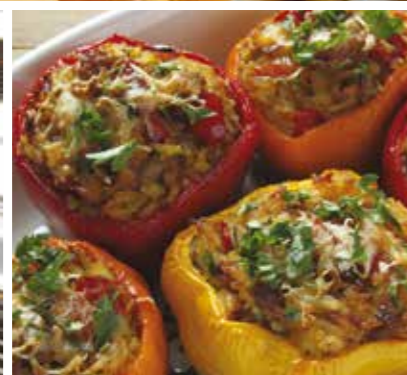




Pratite Electrolux Izvrsnost i dijelite  
naše razmišljanje na  
[www.electrolux.hr/professional](http://www.electrolux.hr/professional)

Pratite nas na:    



**Vaš primarni kontakt:**

e.mail: [gregor.bezjak@electrolux.com](mailto:gregor.bezjak@electrolux.com)



**Podignite  
razinu svog  
poslovanja na  
novu stepenicu**

Profesionalna rješenja za  
ograničeni prostor i visoki profit



 **Electrolux**

Ograničeni ste  
prostorom?  
Nema problema

Bez obzira na vaše  
potrebe Electrolux  
Professional ima  
jedinstvenu  
kombinaciju rješenja!



- Bolje poslovanje
- Veći profit
- Jednostavnija uporaba

# Cook&Chill

- Kvaliteta i sigurnost hrane
- Smanjenje otpada
- Efikasan tijek rada kuhinje



## Podignite svoje poslovanje na višu razinu



Odaberite prikladan paket za vaše poslovanje, kombinirajte sa dodatnom opremom, pružite si najoptimalniju kombinaciju sustava Cook& Chill

### Uvjeti i obaveze:

- Narudžba mora ići preko partnera Electrolux Professional uključenih u ovu akciju
- Promocijske cijene vrijede tijekom trajanja promocije
- Ova promocija ne uključuje PDV, bilo koju dodatnu opremu, sekundaran transport kao ni instalaciju opreme koju treba zasebno ostvariti putem mreže ovlaštenih partnera

### Trajanje promocije:

Promocija vrijedi za narudžbe u razdoblju 01.03.2018. do 20.12.2018. ili do isteka zaliha.

Prihvatanjem ove ponude pristajete biti kontaktirani u budućnosti i primati obavijesti iz Electrolux Grupacije

### Malena, uz veliki kapacitet

6GN 1/1 za barove, pubove, manje restorane ili kao "druga" pećnica

Jedinstveni rezultati

- Kompaktna i otporna- uz samo 0,42m2 i 72 kg (dimenzije ŠxDxV: 520x803x770 mm)
- 15% uštede vode u usporedbi sa standardnim pećnicama koje prskaju vodu na grijače
- 99 programa, 9 faza, senzorna sonda kao dodatna oprema

### Preпустите pećnici da radi za vas!

Kapacitet 6 GNI/1 i 10 GNI/1

- Ugrađeni bojler za 100% pare -268200 (40-60 obroka/dan), 268200 (60-100 obroka/dan)
- Para (100 ° C)
- Kontrolirana para na niskim temperaturama (25-99° C)
- Pojačana para (101-130° C)
- Konvekcija (25-300° C)
- Kombinirani ciklus (25-250° C)
- Banket regeneracija
- Delta pečenje; Programiranje u 2 faze
- air-o-clean: integrirano, automatsko pranje, 4 zadana programa različitog intenziteta i trajanja

### air-o-system: nova dimenzija kuhanja

uz kompletan i integriran sustav Cook&Chill

- Jedan sustav sigurne proizvodnje hrane (smanjenje rizika kontaminacije hrane)
- Efikasniji protok rada u kuhinji
- Smanjenje krala i otpada
- Povećani prihod

### Paket br.1

- > kompaktna pećnica MultiSlim 260635
- > 1x neprijanjajuća U-pan posuda v=20 mm 925000
- > 1x neprijanjajuća U-pan posuda v=40 mm 925001



**PROMOCIJSKA CIJENA: 29.933,00 HRk**

### Paket br.2

- > Parno- konvekcijska pećnica air-o-steam B razina 6 GNI/1- 268200

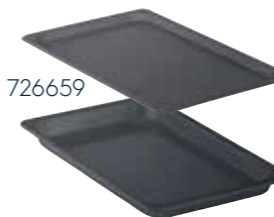
**PROMOCIJSKA CIJENA: 31.680,00 HRk**

- > Parno- konvekcijska pećnica air-o-steam B razina 10 GNI/1- 268202

**PROMOCIJSKA CIJENA: 37.343,00 HRk**

### Paket br.3

- > air-o-steam parno-konvekcijska pećnica B razina 268200
- + šok hladnjak/ zamrzivač 12,5/7 kg 726659
- + nosač pećnice 922363
- > 1x neprijanjajuća U-pan posuda v=20 mm 925000
- > 1x neprijanjajuća U-pan posuda v=40 mm 925001



**PROMOCIJSKA CIJENA: 55.913,00 HRk**