

Promo akce 2026

- SkyLine konvektomaty
- SkyLine šokové
zchlazovače/
zmrazovače
- Příčné šokové
zchlazovače/
zmrazovače
- Konvektomaty Smart
příčné

SkyLine Premium^S konvektomaty

Dotykový panel

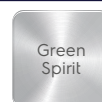
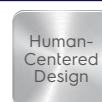
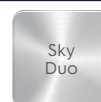
Bojler

SkyLine Premium^S nabízí chytrou technologii, bezkonkurenční použitelnost a opravdu konzistentní výkon.

Kód	Akční cena
229797	Kč 402.900



SkyLine Premium^S
konvektomat 20GN1/1, elektrický



FIRST

In the industry

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny)
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu s 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvětráním vyvíječe páry (bojleru)
- Režimy vaření: Automatické programy rozdělené do 9 kategorií potravin, Uložené programy (1000 receptů saž 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
- Speciální funkce: vaření s MultiTimerem, Plan-n-Save pro snížení provozních nákladů, Make-itMine pro přizpůsobení rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, agenda MyPlanner, propojení SkyDuo se zařízeními SkyLine ChillerS, automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- 6bodová pokrmová sonda
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Příslušenství v ceně - zavážecí vozík s integrovanou klecí (PNC 922753), 20xGN1/1 - rozteč 63mm
- Výškově stavitelné nožičky

SkyLine Premium konvektomaty

Digitální panel

Bojler

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



SkyLine Premium
konvektomat 6GN1/1
elektrický

Kód	Akční cena
217837	Kč 148.500



SkyLine Premium
konvektomat 10GN1/1
elektrický

Kód	Akční cena
217839	Kč 177.300



SkyLine Premium
konvektomat 20GN1/1
elektrický

Kód	Akční cena
217844	Kč 339.200



- Digitální ovládací panel s průvodcem nastavení
- 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, 4 automatické cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach)
- Režimy vaření: Programy (lze uložit až 100 receptů); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- Automatický záložní systém pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity pro připojení v reálném čase, snadnou správu HACCP, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno včetně vnitřních vodicích ližin 1/1 GN, rozteč 67 mm

SkyLine Pro^s konvektomaty

Dotykový panel

Vyvíjení páry nástříkem

Vynikající výkon a nejlepší použitelnost ve své třídě pro tradiční vaření,
SkyLine Pro^s je perfektní konvektomat pro vaše podnikání.



**SkyLine Pro^s konvektomat
6GN1/1, elektrický**

Kód	Akční cena
217635	Kč 153.000



**SkyLine Pro^s konvektomat
10GN1/1, elektrický**

Kód	Akční cena
217637	Kč 191.300



FIRST
in the industry

- Konvektomat s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčné rozhraní včetně češtiny
- Vyvíjení páry nástříkem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čisticího a oplachového prostředku
- Režimy vaření: Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konveční cykly); EcoDelta pečení
- Speciální funkce: vaření s MultiTimerem, Plan-n-Save pro snížení provozních nákladů, Make-itMine pro přizpůsobení rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, agenda MyPlanner, propojení SkyDuo se zařízeními SkyLine ChillerS, automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP
- 1 bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

SkyLine Pro konvektomaty

Digitální panel

Vyvíjení páry nástříkem

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



**SkyLine Pro
konvektomat 6GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217935	Kč 133.900



**SkyLine Pro
konvektomat 10GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217937	Kč 155.600



- Digitální ovládací panel s průvodcem nastavení
- Nástříkový vývin páry pro předávání a udržení vlhkosti bez bojleru
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočistící systém s integrovaným odvápněním parního generátoru, 4 automatické cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach)
- Režimy vaření: Programy (lze uložit až 100 receptů); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- Automatický záložní systém pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity pro připojení v reálném čase, snadnou správu HACCP, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno včetně vnitřních vodících ližin 1/1 GN, rozteč 67 mm

Smart Steam konvektomaty (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.



**Smart Steam konvektomat
6 GN 1/1 – elektrický**

Kód	Akční cena
260687	Kč 86.500

- Vnější rozměry (šxhxv)
860 x 766 x 633 mm
- El. příkon - 7,7 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

SkyLine Chill^S

šokové zchlazovače/zmrazovače

Snadná cesta k optimalizaci pracovních postupů v kuchyni, efektivnějšímu využívání personálu a práci bez stresu.



SkyLine Chill^S
šokový zchlazovač/zmrazovač
s horní deskou 6GN1/1 30/30 kg
(R290)

Kód	Akční cena
725539	Kč 228.300



Skyline Chill^S
šokový zchlazovač/zmrazovač,
do věže 6GN1/1 30/30 kg
(R290)

Kód	Akční cena
725538	Kč 233.400

- Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. 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

Doporučené příslušenství a spotřební materiál pro konvektomaty



C22  Mytí

C25  Oplach & Odvápění

Kód	Popis	Cena
0S2395	C22-Mycí tablety bezfosfátové; 100 ks v balení	1.862 Kč
0S2394	C25-Oplach. &Odváp. 50 ks v balení	1.121 Kč

Tablety jsou vhodné do všech modelů konvektomatů SkyLine.



Otevřená podestavba

Kód	Akční cena
922612	Kč 27.100

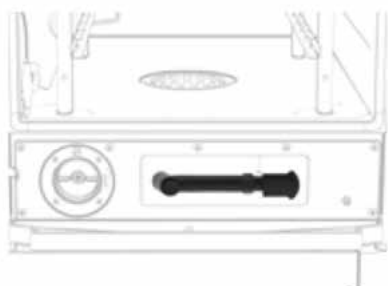
Vhodné pro všechny SkyLine 6GN1/1 & 10GN1/1 modely



Otevřená podestavba

Kód	Akční cena
922101	Kč 18.100

Podestavba vhodná pouze pro Smart konvektomat 260687



Retractable built-in spray unit

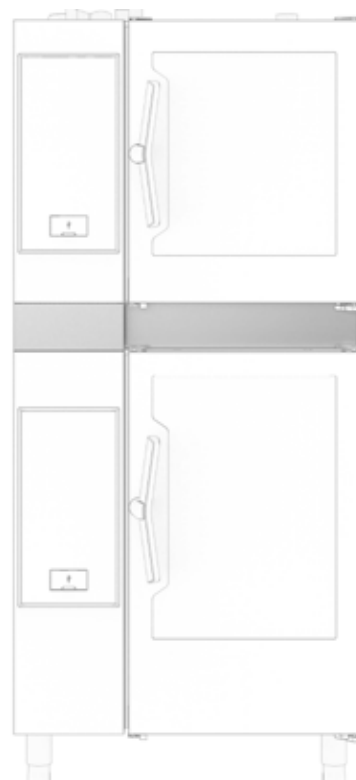
Must be ordered as special execution, price is 430 €

Suitable for all SkyLine ovens, except of 229797 (the built-in spray unit is included in this model)

Sada k instalaci konvektomatu 6GN1/1 na 6GN1/1 nebo na 10GN1/1

Kód	Akční cena
922620	Kč 40.100

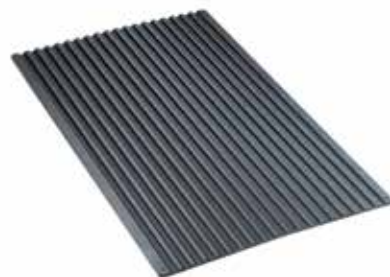
Vhodné pro všechny SkyLine konvektomaty 6GN1/1 a 10GN1/1





**Plech GN1/1
s nepřilnavým povrchem**

Kód	Akční cena
925000	Kč 2.500 (1 ks)
925012	Kč 12.800 (balení 6 ks)



**Oboustranný grilovací tál
GN1/1 hladký a vroubkovaný**

Kód	Akční cena
925003	Kč 3.400



Tukový filtr

Kód	Akční cena
922177	Kč 3.600

Nutný pro přípravu všech
druhů masa nebo tučných
výrobků v konvektomatu
Smart 260687



Nepřilnavý rošt GN1/1

Kód	Akční cena
925004	Kč 4.400

The base suitable for all 6GN1/1
& 10GN1/1 SkyLine models



**Nepřilnavý plech
GN1/1 na vejce**

Kód	Akční cena
925005	Kč 3.400

Vhodné také pro
hamburgery, palačinky,
omelety apod.



**Externí sprcha
pro boční montáž**

Kód	Akční cena
922171	Kč 5.400

Vhodné pro všechny
konvektomaty kromě
229797
(sprcha je součástí tohoto
modelu)



**Nepřilnavý plech GN1/1
na 4 ks baget**

Kód	Akční cena
925007	Kč 1.300

Vhodné pro 4 ks baget po 290 g



**Plech GN1/1 na tradiční
statické pečení**

Kód	Akční cena
922746	Kč 7.600

Vhodné pro pomalé vaření (jako je
ragú, dušená masa, atd.)

Šokové zchlazovače/zmrazovače (příčné)

Mějte déle čerstvé a bezpečně uchované potraviny díky našemu trvanlivému řešení optimalizovanému pro kvalitu, efektivitu a úsporu nákladů.



**Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 15 kg 5GN 1/1 (R290)**

Kód	Akční cena
725518	Kč 95.700



**Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně, 15 kg 5GN 1/1 podpultový (R290)**

Kód	Akční cena
725532	Kč 95.700

- Cyklus rychlého zchlazení: z 90 °C na 3 °C
- Cyklus zmrazení: z 90 °C na -34 °C
- Udržovací režim při +3°C pro zchlazování nebo -20°C pro zmrazování, automaticky aktivovaný po každém cyklu pro úsporu energie a zachování cílové teploty (možno aktivovat i ručně)
- Zchlazovací cyklus sautomaticky přednastavenými programy:
 - Soft Chilling: ideální pro jemné pokrmy a malé porce
 - Hard Chilling: ideální pro tuhé potraviny a celé kusy
- Turbo chlazení: zařízení pracuje nepřetržitě na požadovanou teplotu; ideální pro kontinuální výrobu
- Cyklus rozmrazování, ideální pro kontrolované a bezpečné rozmrazení potravin
- Víceúčelová vnitřní struktura vhodná pro gastronádoby, pekařské plechy nebo nádoby na zmrzlinu
- Možnost úpravy teploty komory v režimech turbo chlazení a rozmrazování
- Odhad zbývajících času u cyklů řízených sondou na základě technik umělé inteligence (ARTE) pro snadnější plánování práce
- Jednobodová teplotní sonda jádra
- Podpora HACCP monitoringu
- Garantovaný výkon při okolní teplotě +40°C (klimatická třída 5)
- Automatické a manuální odmrazování
- Tříbodová vpichová sonda dostupná na vyžádání (volitelně)



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 40 kg 10GN 1/1 (R290)

Kód	Akční cena
725522	Kč 152.800



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 100 kg 20GN 1/1 (R452A)

Kód	Akční cena
725222	Kč 236.900



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

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 **15. února do 30. listopadu 2026.**
pro dodávky max. do 20. prosince 2026.

Zvýhodněné ceny na objednávky během trvání akční nabídky.

Kontaktujte nás nebo našeho obchodního partnera pro další informace:

Email: simona.vaclavkova@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.