

Promocja 2026

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

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
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-it-Mine 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. Jedyny 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 przestojów.
- 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^S

Panel dotykowy

Natryskowe
wytwarzanie pary

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



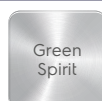
**Piec SkyLine Pro^S
elektryczny 6GN1/1**

Kod	Cena promocyjna
217635	27000 PLN



**Piec SkyLine Pro^S
elektryczny 10GN1/1**

Kod	Cena promocyjna
217637	33750 PLN



FIRST
in the industry

- 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 przewodnic)

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 przewodnicami GN 60 mm.
- Ochrona przed wodą IPX 4

Chłodziarko – zamrażarki szokowe

SkyLine Chill⁵

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



**Chłodziarko-zamrażarka
szokowa Skyline Chill⁵,
wydajność 30/30kg,
pojemność 6 GN 1/1 (R290)**

Kod	Cena promocyjna
725539	40270PLN



**Chłodziarko-zamrażarka
szokowa Skyline Chill⁵,
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 Piec.
- 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, wieloczułnikowa 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 **Opis**

0S2395

C22-tabletki myjące bez fosforanów, 100 sztuk w wiaderku

C25

Tabletki odkamieniające i nabłyszczające

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

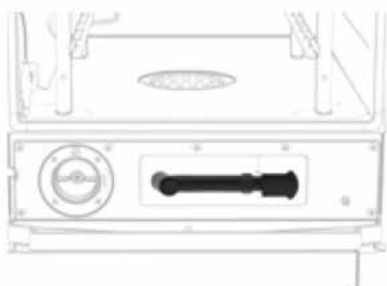


Podstawa otwarta do pieca

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 wbudowany spryskiwacz jest dołączony)

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

Kod

922620

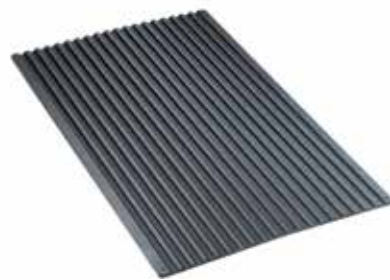
Pasuje do wszystkich pieców SkyLine 6GN1/1 i 10GN1/1





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
podblatowa (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 31 lipca 2026 r.

Zamówienia z wykorzystaniem kodów promocyjnych będą realizowane maksymalnie do 20 grudnia 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

bogdan.wedzicha@electroluxprofessional.com

Lub pobierz 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.