

Promocja 2025

- Piece SkyLine
- Chłodziarko –
zamrażarki SkyLine
- Poprzeczne
Chłodziarko –
zamrażarki
- Piece konwekcyjno-
parowe poprzeczne

Piece SkyLine Premium^S

Panel dotykowy

Bojler

Piece SkyLine Premium^S oferują inteligentną technologię, niezrównaną użyteczność i bezkompromisową powtarzalną wydajność.

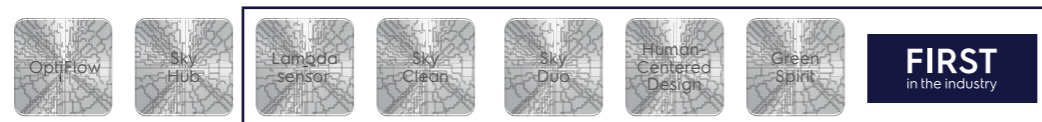


Piec SkyLine Premium^S
10 GN 1/1 Elektryczny, z modułem IOT

Kod	Cena promocyjna
217718	40455 PLN

Piec SkyLine Premium^S
20 GN 1/1 Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217724	70155 PLN



- Wbudowany generator pary z czujnikiem Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- 101 poziomów wilgotności (ustawianie co 1%), wysoko wydajna para nasycona z automatycznym zaworem wylotowym
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewnia maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Wbudowany automatyczny system samoczyszczenia: 5 cykli automatycznych
- Tryby gotowania: Programy automatyczne podzielone na 9 kategorii żywności, Programy (można zapisać 1000 przepisów po 16 kroków każdy); Ręczny (cykle pary, combi i konwekcji); Cykl gotowania EcoDelta; Multitimer;
- SkyHub, Plan-n-Save, gotowanie w niskiej temperaturze, Suos-vide, statyczne combi, pasteryzacja, cykl regeneracji
- Automatyczne ustawienie kontroli Food Save
- Panel dotykowy z możliwością przesyłania zdjęć w celu pełnej personalizacji cykli gotowania.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Sonda temperatury rdzenia z 6 czujnikami
- Podwójne drzwi szklane z oświetleniem LED
- Moduł IoT do połączenia ze zdalnym sterowaniem lub z połączeniem SkyDuo do szokowej chłodziarki/zamrażarki SkyChill (dostępny tylko dla modelu 217718)

Piece SkyLine Premium

Panel Cyfrowy

Bojler

Podstawowy, wysokowydajny piec konwekcyjno-parowy do kuchni o dużym natężeniu pracy. Jedyne na rynku, oferujący panel cyfrowy i czujnik Lambda w celu zagwarantowania dodatkowej precyzji i zaawansowanej kontroli w czasie rzeczywistym



Piec SkyLine Premium 6
GN 1/1 Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217820	24700 PLN

Piec SkyLine Premium 10
GN 1/1 Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217822	30600 PLN

Piec SkyLine Premium 20
GN 1/1 Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217824	58400 PLN



- Wbudowany generator pary z czujnikiem Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 5 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczący ze zintegrowanym odkamianianiem generatora pary. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać 100 przepisów, każdy z 4 krokami); Manualny (cykle parowe, combi i konwekcyjne); Cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Sonda temperatury rdzenia z pojedynczym czujnikiem
- Podwójne drzwi szklane z oświetleniem LED

Piec SkyLine Pro^S

Panel dotykowy

Natryskowe
wytwarzanie pary

Wyjątkowa wydajność i najlepsza w swojej klasie użyteczność w gotowaniu sprawiają, że SkyLine Pro^S to idealny piec konwekcyjny dla Twojej firmy.



Piec SkyLine Pro^S 6 GN 1/1
Elektryczny, z modułem IOT

Kod	Cena promocyjna
217616	24900 PLN

Piec SkyLine Pro^S 10 GN 1/1
elektryczny, z modułem IOT

Kod	Cena promocyjna
217618	30900 PLN



- Funkcja gotowania na parze bez bojlera, aby dodać i zatrzymać wilgoć.
- 11 poziomów wilgotności i wysoce wydajna natychmiastowa para
- System dystrybucji powietrza OptiFlow, aby osiągnąć maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczący. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać 1000 przepisów, każdy z 16 krokami); Manualny (cykle parowe, kombinowane i konwekcyjne);
- Cykl gotowania EcoDelta; Multitimer; SkyHub, Plan-n-Save, cykl regeneracji
- Panel dotykowy z możliwością przesyłania zdjęć w celu pełnej personalizacji cykli gotowania.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia
- Podwójne drzwi szklane z oświetleniem LED
- Moduł IoT do podłączenia ze zdalnym sterowaniem lub z połączeniem SkyDuo do szokowej chłodziarki/zamrażarki SkyChill^S

Piec SkyLine Pro

Panel Cyfrowy

Natryskowe
wytwarzanie pary

Łatwy w obsłudze, wytrzymały i wszechstronny partner w Twojej kuchni, wyposażony w cyfrowy panel sterowania ułatwiający obsługę.



Piec SkyLine Pro 6 GN 1/1
elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217920	21800 PLN

Piec SkyLine Pro 10 GN 1/1
elektryczny

Kod	Cena promocyjna
217922	26955 PLN



Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem

- Funkcja gotowania na parze bez bojlera w celu dodania i zatrzymania wilgotności
- 11 poziomów wilgotności i wysoce wydajna natychmiastowa para
- System dystrybucji powietrza OptiFlow w celu osiągnięcia maksymalnej wydajności z 5 poziomami prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczący. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać 100 przepisów, każdy z 4 krokami); Ręczny (cykle parowe, konwekcyjno-parowe); Cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia
- Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED

Chłodziarko – zamrażarki szokowe SkyLine Chill^S

Zoptymalizowany praca, zwiększona wydajność oraz oszczędność kosztów żywności dla twojej firmy



Chłodziarko-zamrażarka szokowa Skyline Chill^S, wydajność 30/30kg, pojemność 6 GN 1/1 lub 6 blach piekarniczych 600 x 400 mm, wolnostojąca z blatem

Kod	Cena promocyjna
725539	39000 PLN



Chłodziarko-zamrażarka szokowa Skyline Chill^S, wydajność 30/30kg, pojemność 6 GN 1/1 lub 6 blach piekarniczych 600 x 400 mm, do montażu pod piecem konwekcyjnym z wbudowanym modułem IOT.

Kod	Cena promocyjna
725528	39500 PLN



Chłodziarko-zamrażarka szokowa Skyline Chill^S, wydajność 50/50kg, pojemność 10 GN 1/1 lub 10 blach piekarniczych 600 x 400 mm, wolnostojąca z modułem IOT

Kod	Cena promocyjna
725529	52600 PLN

- Szybkoschładzarka z interfejsem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, wielojęzyczna
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- Tryby chłodzenia/zamrażania: Automatyczny (10 rodzin produktów spożywczych z ponad 100 różnymi wstępnie zainstalowanymi wariantami); Programy (maksymalnie 1000 programów można zapisać i zorganizować w 16 różnych kategoriach); Ręczny (delikatne chłodzenie, mocne chłodzenie, zamrażanie, podtrzymywanie, chłodzenie turbo i delikatne grzanie); Cykle specjalistyczne (chłodzenie Cruise, garowanie, opóźnione garowanie, szybkie rozmrażanie, sushi i sashimi, chłodzenie sous-vide, lody, jogurt i czekolada)
- Funkcje specjalne: chłodzenie/zamrażanie z wieloma timerami, SkyHub do dostosowywania strony głównej
- Oszacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą w oparciu o techniki sztucznej inteligencji (ARTE 2.0)
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie i suszenie
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- 3-punktowa sonda temperatury rdzenia z wieloma czujnikami
- Wbudowana jednostka chłodnicza
- Gaz chłodniczy R290
- Wydajność gwarantowana w temperaturach otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5)
- Moduł IoT do połączenia ze zdalnym sterowaniem lub z połączeniem SkyDuo do pieców SkyLine (nieдоступny dla modelu 725539)

Dodatkowa bezwysiłkowa korzyść

SkyLine Chill^S



SkyLine Premium^S



Droga do najwyższej wydajności

Łatwa droga do uczynienia Twojej kuchni jeszcze bardziej wydajną, produktywną i bezstresową. SkyLine PremiumS i SkyLine ChillS: dwa idealnie zsynchronizowane urządzenia w pełnej komunikacji ze sobą, oba z certyfikowaną ergonomią i użytecznością, aby zagwarantować nieskazitelną synergię Cook&Chill.

Duet stworzony do sukcesu.

FIRST
In the industry



Kliknij tę ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, aby przekonać się, jak łatwa jest obsługa SkyDuo i jak płynnie korzystać z procesu Cook&Chill.

Chłodziarko-zamrażarki szokowe (załadunek poprzeczny)

Ciesz się świeżą i bezpieczną żywnością przez dłuższy czas dzięki naszemu trwałemu rozwiązaniu: zoptymalizowanemu pod kątem jakości, wydajności i oszczędności kosztów



Podblatowa chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 15/5 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725532	16400 PLN

Podblatowa chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 25/15 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725535	20000 PLN

Wolnostojąca chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 25/15 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725520	20000 PLN

Wolnostojąca chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 40/25 kg ,
pojemność 10 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725522	26550 PLN



Wysoka trwałość

Niezawodna i solidna konstrukcja zapewniająca długotrwałą wydajność



Maksymalna prostota

Podstawowe funkcje na wyciągnięcie ręki



Chłodzenie na małej przestrzeni

Niezwykła elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni



Gotowa do połączenia z OnE Connected

Dostęp w czasie rzeczywistym z dowolnego inteligentnego urządzenia

Wspólne parametry:

- Blachy GN 1/1 lub 600x400 mm (h = 65 mm).
- Standardowo sonda z pojedynczym czujnikiem rdzenia
- Delikatne chłodzenie, mocne chłodzenie, zamrażanie, chłodzenie turbo, cykl rozmrażania
- Oszacowanie pozostałego czasu
- Wydajność gwarantowana przy temperaturze otoczenia +40°C (klasa klimatyczna 5).
- Automatykna podgrzewana rama drzwi
- Drzwi odwracalne na miejscu

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe (poprzeczny układ prowadnic)

Nasz asortyment profesjonalnych pieców konwekcyjnych zapewnia wysoką opłacalność. Dzięki wytrzymałej konstrukcji i niezawodnej wydajności osiągnięcie równomiernych wyników gotowania jest łatwe jak nigdy dotąd.



Inteligentny piec konwekcyjnoparowy 6 GN 1/1 – Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
260687	14850 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość) 860 × 766 × 633 mm
- Moc elektryczna – 7,7 kW



Inteligentny piec konwekcyjnoparowy 10 GN 1/1 – Elektryczny

Kod	Cena promocyjna
260691	18600 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość) 890 × 910 × 950 mm
- Moc elektryczna – 17,3 kW

- Tryb gotowania z wyborem 5 różnych poziomów wilgotności.
- Szybkie chłodzenie komory pieca
- Timer do ustawiania czasu gotowania, regulowany do 120 minut lub do pracy ciągłej.
- Zakres temperatur od 50°C do 300°C.
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia.
- Tacka ociekowa pod drzwiami do zbierania skroplonej cieczy.
- Dwustopniowe otwieranie w celu uniknięcia przypadkowego uwolnienia ciepła.
- Zawór ręczny do regulacji położenia kłapy odprowadzającej parę.
- Podwójne drzwi z termo szkła.
- Odstęp między prowadnicami GN 60 mm.
- Ochrona przed wodą IPX 4

The OnE brand, The OnE partner

Electrolux Professional jest zaufanym **partnerem OnE**, który sprawi, że Twoja praca stanie się łatwiejsza, bardziej dochodowa – i naprawdę zrównoważona każdego dnia.

Mając na uwadze **zrównoważony rozwój**, jesteśmy liderem w projektowaniu kompleksowych i zintegrowanych rozwiązań, **które zapewniają wydajność i najniższe koszty cyklu życia.**

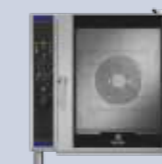
Uzupełnij swoje rozwiązania dostosowane do Twojej firmy. Electrolux Professional oferuje 360° spojrzenie na Twoją firmę, które obejmuje rozwiązania, produkty i usługi.



ecostore^{HP} Szafy mroźnicze
Optymalna konserwacja żywności z zamrażarkami ecostore^{HP}



Maszyny do lodów
Małe, ciche i wydajne maszyny do lodów włoskich rozwiną Twój biznes



Piecy konwekcyjne poprzeczne
Zapewnia dobry stosunek jakości do ceny, dając Ci spokój ducha



Trinity Pro
Krój w plastry, kostkę, szatkuj, tnij, mieszaj i emulguj

Możesz polegać na oryginalnych akcesoriach i materiałach eksploatacyjnych, rygorystycznie testowanych przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić wydajność i trwałość Twojego sprzętu, a także bezpieczeństwo użytkowników..



Zestaw do tączności



Prowadnice ze stali nierdzewnej



Zestaw kótek



Zestaw do instalacji pieca konwekcyjno-parowego na zamrażarce szokowej