

通往出色菜品之路

伊莱克斯商用电器 SkyLine 烹饪和冷冻系统



伊莱克斯商用电器 一站式解决方案的魅力

完美整合的伊莱克斯商用电器一站式解决方案, 让你的日常工作更轻松、并拓展你的空间与设备利用率。

新的Cook&Chill系统将革命性地优化厨房操作流程, 使你的工作更轻松、业务更赚钱。

从售前支持, 到24小时待命的伊莱克斯商用电器Essentia客户关怀, 你只需选择一个值得信赖的合作伙伴。



1. 食品加工

快速切片、切丁、切块、切丝和粉碎食物



切菜机



手持式搅拌棒



多功能食品加工机



2. 烹饪

采用SkyLine万能蒸烤箱和其他烹饪设备, 完成食物的精细化烹饪



SkyLine万能蒸烤箱



thermaline系列炉具



高产量电力炒锅



3. 快速制冷

采用SkyLine急速冷冻柜快速冷藏或冷冻食物, 以确保食品加工过程中的安全性



SkyLine急速冷冻柜



扫一扫了解更多
体验烹饪&冷冻系统



经伊莱克斯商用电器
全球厨师学院
实验认证



年复一年, 伊莱克斯商用电器设备始终致力于: 让客户的工作更轻松、业务更赚钱、并且真正实现环境保护。



4. 储藏

使用立式和工作台式
冷藏冷冻冰箱
保存食物



高身冰箱



操作台冰箱



5. 回温

使用SkyLine万能蒸烤箱
进行回温



SkyLine万能蒸烤箱



6. 餐饮服务

为您的客户分配和
展示食物



沙拉台

SkyLine烹饪与冷冻系统 通往出色菜品之路

有效整合了加热和制冷功能。节省时间、性能出色的SkyLine万能蒸烤箱与急速冷冻柜是伊莱克斯商用电器一站式解决方案的核心。以人为本的设计与智能控制技术确保了系统的可靠性。

业内独有的SkyLine烹饪和冷冻组合系统将如何革命性地优化您的食物烹饪流程？

工作流程更简洁

对于大批量食物烹饪的预处理步骤，充分发挥您的人员和设备的效率和产出。

高度匹配

与万能蒸烤箱和急速冷冻柜完美匹配的全系列的宴会附件和其他系统，让客户节省金钱、获得空间、并体验更流畅的操作。



轻点SkyLine触屏上的图标，您将发现操作SkyDuo并体验无缝对接的烹饪和冷冻流程是多么的简单。

轻松受益



让你的厨房更有效率、产出更高、更轻松的简单途径。SkyLine Premium[®]万能蒸烤箱和SkyLine急速冷冻柜：两台高度同步的设备无缝对接，以确保完美的烹饪和冷冻协同使用。两台设备都得到了人体工学和操作友好性认证。

为成功而打造



SkyLine Chill[®]



SkyLine Premium[®]



更好的工作环境

SkyLine是全球唯一一款获得人体工学和操作友好性4星认证的商用厨房设备。

减少食物浪费

以克为单位, 精准计量。SkyLine可以最大化您的投资回报、延长食物的保质期、并最小化食物的重量损失。

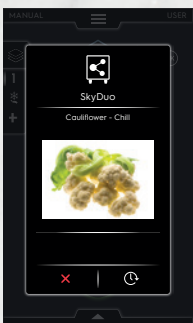
对于质量, 决不妥协

菜品保留了所有新鲜烹饪的食物特性, 包括风味、质地、外观、营养价值等。SkyLine让符合HACCP的标准变得很简单。

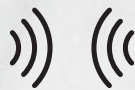
利用OnE智能互联管理您的业务

通过智能设备和个性化的软件APP, 简化你的工作并帮助业务发展, OnE提供实时和远程的数据访问、便于管理和监控生产效率。

采用SkyDuo 实现无缝对接



“五分钟后, 我将完成当前任务。”



“当前任务即将完成! 请SkyLine急速冷冻柜做好准备。”



SkyLine Premium^s

万能蒸烤箱技术亮点

SkyLine Premium^s万能蒸烤箱, 智能技术和创新理念的完美组合。



智能技术 操作简便

始终如一的出色烹饪

得益于先进的OptiFlow技术, 确保温度均匀分布, 实现业内最出色的烹饪均匀度; 结合Lambda湿度传感器技术, 提供极为精准的相对湿度控制。



业内首创 适用于
Lambda传感器



绿色环保

同等条件下, 客户可以降低10%运行成本。



人体工学和操作友好性的先驱

根据权威机构统计, 符合人体工学意味着减少75%的员工病假, 并提升25%的厨房工作效率。全球唯一获得人体工学和操作友好性4星独立认证的商用烤箱, 实现效率最大化。



业内首创



无可挑剔的清洗

节能的SkyClean自动清洗系统, 包含腔体除油污和锅炉除垢, 并为除油清洁剂提供三种灵活选择: 固体清洁剂, 液体清洁剂, 或酶清洁剂。



业内首创



智能设备连接控制

OnE APP帮助客户简化工作和生活。通过一台Hub即可让您的客户实时、远程地连接所有伊莱克斯商用电器烤箱, 进行管理、监控和支持。支持从任何智能设备进行连接。



采用SkyDuo轻松提升盈利能力

革命性的SkyDuo带来独创的烹饪和冷冻解决方案。具备相同的技术基因的两台设备, SkyLine万能蒸烤箱同急速冷冻柜无缝对接, 并采用同样简单直观的触摸界面。



业内首创



* 运行成本(水和能源)的计算方法, 基于ASTM测试标准, 并与市场上的主要竞争对手相比较。

6 ** 美国华盛顿州劳工与产业部门, 2014

全方位 深度模拟测试

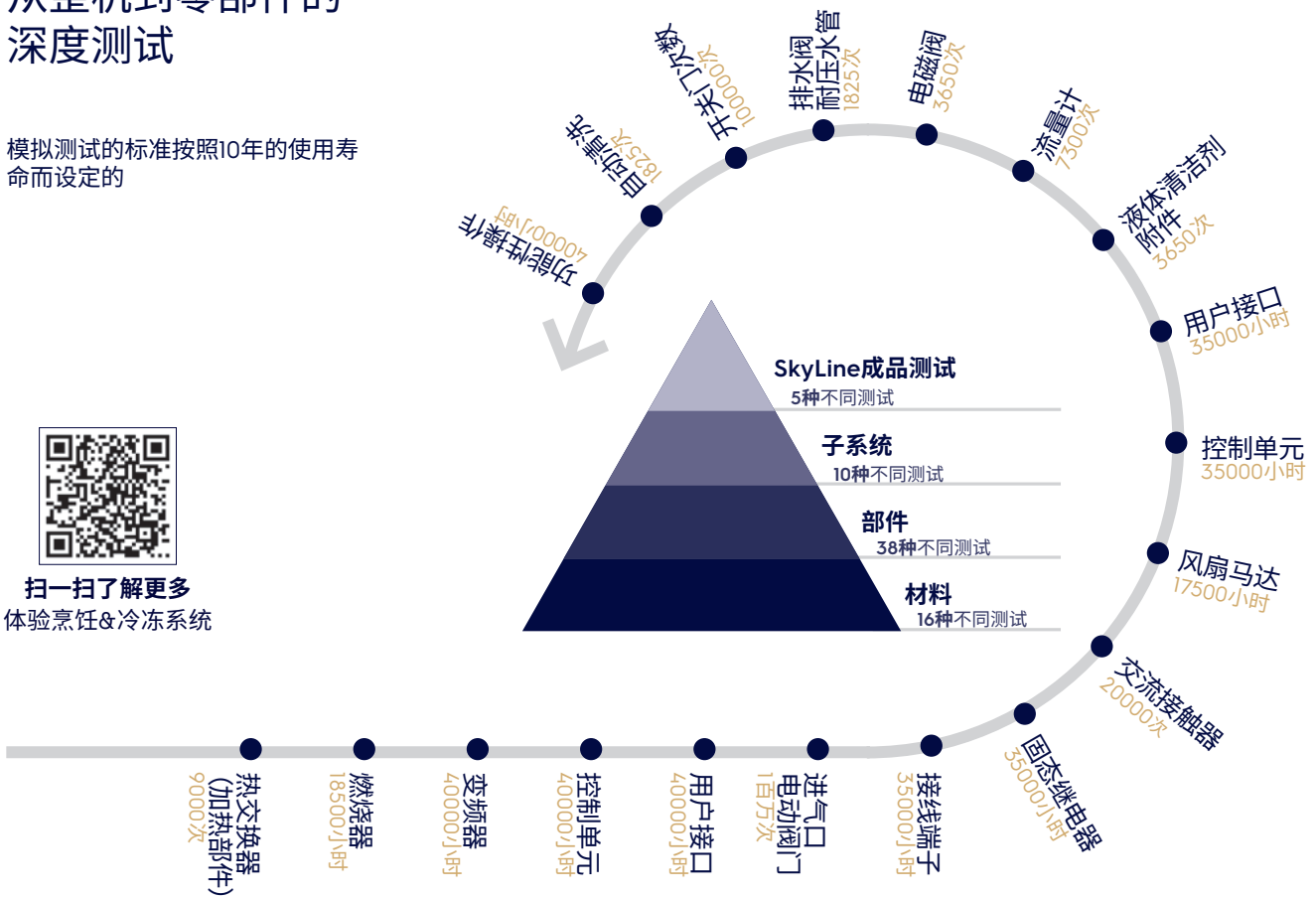
测试、测试、反复测试。可靠性是SkyLine万能蒸烤箱和急速冷冻柜的关键。在伊莱克斯商用电器的研发实验室，产品通过了严苛的测试，确保新一代万能蒸烤箱和急速冷冻柜值得信赖。

从整机到零部件的 深度测试

模拟测试的标准按照10年的使用寿命而设定的



扫一扫了解更多
体验烹饪&冷冻系统



- 倾听我们的客户
- 设计、人体工学与产品研发
- 客户现场试验
- 20000小时实测

超过
40年

万能蒸烤箱制造经验

SkyLine Premium^s

万能蒸烤箱特性

触摸控制屏

蒸汽锅炉

三层玻璃*

高达+10%的额外利润**得益于绿色节能技术。SkyLine Premium^s提供了智能控制技术、无以伦比的人体工学和操作友好性设计，始终如一的卓越性能。



全自动预设菜单

简便快捷的全自动预设烹饪模式，适用于各类食材，并提供11种全新特殊烹饪模式。



自定义烹饪模式

可储存和分类管理多达1000种自定义菜谱，并通过USB或OnE智能互联进行分享。



高级特性

将您的常用功能加入到您的个性化SkyHub主页，让您的生活更简单，工作流程更精益。使用MyPlanner来规划你的日常工作，并设置个性化的任务提醒。采用Plan-n-Save，以尽可能省时和节能的方式，组织并优化您的烹饪流程。



业内首创

Plan-n-Save功能



触摸控制屏

超直观、易学易用，定制化触摸屏界面，让生活更轻松。色盲人士也能使用。支持多达30种语言。



OptiFlow

热风分布优化

出色且均匀的烹饪效果，得益于革命性的OptiFlow热风分布优化技术确保了热量分布的统一。



SkyClean

自动清洗

为您节省高达15%的清洁成本***。无可挑剔的清洗结果，节能并实现全自动锅炉除垢。为了更好地为您服务，提供三种不同清洁剂的灵活选择：固体清洁剂，液体清洁剂或96%的生物降解酶清洁剂。



101档湿度设定

完美适用于所有类型和大小的食物。



标配6点温度探针

精准测量与控制食物的中心温度。



OnE智能互联

SkyLine Premium^s智能互联允许通过任何智能设备实时连接访问您的设备。



标配Lambda

湿度传感器

精准实时测量和控制炉腔内的相对湿度。



轻松受益

SkyDuo提升工作效率和产能，并减少工作压力。SkyLine Premium^s万能蒸烤箱与SkyLine Chill^s无缝对接，带领您完成整个烹饪和冷冻流程。



SkyLine Premium 万能蒸烤箱特性

数字显示控制屏

蒸汽锅炉

高加工量厨房必备的高效万能蒸烤箱。市场上唯一同时提供Lambda湿度传感器和数字显示控制屏的机型，确保极为精准的温湿度实时控制。



自定义菜谱

通过USB或OnE智能互联，储存和分享多达100种自定义菜谱和4种烹饪阶段。



标配Lambda 湿度传感器

精准实时测量和控制炉腔内的相对湿度，适用于所有种类和大小的食物。



OptiFlow 热风分布优化

出色且均匀的烹饪效果，得益于革命性的OptiFlow热风分布优化技术确保了热量分布的统一。



SkyClean 自动清洗

无可挑剔的清洗结果和锅炉除垢效果，为了更好地为您服务，提供三种不同清洁剂的灵活选择：固体清洁剂，液体清洁剂或96%的生物降解酶清洁剂。



数字显示控制屏

数字显示控制屏采用独特的光区引导选项简化每一项任务。



食物中心温度探针

采用单点食物温度探针提供准确温度读数。如需更精准的温度控制，请选配6点温度探针。



11档湿度设定

11档湿度设定，从0%到100%的锅炉蒸汽相对湿度控制，实现多样化烹饪，烤制脆皮类食材时自动开启排汽阀，让食物更酥脆。



OnE智能互联

SkyLine Premium智能互联允许通过任何智能设备实时连接访问您的设备。



SkyLine Pro^S

万能蒸烤箱特性

触摸控制屏

蒸汽喷射

出色的烹饪效果和绝佳的操作友好性,适用于传统烹饪。SkyLine Pro^S 万能蒸烤箱,无蒸汽锅炉,是你业务的明智之选。



自定义菜谱

可储存和分类管理多达**1000种自定义菜谱**,并通过USB或OnE智能互联进行分享。



OptiFlow

热风分布优化

出色且均匀的烹饪效果,得益于革命性的OptiFlow热风分布优化技术确保了热量分布的统一。



食物中心温度探针

采用单点食物温度探针提供准确温度读数。如需更精准的温度控制,请选配**6点温度探针**。



选配Lambda

湿度传感器

精准实时测量和控制炉腔内的相对湿度,适用于所有种类和大小食物。



高级特性

将您的常用功能加入到您的个性化**SkyHub主页**,让您的生活更简单,工作流程更精益。使用**MyPlanner**来规划你的日常工作,并设置个性化的任务提醒。



SkyClean

自动清洗

无可挑剔的清洗结果,节能环保。为了更好地为您服务,提供三种不同清洁剂的灵活选择:**固体清洁剂,液体清洁剂或96%的生物降解酶清洁剂**。



触摸控制屏

超直观、易学易用,定制化触摸屏界面,让生活更轻松。色盲人士也能使用。支持多达**30种语言**。



11档湿度设定

11档湿度设定,从0%到100%的锅炉蒸汽相对湿度控制,实现多样化烹饪,烤制脆皮类食材时自动开启排汽阀,让食物更酥脆。



OnE智能互联

SkyLine Pro^S智能互联允许通过任何智能设备**实时连接**访问您的设备。



SkyLine Pro

万能蒸烤箱特性

数字显示控制屏

蒸汽喷射

操作简便、坚固耐用，是您灵活高效的厨房伙伴。市场上唯一同时提供Lambda湿度传感器和数字显示控制屏的机型，确保极为精准的温湿度实时控制。



自定义菜谱

通过USB或OnE智能互联，储存和分享多达100种自定义菜谱和4种烹饪阶段。



选配Lambda

湿度传感器

精准实时测量和控制炉腔内的相对湿度，适用于所有种类和大小的食物。



OptiFlow

热风分布优化

出色且均匀的烹饪效果，得益于革命性的OptiFlow热风分布优化技术确保了热量分布的统一。



SkyClean

自动清洗

无可挑剔的清洗结果。为了更好地为您服务，提供三种不同清洁剂的灵活选择：固体清洁剂，液体清洁剂或96%的生物降解酶清洁剂。



数字显示控制屏

数字显示控制屏采用独特的光区引导选项简化每一项任务。



食物中心温度探针

采用单点食物温度探针提供准确温度读数。如需更精准的温度控制，请选配6点温度探针。



11档湿度设定

11档湿度设定，从0%到100%的锅炉蒸汽相对湿度控制，实现多样化烹饪，烤制脆皮类食材时自动开启排汽阀，让食物更酥脆。



OnE智能互联

SkyLine Pro智能互联允许通过任何智能设备实时连接访问您的设备。



*see page 23

SkyLine 万能烤箱		触摸屏带锅炉, 3 层玻璃 SkyLine Premium ^s green 6-10GN 20GN	触摸屏带锅炉, 2 层玻璃 SkyLine Premium ^s 6-10GN 20GN	数码屏带锅炉, 2 层玻璃 SkyLine Premium 6-10GN 20GN	触摸屏不带锅炉, 2 层玻璃 SkyLine Pro ^s 6-10GN 20GN	数码屏不带锅炉, 2 层玻璃 SkyLine Pro 6-10GN 20GN
手动烹饪模式	烘烤 (25-300°C)**			标		
	蒸 (100°C) + 高温蒸 (101-130°C)					
自动烹饪模式	蒸 (25-300°C)**	101 级湿度设置标配 Lambda 传感器	11 级湿度设置标配 Lambda 传感器	11 级湿度设置选配 Lambda 传感器		
	系统预设菜谱 (九大类食材)	标	标		标	
	回温					
	无风烘烤	标				
	低温烹饪	标				
	低温真空	标				
	面团醒发	标				
	食物脱水	标				
	意大利面	标				
	EcoDelta	标准模式 + 高级模式			标准模式	
更多烹饪功能	FSC 食品安全指南	标准模式 + 高级模式			标准模式 / 选配高级模式	
	自动快速预热和快速冷却			标		
	同步显示预设值和实际值			标		
	采用多重定时功能进行复合烹饪					
	烹饪剩余时间预估	标			标	
	Plan-n-Save 优化做菜顺序	标			标	
	MyPlanner 日程计划表	标			标	
	操作与显示面板 (12 米内可读)	标			标	
	支持 30 多种语言 (含中文显示 & 输入)	触摸屏			触摸屏	数码屏
	内部 LED 照明灯带和 LED 闪烁提示	标			标	
通讯	SkyDuo - 与 SkyLine 急速冷冻柜通讯	选			选	
	OnE 智能互联			标		
清洗	自动清洗系统					
	半途中止清洗和再烹饪功能					
	自动化锅炉除垢		标			
	清洗管路防倒流		标			
	自动水垢厚度检测 & 锅炉排水		标			
	手动锅炉排水		标			
菜谱与下载	节能清洗					
	定时强制清洗系统	标			标	
	USB 接口					
	菜谱和系统设置下载					
	界面个性化的下载方式					
SkyHub 自定义首屏	标			标		
自定义菜谱库		1000 种菜谱 /16 步 (自定义菜名、图片和类别)	100 种菜谱, 4 步 (数字代码)	1000 种菜谱 /16 步 (自定义菜名、图片和类别)	100 种菜谱, 4 步 (数字代码)	100 种菜谱, 4 步 (数字代码)

烹饪与维护

* 标 = 标配, 选 = 选配, = 不适用
 **260°C 以上连续烘烤或蒸煮不得超过 25 分钟

SkyLine 万能蒸烤箱		触摸屏带锅炉, 3层玻璃		触摸屏带锅炉, 2层玻璃		触摸屏带锅炉, 2层玻璃		触摸屏不带锅炉, 2层玻璃		触摸屏不带锅炉, 2层玻璃			
		SkyLine Premium ⁵ green	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	20GN	6-10GN	
材质与设计	内外材料采用 304 不锈钢	标											
	腔体内部采用圆角设计易于清洗	标											
开门	开门可停角度 60° / 110° / 180°	标											
	两段开门防蒸汽逸出	选		选		选		选		选			
	人体工学门把手	标		标		标		标		标			
	左侧门铰链	选		选		选		选		选			
风扇	一体化门挡 (20 盘推车)		标		标		标		标		5 档		
	风速档位	7 档											
锅炉与加湿	正反转热风分布系统	标											
	半功率率	标											
操作与安全	不锈钢蒸汽发生器	标配 304, 选配 316L											
	烹饪室排气阀控制	标											
	手动加湿	标											
	自动诊断系统	标											
节能	超温保护探头	标											
	待机模式	标											
	延时启动	标											
	暂停	标											
认证	动画操作指南	标											
	扫码打开帮助中心	标											
	可适配能量调节器	标											
	高效低损耗燃烧器 (燃气版本)	标											
配件	可视化能耗管理	标											
	防水等级 IPX5	标											
	EPO 欧洲专利局注册设计	标											
	Ergocert 人体工学四星认证	标											
性能与参数	ETL 能耗和卫生认证	标											
	Gastec 燃气认证	标											
	WRAS 认证 (316L 锅炉)	标											
	门下集水盘可自动排水	标											
配件	内置喷水枪	标											
	食物探针	6 点探针						标配单点探针 / 选配 6 点探针					
	集油盘	标		标		标		标		标			
	可拆卸的托盘架, 间距 67mm	标		标		标		标		标			
	叠加套件	选		选		选		选		选			
	可调高度脚	选		选		选		选		选			
	托盘架后挡	选		选		选		选		选			
	带后挡的推车、圆角、内置集水盘												
	推车兼容伊莱克斯商用电器 Air-O&Rational SCC												

* 标 = 标配, 选 = 选配, = 不适用

SkyLine Chill^S

急速冷冻柜技术亮点

SkyLine Chill^S急速冷冻柜，智能技术和创新理念的完美结合。



智能技术 操作简便

ARTE 2.0

基于人工智能技术，ARTE 2.0根据测温结果，预估冷藏冷冻食物所需的剩余时间，以保障食品安全。



业内首创



绿色高效

采用伊莱克斯商用电器烹饪和冷冻解决方案，SkyLine Chill^S急速冷冻柜可节省高达每月2000欧元的运行成本。



人体工学和操作友好性先驱

根据权威机构统计，符合人体工学意味着减少75%的员工病假，并提升25%的厨房工作效率。全球唯一获得人体工学和操作友好性4星独立认证的商用急速冷冻柜，实现效率最大化。



业内首创



独创的便利性

超级直观、易学易用的触摸控制屏，让您的工作生活更轻松。操作界面与万能蒸烤箱相同，让厨房运转更流畅。可编程并拥有**熔化巧克力、常规发酵和冷冻发酵、快速解冻**等特殊模式，提供全新的非凡灵活性。



智能设备连接控制

OnE APP帮助客户简化工作和生活。通过一台Hub即可让您的客户实时、远程地连接所有伊莱克斯商用电器烤箱，进行管理、监控和支持。支持从任何智能设备进行连接。



采用SkyDuo轻松提升盈利能力

革命性的SkyDuo带来**独创的烹饪和冷冻解决方案**。具备相同的技术基因的两台设备，SkyLine万能蒸烤箱同急速冷冻柜无缝对接，并采用同样简单直观的触摸界面。



* <https://www.epa.gov/energy/greenhouse-gas-equivalencies-calculator>

**美国华盛顿州劳工与产业部门，2014

SkyLine Chill^S

急速冷冻柜特性

对于任何业务来说，时间都是无价的资源。SkyLine Chill^S急速冷冻柜拥有一系列节省时间的优异特性，有效提高厨房的产能，并改善工作流程。



全自动预设菜单

简便快捷的自动模式，包含10大类预设菜单和9种全新的特殊速冻模式。

场地不够？SkyLine Chill^S提供4种特殊的微热模式：融化巧克力，常规发酵，冷冻发酵和快速解冻。



ARTE 2.0

基于人工智能技术，ARTE 2.0根据测温结果，预估冷藏冷冻食物所需的剩余时间，以保障食品安全。



业内首创



自定义冷冻模式

可储存和分类管理多达1000种自定义菜谱，并通过USB或OnE智能互联进行分享。



强力制冷

不间断的快速制冷适用于繁忙的厨房和饼房。只需简单将工作温度设定在+10° C至-41° C之间，SkyLine Chill^S急速冷冻柜即可长时间维持在设定温度。



OptiFlow

冷风分布优化

出色且均匀的冷藏冷冻效果，得益于革命性的OptiFlow冷风分布优化技术确保了极佳的均匀度。



高级特性

将您的常用功能加入到您的个性化SkyHub主页，让您的生活更简单，工作流程更精益。使用MyPlanner来规划你的日常工作，并设置个性化的任务提醒。



触摸控制屏

超直观、易学易用，定制化触摸屏界面，让生活更轻松。色盲人士也能使用。支持多达30种语言。



选配 6点温度探针

提供极为精准的食物中心温度测量。标配选项为3点温度探针。



业内首创

MyPlanner功能



OnE智能互联

SkyLine Chill^S智能互联允许通过任何智能设备实时连接访问您的设备。



业内首创

6点温度探针



轻松受益

SkyDuo有效提升工作效率和产能，并减少工作压力。SkyLine Premium万能烤箱与SkyLine Chill^S无缝对接，带领您完成整个烹饪和冷冻流程。

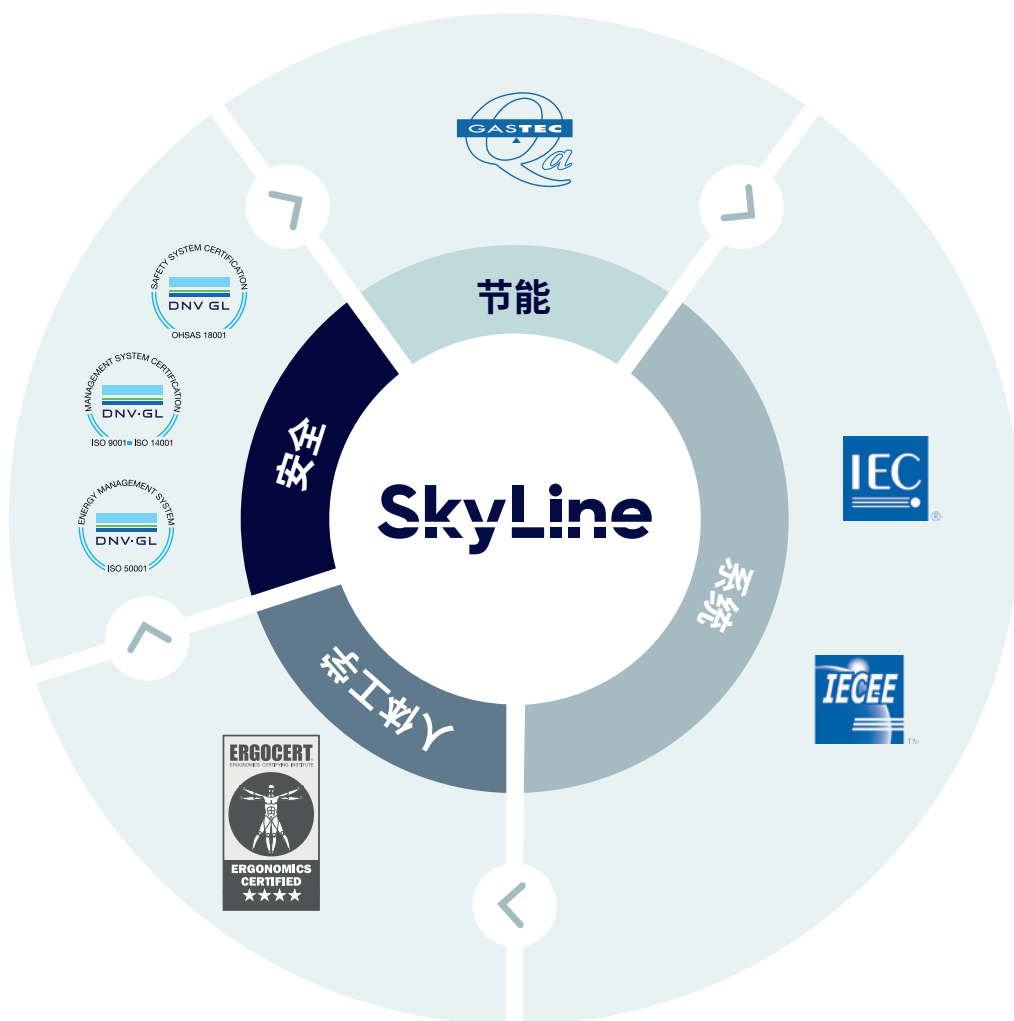


业内首创

SkyLine Chill [®] 触屏急速冷藏冷冻柜		30/30 - 50/50, 100/70 kg	100/85 - 150/120, 200/170 kg	
使用与维护	手动模式	冷藏模式 (-41 至 +10°C)	标	
		预设柔和冷藏模式 (0°C, 适合蔬菜和精细食材)	标	
		预设强力冷藏模式 (-20°C, 适合肉类)	标	
		冷冻模式 (-41 至 +10°C)	标	
		微加热模式 (-18 至 +40°C)	标	
		保冷模式 (冷藏 +3°C, 冷冻 -22°C, 冷却后自动激活)	标	
	自动模式	快速解冻模式	标	
		寿司和生鱼片模式	标	
		冰淇淋模式	标	
		真空低温模式 (急速冷冻)	标	
		巡航模式 (自动设置参数以保证最佳效果)	标	
		醒发模式	标	
		延迟醒发	标	
		巧克力模式	标	
	更多功能	酸奶模式	标	
		自动快速预热 / 快速冷却	标	
		MultiTimer 多重定时器, 同时管理多个冷藏冷冻项目	标	
		涡轮冷却功能 (+10°C 至 -41°C)	标	
		根据测温结果预估剩余冷藏冷冻时间 (ARTE 2.0)	标	
		同步显示预设值和实际值	标	
		MyPlanner 日程计划表	标	
	操作与提示	SkyHub 自定义首屏	标	
		操作与显示面板 (12 米内可读)	标	
	通讯	支持 30 多种语言 (含中文显示 & 输入)	标	
		SkyDuo - 与 SkyLine 万能蒸烤箱通讯	选	
	卫生	OnE 智能互联	标	
		模式设置: 符合英国, NF 或自定义标准	标	
		HACCP 视觉和听觉报警	标	
		手动除霜 (电加热)	标	
		自动智能除霜	标	
干燥模式		标		
菜谱与下载	卫生模式带紫外线灯	选		
	1000 种菜谱 /16 步 (自定义菜名、图片和类别)	标		
	个性化界面, 界面 / 菜谱 / 系统设置下载	标		
性能与参数	材质与设计	USB 接口	标	
		电磁阀	标	
		内外材料采用 304 不锈钢	标	
		腔体内部采用圆角设计易于清洗	标	
	开门	带防锈保护的蒸发器	标	
		门挡, 确保正确的空气循环	标	
		可拆卸磁性门封条及加热门框	标	
		节省空间的一体化门把手 (20GN 2/1 无)	标	
	风扇	左侧门铰链 (20GN 1/1 无)	选	
		电机和风扇防水保护等级	IP54	IP23
		OptiFlow 配风系统	标	
	操作与安全	风速档位带电机制动 (7 档)	标	
		暂停和延时启动	标	
		自动诊断系统	标	
		超温保护	标	
		不停机自动备份模式 (用于自动恢复系统)	标	
	节能	扫码打开帮助中心	标	
		可视化耗能管理	标	
	认证	可适配能量调节器	标	
		IPX5 级防水	标	
		气候类型 5	标	
		Ergocert 人体工学四星认证	标	
	配件	ETL 能耗和卫生认证	标	
		食物探针	标配 3 点探针, 选配 6 点探针和 3 根单点探针	
		多用途托盘架, 间距可调	标	
		带后挡的推车, 圆角, 内置积水盘		标
		托盘架后挡		标
		可选配污水容器, 用于无排水安装 (20GN 2/1 无)		标
		可调高度脚 (20GN 2/1GN 无)		标
		带入口坡道的隔热板 (用于 20G/N 2/1)		选
推车兼容伊莱克斯商用电器 Air-O-Steam 和 SkyLine			标	
叠加套件 :SkyLine 6GN 1/1 万能蒸烤箱叠加 30kg 急速冷冻柜	选			
手册 + 安装图 + 用户指南		标		

SkyLine万能蒸烤箱 7项认证

根据最严格的国际标准通过了严苛的测试认证, SkyLine万能蒸烤箱是全球唯一一款获得人体工学和操作友好性4星认证的万能蒸烤箱。



ERGOCERT认证

“人体工学的介入, 能够避免59%的肌肉或骨骼损伤, 意味着减少75%的员工病假, 并提升25%的工作效率。”

Francesco Marcolin 博士, 欧洲人体工学认证机构ErgoCert 首席执行官。

GASTEC认证

“减少20%的有害排放物, 创造更健康的工作环境。创新设计的伊莱克斯商用电器燃烧器超过Gastec*低排放要求。”

*Gastec为荷兰国家认证机构, 其标准是全欧洲最严格的。

如需了解相关认证详情, 请联络当地伊莱克斯商用电器的分支机构或合作伙伴。

SkyLine急速冷冻柜 6项认证

根据最严格的国际标准通过了严苛的测试认证, SkyLine急速冷冻柜是全球唯一一款获得人体工学和操作友好性4星认证的急速冷冻柜。



ERGOCERT认证

“人体工学的介入, 能够避免59%的肌肉或骨骼损伤, 意味着减少75%的员工病假, 并提升25%的工作效率。”

Francesco Marcolin 博士, 欧洲人体工学认证机构 ErgoCert 首席执行官。

如需了解相关认证详情, 请联络当地伊莱克斯商用电器的分支机构或合作伙伴。



我们所做的一切，都是为了践行卓越。
为了洞悉并满足客户的需求，我们始终致力于提供卓越的团队、创新、解决方案和服务。作为一站式合作伙伴，我们让客户的工作和生活更轻松、便捷，并实现真正可持续性发展的生活方式。



关注我们的公众号

品质卓越 始终关注环境保护

- *我们的工厂通过了 ISO 14001 认证
- *我们的解决方案专为节能、节水，并减少洗涤剂和其他有害物排放而设计
- *近年来，基于客户对于环境保护的需求，我们升级了超过70%的产品特性
- *我们的技术符合ROHS和REACH标准，产品95%以上可回收再利用
- *我们的产品全部通过了专业人员的质量测试

