SkyDuo

Łatwa droga do uczynienia Twojej kuchni jeszcze bardziej wydajną, produktywną i bezstresową. SkyLine PremiumS i SkyLine ChillS: dwa doskonale zsynchronizowane urządzenia w pełnej komunikacji ze sobą.

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy 6GN1/1, wersja Green dla SKYDUO

Szybko schładzarko – zamrażarka 6GN1/1 dla instalacji SKYDUO

Kod	Cena promocyjna PLN	Kod
267290	71361 PLN	725076

OptiFlow | Sky Clean | Human-Centered Design | Sky Duo | Lambda sensor | FIRST in the industry

Do bezpośredniego połączenia ethernet SkyDuo z szybko schładzarko-zarażarką SkyLine

- Wbudowana wytwornica pary z sondą Lambda
- 101 ustawień wilgotności od 0% do 100% nasyconej pary z automatycznym zaworem wylotowym
- System dystrybucji potwierza OptiFlow z 7 prędkościami wentylatora
- SkyClean: Automatyczny wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 cykli automatycznych
- Bezpośrednie połączenie Ethernet SkyDuo
- Intuicyjny, łatwy w obsłudze ekran dotykowy interfejs dostępny w języku polskim
- Tryby gotowania: automatyczny; Programy Do 1000 programów (po 16 kroków każdy) i manualny
- Cykle specjalne (regeneracja, gotowanie w niskiej temperaturze, wyrastanie, EcoDelta, Sous-Vide, Static-Combi, pasteryzacja makaronu, suszenie, kontrola bezpieczeństwa żywności)
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- Funkcje specjalne: MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner
- 6-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia
- Potrójne szklane drzwi z podwójnymi światłami LED

Do bezpośredniego połączenia ethernet SkyDuo z piecem konwekcyjno parowym PremiumS

- Chłodziarko-zamrażarka szokowa z pełnym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, menu w języku polskim
- Na 6 blach GN 1/1 lub 600x400 mm. Do 9 kuwet na lody o wadze 5 kg (165x360x125h mm)
- Wydajność: chłodzenie 30 kg; zamrażanie 30 kg
- System dystrybucji powietrza OptiFlow w celu osiągnięcia maksymalnej wydajności przy 7 poziomach prędkości wentylatora
- Tryby chłodzenia/mrożenia: automatyczny (10 grup żywności z ponad 100 różnymi zainstalowanymi wariantami); Programy (można zapisać do 1000 programów w podziale na 16 różnych kategori); Ręczny (schładzanie łagodne, schładzanie mocne, zamrażanie, przetrzymywanie, chłodzenie turbo i cykle lite hot); Cykle Specjalistyczne (Cruise chilling, Garowanie, Opóźnione Garowanie, Szybkie Rozmarażanie, Sushi&Sashimi, chłodzenie Sous-Vide, lody, jogurt i czekolada)
- Funkcje specjalne: MultiTimer chłodzenie/mrożenie, Make-it-Mine do dostosowania interfejsu, SkyHub do dostosowania strony głównej, kalendarz MyPlanner, połączenie SkyDuo z piecem SkyLine
- Estymacja pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą w oparciu o techniki sztucznej inteligencji (ARTE 2.0)
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie i suszenie
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- 3-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne zaokrąglone rogi
- Wbudowany agregat chłodniczy
- Czynnik chłodniczy R452a
- Wydajność gwarantowana w temperaturze otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5)

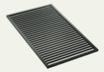
Akcesoria

Podstawa do ustawienia pieca 6 GN 1/1 na szybkoschładzarce 12,5/7 kg

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922657	3105

Wąż do montażu zewnętrznego

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922171	638

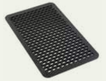


Aluminiowy ruszt do grillowania GN 1/1

Kod	Cena Promocyjna (PLN))
925004	523

Otwarta podstawa do pieców 6 i 10 GN 1/1

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922612	2520



Taca do grillowania w kratkę

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922713	513

Podstawa do instalacji pieca 6GN1/1 na podstawie 922612 z okapem 922723

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922632	1536

Doskonałość jest podstawą wszystkiego, co robimy. Staramy się przewidywać potrzeby naszych klientów. Doskonałość tworzymy z naszymi ludźmi, innowacjami, rozwiązaniami i usługami. Być The ONE dla naszych klientów, to sprawiać by ich życie zawodowe było łatwiejsze, bardziej opłacalne - i prawdziwie zrównoważone każdego dnia.

Śledź nas na

www.electroluxprofessional.com

Przenieś swój biznes na kolejny poziom

Warunki

- Zamówienia należy składać u lokalnego autoryzowanego partnera handlowego
- **Ceny promocyjne** dotyczą zamówień złożonych w okresie trwania promocji

Czas trwania promocji

Promocja obowiązuje **od 17/01/2022 do 30/06/2022**

Więcej informacji można uzyskać pod adresem:
Email: **wojciech.tycner@electroluxprofessional.com**
Tel: +48 882354246
Email: malgorzata.krasowska@electroluxprofessional
Tel: +48 604123367

lub można też pobrać ulotkę ze strony:
www.electroluxprofessional.com/pl

Doskonałość
Z myślą o środowisku

- Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano tak aby ograniczyć zużycie wody, energii,detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- W ciągu ostatnich lat ponad 70% rozwiązań technicznych zostało zaktualizowane mając nawzględzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- 100% naszych produktów zostało zbadanych przez ekspertów pod kątem jakości.

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji bez uprzedniego powiadomienia. Obrazy nie stanowią zobowiązania umownego.

Electrolux PROFESSIONAL

Cook&chill

PROMOCJA COOK&CHILL 2022

Piece SkyLine
Chłodziarko-zamrażarka szokowa SkyLine
Poprzeczna chłodziarko-zamrażarka szokowa
Akcesoria
Materiały eksploatacyjne

Odkryj zalety unikalnej oferty Cook&Chill Electrolux Professional

SkyLine Premium

Panel cyfrowy | Boiler

Niezawodny, wysokowydajny i wielofunkcyjny piec konwekcyjno – parowy do profesjonalnej kuchni. Unikatowy na rynku, posiadający panel cyfrowy i sondę Lambda, aby zagwarantować dodatkową precyzję i zaawansowaną kontrolę w czasie rzeczywistym

6 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217820	24254

10 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217822	29121

OptiFlow | Lambda sensor | Sky Clean | Human-Centered Design | FIRST in the industry

Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym wyświetlaczem i następującymi funkcjami:

- Wbudowany generator pary z sondą Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność przy 5 poziomach prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary.
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać maksymalnie 100 programów); Ręczny (para, kombinacja i cykl konwekcyjny); Cykl gotowania EcoDelta i regeneracji
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- Sonda temperatury z jednym czujnikiem
- Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED

SkyLine ProS

Panel dotykowy | Para iniekcyjna

6 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217620	24638

10 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217622	31358

Wyjątkowa wydajność i najlepsze w swojej klasie wyniki do tradycyjnego gotowania, SkyLine ProS to idealne urządzenie typu combi z natryskowym wytwarzaniem pary.

OptiFlow | Sky Hub | Lambda sensor | Sky Clean | Human-Centered Design | Green Spirit | FIRST in the industry

- System dystrybucji powietrza OptiFlow z 7 prędkościami wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samooczyszczania. 5 cykli automatycznych
- Intuicyjny, łatwy w obsłudze i konfigurowalny ekran dotykowy interfejs dostępny w języku polskim
- Tryby gotowania: Manualny - możliwość zapisania do 1000 programów (po 16 kroków każdy)
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- Funkcje specjalne: MultiTimer, Plan-n-Save, Make-it-Mine, SkyHub, MyPlanner
- Sonda temperatury rdzenia jednopunktowa
- Drzwi z podwójnymi szybami z oświetleniem LED

SkyLine Pro

Panel cyfrowy | Para iniekcyjna

6 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217920	20481

10 GN1/1 – elektryczny

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
217922	26304

Łatwy w użyciu, solidny, elastyczny partner w Twojej kuchni, oferujący cyfrowy panel sterowania ułatwiający obsługę.

OptiFlow | Sky Clean | Human-Centered Design | FIRST in the industry

Natryskowe wytwarzanie pary z możliwością regulowania wilgotności

- wytwornicy pary w celu regulowania poziomu wilgotności.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność przy 5 poziomach prędkości wentylatora
- SkyClean: automatyczny i wbudowany system samooczyszczania. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Manualny z możliwością zapisania 100 programów),
- Cykl gotowania EcoDelta
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- Sonda temperatury z jednym czujnikiem
- Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED

Chłodziarko-zamrażarka szokowa

Zmień Swoje życie w pracy dzięki **zintegrowanym rozwiązaniem "wszystko w jednym" do Electrolux Professional.**

Poprzeczna chłodziarko-zamrażarka 5xGN1/1 szokowa o wydajności chłodzenia/mrożenia 12,5/7kg,

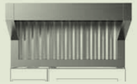
Kod	Cena Promocyjna (PLN)
727901	14366

Poprzeczna chłodziarko-zamrażarka szokowa 10xGN1/1 o wydajności chłodzenia/mrożenia 32/28g,

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
727895	28795

- Schładzarko/zamrażarka szokowa z cyfrowym wyświetlaczem temperatury i czasu
- Pojedyncza sonda rdzenia
- Rozmrażanie automatyczne i ręczne
- Szacowanie rzeczywistego czasu pozostałego chłodzenia szokowego (A.R.T.E.)
- Funkcja Turbo chłodzenia
- Określone cykle dla lodów
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Alarmy HACCP i serwisowe z rejestracją danych
-

- Główne elementy ze stali nierdzewnej 304 AISI
- Wewnętrzne zaokrąglone rogi i odpływ
- Izolacja cyklopentanowa (bez HCFC, CFC i HFC)
- Wbudowany agregat chłodniczy
- Gazowy czynnik chłodniczy R452a (bez HCFC i CFC)



Okap kondensacyjny dla pieca 6GN1/1 lub 10GN1/1

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
922723	13377

- Może być używany z elektrycznymi piecami konwekcyjno-parowymi SkyLine 6 i 10 GN 1/1.
- Brak potrzeby zastosowania zewnętrznej rury wylotowej.
- Okap oraz piec są wyposażone w zsynchronizowane połączenie kabłowe pomiędzy oprogramowaniem okapu i pieca.
- System automatycznej aktywacji otwierania drzwi.
- Silnik wentylatora z 3 automatycznymi prędkościami
- Powierzchnia filtracyjna chroni przed zagrożeniem pożarowym.
- Systemy wielokrotnej filtracji (wstępna filtracja przez filtry labiryntowe ze stali nierdzewnej, filtr kondensatu i dodatkowy separator kropli, działający jako separator pary i cieczy).
- Dwustopniowe otwieranie drzwi (PNC 922265, nie jest częścią promocji) jest zalecane w celu polepszenia wyników filtrowania.
- Gdy okap ten jest instalowany na piecu 6 x GN 1/1, stojącym na otwartej podstawie (PNC 922612 jest częścią promocji), sugerowane jest zastosowanie dodatkowej podstawy (PNC 922632 jest częścią promocji).

Chłodziarka szokowa SkyLine 6GN1/1 lub 6x 600x400 o wydajności mrożenia/chłodzenia 30kg/30kg do montażu wieżowego

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
727729	37632

Chłodziarka szokowa SkyLine 6GN1/1 lub 6x 600x400 o wydajności mrożenia/chłodzenia 30kg/30kg do montażu wolnostojącego

Kod	Cena Promocyjna (PLN)
727730	37632

- Chłodziarko-zamrażarka szokowa z pełnym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, menu w języku polskim
- Na 6 blach GN 1/1 lub 600x400 mm. Do 9 kuwet na lody o wadze 5 kg (165x360x125h mm)
- Wydajność: chłodzenie 30 kg; zamrażanie 30 kg
- System dystrybucji powietrza OptiFlow w celu osiągnięcia maksymalnej wydajności przy 7 poziomach prędkości wentylatora
- Tryby chłodzenia/mrożenia: automatyczny (10 grup żywności z ponad 100 różnymi zainstalowanymi wariantami); Programy (można zapisać do 1000 programów w podziale na 16 różnych kategorii); Ręczny (schładzanie łagodne, schładzanie mocne, zamrażanie, przetrzymywanie, chłodzenie turbo i cykle lite hot); Cykle Specjalistyczne (Cruise chilling, Garowanie, Opóźnione Garowanie, Szybkie Rozmrażanie, Sushi&Sashimi, chłodzenie Sous-Vide, lody, jogurt i czekolada)
- Funkcje specjalne: MultiTimer chłodzenie/mrożenie, Make-it-Mine do dostosowania interfejsu, SkyHub do dostosowania strony głównej, kalendarz MyPlanner, połączenie SkyDuo z piecem SkyLine
- Estymacja pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą w oparciu o techniki sztucznej inteligencji (ARTE 2.0)
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie i suszenie
- Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
- 3-punktowa wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne zaokrąglone rogi
- Wbudowany agregat chłodniczy
- Czynnik chłodniczy R452a
- Wydajność gwarantowana w temperaturze otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5)