

Przenieś Swój biznes na wyższy poziom

Zasady i warunki

- ▶ Zamówienie musi zostać złożone u partnera autoryzowanego objętego promocją.
- ▶ Cena promocyjna obowiązuje 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.
- ▶ **Rabaty promocyjne** obowiązują na zamówienia złożone w czasie trwania promocji

Czas trwania promocji

Promocja obowiązuje **od 24 luty 2020**
do 15 grudnia 2020

Twój główny kontakt w sprawie promocji

Małgorzata Krasowska
Tel: **+48 604123367**
Email: malgorzata.krasowska@electroluxprofessional.com

Wojciech Tycner
Tel: **+48 882354246**
Email: wojciech.tycner@electroluxprofessional.com

Lub odwiedź następującą stronę internetową
<https://www.electroluxprofessional.com/pl>



Doskonałość jest kluczem do wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do Doskonałości z naszymi ludźmi, innowacjami, rozwiązaniami i usługami. Aby być OnE, ułatwiającym życie zawodowe naszych klientów, było bardziej opłacalne - i naprawdę zrównoważone każdego dnia.

Obserwuj nas na:



www.electroluxprofessional.com

Doskonałość z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikat ISO 14001
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania są zaprojektowane z myślą o niskim zużyciu wody, energii, detergentów i szkodliwych emisji
- ▶ W ostatnich latach ponad 70% naszych produktów zostało zaktualizowane z myślą o potrzebach ekologicznych naszych klientów
- ▶ Nasza technologia jest zgodna z RoHS i REACH i ponad 95% podlega recyklingu
- ▶ Nasze produkty są w 100% testowane przed ekspertów



PROMOCJA COOK&CHILL 2020

Piece SkyLine

Chłodziarko - zamrażarka szokowa



Firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji bez powiadomienia. Zażycia nie są umowne.

Odkryj zalety pieców SkyLine

SkyLine Premium

Niezawodny, wysokowydajny i wielofunkcyjny piec konwekcyjno – parowy do profesjonalnej kuchni. Unikatowy na rynku, posiadający panel cyfrowy i sondę Lambda, aby zagwarantować dodatkową precyzję i zaawansowaną kontrolę w czasie rzeczywistym



6 GN 1/1 elektryczny

Kod	Cena Promocyjna
217820	20.171 PLN
Wypożany w stelaż do GN 1/1, 67 mm odstępu między prowadnicami.	



10 GN 1/1 - electric

Kod	Cena Promocyjna
217822	24.219 PLN
Wypożany w stelaż do GN 1/1, 67 mm odstępu między prowadnicami.	



- Piec konwekcyjno-parowy z cyfrowym wyświetlaczem i następującymi funkcjami:
- Wbudowany generator pary z sondą Lambda do rzeczywistej kontroli wilgotności
 - System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność przy 5 poziomach prędkości wentylatora
 - SkyClean: Automatyczny i wbudowany system samooczyszczania ze zintegrowanym odkamienianiem generatora pary.
 - Tryby gotowania: Programy (można zapisać maksymalnie 100 programów); Ręczny (para, kombinacja i cykl konwekcyjny); Cykl gotowania EcoDelta i regeneracji
 - Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
 - Sonda temperatury z jednym czujnikiem
 - Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED

Środki do mycia pieców SkyLine



Opis	Kod	Minimalna ilość logistyczna	Cena promocyjna
C23 Proszek do mycia	0S2392	100 torebek w wiaderku	220 PLN
C25 Tabletki odkamieniające i płuczące	0S2394	50 tabletek w wiaderku	143 PLN

Minimalna ilość zamówienia promocyjnego - 22 sztuki, dla każdego kodu.

SkyLine Pro

Łatwy w użyciu, solidny i elastyczny partner w Twojej kuchni z cyfrowym panelem sterowania dla łatwego użytkowania.



6 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna
217920	17.112 PLN
Wypożany w stelaż do GN 1/1, 67 mm odstępu między prowadnicami.	



10 GN 1/1 elektryczny

Kod	Cena Promocyjna
217922	22.471 PLN
Wypożany w stelaż do GN 1/1, 67 mm odstępu między prowadnicami.	



- Natryskowe wytwarzanie pary z możliwością regulowania wilgotności
- wytwornicy pary w celu regulowania poziomu wilgotności.
 - System dystrybucji powietrza OptiFlow zapewniający maksymalną wydajność przy 5 poziomach prędkości wentylatora
 - SkyClean: automatyczny i wbudowany system samooczyszczania. 5 automatycznych cykli
 - Tryby gotowania: Programy (można zapisać maksymalnie 100 programów); Podręcznik; Cykl gotowania EcoDelta
 - Port USB do pobierania danych, programów i ustawień HACCP.
 - Sonda temperatury z jednym czujnikiem
 - Podwójne szklane drzwi z oświetleniem LED



Opis	Kod	Minimalna ilość logistyczna	Cena promocyjna
C20 Płyn Myjący Bardzo Mocny	0S2282	2x5l	280 PLN
C21 Płyn Płuczący Bardzo Mocny	0S2283	2x5l	299 PLN

Minimalna ilość zamówienia promocyjnego 14 sztuk dla każdego kodu

Chłodziarko - zamrażarka szokowa Akcesoria

Zmień Swoje życie na kuchni dzięki zintegrowanym rozwiązanią od Electrolux Professional.



6 GN 1/1 - elektryczny

Kod	Cena Promocyjna
727901	11.960 PLN
Wypożany w stelaż GN 1/1 (600 x 400) , 50 mm odległość między prowadnicami.	



Podstawa do ustawienia pieca 6 GN 1/1 na szybkoskładzarce 12,5/7 kg

Kod	Cena Promocyjna
922657	2.645 PLN



Wąż do montażu zewnętrznego

Kod	Cena Promocyjna
922171	543 PLN



Otwarta podstawa do pieców 6 GN 1/1 i 10 GN 1/1

Kod	Cena Promocyjna
922612	2.024 PLN

- Wypożany w stelaż GN 1/1 (600 x 400) , 50 mm odległość między prowadnicami.
- Cykle chłodzenia szokowego: 12,5 kg z 90° C do 3 C poniżej 90 minut
 - Cykl mrożenia szokowego: 7 kg z 90° C do -12° C w mniej niż 240 minut
 - Delikatne chłodzenie, Mocne Chłodzenie, Mrożenie, chłodzenie Turbo.
 - Szacowany pozostały czas, możliwość konfiguracji cykli
 - Jednopunktowa sonda w standardzie
 - Utrzymywanie w temp. 3° C dla chłodzenia lub -18° dla mrożenia