

Promo akce 2025

- SkyLine konvektomaty
- SkyLine šokové zchlazovače/ zmrazovače
- Příčný šokové zchlazovače/ zmrazovače
- Konvektomaty Smart příčné

SkyLine Premium^S konvektomaty

Dotykový panel

Bojler

SkyLine Premium^S nabízí chytrou technologii, bezkonkurenční použitelnost a opravdu konzistentní výkon.

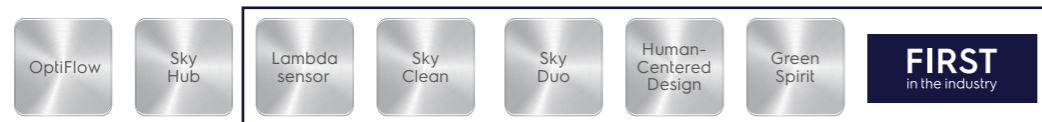


SkyLine Premium^S konvektomat
10 GN 1/1 elektrický, s IOT modulem

Kód	Akční cena
217718	Kč 233.800

SkyLine Premium^S konvektomat
20 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217724	Kč 405.300



- Přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy
- 101 úrovní sytosti páry (nastavení po 1 %)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu se 7 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočisticí systém, 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Automatické programy rozdělené do 9 kategorií potravin, Uložené programy (1000 receptů s až 16 fázemi); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; : MultiTimer - vaření po vsuvech; SkyHub, Plan-n-Save, Nízkoteplotní vaření, Suos-vide, Statická trouba, Pasterizace, Regenerační cyklus
- Nastavení automatického řízení úspory potravin
- Dotykový panel s možností přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- 6bodová pokrmová sonda
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením
- IOT modul pro připojení s dálkovým ovládáním nebo s připojením SkyDuo ke SkyChill zchlazovači/zmrazovači (k dispozici pouze pro model 217718)

SkyLine Premium konvektomaty

Digitální panel

Bojler

Vysoce výkonný konvektomat pro náročné kuchyňské provozy. Digitální panel a Lambda sonda umožňují přesné měření a kontrolu v reálném čase.



SkyLine Premium konvektomat
6 GN 1/1 elektrický

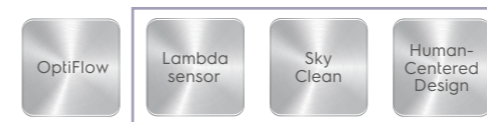
Kód	Akční cena
217820	Kč 142.800

SkyLine Premium konvektomat
10 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217822	Kč 176.800

SkyLine Premium konvektomat
20 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217824	Kč 337.800



- Vestavěný parní generátor s Lambda sondou pro kontrolu vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočisticí systém s integrovaným odvápněním parního generátoru, 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 100 receptů s až 4 fázemi); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením

SkyLine Pro^S konvektomaty

Dotykový panel

Vyvíjení páry nástřikem

Vynikající výkon a nejlepší použitelnost ve své třídě pro tradiční vaření, SkyLine Pro^S je perfektní konvektomat pro vaše podnikání.

SkyLine Pro konvektomaty

Digitální panel

Vyvíjení páry nástřikem

Robustní a flexibilní partner pro vaši kuchyni s digitálním ovládacím panelem se snadnou obsluhou.



SkyLine Pro^S konvektomat
6 GN 1/1 elektrický, s IOT
modulem

Kód	Akční cena
217616	Kč 144.300



SkyLine Pro^S konvektomat
10 GN 1/1 elektrický, s IOT
modulem

Kód	Akční cena
217618	Kč 178.700



SkyLine Pro konvektomat 6
GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217920	Kč 126.000



SkyLine Pro konvektomat 10
GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217922	Kč 155.800



- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření
- Systém automatického řízení vlhkosti, nastavitelnost v 11 úrovních
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu se 7 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočisticí systém, 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 1000 receptů s až 16 fázemi); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Multitimer; SkyHub, Plan-n-Save; Regenerační cyklus
- Dotykový panel s možností přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Jednobodová pokrmová sonda
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením
- IOT modul pro OnE Connected a SkyDuo - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces)



Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení

- Nástřikový vývin páry pro přidávání a udržení vlhkosti bez bojleru
- 11 nastavitelných úrovní vlhkosti a systém automatického řízení vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje maximální výkon s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný samočisticí systém; 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 100 receptů až ve 4 fázích); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením

SkyLine Chill^S šokový zchlazovač/zmrazovač

Snadná cesta k optimalizaci pracovních postupů
v kuchyni, efektivnějšímu využívání personálu
a práci bez stresu.



Skyline Chill^S šokový
zchlazovač/zmrazovač
s horní deskou 6 GN
1/1, kapacita 30/30 kg,
volně stojící model

Kód	Akční cena
725539	Kč 227.500



Skyline Chill^S šokový
zchlazovač/zmrazovač
s horní deskou 6 GN
1/1, kapacita 30/30 kg,
volně stojící model do
věže, s IOT modulem

Kód	Akční cena
725528	Kč 228.600



Skyline Chill^S šokový
zchlazovač/zmrazovač
10 GN 1/1, kapacita
50/50kg, volně stojící
model s IOT modulem

Kód	Akční cena
725529	Kč 304.000

- Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný včetně češtiny
- OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru
- Zchlazovací/Zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrazování, skladování, turbo zchlazení a teplé Lite hot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení, Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)
- Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, SkyHub – oblíbené pro vytvoření domovské stránky
- Odhad zbývajícího času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0)
- Automatické a ruční odmrazování a sušení
- USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení
- 3bodová teplotní pokrmová sonda
- Vestavěná chladicí jednotka
- Chladivo R290
- Výkon garantován při okolní teplotě +43 °C (klimatická třída 5)
- IOT modul pro OnE Connected a SkyDuo – pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces (není k dispozici pro model 725529)

Extra benefit

bez námahy

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Cesta k dokonalému výkonu

Snadná cesta k efektivnější a produktivnější kuchyni bez stresu. SkyLine Premium^S a SkyLine Chill^S: dvě dokonale synchronizovaná zařízení, která vzájemně komunikují, obě mají certifikovanou ergonomii a použitelnost k zaručení bezchybné součinnosti Cook&Chill.

Duo stvořené pro úspěch

FIRST
in the industry



Klikněte na ikonu na dotykovém displeji SkyLine zařízení a zjistíte, jak je snadné používat SkyDuo pro plynulé a bezproblémové procesy Cook&Chill.

Šokové zchlazovače/zmrazovače příčné

Mějte déle čerstvé a bezpečně uchované potraviny díky našemu trvanlivému řešení optimalizovanému pro kvalitu, efektivitu a úsporu nákladů.



Podpultový šokový zchlazovač/
zmrazovač, kapacita 5 GN 1/1,
15/5 kg, rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725532	Kč 95.000



Podpultový šokový zchlazovač/
zmrazovač, kapacita 5 GN 1/1,
25/15 kg, rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725535	Kč 115.700



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
kapacita 5 GN 1/1,
25/15 kg, rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725520	Kč 115.700



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
kapacita 10 GN 1/1,
40/25 kg, rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725522	Kč 153.500



Vysoká odolnost

Spolehlivý a robustní design pro dlouhotrvající výkon



Maximální jednoduchost

Bezchybné ovládání s jednoduchým digitálním panelem



Chlazení v malém prostoru

Extrémní flexibilita v omezeném prostoru v místě instalace



OnE Connected připojení

Přístup v reálném čase z jakéhokoliv chytrého zařízení

Společné parametry:

- Pro GN 1/1 nebo pekařské plechy 600 x 400 mm (v = 65 mm).
- Standardně 1bodová teplotní sonda
- Soft chlazení, hard zmrazování, turbo chlazení, cyklus rozmrazování
- Odhad zbývajících času
- Výkon zaručen při okolní teplotě +40 °C (klimatická třída 5)
- Automaticky vyhřívaný rám dveří

Konvektomaty Smart Steam příčné

Naše řada příčných konvektomatů Crosswise nabízí efektivní vaření a přináší zákazníkům chutné a konzistentní pokrmy. Díky vynikajícímu poměru ceny k výkonu je naše řada dokonalou investicí pro všechny typy gastronomických zařízení, které chtějí optimalizovat svůj provoz.



**Konvektomat Smart Steam
6 GN 1/1 – elektrický**

Kód	Akční cena
260687	Kč 85.800

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 860 x 766 x 633 mm
- Elektrický příkon – 7,7 kW



**Konvektomat Smart Steam
10 GN 1/1 – elektrický**

Kód	Akční cena
260691	Kč 107.900

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 890 x 910 x 950 mm
- Elektrický příkon – 17,3 kW

- Spínač režimu vaření a dalších 5 úrovní vlhkosti
- Zrychlené ochlazení komory
- Nastavitelná minutka v rozsahu do 120 minut nebo nepřetržitý režim
- Teplotní rozsah od 50 °C do 300 °C
- Pokrmová teplotní sonda
- Odkapávací miska pro zachycení zbytkové šťávy z vaření a tuku
- Dvojstupňové otevírání, aby se zabránilo náhodnému úniku tepla
- Ruční ventil pro nastavení polohy klapky pro odvod páry
- Dvojitě termoizolační dveře
- 60 mm rozteč mezi vodicími ližinami pro GN nádoby
- IPX 4 ochrana proti průniku vody

The OnE brand – jedna značka, The OnE partner – jeden partner

Společnost Electrolux Professional je důvěryhodným partnerem a s aplikací OnE, pokročilou webovou platformou, je váš pracovní život jednodušší, ziskovější - a každý den skutečně udržitelný.

Trvalá udržitelnost nám leží na srdci, a proto jsme lídrem v navrhování kompletních a integrovaných řešení, která zajišťují produktivitu a nejnižší náklady na životní cyklus.

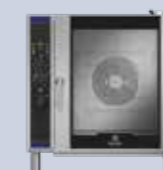
Kompletní řešení přizpůsobená vašemu podnikání.
Společnost Electrolux Professional nabízí komplexní, 360° pohled na vaše podnikání, který zahrnuje řešení, produkty a služby.



ecostore^{HP} mraznička
Optimální uchování potravin s ecostore^{HP} mrazicími skříněmi



Výrobek zmrzliny
Malé, tiché a výkonné výrobky zmrzliny rozproudí vaše podnikání



Konvektomat příčný
Poskytuje vynikající poměr výkonu a ceny, což vám zajistí bezstarostnost



Trinity Pro
Možnost krájení na plátky, kostky, strouhání, mixování a emulgate

Můžete se spolehnout na originální **příslušenství & spotřební materiál**, který je důkladně testován odborníky společnosti Electrolux Professional s cílem zajistit účinnost a trvanlivost vašeho zařízení, jakož i bezpečnost uživatelů.



Sada pro konektivitu



Nerezový rošt



Sada koleček



Sada pro stohování konvektomatu a chlazení/zmrazování

Vyberte si z nabídky Electrolux Professional vybavení za speciální ceny.

Podmínky akční nabídky

- Uvedené ceny jsou včetně standardního příslušenství v ceně, doplňky a extra příslušenství se objednávají zvlášť.
- V nabídce uvedené ceny se rozumí bez DPH, včetně dopravy na adresu nejbližšího Electrolux Professional partnera.
- Cena nezahrnuje montáž a uvedení do provozu. Podmínkou záruky je instalace odborným servisem.

Akční nabídka je platná od 5. února do 30. června 2025

pro dodávky nejpozději do konce srpna 2025 nebo do vyprodání zásob.

Zvýhodněné ceny na objednávky během trvání akční nabídky.

Kontaktujte nás nebo našeho obchodního partnera pro další informace:

Email: dana.mrnakova@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional Czech Republic s. r. o.

Budějovická 5, 140 00 Praha 4

nebo si stáhněte leták zde:

www.electroluxprofessional.com/cz



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme.
Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje
o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní
zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.