

Promocja jesienna 2025

- Urządzenia gazowe
- Frytownice
- Grille i płyty do smażenia
- Kuchnie indukcyjne

Trzony indukcyjne XP700

Oszczędność energii i kosztów eksploatacyjnych



**2-strefowy trzon indukcyjny
(każda strefa 3,5 kW)**

Kod	Cena promocyjna
371020	15250 PLN



**4-strefowy nadstawkowy trzon indukcyjny
(każda strefa 3,5 kW)**

Kod	Cena promocyjna
371021	26900 PLN

- 6 mm powierzchnia gotowania ze szkła ceramicznego
- Automatyczne wykrywanie garnków
- Dioda wskaźnikowa dla każdej strefy na panelu sterowania
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Moc dla poszczególnych stref może zostać ustawiona progresywnie, tzn. z precyzyjną regulacją przy niższych poziomach mocy, oraz z większym postępowaniem przy wyższych poziomach mocy (dostępnych 10 poziomów mocy)
- Ochrona przed wodą IPx4
- Średnica garnków do użycia to min. 12 cm, maks. 28 cm
- Wszystkie panele zewnętrzne z wykończeniem ze stali nierdzewnej, blat tłoczony z jednego kawałka 1,5 mm
- Napięcie zasilania: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
- Moc całkowita: 7 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400/800 × 730 × 250 mm

Trzony indukcyjne XP900

Maksymalna szybkość i oszczędność



**4-strefowy nadstawkowy trzon indukcyjny
(każda strefa 5 kW)**

Kod	Cena promocyjna
391278	34800 PLN

- 6 mm powierzchnia gotowania ze szkła ceramicznego niezależnie sterowane strefy indukcyjne o mocy 5 kW każda.
- Jedna dioda wskaźnikowa dla każdej strefy na panelu sterowania.
- Płyty indukcyjne są wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Dostępnych 10 poziomów mocy
- Niska emisja ciepła do kuchni.
- Gładka płyta ze szkła ceramicznego nie jest bezpośrednio nagrzewana, zatem nie ma ryzyka przypalenia na powierzchni gotowania.
- Ochrona przed wodą IPX5.
- Średnica garnków do użycia: min. 12 cm, maks. 28 cm
- Wszystkie panele zewnętrzne z wykończeniem ze stali nierdzewnej, blat tłoczony z jednego kawałka 2 mm
- Napięcie zasilania: 380–415 V/3 ph/50/60 Hz
- Moc całkowita: 20 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 800 × 930 × 250 mm



Bezpieczne w użytkowaniu i czyszczeniu

Ponieważ powierzchnia ceramiczna nagrzewa się dopiero w bezpośrednim kontakcie z naczyniami indukcyjnymi.

Kuchnia indukcyjna

LiberoLight

Nowa wolność w gotowaniu



Kuchnia indukcyjna jednostrefowa typu plug-in 3500 W Libero Light

- Płyta grzewcza indukcyjna typu plug-in, 1-fazowa, pojedyncza strefa.
- Automatyczne rozpoznawanie naczyń i szybki transfer ciepła bezpośrednio do garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy dna od 120 do 210 mm.
- Można ustawić zarówno moc, jak i temperaturę, z łatwą możliwością przełączania się między trybami
- Zakres ustawienia temperatury od 30°C do 250°C
- Funkcja Boost umożliwiająca szybkie osiągnięcie maksymalnej mocy
- Bezpieczeństwo w przypadku, gdy płyta jest nadal gorąca, wyświetlany jest komunikat wizualny, by zapobiegać obrażeniom
- Filtry powietrza układu indukcyjnego są łatwe do wyjęcia i czyszczenia. Zalecane czyszczenie raz w tygodniu. Można myć w zmywarce.
- Przewód i wtyczka w zestawie.
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 310 x 392 x 110 mm

Kod	Cena promocyjna
602405	4275 PLN

Idealne dla płyt grzewczych:



Restauracje

(restauracje szybkiej obsługi i z pełną obsługą oferujące „street food”)

Ich przenośna konstrukcja zapewniająca oszczędność miejsca pozwala na łatwe umieszczenie w małych lub mobilnych kuchniach, gwarantując spójne wyniki gotowania dla środowisk o **wysokich wymaganiach**.



Stoiska gastronomiczne

Idealne dla stoisk gastronomicznych, kiosków i rozkładanych straganów z żywnością – urządzenia indukcyjne typu „plug-in” to **elastyczne i mocne rozwiązanie do gotowania**.

Kuchnia indukcyjna

LiberoLight

Energooszczędne, precyzyjne gotowanie

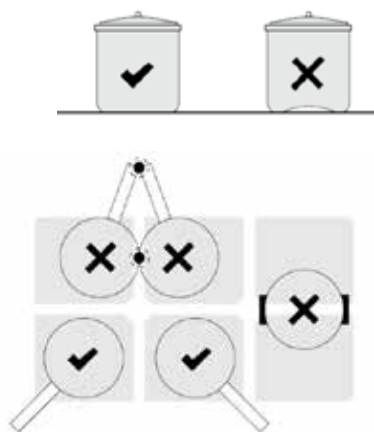
Wok indukcyjny typu plug-in, 3500W

- Wok indukcyjny typu plug-in, kwadratowy, 3500W
- Wok indukcyjny do zabudowy, 1-fazowy. Misa woka z ceramiki szklanej o grubości 4 mm.
- Panel dotykowy ze szkła oraz cyfrowy wyświetlacz LED.
- Ustawienia poziomu mocy w zakresie od 1 do 20.
- Ostrzeżenie o gorącej powierzchni w celu zapobiegania oparzeniom.
- Automatyczne rozpoznawanie naczynia i szybki transfer ciepła bezpośrednio do garnka.
- Klasa ochrony IP23.
- W zestawie przewód zasilający i wtyczka.
- Filtry powietrza nadające się do mycia w zmywarce.
- Całkowita moc: 3,5 kW
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 393 x 430 x 165 mm



Kod	Cena promocyjna
602406	6820 PLN

ZASADY UŻYTKOWANIA KUCHNI INDUKCYJNYCH



- Nie instalować urządzeń indukcyjnych na urządzeniu wytwarzającym ciepło lub obok niego.
- Zapewnić odpowiednią wentylację – doprowadzenie i odprowadzenie powietrza do urządzenia (więcej szczegółów w Instrukcji).
- Regularnie czyścić filtry kurzu i tłuszczu (więcej szczegółów w Instrukcji).
- W żadnym razie nie używać garnków, których dno nie jest idealnie równe.
- Zawsze używać garnków i patelni przeznaczonych do urządzeń indukcyjnych. Na urządzeniach nie można używać materiałów takich jak stal nierdzewna chromowo-niklowa, aluminium, miedź, mosiądz, szkło, porcelana.
- Nie używać garnków i patelni przeznaczonych do urządzeń indukcyjnych również do urządzeń gazowych.
- Nie stawiać więcej niż jednego garnka / jednej patelni na jednej strefie, ani też nie używać więcej stref dla jednego garnka ani nie stawiać garnków tak, by stykały się ze sobą.



OSTRZEŻENIE: Zagrożenie: pole magnetyczne. Urządzenie generuje pole magnetyczne; zakres częstotliwości: 10–100 kHz.

Urządzenia gazowe XP700

Ekskluzywne palniki „Flower Flame” gwarantują elastyczność i wysoką wydajność.



4 palnikowa kuchnia na podstawie otwartej

- Jednoczęściowy, tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm wykonany ze stali AISI 304. 4 wydajne palniki z płomieniem kwiatowym (każdy o mocy 5,5 kW) umożliwiają dostosowanie płomienia do patelni o różnych rozmiarach.
- Dysze do konwersji gazu LPG dostarczane w zestawie.
- Podpory patelni wykonane z żeliwa można myć w zmywarce.
- Urządzenie zabezpieczające przed zanikiem płomienia na każdym palniku.
- Ochrona płomienia pilota.
- Ochrona przed wodą IPX 4.
- Całkowita moc gazu: 22 kW (standardowo gaz ziemny G20)
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 800 x 730 x 850 mm

Kod	Cena promocyjna
371178	6250 PLN



Łatwość czyszczenia

Jednoczęściowy, głęboko tłoczony blat roboczy ułatwiający czyszczenie.



Mądre oszczędności

I zrównoważona budowa.



Najważniejsze bezpieczeństwo

Palniki umieszczono na podwyższonej części blatu, aby chronić przed zalaniem.

Solidne, żeliwne ruszty z wyjątkowo długimi podstawkami umożliwiają bezpieczne ustawienie na nich nawet najmniejszych garnków bez ryzyka ich przewrócenia.



Osiągnij najwyższą wydajność dzięki modelowi HP, każdy palnik dostarcza **moc 10kW**.

Kuchnie Gazowe^{HP} EcoFlame

XP900

OPATENTOWANE*

(EP2708813B1 i składni patentu)

Urządzenie Ecoflame zapewnia ciągłą i szybką obsługę dzięki systemowi wykrywania garnka, który aktywuje funkcję start&stop.



Kuchnia gazowa 2-palnikowa EcoFlame

Kod	Cena promocyjna
391640	6000 PLN



Kuchnia gazowa 4-palnikowa EcoFlame

Kod	Cena promocyjna
391641	10700 PLN



Kuchnia gazowa 4-palnikowa EcoFlame
na piekarniku gazowym

Kod	Cena promocyjna
391642	16600 PLN

- Komora piekarnika z 3 poziomami, mieszcząca tace GN 2/1
- 1-częściowy tłoczony blat roboczy ze stali nierdzewnej (2 mm dla 900XP)
- Żeliwne ruszty pod garnki
- Wysokowydajne palniki „Flower Flame”
- Palniki z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia
- Modele są wyposażone w system wykrywania garnków EcoFlame, który zmniejsza zużycie energii

Frytownice XP700



Frytownica gazowa 15 l z elementami grzewczymi poza komorą oraz jednym koszem

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V.
- Dwa wysokosprawne palniki 7 kW ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przed zanikaniem płomienia zamocowanym na zewnątrz komory.
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju do maksymalnie 185°C.
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Odptyw oleju przez kurek do pojemnika odpływowego umieszczonego pod komorą.
- Zapłon piezoelektryczny dla większego bezpieczeństwa.
- Urządzenie gazowe przeznaczone do pracy na gazie ziemnym lub LPG; w standardzie dostarczone wymienne dysze.
- Ochrona przed wodą IPx4.
- Moc gazowa: 14 kW, gaz ziemny G20 (20mbar), 1,2"
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 730 × 850 mm

Kod	Cena promocyjna
371070	8800 PLN

Frytownica elektryczna 15 l z elementami grzewczymi poza komorą oraz jednym koszem

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V
- Wnętrze komory z zaokrąglonymi narożnikami dla ułatwienia czyszczenia
- Wysokosprawne elementy grzejne na podczerwień są zamocowane na zewnątrz komory
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju od 105°C do maksymalnie 185°C
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Odptyw oleju przez kurek do pojemnika odpływowego umieszczonego pod komorą.
- Ochrona przed wodą IPx4
- Napięcie zasilania: 380–415 V/3 ph/50/60 Hz
- Moc całkowita: 10 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 730 × 850 mm



Kod	Cena promocyjna
371081	8800 PLN

Frytownice XP700



**Frytownica elektryczna, programowalna,
15 l z elementami grzewczymi poza
komorą oraz dwoma koszami**

Kod	Cena promocyjna
371083	19200 PLN

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V
- Wysokosprawne elementy grzejne na podczerwień są zamocowane na zewnątrz komory.
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju od 105°C do maksymalnie 185°C
- Wbudowany elektroniczny inteligentny układ sterowania w celu monitorowania temperatury podczas smażenia
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
- Elektroniczny panel sterowania umożliwia zapisanie 5 standardowych programów (zgodnie z HACCP) z 5 temperaturami i 2 czasami podnoszenia na program
- System automatycznego podnoszenia koszy: 2 niezależnie sterowane urządzenia podnoszące
- Spust oleju przez zawór do zewnętrznego pojemnika odpływowego (brak w zakresie dostawy).
- Ochrona przed wodą IPx4
- Napięcie zasilania: 380–415 V/3 ph/50/60 Hz
- Moc całkowita: 10 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 730 × 850

Frytownice XP900



Frytownica gazowa, programowalna, 23 l z elementami grzewczymi poza komorą, z zaawansowaną filtracją, funkcją gotowania automatycznego oraz dwoma koszami

- ZAAWANSOWANY SYSTEM FILTROWANIA za pomocą filtrów papierowych, które usuwają najmniejsze resztki jedzenia i wydłużają żywotność oleju
- Zewnętrzne gazowe elementy grzewcze
- Wbudowany inteligentny elektroniczny system sterowania do monitorowania temperatury podczas smażenia
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju od 110°C do maksymalnie 190 °C
- Termostat zabezpieczający przed przegrzaniem
- Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny panel sterowania, który może zapamiętać
- 5 programów (temperatura i czas), a 5 dodatkowych programów można dostosować za pomocą automatycznego trybu gotowania, aby
- automatycznie dostosować czas gotowania do wsadu
- Dostarczane z 2 półkoszami
- Certyfikat wodoodporności IPX5
- Napięcie zasilania: 220-240 V/1, 0,1 kW, 50 Hz.
- Całkowita moc gazu: 26 kW (standardowo gaz ziemny G20)
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 400 x 930 x 1199 mm

Kod	Cena promocyjna
391343	29900 PLN

Frytownica elektryczna, programowalna, 23 l z elementami grzewczymi poza komorą, z zaawansowaną filtracją, funkcją gotowania automatycznego oraz dwoma koszami

- SYSTEM ZAAWANSOWANEJ FILTRACJI za pomocą papierowych filtrów w celu usuwania najmniejszych pozostałości żywności oraz wydłużenia czasu używania oleju
- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V
- Elementy grzejne na podczerwień z innowacyjnymi deflektorami
- Wbudowany elektroniczny inteligentny układ sterowania w celu monitorowania temperatury podczas smażenia
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju od 110°C do maksymalnie 190°C
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Urządzenie z elektronicznym panelem sterowania z możliwością zapisu 5 programów (temperatura i czas) oraz 5 dodatkowych programów, które można personalizować przy użyciu trybu automatycznego gotowania samoczynnie dostosowującego czas gotowania do wsadu
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5
- Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Moc całkowita: 18 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 930 × 850 mm



Kod	Cena promocyjna
391345	29300 PLN

Frytownice XP900



Frytownica gazowa 23 l z elementami grzewczymi poza komorą oraz dwoma koszami

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V.
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju do maksymalnie 190°C.
- Zabezpieczenie przed zanikiem płomienia na każdym palniku.
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zapłon piezoelektryczny dla większego bezpieczeństwa.
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Dostarczana w standardzie z 2 koszami o połowie wielkości.
- Wysokosprawne palniki ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa: 21 kW (gaz ziemny G20, 20 mbar), 1/2"
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 930 × 850 mm

Kod	Cena promocyjna
391331	12800 PLN

Frytownica elektryczna 23 l z komorą w kształcie litery V (elementy grzewcze poza komorą) oraz z 2 koszami o połowie wielkości

- Termostatyczna regulacja temperatury oleju do maksymalnie 185°C.
- Elementy grzejne na podczerwień z innowacyjnymi deflektorami
- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V.
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Dostarczana z 2 koszami o połowie wielkości
- Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50/60 H
- Moc całkowita: 18 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 930 × 850 mm



Kod	Cena promocyjna
391337	13200 PLN

Grille HP XP700

Równomierne grillowanie. Jeszcze lepsza wydajność.



2 strefowy Grill gazowy HP nastawny

- Palniki ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przed zanikiem płomienia.
- Deflektory ze stali nierdzewnej AISI 441 zapewniają rozpraszanie ciepła (patent).
- Można myć w zmywarce, zdejmować osłony przeciwbryzgowie, tylne i boczne.
- Ruszty do gotowania wykonane z wysoce odpornego emaliowanego żeliwa, łatwego do czyszczenia.
- Ochrona przed wodą IPX 4.
- Całkowita moc gazu: 14 kW (standardowo gaz ziemny G20)
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 800 x 730 x 400/424 mm

Kod	Cena promocyjna
371043	13400 PLN

2 strefowy grill elektryczny HP nastawny

- Elementy grzewcze Incoloy umieszczone pod rusztem do grillowania.
- Komora na wodę z odpływem do zbierania resztek tłuszczu z grillowania.
- Kran do napełniania wodą z pokrętką sterującą i lampką ostrzegawczą, gdy komora jest pusta.
- Wyjmowane 2 mm grubości ruszty w kształcie litery U ze stali AISI 441.
- Wyjmowane deflektory ze stali nierdzewnej do odzyskiwania ciepła i skracania czasu grillowania.
- Kontrolka zasilania.
- Elementy grzewcze pochylone o 90° w celu łatwego czyszczenia.
- Osłony przeciwbryzgowie ze stali nierdzewnej, deflektory i ruszty można myć w zmywarce, można je łatwo wyjąć w celu czyszczenia.
- Napięcie zasilania: 400-415 V/3N, 50/60 Hz
- Maksymalna moc elektryczna: 7,5 kW
- Przeznaczone do: 6,9 - 7,5 kW
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 800 x 730 x 324/348 mm



Kod	Cena promocyjna
371267	16100 PLN

Płyta do smażenia NitroChrom³ XP900

PATENT*
(EP3117746B1)

Unikalna, OPATENTOWANA, odporna na zarysowania powierzchnia. Idealna do intensywnego użytku, łatwiejsza w czyszczeniu, z niską emisją ciepła.



Kod	Cena promocyjna
391407	29650 PLN

Gazowa płyta do smażenia Heavy Power, gładka i żebrowana, odporna na zarysowania płyta NitroChrom³

- Odporna na zarysowania powierzchnia do gotowania dzięki specjalnej obróbce płyty chromowanej.
- Płyta grillowa o grubości 20 mm do utrzymywania temperatury i optymalnych rezultatów grillowania.
- 4 niezależne elementy sterujące do regulacji temperatury powierzchni do gotowania.
- Zakres temperatur od 90° do 270°C.
- Powierzchnia do gotowania podzielona na 2/3 gładką i 1/3 żebrowaną.
- Dwa duże otwory spustowe na powierzchni do gotowania umożliwiają odpływ tłuszczu do dwóch 3-litrowych pojemników.
- Piezoelektryczny zapłon iskrowy z zaworem termostatycznym dla większego bezpieczeństwa.
- Ochrona przed wodą IPX 5.
- Łatwa do czyszczenia i odporna na korozję powierzchnia chromowana.
- Całkowita moc gazu: 33 kW (standardowo gaz ziemny G20)
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 1200 x 930 x 250/345 mm

Elektryczna płyta do smażenia Heavy Power, gładka i żebrowana, odporna na zarysowania płyta NitroChrom³

- Odporna na zarysowania powierzchnia do gotowania dzięki specjalnej obróbce płyty chromowanej.
- Płyta grillowa o grubości 20 mm do utrzymywania temperatury i optymalnych rezultatów grillowania.
- 4 niezależne elementy sterujące do regulacji temperatury powierzchni do gotowania.
- Zakres temperatur od 120° do 280°C.
- Powierzchnia do gotowania podzielona na 2/3 gładką i 1/3 żebrowaną.
- Dwa duże otwory odpływowe na powierzchni do gotowania umożliwiają odpływ tłuszczu do dwóch 3-litrowych pojemników.
- Elementy grzewcze na podczerwień zamontowane pod powierzchnią do gotowania.
- Termostat bezpieczeństwa i sterowanie termostatyczne.
- Ochrona przed wodą IPX 5.
- Łatwa do czyszczenia i odporna na korozję powierzchnia chromowana.
- Napięcie zasilania: 400-415 V/3N, 50/60 Hz
- Maksymalna moc elektryczna: 20 kW
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 1200 x 930 x 250/345 mm



Kod	Cena promocyjna
391405	27850 PLN

Podstawy do urządzeń nastawnych XP700



Podstawa otwarta 400mm

Kod	Cena promocyjna
-----	-----------------

371112	1305 PLN
--------	----------

Podstawa otwarta 800mm

Kod	Cena promocyjna
-----	-----------------

371113	1530 PLN
--------	----------

XP900

Podstawa otwarta 400mm

Kod	Cena promocyjna
-----	-----------------

391153	1440 PLN
--------	----------

Podstawa otwarta 800mm

Kod	Cena promocyjna
-----	-----------------

391154	1800 PLN
--------	----------



Pełna moc gotowania na podstawie chłodniczo-mroźniczej.
Unikatowe rozwiązanie na rynku.

2 duże szuflady chłodnicze lub mroźnicze



Kod	Cena promocyjna
-----	-----------------

729631	22450 PLN
--------	-----------

- Dwie szuflady, każda na jeden pojemnik GN 2/1 (wysokość 150 mm).
- Urządzenie może działać jako lodówka lub zamrażarka, z zakresem temperatur od -22°C do +8°C.
- Nadaje się do stosowania w temperaturach otoczenia do 40°C.
- Wymuszony obieg powietrza zapewniający szybkie chłodzenie i równomierny rozkład temperatury.
- Urządzenie można zamontować na kółkach.
- Możliwość podłączenia do zdalnego dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń i monitorowania danych (wymaga opcjonalnego akcesorium).
- Duży cyfrowy wyświetlacz z białymi cyframi i przyciskami dotykowymi.
- Dostarczane z regulowanymi nóżkami o wysokości 100 mm.
- Wbudowany kompresor.
- Ochrona IPX 3.
- Napięcie zasilania: 220-240 V/1, 50 Hz
- Maks. moc elektryczna: 0,55 kW
- Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.): 1198 x 902 x 627 mm

Idealne czyszczenie



Prostokątne, cięte laserowo krawędzie boczne do montażu na równi z urządzeniami.

Wnęka w kształcie litery V z krawędziami spawanymi laserowo, aby wyeliminować gromadzenie się brudu i poprawić higienę.

Kolumna wodna z przepływomierzem do pomiaru i wyświetlania litrów wody wlanej do garnka.

Chromowana powierzchnia Fry Top z jednoczęściową tłoczoną powierzchnią o gładkich, zaokrąglonych rogach.

Łatwo wyjmowane ruszty można myć w zmywarce.

Tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami i dużym otworem spustowym do szybkiego usuwania płynów.

Bezszwowe, gładkie powierzchnie i tłoczone zaokrąglone blaty robocze do szybkiego i łatwego czyszczenia.

Wodoszczelne ramki dla maksymalnej ochrony podczas czyszczenia.

1-częściowy głęboko tłoczony blat roboczy dla łatwiejszego czyszczenia.

System samooczyszczania pomaga w usuwaniu skrobi i pozostałości, co skutkuje rzadszą wymianą wody.

Łatwy dostęp z przodu do głównych podzespołów w celu rutynowej konserwacji.

Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.

Przenosimy Twój biznes na wyższy poziom

**Wybierz odpowiednie rozwiązanie,
aby zaoferować więcej dla swojej firmy.**

Warunki korzystania z 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.

Czas trwania promocji

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 można też pobrać katalog ze strony:
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.