Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium 10xGN2/1, elektrický

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

217823 (ECOE102B2A0) SkyLine Premium, konvektomat, 10xGN2/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 10xGN2/1, EL, digitální ovládání
- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v 11 úrovních)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápňování 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 funcí.
PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)
- Speciální programy: regenerace; EcoDelta

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

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- 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)
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy.
- Regenerace/Ohřev: přednastavený program pro banketovou regeneraci i regeneraci/ohřev v GN nádobách
- Programový režim: paměť až na 100 uživatelských programů, každý s možností nastavení až 4 fází.
- Ventilátor: 5 rychlostí nastavitelných od 300 do 1500 ot./min., reversním chodem pro zajištění ideální rovnoměrnosti. Fce. automatické brzdy - zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu.
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- 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). Integrovaná funkce odvápňování bojleru.
- 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)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 10 GN 2/1 nebo 20 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 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 řídící elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč.: vedení na GN2/1 - rozteč 67mm.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

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.

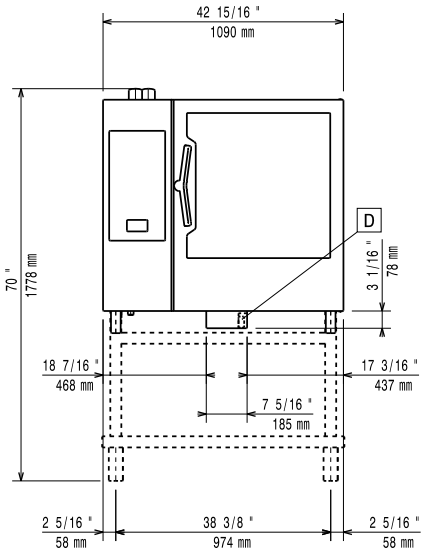
Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem — PNC 920003 ❑
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně — PNC 921305 ❑
- 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 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) — PNC 922266 ❑
- 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 (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 stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. — PNC 922348 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Nádoba 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 podestavbu 6&10x2/1 — PNC 922384 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný — PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. — PNC 922390 ❑
- 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 ❑

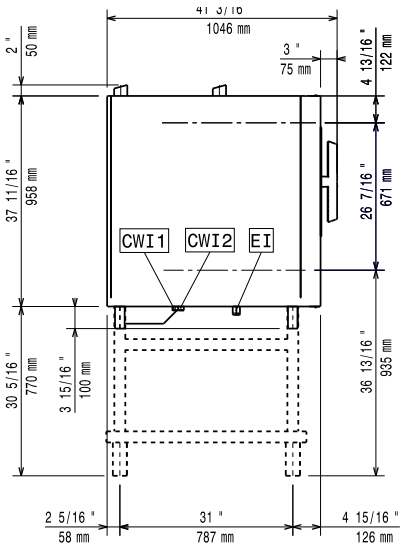
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922639 ❑
- Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922650 ❑
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 ❑
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 ❑
- 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 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 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 ❑
- 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 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922719 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922721 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL) PNC 922724 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) PNC 922726 ❑
- 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 ❑
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773 ❑
- Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty. PNC 922774 ❑
- 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 ❑
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ❑
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1 PNC 930218 ❑

SkyLine Premium 10xGN2/1, elektrický

Zepředu

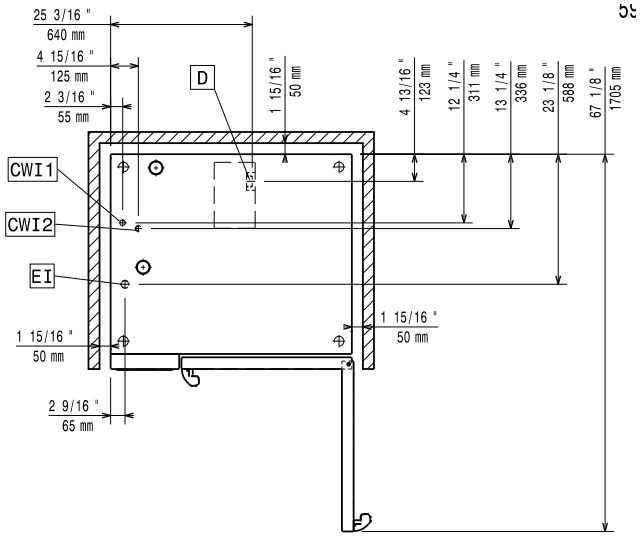


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
CWI2 = Napojení studené vody 2
D = Odpad
DO = Přepadová odpadní trubka
EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:	
217823 (ECOE102B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon výchozí:	37.4 kW
Příkon max:	40.1 kW
El. připojení přes samostatný vypínač	

Voda:

Napojení upravené "SV":	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Odpad "D":	50mm
Max.teplota přívodní vody:	30 °C
Chloridy:	<17 ppm
Vodivost:	>50 µS/cm

Instalace:

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

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

Kapacita:

GN:	10 - 2/1 Gastronorm
Max. kapacita:	100 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	
Vnější rozměry, Šířka	1090 mm
Vnější rozměry, Hloubka	971 mm
Vnější rozměry, Výška	1058 mm
Netto váha:	179 kg
Přepravní váha:	204 kg
Přepravní objem:	1.59 m³
Pokrmová sonda	✗
Automatický čistící systém	✗

ISO Certifikáty

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

Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003 ❑
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305 ❑
- 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 ❑
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 ❑
- 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 (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 stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm PNC 922351 ❑
- Nádoba 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 podestavbu 6&10x2/1 PNC 922384 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ❑
- 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 podestavby 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 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 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 ❑
- 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 ❑

• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922719	❑
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922721	❑
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL)	PNC 922724	❑
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL)	PNC 922726	❑
• 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	❑
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	❑
• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	❑
• 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	❑
• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	❑
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1	PNC 930218	❑