

Promocja jesienna 2025

- Piece SkyLine
- Chłodziarko –
zamrażarki SkyLine
- Poprzeczne
Chłodziarko –
zamrażarki
- Piece konwekcyjno-
parowe poprzeczne

Piece SkyLine Premium^S

Panel dotykowy

Bojler

Piece SkyLine Premium^S oferują inteligentną technologię, niezrównaną użyteczność i bezkompromisową powtarzalną wydajność.



**Piec SkyLine Premium^S
20 GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217724	70155 PLN



- Wbudowany generator pary z czujnikiem Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- 101 poziomów wilgotności (ustawianie co 1%), wysoko wydajna para nasycona z automatycznym zaworem wylotowym
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewnia maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Wbudowany automatyczny system samooczyszczenia: 5 cykli automatycznych
- Tryby gotowania: Programy automatyczne podzielone na 9 kategorii żywności, Programy (można zapisać 1000 przepisów po 16 kroków każdy); Ręczny (cykle pary, combi i konwekcji); Cykl gotowania EcoDelta; Multitimer;
- SkyHub, Plan-n-Save, gotowanie w niskiej temperaturze, Suos-vide, statyczne combi, pasteryzacja, cykl regeneracji
- Automatyczne ustawienie kontroli Food Save
- Panel dotykowy z możliwością przesyłania zdjęć w celu pełnej personalizacji cykli gotowania.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Sonda temperatury rdzenia z 6 czujnikami
- Podwójne drzwi szklane z oświetleniem LED
- Moduł IoT do połączenia ze zdalnym sterowaniem lub z połączeniem SkyDuo do szokowej chłodziarki/zamrażarki SkyChill (dostępny tylko dla modelu 217718)

Piece SkyLine Premium

Panel Cyfrowy

Bojler

Podstawowy, wysokowydajny piec konwekcyjno-parowy do kuchni o dużym natężeniu pracy. Jedyny na rynku, oferujący panel cyfrowy i czujnik Lambda w celu zagwarantowania dodatkowej precyzji i zaawansowanej kontroli w czasie rzeczywistym

**OFERTA DOSTĘPNA DO
WYCZERPANIA ZAPASÓW**

**OFERTA DOSTĘPNA DO
WYCZERPANIA ZAPASÓW**

**OFERTA DOSTĘPNA DO
WYCZERPANIA ZAPASÓW**



**Piec SkyLine Premium 6
GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217820	24700 PLN



**Piec SkyLine Premium 10
GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217822	30600 PLN



**Piec SkyLine Premium 20
GN 1/1 Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217824	58400 PLN

OptiFlow

Lambda
sensor

Sky
Clean

Human-
Centered
Design

- Wbudowany generator pary z czujnikiem Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 5 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczący ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać 100 przepisów, każdy z 4 krokami); Manualny (cykle parowe, combi i konwekcyjne); Cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Sonda temperatury rdzenia z pojedynczym czujnikiem
- Podwójne drzwi szklane z oświetleniem LED

Piec SkyLine Pro

Panel Cyfrowy

Natryskowe
wytwarzanie pary

Łatwy w obsłudze, wytrzymały i wszechstronny partner w Twojej kuchni,
wyposażony w cyfrowy panel sterowania ułatwiający obsługę.

**OFERTA DOSTĘPNA DO
WYCZERPANIA ZAPASÓW**



**Piec SkyLine Pro 6 GN 1/1
elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217920	21800 PLN

**OFERTA DOSTĘPNA DO
WYCZERPANIA ZAPASÓW**



**Piec SkyLine Pro 10 GN 1/1
elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
217922	26955 PLN

OptiFlow

Sky
Clean

Human-
Centered
Design

Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem

- Funkcja gotowania na parze bez bojlera w celu dodania i zatrzymania wilgotności
- 11 poziomów wilgotności i wysoce wydajna natychmiastowa para
- System dystrybucji powietrza OptiFlow w celu osiągnięcia maksymalnej wydajności z 5 poziomami prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczący. 5 automatycznych cykli
- Tryby gotowania: Programy (można zapisać 100 przepisów, każdy z 4 krokami); Ręczny (cykle parowe, konwekcyjno-parowe); Cykl gotowania EcoDelta; Cykl regeneracji
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień.
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia
- Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED

Piec SkyLine Pro

Panel cyfrowy

Panel cyfrowy z unikalnym wyborem kierowanym podświetleniem upraszcza każde zadanie.



Tryb programów

Zapisuj i dziel się Swoimi programami przez USB lub łączność OnE. 100 wolnych programów i 4 fazy gotowania.



SkyClean

Doskonałe wyniki czyszczenia. Elastyczny wybór 2 różnych rodzajów substancji chemicznych, by lepiej ci służyły: **w formie stałej i płynnej.**



11 poziomów wilgotności

Zapewnij różnorodność gotowania dzięki **11 ustawieniom wilgotności** oraz wysokosprawnemu systemowi natychmiast dostarczanej pary z automatycznym otwarciem zaworu spustowego dla uzyskania idealnie kruchej żywności.



OptiFlow

Idealne, równomierne wyniki gotowania dzięki rewolucyjnemu, technologicznie zaawansowanemu systemowi rozprowadzania powietrza OptiFlow, zapewniającemu jednolity rozkład ciepła.



Zeskanuj kod, aby obejrzeć samouczek wideo na temat czyszczenia



1-czujnikowa sonda

Pomiar dokładnej temperatury rdzenia Twojej żywności.
6-czujnikowa sonda dostępna jako opcja.



Łączność OnE w gotowości

Łączność w SkyLine Pro zapewnia dostęp w czasie rzeczywistym do Twojego urządzenia z dowolnego urządzenia typu smart.



Chłodziarko – zamrażarki szokowe SkyLine Chill^s

Zoptymalizowana praca, zwiększona wydajność
oraz oszczędność kosztów żywności dla twojej firmy



**Chłodziarko-zamrażarka
szokowa Skyline Chill^s,
wydajność 30/30kg,
pojemność 6 GN 1/1 lub
6 blach piekarniczych 600
x 400 mm, wolnostojąca z
blatem**

Kod	Cena promocyjna
725539	39000 PLN



**Chłodziarko-zamrażarka
szokowa Skyline Chill^s,
wydajność 30/30kg, pojemność
6 GN 1/1 lub 6 blach piekarniczych
600 x 400 mm, do montażu
pod piecem konwekcyjnym z
wbudowanym modułem IOT.**

Kod	Cena promocyjna
725528	39500 PLN

- Szybkoschładzarka z interfejsem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, wielojęzyczna
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- Tryby chłodzenia/zamrażania: Automatyczny (10 rodzin produktów spożywczych z ponad 100 różnymi wstępnie zainstalowanymi wariantami); Programy (maksymalnie 1000 programów można zapisać i zorganizować w 16 różnych kategoriach); Ręczny (delikatne chłodzenie, mocne chłodzenie, zamrażanie, podtrzymywanie, chłodzenie turbo i delikatne grzanie); Cykle specjalistyczne (chłodzenie Cruise, garowanie, opóźnione garowanie, szybkie rozmrażanie, sushi i sashimi, chłodzenie sous-vide, lody, jogurt i czekolada)
- Funkcje specjalne: chłodzenie/zamrażanie z wieloma timerami, SkyHub do dostosowywania strony głównej
- Oszacowanie 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 HACCP, programów i ustawień
- 3-punktowa sonda temperatury rdzenia z wieloma czujnikami
- Wbudowana jednostka chłodnicza
- Gaz chłodniczy R290
- Wydajność gwarantowana w temperaturach otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5)
- Moduł IoT do połączenia ze zdalnym sterowaniem lub z połączeniem SkyDuo do pieców SkyLine (nieдоступny dla modelu 725539)



Chłodziarko-zamrażarka
szokowa Skyline Chill^S,
wydajność 50/50kg,
pojemność 10 GN 1/1 lub
10 blach piekarniczych 600
x 400 mm, wolnostojąca z
modułem IOT

Kod	Cena promocyjna
725529	52600 PLN

Dodatkowa bezwysiękowa korzyść

SkyLine
Chill^S



SkyLine
Premium^S



Droga do najwyższej wydajności

Łatwa droga do uczynienia Twojej kuchni jeszcze bardziej wydajną, produktywną i bezstresową. SkyLine PremiumS i SkyLine Chills: dwa idealnie zsynchronizowane urządzenia w pełnej komunikacji ze sobą, oba z certyfikowaną ergonomią i użytecznością, aby zagwarantować nieskazitelną synergii Cook&Chill.

Duet stworzony do sukcesu.

FIRST
in the industry



Kliknij tę ikonę na ekranie dotykowym urządzenia SkyLine, aby przekonać się, jak łatwa jest obsługa SkyDuo i jak płynnie korzystać z procesu Cook&Chill.

Chłodziarko-zamrażarki szokowe (załadunek poprzeczny)

Ciesz się świeżą i bezpieczną żywnością przez dłuższy czas dzięki naszemu trwałemu rozwiązaniu: zoptymalizowanemu pod kątem jakości, wydajności i oszczędności kosztów



Podblatowa chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 15/5 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725532	16400 PLN



Podblatowa chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 25/15 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm

Kod	Cena promocyjna
725535	20000 PLN



Wysoka trwałość

Niezawodna i solidna konstrukcja zapewniająca długotrwałą wydajność



Maksymalna prostota

Podstawowe funkcje na wyciągnięcie ręki



Chłodzenie na małej przestrzeni

Niezwykła elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni



Gotowa do połączenia z OnE Connected

Dostęp w czasie rzeczywistym z dowolnego inteligentnego urządzenia



**Wolnostojąca chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 25/15 kg ,
pojemność 5 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm**

Kod	Cena promocyjna
725520	20000 PLN

**Wolnostojąca chłodziarko-zamrażarka,
max. załadunek 40/25 kg ,
pojemność 10 GN 1/1, odległość między
prowadnicami 68 mm**

Kod	Cena promocyjna
725522	26550 PLN

Wspólne parametry:

- Blachy GN 1/1 lub 600x400 mm (h = 65 mm).
- Standardowo sonda z pojedynczym czujnikiem rdzenia
- Delikatne chłodzenie, mocne chłodzenie, zamrażanie, chłodzenie turbo, cykl rozmrażania
- Oszacowanie pozostałego czasu
- Wydajność gwarantowana przy temperaturze otoczenia +40°C (klasa klimatyczna 5).
- Automatyczna podgrzewana rama drzwi
- Drzwi odwracalne na miejscu

Inteligentne piece konwekcyjno-parowe (poprzeczny układ przewodnic)

Nasz asortyment profesjonalnych pieców konwekcyjnych zapewnia wysoką opłacalność. Dzięki wytrzymałej konstrukcji i niezawodnej wydajności osiągnięcie równomiernych wyników gotowania jest łatwe jak nigdy dotąd.



**Inteligentny piec
konwekcyjnoparowy
6 GN 1/1 – Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
260687	14850 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)
860 × 766 × 633 mm
- Moc elektryczna – 7,7 kW



**Inteligentny piec
konwekcyjnoparowy
10 GN 1/1 – Elektryczny**

Kod	Cena promocyjna
260691	18600 PLN

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)
890 × 910 × 950 mm
- Moc elektryczna – 17,3 kW

- Tryb gotowania z wyborem 5 różnych poziomów wilgotności.
- Szybkie chłodzenie komory pieca
- Timer do ustawiania czasu gotowania, regulowany do 120 minut lub do pracy ciągłej.
- Zakres temperatur od 50°C do 300°C.
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia.
- Tacka ociekowa pod drzwiami do zbierania skroplonej cieczy.
- Dwustopniowe otwieranie w celu uniknięcia przypadkowego uwolnienia ciepła.
- Zawór ręczny do regulacji położenia kłapy odprowadzającej parę.
- Podwójne drzwi z termo szkła.
- Odstęp między przewodnicami GN 60 mm.
- Ochrona przed wodą IPX 4

The OnE brand, The OnE partner

Electrolux Professional jest zaufanym **partnerem OnE**, który sprawi, że Twoja praca stanie się łatwiejsza, bardziej dochodowa – i naprawdę zrównoważona każdego dnia.

Mając na uwadze **zrównoważony rozwój**, jesteśmy liderem w projektowaniu kompleksowych i zintegrowanych rozwiązań, **które zapewniają wydajność i najniższe koszty cyklu życia**.

Uzupełnij swoje rozwiązania dostosowane do Twojej firmy. Electrolux Professional oferuje 360° spojrzenie na Twoją firmę, które obejmuje rozwiązania, produkty i usługi.



ecostore^{HP} Szafy mroźnicze
Optymalna konserwacja żywności z zamrażarkami ecostore^{HP}



Maszyny do lodów
Małe, ciche i wydajne maszyny do lodów włoskich rozwiną Twój biznes



Piece konwekcyjne poprzeczne
Zapewnia dobry stosunek jakości do ceny, dając Ci spokój ducha



Trinity Pro
Krój w plastry, kostkę, szatkuj, tnij, mieszaj i emulguj

Możesz polegać na oryginalnych akcesoriach i materiałach eksploatacyjnych, rygorystycznie testowanych przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić wydajność i trwałość Twojego sprzętu, a także bezpieczeństwo użytkowników..



Zestaw do tężczości



Prowadnice ze stali nierdzewnej



Zestaw kółek



Zestaw do instalacji pieca konwekcyjno-parowego na zamrażarce szokowej

Wybierz sprzęt Electrolux Professional w specjalnych cenach.

Regulamin promocji:

- Ceny nie obejmują podatku VAT, ale obejmują transport do magazynu najbliższego partnera biznesowego Electrolux Professional uczestniczącego w tej promocji.
- Cena nie obejmuje instalacji i uruchomienia.

Promocja obowiązuje od 1.09 do 30.11 2025 lub do wyczerpania zapasów.

Zamówienia na kody promocyjne muszą zostać dostarczone do 20.12.2025

Gwarancja jest warunkowana instalacją wykonaną przez autoryzowany serwis Electrolux Professional. Specjalne ceny obowiązują dla zamówień złożonych w okresie promocyjnym

Aby uzyskać więcej szczegółów, skontaktuj się z:
Email: wojciech.tycner@electroluxprofessional.com

Lub pobierz broszurę z:
www.electroluxprofessional.com/pl



Doskonałość ma kluczowe znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości dzięki naszym pracownikom, innowacjom, rozwiązaniom i usługom. Chcemy ułatwić pracę naszym klientom, zwiększyć ich zyski i zapewnić prawdziwie zrównoważony rozwój każdego dnia.