Electrolux PROFESSIONAL

Profesjonale urządzenia grzewcze

Promocja 2024

- Urządzenia indukcyjne
- EcoFlame – gazowa linia grzewcza
- Frytownice

Nadstawkowe trzony indukcyjne

Oszczędność energii i kosztów eksploatacyjnych

2-strefowy nadstawkowy trzon indukcyjny (każda strefa 3,5 kW)

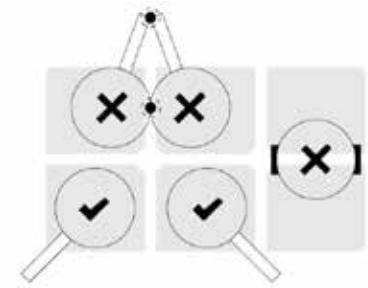
Kod	Cena promocyjna
371020	16368 PLN

4-strefowy nadstawkowy trzon indukcyjny (każda strefa 3,5 kW)

Kod	Cena promocyjna
371021	29640 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 postępem 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

INDUKCJA - ZASADY UŻYTKOWANIA



- 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.

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

2-strefowy (każda strefa 5 kW) nadstawkowy trzon indukcyjny, z tylnym pojemnikiem– 6 pojemników 1/9GN

Kod	Cena promocyjna
371023	23529 PLN

- Nadstawka może zostać wypełniona lodem w celu utrzymania chłodnego produktu. Ma też wbudowaną rurę przelewową do podłączenia do odpływu.
- 6 mm powierzchnia gotowania ze szkła ceramicznego
- Automatyczne wykrywanie garnków
- Dioda wskaźnikowa dla każdej strefy na panelu sterowania
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 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: 10 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 800 × 730 × 250 mm

Otwarta podstawa 400mm	
Kod	**Cena promocyjna**
371112	1392 PLN

Otwarta podstawa 800 mm	
Kod	**Cena promocyjna**
371113	1632 PLN

Nadstawkowa płyta indukcyjna, dwustrefowa, model nablatowy „Plug-in"

- 4 mm powierzchnia gotowania ze szkła ceramicznego
- FUNKCJA BRIDGE pozwalająca połączyć dwie odrębne strefy gotowania i utworzyć jedną dużą powierzchnię, odpowiednią dla garnka lub prostokątnej patelni o maksymalnych wymiarach 350 × 450 mm.
- Średnica garnków do użycia bez trybu BRIDGE to min. 12 cm, maks. 24 cm
- Automatyczne wykrywanie garnków
- Szklany ekran dotykowy u góry dla maksymalnej widoczności z dwukolorowym interfejsem użytkownika
- Funkcja timera
- Ustawienia poziomu mocy od 1 do 10
- Autodiagnostyka dla kodu błędu
- Ochrona przed wodą IPx4
- Wszystkie panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej, 4-stronna unikalna rama o grubości 2 mm z AISI 304
- Napięcie zasilania: 220–240 V/1N ph/50–60 Hz, 16 A
- Moc całkowita: 3,5 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 600 × 152 mm

Kod	Cena promocyjna
600879	8472 PLN

EcoFlame – gazowa linia

4-strefowy nadstawkowy trzon indukcyjny (każda strefa 5 kW)

Kod	Cena promocyjna
391278	37200 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 nagrzewania, 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

4-palnikowa kuchenka gazowa EcoFlame na piekarniku gazowym

Kod	Cena promocyjna
391642	17808 PLN

- Komora piekarnika z 3 poziomami mieszczącymi tace GN 2/1
- 4 palniki 4x 10kW gaz
- Piekranik statyczny 8,5kW gaz
- Blat tłoczony z jednego kawałka stali nierdzewnej (o grubości 2 mm dla 900XP)
- Emaliowane żeliwne ruszty
- Wysokosprawne palniki „Flower Flame"
- Palniki z zabezpieczeniem na wypadek zaniku płomienia
- Modele są wyposażone w system wykrywania garnków EcoFlame ograniczający zużycie energii
- Wymiary SZxGxW 800x930x850 mm

grzewcza HP XP900

2-palnikowy nadstawkowy trzon gazowy EcoFlame

Kod	Cena promocyjna
391640	6480 PLN

4-palnikowy nadstawkowy trzon gazowy EcoFlame

Kod	Cena promocyjna
391641	11472 PLN

Otwarta podstawa 400 mm

Kod	Cena promocyjna
391153	1536 PLN

Otwarta podstawa 800 mm

Kod	Cena promocyjna
391154	2016 PLN

Doskonałe gotowanie, mniej odpadów, i obniżenie kosztów eksploatacji

Frytownice XP700

Kod	Cena promocyjna
371070	9384 PLN
206235	1824 PLN

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 kurek 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
371081	9384 PLN
206235	1824 PLN

Frytownica elektryczna 15 l z elementami grzewczymi poza komorą oraz jednym koszem

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V
- Wnętrze komory z zaokrąglonymi narożami 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 kurek 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

mniejsze oddziaływanie na środowisko

Kod	Cena promocyjna
371083	20568 PLN
206235	1824 PLN
206301	192 PLN

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

- Głęboko tłoczona 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 mm

Akcesoria do frytownic XP700

206235 Taca na osady dla frytownic 15 l

206301 Rura spustowa oleju dla frytownicy wolnostojącej 15 l

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 żywości 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	31272 PLN
200084	1176 PLN
200085	432 PLN

Frytownica elektryczna 23 l z komorą w kształcie litery V (elementy grzewcze poza komorą) oraz z 2 koszami o połowie wielkości

- Termostatyczna regulacja temperatury oleju do maksymalnie 185°C.
- Elementy grzejne na podczerwień z innowacyjnymi deflektorami
- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V.
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Dostarczana z 2 koszami o połowie wielkości
- Napięcie zasilania: 380–400 V/3N ph/50/60 H
- 391337 18 kW
- Moc całkowita: 18 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 930 × 850 mm

Kod	Cena promocyjna
391337	14088 PLN
200086	1080 PLN
921023	1080 PLN

Frytownica gazowa 23 l z elementami grzewczymi poza komorą oraz dwoma koszami

- Głęboko tłoczona komora w kształcie litery V.
- Termostatyczna regulacja temperatury oleju do maksymalnie 190°C.
- Zabezpieczenie przed zanikiem płomienia na każdym palniku.
- Termostatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zapłon piezoelektryczny dla większego bezpieczeństwa.
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Dostarczana w standardzie z 2 koszami o połowie wielkości.
- Wysokosprawne palniki ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa: 21 kW (gaz ziemny G20, 20 mbar), 1/2"
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 400 × 930 × 850 mm

Kod	Cena promocyjna
391331	13680 PLN
200086	1080 PLN
921023	1080 PLN

Akcesoria do frytownic XP900

200085 Zestaw 100 filtrów papierowych dla systemu zaawansowanej filtracji do frytownicy 23 l

200084 Zestaw dla systemu zaawansowanej filtracji do frytownicy 23 l

200086 Filtr oleju ze stali nierdzewnej do frytownic 23 l

921023 Taca na osady do frytownic 23 l

Thermaline urządzenia indukcyjne 850

Płyta indukcyjna o pełnej powierzchni na otwartej podstawie z 4 strefami grzewczymi

Kod	Cena promocyjna
588660	76416 PLN

- Możliwość łatwego przesuwania garnków z jednego obszaru na drugi bez podnoszenia.
- Płyta indukcyjna o dużej powierzchni z wieloma cewkami zapewnia znaczące zwiększenie pojemności patelni i garnków dzięki ich bezproblemowemu przemieszczaniu pomiędzy strefami grzewczymi – idealne dla działalności à la carte.
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Metalowe pokrętła z higienicznym silikonowym „miękkim" uchwytem dla łatwiejszej obsługi i czyszczenia.
- Specjalna konstrukcja układu sterowania zapobiega przedostaniu się cieczy lub zabrudzeń do ważnych podzespołów.
- 9 poziomów mocy.
- Średnica garnków do użycia to 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: 28 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 1000 × 850 × 700 mm
- Do instalacji mogą być wymagane dodatkowe akcesoria (zapytaj autoryzowanego partnera)

Thermaline - solid top 850

Elektryczna płyta EKO solid top na otwartej podstawie z 4 strefami grzewczymi.

Kod	Cena promocyjna
588683	37752 PLN

- 4 niezależnie sterowane strefy grzewcze.
- Możliwość łatwego przesuwania garnków z jednego obszaru na drugi bez podnoszenia.
- Certyfikowana odporność na wodę IPX5.
- Metalowe pokrętła z higienicznym silikonowym „miękkim" uchwytem dla łatwiejszej obsługi i czyszczenia.
- Specjalna konstrukcja układu sterowania zapobiega przedostaniu się cieczy lub zabrudzeń do ważnych podzespołów.
- Dwa czujniki elektroniczne na strefę do sterowania temperaturą powierzchni oraz do zabezpieczenia płyty przed przegrzaniem.
- 8 poziomów mocy.
- Powierzchnia ECO TOP do gotowania w garnkach jest wyprodukowana ze stali o grubości 20 mm oraz specjalną powłokę zatrzymującą ciepło w środku płyty grzewczej.
- Temperatura robocza do 450°C
- 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: 12 kW
- Wymiary zewnętrzne (szerokość × głębokość × wysokość): 800 × 850 × 700 mm
- Do instalacji mogą być wymagane dodatkowe akcesoria (zapytaj autoryzowanego partnera)

Perfekcyjna czystość

Kąty proste do precyzyjnego łączenia urządzeń, dzięki obróbce laserowej.

Komora w kształcie litery V z laserowo spawanymi krawędziami nie powala na gromadzenie się brudu i jest bardziej higieniczna.

Polerowana chromowana powierzchnia płyty do smażenia, tłoczona z jednego kawałka, z gładko zaokrąglonymi narożami.

Łatwo wyjmowane ruszty można myć w zmywarce

Kolumna wodna z przepływomierzem do pomiaru i wyświetlenia litrów wody wlewanych do naczynia do gotowania.

Tłoczona komora z zaokrąglonymi narożnikami i dużym otworem spustowym do szybkiego usuwania płynów

Bezszwowe, gładkie powierzchnie i tłoczone zaokrąglone blaty, do szybkiego i łatwego czyszczenia.

Szczelne pokrętła dla maksymalnej ochrony podczas czyszczenia

Blat jest głęboko tłoczony z jednego kawałka blachy dla łatwiejszego czyszczenia.

System samo-oczyszczania (rozprężania piany) wspomaga usuwanie skrobi i resztek, co skutkuje rzadszą potrzebą wymiany wod

Łatwy dostęp od przodu do podstawowych komponentów podczas rutynowej konserwacji

Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.

Przenieś swój biznes na kolejny poziom

Wybierz urządzenia Electrolux Professional po specjalnych cenach.

Warunki promocji:

- Uwzględniono standardowe wyposażenie, akcesoria trzeba zamówić osobno.
- Ceny nie zawierają podatku VAT
- Cena nie uwzględnia instalacji i dostawy.

Promocja obowiązuje od 05.02.2024 do 30.06.2024

Zamówienia promocyjne muszą zostać odebrane najpóźniej 31 sierpnia 2024

Gwarancja zależy od przeprowadzenia instalacji przez autoryzowany serwis. Obniżone ceny obowiązują dla zamówień złożonych w okresie promocyjnym

Więcej informacji można uzyskać pod adresem:
e-mail: k.maciejewski@panagastro.com.pl

Więcej pod adresem:
https://www.panagastro.com.pl/

Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji bez uprzedniego powiadomienia. Zdjęcia nie stanowią zobowiązania umownego.