

Promo akce 2026

- SkyLine konvektomaty
- SkyLine šokové
zchlazovače/
zmrazovače
- Příčné šokové
zchlazovače/
zmrazovače
- Konvektomaty Smart
příčné

SkyLine Premium^S konvektomaty

Dotykový panel

Bojler

SkyLine Premium^S nabízí chytrou technologii, bezkonkurenční použitelnost a opravdu konzistentní výkon.

Kód	Akční cena
229797	Kč 402.900



SkyLine Premium^S
konvektomat 20GN1/1, elektrický



- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny)
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu s 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru)
- Režimy vaření: Automatické programy rozdělené do 9 kategorií potravin, Uložené programy (1000 receptů saž 16 fázemi); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; MultiTimer - vaření po vsuvech; SkyHub, Plan-n-Save, Nízkoteplotní vaření, Suos-vide, Statická trouba, Pasterizace, Regenerační cyklus
- Speciální funkce: vaření s MultiTimerem, Plan-n-Save pro snížení provozních nákladů, Make-itMine pro přizpůsobení rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, agenda MyPlanner, propojení SkyDuo se zařízeními SkyLine ChillerS, automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- 6bodová pokrmová sonda
- Trojitě dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Příslušenství v ceně - zavážecí vozík s integrovanou klecí (PNC 922753), 20xGN1/1 - rozteč 63mm
- Výškově stavitelné nožičky

SkyLine Premium konvektomaty

Digitální panel

Bojler

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



**SkyLine Premium
konvektomat 6GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217837	Kč 148.500



**SkyLine Premium
konvektomat 10GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217839	Kč 177.300



**SkyLine Premium
konvektomat 20GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217844	Kč 339.200



- Digitální ovládací panel s průvodcem nastavení
- Vestavěný parní generátor s Lambda sondou pro kontrolu vlhkosti
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočisticí systém s integrovaným odvápněním parního generátoru, 4 automatické cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach)
- Režimy vaření: Programy (lze uložit až 100 receptů); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- Automatický záložní systém pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity pro připojení v reálném čase, snadnou správu HACCP, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno včetně vnitřních vodicích ližin 1/1 GN, rozteč 67 mm

SkyLine Pro^S konvektomaty

Dotykový panel

Vyvíjení páry nástřikem

Vynikající výkon a nejlepší použitelnost ve své třídě pro tradiční vaření,

SkyLine Pro^S je perfektní konvektomat pro vaše podnikání.



SkyLine Pro^S konvektomat
6GN1/1, elektrický

Kód	Akční cena
217635	Kč 153.000



SkyLine Pro^S konvektomat
10GN1/1, elektrický

Kód	Akční cena
217637	Kč 191.300



- Konvektomat s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčné rozhraní včetně češtiny
- Vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru
- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čisticího a oplachového prostředku
- Režimy vaření: Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); EcoDelta pečení
- Speciální funkce: vaření s MultiTimerem, Plan-n-Save pro snížení provozních nákladů, Make-itMine pro přizpůsobení rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, agenda MyPlanner, propojení SkyDuo se zařízeními SkyLine ChillerS, automatický záložní režim pro zamezení výpadků
- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP
- 1 bodová vpichová sonda pro měření teploty v jádře
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

SkyLine Pro konvektomaty

Digitální panel

Vyvíjení páry nástřikem

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



**SkyLine Pro
konvektomat 6GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217935	Kč 133.900



**SkyLine Pro
konvektomat 10GN1/1
elektrický**

Kód	Akční cena
217937	Kč 155.600



- Digitální ovládací panel s průvodcem nastavení
- Nástřikový vývin páry pro přídávání a udržení vlhkosti bez bojleru
- Systém rozvodu vzduchu OptiFlow zaručuje dosažení maximálního výkonu s 5 rychlostmi ventilátoru
- SkyClean: Automatický vestavěný samočistící systém s integrovaným odvápněním parního generátoru, 4 automatické cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach)
- Režimy vaření: Programy (lze uložit až 100 receptů); Manuální (cykly parní, kombinované a horký vzduch); EcoDelta cyklus vaření; Regenerační cyklus
- Automatický záložní systém pro zamezení výpadků
- USB port ke stažení HACCP dat, programů a nastavení
- Možnost konektivity pro připojení v reálném čase, snadnou správu HACCP, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství)
- Pokrmová sonda na snímání teploty uvnitř pokrmu
- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením
- Celonerezové provedení
- Dodáváno včetně vnitřních vodicích ližin 1/1 GN, rozteč 67 mm

Smart Steam konvektomaty

(příčné)

Naše řada příčných konvektomatů Crosswise nabízí efektivní vaření a přináší zákazníkům chutné a konzistentní pokrmy. Díky vynikajícímu poměru ceny k výkonu je naše řada dokonalou investicí pro všechny typy gastronomických zařízení, které chtějí optimalizovat svůj provoz.



**Smart Steam konvektomat
6 GN 1/1 – elektrický**

Kód	Akční cena
260687	Kč 86.500

- Vnější rozměry (šxh xv)
860 x 766 x 633 mm
- El. příkon - 7,7 kW

- Spínač režimu vaření a dalších 5 úrovní vlhkosti
- Zrychlené ochlazení komory
- Nastavitelná minutka v rozsahu do 120 minut nebo nepřetržitý režim
- Teplotní rozsah od 50 °C do 300 °C
- Pokrmová teplotní sonda
- Odkapávací miska pro zachycení zbytkové šťávy z vaření a tuku
- Dvojstupňové otevírání, aby se zabránilo náhodnému úniku tepla
- Ruční ventil pro nastavení polohy klapky pro odvod páry
- Dvojitě termoizolační dveře
- 60 mm rozteč mezi vodicími ližinami pro GN nádoby
- IPX 4 ochrana proti průniku vody

SkyLine Chill^S

šokové zchlazovače/zmrazovače

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



SkyLine Chill^S
šokový zchlazovač/zmrazovač
s horní deskou 6GN1/I 30/30 kg
(R290)

Kód	Akční cena
725539	Kč 228.300



Skyline Chill^S
šokový zchlazovač/zmrazovač,
do věže 6GN1/I 30/30 kg
(R290)

Kód	Akční cena
725538	Kč 233.400

- Šokový zchlazovač/zmrazovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, vícejazyčný vč. češtiny
- 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, SkyHub – oblíbené pro vytvoření domovské stránky
- Odhad zbývajících 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
- 3bodová teplotní pokrmová sonda
- Vestavěná chladicí jednotka
- Chladivo R290
- Výkon garantován při okolní teplotě +43 °C (klimatická třída 5)
- IOT modul pro OnE Connected a SkyDuo – pro napojení konvektometru a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces

Doporučené příslušenství a spotřební materiál pro konvektomaty



C22



Mytí

C25



Oplach & Odvápnění

Kód	Popis	Cena
0S2395	C22-Mycí tablety bezfosátové; 100 ks v balení	1.862 Kč
0S2394	C25-Oplach. & Odváp. 50 ks v balení	1.121 Kč

Tablety jsou vhodné do všech modelů konvektomatů SkyLine.



Otevřená podestavba

Kód	Cena
922612	Kč 27.100

Vhodné pro všechny SkyLine 6GN1/1 & 10GN1/1 modely



Otevřená podestavba

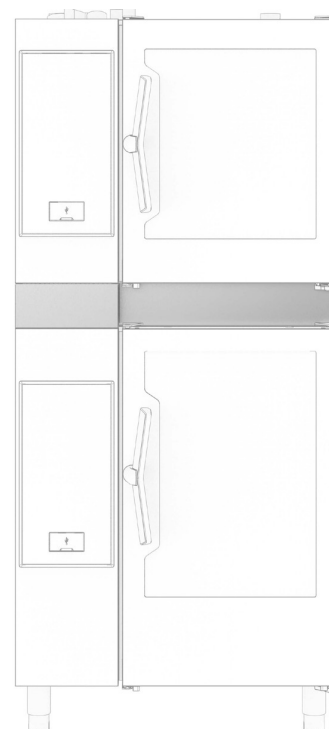
Kód	Cena
922101	Kč 18.100

Podestavba vhodná pouze pro Smart konvektomat 260687

Sada k instalaci konvektomatu 6GN1/1 na 6GN1/1 nebo na 10GN1/1

Kód	Cena
922620	Kč 40.100

Vhodné pro všechny SkyLine konvektomaty 6GN1/1 a 10GN1/1





**Plech GN1/1
s nepřilnavým povrchem**

Kód	Cena
925000	Kč 2.500 (1 ks)
925012	Kč 12.800 (balení 6 ks)



**Oboustranný grilovací tál
GN1/1 hladký a vroubkovaný**

Kód	Cena
925003	Kč 3.400



Tukový filtr

Kód	Cena
922177	Kč 3.600

Nutný pro přípravu všech druhů masa nebo tučných výrobků v konvektomatu Smart 260687



Nepřilnavý rošt GN1/1

Kód	Cena
925004	Kč 4.400

The base suitable for all 6GN1/1 & 10GN1/1 SkyLine models



**Nepřilnavý plech
GN1/1 na vejce**

Kód	Cena
925005	Kč 3.400

Vhodné také pro hamburgery, palačinky, omelety apod.



**Externí sprcha
pro boční montáž**

Kód	Cena
922171	Kč 5.400

Vhodné pro všechny konvektomaty kromě 229797 (sprcha je součástí tohoto modelu)



**Nepřilnavý plech GN1/1
na 4 ks baget**

Kód	Cena
925007	Kč 1.300

Vhodné pro 4 ks baget po 290 g



**Plech GN1/1 na tradiční
statické pečení**

Kód	Cena
922746	Kč 7.600

Vhodné pro pomalé vaření (jako je ragú, dušená masa, atd.)

Šokové zchlazovače/zmrazovače (příčné)

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



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 15 kg 5GN 1/1 (R290)

Kód	Akční cena
725518	Kč 95.700



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně, 15 kg 5GN 1/1 podpultový (R290)

Kód	Akční cena
725532	Kč 95.700

- Cyklus rychlého zchlazení: z 90 °C na 3 °C
- Cyklus zmrazení: z 90 °C na -34 °C
- Udržovací režim při +3°C pro zchlazování nebo -20°C pro zmrazování, automaticky aktivovaný po každém cyklu pro úsporu energie a zachování cílové teploty (možno aktivovat i ručně)
- Zchlazovací cyklus sautomaticky přednastavenými programy:
 - Soft Chilling: ideální pro jemné pokrmy a malé porce
 - Hard Chilling: ideální pro tuhé potraviny a celé kusy
- Turbo chlazení: zařízení pracuje nepřetržitě na požadovanou teplotu; ideální pro kontinuální výrobu
- Cyklus rozmrazování, ideální pro kontrolované a bezpečné rozmrazení potravin
- Víceúčelová vnitřní struktura vhodná pro gastronádoby, pekařské plechy nebo nádoby na zmrzlinu
- Možnost úpravy teploty komory v režimech turbo chlazení a rozmrazování
- Odhad zbývajících času u cyklů řízených sondou na základě technik umělé inteligence (ARTE) pro snadnější plánování práce
- Jednobodová teplotní sonda jádra
- Podpora HACCP monitoringu
- Garantovaný výkon při okolní teplotě +40°C (klimatická třída 5)
- Automatické a manuální odmrazování
- Tříbodová vpichová sonda dostupná na vyžádání (volitelně)



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 40 kg 10GN 1/1 (R290)

Kód	Akční cena
725522	Kč 152.800



Šokový zchlazovač/zmrazovač,
příčně 100 kg 20GN 1/1 (R452A)

Kód	Akční cena
725222	Kč 236.900



Vysoká odolnost

Spolehlivý a robustní design
pro dlouhotrvající výkon



Maximální jednoduchost

Bezchybné ovládání s
jednoduchým digitálním panelem



Chlazení v malém prostoru

Extrémní flexibilita v omezeném
prostoru v místě instalace



OnE Connected připojení

Přístup v reálném čase z
jakéhokoliv chytrého zařízení

Vyberte si z nabídky Electrolux Professional vybavení za speciální ceny.

Podmínky akční nabídky:

- ▶ Uvedené ceny jsou včetně standardního příslušenství v ceně, doplňky a extra příslušenství se objednávají zvlášť.
- ▶ V nabídce uvedené ceny se rozumí bez DPH, včetně dopravy na adresu nejbližšího Electrolux Professional partnera.
- ▶ Cena nezahrnuje montáž a uvedení do provozu. Podmínkou záruky je instalace odborným servisem.

Akční nabídka je platná od 15. února do 30. listopadu 2026
pro dodávky nejpozději do 31. prosince 2026.

Zvýhodněné ceny na objednávky během trvání akční nabídky.

Kontaktujte nás nebo našeho obchodního partnera pro další informace:

Email: simona.vaclavkova@electroluxprofessional.com

Electrolux Professional Czech Republic s. r. o.

Budějovická 5, 140 00 Praha 4

nebo si stáhněte leták zde:

www.electroluxprofessional.com/cz



MUSIL gastro spol. s r.o.
Lužická 519, 353 01 Mar. Lázně

tel. 354 620 178, 602 350 788,
725 574 624

email: obchod@musilgastro.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.