



SkyLine ProS 6xGN2/1, plynový

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



217681 (ECOG62K2G0)

SkyLine ProS, konvektomat,
6xGN2/1, PL

Zkrácená specifikace

Položka č.

- SkyLine ProS, konvektomat, 6xGN2/1, PLYN, dotykové ovládání Touch Screen - vyvýjení páry nástříkem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze opalch)

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
- Dvojité dveřní sklo s LED osvětlením

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

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvýjení páry nástříkem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástříkopvého systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (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 rychlosí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnomořnost 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 zchladení komory a funkce Automatického předehřevu (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: 6 GN 2/1 nebo 12 GN 1/1.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

Konstrukce

- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídící elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč.: vedení na GN2/1 - rozteč 67mm.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com

(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 obsluze otevření 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 posloupnosti varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejfektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.

Extra příslušenství

• Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	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 GN2/1, nerezový AISI304	PNC 922076
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175
• 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 - smažící 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	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<input type="checkbox"/>
• Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpkou uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpkou se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití rostu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - nástenný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm	PNC 922611	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
• Podestavba vyhřívána, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1, pro 6&10x2/1 konvektomaty.	PNC 922617	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922624	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922625	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922629	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/>
• Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922633	<input type="checkbox"/>

• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm)	PNC 922634	□	• Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773	□
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	□	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776	□
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	□	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000 □
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	□	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001 □
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	□	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002 □
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď	PNC 922644	□	• Grilovací táli GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003 □
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	□	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004 □
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	□	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/ palačinky/hamburgery	PNC 925005 □
• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	□	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006 □
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922665	□	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008 □
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922666	□	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1	PNC 930218 □
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	□	□	□
• 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	□	□	□
• Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm	PNC 922681	□	□	□
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	□	□	□
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922692	□	□	□
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	□	□	□
• Držák na deterenty - do podestavy	PNC 922699	□	□	□
• Zavážecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm	PNC 922700	□	□	□
• Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG	PNC 922706	□	□	□
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	□	□	□
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použítí nářadí.	PNC 922714	□	□	□
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	□	□	□
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	□	□	□
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	□	□	□
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	□	□	□
• 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	□	□	□

Extra příslušenství

• Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	PNC 922003	<ul style="list-style-type: none"> • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1 PNC 922384 <input type="checkbox"/> • Držák na detergenty - nástenný PNC 922386 <input type="checkbox"/> • USB jednobodová sonda. PNC 922390 <input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<ul style="list-style-type: none"> • Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty PNC 922605 <input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<ul style="list-style-type: none"> • Zavážecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm PNC 922611 <input type="checkbox"/>
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	<ul style="list-style-type: none"> • Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922613 <input type="checkbox"/>
• Rošt GN2/1, nerezový AISI304	PNC 922076	<ul style="list-style-type: none"> • Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1 PNC 922616 <input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	<ul style="list-style-type: none"> • Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1, pro 6&10x2/1 konvektomaty. PNC 922617 <input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618 <input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<ul style="list-style-type: none"> • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN2/1 PNC 922624 <input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrováný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<ul style="list-style-type: none"> • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1 PNC 922625 <input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<ul style="list-style-type: none"> • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1 PNC 922627 <input type="checkbox"/>
• GN1/1 - smažící 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	<ul style="list-style-type: none"> • Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922629 <input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<ul style="list-style-type: none"> • Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 PNC 922631 <input type="checkbox"/>
• Systém dvoustupňového otevřívání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	<ul style="list-style-type: none"> • Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 PNC 922633 <input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<ul style="list-style-type: none"> • Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm) PNC 922634 <input type="checkbox"/>
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty PNC 922636 <input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty PNC 922637 <input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<ul style="list-style-type: none"> • Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šláv PNC 922638 <input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro sběr tuků a šláv pro otevřené podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922639 <input type="checkbox"/>
• Volcano Smoker - vložka na dřevené štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<ul style="list-style-type: none"> • Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď PNC 922644 <input type="checkbox"/>
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<ul style="list-style-type: none"> • GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 <input type="checkbox"/> • GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 <input type="checkbox"/> • Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená PNC 922654 <input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<ul style="list-style-type: none"> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1 PNC 922665 <input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 PNC 922666 <input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1 PNC 922667 <input type="checkbox"/> • Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG PNC 922670 <input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	<ul style="list-style-type: none"> • Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn PNC 922671 <input type="checkbox"/>
• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<ul style="list-style-type: none"> • Slučovač tahu pro plynové konvektomaty PNC 922678 <input type="checkbox"/> • Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm PNC 922681 <input type="checkbox"/> • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 <input type="checkbox"/>

- Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1 PNC 922692
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN PNC 922693
- Držák na detergenty - do podestavby PNC 922699
- Zavážecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm PNC 922700
- Komínový adaptér - zapotřebí v případě konverze konvektomatu 6xGN1/1 nebo 6xGN2/1 ze zemního plynu na LPG PNC 922706
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí. PNC 922714
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922729
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 PNC 922731
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922734
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 PNC 922736
- Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 PNC 922745
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tály, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. PNC 922752
- Redukční ventil přívodního 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 tály 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
- Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1 PNC 930218