

PROMO AKCE COOK&CHILL 2023

- SkyLine konvektomaty
- SkyLine šokový zmrazovač
- Příčný šokový zmrazovač
- Příslušenství
- Spotřební materiál

Objevte výhody jedinečné nabídky

SkyDuo

Snadná cesta k optimalizaci pracovních postupů v kuchyni, efektivnějšímu využívání personálu a práci bez stresu. SkyLine Premium^s a SkyLine Chill^s: dvě dokonale synchronizovaná zařízení pro vzájemnou komunikaci. Lze kupovat i samostatně (jen konvektomat nebo pouze zchlazovač/zmrzovač).

OptiFlow

Sky Clean

Human-Centered Design

Sky Duo

Lambda sensor



SkyLine Premium^s konvektomat
6xGN1/1, elektrický, trojitě sklo,
řada pro SKYDUO

Kód	Akční cena
267290	199 000,- Kč



SkyLine Chill^s šokový
zchlazovač/zmrzovač 30/30
kg 6 GN1/1, do věže, pro
SKYDUO

Kód	Akční cena
725076	223 000,- Kč

SkyLine Chill^s šokový zchlazovač/
zmrzovač 30/30 kg 6 GN1/1 – volně
stojící model do věže, s horním
deskou

Kód	Akční cena
727730	223 000,- Kč

Pro sestavu SkyDuo propojení/ komunikaci se SkyLine Chiller^s zchlazovačem/zmrzovačem

- Integrovaný bojlerový vyvíječ páry s Lambda sondou
- Měření a regulace skutečné vlhkosti (nastavení sytosti páry v rozmezí 0 % až 100 %)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů
- Přímé SkyDuo propojení/komunikace
- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením
- Vícejazyčný displej, včetně češtiny
- Automatický režim vaření: až 1000 programů se 16 fázemi; Manuální režim,
- Speciální programy: regenerace, LTC – nízkoteplotní pečení, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi – režim statické pece, Pasterizace těstovin, Dehydratace – sušení, Food Safe Control
- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- Speciální funkce: MultiTimer – vaření po vsuvech, Plan-n-Save – automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner
- 6-bodová teplotní pokrmová sonda
- Trojitě dveřní sklo s dvojitým LED osvětlením

Pro sestavu SkyDuo propojení/komunikaci se SkyLine Premium^s konvektomatem

- Šokový zchlazovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný včetně češtiny
- Vhodný pro 6 GN1/1 nebo pekařské plechy 600 x 400 mm nebo 9 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165 x 360 x 125h mm)
- Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrzování 30 kg
- OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru
- Zchlazovací/Zmrzovací 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, zmrzování, 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/zmrzování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub – oblíbené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomátům
- Odhad zbývajících 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; příprava pro konektivitu
- 3-bodová teplotní pokrmová sonda
- Konstrukce z nerezové oceli
- Vnitřní zaoblené rohy
- Vestavěná chladicí jednotka
- Chladivo R452a
- Výkon garantován při okolní teplotě +43° C (klimatická třída 5)

Cook&Chill Electrolux Professional

SkyLine Premium

Digital panel

Boiler

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



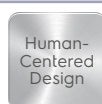
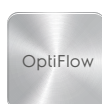
SkyLine Premium konvektomat 6
GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217820	143 000,- Kč



SkyLine Premium konvektomat
10 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217822	175 000,- Kč



Konvektomat s digitálním rozhraním a snadno srozumitelným výběrem

- 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); 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

Digital panel

Steam injection



SkyLine Pro konvektomat 6 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217920	121 000,- Kč

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



SkyLine Pro konvektomat 10 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217922	156 000,- Kč

Konvektomat s digitálním rozhraním a snadno srozumitelným výběrem

- 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 samočistící systém; 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 100 receptů); Manuální; EcoDelta cyklus vaření
- 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

Touch panel

Steam injection

Vynikající výkon a nejlepší využitelnost vaření - SkyLine Pro^S je perfektní řešení pro váš byznys.



**Elektrický konvektomat
6 GN 1/1**

Kód	Akční cena
217620	147 000,- Kč



- Nástřikový vývin páry pro přidávání a udržení vlhkosti bez bojleru
- 11 nastavitelných úrovní vlhkosti a systém automatického řízení vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow se 7 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný samočistící systém; 5 automatických cyklů
- Intuitivní, srozumitelný, dotykový ovládací panel
- Vícejazyčný displej, včetně češtiny
- Režimy vaření: Programy (lze uložit až 1000 programů s až 16 fázemi), Manuální
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Speciální funkce: MultiTimer – vaření po vsunech; Plan-n-Save – automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; Make-it-Mine – uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky, SkyHub, MyPlanner
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením

Zchlazovač & zmrazovač

Změňte způsob své práce pomocí integrovaných řešení “vše v jednom” od Electrolux Professional.



**Příčný zchlazovač/zmrazovač
5xGN1/1, kapacita 12,5/7 kg**

Kód	Akční cena
727901	84 000,- Kč

- Zchlazovač/zmrazovač s digitálním zobrazením teploty a času
- Jednobodová pokrmová sonda
- Automatické a ruční odmrazování
- Funkce ARTE pro výpočet a zobrazení zbývajících času do ukončení cyklu
- Funkce Turbo chlazení
- Speciální program pro výrobu zmrzliny
- Výparník s antikorozi ochranou
- Záznam dat HACCP a servisních alarmů
- Hlavní komponenty z nerez oceli 304 AISI
- Komora s oblými rohy a odpadem
- Cyklopentanová izolace (HCFC, CFC a HFC free)
- Vestavěná chladicí jednotka
- Chladivo R452a (HCFC a CFC free)

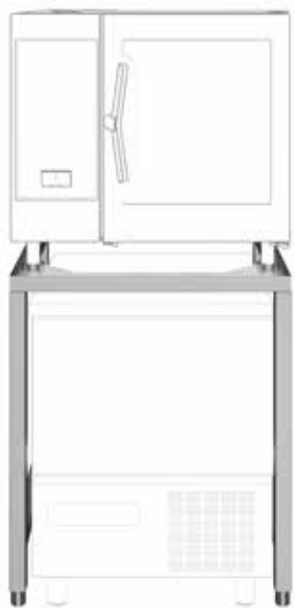
Příslušenství a spotřební materiál



**Kondenzační digestoř
pro el. konvektomaty
6&10xGN 1/1**

Kód	Akční cena
922723	88 000,- Kč

- Lze použít u elektrických konvektomatů SkyLine 6 nebo 10 GN 1/1
- Nevyžaduje žádné vnější odtahové potrubí
- Propojení mezi digestoři a konvektomatem umožňuje komunikaci mezi oběma zařízeními
- Automatické zvýšení otáček při otevření dveří konvektomatu
- Zabudovaný ventilátor se 3 automatickými rychlostmi
- Konstrukce filtrů snižuje riziko vzniku požáru
- Vícestupňový filtrační systém (předfiltrování odcházející páry přes labyrintové filtry z nerezové oceli, kondenzační filtr a odlučovač kapiček, které fungují jako odlučovač páry a kapaliny)
- Ke zlepšení filtračního výkonu se doporučuje konvektomat osadit dvoustupňovým otevíráním dveří (extra příslušenství PNC 922265 - není součástí promo akce)
- Pokud je digestoř instalována nad konvektomat 6xGN 1/1 stojící na otevřené podstavbě (PNC 922612 - součást promo akce), lze použít zvýšení podstavby (PNC 922632 - promo akce)



Sada k instalaci do
věže pro konvektomat
6&10GN1/1 na příčný
zchlazovač/zmrazovač 7
kg & 15 kg

Kód	Akční cena
922657	21 400,- Kč



Zvýšení podestavby pro
konvektomat 6x1/1GN
nebo combi duo sestavy
6xGN1/1

Kód	Akční cena
922632	13 300,- Kč



Sprcha pro boční montáž

Kód	Akční cena
922171	4 200,- Kč



Otevřená podestavba pro
konvektomaty 6&10 GN1/1

Kód	Akční cena
922612	21 600,- Kč

Pozvedněte své podnikání na další úroveň

Podmínky akční nabídky

- Objednávejte přes svého Electrolux Professional partnera
- **Zvýhodněné ceny** na objednávky během trvání akční nabídky

Doba trvání akční nabídky

Akční nabídka je platná **od 01/02/2023 do 30/06/2023**

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 na:

www.electroluxprofessional.com/cz

Excellence s ohledem na životní prostředí

- Všechny naše výrobní závody mají certifikaci ISO 14001
- Všechny naše řešení jsou navržena s ohledem na nízkou spotřebu vody, energie a čistících prostředků a na škodlivé emise
- V posledních letech bylo aktualizováno 70 % charakteristik našich výrobků s ohledem na životní prostředí a potřeby našich zákazníků
- Naše technologie vyhovuje směrnicím RoHS a REACH a je z více než 95 % recyklovatelná
- 100 % našich výrobků podstupuje test kvality prováděné odborníky



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 ohledem na ekologii.