

Promocije Jesen 2026

- Pećnice SkyLine
- Šok hladnjaci/
zamrzivači SkyLine
- Poprečni šok
hladnjaci/zamrzivači
- Smart Steam
parnokonvekcijske
pećnice

SkyLine Premium^s pećnice

Sučelje na dodir

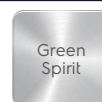
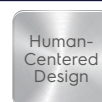
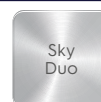
Bojler

SkyLine Premium^s pećnica nudi pametnu tehnologiju, održivost bez premca i beskompromisnu, doista dosljednu učinkovitost.

Kod	Promocijska cijena
229797	15.800 €



SkyLine Premium^s kombinirana pećnica 20GN1/1 – električna



FIRST

In the industry

- Kombinirana pećnica s visokorezolucijskim sučeljem na dodir i višjejezičnim sučeljem.
- Ugrađeni bojler (nehrđajući čelik 316L) sa stvarnom kontrolom vlažnosti putem Lambda senzora.
- OptiFlow sustav distribucije zraka za maksimalne performanse, s 7 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: automatski, ugrađeni sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca bojlera. 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i ekološke funkcije za uštedu energije, vode, deterdženta i sredstva za ispiranje.
- Načini pripreme: Automatski (9 grupa namirnica sa 100+ unaprijed instaliranih varijanti); Programi (moguće pohraniti do 1000 recepata, organiziranih u 16 kategorija); Ručni (parni, kombinirani i konvekcijski ciklusi); Specijalizirani ciklusi (regeneracija, kuhanje na niskoj temperaturi, dizanje tijesta, EcoDelta, Sous-Vide, StaticCombi, pasterizacija tjestenine, dehidracija, Food Safe Control i Advanced Food Safe Control).
- Posebne funkcije: MultiTimer priprema, Plan-n-Save za smanjenje troškova rada, Make-it-Mine za prilagodbu sučelja, SkyHub za prilagodbu početne stranice, agenda MyPlanner, SkyDuo povezivanje sa SkyLine Chill^s šok hladnjakom- zamrzivačem, automatski sigurnosni način rada (backup) za izbjegavanje zastoja.
- USB priključak za preuzimanje HACCP podataka, programa i postavki.
- Povezivost (Connectivity)- kao dodatna oprema, za pristup u stvarnom vremenu, daljinska ažuriranja softvera, HACCP, upravljanje receptima i energijom.
- Sonda hrane sa 6 mjernih točaka.
- Troslojna staklena vrata s dvostrukom linijom LED osvjetljenja.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika.
- Isporučuje se s 1/1 GN nosačem, razmak 63 mm.
- Podesive nožice za niveliranje.

SkyLine Premium pećnice

Digitalni panel

Bojler

Nezaobilazna visokoučinkovita kombinirana pećnica za kuhinje s velikim opterećenjem. Jedinstvena na tržištu jer nudi digitalni panel i Lambda senzor za iznimno preciznu i pravovremenu naprednu kontrolu.



SkyLine Premium
kombinirana pećnica 6
GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217837	5.820 €



SkyLine Premium
kombinirana pećnica
10 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217839	6.950 €



SkyLine Premium
kombinirana pećnica
20GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217844	13.300 €



- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vođenim odabirom.
- Ugrađeni bojler (316L) s Lambda senzorom za stvarnu kontrolu vlažnosti.
- OptiFlow distribucija zraka s 5 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: automatski sustav samočišćenja s integriranim uklanjanjem kamenca bojlera. 4 automatska ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje).
- Načini pripreme: Programi (moguće spremiti do 100 recepata); Ručni (para, kombinirani i konvekcijski ciklusi); EcoDelta; Regeneracija.
- Automatski sigurnosni način (backup) za izbjegavanje zastoja.
- USB priključak za HACCP podatke, programe i postavke.
- Povezivost (Connectivity)- kao dodatna oprema, za pristup u stvarnom vremenu, HACCP, recepte i upravljanje energijom.
- Sonda hrane s jednim senzorom.
- Troslojna staklena vrata s dvostrukom linijom LED osvjetljenja.
- Potpuna konstrukcija od nehrđajućeg čelika.
- Isporučuje se s 1/1 GN nosačem, razmak 67 mm.

SkyLine Pro^S pećnice

Sučelje na dodir

Ubrizgavanje pare

Iznimne performanse i vrhunska upotrebljivost za tradicionalnu pripremu – SkyLine Pro^S savršena je kombinirana pećnica bez bojlera za vaše poslovanje.



SkyLine Pro^S

kombinirana pećnica 6 GN 1/1 – električna

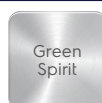
Kod	Promocijska cijena
217635	6.000 €



SkyLine Pro^S

kombinirana pećnica 10 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217637	7.500 €



FIRST
in the industry

- Kombinirana pećnica s visokorezolucijskim sučeljem na dodir, višjezično sučelje.
- Funkcija stvaranja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka s 7 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: automatsko samočišćenje. 4 ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje) i ekološke funkcije za uštede.
- Načini: Programi (do 1000 recepata u 16 kategorija); Ručni; EcoDelta.
- Posebne funkcije: MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner, automatski backup način.
- USB priključak za HACCP podatke, programe i postavke.
- Povezivost (Connectivity)– kao dodatna oprema, za pristup u stvarnom vremenu, daljinsko ažuriranje softvera, HACCP, recepte i upravljanje energijom.
- Sonda hrane s jednim senzorom.
- Troslojna vrata s dvostrukom linijom LED osvjetljenja.
- Potpuna konstrukcija od nehrđajućeg čelika.
- Isporučuje se s 1/1 GN nosačem, razmak 67 mm.

SkyLine Pro pećnice

Digitalni panel

Ubrizgavanje pare

Jednostavna za korištenje, robustna i fleksibilna partnerica u kuhinji s digitalnim upravljačkim panelom.



SkyLine Pro
kombinirana pećnica 6 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217935	5.250 €



SkyLine Pro
kombinirana pećnica 10 GN 1/1 – električna

Kod	Promocijska cijena
217937	6.100 €



- Kombinirana pećnica s digitalnim sučeljem s vođenim odabirom.
- Funkcija stvaranja pare bez bojlera za dodavanje i zadržavanje vlage.
- OptiFlow sustav distribucije zraka s 5 razina brzine ventilatora.
- SkyClean: automatsko samočišćenje. 4 ciklusa (kratki, srednji, intenzivni, ispiranje)
- Načini kuhanja: Programi (do maksimalno 100 recepata); Ručni; EcoDelta • Automatski način izrade sigurnosne kopije kako bi se izbjegli zastoji.
- USB priključak za HACCP podatke, programe i postavke
- Povezivost (Connectivity)- kao dodatna oprema, za pristup u stvarnom vremenu, daljinsko ažuriranje softvera, HACCP, recepte i upravljanje energijom
- Sonda hrane s jednim senzorom.
- Trostruka vrata s dvostrukom LED svjetlosnom linijom.
- Potpuna konstrukcija od nehrđajućeg čelika
- Isporučuje se s 1/1 GN nosačem, razmak između 67 mm.

Smart Steam parnokonvekcijske pećnice (poprečna komora)

Naš asortiman profesionalnih konvekcijskih pećnica nudi izvrstan omjer cijene i kvalitete.

Zahvaljujući robusnoj konstrukciji i pouzdanim performansama, postići dosljedne rezultate nikada nije bilo jednostavnije.



**Smart Steam konvekcijska
pećnica 6 GN 1/1 – električna**

Kod	Promocijska cijena
260687	3.390 €

- Vanjske dimenzije (Š×D×V):
860 × 766 × 633 mm
- Električna snaga: 7,7 kW

- Odabir načina pripreme s 5 razina vlažnosti.
- Brzo hlađenje komore pećnice.
- Mjerač vremena do 120 minuta ili kontinuirani rad.
- Raspon temperature od 50 °C do 300 °C.
- Sonda hrane s jednom mjernom točkom.
- Ladica za kapanje ispod vrata za sakupljanje kondenzata.
- Dvostupanjsko otvaranje vrata radi izbjegavanja naglog izlaska topline.
- Ručni ventil za podešavanje klapne za odvod pare.
- Vrata s dvostrukim termostaklenim paketom.
- Razmak između GN vodoravnica 60 mm.
- IPX4 zaštita od vode.

SkyLine Chill^S šok hladnjaci/zamrzivači

Optimiziran tijek rada, veća produktivnost i uštede na troškovima namirnica za vaše poslovanje.



SkyLine Chill^S
šok hladnjak-zamrzivač
6 GN 1/1 30/30 kg
(R290)

Kod	Promocijska cijena
725539	8.950 €



Skyline Chill^S
šok hladnjak-zamrzivač 6 GN 1/1 30/30 kg
za "tower" instalaciju
(jedan uređaj iznad drugog)
(R290)

Kod	Promocijska cijena
725538	9.150 €

- Višerezolucijsko višjezično sučelje na dodir.
- Za 6 GN 1/1 ili 600×400 posuda. Do 8 posuda za sladoled (360×250×80 mm).
- Kapacitet: hlađenje 30 kg; zamrzavanje 30 kg.
- OptiFlow distribucija zraka sa 7 razina brzine ventilatora.
- Načini: Automatski (10 grupa namirnica s 100+ unaprijed postavljenih varijanti); Programi (do 1000 programa u 16 kategorija); Ručni (nježno hlađenje, snažno hlađenje, zamrzavanje, održavanje, turbo hlađenje i lite hot ciklusi); Specijalizirani ciklusi (Cruise hlađenje, dizanje tijesta, odgođeno dizanje, brzo odmrzavanje, Sushi & Sashimi, Sous-Vide hlađenje, sladoled, jogurt, čokolada).
- Posebne funkcije: MultiTimer hlađenje/zamrzavanje, Make-it-Mine prilagodba sučelja, SkyHub početna stranica, MyPlanner agenda, SkyDuo za povezivanje s pećnicama SkyLine Premium^S.
- Procjena preostalog vremena za sondno vođene cikluse temeljena na tehnikama umjetne inteligencije (ARTE 2.0).
- Automatsko i ručno odmrzavanje i sušenje.
- USB priključak za HACCP podatke, programe i postavke. Spremno za povezivost.
- Sonda hrane s 3 mjernih točaka.
- Konstrukcija u potpunosti od nehrđajućeg čelika; unutarnji zaobljeni kutovi.
- Ugrađena rashladna jedinica. Rashladno sredstvo R290.
- Zajamčene performanse pri +43 °C (klimatska klasa 5).
- Prikladno za tower instalaciju "jedan uređaj na drugi".
- Povezivost (Connectivity)- kao dodatna oprema, za pristup u stvarnom vremenu, daljinsko ažuriranje softvera, HACCP, recepte i upravljanje energijom i zaprimanja servisnih obavijesti

Preporučeni dodaci i potrošni materijal za pećnice



C22

Čišćenje

Kod	Opis	Cijena
0S2395	Tablete za čišćenje bez fosfata; kanta 100 vrećica	71,60 €

C25

Sredstvo
za ispiranje
i uklanjanje
kamenca

0S2394	Tablete za ispiranje i uklanjanje kamenca; kanta 50 tableta	43,10 €
---------------	---	----------------

Tablete su prikladne za sve modele SkyLine pećnica.



Otvoreno postolje za pećnicu

Kod	Promocijska cijena
922612	1.020 €

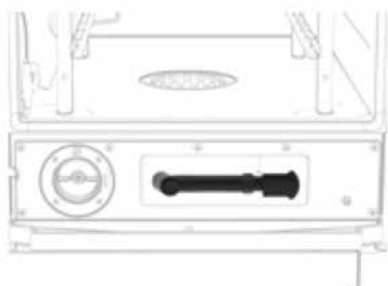
Prikladno za sve modele
SkyLine 6 GN 1/1 i 10 GN 1/1



Otvoreno postolje za pećnicu

Kod	Promocijska cijena
922101	680 €

Postolje je prikladno samo za
Smart Steam pećnicu 260687



Ugrađena izvlačna tuš-slavina

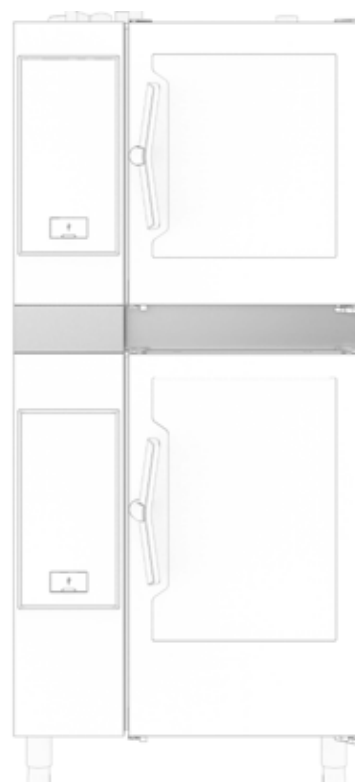
Naručuje se kao posebna
izvedba (cijena 430 €).

Prikladno za sve SkyLine
pećnice osim 229797
(taj model već ima
ugrađenu tuš-slavinu)

Set za instalaciju 6 GN 1/1
na 6 GN 1/1 ili na 10 GN 1/1

Kod	Promocijska cijena
922620	1.510 €

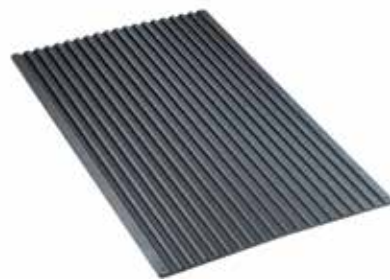
Prikladno za sve SkyLine 6
GN 1/1 i 10 GN 1/1 pećnice





GN 1/1 neprijanjajuća
U-posuda s premazom

Kod	Promocijska cijena
925000	92 € (1 kom)
925012	480 € (pakiranje 6 kom)



GN 1/1 dvostrana grill
ploča (rebrasta i glatka)

Kod	Promocijska cijena
925003	125 €



Filtar za masnoću

Kod	Promocijska cijena
922177	133 €

Obavezno za Smart Steam
260687 pri pripremi mesa ili
masne hrane



GN 1/1 neprijanjajuća rešetka
za roštilj

Kod	Promocijska cijena
925004	165 €



GN 1/1 neprijanjajuća tava
za jaja

Kod	Promocijska cijena
925005	125 €

(prikladno i za hamburgere,
palačinke, omlete i ostalu
okruglu hranu)



Vanjska
tuš-slavina

Kod	Promocijska cijena
922171	200 €

Prikladna za sve pećnice
osim 229797
(ugrađena u tom modelu)



GN 1/1 perforirana
neprijanjajuća baguette posuda

Kod	Promocijska cijena
925007	49 €

(za 4 kom bageta po 290 g)



GN 1/1 puna posuda za
tradicionalnu statičku pripremu

Kod	Promocijska cijena
922746	285 €

(prikladno za dugotrajno kuhanje
poput umaka, pirjanja i sl.)

Šok hladnjaci/zamrzivači (poprečna komora)

Iskusite svježiu i sigurnu hranu dulje uz naše izdržljivo rješenje: optimizirano za kvalitetu, učinkovitost i uštede.



Šok hladnjak-zamrzivač (CW)
15 kg, 5 GN 1/1 (R290)

Code	Promocijska cijena
725518	3.750 €



Šok hladnjak-zamrzivač (CW)
15 kg, 5 GN 1/1 podpultni (R290)

Code	Promocijska cijena
725532	3.750 €

- Ciklus brzog hlađenja: s 90 °C na 3 °C.
- Ciklus brzog zamrzavanja: s 90 °C na -34 °C.
- Održavanje na +3 °C (hlađenje) ili -20 °C (zamrzavanje), automatski na kraju svakog ciklusa radi uštede energije i održavanja ciljane temperature (moguće i ručno aktiviranje).
- Ciklusi hlađenja s automatskim predodabirima: — Nježno hlađenje (idealno za delikatnu hranu i male porcije) — Snažno hlađenje (idealno za čvrstu hranu i cijele komade).
- Turbo hlađenje: uređaj radi kontinuirano na željenoj temperaturi; idealno za kontinuiranu proizvodnju.
- Ciklus odmrzavanja: kontrolirano i sigurno odmrzavanje.
- Višenamjenska unutarnji nosač polica prikladan za GN, pekarske posude ili posude za sladoled.
- Mogućnost izmjene temperature komore u ciklusima turbo hlađenja i odmrzavanja.
- Procjena preostalog vremena za sondno vođene cikluse putem tehnika umjetne inteligencije (ARTE) radi lakšeg planiranja aktivnosti.
- Sonda hrane s jednom mjernom točkom standardno.
- Ugrađeno HACCP praćenje.
- Zajamčene performanse pri +40 °C (klimatska klasa 5).
- Automatsko i ručno odmrzavanje.
- Dostupna 3-točkasta sonda hrane (kao dodatna oprema).



Šok hladnjak-zamrzivač (CW)
40 kg, 10 GN 1/1 (R290)

Code	Promocijska cijena
725522	5.990 €



Šok hladnjak-zamrzivač (CW)
100 kg, 20 GN 1/1 (R452A)

Code	Promocijska cijena
725222	9.290 €



Osigurana dugovječnost

Pouzdan i čvrst dizajn za dugotrajnu učinkovitost



Maksimalna jednostavnost

Najvažnije funkcije nadohvat ruke



Hlađenje u malim prostorima

Izvanredna fleksibilnost pri instalaciji u skučenom prostoru



Za OnE Connected

Pristup s bilo kojeg pametnog uređaja u stvarnom vremenu

Odaberite opremu Electrolux Professional po posebnim cijenama.

Uvjeti i pravila promocije:

- Standardna oprema je uključena, ali dodatna oprema se mora naručiti zasebno.
- Cijene ne uključuje PDV ali uključuju prijevoz do skladišta najbližeg partnera Electrolux Professional uključenog u ovu promociju.
- Cijena ne uključuje instalaciju i puštanje u pogon.
- Jamstvo vrijedi uz uvjet instalacije od strane ovlaštenog servisa.
- Snižene cijene vrijede za narudžbe unutar promocijskog razdoblja (ili druge lokalno definirane promo uvjete).

Trajanje promocije od 15. veljače do 30. studenog 2026

Narudžbe promocijskih modela moraju biti isporučene najkasnije do 20. prosinca 2026.

Uvjetovanost pokrivenosti garancije je instalacija od ovlaštenog servisa Electrolux Professional. Promocijske cijene valjane su tijekom promocijskog razdoblja (ukoliko nije drugačije izrijekom dogovoreno)

Za više informacija

Email: vadim.khoroshun@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional d.o.o.

Radnička 80/5, Instant office

Zagreb, Hrvatska

Ili provjerite ponudu na:

www.electroluxprofessional.com/hr



U svemu što činimo polazimo od izvrsnosti. Predviđamo potrebe svojih kupaca i tako težimo izvrsnosti zajedno sa svojim suradnicima, inovacijama, rješenjima i uslugama. Kako bismo svakodnevni život i poslovanje svojih kupaca učinili lakšim, unosnijim - i istinski održivim svaki dan.