Konvekční trouby Smart Steam příčné

Naše řada profesionálních příčných konvektomatů nabízí vynikající poměr ceny k výkonu a přináší klid a jistotu. Díky robustní konstrukci a spolehlivému výkonu nebylo dosažení konzistentních, snadných a rovnoměrných výsledků vaření nikdy jednodušší.

Smart Steam konvekční trouba el. 6 GN 1/1 – příčně

Kód	Akční cena
260687	Kč 83.200,-

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 860 x 766 x 633 mm
- El. příkon - 7.7 kW

Smart Steam konvekční trouba el. 10 GN 1/1 – příčně

Kód	Akční cena
260691	Kč 103.000,-

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 890 x 910 x 950 mm
- El. příkon - 17.3 kW

Tukový filtr pro konvektomat 6 GN

Kód	Akční cena
922177	Kč 2.600,-

Tukový filtr pro konvektomat 10 GN

Kód	Akční cena
922178	Kč 4.200,-

Sprcha pro boční montáž

Kód	Akční cena
922171	Kč 3.900,-

Podestavba otevřená pro konvekční trouby 6 GN

Kód	Akční cena
922101	Kč 12.800,-

Podestavba otevřená pro konvekční trouby 10 GN

Kód	Akční cena
922102	Kč 13.800,-

Šokový zchlazovač/zmrazovač (příčně)

Mějte déle čerstvé a bezpečně uchované potraviny díky našemu trvanlivému řešení optimalizovanému pro kvalitu, efektivitu a úsporu nákladů.

Šokový zchlazovač/zmrazovač
kapacita 40 kg / 10 GN 1/1
příčně
rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725214	Kč 146.000,-

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 762 x 760 x 1644 mm
- El. příkon - 1.2 kW

Šokový zchlazovač/zmrazovač
kapacita 15 kg / 5 GN 1/1
podpultový
rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725442	Kč 90.000,-

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 762 x 708 x 850 mm
- El. příkon - 1.1 kW

Šokový zchlazovač/zmrazovač
kapacita 15 kg / 5 GN 1/1,
příčně
rozteč 68 mm

Kód	Akční cena
725208	Kč 90.000,-

- Vnější rozměry (šxhxv)
- 762 x 760 x 902 mm
- El. příkon - 1.1 kW

Společné parametry:
- GN 1/1 nebo pekařské plechy 600 x 400 mm (v = 65 mm).
- Jednobodová pokrmová sonda jako standardní vybavení
- Přednastavené cykly Soft chilling, hard chilling, zmrazovací cyklus, turbo zchlazování, cyklus rozmrazování
- Výpočet a zobrazení zbývajícího času do ukončení cyklu
- Výkon zaručen při okolní teplotě +40°C (klimatická třída 5)
- Automaticky vyhřívaný rám dveří
- Dveře otočné na místě

Pozvedněte své podnikání **na další úroveň**

Podmínky akční nabídky

- Objednávejte přes svého Electrolux Professional partnera
- **Zvýhodněné ceny** na objednávky během trvání akční nabídky

Doba trvání akční nabídky

Akční nabídka je platná od **5. února** do **30. června 2024**

Kontaktuje nás nebo našeho obchodního partnera pro další informace:
Email: **dana.mrnakova@electroluxprofessional.com**
Electrolux Professional Czech Republic s. r. o.
Budějovická 5
140 00 Praha 4

nebo si stáhněte leták na:
www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Společnost si vyhrazuje právo změn bez předchozího upozornění. Obrázky jsou pouze ilustrační.

Electrolux PROFESSIONAL

Cook&Chill

Promo akce 2024 Cook&Chill

- SkyLine konvektomaty
- SkyLine šokový zmrazovač
- Příčný šokový zmrazovač
- Příslušenství
- Spotřební materiál

Objevte výhody jedinečné nabídky

SkyLine Premium

Digital panel | Bojler

Vysoce výkonný konvektomat pro náročné kuchyňské provozy. Digitální panel a Lambda sonda umožňují přesné měření a kontrolu v reálném čase.

SkyLine Premium konvektomat 6 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217820	Kč 143.000,-

SkyLine Premium konvektomat 10 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217822	Kč 177.000,-

SkyLine Premium konvektomat 20 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217824	Kč 341.000,-

Konvektomat s digitálním rozhraním a snadno srozumitelným výběrem

- Vestavěný parní generátor s Lambda sondou pro kontrolu vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočistící systém s integrovaným odvápněním parního generátoru, 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 100 receptů); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením

Cook&Chill Electrolux Professional

SkyLine Pro

Digital panel | Steam injection

Robustní a flexibilní partner pro vaši kuchyni s digitálním ovládacím panelem se snadnou obsluhou.

SkyLine Pro konvektomat 6 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217920	Kč 121.700,-

SkyLine Pro konvektomat 10 GN 1/1 elektrický

Kód	Akční cena
217922	Kč 156.000,-

OptiFlow | Sky Clean | Human-Centered Design

Konvektomat s digitálním rozhraním a snadno srozumitelným výběrem
- Nástřikový vývin páry pro přidávání a udržení vlhkosti bez bojleru
- 11 nastavitelných úrovní vlhkosti a systém automatického řízení vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje maximální výkon s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný samočistící systém; 5 automatických cyklů
- Režimy vaření: Programy (lze uložit 100 receptů); Manuální; EcoDelta cyklus vaření
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s dvojitým sklem a LED osvětlením

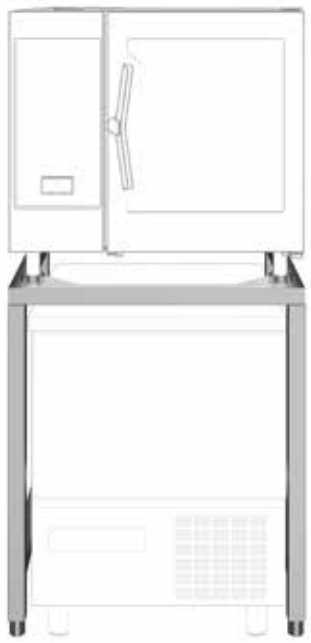
Příslušenství a spotřební materiál

Sprcha pro boční montáž

Kód	Akční cena
922171	Kč 3.900,-

Zvýšení podestavby pro konvektomat 6x1/1GN nebo combi duo sestavy 6xGN1/1

Kód	Akční cena
922632	Kč 13.000,-

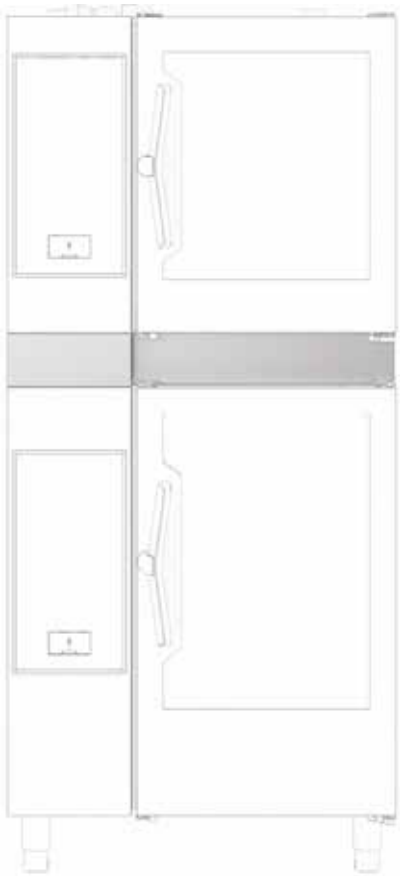


Sada k instalaci do věže pro konvektomat 6&10GN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač 7 kg & 15 kg

Kód	Akční cena
922657	Kč 21.500,-

Otevřená podestavba pro konvektomaty 6&10 GN1/1

Kód	Akční cena
922612	Kč 21.600,-



Sada pro instalaci konvektomatu 6 GN 1/1 na 6&10 GN 1/1 el., V = 120 mm

Kód	Akční cena
922620	Kč 32.500,-

SkyLine Chill^{S} zchlazovač/zmrazovač

Snadná cesta k optimalizaci pracovních postupů v kuchyni, efektivnějšímu využívání personálu a práci bez stresu.

Skyline ChillS šokový zchlazovač/ zmrazovač s horní deskou 6xGN1/1, kapacita 30/30 kg, volně stojící model do věže

Kód	Akční cena
727730	Kč 217.500,-

- Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný včetně češtiny
- Vhodný pro 6 GN1/1 nebo pekařské plechy 600 x 400 mm nebo 9 nádob na zmrzlinu o hmotnosti 5 kg (165 x 360 x 125h mm)
- Kapacita: zchlazování 30 kg; zmrazování 30 kg
- OptiFlow systém distribuce vzduchu pro dosažení maximálního výkonu se 7 úrovněmi otáček ventilátoru
- Zchlazovací/Zmrazovací režimy: Automatické (10 skupin pokrmů se 100+ různými předinstalovanými variantami); Programovací (až 1000 programů lze uložit a organizovat v 16 různých kategoriích); Manuální (Soft zchlazování, Hard zchlazování, zmrazování, skladování, turbo zchlazení a teplé Lite hot cykly); Speciální cykly (Cruise, kynutí, odložené kynutí, rychlé rozmrazení, Sushi & Sashimi, zchlazení Sous-Vide, zmrzlina, jogurt a čokoláda)
- Speciální funkce: MultiTimer zchlazování/zmrazování, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub – oblíbené pro vytvoření domovské stránky, plánovací program MyPlanner, SkyDuo pro připojení ke SkyLine konvektomatům
- Odhad zbývajícího času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence (ARTE 2.0)
- Automatické a ruční odmrazování a sušení
- USB port pro stahování HACCP dat, programů a nastavení; příprava pro konektivitu
- 3-bodová teplotní pokrmová sonda
- Konstrukce z nerezové oceli
- Vnitřní zaoblené rohy
- Vestavěná chladicí jednotka
- Chladivo R452a
- Výkon garantován při okolní teplotě +43 °C (klimatická třída 5)