TRMORA61011</p>	<p><b>4907,00</b></p>	
<p>Chariot mobile pour fours 6 GN2/1 ou 10 GN2/1</p> <p>LxPxH 685x1143x1145 mm kg 63 m<sup>3</sup> 1,01</p>	<p><b>922631</b> TRMORA61021</p>	<p><b>4710,00</b></p>	



## ◀◀ (Accessoires d'installation - Superposition)

Description	Code	EUR
Kit adaptatation nouveau four 6 GN1/1 ou 10 GN 1/1 sur ancien pietement LxPxH 895x768x40 mm kg 27 m <sup>3</sup> 0,52	<b>930217</b> COKGN11	<b>1233,00</b>
Kit adaptatation nouveau four 10 GN 2/1 sur ancien pietement LxPxH 1204x917x40 mm kg 27 m <sup>3</sup> 0,65	<b>930218</b> COKGN21	<b>1332,00</b>
Kit compatibilité pour installation four 6GN 1/1 élec Skyline sur four 6GN 1/1 élec AOS LxPxH 896x769x170 mm kg 38 m <sup>3</sup> 0,55	<b>922679</b> COK611	<b>1645,00</b>
Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine LxPxH 895x765x100 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,01	<b>880565</b> STK611N	<b>536,00</b>
Kit de superposition ancien four 6 GN1/1 sur nouvelle cellule mixte (H=100mm) LxPxH 895x765x100 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>880586</b> OVSUPP610	<b>1463,00</b>



## Accessoires d'installation - Divers

Description	Code	EUR
Evacuation en plastique pour four 20GN, diam 50mm LxPxH 320x1050x80 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922739</b> PLDRK20	<b>140,00</b>



Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Divers)

Description	Code	EUR	
Kit ouverture sécurisée en 2 fois LxPxH 15x52x15 mm kg 0,15	<b>922265</b> DOSTDOOPK	<b>46,00</b>	
Bouclier thermique pour fours 6 GN1/1 LxPxH 70x775x708 mm kg 11 m³ 0,08	<b>922662</b> HESH611	<b>719,00</b>	
Bouclier thermique pour fours 6 GN2/1 LxPxH 70x971x708 mm kg 29 m³ 0,24	<b>922665</b> HESH621	<b>727,00</b>	
Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1 LxPxH 70x775x958 mm kg 32 m³ 0,26	<b>922663</b> HESH1011	<b>782,00</b>	
Bouclier thermique pour fours 10 GN2/1 LxPxH 70x971x958 mm kg 41 m³ 0,30	<b>922664</b> HESH1021	<b>803,00</b>	
Bouclier thermique pour fours 20 GN1/1 LxPxH 70x708x1604 mm kg 11 m³ 0,16	<b>922659</b> HESH2011	<b>1138,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires d'installation - Divers)

Description	Code	EUR	
Bouclier thermique pour fours 20 GN2/1 LxPxH 70x914x1604 mm kg 58 m <sup>3</sup> 0,46	<b>922658</b> HESH2021	<b>1138,00</b>	
Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 LxPxH 70x775x1536 mm kg 52 m <sup>3</sup> 0,39	<b>922660</b> HESHSTOV611	<b>1134,00</b>	
Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN2/1 LxPxH 70x971x1536 mm kg 55 m <sup>3</sup> 0,48	<b>922666</b> HESHSTOV621	<b>1139,00</b>	
Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1 LxPxH 70x775x1786 mm kg 63 m <sup>3</sup> 0,44	<b>922661</b> HESHSTOV61011	<b>1198,00</b>	
Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN2/1 sur 6 GN2/1 LxPxH 70x971x1786 mm kg 62 m <sup>3</sup> 0,53	<b>922667</b> HESHSTOV61021	<b>1241,00</b>	
Rampe pour four 20GN 1/1 LxPxH 656x930x60 mm kg 42 m <sup>3</sup> 0,55	<b>922715</b> LEENRA2011	<b>2022,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Divers)

Description	Code	EUR	
Rampe pour four 20GN 2/1 LxPxH 911x1134x60 mm kg 52 m <sup>3</sup> 0,58	<b>922716</b> LEENRA2021	<b>2572,00</b>	
kit fermeture porte pour four 20GN1/1 (quand le chariot n'est pas dans le four) LxPxH 33x200x60 mm kg 0,50	<b>922743</b> TRHOHA20GN	<b>71,00</b>	
4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 100-115mm LxPxH 95x95x100 mm kg 2,20 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922693</b> 4ADFE610	<b>251,00</b>	
4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm LxPxH 74x74x233 mm kg 2	<b>922745</b> 4HIADFE610	<b>261,00</b>	
4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm LxPxH 280x235x100 mm kg 3,50 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922351</b> 4FLFE610	<b>183,00</b>	
4 pieds articulés pour four 20GN, 150 mm LxPxH 118x118x127 mm kg 1,20 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922707</b> 4FLFE20	<b>302,00</b>	

▶▶

◀◀ (Accessoires d'installation - Divers)

Description	Code	EUR
Roues ajustables pour fours 20 GN1/1 et 20 GN2/1 LxPxH 50x151x188 mm kg 4 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922701</b> ADWH20	<b>2238,00</b>
Kit de conversion gaz naturel à GPL LxPxH 250x350x60 mm kg 0,59	<b>922670</b> GASTOLPG	<b>288,00</b>
Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel LxPxH 250x350x60 mm kg 1	<b>922671</b> LPGTOGAS	<b>361,00</b>
Kit pour fixer le four au mur LxPxH 28x84,5x181 mm kg 0,70	<b>922687</b> KIFIOVWA	<b>140,00</b>
Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 LxPxH 320x1050x80 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922636</b> SSDR610	<b>690,00</b>
Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1 LxPxH 320x1050x80 mm kg 2,50 m <sup>3</sup> 0,05	<b>922637</b> PLDRK610	<b>192,00</b>



### Accessoires pour fours SkyLine

◀◀ (Accessoires d'installation - Divers)

Description	Code	EUR
Evacuation en inox pour four 20GN, diam 50mm LxPxH 320x1050x80 mm kg 6,50 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922738</b> SSDRK20	<b>690,00</b>
Kit for installation of electric power peak management system for 6 & 10 GN Oven LxPxH 166x124x52 mm kg 0,63 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922774</b> KITINPEAK	<b>365,00</b>
Kit for installation of electric power peak management system for 20 GN Oven LxPxH 118x83x102 mm kg 0,70 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922778</b> KITINPEAK20	<b>220,00</b>

## SkyLine Chill S 6GN 1/1

Conception centrée sur l'utilisateur avec certification ErgoCert 4 étoiles pour l'ergonomie et la facilité d'utilisation

Electrovanne pour gérer automatiquement la pression de gaz dans le circuit thermodynamique

Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.

Evaporateur protégé contre la rouille

Moteurs et ventilateurs étanches IP54

Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile

Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique

Pour bacs GN 1/1 ou 600x400 mm.

Système de distribution d'air OptiFlow 7 vitesses de ventilation

Modes de refroidissement / congélation : Automatique (10 familles de produits avec plus de 100 variantes différentes pré-installées) ; Programmes (jusqu'à 1000 recettes peuvent être stockés et organisés dans 16 catégories différentes) ; Manuel (refroidissement doux, refroidissement dur, congélation, maintien, refroidissement par turbo et cycles à basse température) ; Cycles spécialisés (refroidissement de la croisière, pousse, pousse différée, décongélation rapide, sushis et sashimis, refroidissement sous vide, crème glacée, yaourts et chocolat)

Fonctions spéciales: Refroidissement / congélation MultiTimer, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo avec fours SkyLine Premium S, Connexion OnE

ARTE 2;0 : Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde basés sur des techniques d'intelligence artificielle

Dégivrage et séchage automatiques et manuels

Port USB en façade

Sonde de température à cœur multi-capteurs à 3 points

Groupe de réfrigération intégré ou déporté suivant modèle

Gaz réfrigérant R452a

Performance garantie en condition climatique classe 5 (40 degrés / 40% humidité)

Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur

Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs

Structure de porte chauffée automatiquement

Aucun raccordement d'eau requis : Les eaux usées peuvent être évacuées dans les égouts, mais elles peuvent également être collectées dans un conteneur en option

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile, avec dessus</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 897x937x1060 mm kg 185 m<sup>3</sup> 1,28</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>880581 Dessus inox pour cellule 6GN 1</p> <p>880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727730</b> EBFA61TE</p>	<p><b>14439,00</b></p>



## Cook & Chill

### SkyLine Chill S

◀◀ (SkyLine Chill S 6GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile, avec dessus, ferrage à gauche</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 897x937x1060 mm kg 184 m<sup>3</sup> 1,28</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p> <p>881238 1</p>	<p><b>727905</b> EBFA61THE</p>	<p><b>15178,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile montage en tour avec four mixte</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 897x937x1020 mm kg 184 m<sup>3</sup> 1,47</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>880565 Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine 1</p> <p>880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727729</b> EBFA61WE</p>	<p><b>14718,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile, montage en tour avec four mixte, ferrage à gauche</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 897x937x1020 mm kg 183 m<sup>3</sup> 1,20</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>880565 Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine 1</p> <p>880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727906</b> EBFA61WHE</p>	<p><b>15604,00</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Chill S 6GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile, avec dessus, avec lampe UV</p> <p>2,70 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 897x937x1060 mm kg 183 m<sup>3</sup> 1,28</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727783</b> EBFA61UTE</p>	<p><b>16173,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 30/30kg, 6 GN 1/1 ou 600x400mm (12 niveaux au pas de 30mm), écran tactile, avec dessus, GAP</p> <p>0,97 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 897x937x1060 mm kg 195 m<sup>3</sup> 1,28</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880581 Dessus inox pour cellule 6GN 1 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727733</b> EBFA61RTE</p>	<p><b>11476,00</b></p>



### SkyLine Chill S 10GN 1/1

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 50/50kg, 10 GN 1/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile</p> <p>4,15 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 895x939x1731 mm kg 241 m<sup>3</sup> 1,98</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727736</b> EBFA11E</p>	<p><b>18891,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 50/50kg, 10 GN 1/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, ferrage à gauche</p> <p>4,15 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 895x939x1731 mm kg 240 m<sup>3</sup> 1,96</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727907</b> EBFA11HE</p>	<p><b>19380,00</b></p>



## Cook & Chill

### SkyLine Chill S

◀◀ (SkyLine Chill S 10GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 50/50kg, 10 GN 1/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, GAD</p> <p>1,90 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 895x939x1731 mm kg 167 m<sup>3</sup> 2,10</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727737</b> EBFA11RE</p>	<p><b>15759,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 50/50kg, 10 GN 1/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, avec lampe UV</p> <p>4,15 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 895x939x1731 mm kg 241 m<sup>3</sup> 1,98</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727734</b> EBFA11UE</p>	<p><b>20422,00</b></p>



### SkyLine Chill S 10 GN 2/1

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile</p> <p>5,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1250x1092x1735 mm kg 325 m<sup>3</sup> 2,92</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727740</b> EBFA12E</p>	<p><b>23577,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, ferrage à gauche</p> <p>5,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1250x1092x1735 mm kg 328 m<sup>3</sup> 2,92</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727908</b> EBFA12HE</p>	<p><b>0</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Chill S 10 GN 2/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, avec lampe UV</p> <p>5,50 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1250x1092x1735 mm kg 329 m<sup>3</sup> 2,92</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727876</b> EBFA12URE</p>	<p><b>25654,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/70kg, 10 GN 2/1 ou 600x400mm (29 niveaux au pas de 30mm) écran tactile, GAD</p> <p>1,90 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 1250x1092x1730 mm kg 320 m<sup>3</sup> 2,92</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727741</b> EBFA12RE</p>	<p><b>17131,00</b></p>



### SkyLine Chill S 20 GN 1/1

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/85kg, 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>3 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1040x850x1741 mm kg 230 m<sup>3</sup> 2,41</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727743</b> EBFA21RE</p>	<p><b>18177,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 100/85kg, 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, lampe UV</p> <p>3 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1040x850x1741 mm kg 233 m<sup>3</sup> 2,41</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727875</b> EBFA21URE</p>	<p><b>21906,00</b></p>



▶▶

## Cook & Chill

### SkyLine Chill S

◀◀ (SkyLine Chill S 20 GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule refroidissement 100kg, 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>3 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1040x850x1741 mm kg 229 m<sup>3</sup> 2,41</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727822</b> EBCA21RE</p>	<p><b>16258,00</b></p>



### SkyLine Chill S 20 GN 1/1

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 150/120kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile</p> <p>8 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1400x1266x2470 mm kg 558 m<sup>3</sup> 5,39</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727762</b> EBFA22LE</p>	<p><b>36720,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 150/120kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 444 m<sup>3</sup> 4,94</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727761</b> EBFA22LRE</p>	<p><b>25245,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule refroidissement 150kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 441 m<sup>3</sup> 4,84</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727823</b> EBCA22LRE</p>	<p><b>22950,00</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Chill S 20 GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 443 m<sup>3</sup> 4,84</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727755</b> EBFA22RE</p>	<p><b>28860,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, ferrage à gauche</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 472 m<sup>3</sup> 4,81</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727910</b> EBFA22HE</p>	<p><b>29333,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule refroidissement 200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 350 m<sup>3</sup> 4,71</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727824</b> EBCA22RE</p>	<p><b>25570,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, lampe UV</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 472 m<sup>3</sup> 4,81</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727874</b> EBFA22URE</p>	<p><b>31311,00</b></p>



▶▶

## Cook & Chill

### SkyLine Chill S

◀◀ (SkyLine Chill S 20 GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, Traversante, gaz R407A</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1395x2270 mm kg 605 m<sup>3</sup> 4,92</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727746</b> EBFB22RPE</p>	<p><b>31523,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, démontée, GAD</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 605 m<sup>3</sup> 4,97</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727757</b> EBFA22RDE</p>	<p><b>28860,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, Traversante</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1395x2270 mm kg 478 m<sup>3</sup> 4,94</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727749</b> EBFA22RPE</p>	<p><b>31056,00</b></p>
<p>Skyline Chills Blast Chiller 200kg, 20 GN 2/1 or 600x400mm with touch screen control and remote refrigerating Unit - pass-through</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2270 mm kg 350 m<sup>3</sup> 4,91</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727969</b> AOF20218RP</p>	<p><b>31747,00</b></p>



▶▶

◀◀ (SkyLine Chill S 20 GN 1/1)

Description	Code	EUR
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, sol isolé et rampe</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2340 mm kg 518 m<sup>3</sup> 4,94</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727747</b> EBFA22RFE</p>	<p><b>32122,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, GAD, sol isolé et rampe, démontée</p> <p>6,40 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1400x1266x2340 mm kg 690 m<sup>3</sup> 5,79</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727748</b> EBFA22RDFE</p>	<p><b>32439,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 170/200kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1400x1266x2470 mm kg 579 m<sup>3</sup> 5,37</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727750</b> EBFA22E</p>	<p><b>39238,00</b></p>
<p>Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 20 GN 2/1 ou 600x400mm, écran tactile, démontée</p> <p>11,10 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 1400x1266x2470 mm kg 640 m<sup>3</sup> 4,97</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1</p>	<p><b>727756</b> EBFA22DE</p>	<p><b>39813,00</b></p>



▶▶

## Cook & Chill

### SkyLine Chill S

◀◀ (SkyLine Chill S 20 GN 1/1)

Description	Code	EUR
Skyline Chill S : cellule mixte 200/170kg, 2 X 20 GN 1/1 ou 600x400mm, écran tactile, démontée, GAD 7,44 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz LxPxH 1800x1266x2270 mm kg 735 m <sup>3</sup> 7,86 <b>Connectable</b> <b>Accessoires inclus</b> 880582 Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine 1	<b>727751</b> EBFA221RDE	<b>35258,00</b>



# Accessoires



## Maximisez votre cuisine

Plus de 200 accessoires et consommables dédiés pour une installation, une cuisson et une manipulation flexibles, hygiéniques et sûres afin de vous permettre de tirer le meilleur parti de vos appareils Skyline Premium®.



Scannez pour  
découvrir  
nos accessoires et  
consommables

# Installation

Disponible pour 6 GN1/1, 6 GN2/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1.

Selon la taille du four, choisissez parmi les accessoires d'installation dédiés.



## Hottes

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Hotte sans odeur	922718	922719	922718	922719	-
Hotte à condensation	922723	922724	922723	922724	-
Hotte standard (avec moteur)	922728	922729	922728	922729	-
Hotte basique (sans moteur)	922733	922734	922733	922734	-



## Bases

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Base ouverte avec glissière	922612	922613	922612	922613	-
Placard avec glissière	922614	922616	922614	922616	-
Placard chaud avec support	922615	922617	922615	922617	-
Kit de superposition	922632	-	-	-	-



## Pieds et roues

	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Kit 4 pieds ajustables avec protections plastique	922693	922693	922693	922693	-
Kit 4 pieds fixes	922351	922351	922351	922351	922707
Kit 4 pieds ajustables	922745	922745	922745	922745	-
Kit 4 roues ajustables	-	-	-	-	922701
Kit 4 roues pour base de four	922003	922003	922003	922003	-

# Installation

Disponible pour les fours superposés et les fours sur cellules.



## Pour fours superposés

	GN 1/1	GN 2/1
	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1 6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1 6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Hotte sans odeur	922722	922721
Hotte à condensation	922727	922726
Hotte standard (avec moteur)	922732	922731
Hotte basique (sans moteur)	922737	922736



## Kit de superposition

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Four sur four	922620 (el.) 922622 (gaz)	922620 (el.) 922623 (gaz)	922621 (el.) 922624 (gaz)	922621 (el.) 922625 (gaz)
Four sur cellule	Four 6 GN 1/1 sur cellule 30 kg 880565			



## Roues pour superposer les solutions

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Pour 2 fours superposés	922704	922704	922704	922704
Pour four sur cellule	880578	-	-	-

## Kit de surélévation

	6 GN 1/1 sur 6 GN 1/1	6 GN 1/1 sur 10 GN 1/1	6 GN 2/1 sur 6 GN 2/1	6 GN 2/1 sur 10 GN 2/1
Kit de sur élévation	922632 (avec pieds); 922635 (avec roues)		922633 (avec pieds); 922634 (avec roues)	

# Solutions de manutention

## Manutention format GastroNorm

	Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	GastroNorm echelle (6-10)* ou chariot (20)*	922600 Pas de 65 mm	922700 Pas de 65 mm	922601 Pas de 65 mm	922603 Pas de 65 mm	922007 Pas de 65 mm	922044 Pas de 65 mm
		922606 Pas de 80 mm	922611 Pas de 80 mm	922602 Pas de 80 mm	922604 Pas de 80 mm	922010 Pas de 80 mm	922046 Pas de 80 mm
	Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	922610	922605	922610	922605	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas nécessaire	Pas nécessaire	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Chariot	922626	922627	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire

\* Tous les chariots inclus des roues

## Manutention pour Banqueting

	Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Banqueting echelle (6-10)* Ou chariot (20)	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922648 30 assiettes, Pas de 65 mm	922650 51 assiettes, Pas de 75 mm	922016 54 assiettes, Pas de 74 mm	922055 92 assiettes, Pas de 85 mm
				922649 23 assiettes, Pas de 85 mm		922072 45 assiettes, Pas de 90 mm	922349 116 assiettes, Pas de 66 mm
	Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922610	922605	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas nécessaire	Pas nécessaire	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Chariot	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire
	Couverture thermique	Pas nécessaire	Pas nécessaire	922364	922366	922365	922367

\* Tous les chariots inclus des roues

# Solutions de manutention

## Manutention Boulangerie Pâtisserie

Four / Cellule Dimensions	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 400x600 mm Boul/Pât échelle (6-10)* /** ou trolley rack (20)	922607 5 grilles, Pas de 80 mm	Pas disponible	922608 8 grilles, Pas de 80 mm	922609 8 grilles, Pas de 80 mm	922068 16 grilles, Pas de 80 mm	922069 16 grilles, Pas de 80 mm
 Guide support (avec poignée) QUE POUR FOURS	922610	Pas disponible	922610	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
 Guide support (avec poignée) QUE POUR CELLULE	Pas disponible	Pas disponible	880564	880563	Pas nécessaire	Pas nécessaire
 Chariot	922626	Pas disponible	922626	922627	Pas nécessaire	Pas nécessaire

## Manutention Fours Superposés

Fours superposés	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 20 GN 2/1
 Echelle mobile (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm*/** - Banqueting*  Pour chaque type de four, choisir 1 type d'échelle dans la liste suivante	FOUR DU DESSUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 grilles, pas de 80 mm FOUR DU DESSOUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 grilles, pas de 80 mm	FOUR DU DESSUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) Pas de 80 mm FOUR DU DESSOUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) Pas de 80 mm	FOUR DU DESSUS 922600 (GN) Pas de 65 mm 922606 (GN) Pas de 80 mm 922607 (400x600 mm) FOUR DU DESSOUS 922601 (GN) Pas de 65 mm 922602 (GN) Pas de 80 mm 922608 (400x600 mm) 8 grilles, pas de 80 mm 922648 (30 assiet.) Pas de 65 mm 922649 (23 assiet.) Pas de 85 mm	FOUR DU DESSUS 922700 (GN) Pas de 65 mm 922611 (GN) FOUR DU DESSOUS 922603 (GN) Pas de 65 mm 922604 (GN) Pas de 80 mm 922609 (400x600 mm) 8 grilles, pas de 80 mm 922650 (51 assiet.) Pas de 75 mm
 Guide support (avec poignée)	2 pcs x 922610	2 pcs x 922605	2 pcs x 922610	2 pcs x 922605
 Chariot double	922630 or 922628 (sur élevé)	922631 or 922629 (sur élevé)	922630	922631

\* Tous les chariots inclus des roues

\*\* Lors de la conversion en version boulangerie / pâtisserie (400x600 mm), la cavité interne du four doit être adaptée. Electrolux recommande d'installer cette cavité dédiée afin de garantir une cuisson optimale. Cette cavité peut être achetée chez un partenaire de service agréé Electrolux Professionnel.

# Une flexibilité dans le nettoyage

Nettoyage flexible et performant avec la technologie SkyClean pour des cycles uniques et respectueux de l'environnement

jusqu'à  
**-15%**  
sur les coûts  
d'exploitation\*



SkyClean est un système d'auto-nettoyage préinstallé et automatique avec détartrage intégré du générateur de vapeur.

La consommation d'énergie, d'eau et de détergent est réduite au minimum dans les 4 cycles standards (54 à 180 min) et vous pouvez économiser encore plus en choisissant des cycles Green Spirit écologiques.

**PREMIER**  
dans l'industrie



Une durée de vie plus longue et des performances optimales pour les fours Skyline et ce, uniquement grâce aux détergents Electrolux Professional sans phosphate.\*\*

\* Jusqu'à -15% en coût de fonctionnement : économies d'énergie, d'eau, de détergent et de rinçage ; calculés avec l'utilisation de la fonction SkyClean par rapport au cycle de nettoyage équivalent sur la précédente gamme de fours Electrolux Professional. Données disponibles en avril 2019.

\*\* L'utilisation de détergents d'origine Electrolux Professional assure une performance et une durabilité maximales de votre four.



# Détergents SkyLine

## pour un fonctionnement optimal de votre four

Les produits de nettoyage et de détartrage Electrolux Professional ont été spécialement conçus pour les fours SkyLine.

L'utilisation régulière des produits Electrolux Professional garantit l'hygiène de votre équipement, assure les performances de vos fours ainsi que leur conformité.

### Détergents solides

pour l'ensemble des fours SkyLine.



#### C22

Tablettes de nettoyage

Solution qui garantit un nettoyage optimal, même dans des conditions difficiles.



#### C25

Rinçage et détartrage

Solution 2 en 1 pour de meilleurs résultats de rinçage et d'élimination des dépôts calcaires.

### Détergents liquides

Pour tous les fours. Ils peuvent également être utilisés pour les fours SkyLine avec des niveaux de saleté moyennement élevés.



#### C20

Produit de nettoyage Extra-fort

Détergent liquide pour un nettoyage complet et une hygiène parfaite de votre four.



#### C21

Produit de rinçage Extra-fort

Liquide de rinçage qui assure des surfaces de four complètement sèches et propres.



Consultez notre tutoriel pour découvrir la simplicité de nettoyage des fours SkyLine avec les détergents Electrolux Professional :



## Pourquoi utiliser les produits de nettoyage Electrolux Professional ?

- **Nettoyage simple, rapide et efficace** : ajoutez les détergents C22 et C25 et lancez le programme de nettoyage automatique sur simple pression d'un bouton. Aucune formation spécifique n'est requise, le four effectue automatiquement tous les cycles de nettoyage.
- **Réduction des coûts de maintenance** : votre personnel doit simplement ajouter le détergent et démarrer le programme automatique. Le four effectue le nettoyage automatiquement laissant ainsi votre équipe libre de s'occuper d'autres tâches.
- **Tout-en-un** : votre four est lavé, détartré, rincé et séché sans aucune intervention manuelle. A la fin du cycle de nettoyage, le four peut être remis en service immédiatement.
- **Hygiène et sécurité** : pas de travail sale, de surdosages dangereux ou d'instructions difficiles. Votre personnel peut travailler proprement et en toute sécurité.
- **Durée de vie rallongée et performance optimale** : un détartrage régulier et un nettoyage en profondeur prolongent la durée de vie de votre four et respectent les conditions de garantie.

Durée de vie et performances plus longues de vos fours avec le nettoyage Electrolux Professional.

Notre agent de nettoyage solide pour les fours SkyLine est également sans phosphate et sans phosphore.



### Conseils d'utilisation pour les tablettes C22 et C25

Types de nettoyage	Nombre de tablette C22		Nombre de tablette C25		Types de cuisson
	6GN / 10GN	20GN	6GN / 10GN	20GN	
Doux	1	2	1	2	Vapeur, boulangerie
Moyen	2	3	1	2	Cuisson de protéines et poissons faible en gras
Fort	3	4	1	2	Grillades et poissons
Extra fort	4	6	1	2	Protéines et poissons riches en gras

### Détergents solides, pour tous les fours SkyLine

	Code	Description
 <b>C25</b> Rinçage Détartrage  <b>Rinçage et détartrage</b>	<b>0S2394</b>	C25-Rinçage et détartrage 50 tablettes individuelles

### Détergents liquides, pour tous les fours ainsi que les fours SkyLine moyennement sales

	Code	Description
 <b>C21</b> ExtraStrong Rinse rinçage pour four	<b>0S2282</b>	C20 ExtraStrong détergent lavage four : 2 x 5l
	<b>0S2283</b>	C21 ExtraStrong rinse rinçage pour fours : 2 x 5l



Créé pour  
VOUS



**Un ADN**  
**Deux appareils connectés**

Le four et la cellule de refroidissement  
SkyLine partagent  
le même état d'esprit.

**Vous simplifier la vie**

# La voie vers la performance ultime

Révolutionnez votre façon de travailler avec les fours et les cellules de refroidissement SkyLine hautement performants, qui vous épargnent stress et perte de temps.

Une communication intelligente avec SkyDuo



« Ok, je serai prêt »

« J'en ai pour 5 minutes ! Prépare-toi cellule de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup> »

**Sky Duo**

La solution pour rendre votre cuisine encore plus efficace, plus productive et moins stressante. SkyLine Premium<sup>S</sup> et SkyLine Chill<sup>S</sup>: deux appareils parfaitement synchronisés et complètement connectés entre eux, présentant une ergonomie certifiée et une facilité d'exploitation qui garantissent une symbiose Cook&Chill sans faille.

**Un duo gagnant.**

Cliquez sur cette icône sur l'écran tactile de l'appareil SkyLine pour découvrir à quel point il est facile d'utiliser SkyDuo et d'expérimenter les processus Cook&Chill.



**Scannez pour découvrir**  
L'expérience Cook&Chill

## Prenez le contrôle de votre entreprise grâce à la connectivité OnE

Une application personnalisée conçue pour vous simplifier la vie et aider votre entreprise à se développer. La connectivité OnE vous donne un accès à distance en temps réel pour gérer et surveiller la productivité sur tous vos appareils Electrolux Professional connectés.

## Découvrez comment le système unique SkyLine Cook&Chill peut révolutionner votre cuisine

### Un flux de travail allégé

Une meilleure répartition des tâches au sein du personnel et une utilisation plus efficace de vos appareils grâce à la préparation préalable.

### Un duo gagnant

**PREMIER**  
dans l'industrie

Économisez de l'argent. Gagnez en espace et bénéficiez d'un fonctionnement fluide grâce à une gamme complète d'accessoires dédiés aux services en banquet et aux systèmes de manipulation. Ces accessoires sont conçus pour s'adapter parfaitement aux fours et aux cellules de refroidissement.

### Un meilleur environnement de travail

SkyLine est le seul appareil de cuisine professionnel au monde à avoir une classification ergonomique ErgoCert 4 étoiles.

### Réduction des déchets alimentaires

Chaque gramme compte. SkyLine offre un retour sur investissement maximal en prolongeant la durée de conservation et en garantissant une perte de poids minimale pendant la cuisson et le refroidissement des denrées.

### Une qualité irréprochable

Les plats gardent toutes leurs caractéristiques essentielles : saveur, texture, apparence et valeur nutritive sont conservées de la même façon que les aliments fraîchement cuisinés. SkyLine simplifie la conformité HACCP.

# Communication optimale

Un monde de solutions connectées sans fil qui simplifient votre travail et aident les entreprises à se développer.

## SkyDuo

Exemples de configuration pour les solutions WIFI.

Toutes les configurations sont également possibles avec une connexion par câble (Ethernet).



Pas de connexion internet nécessaire

## OnE Connected



Connexion à un routeur local



Connexion avec carte SIM

## SkyDuo + OnE Connected



Connexion à un routeur local



Connexion avec carte SIM



Efficacité et productivité sans stress avec SkyDuo.

Anticiper vos besoins avec la connexion auto-intuitive entre les fours SkyLine Premium<sup>S</sup> et cellules de refroidissement SkyLine Chill<sup>S</sup>.

Les appareils vous guident tout au long du processus de cuisson Cook&Chill.



Donne un accès en temps réel à votre appareil à partir de tout appareil connecté. Utilisez-le pour partager des recettes et surveiller des informations, telles que le statut, les statistiques et la consommation.

## Mise en place de OnE Connected et SkyDuo

Connexion internet	Connexion des appareils au HUB	PNC	Quantité	Description	Kits
Câble de connexion du HUB au router local (la connexion n'est pas requise lors de l'utilisation de SkyDuo* uniquement)	Wifi	922697	1 par site	Connectivité HUB	<b>CC0G0V</b> (inclus 1x922697 + 2x922695)
		922695	1 par appareil	Carte WIFI (NIU)	
	Câble (ethernet)	922697	1 par site	Connectivité HUB	<b>CC0G0X</b> (inclus 1x922697 + 1x922696 + 1x922392)
		922696 (four) 922392 (cellule)	1 par appareil	Carte Ethernet (NIU)	
Connexion cellulaire directement depuis le HUB avec SIM	Wifi	922705	1 par site	Connectivité HUB (y compris SIM)	<b>CC0G0W</b> (inclus 1x922705 + 2x922695)
		922695	1 par appareil	Carte WIFI (NIU)	
	Câble (ethernet)	922705	1 par site	Connectivité HUB (y compris SIM)	<b>CC0G0Y</b> (inclus 1x922705 + 1x922696 + 1x922392)
		922696 (four) 922392 (cellule)	1 par apperiel	Carte Ethernet (NIU)	

\* Uniquement SkyLine Premium<sup>S</sup> et SkyLine Chill<sup>S</sup>. SkyDuo ne nécessite pas de connexion Internet lorsqu'il est utilisé sans les services One Connected.

\*\* L'utilisation des services OnE Connected nécessite un contrat de licence fourni par Electrolux Professional. Vous pouvez trouver les détails des services, y compris la disponibilité et le coût sur : <https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/>

OnE hub permet de connecter jusqu'à 10 fours + 10 cellules de refroidissement rapide dans la même zone WiFi.

Tous les composants seront installés et mis en service lors de l'installation des appareils par Electrolux Professional Authorized Service Partners.

## Principaux accessoires de cuisson pour fours SkyLine

### Les indispensables de cuisine :

Code 922017

Paire de grilles inox GN 1/1  
LxPxH 325x530x12 mm - 2 kg

Utile comme support pour la cuisson directe (un récipient est placé en dessous pour recueillir les jus de cuisson, par exemple - les jus de viande) pour améliorer la circulation de l'air.



Code 925000

Plaque de cuisson anti-adhérente, GN 1/1 H = 20 cm  
LxPxH 530x325x20 mm - 1,30 kg

Idéal pour :

- réduire le temps de cuisson jusqu'à 10%
- réduire la perte de poids des aliments de 2 à 4%\*
- améliorer les opérations (élimine la fumée, la chaleur, la nécessité de graisser la surface).



\*par rapport aux méthodes traditionnelles

### Pour le marquage en cuisson :

Code 925003

Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1  
LxPxH 325x530x5 mm - 2,40 kg



Idéal pour :

- divers besoins de cuisson (la plaque à double face comporte un côté nervuré pour griller et marquer et un côté lisse pour la cuisson et la grillade)
- amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)

Code 925004

Grille aluminium, GN 1/1  
LxPxH 325x530x12 mm - 2 kg



Idéal pour :

- marquage des steaks
- amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)
- cuisson faible en gras

Code 922713

Grille de cuisson marquage croisé



Idéal pour :

- marquage des steaks
- amélioration des opérations (pas de préchauffage nécessaire)
- cuisson faible en gras

Code 925005

Plaque de cuisson 8 zones - GN 1/1  
LxPxH 325x530x18 mm - 1,30 kg



Idéal pour :

- programme de cuisson automatique pour œufs, crêpes, hamburgers, omelettes, quiches et autres aliments de forme ronde.
- pas de préchauffage nécessaire, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme.

### Fumoirs :

Code 922338

Fumoir pour four, 4 types de bois disponibles sur demande  
LxPxH 220x220x85 mm - 1,20 kg



Idéal pour :

- donner du goût
- fumer à chaud ou à froid

### Sondes :

Code 922281

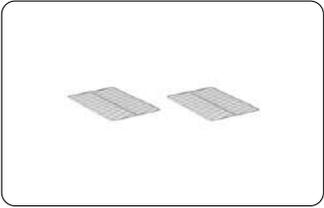
Sonde sous-vide, connecteur USB  
LxPxH 160x170x90 mm - 1 kg



Idéal pour :

- la cuisson sous vide afin de garantir une température à cœur parfaite, atteinte avec précision

Solutions de cuisson - format GN

Description	Code	EUR	
Paire de grilles inox GN 1/1 LxPxH 325x530x12 mm kg 2,60	<b>922017</b> 2GRSS11	<b>72,00</b>	
Paire de grilles inox GN 2/1 LxPxH 530x650x23 mm kg 5 m³ 0,01	<b>922175</b> 2GRSS21	<b>137,00</b>	
Grille inox GN 1/1 LxPxH 325x530x10 mm kg 2 m³ 0,01	<b>922062</b> GRSSGN11	<b>46,00</b>	
Grille inox GN 2/1 LxPxH 650x530x10 mm kg 2,59 m³ 0,01	<b>922076</b> GRSSGN21	<b>72,00</b>	
Paire de panier de cuisson pour four LxPxH 530x325x40 mm kg 2,22 m³ 0,02	<b>922239</b> 2FRBAOV	<b>185,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm LxPxH 325x265x20 mm kg 0,55	<b>925009</b> NOSTUPA1220	<b>73,00</b>	



◀◀ (Solutions de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm LxPxH 325x265x40 mm kg 1	<b>925010</b> NOSTUPA1240	<b>79,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm LxPxH 325x265x60 mm kg 1 m³ 0,01	<b>925011</b> NOSTUPA1260	<b>87,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm LxPxH 530x325x20 mm kg 1,30	<b>925000</b> NOSTUPA1120	<b>134,00</b>	
Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=20mm LxPxH 530x330x20 mm kg 7 m³ 0,03	<b>925012</b> 6NOSTUP20	<b>688,00</b>	
Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm LxPxH 530x325x40 mm kg 1,27 m³ 0,01	<b>925001</b> NOSTUPA1140	<b>154,00</b>	
Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=40mm LxPxH 530x325x40 mm kg 1,25 m³ 0,01	<b>925013</b> 6NOSTUP40	<b>832,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour SkyLine Chill S

◀◀ (Solutions de cuisson - format GN)

Description	Code	EUR	
<p>Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm</p> <p>LxPxH 530x325x60 mm kg 1,60 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>925002</b> NOSTUPA1160</p>	<p><b>165,00</b></p>	
<p>Kit de 6 plaques de cuisson anti adhérentes, GN 1/1, H=60mm</p> <p>LxPxH 530x330x60 mm kg 1,40 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>925014</b> 6NOSTUP60</p>	<p><b>885,00</b></p>	
<p>Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1</p> <p>LxPxH 325x530x5 mm kg 2,29 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>925003</b> GRDOFA11</p>	<p><b>154,00</b></p>	

### Solutions de cuisson - format Boul'Pat (600x400)

Description	Code	EUR	
<p>Grille inox 600x400</p> <p>LxPxH 600x400x12 mm kg 1,71 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922264</b> GRSSPA4X6</p>	<p><b>98,00</b></p>	
<p>Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes</p> <p>LxPxH 400x600x38 mm kg 3,15 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922189</b> PEALSIBATR</p>	<p><b>61,00</b></p>	
<p>Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles</p> <p>LxPxH 400x600x20 mm kg 2</p>	<p><b>922190</b> PEALBATR</p>	<p><b>37,00</b></p>	



◀◀ (Solutions de cuisson - format Boul'Pat (600x400))

Description	Code	EUR
Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles LxPxH 400x600x20 mm kg 2	<b>922191</b> ALBATR4ED4X6	<b>35,00</b>
Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm LxPxH 400x600x15 mm kg 5	<b>922747</b> GRDOFA4X6	<b>300,00</b>
Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte LxPxH 400x600x20 mm kg 2,97 m <sup>3</sup> 0,01	<b>880294</b> GRPA6X4BC	<b>158,00</b>



## Solutions de cuisson - Sondes

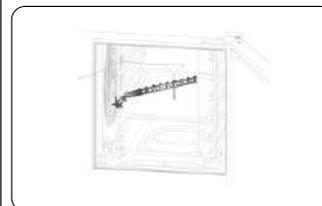
Description	Code	EUR
Kit de 3 sondes 1 point pour cellule mixte SkyLine LxPxH 20x30x12 mm kg 1	<b>880567</b> SISEPR3BCF	<b>663,00</b>
Sonde 3 points pour cellule mixte SkyLine LxPxH 20x30x12 mm kg 1	<b>880582</b> SEPR3BCF	<b>384,00</b>
Sonde 6 points pour cellule mixte SkyLine LxPxH 20x30x12 mm kg 1	<b>880566</b> SEPR6BCF	<b>368,00</b>



Accessoires pour SkyLine Chill S

◀◀ (Solutions de cuisson - Sondes)

Description	Code	EUR
Porte sonde pour liquides LxPxH 434x40x37 mm kg 1	<b>922714</b> PRHOLI	<b>365,00</b>



Solutions de manutention - format GN

Description	Code	EUR
Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m <sup>3</sup> 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	<b>2832,00</b>
Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m <sup>3</sup> 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	<b>4002,00</b>
Structure mobile avec roulettes 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 389x508x462 mm kg 8,55 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922600</b> TRRAWH611	<b>771,00</b>
Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm LxPxH 389x508x462 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922606</b> TRRAWH511	<b>751,00</b>
Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 389x508x723,5 mm kg 10,30 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922601</b> TRRAWH1011	<b>990,00</b>



◀◀ (Solutions de manutention - format GN)

Description	Code	EUR	
Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm LxPxH 389x508x723,5 mm kg 9,92 m <sup>3</sup> 0,14	<b>922602</b> TRRAWH811	<b>911,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 10 GN2/1 au pas de 65 mm (standard) LxPxH 594x628x723,5 mm kg 14,24 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922603</b> TRRAWH1021	<b>1198,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 8 niveaux GN2/1 au pas de 80 mm LxPxH 594x628x723,5 mm kg 13,40 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922604</b> TRRAWH821	<b>1186,00</b>	
Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922753</b> TRRA201163C	<b>3241,00</b>	
Trolley with tray rack, 16 GN 1/1, 80mm pitch LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922754</b> TRRA161180C	<b>3491,00</b>	
Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm LxPxH 545x790x1700 mm kg 57 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922683</b> TRRA161184	<b>3582,00</b>	

▶▶

## Cook & Chill

### Accessoires pour SkyLine Chill S

◀◀ (Solutions de manutention - format GN)

Description	Code	EUR
<p>Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm</p> <p>LxPxH 716x926x1700 mm kg 82 m<sup>3</sup> 1,48</p>	<p><b>922757</b> TRRA202163C</p>	<p><b>3068,00</b></p>
<p>Trolley with tray rack, 16 GN 2/1, 80mm pitch</p> <p>LxPxH 716x926x1700 mm kg 80 m<sup>3</sup> 1,48</p>	<p><b>922758</b> TRRA162180C</p>	<p><b>3068,00</b></p>
<p>Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm</p> <p>LxPxH 716x926x1700 mm kg 78 m<sup>3</sup> 1,48</p>	<p><b>922686</b> TRRA162184</p>	<p><b>3903,00</b></p>
<p>Set de 5 glissières en acier inoxydable pour cellule 30&amp;50 kg</p> <p>LxPxH 557x20x29 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>880587</b> 5SSRU61011BCF</p>	<p><b>247,00</b></p>
<p>Set de 5 glissières en acier inoxydable pour cellule 70 kg</p> <p>LxPxH 692x20x29 mm kg 7 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>880588</b> 5SSRU1021BCF</p>	<p><b>272,00</b></p>
<p>Support guides sur roulettes</p> <p>LxPxH 399x784x92 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,04</p>	<p><b>880564</b> SLRASUI011BCF</p>	<p><b>519,00</b></p>



◀◀ (Solutions de manutention - format GN)

Description	Code	EUR
Chariot pour celluel SkyLine 10 GN2/1 LxPxH 637x904x85 mm kg 12 m <sup>3</sup> 0,07	<b>880563</b> SLRASU1021BCF	<b>875,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>



## Solutions de manutention - Banqueting

Description	Code	EUR
Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1 LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m <sup>3</sup> 0,57	<b>922626</b> TRSLRA61011	<b>2832,00</b>
Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m <sup>3</sup> 0,92	<b>922627</b> TRSLRA61021	<b>4002,00</b>



## Cook & Chill

### Accessoires pour SkyLine Chill S

◀◀ (Solutions de manutention - Banqueting)

Description	Code	EUR	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm LxPxH 391x650x710 mm kg 18 m <sup>3</sup> 0,21	<b>922648</b> BARAW30PL1011	<b>2152,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm LxPxH 391x650x710 mm kg 15 m <sup>3</sup> 0,21	<b>922649</b> BARAW23PL1011	<b>1557,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN2/1 - 51 assiettes au pas de 75 mm LxPxH 596x780x702 mm kg 32 m <sup>3</sup> 0,36	<b>922650</b> BARAW51PL1021	<b>3333,00</b>	
Banquet trolley with rack holding 54 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 74mm pitch LxPxH 507x849x1714 mm kg 79 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922756</b> TRBA54PL2011C	<b>3208,00</b>	
Banquet trolley with rack holding 45 plates for 20 GN 1/1 oven and blast chiller freezer, 90mm pitch LxPxH 507x849x1714 mm kg 77 m <sup>3</sup> 0,95	<b>922763</b> TRBA45PL2011C	<b>3208,00</b>	
Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm LxPxH 700x986x1711 mm kg 107 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922764</b> TRBA116PL2021C	<b>4515,00</b>	

▶▶

◀◀ (Solutions de manutention - Banqueting)

Description	Code	EUR
Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm LxPxH 700x986x1711 mm kg 100 m <sup>3</sup> 1,48	<b>922760</b> TRBA92PL2021C	<b>5161,00</b>
Chariot pour celluel SkyLine 10 GN2/1 LxPxH 637x904x85 mm kg 12 m <sup>3</sup> 0,07	<b>880563</b> SLRASU1021BCF	<b>875,00</b>
Support guides sur roulettes LxPxH 399x784x92 mm kg 6 m <sup>3</sup> 0,04	<b>880564</b> SLRASU1011BCF	<b>519,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>



Solutions de manutention - format Boul'Pat (600x400)

Description	Code	EUR
<p>Chariot pour fours 6 &amp; 10 GN1/1</p> <p>LxPxH 485x913x949 mm kg 39 m<sup>3</sup> 0,57</p>	<p><b>922626</b> TRSLRA61011</p>	<p><b>2832,00</b></p>
<p>Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1</p> <p>LxPxH 685x1033x949 mm kg 50 m<sup>3</sup> 0,92</p>	<p><b>922627</b> TRSLRA61021</p>	<p><b>4002,00</b></p>
<p>Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1</p> <p>LxPxH 428x608x471 mm kg 10,48 m<sup>3</sup> 0,20</p>	<p><b>922607</b> 5BAPARAWH611</p>	<p><b>922,00</b></p>
<p>Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN1/1</p> <p>LxPxH 428x608x719 mm kg 12,67 m<sup>3</sup> 0,24</p>	<p><b>922608</b> 8BAPARAWH1011</p>	<p><b>1082,00</b></p>
<p>Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN2/1</p> <p>LxPxH 428x608x719 mm kg 14,23 m<sup>3</sup> 0,40</p>	<p><b>922609</b> 8BAPARAWH1021</p>	<p><b>1138,00</b></p>
<p>Support guides sur roulettes</p> <p>LxPxH 399x784x92 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,04</p>	<p><b>880564</b> SLRASU1011BCF</p>	<p><b>519,00</b></p>



◀◀ (Solutions de manutention - format Boul'Pat (600x400))

Description	Code	EUR
Chariot pour celluel SkyLine 10 GN2/1 LxPxH 637x904x85 mm kg 12 m <sup>3</sup> 0,07	<b>880563</b> SLRASUI021BCF	<b>875,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 1/1 combi oven LxPxH 89x657x42 mm kg 3,35 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922769</b> ADTRRACK11	<b>215,00</b>
Kit compatibility for aos/easyline trolley (produced till 2019) with SkyLine/Magistar 20 GN 2/1 combi oven LxPxH 67x798x52 mm kg 3,45 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922770</b> ADTRRACK21	<b>215,00</b>
Kit compatibilité pour fours aos / easyline 20gn avec chariots skyline LxPxH 75x47x18 mm kg 0,19 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922771</b> ADTRRACKTR	<b>62,00</b>



## Solutions d'installation - Groupe froid GAD

Description	Code	EUR
Groupe à distance à air, pour cellule 10 GN1/1 - R452A 4,20 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 984x750x501 mm kg 117 m <sup>3</sup> 0,58	<b>880577</b> ARE611R452	<b>10248,00</b>
Groupe à distance à air, pour cellule 10 GN2/1 - R452A 4,72 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 984x750x596 mm kg 140 m <sup>3</sup> 0,86	<b>881221</b> ARE1011R452	<b>10301,00</b>



## Cook & Chill

### Accessoires pour SkyLine Chill S

◀◀ (Solutions d'installation - Groupe froid GAD)

Description	Code	EUR	
<p>Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN1/1 - R452A</p> <p>5,99 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1414x1000x781 mm kg 184 m<sup>3</sup> 1,50</p>	<p><b>881222</b> ARE1021R452</p>	<p><b>12716,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à air, pour cellule 20 GN2/1 - R452A</p> <p>9,23 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1414x1000x781 mm kg 220 m<sup>3</sup> 1,85</p>	<p><b>881223</b> ARE2011R452</p>	<p><b>13813,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à eau, pour cellule 10 GN1/1 - R452A</p> <p>15,70 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1729x1160x1121 mm kg 350 m<sup>3</sup> 2,84</p>	<p><b>881225</b> ARE22011R452</p>	<p><b>18912,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à air, pour cellule 2x20 GN 2/1 - R452A</p> <p>12,18 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1489x1060x896 mm kg 283 m<sup>3</sup> 2,27</p>	<p><b>881224</b> ARE2021R452</p>	<p><b>15497,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à eau, pour cellule 10 GN2/1 - R452A</p> <p>4,40 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 984x400x660 mm kg 121 m<sup>3</sup> 0,40</p>	<p><b>881226</b> WRE1011R452</p>	<p><b>9082,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN1/1 - R452A</p> <p>5,50 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1415x450x750 mm kg 235 m<sup>3</sup> 0,69</p>	<p><b>881227</b> WRE1021R452</p>	<p><b>11809,00</b></p>	

▶▶

## ◀◀ (Solutions d'installation - Groupe froid GAD)

Description	Code	EUR	
<p>Groupe à distance à eau, pour cellule 20 GN2/1 - R452A</p> <p>8,70 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1415x450x750 mm kg 186 m<sup>3</sup> 0,69</p>	<p><b>881228</b> WRE2011R452</p>	<p><b>13813,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à air / eau, pour cellule 2x20 GN 2/1 - R452A</p> <p>11,40 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1415x450x750 mm kg 215 m<sup>3</sup> 0,69</p>	<p><b>881229</b> WRE2021R452</p>	<p><b>15497,00</b></p>	
<p>Groupe à distance à air / eau, pour cellule 2x20 GN1/1 - R452A</p> <p>9,23 kW 400 V 3N 50 Hz LxPxH 1414x1000x781 mm kg 220 m<sup>3</sup> 1,52</p>	<p><b>881230</b> AWRE2X2011R452</p>	<p><b>14586,00</b></p>	

## Solutions d'installation - Connectivité

Description	Code	EUR	
<p>Hub Connectivité (router)</p> <p>0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 201x179x61 mm kg 1,24 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>922697</b> COHURO</p>	<p><b>2756,00</b></p>	
<p>Connectivité HUB (router et carte SIM)</p> <p>0,02 kW 100-240 V 1N 50-60 Hz LxPxH 201x179x61 mm kg 1,35 m<sup>3</sup> 0,03</p>	<p><b>922705</b> COHUROSIM</p>	<p><b>2984,00</b></p>	

Accessoires pour SkyLine Chill S

Solutions d'installation - Superposition

Description	Code	EUR
Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement mixte SkyLine LxPxH 895x765x100 mm kg 5 m <sup>3</sup> 0,01	<b>880565</b> STK611N	<b>536,00</b>
Kit de superposition ancien four 6 GN1/1 sur nouvelle cellule mixte (H=100mm) LxPxH 895x765x100 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>880586</b> OVSUPP610	<b>1463,00</b>



Solutions d'installation - Divers

Description	Code	EUR
4 roues pour cellules de refroidissement LxPxH 220x220x145 mm kg 6 m <sup>3</sup> 0,02	<b>881284</b> 4WHBCF	<b>357,00</b>
4 pieds articulés pour cellule LxPxH 140x85x150 mm kg 8,50 m <sup>3</sup> 0,02	<b>880589</b> FLFBCF	<b>218,00</b>
Dessus inox pour cellule 6GN LxPxH 897x844x40 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,09	<b>880581</b> WO611BCF	<b>457,00</b>



# Optimisez la rentabilité de votre entreprise grâce au four MultiSlim

Vous voulez réduire vos factures d'eau de **15 %** et bénéficier de performances de cuisson garanties ? Le tout nouveau four **compact** MultiSlim d'Electrolux Professional est le premier de sa catégorie en termes de solidité et de rentabilité lorsque l'espace de travail demande à être optimisé



Écologique



**Consommation d'eau\* réduite.**  
Économies et respect de l'environnement

Jusqu'à **15 % d'eau en moins** par rapport aux fours à injection standard, MultiSlim est plus respectueux de l'environnement et **permet des économies sur vos factures d'eau**

\*par rapport à un four à injection standard.  
Consommation horaire, taux d'humidité maximum



Compact

à peine  
**0,42 m<sup>2</sup>**

**Espace réduit**

Ses dimensions compactes, d'à peine 0,42 m<sup>2</sup>, font du MultiSlim **le four idéal pour les petites cuisines**

**La taille idéale.**  
Même si vous changez d'emplacement

**Ouverture de la porte à droite ou à gauche.**

Et si l'aménagement de votre cuisine change, remplacez simplement la porte sur place pour changer le sens de l'ouverture de la porte





Solide

#### Conçu pour durer

Le four MultiSlim a été conçu pour un usage intensif à long terme, à base de matériaux **de qualité**

poids  
**72** kg



Facile

#### Un maximum de simplicité

Cuisson parfaite garantie service après service. **L'interface ultra-simple** vous permet de créer, de sauvegarder et de programmer jusqu'à 99 de vos recettes préférées sur 9 phases de cuisson

#### Un entretien minimisé

Optimisez votre temps en laissant le MultiSlim se charger du nettoyage. **Système de nettoyage automatique** doté de 3 programmes différents, d'une distribution automatique de produit nettoyant et d'un arrêt automatique. Pour que vous puissiez vous consacrer à l'essentiel



#### Accès rapide

Minimisez les temps d'arrêt et simplifiez le contrôle grâce à **un accès facile** à tous les composants

#### Facile à installer, quel que soit l'emplacement

Un four, **3 raccordements électriques possibles**, le MultiSlim sera parfaitement adapté à toutes les cuisines. Branchez-le absolument où vous voulez.  
- 400 V/3 N/50-60 Hz  
- 230 V/3 /50-60 Hz  
- 230 V/1 N/50-60 Hz



77 cm

52 cm

# Votre menu au bout de vos doigts

Des résultats garantis service après service. L'interface programmable du MultiSlim, simple d'utilisation, vous permet de créer, **de sauvegarder et de charger jusqu'à 99 de vos recettes préférées**



Navigation rapide et facile dans les programmes, les fonctions et les paramètres de cuisson avec un seul écran de précision.

**Il suffit d'appuyer pour sélectionner**

## Programmez votre repas de 1 à 14 :

- |  |  |
|--|--|
| 1  Marche/Arrêt  | 10  Sélection de programme (99 programmes)                 |
| 2  Confirmation de la phase de cuisson                       | 11  Touche Retour / Configuration du nettoyage automatique |
| 3  Cuisson ECO-Delta   | 12  Marche/Arrêt   |
| 4  Réglage de température                                    | 13  Marche/Arrêt de l'éclairage                            |
| 5  Cuisson avec sonde  | 14  Commande du houra                                      |
| 6  Réglage du temps  |  |
| 7  Réglage de vitesse du ventilateur                         |  |
| 8  Réglage d'humidité de la chambre de cuisson               |  |
| 9  Sélection de la phase de cuisson (9 phases par programme) |  |



# Accessoires

## Solutions d'installation



### Base ouverte

Pré montée pour une installation facile du four

Réf.	922369
LxPxH	470x620x800 mm



### Support pour plateaux

A monter sur la base ouverte pour un stockage supplémentaire

Réf.	922370
Nb niveaux	6
LxPxH	735x128x65 mm



### Kit de superposition

Idéal pour gagner de la place en cuisine.  
Le kit peut être monté sur place.

Réf.	922371
LxPxH	780x600x215 mm



### Base sur-élevée pour four compact empilé

Pré équipé pour une installation aisée des fours

Réf.	922368
LxPxH	470x620x320 mm



### Filtre à air déporté

Facilite l'entretien quotidien

Réf.	922379
LxPxH	400x350x350 mm



### Douchette externe

Réf.	922372
LxPxH	220x220x220 mm

## Sonde à coeur



### Sonde de température à coeur

Permet de contrôler la température au coeur des aliments.  
Sonde un point.  
Essentielle pour les cycles de cuisson  
ECO-Delta et à guidage par sonde

Réf.	922373
LxPxH	250x40x40 mm

## Plateaux GastroNorm



### Paire de grilles

fil en inox plein

Réf.	922017 (la paire)
Matériau	AISI 304



### Grilles pour poulet

Permettent de rôtir le poulet uniformément, en dorant la peau et en gardant la viande juteuse

Réf.	922286 (simple)	922066 (simple)
Poulet par grille	4 (taille de 0,7 à 2 kg)	8 (taille de 0,7 à 2 kg)
Matériau	AISI 304	



### Paire de paniers de friture

Parfaits pour la friture à air pulsé d'en-cas pré-frits (frites, nuggets de poulet, bâtonnets de crabe, etc.)

Réf.	922239 (la paire)
Matériau	AISI 304



### Plaque anti-adhésive

Idéale pour :

- réduire le temps de cuisson de 10 % et la consommation énergétique de 8 % (aucun préchauffage de surface n'est requis ; contrairement aux fry-tops, la plaque peut venir directement du réfrigérateur)
- réduire la perte de poids des aliments de 2 à 4 % par rapport aux méthodes traditionnelles, pour des produits plus juteux
- améliorer les opérations (élimine la fumée, la chaleur, le besoin de graisser les plaques et de retourner les aliments)

Évitez le nettoyage dans les lave-vaisselle de type à granules

Taille	GN 1/1
Réf. 20 mm	925000 (simple)
Réf. 40 mm	925001 (simple)
Réf. 60 mm	925002 (simple)
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif

	GN 1/2
Réf. 20 mm	925009 (simple)
Réf. 40 mm	925010 (simple)
Réf. 60 mm	925011 (simple)
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



### Plaque nervurée et lisse

Idéale pour :

- divers besoins de cuisson (la plaque double face est dotée d'un côté nervuré pour griller et marquer, le côté plat servant à cuire et à toaster)
- améliorer les opérations (aucun préchauffage nécessaire, élimine la fumée et l'échappement de chaleur, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925003
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



### Grillade barreudée

Idéale pour :

- marquer les grosses pièces

Réf.	925004
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif

### Four Compact MultiSlim



#### Plaque anti-adhésive pour les œufs

Idéale pour :

- processus de cuisson automatique des œufs ; peut être utilisée pour les pancakes, les hamburgers, les omelettes, les quiches et autres aliments ronds
- améliorer les opérations (aucun préchauffage nécessaire, l'aluminium améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925005
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



#### Plateau de cuisson plat anti-adhésif avec revêtement

2 bords

Réf.	925006
Matériau	alliage d'aluminium avec revêtement non-adhésif



#### Plateau avec revêtement anti-adhésif pour baguettes

Idéal pour :

- cuire les baguettes (permet de placer 4 pièces, 290 g chacune)
- améliorer les opérations (l'aluminium perforé améliore l'échange de chaleur pour une cuisson plus rapide et plus uniforme)

Réf.	925007
Matériau	aluminium perforé, revêtement silicone

## Produit nettoyant



#### Produit nettoyant ultra-fort pour fours

Ergonomique et facile à manipuler, le conditionnement contient 2 bidons de 5 litres.

Réf.	0S2282
------	--------

## Traitement de l'eau



#### Filtre à eau avec cartouche et débitmètre

Réf.	920002
Taille du four	6 GN 1/1
LxPxH	149x149x553 mm



#### Adoucisseur d'eau automatique

Réf.	921305
Connexion électrique	220/230V 1N 50/60 Hz
Puissance	0,04 kW
LxPxH	250x480x540 mm

# Toute notre équipe est à votre service

Votre satisfaction est notre satisfaction. Tout ce dont vous avez besoin est toujours disponible grâce à un vaste réseau mondial d'assistance clients, doté de plus de **2 200 partenaires agréés Electrolux Professional** dans plus de **149 pays**, **10 000 techniciens professionnels** et plus de **170 000 pièces de rechange référencées**



## Conserver la performance de vos équipements

Veillez aux performances et à l'efficacité constantes de vos équipements en utilisant notre gamme complète d'**accessoires, de consommables et de pièces de rechange d'origine**.

La combinaison idéale pour votre entreprise



## Contrats de maintenance, tranquillité d'esprit

Les appareils Electrolux Professional sont conçus pour durer. Pour faciliter la vie de nos clients, nous leur fournissons des **solutions permettant de s'assurer que leurs équipements restent aussi efficaces et rentables que le jour de leur installation**.

Il est essentiel de procéder à une maintenance appropriée, conformément aux Manuels



Obtenez  
davantage  
d'informations  
sur notre site web

Electrolux Professional et à leurs recommandations, afin d'éviter tout problème inattendu. Le service clients d'Electrolux Professional propose un certain nombre de **forfaits de maintenance personnalisés**.

Pour plus d'informations, contactez votre **Partenaire agréé Electrolux Professional préféré**

Four compact MultiSlim	260635	260638	260655	260658
Porte avec charnière à droite			•	•
Porte avec charnière à gauche	•	•		
Dimensions externes (lxpxh)	520x803x770 mm			
Dimensions internes (lxpxh)	380x540x370 mm			
Capacité des plateaux GN	GN 1/1			
Contrôle d'humidité	11 réglages			
Puissance électrique	6,9 kW			
Connexion électrique	400 V/3 N/50-60 Hz 230 V/3 /50-60 Hz 230 V/1 N/50-60 Hz			
Poids	72 kg			
Alimentation en eau	3/4"			
Tuyau de vidange	40 mm			
Pression d'alimentation en eau	1,5 - 4,5 bar			
Système de nettoyage	•			•



Demandez des informations et trouvez un Partenaire Electrolux Professional sur [www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Cook & Chill

### Four Compact MultiSlim

1. Four compact : seulement 52cm de large
2. Four à injection triphasé commutable mono
3. 6 vrais niveaux GN1/I au pas de 60mm
4. 3 modes de cuisson : vapeur, sec, mixte
5. tableau de commande tactile
6. 99 recettes enregistrables
7. jusque 9 phases de cuisson
8. 3 vitesses de ventilation

### Four Compact MultiSlim

Description	Code	EUR	
FOUR COMPACT EL 6 GN1/I FERRAGE A DROITE / SANS LAVAGE 6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 519x803x770 mm kg 83 m <sup>3</sup> 0,66	<b>260655</b> ECD061R	<b>8116,00</b>	
FOUR COMPACT EL 6 GN1/I FERRAGE A DROITE / AVEC LAVAGE 6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 519x803x770 mm kg 85 m <sup>3</sup> 0,66	<b>260658</b> ECD061WR	<b>8527,00</b>	
FOUR COMPACT EL 6 GN1/I FERRAGE A GAUCHE / SANS LAVAGE 6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 519x803x770 mm kg 83 m <sup>3</sup> 0,66	<b>260635</b> ECD061L	<b>8116,00</b>	
FOUR COMPACT EL 6 GN1/I FERRAGE A GAUCHE / AVEC LAVAGE 6,90 kW 400 V 3N 50/60 Hz LxPxH 519x803x770 mm kg 84 m <sup>3</sup> 0,66	<b>260638</b> ECD061WL	<b>8527,00</b>	

HOTTE A CONDENSATION (9B8076) ET AUTRES ACCESSOIRES SPÉCIFIQUES SUR DEMANDE

## Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim

## Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim

Description	Code	EUR	
<p>BASE POUR FOURS COMPACTS SUPERPOSES</p> <p>LxPxH 470x620x320 mm kg 8 m<sup>3</sup> 0,11</p>	<p><b>922368</b> BASESTK</p>	<p><b>562,00</b></p>	
<p>BASE OUVERTE SANS GLISSIERES POUR FOUR COMPACT</p> <p>Glissières à rajouter Inox AISI 304 - Din 1.4301</p> <p>LxPxH 470x620x800 mm kg 10 m<sup>3</sup> 0,27</p>	<p><b>922369</b> STBL6</p>	<p><b>562,00</b></p>	
<p>GLISSIERES POUR BASE OUVERTE SUPPORT FOUR COMPACT</p> <p>LxPxH 65x128x735 mm kg 4,44 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922370</b> TRAYSUPPL</p>	<p><b>426,00</b></p>	
<p>KIT DE SUPERPOSITION FOURS COMPACTS</p> <p>LxPxH 780x600x55 mm kg 8 m<sup>3</sup> 0,11</p>	<p><b>922371</b> STACKKITL</p>	<p><b>426,00</b></p>	
<p>DOUCHETTE LAVAGE EXTERNE POUR FOUR COMPACT</p> <p>LxPxH 220x220x220 mm kg 1,31 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922372</b> EXSPRAYL</p>	<p><b>215,00</b></p>	
<p>SONDE A CŒUR POUR FOUR COMPACT</p> <p>LxPxH 250x40x40 mm kg 0,56</p>	<p><b>922373</b> ISENSORL</p>	<p><b>313,00</b></p>	



Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim

◀◀ (Accessoires spécifiques pour Four Compact MultiSlim)

Description	Code	EUR
<p>KIT INVERSION OUVERTURE PORTE (FERRAGE DROITE VERS GAUCHE)</p> <p>LxPxH 530x519x40 mm kg 6 m<sup>3</sup> 0,02</p>	<p><b>922374</b> RHINGELE</p>	<p><b>500,00</b></p>
<p>SECURITE OUVERTURE PORTE EN 2 TEMPS FOUR COMPACT</p> <p>LxPxH 100x100x100 mm kg 0,50</p>	<p><b>922377</b> DSTEPDOORL</p>	<p><b>76,00</b></p>
<p>KIT POUR FILTRE A AIR FRONTAL FOUR COMPACT</p> <p>LxPxH 400x350x350 mm kg 5 m<sup>3</sup> 0,06</p>	<p><b>922379</b> KITFILTER</p>	<p><b>562,00</b></p>



## Fours à air pulsé électriques

1. Entrée en largeur.
2. Structure externe en acier inox AISI 304, aucune soudure dans la cavité du four.
3. Un système unique du flux d'air garantit une distribution parfaite de la chaleur.
4. Eclairage interne halogène permettent une vue claire de la cuisson des produits.
5. Le contrôle d'humidification à 5 niveaux assure une maîtrise parfaite du processus de cuisson.
6. Refroidissement rapide de la cavité du four.
7. Accès frontal aux parties techniques principales.
8. Porte à double vitrage équipée d'un verre thermo traité.
9. Protection contre l'eau IPX4.
10. Prévoir 1 filtre graisse adapté pour les fours 6,10,20 niveaux.
11. Douchette externe en option.
12. Sonde de température à coeur en option.

Description	Code	EUR	
<p>Four électrique 6 niveaux GN1/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>7,70 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 860x746x633 mm kg 87 m<sup>3</sup> 0,77</p>	<p><b>260705</b> FCE061</p>	<p><b>5747,00</b></p>	
<p>Four électrique 10 niveaux GN1/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>17,30 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 890x900x970 mm kg 135 m<sup>3</sup> 1,18</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>922121 Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 1</p>	<p><b>260706</b> FCE101</p>	<p><b>8033,00</b></p>	
<p>Four électrique 10 niveaux GN2/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>24,50 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 890x1215x970 mm kg 167 m<sup>3</sup> 1,56</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>922123 Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 1</p>	<p><b>260707</b> ECFE102-0</p>	<p><b>9175,00</b></p>	
<p>Four électrique 20 niveaux GN1/1, équipé d'une structure mobile au pas de 60 mm</p> <p>34,50 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 890x900x1700 mm kg 236 m<sup>3</sup> 1,93</p> <p><b>Accessoires inclus</b></p> <p>922203 Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 1</p>	<p><b>260708</b> FCE201</p>	<p><b>15374,00</b></p>	



## Cook & Chill

### Fours à air pulsé

◀◀ (Fours à air pulsé électriques)

Description	Code	EUR
<p>Four électrique 20 niveaux GN2/1, équipé d'une structure mobile au pas de 60 mm</p> <p>48,90 kW 380-400 V 3N 50 Hz LxPxH 890x1215x1700 mm kg 286 m<sup>3</sup> 2,48</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922204 Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) 1</p>	<p><b>260709</b> FCE202</p>	<p><b>18633,00</b></p>
<p>Electric Convection Oven 6x1/1GN, crosswise (Marine)</p> <p>7,70 kW 440 V 3 60 Hz LxPxH 860x746x633 mm kg 95 m<sup>3</sup> 0,83</p>	<p><b>260730</b> ECF061E5M</p>	<p><b>7061,00</b></p>



### Fours à air pulsé gaz

1. Entrée en largeur.2. Structure externe en acier inox AISI 304, aucune soudure dans la cavité du four.3. Un système unique du flux d'air garantit une distribution parfaite de la chaleur.4. Eclairage interne halogène permettent une vue claire de la cuisson des produits.5. Le contrôle d'humidification à 5 niveaux assure une maîtrise parfaite du processus de cuisson.6. Refroidissement rapide de la cavité du four.7. Accès frontal aux parties techniques principales.8. Porte à double vitrage équipée d'un verre thermo traité.9. Protection contre l'eau IPX4.10. Prévoir 1 filtre graisse adapté pour les fours 6,10,20 niveaux.11. Douchette externe en option.12. Sonde de température à coeur en option.

Description	Code	EUR
<p>Four gaz 6 niveaux GN1/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>8,50 kW 0,35 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 860x746x701 mm kg 96 m<sup>3</sup> 0,77</p>	<p><b>260700</b> FCG061</p>	<p><b>6057,00</b></p>
<p>Four gaz 10 niveaux GN1/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>18,50 kW 0,35 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 890x900x970 mm kg 146 m<sup>3</sup> 1,18</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922122 Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 1</p>	<p><b>260701</b> FCG101</p>	<p><b>8723,00</b></p>



◀◀ (Fours à air pulsé gaz)

Description	Code	EUR
<p>Four gaz 10 niveaux GN2/1, équipé de guides latéraux au pas de 60 mm</p> <p>25 kW 0,50 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 890x1215x970 mm kg 182 m<sup>3</sup> 1,56</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922123 Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 1</p>	<p><b>260702</b> FCG102</p>	<p><b>9619,00</b></p>
<p>Four gaz 20 niveaux GN1/1, équipé d'une structure mobile au pas de 60 mm</p> <p>35 kW 0,50 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 890x900x1700 mm kg 246 m<sup>3</sup> 1,86</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922203 Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 1</p>	<p><b>260703</b> FCG201</p>	<p><b>16066,00</b></p>
<p>Four gaz 20 niveaux GN2/1, équipé d'une structure mobile au pas de 60 mm</p> <p>50 kW 1 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 890x1215x1700 mm kg 323 m<sup>3</sup> 2,58</p> <p><b>Accessoires inclus</b> 922204 Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) 1</p>	<p><b>260704</b> FCG202</p>	<p><b>19748,00</b></p>



Accessoires pour fours à air pulsé

Accessoires fours : soubassements

Description	Code	EUR	
Support pour four gaz / électrique 6 GN1/1 LxPxH 858x625x920 mm kg 23 m <sup>3</sup> 0,66	<b>922101</b> OAC02	<b>828,00</b>	
Support pour four gaz / électrique 10 GN1/1 LxPxH 888x770x850 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,77	<b>922102</b> OAC03	<b>954,00</b>	
Support pour four gaz / électrique 10 GN2/1 LxPxH 888x1084x850 mm kg 31 m <sup>3</sup> 1,05	<b>922103</b> OAC04	<b>1202,00</b>	
Support monté sur roulettes pour four gaz / électrique 10GN 1/1 LxPxH 888x770x850 mm kg 38 m <sup>3</sup> 0,77	<b>922114</b> SUPPFCE10	<b>1988,00</b>	
Armoire support neutre pour four 10GN 1/1 LxPxH 880x770x850 mm kg 65 m <sup>3</sup> 0,84	<b>922109</b> FCVSM10	<b>3258,00</b>	
Armoire support neutre pour four 10 GN2/1 LxPxH 890x1122x850 mm kg 77 m <sup>3</sup> 1,12	<b>922110</b> FCVSM102	<b>3702,00</b>	



◀◀ (Accessoires fours : soubassements)

Description	Code	EUR	
Armoire support chauffante pour four 10 GN1/1 2,55 kW 220-230 V 1N 50 Hz LxPxH 890x825x850 mm kg 91 m <sup>3</sup> 0,86	<b>922112</b> FCVSMR10	<b>6281,00</b>	
Armoire support chauffante pour four 10 GN2/1 2,55 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 890x1122x850 mm kg 104 m <sup>3</sup> 1,17	<b>922113</b> FCVSMR102	<b>6610,00</b>	

## Accessoires fours : chariots, structures

Description	Code	EUR	
Chariot de chargement pour 10 GN1/1 LxPxH 580x765x950 mm kg 30,58 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922130</b> OAC93	<b>1355,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 LxPxH 580x965x950 mm kg 34,02 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922128</b> OAC40	<b>1417,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 20 GN 1/1 LxPxH 650x667x1689 mm kg 65 m <sup>3</sup> 0,85	<b>922132</b> OAC41	<b>2998,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 20 GN 2/1 LxPxH 650x976x1689 mm kg 76 m <sup>3</sup> 1,26	<b>922134</b> OAC39	<b>3064,00</b>	

▶▶

### Accessoires pour fours à air pulsé

◀◀ (Accessoires fours : chariots, structures)

Description	Code	EUR
Plaque émaillée 422x370x33 mm LxPxH 370x422x33 mm kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921056</b> LECSMAFC4	<b>65,00</b>
Kit cadre pour structure mobile 10 GN1/1 LxPxH 400x550x200 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,05	<b>922201</b> KSLRA101C	<b>853,00</b>
Kit structure mobile pour 10 GN2/1 LxPxH 63x93x30 mm kg 8,83 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922202</b> KSLRA102C	<b>998,00</b>
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 niveaux GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 23,35 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	<b>1913,00</b>
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 LxPxH 568x681x1328 mm kg 30 m <sup>3</sup> 0,64	<b>922206</b> KSLRA2028C	<b>2153,00</b>
Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 21,75 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	<b>1722,00</b>



◀◀ (Accessoires fours : chariots, structures)

Description	Code	EUR	
Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) LxPxH 568x681x1328 mm kg 30 m <sup>3</sup> 0,64	<b>922204</b> KSLRA2026C	<b>2229,00</b>	
Socle-support pour structure mobile 20 GN1/1 LxPxH 679x580x349 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,22	<b>922141</b> OAC43	<b>466,00</b>	
Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 LxPxH 679x837x349 mm kg 14,74 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922142</b> OAC44	<b>540,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922115</b> OAC20	<b>354,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922116</b> OAC21	<b>798,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 kg 9 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922117</b> OAC22	<b>461,00</b>	

▶▶

### Accessoires pour fours à air pulsé

◀◀ (Accessoires fours : chariots, structures)

Description	Code	EUR	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 LxPxH 60x400x650 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922121</b> OAC23	<b>454,00</b>	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 5,82 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922122</b> OAC24	<b>475,00</b>	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 LxPxH 1x1x1 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922123</b> OAC25	<b>561,00</b>	
Kit glissières pour supports 6 GN 1/1 LxPxH 550x580x30 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922105</b> OAC15	<b>402,00</b>	
Kit glissières pour supports 10 GN 1/1 LxPxH 760x23x479 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922106</b> OAC16	<b>333,00</b>	
Kit glissières pour supports 10 GN 2/1 LxPxH 1075x23x470 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922107</b> OAC17	<b>529,00</b>	

## Accessoires fours : ventilation

Description	Code	EUR	
Cheminée pour four gaz 10 GN1/1 ou 10 GN2/1 kg 6,42 m <sup>3</sup> 0,09	<b>921701</b> OAC57	<b>597,00</b>	
Cheminée pour four gaz 20 GN1/1 kg 5 m <sup>3</sup> 0,07	<b>921710</b> OAC62	<b>364,00</b>	
Cheminée pour four gaz 20 GN2/1 kg 8,82 m <sup>3</sup> 0,07	<b>921712</b> OAC63	<b>422,00</b>	

## Accessoires fours : installation

Description	Code	EUR	
Filtre à graisse pour four gaz 10 GN1/1 ou 10 GN2/1 LxPxH 580x450x80 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,03	<b>921700</b> OAC53	<b>271,00</b>	
Kit douchette de nettoyage escamotable LxPxH 236x302x105 mm kg 4,40 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922170</b> OAC70	<b>707,00</b>	
Douchette externe LxPxH 220x220x220 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922171</b> EXSISPUN	<b>288,00</b>	



## Cook & Chill

### Accessoires pour fours à air pulsé

◀◀ (Accessoires fours : installation)

Description	Code	EUR	
Sonde pour fours 6 et 10 GN1/1 kg 1 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921702</b> OAC67	<b>619,00</b>	
Sonde pour fours 10 GN2/1 kg 6 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921703</b> OAC68	<b>713,00</b>	
Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 kg 6 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921704</b> OAC69	<b>725,00</b>	
Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN LxPxH 74x74x150 mm kg 2 m <sup>3</sup> 0,01	<b>922127</b> OAC66	<b>141,00</b>	
Kit de superposition pour cellule de 15 kg et four 6 GN 1/1 air pulsé LxPxH 860x825x1141 mm kg 51 m <sup>3</sup> 1,01	<b>881528</b> OAC90	<b>3266,00</b>	

### Accessoires fours : traitement d'eau

Description	Code	EUR	
Adoucisseur d'eau à résine et sel 0,04 kW 220-230 V 1N 50/60 Hz LxPxH 250x480x540 mm kg 21,67 m <sup>3</sup> 0,09	<b>921305</b> WASOAU	<b>1799,00</b>	

## Accessoires fours : autres

Description	Code	EUR	
<p>Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande</p> <p>LxPxH 220x220x85 mm kg 1,32 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922338</b> VOSM</p>	<p><b>251,00</b></p>	
<p>Connecteur Ethernet pour les éléments du protocole ECAP</p> <p>LxPxH 200x40x200 mm kg 0,24 m<sup>3</sup> 0,01</p>	<p><b>922768</b> ETHRNTRJ45</p>	<p><b>122,00</b></p>	

## Cook & Chill

### Cellules de refroidissement et de congélation standard

1. Construction acier inox AISI 304
2. Cycle de réfrigération: +90°C à +3°C en moins de 90mm "Conforme aux normes NF/UK"
3. Isolation en polyuréthane haute densité 60mm d'épaisseur sans CFC ni HCFC
4. Cellule intérieure avec coins arrondis et sonde à cœur sauf la 10kg (code 726658)
5. Evacuation de l'eau pour faciliter le nettoyage
6. Porte équipée d'un joint d'étanchéité magnétique
7. Evaporateur isolé contre la rouille
8. GN 1/1 et 600x400mm
9. Une alarme sonore se déclenche en fin de cycle
10. Conformité HACCP
11. Lame UV en option
12. Dégivrage automatique
13. Deux fonctions de refroidissement : délicat et raide
14. Cellules prédisposées pour un branchement à une imprimante HACCP externe ou un branchement à une installation en réseau.

### Cellules de refroidissement standard 5&6 GN1/1

Description	Code	EUR	
<p>Cellule de refroidissement 10 kg avec 5 niveaux - sonde en option</p> <p>0,64 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 762x700x844 mm kg 88 m<sup>3</sup> 0,68</p> <p><b>Connectable</b></p>	<p><b>726658</b> RBC051</p>	<p><b>5725,00</b></p>	
<p>Cellule de refroidissement 15 kg avec 6 niveaux</p> <p>0,77 kW 220-230 V 1 50 Hz LxPxH 760x760x970 mm kg 100 m<sup>3</sup> 0,81</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>726620</b> RBC061</p>	<p><b>6278,00</b></p>	
<p>Cellule de refroidissement 15 kg avec 6 niveaux prédisposée groupe à distance</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 760x760x975 mm kg 95 m<sup>3</sup> 0,84</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>726621</b> RBC061R</p>	<p><b>5572,00</b></p>	

## Cellules de refroidissement et de congélation standard

## Cellules de refroidissement standard 10 GN1/1

Description	Code	EUR
<p>Cellule de refroidissement 28 kg avec 10 niveaux</p> <p>1,21 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 760x760x1640 mm kg 142 m<sup>3</sup> 1,30</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>726622</b> RBC101</p>	<p><b>8804,00</b></p>
<p>Cellule de refroidissement 28 kg avec 10 niveaux prédisposée groupe à distance</p> <p>0,12 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 760x760x1640 mm kg 134 m<sup>3</sup> 1,33</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>726623</b> RBC101R</p>	<p><b>7705,00</b></p>



## Cellule de refroidissement standard 20 GN1/1

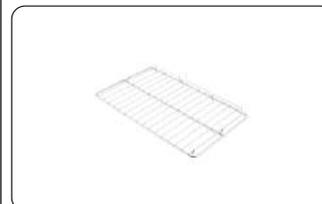
Description	Code	EUR
<p>Blast Chiller 56kg, compatible with 20x1/1 GN crosswise Oven - R452A</p> <p>2,45 kW 380-415 V 3N 50 Hz LxPxH 800x835x2230 mm kg 238 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727892</b> RBC20156</p>	<p><b>15997,00</b></p>



Accessoires pour cellules de refroidissement standard

Accessoires pour cellules de refroidissement : grilles et bacs

Description	Code	EUR
Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 LxPxH 325x540x40 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921101</b> CAC17	<b>125,00</b>
Rail structure pour cellule 54 kg GN1/1 LxPxH 453x576x105 mm kg 5,19 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881182</b> RAC64	<b>480,00</b>



Accessoires pour cellules de refroidissement : chariots et structures

Description	Code	EUR
Chariot de chargement pour 10 GN1/1 LxPxH 580x765x950 mm kg 30,58 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922130</b> OAC93	<b>1355,00</b>
Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 LxPxH 580x965x950 mm kg 34,02 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922128</b> OAC40	<b>1417,00</b>
Chariot porte structure pour fours 20 GN 1/1 LxPxH 650x667x1689 mm kg 65 m <sup>3</sup> 0,85	<b>922132</b> OAC41	<b>2998,00</b>
Kit cadre pour structure mobile 10 GN1/1 LxPxH 400x550x200 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,05	<b>922201</b> KSLRA101C	<b>853,00</b>



## Accessoires pour cellules de refroidissement standard

◀◀ (Accessoires pour cellules de refroidissement : chariots et structures)

Description	Code	EUR	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922115</b> OAC20	<b>354,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922116</b> OAC21	<b>798,00</b>	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 LxPxH 60x400x650 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922121</b> OAC23	<b>454,00</b>	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 5,82 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922122</b> OAC24	<b>475,00</b>	
Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 21,75 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	<b>1722,00</b>	
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 niveaux GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 23,35 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	<b>1913,00</b>	

Accessoires pour cellules de refroidissement standard

Accessoires pour cellules de refroidissement : installation

Description	Code	EUR	
Rail structure pour cellule 54 kg GN1/1 LxPxH 453x576x105 mm kg 5,19 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881182</b> RAC64	<b>480,00</b>	
4 roues dont 2 avec frein LxPxH 1x1x1 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881097</b> RAC57	<b>183,00</b>	
Kit de superposition pour cellule de 15 kg et four 6 GN 1/1 air pulsé LxPxH 860x825x1141 mm kg 51 m <sup>3</sup> 1,01	<b>881528</b> OAC90	<b>3266,00</b>	
Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement LxPxH 872x775x1040 mm kg 28 m <sup>3</sup> 0,76	<b>922657</b> STK611715KG	<b>1397,00</b>	
Glissières pour cellules 28kg GN1/1 LxPxH 580x420x80 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881518</b> RAC114	<b>354,00</b>	
Sondes 1 point pour cellules mixtes LxPxH 20x30x12 mm kg 1	<b>880213</b> KPROB1	<b>271,00</b>	

1. Cycle de réfrigération: de +90°C à +3°C en moins de 90mm "Conforme aux normes NF/UK.
2. Cycle de congélation: +90°C à -18°C en moins de 4 heures.
3. Isolation en polyuréthane haute densité 60mm d'épaisseur sans CFC ni HCFC.
4. Cellule intérieure avec coins arrondis avec sonde.
5. Evacuation de l'eau pour faciliter le nettoyage.
6. Porte équipée d'un joint d'étanchéité magnétique.
7. Evaporateur isolé contre la rouille.
8. GN 1/1 et 600x400mm.
9. Une alarme sonore se déclenche en fin de cycle.
10. Conformité HACCP.
11. Lampe UV en option.
12. Dégivrage automatique.
13. Deux fonctions de refroidissement: délicat et rapide.
14. Cellules prédisposées pour un branchement à une imprimante HACCP externe ou un branchement à une installation en réseau.

### Cellules mixtes standard 5&6 GN1/1

Description	Code	EUR	
<p>Blast Chiller &amp; Freezer 12,5/7kg, compatible with 5x1/1GN crosswise Oven - R452A</p> <p>0,73 kW 230 V 1 50 Hz LxPxH 762x700x844 mm kg 97 m<sup>3</sup> 0,69</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727901</b> RBF051</p>	<p><b>6089,00</b></p>	
<p>Cellule mixte crosswise (entrée en largeur) 19,5/15kg avec prise (gaz R452a)</p> <p>1,58 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 760x760x970 mm kg 115 m<sup>3</sup> 0,79</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727829</b> RBF061P</p>	<p><b>7472,00</b></p>	
<p>Cellule mixte 19,5/15KG 6 GN1/1-R452A</p> <p>1,58 kW 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 760x760x970 mm kg 112 m<sup>3</sup> 0,79</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727893</b> RBF061</p>	<p><b>7347,00</b></p>	
<p>Cellule mixte 15 kg avec 6 niveaux prédisposée groupe à distance</p> <p>0,14 kW 220-240 V 1 50/60 Hz LxPxH 760x760x975 mm kg 105 m<sup>3</sup> 0,84</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>726628</b> RBF061R</p>	<p><b>6905,00</b></p>	

## Cook & Chill

### Cellules mixtes Standard

#### Cellules mixtes standard 10 GN1/1

Description	Code	EUR
<p>Cellule mixte 32/28KG 10GN1/1-R452A</p> <p>2,88 kW 380-415 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 760x760x1640 mm kg 159 m<sup>3</sup> 1,30</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727895</b> RBF101</p>	<p><b>10716,00</b></p>



#### Cellules mixtes standard 10 GN2/1

Description	Code	EUR
<p>Blast Chiller &amp; Freezer 64/56kg, compatible with 10x2/1 GN crosswise Oven - R452A</p> <p>3,96 kW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxH 1000x1010x1640 mm kg 255 m<sup>3</sup> 1,93</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727897</b> RBC102</p>	<p><b>15976,00</b></p>



#### Cellules mixtes standard 20 GN1/1

Description	Code	EUR
<p>Blast Chiller &amp; Freezer 64/56kg, compatible with 20x1/1GN crosswise Oven - R452A</p> <p>4,40 kW 380-415 V 3N 50 Hz</p> <p>LxPxH 800x835x2230 mm kg 268 m<sup>3</sup> 1,83</p> <p><b>Connectable</b></p> <p><b>Accessoires inclus</b> 880213 Sondes 1 point pour cellules mixtes 1</p>	<p><b>727899</b> RBF201</p>	<p><b>17234,00</b></p>

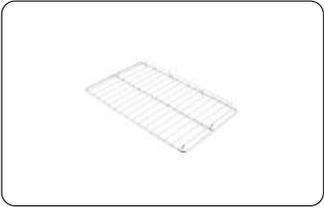


Existe également dans la gamme :

728617 Cellule mixte à chariot 120kg GN2/1. Dim. internes 772x920x1850 mm.

728340 Cellule mixte à chariot 180kg GN2/1 prédisposé groupe à distance. Dim. internes 752x946x1850 mm.

## Accessoires pour cellules mixtes standard : grilles et bacs

Description	Code	EUR	
Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 LxPxH 325x540x40 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,01	<b>921101</b> CAC17	<b>125,00</b>	
Rail structure pour cellule 54 kg GN1/1 LxPxH 453x576x105 mm kg 5,19 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881182</b> RAC64	<b>480,00</b>	
Glissières pour cellules 28kg GN1/1 LxPxH 580x420x80 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881518</b> RAC114	<b>354,00</b>	

## Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures

Description	Code	EUR	
Chariot de chargement pour 10 GN1/1 LxPxH 580x765x950 mm kg 30,58 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922130</b> OAC93	<b>1355,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 LxPxH 580x965x950 mm kg 34,02 m <sup>3</sup> 0,20	<b>922128</b> OAC40	<b>1417,00</b>	
Chariot porte structure pour fours 20 GN 1/1 LxPxH 650x667x1689 mm kg 65 m <sup>3</sup> 0,85	<b>922132</b> OAC41	<b>2998,00</b>	



Accessoires pour cellules mixtes standard

◀◀ (Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures)

Description	Code	EUR	
Kit cadre pour structure mobile 10 GN1/1 LxPxH 400x550x200 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,05	<b>922201</b> KSLRA101C	<b>853,00</b>	
Kit structure mobile pour 10 GN2/1 LxPxH 63x93x30 mm kg 8,83 m <sup>3</sup> 0,07	<b>922202</b> KSLRA102C	<b>998,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922115</b> OAC20	<b>354,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922116</b> OAC21	<b>798,00</b>	
Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 kg 9 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922117</b> OAC22	<b>461,00</b>	
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 LxPxH 60x400x650 mm kg 8 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922121</b> OAC23	<b>454,00</b>	

▶▶

## Accessoires pour cellules mixtes standard

◀◀ (Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures)

Description	Code	EUR
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 kg 5,82 m <sup>3</sup> 0,02	<b>922122</b> OAC24	<b>475,00</b>
Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz et électriques 10 GN 2/1 LxPxH 1x1x1 mm kg 9 m <sup>3</sup> 0,03	<b>922123</b> OAC25	<b>561,00</b>
Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 21,75 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	<b>1722,00</b>
Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) LxPxH 568x681x1328 mm kg 30 m <sup>3</sup> 0,64	<b>922204</b> KSLRA2026C	<b>2229,00</b>
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 niveaux GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 23,35 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	<b>1913,00</b>
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 LxPxH 568x681x1328 mm kg 30 m <sup>3</sup> 0,64	<b>922206</b> KSLRA2028C	<b>2153,00</b>



## Cook & Chill

### Accessoires pour cellules mixtes standard

◀◀ (Accessoires pour cellules mixtes standard : chariots et structures)

Description	Code	EUR	
Structure mobile GN2/1 à associer au chariot 880017 LxPxH 560x650x1300 mm kg 25 m <sup>3</sup> 0,56	<b>881449</b> RAC71	<b>2015,00</b>	
Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 LxPxH 679x837x349 mm kg 14,74 m <sup>3</sup> 0,27	<b>922142</b> OAC44	<b>540,00</b>	

### Accessoires pour cellules mixtes standard : installation

Description	Code	EUR	
Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 niveaux GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 23,35 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922205</b> KSLRA2018C	<b>1913,00</b>	
Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 LxPxH 568x424x1328 mm kg 21,75 m <sup>3</sup> 0,50	<b>922203</b> KSLRA2016C	<b>1722,00</b>	
Rail structure pour cellule 54 kg GN1/1 LxPxH 453x576x105 mm kg 5,19 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881182</b> RAC64	<b>480,00</b>	
4 roues dont 2 avec frein LxPxH 1x1x1 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881097</b> RAC57	<b>183,00</b>	

▶▶

## Accessoires pour cellules mixtes standard

◀◀ (Accessoires pour cellules mixtes standard : installation)

Description	Code	EUR	
Kit wheels for 15kg blast chiller&freezers LxPxH 70x80x100 mm kg 3 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881052</b> RUOBC15	<b>683,00</b>	
Kit de superposition pour cellule de 15 kg et four 6 GN 1/1 air pulsé LxPxH 860x825x1141 mm kg 51 m <sup>3</sup> 1,01	<b>881528</b> OAC90	<b>3266,00</b>	
Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement LxPxH 872x775x1040 mm kg 28 m <sup>3</sup> 0,76	<b>922657</b> STK611715KG	<b>1397,00</b>	
Glissières pour cellules 28kg GN1/1 LxPxH 580x420x80 mm kg 7 m <sup>3</sup> 0,03	<b>881518</b> RAC114	<b>354,00</b>	
Sondes 1 point pour cellules mixtes LxPxH 20x30x12 mm kg 1	<b>880213</b> KPROBI	<b>271,00</b>	



## Conditions générales de vente 202

et/ou des pièces détachées nécessaires aux interventions de Service Après  
vente à distance par catalogue ou Internet

du Code du Commerce, les CGV constituent le socle de la relation commerciale entre  
, notamment lorsque les parties sont amenées à négocier et conclure

faire l'objet d'un accord écrit préalable d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Les éventuelles modifications et dérogations  
aux CGV ne valent que pour la commande en cours sans que le lien ne puisse s'en prévaloir pour d'autres commandes, sauf accord

Toute obligation de nature légale ou réglementaire à la charge du faire l'objet d'aucun transfert à ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

Toute clause contraire aux CGV est réputée non écrite.

à la vente par ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont ceux figurant dans ses catalogues et sur son site internet.  
proposés dans la limite des stocks disponibles.

Les renseignements et photographies portés sur les catalogues, prospectus et tarifs, sont non contractuels et donnés à titre

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve le droit d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou  
dont les reproductions et les descriptions figurent sur ses documents sans en avertir au préalable le Client, notamment lorsque ces  
modifications sont requises pour des raisons de

Toute commande de Produits doit faire l'objet d'un accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, notamment sur les quantités commandées, le prix des  
Produits et les délais de livraison. En particulier, les commandes reçues et les engagements pris par nos représentants ne sont valables qu'après  
d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

10 av du Stade de France ZI

---

**Accessoires pour cellules mixtes standard**


Toute commande implique l'acceptation sans réserve de l'offre d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et des CGV accompagnées des conditions tarifaires et financières au jour de la prise de commande.

modification d'une commande validée est soumise à l'approbation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

postérieurement à son acceptation par ELECTROLUX PROFESSIONNEL  
à ELECTROLUX PROFESSIONNEL

produit fabriqué sur demande, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique ne  
type, l'intégralité du prix de la commande restera dû.

Toute commande pour laquelle un report de livraison n'aura pas été demandé au moins quinze (15) jours avant la date de

l'accord d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL et d'un c

---

La fourniture des Produits est réalisée contre paiement par le Client du prix figurant sur les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL majoré des taxes en vigueur et des éventuels frais de livraison et de transport

**peut modifier son tarif en cours d'année sans accord ni information préalable.**  
**Client est invité à solliciter le tarif en vigueur. Les tarifs d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL sont valables six (6) mois à compter de la validation de la commande. Toute commande non encore livrée passée cette date d'échéance pourra faire l'objet d'une modification tarifaire**

En cas de changement important du cours des matières premières servant à fabriquer les Produits entre la date de conclusion de la date prévue de livraison des Produits rendant l'exécution de la commande excessivement onéreuse pour ELECTROLUX PROFESSIONNEL, pourra demander une renégociation des conditions tarifaires au

---

Toute commande de Produits doit être réglée par écriture de la part d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL

25% du prix sous forme d'acompte versé à la commande,

Les paiements sont faits nets tous frais et charges au domicile d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL. Le règlement par chèque n'est pas autorisé. En cas de paiement par traites, le Client est tenu de retourner les effets qui lui sont présentés acceptés dans un délai maximum de sept (7) jours

Le paiement anticipé d'une échéance ne donne pas droit à escompte.

de paiement ne peuvent être retardés sous quelque prétexte que ce soit, et aucune réclamation sur la n'est suspensive de paiement de celle-ci si les réserves n'ont pas été faites sur le récépissé du transporteur et confirmées dans les règles et si la preuve de sa défectuosité n'a pas été apportée avant l'échéance.

---

10 av du Stade de France ZI

## Accessoires pour cellules mixtes standard



**Electrolux  
Professional  
Group**

Le paiement des ristournes de bonification de fin d'année accordées par ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'effectuera par tous moyens à notre convenance et sera subordonné au strict respect par le Client des

IONNEL n'autorise aucun mode de compensation conventionnel, ni aucune compensation

Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Conformément aux dispositions de l'article L. 441 10 II du Code de commerce, tout défaut de paiement à la date d'échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage. sera en outre redevable de plein droit, dès le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvre

En cas de retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra également, outre l'application des suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans qu'aucune indemnité ne puisse lui être réclamée.

Toute demande de récépissé de livraison émarginé s'avérant injustifiée et générant un retard de paiement donnera lieu, de plein droit, à l'application des

paiement des pénalités de retard par le Client, ELECTROLUX PROFESSIONNEL pourra procéder à leur recouvrement dix (10) jours a l'envoi d'une mise en demeure restée infructueuse, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réservant la possibilité de compenser le mo retard avec toute remise, ristourne, bonification ou rabais qui serait dû. En cas de défaut de paiement prolongé, ELECTROLUX prononcer la résolution de la vente et exiger la restitution des Produits, sans préjudice de tous autres dommages intérêts. La résolution frappera non seulement la commande concernée mais aussi toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de

rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels (toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée d'une indemnité des sommes exigibles avec un minimum de 77€).

En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimila paiement. De même, lorsque le paiement paiement d'une seule échéance entrainera l'exigibilité immédiate de la totalité de la

, ELECTROLUX PROFESSIONNEL se réserve la garanties ou un règlement comptant avant l'exécution des commandes reçues. ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS se réserve encourus, de fixer un plafond au découvert. Ce sera notamment le cas si une modification dans la capacité du débiteur, dans son activité pro est une Société, dans la personne des dirigeants), ou si une cession, location, mise en nantissement a un effet défavorable sur le crédit du Client.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL accepte, exceptionnellement, pour autant que la demande ait été faite dans un délai d'une semaine

erreur de commande de la part du Client.

finis, accessoires et/ou pièces détachées au titre des frais de gestion et de re commercialisation desdits Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées, de fabrication spéciale ou de fabrication spécifique

à la date de la demande du Client. Aucune reprise ni avoir ne sera accordé dans le cas où la valeur nette de facturation des Produits finis, accessoires et/ou pièces détachées concernés par la demande du Client est inférieure à 150 € HT.



selon l'une des modalités suivantes

remise directe des Produits au Client

des Produits dans les usines, magasins ou entrepôts d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL à un expéditeur ou transporteur.

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. ELECTROLUX PROFESSIONNEL s'engage à faire ses meilleurs efforts pour l ne peuvent en aucun cas donner lieu à l'annulation de la commande ou à la facturation par de toute indemnité ou pénalité, de quelque nature ou montant que ce soit.

Les Produits voyagent aux risques et périls du Client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre rem PROFESSIONNEL ne pouvant être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de affaire de toutes polices d'assurance nécessaires pour couvrir ces risques et cette responsabilité.

de procéder à la vérification quantitative et qualitative des Produits à leur réception. Il lui appartient de faire toutes les réserves éventuelles, pour chaque Produit concerné, en précisant le type de dommage, son emplacement et son importance ainsi que l'ens uit sur le récépissé du transporteur et de les confirmer en envoyant une copie du bordereau de livraison émargé faisant menti de ces réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours francs suivant la réception des Prod

Toutes les réclamations ou contestations relatives aux Produits livrés ne seront prises en compte que sur présentation de la livraison émargé mentionnant lesdites réserves.

i de trois (3) jours francs susmentionné, plus aucune réclamation concernant les livraisons ne sera prise en compte.

Toute commande d'un montant inférieur à 760 € nets H.T. (

pièces détachées et les accessoires disponible sur simple demande auprès de nos

es frais dus à l'utilisation d'un mode de transport exceptionnel demandé par le Client seront à la charge de celui chez l'utilisateur final pourra faire l'objet d'une facturation du co

Les Produits livrés restent la propriété d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL jusqu'au paiement complet de leur prix par le Client conf dispositions de l'article 2367 du Code civil. Le Client reconnait et accepte que le bénéfice de la réserve de propriété se reportera sur le prix de revente acquéreur en vertu des dispositions de l'article 2372 du Code civil ou de l'article L. 624 18 du Code de commerce dans l'hypothèse

Accessoires pour cellules mixtes standard



ne sont assorties d'aucune garantie contractuelle. Les produits d'occasion, vendus en second choix ou troisième choix, ne peuvent bénéficier des stipulations de la présente clause.

La garantie prend effet à compter de la date de facturation du Produit.

garantie ne s'étend pas à l'usure normale des pièces respect des consignes d'installation, dans la documentation constructeur. La garantie ne couvre pas les pièces d'usures tels que les joints ainsi que les

durée de garantie initiale. Les frais de transport des pièces, les frais de toutes pièces reconnues défectueuses sans que ceci ne prolonge la pour le montage et le démontage sont à la charge

Produits et pièces fabriqués par un tiers et portant son nom, la garantie

Les cas de figure suivants font l'objet d'une annulation totale de la garantie et exonèrent ELECTROLUX PROFESSIONNEL responsabilité en cas de dommages

- Les maintenances préventives des
- L'utilisation de pièces détachées non fournies par ELECTROLUX PROFESSIONNEL
- a transformation ou la modification du Produit d'une manière quelconque

Il appartient au Client de respecter les recommandations du fabricant du Produit relatives à son installation et/ou utilisation montage figurent, le cas échéant, dans l'emballage du Produit et sur les outils informatiques mis à disposition par ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

es textiles équipant nos sècheuses repasseuses servent à la mise au point de la machine à l'usine

sous sa pleine et entière responsabilité.

ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne être tenue au remplacement d'un . S'il s'avère que le Client, de sa propre initiative et sans autre avis d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL, procède au remplacement d'un au lieu et place d'une intervention technique entrant dans le champ du , le Client en assumera la responsabilité et en supportera la totalité du coût sans qu'il puisse prétendre à un remboursement une participation d'ELECTROLUX PROFESSIONNEL.

DISPONIBILITE DES PIECES DETACHEES

indispensables à l'utilisation du Produit sont disponibles (10) ans après la date d'arrêt de fabrication

## Accessoires pour cellules mixtes standard



Conformément à la législation en vigueur,

est enregistrée au registre national des producteurs (ADEME) et adhère


à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et d'ameublement (EA), ainsi que les documents de suivi pour la gestion de fin de vie que lui aura fourni ELECTROLUX PROFESSIONNEL ou

et/ou l'utilisateur final s'engage(nt) à transmettre les demandes de reprise précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE/DEA, lesquels, selon les configurations, feront l'objet d'un apport à un point de ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de pour les DEEE et 2,4 tonnes pour les DEA apport volontaire au point de collecte, ntière responsabilité des EEE et EA en fin de vie (DEEE et

l'enlèvement et le traitement des DEEE/DEA, dans les mêmes conditions qu'en métropole. ELECTROLUX PROFESSIONNEL contre toutes conséquences liées au non respect des obligations stipulées au présent article. ELECTROLUX PROFESSIONNEL ne pourra, en aucun cas, et pour quelque cause que ce soit, être tenue pour respons et/ou de l'utilisateur à ces obligations.

En ce qui concerne les équipements qualifiés de non ménagers qui sont exclus du champ d'application de la législation sur les DEEE, il appartient au détenteur du déchet d'en assurer ou d'en faire assurer l'élimin

, quel que soit sa cause ou son fondement, est expressément limitée à la réparation des dommages matériels directs, à l'exclusion de tous dommages immatériels et/ou indirects, tels que, notamment et sans limitation, perte d'une chance, perte de chiffre d'affaires, préjudice commercial et préjudice d'image.

En outre et sous réserve de toute disposition légale ou réglementaire impérative, la respons est expressément limitée aux sommes qui lui auront été effectivement versées par au cours de l'année concernée, sauf disposition plus favorable à dans les accords conclus avec , auquel cas cette disposition plus

, noms de domaines et tous les ou figurant dans ses catalogues et autres documents droit d'auteur et le droit des marques.

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, est strictement in égles constitue une contrefaçon sanctionnée par le code de la propriété intellectuelle et expose

#### DONNEES A CARACTERES PERSONELLES

s'engage à collecter et à traiter les données à caractère personnel de ses interlocuteurs chez ELECTROLUX PROFESSIONNEL 17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, mise à jour par la Loi n° juin 2018 transposant le Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard d données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.

10 av du Stade de France ZI



**Electrolux  
Professional  
Group**

---

documents, éléments ou informations transmis par la Société , quels que soient le support ou la forme utilisés, sont considérés comme strictement confidentiels et ne peuvent être divulgués en aucune façon à des tiers sans l'autorisation préalable

---

Les CGV et la relation commerciale entre lient sont régies par le droit français.

En cas de litige entre les parties, à quelque titre que ce soit, et faute pour les parties de parvenir à un accord amiable dans un temps accepté d'avance la compétence exclusive du tribunal de commerce de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de L'acceptation de traite ou de tout autre document n'apporte ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.



L'Excellence est au cœur de tout ce que nous entreprenons.  
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.  
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients  
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous sur



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

### **Electrolux Professional**

10 Avenue du Stade de France  
93210 Saint-Denis  
Tel. 0806 800 900 (numéro non surtaxé)

## **L'Excellence** avec le développement durable à l'esprit

- ▶ Toutes nos usines sont certifiées ISO 14001
- ▶ Toutes nos solutions sont conçues avec le souci d'une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives
- ▶ Ces dernières années, plus de 70 % des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients
- ▶ Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95 %
- ▶ Nos produits sont 100 % testés par des experts qualité

