

Promocja 2026

- Urządzenia gazowe
- Frytownice
- 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



Kod	Cena promocyjna
602405	4350 PLN

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

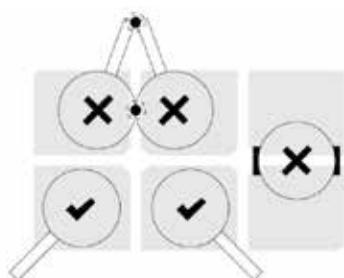
Wok indukcyjny typu plug-in

- 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	7200 PLN

ZASADY UŻYTKOWANIA KUCHNI INDUKCYJNYCH OSTRZEŻENIE:



- 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.



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

Kuchnia indukcyjna

LiberoPro

Kuchnia indukcyjna dwupolowa, jednofazowa

- Automatyczne wykrywanie naczyń, przełączanie zasilania tylko wtedy, gdy naczynie jest obecne.
- Dwukolorowy interfejs użytkownika (biały i czerwony) dla lepszej czytelności.
- Funkcja timera umożliwia regulację czasu trwania pola grzejnego, które następnie wyłącza się automatycznie.
- 2 niezależnie sterowane pola grzejne.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy od 120 mm do 240 mm dla każdego pola grzejnego.
- Urządzenie podłączane do gniazdka, przeznaczone do montażu na blacie.
- Szklany wyświetlacz dotykowy na górze dla maksymalnej widoczności.
- Ustawienia poziomu mocy od 1 do 10.
- Autodiagnostyka: w przypadku awarii wyświetlany jest kod błędu (Exxx).
- Zaprojektowane dla funkcji LiberoPro Duo, która automatycznie reguluje prędkość wentylatora LiberoPro Point w zależności od intensywności gotowania.
- FUNKCJA BRIDGE umożliwia połączenie dwóch oddzielnych pól grzewczych w celu stworzenia jednej, dużej powierzchni, odpowiedniej dla prostokątnych naczyń o maks. wymiarach 350 x 450 mm.
- Maksymalna moc użytkowa: 3,5 kW. Interfejs użytkownika pokazuje poziom mocy możliwy do wyboru dla każdej strefy grzewczej, w zależności od używanej mocy.



Kod	Cena promocyjna
600879	8055 PLN

Kuchnia indukcyjna jednopolowa, jednofazowa



Kod	Cena promocyjna
600877	6210 PLN

- Automatyczne wykrywanie naczyń, przełączanie zasilania tylko wtedy, gdy naczynie jest obecne.
- Dwukolorowy interfejs użytkownika (biały i czerwony) dla lepszej czytelności.
- Funkcja timera umożliwia regulację czasu trwania pola grzejnego, które następnie wyłącza się automatycznie.
- Nadaje się do garnków i patelni o średnicy od 120 mm do 340 mm.
- Urządzenie podłączane do gniazdka, przeznaczone do montażu na blacie.
- Szklany wyświetlacz dotykowy na górze dla maksymalnej widoczności.
- Ustawienia poziomu mocy od 1 do 10.
- Autodiagnostyka: w przypadku awarii wyświetlany jest kod błędu (Exxx).
- Zaprojektowane dla LiberoPro Duo, funkcja automatycznej regulacji prędkości wentylatora LiberoPro Point w zależności od intensywności gotowania

Urządzenia gazowe XP700

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



**4 palnikowa kuchnia
na podstawie otwartej**

Kod	Cena promocyjna
371178	6390 PLN

- 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



Łatwość czyszczenia

Jednoczęściowy, głęboko tłoczony blat roboczy ułatwiający czyszczenie.



Mądre oszczędności

i zrównowagowana budowa

Kuchnie Gazowe^{HP} EcoFlame XP900

PATENTED*

(EP2708813B1 and related family)

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



Kuchnia gazowa 4-palnikowa
EcoFlame

Kod	Cena promocyjna
391641	11000 PLN

- Urządzenie do montażu na otwartych podstawach, wspornikach mostkowych lub systemach wspornikowych.
- Cztery palniki o wysokiej wydajności 10 kW o średnicy 100 mm z regulacją mocy od 2,2 kW do 10 kW.
- Urządzenie gazowe dostosowane do gazu ziemnego lub LPG, dysze konwersyjne w standardzie.
- Duży żeliwny wspornik pod garnek (opcjonalnie ze stali nierdzewnej) z długimi żebrami środkowymi, umożliwiającymi używanie zarówno największych, jak i najmniejszych garnków.
- Palniki o zoptymalizowanym spalaniu.
- Zabezpieczenie przed zgaśnięciem płomienia na każdym palniku chroni przed wyciekiem gazu w przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia.
- Zabezpieczony płomień pilotujący.
- Specjalna konstrukcja pokręteł sterujących gwarantuje zabezpieczenie przed przedostawaniem się wody.
- Stopień ochrony IPX5.
- Nadaje się do montażu na blacie



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



10kW mocy

Osiągnij najwyższą wydajność dzięki modelowi HP, każdy palnik dostarcza

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.
- Odpływ oleju przez zawór 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	8950 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.
- Odpływ oleju przez zawór 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	8950 PLN

Frytownice XP700



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

Kod	Cena promocyjna
371083	19700 PLN

- Głęboko łoczona 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

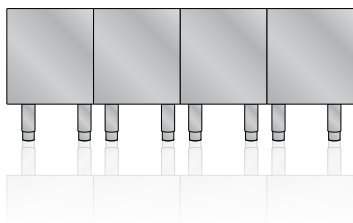
**Frytownica elektryczna, programowalna,
23 l z elementami grzewczymi poza
komorą, z zaawansowaną filtracją, funkcją
gotowania automatycznego oraz dwoma
koszami.**

- 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



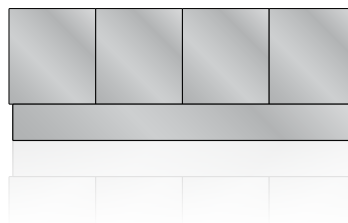
Kod	Cena promocyjna
391345	29900 PLN

Kuchnia stojąca na solidnym fundamencie



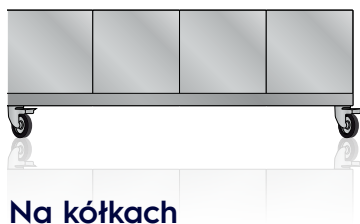
Na nóżkach

Rozwiązanie standardowe, idealne, gdy potrzebna jest stała instalacja urządzeń z regulacją wysokości. Standardowo montowane we wszystkich wolnostojących urządzeniach i podstawach.



Maskownice ze stali nierdzewnej

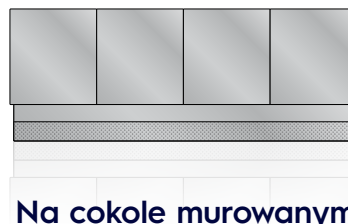
Zakrywa nóżki, aby zamknąć przestrzeń między urządzeniami a podłogą. Można stosować do urządzeń wolnostojących i podstaw montowanych na nóżkach.



Na kółkach

Wymień nóżki, zapewniając elastyczne rozwiązanie, umożliwiające łatwe przemieszczanie urządzeń.

Można je montować na wszystkich wolnostojących urządzeniach i podstawach. Użyj drążków podporowych, aby zmniejszyć liczbę kółek.



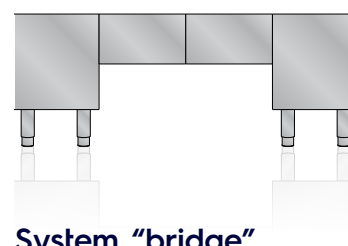
Na cokole murowanym

Zapewnia zamknięte rozwiązanie do montażu na cementowym cokole – dostępne są różne rozwiązania. Nadaje się do wszystkich wolnostojących urządzeń.



Cantilever

Zapewnia estetyczne i higieniczne rozwiązanie dzięki zastosowaniu ramy nośnej. Może być stosowany do montażu jednostronnego i tyłem do siebie. Pasuje do większości urządzeń.



System "bridge"

Zapewnia higieniczne rozwiązanie poprzez zawieszenie kilku urządzeń górnych pomiędzy dwoma urządzeniami wolnostojącymi. Urządzenia górne należy montować pomiędzy dwoma urządzeniami wolnostojącymi o długości do 1600 mm. Urządzenia wolnostojące można montować do 2000 mm długości.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem Electrolux Professional lub zapoznaj się z broszurą dotyczącą akcesoriów do modeli 700XP i 900XP.

Rekomendowane akcesoria do urządzeń promocyjnych



Podstawa otwarta do urządzenia 371020

Kod

371112



Podstawa otwarta do urządzenia 371021

Kod

371113



Drzwi do podstawy otwartej

Kod

206350



Podstawa otwarta do urządzeń 391278 lub 391641

Kod

391154



**Dodatkowy filtr siatkowy
do frytownic**

Kod

921693

Dostępne do wychwytywania
małych osadów o średnicy
powyżej 200 µm

Nadaje się do modeli 371070 i
371081



**Zestaw 100 papierów do
zaawansowanej filtracji**

Kod

200085

Służy do wychwytywania
bardzo małych osadów o
średnicy do 6 µm
Nadaje się do modelu
391345.

Musi być zawsze instalowany
razem z 200084



**Rura spustowa oleju
do wszystkich frytownic
15-litrowych**

Kod

206301



**Specjalny filtr siatkowy do
frytownicy z komorą w
kształt litery V**

Kod

206235

Odpowiednia do modeli
371070, 371081 & 371083



**Zestaw 2 półkoszy do
frytownicy z komorą 15
litrów**

Kod

921692

Odpowiednie do modeli
371070 & 371081



**Rama do papieru, do
zaawansowanego
systemu filtracji**

Kod

200084

Pasuje do modelu 391345
do stosowania filtrów papierowych
200085

Essentia

Gotowa, by Ci służyć.

Zawsze i wszędzie



Essentia to serce najwyższej jakości obsługi klienta: dedykowana usługa, która zapewnia Twoją przewagę konkurencyjną. Essentia zapewnia Ci potrzebne wsparcie i opiekuje się Twoimi procesami dzięki niezawodnej sieci serwisowej, szerokiej gamie ekskluzywnych usług szytych na miarę i innowacyjnej technologii.

Możesz liczyć na ponad 2200 autoryzowanych partnerów serwisowych, 10 000 inżynierów serwisowych w ponad 149 krajach i ponad 170 000 zarządzanych części zamiennych.

Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy gotowi i zaangażowani, aby wspierać Ciebie dzięki unikalnej sieci serwisowej, która ułatwia Ci pracę i życie

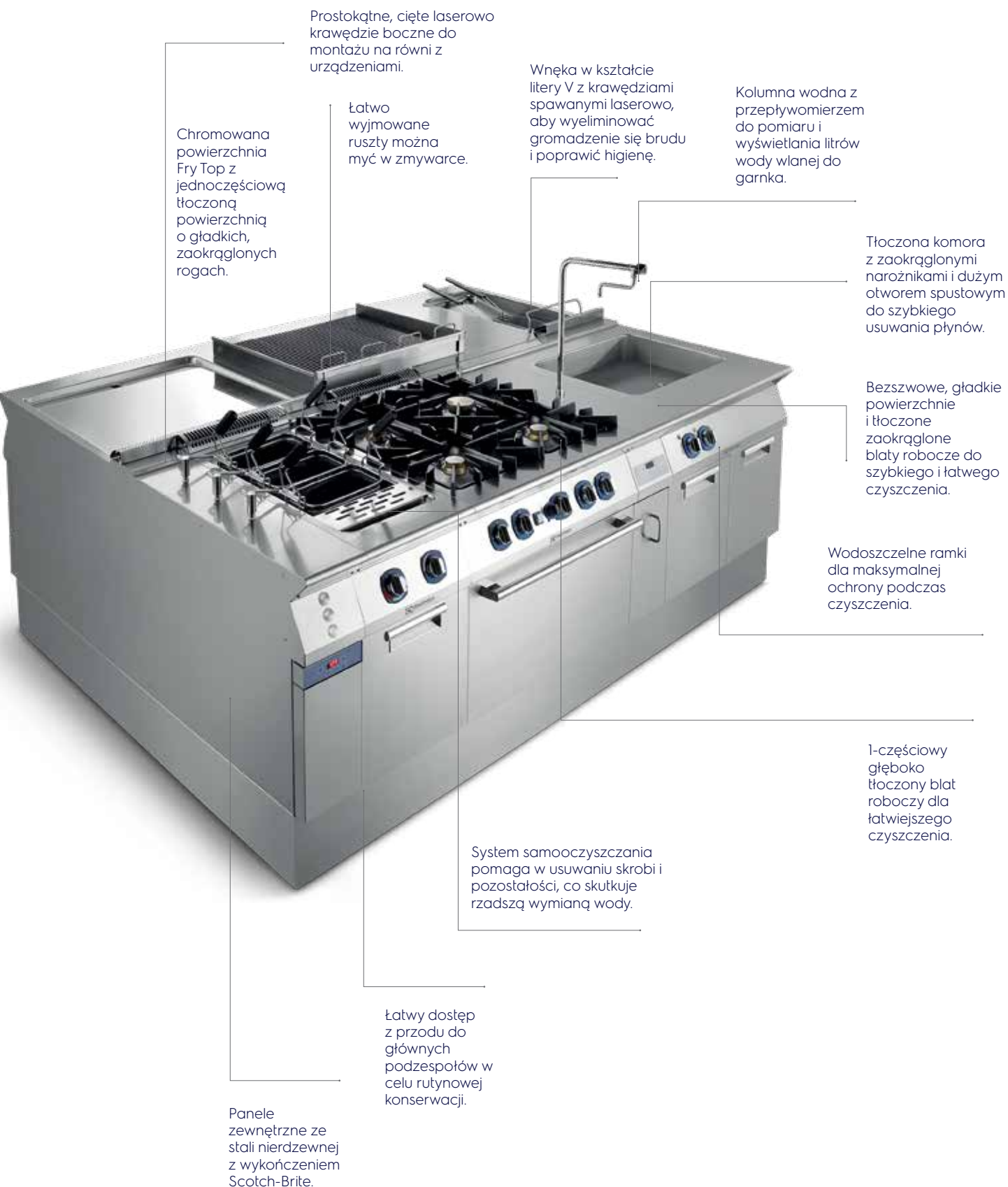
Utrzymuj swój sprzęt w dobrym stanie

Prawidłowa konserwacja zgodnie z instrukcjami i zaleceniami Electrolux Professional jest niezbędna, aby uniknąć nieoczekiwanych problemów. Dział Obsługi Klienta Electrolux Professional oferuje szereg pakietów serwisowych dostosowanych do indywidualnych potrzeb. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z preferowanym autoryzowanym partnerem serwisowym Electrolux Professional.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych akcesoriów i materiałów eksploatacyjnych, rygorystycznie testowanych przez ekspertów Electrolux Professional, aby zapewnić trwałość i wydajność Twojego sprzętu, a także bezpieczeństwo użytkownika.



Idealne czyszczenie



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

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

Łatwo wyjmowane ruszty można myć w zmywarce.

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.

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 urządzeń promocyjnych obejmują dołączone akcesoria; opcjonalne akcesoria należy zamówić osobno. Ceny są bez VAT i zawierają koszty wysyłki do najbliższego partnera Electrolux Professional. Ceny nie obejmują montażu i uruchomienia. Gwarancja jest ważna pod warunkiem montażu przez certyfikowany serwis.
- ▶ Ceny promocyjne dla zamówień złożonych w okresie promocyjnym (lub inne warunki promocji ustalane lokalnie)

Czas trwania promocji

Promocja ważna od 15 lutego do 31 lipca 2026 r.

Zamówienia z kodami promocyjnymi należy odebrać maksymalnie do 20 grudnia 2026 r.

Aby uzyskać więcej szczegółów, skontaktuj się z:

Email: wojciech.tycner@electroluxprofessional.com

bogdan.wedzicha@electroluxprofessional.com

Pobierz broszurę z:

www.electroluxprofessional.com/pl



Dośkonłość 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.