

SkyLine ProS 10xGN1/1, plynový LPG

POL. #: _____
MODEL #: _____
PROJEKT # _____
SIS # _____
AIA # _____



217662 (ECOG101K2H0)

SkyLine ProS, konvektomat,
10xGN1/1, LPG

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

SkyLine ProS, konvektomat, 10xGN1/1, pro napojení na LPG, dotykové ovládání Touch Screen

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápnování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

MANUÁLNÍ režim

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.

- Speciální programy: EcoDelta pečení
- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub & Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování
- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- pokrmová sonda
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 10 GN 1/1.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

Konstrukce

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblémy rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.

SCHVÁLENO: _____

- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.

Udržitelnost



- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevíření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Možnost naprogramování doby spuštění pomocí zpožděného startu.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.

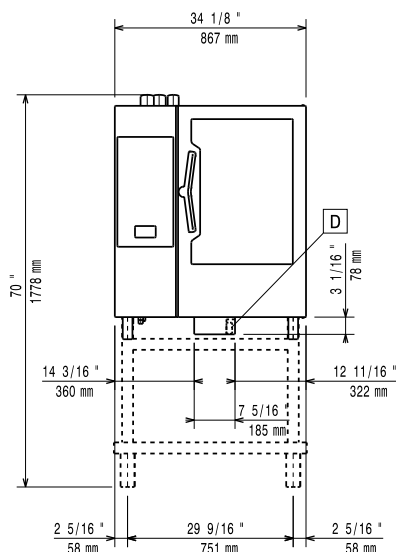
Extra příslušenství

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby) | PNC 922003 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | ☐ |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku | PNC 922086 | ☐ |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | PNC 922171 | ☐ |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. | PNC 922189 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | ☐ |

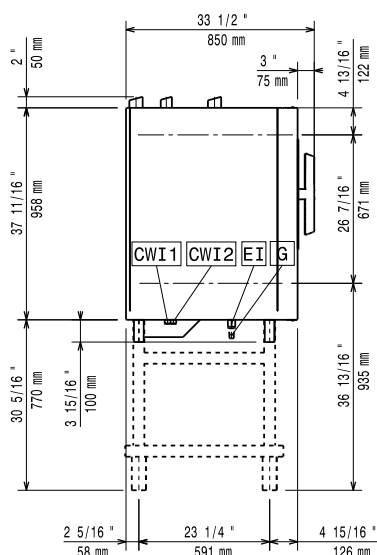
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce) | PNC 922239 | ☐ |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | ☐ |
| • Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) | PNC 922265 | ☐ |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) | PNC 922266 | ☐ |
| • Sous-Vide USB teplotní sonda | PNC 922281 | ☐ |
| • Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou | PNC 922321 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné | PNC 922324 | ☐ |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). | PNC 922326 | ☐ |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks | PNC 922327 | ☐ |
| • Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922348 | ☐ |
| • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku | PNC 922362 | ☐ |
| • Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače | PNC 922364 | ☐ |
| • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 | ☐ |
| • USB jednobodová sonda. | PNC 922390 | ☐ |
| • Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm | PNC 922601 | ☐ |
| • Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm | PNC 922602 | ☐ |
| • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače | PNC 922608 | ☐ |
| • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty | PNC 922610 | ☐ |
| • Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922612 | ☐ |
| • Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 | PNC 922614 | ☐ |
| • Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek | PNC 922618 | ☐ |

• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	☐	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevňuje na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922623	☐	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐	• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	☐
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	☐	• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	☐
• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	☐	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložena	PNC 922653	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	☐	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	☐	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	☐
• Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	☐	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	☐
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	☐	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	☐
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	☐
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐			
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	☐			
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐			

Zepředu



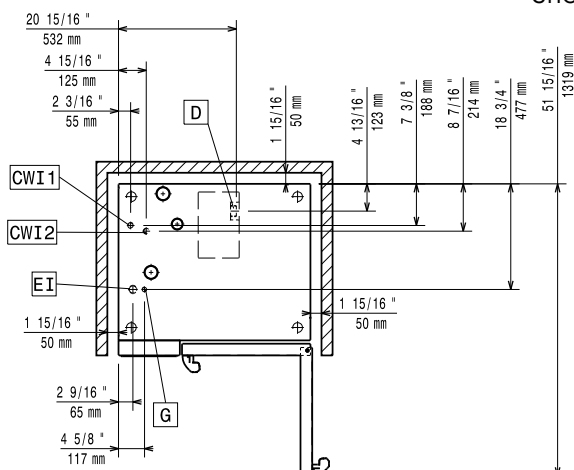
Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
 CWI2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 DO = Připojovací odpadní trubka

EI = Elektrické napojení
 G = Plynové připojení

Shora



Elektro

El. připojení přes samostatný vypínač

Napětí: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Příkon max: 1.1 kW

Příkon výchozí: 1.1 kW

Plyn

Jmenovitý tepelný výkon: 71589 BTU (21 kW)

Plynový výkon: 21 kW

Standardní připravenost na plyn typu: LPG, G31

Napojení plynu ISO 7/1 - průměr: 1/2" MNPT

Voda:

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

Max.teplota přívodní vody: 30 °C

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Chloridy: <10 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

Odpad "D": 50mm

Instalace:

Electrolux Professional doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

Kapacita:

GN: 10 (GN 1/1)

Max. kapacita: 50 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo

Vnější rozměry, Šířka: 867 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm

Vnější rozměry, Výška: 1058 mm

Váha: 136 kg

Netto váha: 136 kg

Přepravní váha: 154 kg

Přepravní objem: 1.11 m³

Pokrmová sonda: X

Automatický čistící systém: X

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Extra příslušenství

• Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)	PNC 922003	☐	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	☐
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	☐	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	☐	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	☐	• Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm	PNC 922601	☐
• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	☐	• Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm	PNC 922602	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922608	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou.	PNC 922189	☐	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, kroketky, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	☐	• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922623	☐
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	☐	• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	☐	• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	☐	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	☐
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů masa; maso nemusíme během pečení otáčet, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐	• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	☐
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐	• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	☐
• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐	• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	☐
• Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922364	☐	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
			• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
			• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	☐
			• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	☐
			• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐
			• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	☐
			• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	☐
			• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	☐
			• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	☐

• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	☐	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	☐	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	☐
• Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	☐	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1	PNC 930217	☐
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	☐			
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐			
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐			
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	☐			
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	☐			
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrm. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐			
• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	☐			
• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	☐			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐			
• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐			
• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐			
• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐			
• Redukční ventil přírodního tlaku vody	PNC 922773	☐			
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐			
• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐			
• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐			
• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐			
• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐			
• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐			
• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐			
• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐			
• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	☐			