

Promocije 2025.

- Pećnice SkyLine
- Šok hladnjaci/
zamrzivači SkyLine
- Poprečni šok
hladnjaci/zamrzivači
- Smart Steam
konvekcijske pećnice

SkyLine Premium^s pećnice

Sučelje na dodir Bojler

SkyLine Premium^s pećnica nudi pametnu tehnologiju, održivost bez premca i beskompromisnu, doista dosljednu učinkovitost.



SkyLine Premium^s pećnica
10 GN 1/1 električna, sa IOT modulom

Kod	Promocijska cijena (€)
217718	8.990 €

SkyLine Premium^s pećnica
20 GN 1/1 električna

Kod	Promocijska cijena (€)
217724	15.590 €

OptiFlow

Sky Hub

Lambda sensor

Sky Clean

Sky Duo

Human-Centered Design

Green Spirit

FIRST
in the industry

- Ugrađeni bojler s Lambda senzorom za stvarnu kontrolu vlažnosti
- 10l razina vlažnosti (podešavanje za 1 %) visokoučinkovita zasićena para s automatskim ispušnim ventilom
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja. 5 automatskih ciklusa
- Načini pripreme: Automatski program uz 9 kategorija hrane, Programi (1000 recepata sa 16 koraka); Ručni (parni, kombinirani i konvekcijski ciklusi); EcoDelta ciklus; Multitimer; SkyHub, Plan-n-Save, Kuhanje na niskoj temperaturi, Suos-vide, Statična pećnica, Pasterizacija, Ciklus regeneracije
- Automatske postavke kontrole hrane
- Sučelje na dodir s učitavanjem slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki.
- Sonda temperature namirnice sa 6 senzora
- Dvostruka staklena vrata s LED svjetlom
- IOT modul za povezivanje s daljinskim upravljanjem ili sa SkyDuo vezom na SkyChills šok hladnjak zamrzivač (dostupno samo za model 217718)

SkyLine Premium pećnice

Digitalni panel Bojler

Nezaobilazna visokoučinkovita kombinirana pećnica za kuhinje s velikim radnim opterećenjem. Jedini uređaj na tržištu koji je opremljen digitalnim kontrolnim panelom i Lambda senzorom.



SkyLine Premium pećnica
6 GN 1/1 električna

Kod	Promocijska cijena (€)
217820	5.490 €

SkyLine Premium pećnica
10 GN 1/1 električna

Kod	Promocijska cijena (€)
217822	6,800 €

SkyLine Premium pećnica
20 GN 1/1 električna

Kod	Promocijska cijena (€)
217824	12,990 €

OptiFlow

Lambda sensor

Sky Clean

Human-Centered Design

- Ugrađeni bojler za proizvodnju pare opremljen Lambda senzorom za stvarnu kontrolu vlažnosti
- Sustav distribucije zraka OptiFlow za postizanje maksimalne učinkovitosti uz 5 brzina ventilatora
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja. 5 automatskih ciklusa
- Načini pripreme: Programi (do 100 recepata svaki s 4 koraka); Ručni (parni ciklus, kombinirani ciklus i konvekcijski ciklus); Ciklus pripreme EcoDelta; Ciklus regeneracije
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki
- Sonda temperature namirnice s jednim senzorom
- Dvostruko ostakljena vrata opremljena s LED svjetlom

SkyLine Pro^s pećnice

Sučelje na dodir Ubrizgavanje pare

S izvanrednom učinkovitošću i upotrebljivošću koja je najbolja u klasi za tradicionalnu pripremu hrane, SkyLine Pro^s savršena je kombinirana pećnica bez bojlera za Vaše poslovanje



SkyLine Pro^s pećnica 6 GN 1/1 električna, sa IOT modulom SkyLine Pro^s pećnica 10 GN 1/1 električna, sa IOT modulom

Kod	Promocijska cijena (€)
217616	5.550 €

Kod	Promocijska cijena (€)
217618	6.870 €

OptiFlow

Sky Hub

Sky Clean

Human-Centered Design

Green Spirit

FIRST
In the industry

- Funkcija ubrizgavanja pare, bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage
- 11 razina vlažnosti uz visokoučinkovitu instantnu paru s automatskim otvaranjem ispusnog ventila
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja. 5 automatskih ciklusa
- Načini pripreme: Programi (do 1000 recepata u 16 kategorija); Ručno (para, kombinirani i konvekcijski ciklus); EcoDelta ciklus. MultiTimer kuhanje, Plan-n-Save, SkyHub, regeneracija
- Sučelje na dodir s učitavanjem slika za potpunu prilagodbu ciklusa kuhanja
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki
- Sonda temperature namirnice s jednim senzorom
- Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima
- IOT modul za povezivanje s daljinskim upravljanjem ili sa SkyDuo vezom na SkyChill^s šok hladnjak zamrzivač

SkyLine Pro pećnice

Digitalni panel Ubrizgavanje pare

Jednostavna, čvrsta i fleksibilna suradnica u vašoj kuhinji opremljena je digitalnim kontrolnim panelom za jednostavno upravljanje.



SkyLine Pro pećnica 6 GN 1/1 električna SkyLine Pro pećnica 10 GN 1/1 električna

Kod	Promocijska cijena (€)
217920	4,850 €

Kod	Promocijska cijena (€)
217922	5,990 €

OptiFlow

Sky Clean

Human-Centered Design

- Kombinirana pećnica opremljena digitalnim sučeljem s vodičem za odabir**
- Funkcija ubrizgavanja pare, bez bojlera, za dodavanje i zadržavanje vlage
 - 11 razina vlažnosti i visokoučinkovita instantna para s automatskim ispusnim ventilom
 - OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 5 razina brzine ventilatora
 - SkyClean: Automatski i ugrađeni sustav samočišćenja. 5 automatskih ciklusa
 - Načini pripreme: Programi (može se pohraniti najviše 100 recepata svaki s 4 koraka); Ručni (para, kombinirani i konvekcijski ciklus); Ciklus pripreme EcoDelta; Ciklus regeneracije
 - Priključak za USB za preuzimanje podataka povezanih s HACCP-om, programa i postavki
 - Sonda temperature namirnice s jednim senzorom
 - Dvostruko ostakljena vrata opremljena LED svjetlima

SkyLine Chill^s šok hladnjak zamrzivač

Optimiziran tijek rada, povećana produktivnost i ušteda na troškovima pripreme za vaše poslovanje.



Skyline Chill^s šok hladnjak zamrzivač, učinak hlađenja/ zamrzavanja 30/30kg, zapremina 6 GN 1/1 ili 6 x pekarske tace 600 x 400 mm, samostojeći sa gornjom plohom

Kod	Promocijska cijena (€)
725539	8.750 €



Skyline Chill^s šok hladnjak zamrzivač, učinak hlađenja/ zamrzavanja 30/30kg, zapremina 6 GN 1/1 ili 6 x pekarske tace 600 x 400 mm, struktura za nadgradnju s pećnicom, sa IOT modulom

Kod	Promocijska cijena (€)
725528	8.790 €



Skyline Chill^s šok hladnjak zamrzivač, učinak hlađenja/ zamrzavanja 50/50kg, zapremina 10 GN 1/1 ili 10 x pekarske tace 600 x 400 mm, samostojeći sa IOT modulom

Kod	Promocijska cijena (€)
725529	11.690 €

- Šok hladnjak/zamrzivač s višezjezičnim sučeljem na dodir visoke rezolucije
- OptiFlow sustav distribucije zraka za postizanje maksimalne učinkovitosti sa 7 razina brzine ventilatora
- Načini hlađenja zamrzavanja: Automatski (10 vrsta namirnica sa 100+ različitih unaprijed instaliranih inačica); Programi (maksimalno 1000 programa u 16 različitih kategorija); Ručni (nježno hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, pohrana, turbo hlađenje i lite hot ciklusi); Specijalni ciklusi (Cruise hlađenje, dizanje tijesta, odgođeno dizanje tijesta, brzo odmrzavanje, Sushi & Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled, jogurt i čokolada)
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje zamrzavanje, SkyHub za prilagodbu početne stranice,
- Procjena preostalog vremena za cikluse sonde na temelju tehnika umjetne inteligencije (ARTE 2.0)
- Automatsko i ručno odmrzavanje i sušenje
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki
- Sonda temperature namirnice sa 3 senzora
- Ugrađena rashladna jedinica
- Rashladni plin R290
- Zajamčena učinkovitost pri temperaturi okoliša od +43 °C (klimatski razred 5)
- IOT modul za povezivanje s daljinskim upravljanjem ili sa SkyDuo vezom na SkyLine pećnice (nije dostupno za model 725539)

Dodatna korist bez napora

SkyLine Chill^s



SkyLine Premium^s



Put k vrhunskoj učinkovitosti

Jednostavan put do još učinkovitije i produktivnije kuhinje bez stresa. SkyLine Premium^s i SkyLine Chill^s: dva savršeno sinkronizirana uređaja u međusobnoj komunikaciji, oba s certificiranom ergonomijom i upotrebljivošću, kako bi jamčili besprijekornu sinergiju ciklusa Cook&Chill.

Dvojac stvoren za uspjeh.



Skenirajte kako biste otkrili doživljaj koji pruža upotreba ciklusa Cook&Chil

Šok hladnjak/zamrzivač (poprečni CW)

Uživajte u svježim i sigurnim namirnicama dulje vrijeme uz naše dugoročno rješenje:
optimizirano za kvalitetu, učinkovitost i uštedu.



Podpultni šok hladnjak zamrzivač
(poprečni CW)
maks. učinak 15/5 kg po ciklusu
zapremina 5 GN 1/1, razmak 68 mm

Kod	Promocijska cijena (€)
725532	3.650 €



Podpultni šok hladnjak zamrzivač
(poprečni CW)
maks. učinak 25/15 kg po ciklusu
zapremina 5 GN 1/1, razmak 68 mm

Kod	Promocijska cijena (€)
725535	4.450 €



Samostojeći šok hladnjak zamrzivač (poprečni CW)
maks. učinak 25/15 kg po ciklusu
zapremina 5 GN 1/1, razmak 68 mm

Kod	Promocijska cijena (€)
725520	4.450 €



Samostojeći šok hladnjak zamrzivač
(poprečni CW)
maks. učinak 40/25 kg po ciklusu
zapremina 10 GN 1/1, razmak 68 mm

Kod	Promocijska cijena (€)
725522	5.900 €



Osigurana dugovječnost

Pouzdan i čvrst dizajn za dugotrajnu učinkovitost



Maksimalna jednostavnost

Najvažnije funkcije nadohvat ruke



Hlađenje u malim prostorima

Izvanredna fleksibilnost pri instalaciji u skučenom prostoru



Za OnE Connected

Pristup s bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu

- Zajedničke značajke:**
- GN 1/1 ili posude od 600 x 400 mm (v = 65 mm).
 - Sonda temperature namirnice s jednim senzorom
 - Nježno hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, turbo hlađenje, ciklus odmrzavanja
 - Procjena preostalog vremena
 - Zajamčena učinkovitost pri temperaturi okoliša od +40 °C (klimatska klasa 5).
 - Automatski grijani okvir vrata.
 - Promjena smjera otvaranja vrata na licu mjesta

Smart Steam parnokonvekcijske pećnice (poprečne CW)

Naš asortiman profesionalnih konvekcijskih pećnica pruža izvrsnu vrijednost za novac. Zahvaljujući čvrstoj konstrukciji i pouzdanom radu, nikad nije bilo jednostavnije ostvariti dosljedne rezultate u kuhinji.



Smart Steam konvekcijska
pećnica (CW)

6 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena (€)
260687	3,300 €

- Vanjske dimenzije (šxdxv)
860 x 766 x 633 mm
- Električna snaga- 7.7 kW



Smart Steam konvekcijska
pećnica (CW)

10 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena (€)
260691	4,150 €

- Vanjske dimenzije (šxdxv)
890 x 910 x 950 mm
- Električna snaga - 17.3 kW

- Odabir pripreme hrane uz 5 razina vlažnosti.
- Brzo hlađenje komore pećnice
- Brojač za postavljanje vremena pripreme, do 120 minuta ili za kontinuirani ciklus
- Raspon temperature od 50°C do 300°C.
- Sonda temperature namirnice s jednim senzorom
- Ocjedni kanal na vratima za skupljanje sokova i masti
- Dvostruki korak otvaranja vrata za izbjegavanje neugoda i opeklin.
- Ručni ventil za podešavanje položaja klapne za odvod pare.
- Vrata s dvostrukim termalnim staklom
- 60 mm razmak između GN vodilica
- IPX 4 zaštita od vode

The OnE Robna marka, The OnE Partner

Electrolux Professional **pouzdan je partner The OnE** koji vaš poslovni život čini lakšim, unosnijim – i istinski održivim svaki dan.

Budući da nam je stalo do **održivosti**, predvodnici smo u dizajnu cjelovitih i integriranih rješenja koja jamče **produktivnost i niske troškove tijekom radnog vijeka**.

Oblikujte rješenja prilagođena vašem poslovanju. Electrolux Professional nudi pogled od 360° na vaše poslovanje, koji uključuje rješenja, proizvode i usluge.



ecostore^{HP} zamrzivač
Optimalno čuvanje namirnice uz ecostore^{HP} zamrzivače.



Uređaji za sladoled
Maleni, tihi i snažni uređaji za meki sladoled učinit će da vaše poslovanje cvate



Poprečne pećnice
Dobivate više za svoj novac, a osjećat ćete se bezbrižno i sigurno.



Trinity Pro
Režite na kriške ili kockice, usitnjavajte, sjeckajte, miješajte i emulzirajte

Pouzđajte se u originalnu **dodatnu opremu i potrošni materijal** koji je temeljito testiran od eksperata unutar Electrolux Professional tima kako bi jamčili efikasnost i dugotrajnost vaše opreme, pazeći na sigurnost vaših djelatnika.



Set za povezivanje.
Connectivity



Set kotača



Rešetka od nehrđajućeg čelika



Set nadgradnje za konvekcijsku ili kombiniranu pećnicu na šok hladnjak zamrzivač

Odaberite opremu Electrolux Professional po posebnim cijenama.

Uvjeti i pravila promocije:

- Standardna oprema je uključena, ali dodatna oprema se mora naručiti zasebno.
- Cijene ne uključuje PDV ali uključuju prijevoz do skladišta najbližeg partnera Electrolux Professional uključenog u ovu promociju.
- Cijena ne uključuje instalaciju i puštanje u pogon.

Trajanje promocije 20.siječnja do 30. lipnja 2025.

Maksimalno vrijeme preuzimanja narudžbi do 31. kolovoza 2025.

Uvjetovanost pokrivenosti garancije je instalacija od ovlaštenog servisa Electrolux Professional. Promocijske cijene valjane su tijekom promocijskog razdoblja (ukoliko nije drugačije izrijekom dogovoreno)

Za više informacija

Email: gregor.bezjak@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional d.o.o.

Radnička 80/5, Instant office

Zagreb, Hrvatska

Ili provjerite ponudu na:

www.electroluxprofessional.com/hr



U svemu što činimo polazimo od izvrsnosti. Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo svakodnevni život i poslovanje svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim - i istinski održivim svaki dan.