



'SkyLine' de Electrolux, hornos y abatidores conectados para un mejor uso y rendimiento

19-06-2019

Electrolux Professional ha lanzado la gama de hornos y abatidores 'SkyLine', el resultado perfecto de un enfoque basado en soluciones todo en uno. El nuevo sistema *cook & chill* (línea fría) revolucionará el trabajo en cocina y hará que resulte más sencillo, que requiera menos esfuerzo y que sea más rentable.

Basada en una combinación pionera de tecnología inteligente y diseño centrado en las personas, así como en los 40 años de experiencia en fabricación de hornos, la gama 'SkyLine' de hornos y abatidores de Electrolux está aquí para sentar un precedente en el concepto *cook & chill* y, en última instancia, en el sector de las cocinas profesionales.

La eficiencia, la facilidad de uso inigualable y un rendimiento verdaderamente inimitable son algunas de las principales ventajas de esta gama, las cuales garantizan una elevada calidad alimentaria, reducen los costes operativos y crean un entorno de trabajo cómodo gracias a su pionera ergonomía, la cual cuenta con un certificado de cuatro estrellas (lo que contribuye a reducir en un 75% las posibles bajas por enfermedad y a aumentar en un 25% la productividad).

La revolución que supone esta nueva gama se atribuye a la unión perfecta entre cocción y abatimiento: se trata de una combinación ganadora que ofrece a los usuarios un proceso simplificado todo en uno para preparar los alimentos.

Además, los hornos y abatidores 'SkyLine' están perfectamente sincronizados y se comunican entre sí con el exclusivo 'SkyDuo'. Esta tecnología inteligente facilita incluso más el día a día en la cocina, ya que impide cometer errores y garantiza una experiencia *cook & chill* sin incidencias. Así, dispondrá siempre de una calidad alimentaria superior con una eficiencia, una productividad y seguridad máximas.

"SkyLine' se apoya sobre tres principios: se ha creado para obtener un rendimiento máximo y garantizar unos resultados de cocción y abatimiento excepcionales; se ha creado para negocios y ofrece hasta un 10% más de beneficios (garantizado por los hornos); y se han creado pensando en el profesional, con el concepto de ergonomía y facilidad de uso", declara **Alberto Pezzutto**,

responsable de la categoría Cook&Chill en Electrolux Professional. *“Creemos que es posible preparar alimentos de gran calidad en cocinas saludables, sin estrés y eficientes. La gama de hornos y abatidores 'SkyLine' se ha diseñado específicamente para cumplir esta meta: ofrecer a los profesionales un sistema revolucionario que haga de las cocinas un lugar mejor en el que trabajar, más apto para los usuarios y con espacios simples y ergonómicos en los que se pueda preparar alimentos excepcionales y satisfacer plenamente a los clientes”.*

Contacta con **Electrolux Professional** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.