

Promocja 2024

- Piece SkyLine
- Chłodziarko-
zamrażarki szokowe
SkyLine
- Poprzeczne
chłodziarko-
zamrażarki szokowe
- Inteligentne piece
konwekcyjno-parowe
- Akcesoria

Odkryj zalety unikatowej oferty

Piec SkyLine Premium

Panel cyfrowy

Bojler

Podstawowy wysokosprawny piec konwekcyjno-parowy dla kuchni o dużym obciążeniu pracą. Unikatowy na rynku, wyposażony w panel cyfrowy i sondę Lambda w celu zapewnienia niezwykle precyzyjnego oraz zaawansowanego sterowania w czasie rzeczywistym.



**Piec SkyLine Premium
6 GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna (PLN)
217820	26400 PLN



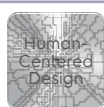
**Piec SkyLine Premium
10 GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna (PLN)
217822	32640 PLN



**Piec SkyLine Premium
20 GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna (PLN)
217824	62880 PLN



Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem i wskazówkami przy wyborze

- Wbudowany generator pary z sondą Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnej wydajności przy 5 prędkościach wentylatora.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać maksymalnie 100 przepisów, każdy po 4 kroki); Ręczny (cykl parowy, konwekcyjno-parowy i konwekcyjny); cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Jednopunktowa sonda temperatury rdzenia
- Drzwi z podwójną szybą, z oświetleniem LED

„Cook&Chill” Electrolux Professional

Piec SkyLine Pro

Panel cyfrowy

Natrysk pary

Łatwy w użyciu, solidny i elastyczny partner w twojej kuchni, oferujący cyfrowy panel sterowania dla łatwej obsługi.



Piec SkyLine Pro 6 GN 1/1
Elektryczny

Kod	Cena promocyjna (PLN)
217920	22464 PLN



Piec SkyLine Pro 10 GN 1/1
Elektryczny

Kod	Cena promocyjna (PLN)
217922	28800 PLN

Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem i wskazówkami przy wyborze

- Funkcja parowa bez bojlera, w celu dodania i zachowania wilgoci.
- 11 poziomów wilgotności i natychmiastowy wtrysk pary o dużej wydajności z automatycznym zaworem wylotowym
- System rozprowadzania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnej wydajności przy 5 prędkościach wentylatora.
- SkyClean: Automatyczny, wbudowany system samooczyszczania. 5 cykli automatycznych
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać maksymalnie 100 przepisów, każdy po 4 kroki); Ręczny (cykl parowy, konwekcyjno-parowy i konwekcyjny); cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Jednopunktowa sonda temperatury rdzenia
- Drzwi z podwójną szybą, z oświetleniem LED

Akcesoria Cook&Chill



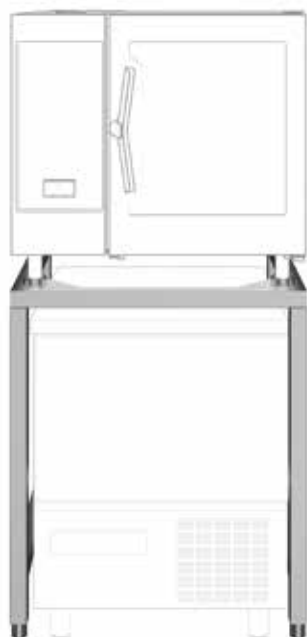
Wąż do montażu
zewnętrznego

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
922171	720 PLN



Podstawa na nóżkach dla
pieców 2x6 GN 1/1

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
922632	2400 PLN



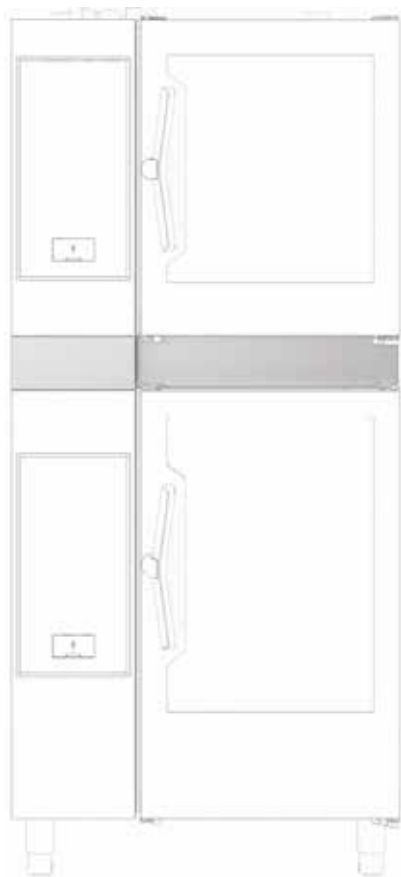
Zestaw montażowy dla
pieca 6 lub 10 GN 1/1 na
poprzącznej chłodziarko-
zamrażarce szokowej 15 kg

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
922657	3936 PLN



Otwarta podstawa z
prowadnicami do pieca
6 i 10 GN 1/1

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
922612	3984 PLN



**Zestaw montażowy do
pieca elektrycznego 6 GN
1/1 na piecu elektrycznym
6&10 GN 1/1 – h = 120 mm**

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
922620	6000 PLN

SkyLine Chill^S Chłodziarko-zamrażarka szokowa

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



**Chłodziarko-
zamrażarka
szokowa Skyline
Chill^S 30/30 kg, 6 GN
1/1 lub 600 × 400 mm
ze sterowaniem na
ekranie dotykowym
oraz blatem**

Kod	Cena pro- mocyjna (PLN)
727730	40128 PLN

- Chłodziarko-zamrażarka szokowa z interfejsem z ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, w wielu językach
- Do blach 6 GN 1/1 lub 600 × 400 mm Do 9 kuwet na lody po 5 kg (165 × 360 × 125h mm)
- Ładowność: chłodzenie 30 kg, mrożenie 30 kg
- System rozpraszania powietrza OptiFlow dla osiągnięcia maksymalnych osiągnięć przy 7 prędkościach wentylatora.
- Tryby chłodzenia/mrożenia: Automatyczne (10 grup żywności z ponad 100 różnymi wstępnie zainstalowanymi wariantami); Programy (maksymalnie 1000 programów można zapisać i zorganizować w 16 różnych kategoriach); Ręczne (delikatne chłodzenie, mocne chłodzenie, mrożenie, podtrzymanie, turbo-chłodzenie i cykle lite-hot); Cykle specjalistyczne (Chłodzenie Cruise, Wyrastanie ciasta, Opóźnione wyrastanie ciasta, Szybkie rozmrażanie, Sushi i sashimi, Chłodzenie sous-vide, Lody, Jogurt i Czekolada)
- Funkcje specjalne: Chłodzenie/mrożenie – MultiTimer, Make-it-Mine do personalizacji interfejsu, SkyHub do personalizacji strony głównej, porządek dnia MyPlanner, połączenie SkyDuo do pieców SkyLine
- Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą na bazie technologii sztucznej inteligencji (ARTE 2.0)
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie i suszenie
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Gotowość do podłączenia
- 3-punktowa wieloczułnikowa sonda temperatury rdzenia
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone wewnętrzne naroża
- Wbudowany agregat chłodniczy
- Gaz chłodniczy R452a
- Osiągi gwarantowane przy temperaturze otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5)

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe (poprzeczny układ przewodnic)

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



Inteligentny piec konwekcyjno-parowy 6 GN 1/1 – Elektryczny

Kod	Cena promocyjna (PLN)
260687	15360 PLN

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

Filtr tłuszczu do pieca 6 GN

Kod	Cena promocyjna (PLN)
922177	480 PLN

Filtr tłuszczu do pieca 10 GN

Kod	Cena promocyjna (PLN)
922178	768 PLN



Inteligentny piec konwekcyjno-parowy 10 GN 1/1 – Elektryczny

Kod	Cena promocyjna (PLN)
260691	19008 PLN

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

Wąż do montażu zewnętrznego

Kod	Cena promocyjna (PLN)
922171	720 PLN

Podstawa do pieca 6 GN

Kod	Cena promocyjna (PLN)
922101	2352 PLN

Podstawa do pieca 10 GN

Kod	Cena promocyjna (PLN)
922102	2544 PLN



Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Zapewnij świeżość i bezpieczeństwo żywności na dłużej dzięki naszemu trwałemu rozwiązaniu: zoptymalizowanemu pod kątem jakości, skuteczności i oszczędności kosztów



Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Maks. wsad 40 kg / cykl

Pojemność 10 GN 1/1

Rozstaw 68 mm

Kod	Cena promocyjna (PLN)
725214	26976 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)
 - 762 × 760 × 1644 mm
- Moc elektryczna - 1,2 kW



Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Maksymalny wsad 15 kg / cykl

Pojemność 5 GN 1/1

Rozstaw 68 mm

Kod	Cena promocyjna (PLN)
725442	16656 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)
 - 762 × 708 × 850 mm
- Moc elektryczna - 1,1 kW



Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Maksymalny wsad 15 kg / cykl

Pojemność 5 GN 1/1

Rozstaw 68 mm

Kod	Cena promocyjna (PLN)
725208	16656 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)
 - 762 × 760 × 902 mm
- Moc elektryczna - 1,1 kW

Wspólne parametry:

- GN 1/1 lub tace 600 × 400 mm (h = 65 mm).
- Jedn punktowa sonda rdzeniowa w standardzie.
- Delikatne Chłodzenie, Mocne Chłodzenie, Mrożenie, Turbo-chłodzenie, Cykl Rozmrażania
- Szacowanie pozostałego czasu
- Wydajność gwarantowana przy temperaturze otoczenia +40°C (klasa klimatyczna 5).
- Automatycznie ogrzewana ościeżnica drzwiowa
- Możliwość odwrotnej instalacji drzwi na miejscu

Przenieś swój biznes na kolejny poziom

Wybierz urządzenia Electrolux Professional po specjalnych cenach.

Warunki promocji:

- Uwzględniono standardowe wyposażenie, akcesoria trzeba zamówić osobno.
- Ceny nie zawierają podatku VAT
- Cena nie uwzględnia instalacji i dostawy.

Promocja obowiązuje od 05.02.2024 do 30.06.2024

Zamówienia promocyjne muszą zostać odebrane najpóźniej 31 sierpnia 2024

Gwarancja zależy od przeprowadzenia instalacji przez autoryzowany serwis. Obniżone ceny obowiązują dla zamówień złożonych w okresie promocyjnym

Więcej informacji można uzyskać pod adresem:
e-mail: k.maciejewski@panagastro.com.pl

Więcej pod adresem:
<https://www.panagastro.com.pl/>

