

Promo akce PODZIM 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.



PROMO UKONČENO

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

DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB

OptiFlow

Sky Hub

Lambda sensor

Sky Clean

Sky Duo

Human-Centered Design

Green Spirit

FIRST in the industry

- 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 samočistící 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 SkyLine Premium konvektomat SkyLine Premium konvektomat
6 GN 1/1 elektrický 10 GN 1/1 elektrický 20 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217820	Kč 142.800

Kód	Akční cena
217822	Kč 176.800

Kód	Akční cena
217824	Kč 337.800

DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB

OptiFlow

Lambda sensor

Sky Clean

Human-Centered Design

- Vestavěný parní generátor s Lambda sondou pro kontrolu vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočistící 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.



PROMO UKONČENO

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

Kód	Akční cena
217616	Kč 144.300



PROMO UKONČENO

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

Kód	Akční cena
217618	Kč 178.700



- 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 samočistící 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)

SkyLine Pro konvektomaty

Digitální panel

Vyvíjení páry nástřikem

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



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

DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB



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 samočistící 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 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
- 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



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
rozptulí vaše
podnikání



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



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

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 zchlazovače/zmrazovače

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 **18. srpna** do **30. listopadu 2025** pro dodávky nejpozději do konce roku 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.