

Promóciók 2026 ősz

- Indukciós
főzőberendezések
- Gáztűzhelyek
- Fritőzök

Indukciós asztali főzőberendezések - XP700

Takarítson meg energiát, csökkentse üzemeltetési költségeit



**2 zónás indukciós főzőlap
(3,5 kW zónánként)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
371020	1.356.000 Ft.



**4 zónás indukciós főzőlap
(3,5 kW zónánként)**

Kód	Promóciós ár (HUF)
371021	2.396.000 Ft.

- 6 mm vastagságú üvegkerámia főzőfelület
- Automatikus edényérzékelés
- Jelzőlámpa minden zónához a vezérlő felületen
- Túlmelegedés elleni védelem
- Az egyes zónák teljesítménye progresszív kimeneti finomszabályozással állítható be az alacsonyabb és nagyobb fokozatoknál (10 teljesítményszint érhető el)
- IPX4 vízállóság
- Használható edények átmérője: min. 12 cm, max. 28 cm
- Minden külső panel rozsdamentes acélból készült, a fedlap 1,5 mm vastagságú, egy darabból préselt
- Tápfeszültség: 380-415 V/3 f/50/60 Hz
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 400/800x730x250 mm

Indukciós asztali főzőberendezések – XP900

Maximális sebesség és energiahatékonyság



4 zónás indukciós főzőlap (5 kW zónánként)

Kód	Promóciós ár (HUF)
391278	3.100.000 Ft.

- 6 mm vastagságú üvegkerámia főzőfelület
- Független vezérlésű indukciós zónák, zónánként 5 kW teljesítménnyel
- Jelzőlámpa minden zónához a vezérlő felületen
- Indukciós lemezek túlmelegedés elleni védelemmel.
- 10 teljesítmény szint
- Alacsony hőkibocsátás a konyhába.
- A sima, üvegkerámia lap nem közvetlenül melegszik, így nincs égés a főzőfelületen.
- IPX5 vízvédettség.
- A használható edények átmérője: min 12 cm, max 28 cm
- Minden külső panel rozsdamentes acélból készült, a fedlap 2 mm vastagságú, egy darabból préselt
- Tápfeszültség: 380-415 V/3 f/50/60 Hz
- Összes teljesítmény: 20 kW
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 800 x 930 x 250 mm



Biztonságos munka és tisztítás

az üvegkerámia felület csak az
indukciós edénnyel való direkt
kontaktban melegszik fel.

Indukciós főzőberendezések

LiberoLight

Új szabadság a főzésben



Kód	Promóciós ár (HUF)
602405	388.000 Ft.

Indukciós egy zónás asztali főzőlap

- Tápfeszültség: 220-240 V/1N f/50/60 Hz
- Teljes teljesítmény: 3.5 kW
- Csatlakozó típusa: CE-SCHUKO
- Külső méretek: 310 x 392 x 110 mm (Szé x Mé x Ma)
- Nettó súly: 5 kg
- 120 - 210 mm aljátmérőjű edényhez és serpenyőhöz alkalmas.
- Digitális kijelző LED visszajelző fénnel.
- Teljesítmény beállítás: 50-3500 W, vagy hőmérséklet beállítás: 30°C -250°C.
- Időzítő funkció.
- Boost funkció a maximális teljesítmény gyors eléréséhez.
- Vizuális üzenet jelenik meg, amikor a főzőlap még forró.
- Öndiagnosztika.
- IP23 védettség.
- Könnyen tisztítható és mosogatógépben mosható indukciós légszűrők.

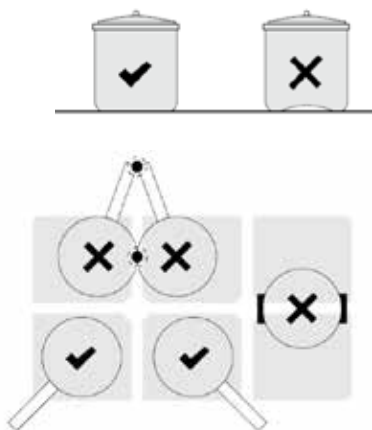
Indukciós wok

- Tápfeszültség: 220-240 V/1N f/50/60 Hz
- Teljes teljesítmény: 3.5 kW
- Csatlakozó típusa: CE-SCHUKO
- Külső méretek: 393 x 430 x 165 mm (Szé x Mé x Ma)
- Nettó súly: 10 kg
- Digitális kijelző LED visszajelző fénnel.
- Teljesítményszint beállítás: 1-től 20-ig.
- Vizuális üzenet jelenik meg, amikor a főzőlap még forró.
- Öndiagnosztika.
- Plug in asztali kialakítás.
- IP23 védettség.
- Az indukciós levegőszűrők könnyen tisztíthatók és mosogatógépben moshatók.
- Kábellel és csatlakozóval szállítva.



Kód	Promóciós ár (HUF)
602406	640.000 Ft.

FIGYELMEZTETÉSEK INDUKCIÓS FŐZŐBERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓAN



- Ne telepítsen indukciós főzőberendezést hőt kibocsátó készülékre vagy mellé.
- Gondoskodjon a készülék megfelelő be- és kilépő levegőjének szabadon áramoltatásáról (további részletek a használati utasításban).
- Tisztítsa a por és zsírszűrőket rendszeresen (további részletek a használati utasításban).

- Sose használjon olyan edényt, amelynek alja nem teljesen lapos.
- Mindig indukciós főzőberendezésekre való edényzetet használjon. A készülék nem működik nikkél-króm rm. acél, alumínium, réz, sárgaréz, üveg és porcelán anyagokkal.
- Ne használja az indukciós főzőberendezésekre való edényeket a gáztűzhelyekhez.
- Ne helyezzen egynél több edényt 1 zónára, ne használjon több zónát 1 edényhez, úgy helyezze az edényeket a zónákra, hogy az edények ne érintkezzenek egymással.



FIGYELMEZTETÉS: Mágneses mezők veszélye! A készülék mágneses mezőt generál; frekvencia tartomány: 10-100 kHz.

Indukciós főzőberendezések

LiberoPro

Két zónás indukciós főzőlap, 1 fázis

- Automatikus edényfelismerés. Csak akkor melegít, ha az edény rajta van.
- Digitális kijelzés, kettő színnel (fehér és vörös) a jobb láthatóság miatt
- Időzítő funkció. A beállított idő után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.
- 2 egymástól függetlenül vezérelhető zóna.
- MIndegyik zóna alkalmas 120-240 mm átmérőjű edények használatára.
- Asztali kivitel.
- Érintőkijelző felül elhelyezve a maximális láthatóságért
- Teljesítményszint beállítás 10 fokozatban.
- Hibadiagnosztika. Nem megfelelő működés esetén hibakódot jelez (Exxx).
- LiberoPro Duo funkció: a LiberoPro pult a ventilátor sebességét automatikusan szabályozza az asztali készülékek használati intenzitásának függvényében.
- Bridge funkció lehetővé teszi, hogy két független zónából egy nagy felületű zónát hozzunk létre, ami alkalmas lehet négyzet alakú, 350x450 mm serpenyő számára is.
- Max. teljesítmény: 3.5 kW. A felhasználói felület mutatja az egyes főzőzónákhoz kiválasztható teljesítményszintet a felhasznált teljesítménynek megfelelően.



Kód	Promóciós ár (HUF)
600879	716.000 Ft.

Egy zónás indukciós főzőlap, 1 fázis



- Automatikus edényfelismerés. Csak akkor melegít, ha az edény rajta van.
- Digitális kijelzés, kettő színnel (fehér és vörös) a jobb láthatóság miatt
- Időzítő funkció. A beállított idő után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.
- Alkalmas 120-340 mm átmérőjű edények használatára.
- Asztali kivitel.
- Érintőkijelző felül elhelyezve a maximális láthatóságért
- Teljesítményszint beállítás 10 fokozatban.
- Hibadiagnosztika. Nem megfelelő működés esetén hibakódot jelez (Exxx).
- LiberoPro Duo funkció: a LiberoPro pult a ventilátor sebességét automatikusan szabályozza az asztali készülékek használati intenzitásának függvényében.

Kód	Promóciós ár (HUF)
600877	552.000 Ft.

Gáztűzhelyek

XP700

Exkluzív "Virágláng" égőfejek, melyek flexibilitást és magas teljesítményt garantálnak.



**4 égős gáztűzhely
nyitott tárolószekrénnel**

Kód	Promóciós ár (HUF)
371178	568.000 Ft.

- Egy darabból préselt fedlap 1,5 mm vastagságú AISI 304 rm. acélból.
- 4 nagy hatékonyságú virágláng égőfej (5,5 kW): a láng igazodik a különböző edényméretekhez.
- LPG gáz átalakító fúvókák mellékelve.
- Az öntöttvas edénytartó rácsok mosogatógépben tisztíthatóak.
- Minden égőfej lángérzékelővel felszerelt.
- Védőlemezzel ellátott őrláng.
- IPX 4 vízvédettség.
- Teljes gáz teljesítmény: 22 kW (földgáz G20)
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 800 x 730 x 850 mm



Egyszerű tisztítás

1 darabból préselt fedlap az egyszerű tisztítás érdekében.



Megtakarítások eléréséhez

és fenntarthatóságra épült

EcoFlame gáztűzhelyek^{HP} XP900

SZABADALMAZTATOTT*
(EP27088)3B1 és kapcsolódó termékcsalád)

Ecoflame serpenyőérzékelő rendszer, amely aktiválja a start/stop funkciót.



4 égős EcoFlame asztali gáztűzhely

Kód	Promóciós ár (HUF)
391641	980.000 Ft.

- Nyitott alsó tárolószekrényre, hídrendszerbe vagy konzolos rendszerbe telepíthető.
- A 4 db 10 kW-os, nagy hatékonyságú égőfejek 100 mm átmérőjűek, 2.2kW – 10 kW teljesítmény szabályzással.
- A gázüzemű készülékeink földgázzal és LPG gázzal használhatóak. Az átalakító fűvókák szállított tartozékok.
- Öntött vas nagy méretű edénytartó rács (opcionálisan acél), hosszú tartóelemekkel, melynek köszönhetően a legnagyobb méretű edény és a legkisebb is használható.
- Égőfejek optimalizált égéssel.
- Lángérzékelővel ellátott égőfejek.
- Védett őrláng.
- Vízálló kezelői gombok.
- IPX 5 vízvédelmi szint.
- Alsó tárolószekrényre helyezhető.



Első a biztonság

Az égők megemelt pozícióban helyezkednek el, ezáltal kiömlés ellen védve vannak.

Nagy teherbírású zománcozott öntöttvas rácsok extra hosszú szárakkal, így a legkisebb edények is biztonságosan a tetejére helyezhetők, felborulás nélkül.



Érje el a legmagasabb termelékenységet a HP modellel, minden égő

10 kW
teljesítményt biztosít.

Fritőzök

XP700



15 L. gázüzemű fritőz külső fűtőelemmel és 1 kosárral

- Mélyhúzott, V alakú medence.
- Két darab nagy hatékonyságú, 7kW-os rozsdamentes acél égőfej lángérzékelővel, a medence külső oldalához rögzítve.
- Termosztatikus olajhőmérséklet szabályzás, max. 185 °C-ig.
- Túlmelegedés elleni védelem termosztát.
- Az olaj leeresztése egy csapon keresztül történik, egy, a medence alatt lévő edénybe.
- Piezo szikragyújtás a nagyobb biztonság érdekében.
- Használható földgázzal vagy LPG gázzal, az átalakító fűvókák mellékelve vannak.
- Gáz teljesítmény: 14 kW, földgáz G20 (20mbar), 1,2"
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 400 x 730 x 850 mm

Kód	Promóciós ár (HUF)
371070	799.600 Ft.

15 L. elektromos fritőz külső fűtőelemmel és 1 kosárral

- Mélyhúzott, V alakú medence.
- A medence belső sarkai lekerekítettek, ezáltal tisztításuk egyszerű.
- Nagy hatékonyságú infravörös fűtőelemek a medence külső oldalához rögzítve.
- Az olajhőmérséklet termosztatikus szabályzása 105°C-tól maximum 185 °C-ig.
- Túlmelegedés elleni védelem termosztát.
- Az olaj leeresztése egy csapon keresztül történik, egy, a medence alatt lévő edénybe.
- IPX4 vízvédettség.
- Tápfeszültség: 380-415 V/3 f/50/60 Hz
- Teljes teljesítmény: 10 kW
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 400 x 730 x 850 mm



Kód	Promóciós ár (HUF)
371081	799.600 Ft.

Fritőzök

XP700



**15 L elektromos, programozható fritőz
külső fűtőelemmel és 2 kosárral**

Kód	Promóciós ár (HUF)
371083	1.756.000 Ft.

- Mélyhúzott, V alakú medence.
- Nagy hatékonyságú, külső infravörös fűtőelemek a medence külső oldalához rögzítve.
- Az olajhőmérséklet termosztatikus szabályzása 105°C-tól maximum 185 °C-ig.
- Beépített smart elektronikus vezérlő rendszer, amely figyeli a hőmérsékletet sütés alatt.
- Túlmelegedés elleni védelem termosztát.
- Elektronikus kezelői panel, melyen 5 standard program tárolható el (HACCP kompatibilis), 5 hőmérséklet beállítással és 2 kosáremelési idővel programonként.
- Automatikus kosáremelő rendszer: 2 egymástól függetlenül vezérelt kosáremelő.
- Az olaj leeresztése egy csapon keresztül egy külső tartályba (nem szállított tartozék) történik.
- IPX4 vízvédettség.
- Tápfeszültség: 380-415 V/3 f/50/60 Hz
- Teljes teljesítmény: 10 kW
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 400 x 730 x 850 mm

Fritőzök

XP900

23 L. elektromos programozható fritőz külső fűtőelemmel, fejlett szűrőrendszerrel, auto főzéssel és 2 kosárral

- FEJLETT SZŰRŐRENDSZER: papírszűrők használata a legkisebb ételdarabkák eltávolításához és az olaj élettartamának meghosszabbításához
- Mélyhúzott V alakú medence
- Külső infravörös fűtőelemek innovatív deflektorokkal
- Beépített smart elektronikus vezérlő rendszer, amely figyeli a hőmérsékletet sütés alatt.
- Az olaj hőmérsékletének termosztatikus szabályzása 110°C és 190°C között.
- Túlmelegedés elleni védelem termosztát.
- Elektronikus kezelői panel, amely 5 programot (hőmérséklet és idő) tud eltárolni, és 5 extra program személyre szabható az automatikus főzési mód használata esetén – a főzési idő automatikusan igazodik a betöltött étel mennyiségéhez.
- IPX5 vízállóság
- Tápfeszültség: 380-400 V/3N f/50/60 Hz
- Teljes teljesítmény: 18 kW
- Külső méretek (Szé x Mé x Ma): 400 x 930 x 850 mm



Kód	Promóciós ár (HUF)
391345	2.660.000 Ft.

Tökéletes tisztítás



Vállalkozásának új szintre emelése

Válassza ki a megfelelő megoldást, hogy a legtöbbet nyújthassa vállalkozása számára.

Általános Szerződési Feltételek

- ▶ Az árak tartalmazzák a standard (szállított) tartozékokat; az opcionális tartozékokat külön kell megrendelni. Az árak ÁFA nélkül értendők, tartalmazzák a szállítást a legközelebbi Electrolux Professional Partneréhez. Az árak a beszerelést és az üzembe helyezést nem tartalmazzák. A garancia feltétele a szakszerviz által végzett telepítés.
- ▶ A kedvezményes árak a promóciós időszak alatt leadott rendelésekre érvényesek.

A promóció időtartama

Az akciós ár a **2026. november 30.-ig leadott és a 2026. december 20.-ig** kiszállításra kerülő rendelésekre érvényes.

További információk:

Email: csaba.giczi@electroluxprofessional.com

ELECTROLUX Professional Hungary KFT.

5100 Jászberény

Fémnyomó utca 1

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.