

SkyLine PremiumS 10xGN2/1, elektrický

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



217723 (ECOIE102T2A0)

 SkyLine PremiumS,
konvektomat, 10xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 10xGN2/1, EL, dotykové ovládací Touch Screen

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v rozmezí 1-100%)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvěpňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

MANUÁLNÍ režim: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí funkcí.

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

AUTOMATICKÝ režim: příprava pomocí výběru receptů podle kategorií pokrmů, stupně propečení apod.; 9 kategorií pokrmů s více jak 100 přednastavených variant

- Speciální programy: regenerace; LTC - nízkoteplotní pečení; EcoDelta; Sous-Vide; StaticCombi - režim statické pece; Pasterizace těstovin; Dehydratace - sušení; Food Safe Control a Advanced Food Safe Control
- 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; SkyDuo - propojení se zchlazovači SkyChillerS; funkce automatického zálohování
- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- 6ti bodová pokrmová sonda s fci. automatické korekce nesprávného zapichnutí
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

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

Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
Přehřátá pára (101-130°C)
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plně automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
 - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
 - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální šťavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
 - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
 - EcoDelta a progresivní EcoDelta
 - Sous-Vide program
 - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
 - Pasterizace těstovin
 - Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
 - FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní předpisy HACCP, Patent US6818865B2
 - Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru
- 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

SCHVÁLENO: _____

- 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).
 - 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
 - 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).
 - 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.
 - GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
 - 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.
 - Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
 - Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
 - Kapacita: 10 GN 2/1 nebo 20 GN 1/1.
 - Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).
 - 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 rozevíratelné 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 řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč.: vedení na GN2/1 - rozteč 67mm.

Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4**** pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu 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. Green funkce pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápnování bojleru. Možnost naprogramování času spuštění mytí.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energii tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.

Extra příslušenství

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOFÉRIKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN2/1, nerezový AISI304 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou. | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | <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 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/>	• Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm,	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	<input type="checkbox"/>	• konvektomaty a zchlazovače		
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložena	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
• 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, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922664	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>	• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922366	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• IoT modul pro konvektomaty SkyLine a/nebo zchlazovače/zmrazovače.	PNC 922421	<input type="checkbox"/>	• Digestoř redukcující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm	PNC 922603	<input type="checkbox"/>	• Digestoř redukcující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL)	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL)	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922609	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (EL) na elektrické konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922621	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	<input type="checkbox"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>



- 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
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN2/1 PNC 930218

Doporučené detergenty

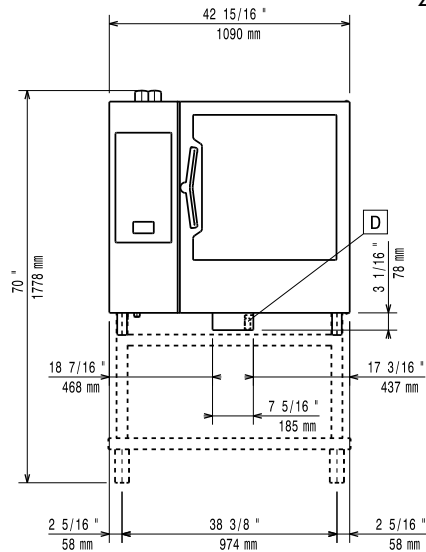
- C25 OPLACHOVÉ a ODVÁPŇOVACÍ tablety pro SkyLine konvektomaty, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). PNC 0S2394
- C22 Tabletový MYCÍ detergent pro SkyLine konvektomaty, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) PNC 0S2395



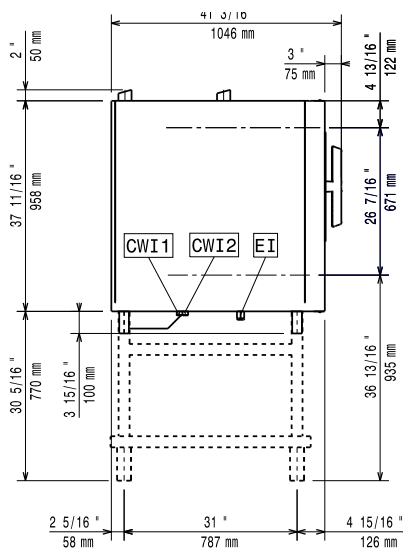
Electrolux
PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS 10xGN2/1, elektrický

Zepředu



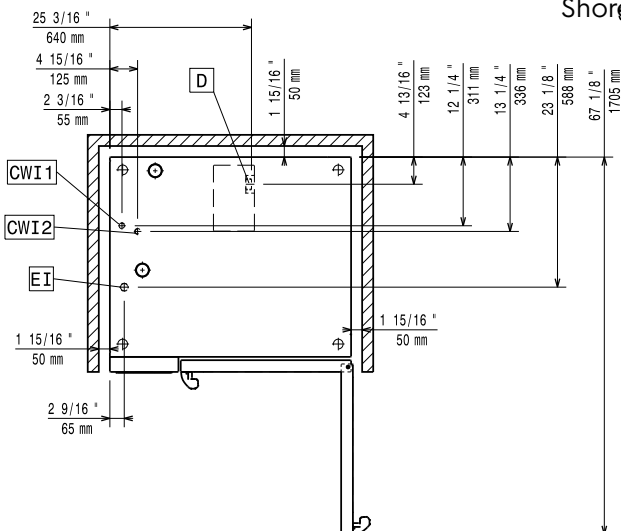
Boční



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

EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:	217723 (ECOE102T2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon výchozí:		37.4 kW
Amp:		57.7 A
Příkon max:		40.1 kW
El. připojení přes samostatný vypínač		

Voda:

Napojení upravené "SV":	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Odpad "D":	50mm
Electrolux Professional doporučuje napojení na upravenou vodu v závislosti na místních podmínkách. Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.	
Max.teplota přivodní vody:	30 °C
Chloridy:	<17 ppm
Vodivost:	>50 µS/cm

Instalace:

Min. vzdálenost od zdi:	5 cm vzadu a vpravo
Doporučený volný prostor pro servisní účely:	50 cm vlevo

Kapacita:

GN:	10 - 2/1 Gastronorm
------------	---------------------

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	
Vnější rozměry, Šířka	1090 mm
Vnější rozměry, Hloubka	971 mm
Vnější rozměry, Výška	1058 mm
Netto váha:	182 kg
Převážná váha:	207 kg
Převážný objem:	1.59 m ³
Vícebodová sonda	X
Automatický čistící systém	X
Ochrana pro vodě:	IPX5

ISO Certifikáty

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

Udržitelnost

Proudové zatížení:	57.7 Amps
---------------------------	-----------



Extra příslušenství

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. PNC 864388
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) PNC 920004
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305
- 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 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
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328
- Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednáva 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
- Nádobna na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem PNC 922357
- 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 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922366
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x2/1 PNC 922384
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- IoT modul pro konvektomaty SkyLine a/nebo zchlazovače/zmrazovače. PNC 922421
- Zavážecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm PNC 922603
- Zavážecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm PNC 922604
- Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty PNC 922605
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922609
- Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1 PNC 922613
- Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1 PNC 922616
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (EL) na elektrické konvektomaty 6&10xGN2/1 PNC 922621
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922627
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1 PNC 922631
- Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty PNC 922636
- Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty PNC 922637
- Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv PNC 922638
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922639
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922650
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená PNC 922654
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1 PNC 922664
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1 PNC 922667
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687

- | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|-------------------------------------|
| • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | Doporučené detergenty | |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • C25 OPLACHOVÉ a ODVÁPŇOVACÍ tablety pro SkyLine konvektomaty, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). | PNC 0S2394 <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podstavby | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • C22 Tabletový MYCÍ detergent pro SkyLine konvektomaty, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku) | PNC 0S2395 <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním. | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním. | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL) | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1 | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10 | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk. | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Redukční ventil přírodního tlaku vody | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty. | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | |
| • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> | | |
| • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | |
| • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Grilovací rošt GN1/1, ALU | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | |
| • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> | | |
| • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> | | |
| • Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN2/1 | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> | | |