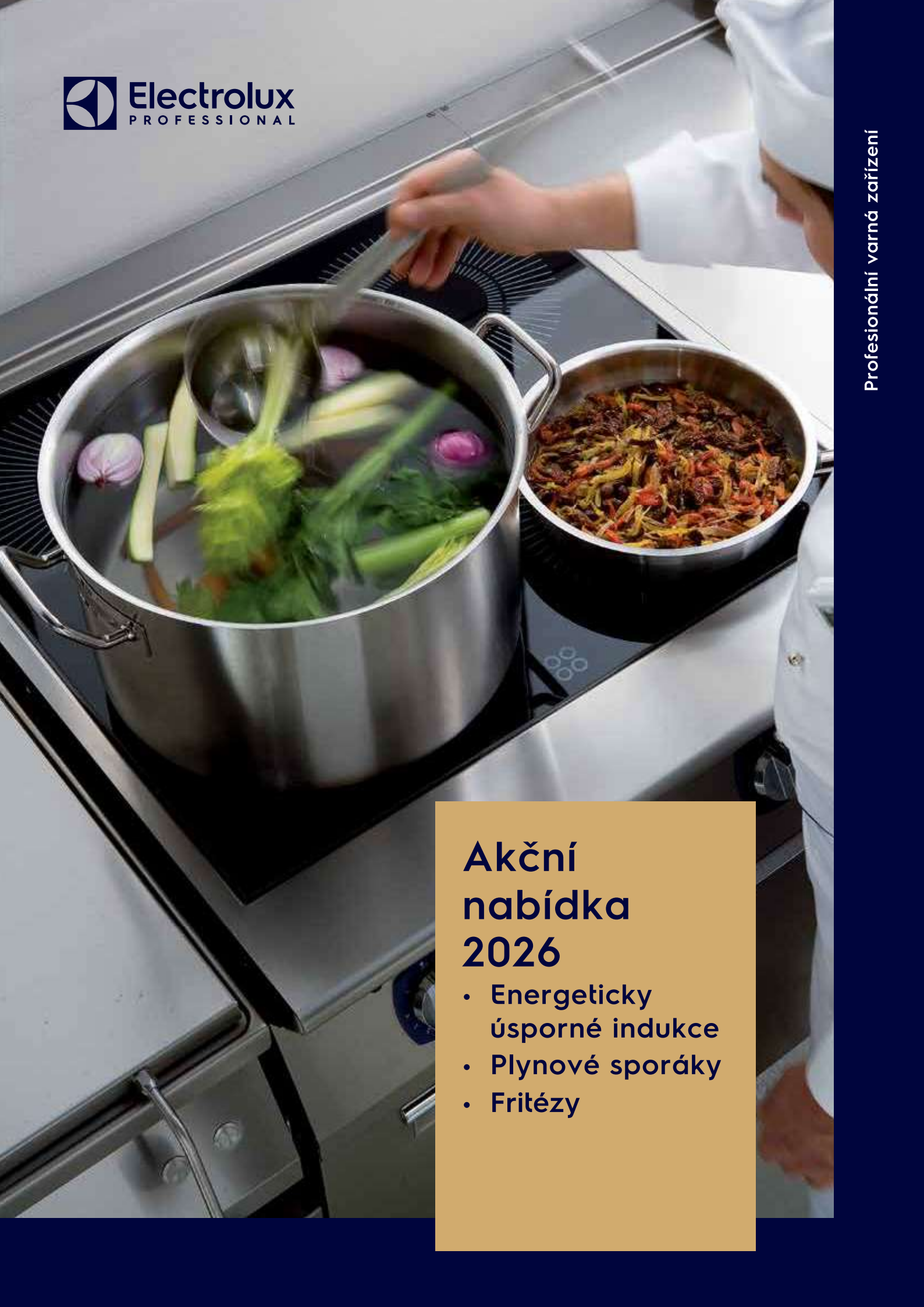




Akční nabídka 2026

- Energeticky úsporné indukce
- Plynové sporáky
- Fritézy

Indukce bez podestavby XP700

Úspora energie a provozních nákladů



**El. indukční sporák, 2 varné zóny
1/2 modul bez podestavby (2 x 3,5 kW)**

Kód	Akční cena
371020	Kč 86.500



**El. indukční sporák, 4 varné zóny
1/2 modul bez podestavby (4 x 3,5 kW)**

Kód	Akční cena
371021	Kč 152.800

- 6 mm silná sklokeramická deska se 2 odděleně regulovanými indukčními zónami, každá o výkonu 3,5 kW
- Automatické rozpoznání nádoby a rychlý přenos tepla přímo do hrnce nebo pánve
- Téměř celý povrch desky lze využít bez tzv. "mrtvých zón"
- Kontrolky pro každou zónu umístěné na hlavním panelu
- Indukce vybavena bezpečnostními prvky proti přehřátí
- Nastavení výkonu pro každou zónu s progresivním průběhem, tj. jemné nastavení pro nízké výkony a strmější křivka pro vyšší výkony (10 úrovní výkonu)
- IPX4 - ochrana proti průniku vody
- Průměr hrnců k použití: min. 12 cm, max. 28 cm pro dosažení maximální účinnosti ohřevu
- Vnější plechy z nerezové oceli s leštěním Scotch Brite, horní deska lisovaná z jednoho kusu o síle 1,5 mm
- Napětí: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
- Vnější rozměry (Š x H x V): 400/800 x 730 x 250 mm

Indukce bez podestavby XP900

Maximální rychlost a energetická účinnost



**Indukční sporák 4 zóny, top 800 mm
(4 x 5 kW)**

Kód	Akční cena
391278	Kč 197.700

- 6 mm silná sklokeramická varná deska
- Indukční varná deska se 4 nezávisle nastavitelnými zónami, každá o výkonu 5 kW
- Provozní kontrolka pro každou zónu
- Bezpečnostní prvky proti přehřátí
- Přesná regulace s nastavením 10 stupňů výkonu
- Minimální vyzařování tepla do kuchyně
- Sklokeramický povrch není přímo zahříván, tudíž na něm nevzniká nebezpečí tvorby vysoce zahřátých míst
- IPX5 ochrana proti průniku vody
- Vhodné pro pánve a hrnce o průměru min. 12 cm, max. 28 cm
- Nerezové vnější plechy, vrchní deska o síle 2 mm, vyrobeno lisováním z jednoho kusu
- Napětí: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
- Celkový výkon: 20 kW
- Vnější rozměry (Š x H x V): 800 x 930 x 250 mm



Bezpečné pro práci a čištění,

protože skleněná keramická
plocha se zahřívá pouze při
přímém kontaktu s indukčními
nádobami.

Stolní varná indukce

LiberoLight

Nové možnosti vaření



Kód	Akční cena
602405	Kč 24.800

Plug-in stolní varná indukce, 1 zóna

- Napětí: 220-240 V/1N ph/50/60 Hz
- Celkový příkon: 3.5 kW
- Zástrčkové zařízení pro instalaci na stůl
- Vnější rozměry: 310 x 392 x 110 mm (Š x H x V)
- Netto váha: 5 kg
- Vhodná pro nádobí o průměru od 120 mm do 210 mm
- Digitální displej s LED indikátory pro vysokou čitelnost
- Nastavení výkonu od 50 do 3500 W nebo teploty od 30°C do 250°C
- Funkce časovače
- Funkce Boost pro rychlé dosažení maximálního výkonu
- Vizuální upozornění zobrazené v době, kdy je varná deska stále horká
- Autodiagnostika
- Index ochrany IP23
- Vzduchové filtry vhodné do myčky nádobí

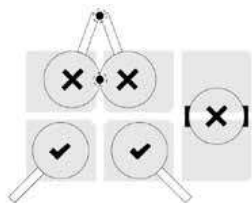
Plug-in stolní indukční Wok

- Napětí: 220-240 V/1N ph/50/60 Hz
- Celkový příkon: 3.5 kW
- Zástrčkové zařízení pro instalaci na stůl
- Vnější rozměry: 393 x 430 x 165 mm (Š x H x V)
- Netto váha: 10 kg
- Digitální displej s LED indikátory pro vysokou čitelnost
- Možnost nastavení výkonu v rozsahu 1 až 20 úrovní
- Vizuální upozornění zobrazené v době, kdy je varná deska stále horká
- Autodiagnostika
- Index ochrany IP23
- Vzduchové filtry vhodné do myčky nádobí
- Součástí balení je napájecí kabel a zástrčka



Kód	Akční cena
602406	Kč 40.800

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ ZÁSADY



- Neinstalujte indukční desky a sporáky na nebo vedle dalších tepelných zdrojů tepla.
- Instalujte za podmínek dostatečného větrání, aby byl zajištěn vhodný objem výměny vzduchu (více informací v návodu k použití).
- Čistěte pravidelně vzduchové filtry (více informací v návodu k použití).
- Nikdy nepoužívejte nádoby, které nemají dokonale ploché dno.
- Používejte vždy hrnce a pánve určené pro používání na indukční varné desky. Zařízení nefunguje správně s materiály jako je chromniklová nerezová ocel, hliník, měď, mosaz, sklo, porcelán.
- Nepoužívejte hrnce a pánve určené pro plynové zařízení.
- Nepokládejte více než jednu nádobu na jednu varnou zónu, nepoužívejte více zón pro jednu pánve/hrnec napříč, nádoby se nesmí vzájemně dotýkat.



UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí magnetických polí. Zařízení generuje magnetická pole; frekvenční rozsah: 10-100 kHz.

Stolní indukce rovná

LiberoPro

Stolní indukce rovná, 2 zóny

- Automatická detekce umístění nádob pro optimalizaci spotřeby energie.
- Dvoubarevné uživatelské rozhraní (bílé a červené) pro lepší čitelnost
- Funkce časovače k nastavení doby vaření a automatické vypnutí zóny na konci nastaveného času
- 2 nezávisle ovládané varné zóny
- Vhodné pro pánve a hrnce o průměru od 120 mm do 240 mm
- Zástrčkové zařízení určené pro instalaci na stůl
- Skleněný dotykový displej nahoře pro maximální viditelnost
- Nastavení úrovně výkonu od 1 do 10
- Autodiagnostika - v případě chyby se zobrazí chybový kód (Exxx)
- Vhodné pro LiberoPro Duo funkce pro automatickou komunikaci s ventilačním systémem LiberoPro a regulaci výkonu ventilace podle intenzity vaření
- BRIDGE funkce umožňuje kombinaci 2 oddělených varných zón a vytváří jednu velkou varnou plochu vhodnou i pro obdélníkové nádoby do max. rozměru 350x450mm
- Maximální využitelný výkon: 3.5 kW. Uživatelské rozhraní zobrazuje úroveň výkonu nastavitelnou na každé varné zóně podle použitého výkonu



Kód	Akční cena
600879	Kč 45.700

Stolní indukce rovná 1 zóna



Kód	Akční cena
600877	Kč 35.200

- Automatická detekce umístění nádob na varnou plochu pro optimalizaci spotřeby energie
- Dvoubarevné uživatelské rozhraní (bílé a červené) pro lepší čitelnost
- Funkce časovače umožňuje nastavit dobu provozu varné zóny, která se poté automaticky vypne
- 1 indukční varná zóna s ovládáním na skle
- Vhodné pro pánve a hrnce o průměru od 120 mm do 340 mm
- Zástrčkové zařízení určené pro instalaci na stůl
- Skleněný dotykový displej nahoře pro maximální viditelnost
- Nastavení úrovně výkonu od 1 do 10
- Autodiagnostika - v případě chyby se zobrazí chybový kód (Exxx)
- Vhodné pro LiberoPro Duo funkce pro automatickou komunikaci s ventilačním systémem LiberoPro a regulaci výkonu ventilace podle intenzity vaření
- IPX4 - ochrana proti průniku vody

Plynový sporák XP700

Unikátní hořáky "Flower Flame" zaručují flexibilitu i vysokou účinnost



Plynový sporák, 4 hořáky
na podestavbě

Kód	Akční cena
371178	Kč 36.300

- Horní deska lisovaná z jednoho kusu nerez AISI304 o síle 1,5 mm
- 4 stabilizované hořáky (4 x 5,5 kW) s litinovými rošty nad hořáky uzpůsobené i pro umístění menších nádob
- Možnost konverze na LPG (konverzní trysky jsou součástí balení)
- Litinové sporákové mřížky lze umývat v myčkách nádobí
- Každý hořák vybaven bezpečnostními ochrannými prvky pro případ uhasnutí plamene
- Chráněný startovací plamínek
- IPX4 ochrana proti průniku vody
- Celkový výkon plynu: 22 kW (standardní připravenost na zemní plyn G20)
- Vnější rozměry (Š x H x V): 800 x 730 x 850 mm



Snadné čištění

Jednodílná lisovaná hlubokotažená pracovní deska pro snadnější čištění.



Chytré úspory

s ohledem na udržitelnost

Plynové sporáky^{HP} s hořáky EcoFlame XP900

PATENTOVÁNO*
(EP2708813B1 a související produkty)

Systém Ecoflame poskytuje nepřetržitý a rychlý servis díky systému detekce nádob, který aktivuje funkci start&stop.



Plyn. sporák, 4 hořáky EcoFlame, bez podestavby

Kód	Akční cena
391641	Kč 62.500

- K instalaci na otevřené podestavby, přemosťovací podpěry nebo konzolové systémy Cantilever
- Extra pevná pracovní deska z odolné 2 mm nerezové oceli
- Čtyři vysoce účinné hořáky o výkonu 10 kW jsou k dispozici v průměru 100 mm s plynulou regulací výkonu od 2,2 kW do 10 kW
- Hořáky s optimalizovaným spalováním
- Chráněný startovací plamínek
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody



Bezpečnost na prvním místě

Hořáky jsou umístěny na vyvýšené části pracovní plochy kvůli ochraně před rozlítím tekutin.

Robustní sporákové mřížky z litiny uzpůsobeny pro bezproblémové vaření jak v malých, tak velkých nádobách.



Výkon 10kW

pro každý hořák; s HP modelem dosáhnete nejvyšší produktivity

Fritézy XP700



Plyn. fritéza 1 x 15 l s externím ohřevem, na podestavbě

- "V" tvar vany - hlubokotažená
- Dva nerezové hořáky s vysokou účinností spalování (2 x 7 kW) jsou osazeny bezpečnostními prvky pro případ zhasnutí plamene a jsou uchyceny přímo pod dno vany
- Termostatická regulace teploty oleje až na 185 °C
- Ochrana proti přehřátí
- Vypouštění oleje do sběrné nádoby umístěné v podestavbě
- Piezo zapalování pro vyšší bezpečnost
- Plynové zařízení standardně určeno pro napojení na zemní plyn s možností konverze na LPG, konverzní trysky jsou součástí balení
- IPX4 ochrana proti průniku vody
- Celkový příkon: 14 kW, zemní plyn G20 (20 mbar), 1,2"
- Vnější rozměry (Š x H x V): 400 x 730 x 850 mm

Kód	Akční cena
371070	Kč 51.000

El. fritéza 1 x 15 l s externím ohřevem, na podestavbě

- "V" tvar vany - hlubokotažená
- Vana se zaoblenými vnitřními rohy pro snadné čištění a hygienu
- Infračervené topné články s vysokou účinností ohřevu jsou umístěny vně vany
- Termostatická regulace teploty oleje od 105 °C až do 185 °C
- Ochrana proti přehřátí
- Vypouštění oleje do sběrné nádoby umístěné v podestavbě
- IPX4 ochrana proti průniku vody
- Napětí: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
- Celkový příkon: 10 kW
- Vnější rozměry (Š x H x V): 400 x 730 x 850 mm



Kód	Akční cena
371081	Kč 51.000

Fritézy XP700



El. fritéza 1 x 15 l, electronic externí ohřev, 2 koše

Kód	Akční cena
371083	Kč 112.000

- "V" tvar vany - hlubokotažená
- Infračervené topné články s vysokou účinností ohřevu jsou umístěny vně vany
- Termostatická regulace teploty oleje od 105 °C až do 185 °C
- Smart elektronika pro sledování teploty a bezpečné řízení smažení
- Ochrana proti přehřátí
- Elektronicky řídicí panel umožňuje 5 standardních programů (v souladu s HACCP) s nastavením teploty a času pro každý koš
- Automatické zvedání košů: 2 nezávisle ovládané mechanismy
- Vypouštění oleje přes vypouštěcí ventil do externí záchytné nádoby (nádoba není součástí zařízení)
- IPX4 ochrana proti průniku vody
- Napětí: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
- Celkový příkon: 10 kW
- Vnější rozměry (Š x H x V): 400 x 730 x 850 mm

Fritéza XP900

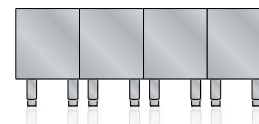
**El. fritéza 23 l, elektronické ovládání,
programovatelná, čerpadlo na olej,
automatické zvedání, auto cook, 2 koše**

- Integrovaný přečerpávací systém oleje s přípravou ADVANCED FILTER
- "V" tvar vany - hlubokotažená
- Externí INFRA ohřev – s tělesy mimo vanu
- Smart elektronika pro sledování teploty a bezpečné řízení smažení
- Termostatická regulace teploty oleje od 110 °C až do 190 °C
- Ochrana proti přehřátí
- Paměť na 5 programů (teplota a čas) a dalších 5 programů pro funkci AUTOMATIC COOKING – automatické přizpůsobení/nastavení doby fritování v závislosti na množství naplnění koše
- IPX5 ochrana proti průniku vody
- Napětí: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
- Celkový příkon: 18 kW
- Vnější rozměry (Š x H x V): 400 x 930 x 850



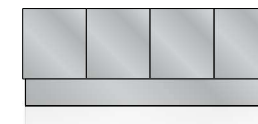
Kód	Akční cena
391345	Kč 169.600

Kuchyně postavená na pevných základech



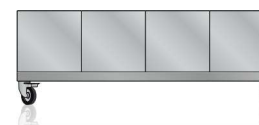
Instalace na nožičkách

Standardní řešení, ideální pro pevnou instalaci zařízení s možností nastavení výšky. Dodává se standardně u všech volně stojících spotřebičů a podestaveb.



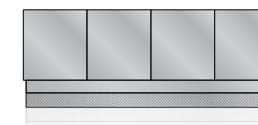
Instalace s opláštěním nožiček

Opláštění nožiček překrývá prostor mezi spodní hranou zařízení a podlahou. Lze použít pro volně stojící zařízení nebo podestavby na nohách.



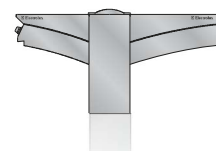
Instalace na kolečkách

Nahrazuje nožičky a poskytuje flexibilní řešení, které umožňuje snadný přesun spotřebičů. Lze instalovat na všechny volně stojící spotřebiče a podestavby. Pro snížení počtu koleček použijte podpěrnou výztuhu.



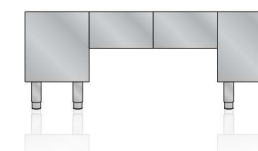
Instalace na stavební sokl

Poskytuje uzavřené řešení pro montáž na stavební sokl – k dispozici jsou různé varianty. Vhodné pro všechny volně stojící jednotky a podestavby.



Instalace Cantilever

Vysoce estetické a hygienické řešení díky nosnému rámu. Dva typy provedení – jednostranné a oboustranné záda-na-záda. Vhodné pro všechny horní a monoblokové jednotky.



Instalace na přemostění pro stolní zařízení

Poskytuje hygienické řešení díky možnosti zavěšení různých modulů bez podestaveb mezi dvě volně stojící jednotky. Instalace stolních spotřebičů mezi dvě volně stojící jednotky s maximální délkou 1600 mm. Volně stojící jednotky lze instalovat až do délky 2000 mm.

Pro podrobnější informace kontaktujte svého místního Electrolux Professional partnera nebo si prostudujte brožuru příslušenství 700XP a 900XP.

Doporučená příslušenství pro AKČNÍ modely



Otevřená podestavba
pro indukci 371020

Kód	Cena
371112	Kč 12.600



Otevřená podestavba
pro indukci 371021

Kód	Cena
371113	Kč 14.800



Dvířka otevřené
podestavby

Kód	Cena
206350	Kč 4.100



Otevřená podestavba
pro sporák 391278 nebo 391641

Kód	Cena
391154	Kč 18.100



Nerezové filtrační síto
do sběrné nádoby

Kód	Cena
921693	Kč 5.000

K dispozici pro zachytávání
jemných sedimentů s rozměrem
přesahujícím 200 µm.
Vhodné pro modely 371070 & 371081



Nástavec výpustního
kohoutu 15 l fritézy

Kód	Cena
206301	Kč 1.700



Záchytný filtr 15 l fritézy
s "V" tvarem vany

Kód	Cena
206235	Kč 16.400

Vhodné pro fritézy
371070, 371081 & 371083



Sada 2 ks polovičních
košů pro 15 l fritézy

Kód	Cena
921692	Kč 2.800

Vhodné pro fritézy
371070 & 371081



Papírové filtry 100 ks
pro advanced filtrační systém

Kód	Cena
200085	Kč 4.100

Umožňuje zachytávání
velmi jemných sedimentů
s rozměrem do 6 µm
Vhodné pro fritézu 391345;
musí být vždy instalováno
společně s filtračním
systémem 200084



Pokročilý nerezový
filtrační systém pro
papírové filtry

Kód	Cena
200084	Kč 10.600

Vhodné pro fritézu 391345
pro použití papírových filtrů
200085

Essentia

Tým, který vám poslouží.

Kdykoliv, kdekoliv



Essentia je jádrem vynikající péče o zákazníky. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím spolehlivé servisní sítě nabízející řadu specifických exkluzivních služeb a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než 2 200 autorizovanými servisními partnery, 10 000 servisními techniky ve více než 149 zemích a s více než 170 000 náhradními díly.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsmo neustále připraveni a odhodláni poskytovat vám podporu v podobě jedinečné servisní sítě, která vám usnadní pracovní život.

Udržujte své vybavení v provozoschopném stavu

Je nezbytné provádět správnou údržbu v souladu s příručkami a doporučeními společnosti Electrolux Professional, aby se předešlo nečekaným problémům. Oddělení péče o zákazníky společnosti Electrolux Professional nabízí řadu zákaznických servisních balíčků. Pro více informací se obraťte na svého preferovaného autorizovaného servisního partnera společnosti Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlé dodání originálního příslušenství a dalších spotřebních materiálů, které byly důkladně otestovány odborníky Electrolux Professional pro zajištění odolnosti a bezpečného výkonu vašeho zařízení.



Dokonalé čištění



Pozvedněte své podnikání na další úroveň

Vyberte vhodné řešení, které vašemu podnikání přinese maximum.

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.
- **Zvýhodněné ceny na objednávky během trvání akční nabídky**

Platnost akční nabídky

Akční nabídka je platná od **15. února do 30. listopadu 2026** nebo do vyčerpání výrobních kapacit.

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.