

Promóciók 2026 ősz

- SkyLine sütők
- SkyLine sokkoló
hűtők/fagyasztók
- Keresztálcás sokkoló
hűtők/fagyasztók
- Smart Steam
légkeveréses sütők

SkyLine Premium^S kombipárolók

Érintőképernyős panel

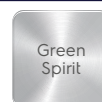
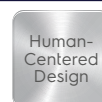
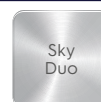
Bojler

A SkyLine Premium^S smart technológiát, páratlan használhatóságot és kompromisszumok nélküli, valóban reprodukálható teljesítményt kínál.

Kód	Promóciós ár (HUF)
229797	6.320.000 Ft.



SkyLine Premium^S
kombipároló, 20 GN 1/1, elektromos



- Kombipároló nagyfelbontású érintőképernyős kijelzővel, több nyelvű menüvel.
- Beépített gőzgenerátor (316L rm. acélból) Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkötelenítő funkcióval.
4 automata ciklus (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszerrel lehet megtakarítani.
- Sütési módok: Automata program (9 étekkategória több, mint 100 ételtípus); Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus); Speciális ciklusok (regenerálás, alacsony hőmérsékletű sütés, kelesztés, EcoDelta, Sous-Vide, Statikus-kombinált, tészta pasztörizálás, aszalás/dehidratálás, Food Safe Control, Advanced Food Safe Control).
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner, SkyDuo a SkyLine Chiller S sokkolóval történő összehangolt működésért.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 6-szenzoros maghőmérő.
- Tripla üvegezésű ajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 63 mm sín táv.
- Állítható magasságú lábak.

SkyLine Premium kombipárolók

Digitális vezérlés

Bojler

A nélkülözhetetlen, nagy teljesítményű kombipároló a nagy igénybevételű konyhák számára. A piacon egyedülállóként digitális panellel és Lambda szenzorral rendelkezik, így biztosítva az extra pontos és valós idejű vezérlést.



SkyLine Premium
kombipároló, 6 GN 1/1,
elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217837	2.328.000 Ft.



SkyLine Premium
kombipároló, 10 GN 1/1,
elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217839	2.780.000 Ft.



SkyLine Premium
kombipároló, 20 GN 1/1,
elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217844	5.320.000 Ft.



- Kombipároló digitális vezérléssel.
- Beépített gőzgenerátor (316L rm. acélból) Lambda szenzoros valós páratartalom szabályzással.
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer integrált bojler vízkőtelenítő funkcióval. 4 automata ciklus (enyhe, közepes, intenzív, öblítés).
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód (párolási ciklus, légkeveréses ciklus, kombinált ciklus) EcoDelta; regenerálási ciklus.
- Automatikus biztonsági mentési mód a leállás elkerülése érdekében.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodási információkhoz (opcionális).
- 1 érzékelős maghőmérő.
- Tripla üvegezésű ajtó, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm szintáv.

SkyLine Pro^S kombipárolók

Érintőképernyős panel

Gőzbefecskendezés

Kiemelkedő teljesítmény és a kategóriájában legjobb használhatóság a hagyományos főzéshez, a SkyLine Pro^S a tökéletes bojler nélküli kombisütő az Ön vállalkozása számára.



SkyLine Pro^S
kombipároló, 6 GN 1/1, elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217635	2.400.000 Ft.

SkyLine Pro^S
kombipároló, 10 GN 1/1, elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217637	3.000.000 Ft.



- Kombipároló nagy felbontású érintőképernyővel, több nyelvű.
- Direkt vízbefecskendezéses modell.
- OptiFlow légkeringető rendszer 7 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 5 automata ciklus (rövid, közepes, intenzív, öblítés) és környezetbarát funkciók amivel energiát, vizet, vegyszert és öblítőszert lehet megtakarítani.
- Sütési ciklusok: Program mód (akár 1000 recept is elmenthető 16 lépésben); Manuális mód; EcoDelta.
- Különleges funkciók: MultiTimer sütés, Plan-n-Save az üzemelési költség csökkentéséért, Make-it-Mine a vezérlőpanel személyre szabásáért, SkyHub, MyPlanner.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítéshez, HACCP, receptek és energiagazdálkodás (opcionális).
- Egy érzékelős maghőmérő.
- 3 réteg üveg az ajtóban, dupla LED fénnnyel.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm sín táv.

SkyLine Pro kombipárolók

Digitális vezérlés

Direkt
vízbefecskendezés

Egy egyszerűen kezelhető, robosztus, flexibilis partner a konyhájában, amely a könnyű kezelhetőség érdekében digitális vezérlőpanellel rendelkezik.



SkyLine Pro
kombipároló, 6 GN 1/1, elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217935	2.100.000 Ft.



SkyLine Pro
kombipároló, 10 GN 1/1, elektromos

Kód	Promóciós ár (HUF)
217937	2.440.000 Ft.



- Kombipároló digitális vezérléssel.
- Direkt vízbefecskendezéses modell.
- OptiFlow légkeringető rendszer 5 ventilátor sebességgel.
- SkyClean: automata és beépített tisztítórendszer. 4 automata ciklus (enyhe, közepes, intenzív, öblítés). Sütési ciklusok: Program mód (akár 100 recept is elmenthető); Manuális mód; EcoDelta.
- Automatikus biztonsági mentési mód a leállás elkerülése érdekében.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- Csatlakoztathatóság a valós idejű hozzáféréshez, külső szoftver frissítés, HACCP, adagok és energiagazdálkodás (opcionális).
- Egy szenzoros maghőmérő.
- 3 rétegű üveg az ajtóban, dupla LED világítás.
- Rozsdamentes acél konstrukció.
- 1 db 1/1GN tálcátartóval szállítva, 67mm síntáv.

Smart Steam kombisütők (keresztálcás kivitel)

Professzionális légkeveréses sütőink kiváló ár-érték arányt kínálnak. Erős kialakításuknak és megbízható teljesítményüknek köszönhetően egyenletes főzési eredmény érhető el, olyan egyszerűen, mint korábban még soha.



**Smart Steam légkeveréses sütő,
6 GN 1/1, elektromos**

Kód	Promóciós ár (HUF)
260687	1.356.000 Ft.

- Külső méretek (széxméxma)
860 x 766 x 633 mm
- Elektromos teljesítmény - 7.7 kW

- Választható főzési módok, 5 különböző páraszint beállítással.
- Sütőtér gyors lehűtése.
- Időzítő a sütési idő beállításához, akár 120 percre is beállítható, de folyamatos működés is választható.
- Hőmérséklet skála: 50°C-tól 300°C-ig.
- Egy érzékelős maghőmérő.
- Csepptálca az ajtó alatt a kondenzvíz összegyűjtéséhez.
- Két lépcsős ajtónyitás a hirtelen hővesztés elkerülése érdekében.
- A páraáteresztő szelep manuálisan állítható.
- Dupla termoüvegezésű ajtó.
- 60 mm GN szintávolság.
- IPX 4 vízvédelem.

SkyLine Chill^s sokkoló hűtők és fagyasztók

Optimalizált munkafolyamat, megnövelt
termelékenység és élelmiszerköltség megtakarítás
vállalkozása számára



**SkyLine Chill^s
sokkoló hűtő/
fagyasztó, 6 GN 1/1,
30/30 kg (R290)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
725539	3.580.000 Ft.



**Skyline Chill^s
sokkoló hűtő/fagyasztó,
6 GN 1/1, 30/30 kg, torony
installációhoz (R290)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
725538	3.660.000 Ft.

- Sokkoló hűtő-fagyasztó nagy felbontású, érintőképernyős kezelőfelülettel, többnyelvű.
- Kapacitás: 6 GN 1/1 vagy 600x400mm-es tálca. Akár 8 fagyaltos edény is behelyezhető (360x250x80mm).
- Terhelési kapacitás: hűtés 30 kg; fagyasztás 30 kg.
- OptiFlow légkeringetési rendszer a maximális teljesítmény eléréséhez, 7 ventilátorsebesség-szinttel.
- Hűtési/fagyasztási módok: Automata (10 ételkategória 100+ különböző előre telepített variációval); Programok (maximum 1000 recept tárolható el, 16 különböző kategóriába rendezhetőek); Manuális (kímélő hűtés, erős hűtés, fagyasztás, hőn tartás, turbó hűtés és lite hot ciklus); Speciális ciklusok (Cruise, kelesztés, késleltetett kelesztés, gyors kiolvasztás, Sushi&Sashimi, sous vide hűtés, jégkrém, joghurt, csokoládé).
- Speciális funkciók: Multi-timer hűtés/fagyasztás, Make-it Mine a kezelői felület személyre szabásához, SkyHub a kezdőlap személyre szabásához, MyPlanner, SkyDuo csatlakozás a SkyLine sütőkhöz.
- Becsült hátralévő idő kijelzés maghőmérő vezérelt ciklusok esetén mesterséges intelligencia segítségével (ARTE 2.0).
- Automatikus és manuális leolvasztás és szárítás.
- USB port a HACCP adatok, programok, beállítások letöltéséhez.
- 3 szenzoros maghőmérő.
- Rozsdamentes acél kivitel.
- Lekerekített belső sarkok.
- Beépített hűtőegység.
- R290 hűtőközeg.
- Garantált működés akár +43°C környezeti hőmérsékletben is (5. klíma osztály).
- Torony konfigurációhoz is alkalmas.
- Csatlakoztatásra kész (opcionális): valós idejű hozzáférést biztosít a készülékhez, lehetőséget biztosít receptek megosztására és információk, például állapot, statisztikák, HACCP adatok és fogyasztások monitorozására, valamint szervizriasztások fogadására.

Sokkoló hűtők/fagyasztók (keresztálcás kivitel)

Élvezze a friss és biztonságos élelmiszereket hosszabb ideig a tartós megoldásunkkal: a minőség, a hatékonyság és a költségmegtakarítás érdekében optimalizálva



**Keresztálcás sokkoló
hűtő-fagyasztó, 15 kg, 5 GN 1/1
(R290)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
725518	1.500.000 Ft.



**Keresztálcás sokkoló
hűtő-fagyasztó, 15 kg, 5 GN 1/1,
pult alatti kivitel (R290)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
725532	1.500.000 Ft.

- Gyorshűtő ciklus: 90°C-ról akár 3°C-ra.
- Gyorsfagyasztó ciklus: 90°C-ról akár -34°C-ra.
- +3 °C-on tartás hűtés esetén vagy -20 °C-on tartás fagyasztás esetén, automatikusan aktiválódik minden ciklus végén, hogy energiát takarítson meg és fenntartsa a célhőmérsékletet (kézi aktiválás is lehetséges).
- Gyorshűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
 - Lágy hűtés: ideális a kényes élelmiszerek és kis adagok számára.
 - Erőteljes hűtés: ideális szilárd állagú és egész darab élelmiszerekhez.
- Turbo hűtés: a hűtő a kívánt hőmérsékleten folyamatosan működik; ideális a folyamatos termeléshez.
- Kiolvasztási ciklus: ideális az élelmiszerek ellenőrzött és biztonságos környezetben történő felolvasztásához.
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagyalt tégelyekhez.
- Lehetőség a kamrahőmérséklet módosítására a turbó hűtési és kiolvasztási ciklusokban.
- Hátralévő idő becslése a maghőmérő által irányított ciklusokhoz: mesterséges intelligencia technológia alapján működik (ARTE), egyszerűbbé teszi a konyhai folyamatok tervezését.
- Egy érzékelős maghőmérő standard tartozékként.
- Fedélzeti HACCP ellenőrzési lehetőség.
- Garantált teljesítmény +40°C környezeti hőmérsékleten (5. klíma osztály).
- Automatikus és manuális leolvasztás.
- 3 pontos maghőmérő igény esetén elérhető (opcionális tartozék).



Keresztálcás sokkoló
hűtő-fagyasztó, 40 kg, 10 GN 1/1
(R290)

Kód	Promóciós ár (HUF)
725522	2.396.000 Ft.



Keresztálcás sokkoló
hűtő-fagyasztó, 100 kg, 20 GN 1/1
(R452A)

Kód	Promóciós ár (HUF)
725222	3.716.000 Ft.



Tartós konstrukció

Megbízható és robusztus kialakítás a hosszú élettartam érdekében.



Maximális egyszerűség

Az alapvető funkciók kéznél vannak.



Hűtés szűkös helyen

Extrém flexibilitás korlátozott helyen történő telepítésnél.



OnE csatlakoztathatóság

Valós idejű hozzáférés bármely okos eszközről.

Válasszon az Electrolux Professional berendezései közül, promóciós áron!

A promóció feltételei:

- ▶ A tartozékokat külön kell megrendelni.
- ▶ Ezek az árak az ÁFA-t nem tartalmazzák, de tartalmazzák az akcióban részt vevő legközelebbi Electrolux Professional üzleti partner raktárába történő szállítást
- ▶ Az ár a beszerelést és az üzembe helyezést nem tartalmazza.

A promóció 2026. november 30.-ig leadott és a 2026. december 20.-ig kiszállításra kerülő rendelésekre érvényes.

A garancia feltétele a szakszerviz által végzett telepítés.

A kedvezményes árak az akciós időszak alatt leadott rendelésekre érvényesek.

További részletekért kérjük, lépjen kapcsolatba:

Email: csaba.giczzi@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional Hungary Kft

Levelezési cím: 5100 Jászberény,

Fémnyomó utca 1

Jászberény, Magyarország

Töltse le katalógusunkat:

www.electroluxprofessional.com/hu



A kiválóság minden tevékenységünk központi eleme. Ügyfeleink igényeinek előrejelzésével munkatársainkkal, innovációinkkal, megoldásainkkal és szolgáltatásainkkal a kiválóságra törekszünk. Hogy mi legyünk az egyetlen (OnE), aki megkönnyíti, jövedelmezőbbé és valóban fenntarthatóvá teszi ügyfeleink munkáját minden nap.