



Odkryj Doskonałość Electrolux
i podziel się z nami swoimi
przeżyściami na
www.electrolux.com/professional

Śledź nas na



Twój główny kontakt:

Panagastro Sp z o.o
ul. Wł. Pniewskiego 16
60-692 Poznań
tel. 61 8676-215
www.panagastro.com.pl
info@panagastro.com.pl



**Przeniesiemy
twój biznes
na następny
poziom**

Profesjonalne rozwiązania dla
oszczędności powierzchni
oraz zwiększenia zysku



 **Electrolux**

Ograniczona
przestrzeń?
Żaden problem.

Niezależnie od twoich
potrzeb, Electrolux
Professional
zaoferuje unikalne
połączenie
rozwiązań.



- **Rozwój działalności**
- **Zwiększenie zysku**
- **Łatwość**
- **Oszczędność przestrzeni**

Cook&Chill

- Jakość i bezpieczeństwo żywności
- Brak marnowania żywności
- Wydajny przepływ pracy w kuchni



Mały rozmiar, duża wydajność

6 GN 1/1 dla barów, pubów i małych restauracji lub jako piekarnik „pomocniczy”

Znakomite wyniki

- kompaktowy i solidny – zaledwie 0,42 m² i 72 kg
- (wymiary - szerokość x głębokość x wysokość: 520 x 803 x 770 mm)
- 15% oszczędność na zużyciu wody w porównaniu ze standardowymi piekarnikami z wtryskiem
- 99 programów, 9 faz, sonda temperatury rdzenia w ramach akcesoriów

Pozwól, by piekarnik pracował za ciebie!

Wydajność 6 GN1/1 / 10 GN1/1

- para (100°C)
- para o niskiej temperaturze z możliwością regulacji (25-99°C)
- para przegrzana (101-130°C)
- gorące powietrze (25-300°C)
- tryb kombinowany (25-250°C)
- odgrzewanie dań bankietowych
- pieczenie Delta
- programowanie w 2 fazach
- funkcja air-o-clean: zintegrowany, automatyczny system MYCIA komory, 4 wstępnie ustawione programy mycia o różnej intensywności

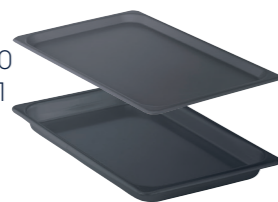
air-o-system: nowy wymiar pieczenia

innowacyjne rozwiązanie dla w pełni zintegrowanego procesu Cook&Chill

- wydajność: około 40 posiłków na dzień
- tylko jedna kuchnia dla różnych posiłków, uniknięcie ryzyka skażenia żywności
- bardziej wydajne zarządzanie przepływem pracy
- ograniczenie utraty wagi
- zwiększenie zysku

Pakiet 1

- > MultiSlim 260635
- > 1 x pojemnik h = 20 mm 925000
- > 1 x pojemnik h = 40 mm 925001



CENA PROMOCYJNA: **18.359 PLN**

Pakiet 2

- > air-o-steam poziom B 6 GN 1/1 268200

CENA PROMOCYJNA: **19.430 PLN**

- > air-o-steam poziom B 10 GN 1/1 268202

CENA PROMOCYJNA: **22.903 PLN**

Pakiet 3

- > air-o-steam 268200 2
- + zestaw do ustawienia stosu 922363
- + szybkoschładzarka / zamrażarka szokowa 12.5/7 kg 726659
- > 1 x pojemnik h = 20 mm 925000
- > 1 x pojemnik h=40 mm 925001



CENA PROMOCYJNA: **34.293 PLN**

Przeniesiemy twój biznes na następny poziom



Wybierz odpowiedni pakiet dla swojej działalności, dobrać różne akcesoria, by zaoferować najbardziej wszechstronne rozwiązanie systemu Cook&Chill.

Warunki

- Zamówienie musi zostać złożone u partnera autoryzowanego objętego promocją.
- Ceny promocyjne obowiązują dla zamówień złożonych w okresie trwania promocji.
- Promocja specjalna nie obejmuje żadnych dodatkowych akcesoriów, transportu, albo instalacji na miejscu. Ceny promocyjne nie zawierają VAT.
- Warunkiem gwarancji jest instalacja przez autoryzowany serwis.

Czas trwania promocji

Promocja obowiązuje dla zamówień złożonych pomiędzy 1 marca 2018 a 20 grudnia 2018.

Twój główny kontakt:

W celu uzyskania dalszych informacji zapraszamy do kontaktu:

Panagastro Sp z o.o
ul. Wł. Pniewskiego 16
60-692 Poznań
tel. 61 8676-215
www.panagastro.com.pl
info@panagastro.com.pl

