

## Promocja Wiosna 2026

- Piece SkyLine
- Chłodziarko –  
zamrażarki SkyLine
- Poprzeczne  
Chłodziarko –  
zamrażarki
- Piece  
konwekcyjno-parowe  
Smart Steam

# Piece SkyLine Premium<sup>S</sup>

Panel dotykowy

Bojler

Piece SkyLine Premium<sup>S</sup> oferują inteligentną technologię, niezrównaną użyteczność i bezkompromisową powtarzalną wydajność.

## Piec SkyLine Premium<sup>S</sup> 20 GN 1/1 Elektryczny

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 229797 | 71100 PLN       |



- Pieckonwekcyjno-parowy z interfejsem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, wielojęzyczny
- Wbudowany generator pary (w stali nierdzewnej 316L) z rzeczywistą kontrolą wilgotności opartą na sondzie lambda.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczenia ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 4 cykle automatyczne (krótki, średni, intensywny, płukanie) oraz funkcje ekologiczne oszczędzające energię, wodę, detergent i nabłyszczacz
- Tryby pieczenia: Automatyczny (9 grup potraw z ponad 100 różnymi wstępnie zainstalowanymi wariantami); Programy (możliwość zapisania i uporządkowania do 1000 przepisów w 16 różnych kategoriach); Ręczny (cykle parowe, konwekcyjno-parowe i konwekcyjne); Cykle specjalistyczne (regeneracja, gotowanie w niskiej temperaturze, wyrastanie, EcoDelta, Sous-Vide, StaticCombi, pasteryzacja makaronu, suszenie, kontrola bezpieczeństwa żywności i zaawansowana kontrola bezpieczeństwa żywności)
- Funkcje specjalne: gotowanie MultiTimer, Plan-n-Save obniżający koszty eksploatacji, Make-itMine do personalizacji interfejsu, SkyHub do personalizacji strony głównej, kalendarz MyPlanner, połączenie SkyDuo ze SkyLine Chillers, automatyczny tryb kopii zapasowej w celu uniknięcia przestojów
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Łączność umożliwiająca dostęp w czasie rzeczywistym, zdalną aktualizację oprogramowania, zarządzanie HACCP, recepturami i energią (opcjonalnie)
- 6-punktowy czujnik temperatury rdzenia
- Drzwi z potrójną szybą i podwójną linią świetlną LED
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- W zestawie 1 wózek 1/1 GN, rozstaw 63 mm.
- Regulowane nóżki poziomujące

# Piece SkyLine Premium

Panel cyfrowy

Bojler

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



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

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217837 | 26200 PLN       |



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

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217839 | 31275 PLN       |



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

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217844 | 59850 PLN       |



- Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem
- Wbudowany generator pary (ze stali nierdzewnej 316L) z rzeczywistą kontrolą wilgotności opartą na sondzie lambda.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 5 poziomom prędkości wentylatora.
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczenia ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary. 4 cykle automatyczne (krótki, średni, intensywny, płukanie).
- Tryby gotowania: Programy (możliwość zapisania maksymalnie 100 przepisów); Ręczny (cykle parowy, konwekcyjno-parowy i konwekcyjny); Cykl pieczenia EcoDelta; Cykl regeneracji.
- Automatyczny tryb awaryjny w celu uniknięcia przestoju.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Łączność umożliwiająca dostęp w czasie rzeczywistym, HACCP, przepisy i zarządzanie energią (opcjonalnie)
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia urządzenia.
- Drzwi z potrójną szybą i podwójną linią świetlną LED.
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej w całości.
- Dostarczany ze stelażem 1/1 GN, odstęp 67 mm

# Piece SkyLine Pro<sup>S</sup>

Panel dotykowy

Natryskowe  
wytwarzanie pary

Wyjątkowa wydajność i najlepsza w swojej klasie użyteczność w kuchni tradycyjnej – SkyLine Pro<sup>S</sup> to idealny piec bez bojlera dla Twojej firmy.



**Piec SkyLine Pro<sup>S</sup>  
elektryczny 6GN1/1**

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217635 | 27000 PLN       |



**Piec SkyLine Pro<sup>S</sup>  
elektryczny 10GN1/1**

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217637 | 33750 PLN       |



- Piec konwekcyjno-parowy z pełnoekranowym interfejsem dotykowym o wysokiej rozdzielczości, wielojęzyczny.
- Funkcja gotowania na parze bez bojlera, która dodaje i zatrzymuje wilgoć.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewnia maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora.
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczenia. 4 cykle automatyczne (krótki, średni, intensywny, płukanie) oraz funkcje ekologiczne oszczędzające energię, wodę, detergent i nabłyszczacz.
- Tryby gotowania: Programy (możliwość zapisania i uporządkowania maksymalnie 1000 przepisów w 16 różnych kategoriach); Ręczny; Cykl pieczenia EcoDelta.
- Funkcje specjalne: Gotowanie MultiTimer, Plan-n-Save obniżający koszty eksploatacji, Make-it-Mine do personalizacji interfejsu, SkyHub do personalizacji strony głównej, kalendarz MyPlanner, tryb automatycznego tworzenia kopii zapasowych w celu uniknięcia przestojów.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Łączność umożliwiająca dostęp w czasie rzeczywistym, zdalną aktualizację oprogramowania, zarządzanie HACCP, recepturami i energią (opcjonalnie)
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia.
- Drzwi z potrójną szybą i podwójnym oświetleniem LED.
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej w całości.
- Dostarczane ze stelażem 1/1 GN, rozstaw 67 mm.

# Piece SkyLine Pro

Panel cyfrowy

Natrysk pary

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



Piec SkyLine Pro  
elektryczny 6GN1/1

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217935 | 23600 PLN       |



Piec SkyLine Pro  
elektryczny 10GN1/1

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 217937 | 27450 PLN       |



- Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym interfejsem.
- Funkcja gotowania na parze bez bojlera, która dodaje i zatrzymuje wilgoć.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewnia maksymalną wydajność dzięki 5 poziomom prędkości wentylatora.
- SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samoczyszczenia. 4 cykle automatyczne (krótki, średni, intensywny, płukanie).
- Tryby gotowania: Programy (możliwość zapisania maksymalnie 100 przepisów); Manualny; Cykl pieczenia EcoDelta.
- Automatyczny tryb tworzenia kopii zapasowej w celu uniknięcia przestojów.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień
- Łączność umożliwiająca dostęp w czasie rzeczywistym, zdalną aktualizację oprogramowania, zarządzanie HACCP, przepisami i energią (opcjonalnie)
- Pojedynczy czujnik temperatury rdzenia.
- Drzwi z potrójną szybą i podwójną linią świetlną LED.
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej w całości.
- W zestawie 1 stelaż 1/1 GN, rozstaw 67 mm.

# Smart Steam piec konwekcyjno-parowe (poprzeczny układ prowadnic)

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



**Smart Steam - piec konwekcyjny  
GN1/1 elektryczny**

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 260687 | 15250 PLN       |

- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość)  
860 × 766 × 633 mm
- Moc elektryczna – 7,7 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 prowadnicami GN 60 mm.
- Ochrona przed wodą IPX 4

# Chłodziarko – zamrażarki szokowe

## SkyLine Chill<sup>S</sup>

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



**Chłodziarko-zamrażarka  
szokowa Skyline Chill<sup>S</sup>,  
wydajność 30/30kg,  
pojemność 6 GN 1/1 (R290)**

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725539 | 40270PLN        |



**Chłodziarko-zamrażarka  
szokowa Skyline Chill<sup>S</sup>,  
wydajność 30/30kg,  
pojemność 6 GN 1/1  
do ustawienia pod piecem (R290)**

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725538 | 41170PLN        |

- Szybkoschładzarko-zamrażarka z pełnoekranowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości i wielojęzycznym interfejsem.
- Na 6 blach GN 1/1 lub 600x400. Do 8 pojemników na lody (360 x 250 x 80 mm).
- Wydajność: chłodzenie 30 kg; zamrażanie 30 kg.
- System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność dzięki 7 poziomom prędkości wentylatora.
- Tryby chłodzenia/zamrażania: Automatyczny (10 grup produktów spożywczych z ponad 100 różnymi wstępnie zainstalowanymi wariantami); Programy (maksymalnie 1000 programów można zapisać i uporządkować w 16 różnych kategoriach); Manualny (delikatne schładzanie, mocne schładzanie, zamrażanie, podtrzymywanie, turbo schładzanie i cykle lekkiego podgrzewania); Cykle specjalistyczne (szybkie schładzanie, wyrastanie, opóźnione wyrastanie, szybkie rozmrażanie, sushi i sashimi, schładzanie sous-vide, lody, jogurt i czekolada).
- Funkcje specjalne: MultiTimer schładzanie/zamrażanie, Make-it-Mine do personalizacji interfejsu, SkyHub do personalizacji strony głównej, kalendarz MyPlanner, połączenie SkyDuo ze SkyLine Piece.
- Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondami w oparciu o techniki sztucznej inteligencji (ARTE 2.0).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie i suszenie.
- Port USB do pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Gotowość do podłączenia.
- 3-punktowa, wieloczujnikowa sonda temperatury rdzenia.
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne.
- Wbudowana jednostka chłodnicza.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Gwarancja wydajności w temperaturze otoczenia +43°C (klasa klimatyczna 5).
- Nadaje się do ustawienia pod piecem.
- Gotowość do podłączenia (opcjonalnie): umożliwia dostęp do urządzenia w czasie rzeczywistym, udostępnianie receptur i monitorowanie informacji, takich jak status, statystyki, dane HACCP i zużycie, a także otrzymywanie alertów serwisowych

# Zalecane akcesoria i materiały eksploatacyjne do pieców konwekcyjno-parowych



**C22**

Tabletki myjące

**Kod**

**0S2395**

**Opis**

C22-tabletki myjące bez fosforanów, 100 sztuk w wiaderku

**C25**

Tabletki odkamieniające i nabyśzczające

**0S2394**

C25 - tabletki myjące i odkamieniające 50 sztuk w wiaderku

Tabletki pasują do wszystkich modeli pieców SkyLine



Podstawa otwarta do pieca

**Kod**

**922612**

Podstawa pasująca do wszystkich modeli SkyLine 6GN1/1 i 10GN1/1

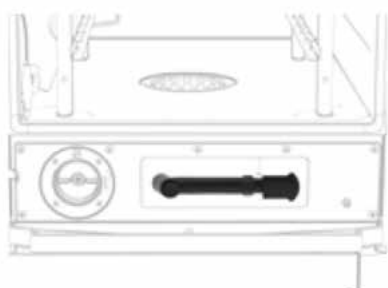


Podstawa otwarta do pieca

**Kod**

**922101**

Podstawa pasuje wyłącznie do pieca konwekcyjno-parowego Smart Steam 260687



**Wbudowany, zwijany spryskiwacz ręczny**

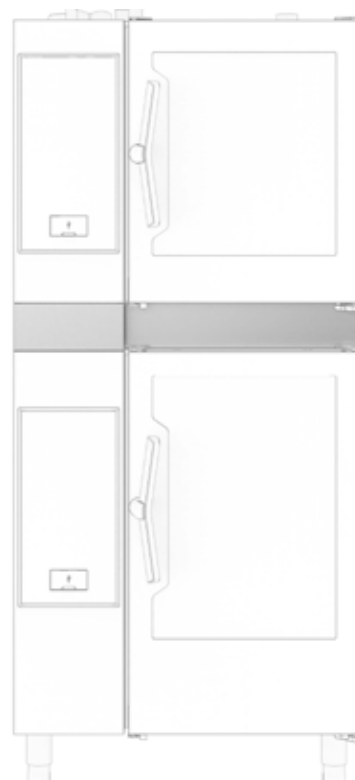
Należy zamówić jako wykonanie specjalne, cena 430 € Pasuje do wszystkich pieców SkyLine, z wyjątkiem 229797 (w tym modelu wbudowana spryskiwacz jest dołączony)

**Zestaw do łączenia pieców 6GN z 6 GN lub 10 GN**

**Kod**

**922620**

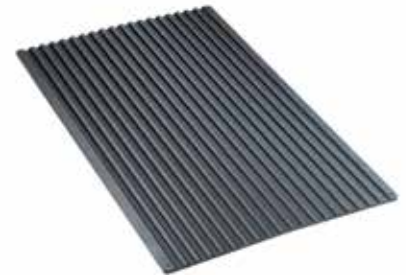
Pasuje do wszystkich pieców SkyLine 6GN1/1 i 10GN1/1





Nieprzywierająca blacha do smażenia GN 1/1

| Kod    |                |
|--------|----------------|
| 925000 | (jedna sztuka) |
| 925012 | (6 sztuk)      |



Dwustronna blacha do grillowania GN1/1 (żebrowana i gładka)

| Kod    |
|--------|
| 925003 |



Filtr tłuszczowy

| Kod    |
|--------|
| 922177 |

Niezbędny do pieca Smart Steam 260687 do gotowania wszelkiego rodzaju produktów mięsnych lub tłustych



Blacha do grillowania GN1/1

| Kod    |
|--------|
| 925004 |



Blacha do smażenia jajek GN1/1

| Kod    |
|--------|
| 925005 |

Nadaje się również do hamburgerów, naleśników, omletów i innych okrągłych potraw.



Zewnętrzny spryskiwacz do pieców

| Kod    |
|--------|
| 922171 |

Pasuje do wszystkich pieców z wyjątkiem 229797 (wbudowany spryskiwacz jest dołączony do tego modelu)



Nieprzywierająca blacha do bagietek GN1/1

| Kod    |
|--------|
| 925007 |

Odpowiednia do 4 bagietek o wadze ca. 290g



Pojemnik GN1/1 do statycznego gotowania

| Kod    |
|--------|
| 922746 |

Nadaje się do długotrwałego gotowania potraw (takich jak ragu, duszenie mięsa itp.)

# 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



Chłodziarko-zamrażarka,  
max. załadunek 15kg/5 kg , 5GN1/1  
(R290)

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725518 | 16800PLN        |



Chłodziarko-zamrażarka,  
max. załadunek 15kg/5 kg , 5GN1/1  
podbłatowa (R290)

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725532 | 16800PLN        |

- Cykl schładzania szokowego: od 90°C do 3°C.
- Cykl mrożenia: od 90°C do -34°C.
- Utrzymywanie temperatury +3°C w celu schładzania lub -20°C w celu mrożenia, aktywowane automatycznie po zakończeniu każdego cyklu, w celu oszczędzania energii i utrzymania docelowej temperatury (możliwe jest również uruchomienie ręczne).
- Cykl schładzania z automatycznymi, wstępnie ustawionymi cyklami:
  - Schładzanie łagodne, idealne do delikatnych potraw i małych porcji
  - Schładzanie silne, idealne do potraw stałych i całych.
- Chłodzenie turbo: schładzarka pracuje nieprzerwanie w żądanej temperaturze; idealne do produkcji ciągłej.
- Cykl rozmrażania, idealny do rozmrażania żywności w kontrolowanym i bezpiecznym środowisku.
- Wielofunkcyjna konstrukcja wewnętrzna odpowiednia do pojemników gastronomicznych, blach piekarniczych lub pojemników na lody.
- Możliwość modyfikacji temperatury komory w cyklach schładzania i rozmrażania turbo.
- Szacowanie pozostałego czasu dla cykli sterowanych sondą, oparte na technikach sztucznej inteligencji (ARTE) dla łatwiejszego planowania czynności.
- Standardowo pojedyncza sonda rdzeniowa.
- Możliwość monitorowania HACCP.
- Gwarancja wydajności w temperaturze otoczenia +40°C (klasa klimatyczna 5).
- Automatyczne i ręczne rozmrażanie.
- 3-punktowa sonda rdzeniowa dostępna na życzenie (opcjonalnie)



Chłodziarko-zamrażarka,  
max. załadunek 40kg/25 kg , 10GN1/1  
(R290)

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725522 | 26950PLN        |



Chłodziarko-zamrażarka,  
max. załadunek 100kg/65 kg , 20GN1/1  
(R452A)

| Kod    | Cena promocyjna |
|--------|-----------------|
| 725222 | 41800PLN        |



### 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

# Wybierz urządzenia Electrolux Profesjonalny w specjalnych cenach

## Warunki promocji:

- ▶ Akcesoria dodatkowe należy zamówić osobno.
- ▶ Podane ceny nie zawierają podatku VAT, ale obejmują transport do magazynu najbliższego partnera handlowego Electrolux Professional uczestniczącego w promocji.
- ▶ Cena nie obejmuje montażu i uruchomienia.

## Promocja obowiązuje od 15 lutego do 30 czerwca 2026 r.

Zamówienia z wykorzystaniem kodów promocyjnych będą realizowane maksymalnie do 31 lipca 2026 r.

Gwarancja jest ważna pod warunkiem montażu przez autoryzowany serwis.

Zniżki obowiązują dla zamówień złożonych w okresie promocyjnym (lub innych warunków promocji, które zostaną ustalone lokalnie)

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy o kontakt:

E-mail: [wojciech.tycner@electroluxprofessional.com](mailto:wojciech.tycner@electroluxprofessional.com)

[bogdan.wedzicha@electroluxprofessional.com](mailto:bogdan.wedzicha@electroluxprofessional.com)

Lub pobierz katalog ze strony:

[www.electroluxprofessional.com/pl](http://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 zrównowagony rozwój każdego dnia.