Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine Premium 6xGN1/1, plynový

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

217880 (ECOG61B2G0) SkyLine Premium, konvektomat, 6xGN1/1, PL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 6xGN1/1, PLYN, 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: 6 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. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - 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.

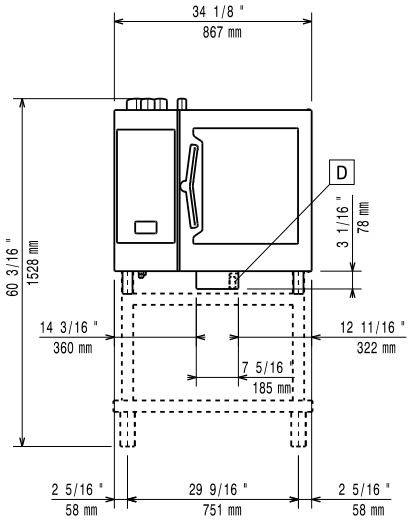
Extra příslušenství

- 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 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 - 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 ❑
- 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 ❑
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) — PNC 922338 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 — PNC 922382 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný — PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. — PNC 922390 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm — PNC 922600 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm — PNC 922606 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače — PNC 922607 ❑
- 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 ❑

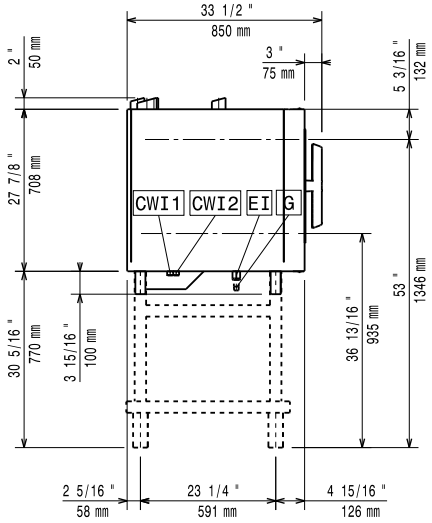
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem). PNC 922619 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1 PNC 922622 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1 PNC 922623 ❑
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626 ❑
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922628 ❑
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1 PNC 922630 ❑
- Zvýšení podestavby, pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922632 ❑
- Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm) PNC 922635 ❑
- 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 ❑
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922639 ❑
- Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď PNC 922643 ❑
- 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 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty PNC 922655 ❑
- Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/ zmrazovač BCF 15kg & 25kg PNC 922657 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922660 ❑
- 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 6xGN1/1 PNC 922662 ❑
- 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 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm. PNC 922684 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ❑
- Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu. PNC 922690 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN PNC 922693 ❑
- Držák na detergenty - do podestavby PNC 922699 ❑
- Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 PNC 922702 ❑
- Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo PNC 922704 ❑
- 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 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, 5xGN1/1, rozteč 85mm PNC 922740 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ❑
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925009 ❑
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010 ❑
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011 ❑
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1 PNC 930217 ❑

SkyLine Premium 6xGN1/1, plynový

Zepředu

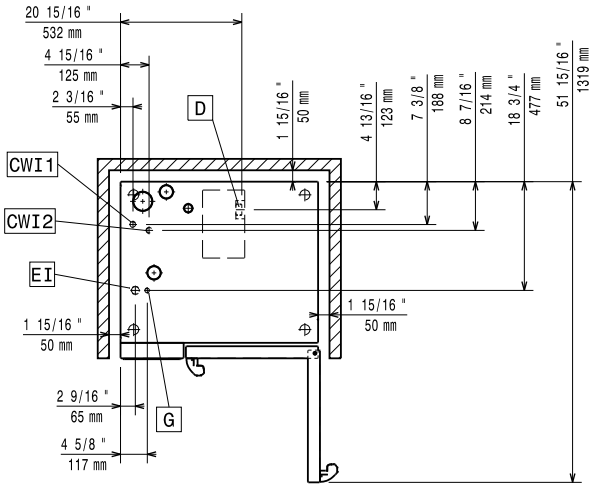


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí:	
217880 (ECOG61B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Příkon výchozí:	1.1 kW
Příkon max:	1.1 kW
El. připojení přes samostatný vypínač	

Plyn

Plynový výkon:	19 kW
Standardní připravenost na plyn typu:	Zemní plyn G20
Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:	1/2" MNPT
Jmenovitý tepelný výkon:	64771 BTU (19 kW)

Voda:

Napojení upravené "SV":	3/4"
Tlak:	1-6 bar
Odpad "D":	50mm

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

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.

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

Kapacita:

GN:	6 - 1/1 Gastronorm
Max. kapacita:	30 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	
Vnější rozměry, Šířka	867 mm
Vnější rozměry, Hloubka	775 mm
Vnější rozměry, Výška	808 mm
Netto váha:	132 kg
Přepravní váha:	149 kg
Přepravní objem:	0.85 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 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 - 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 ❑
- 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 ❑
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1 PNC 922382 ❑
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ❑
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm PNC 922600 ❑
- Zavážecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm PNC 922606 ❑
- Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922607 ❑
- 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 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 (PL) na plynové konvektomaty 6xGN1/1 PNC 922622 ❑
- Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na plynové konvektomaty 10xGN1/1 PNC 922623 ❑
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626 ❑
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922628 ❑
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1 PNC 922630 ❑
- Zvýšení podestavby, pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922632 ❑
- Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm) PNC 922635 ❑
- 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 ❑
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922639 ❑
- Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď PNC 922643 ❑
- 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 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty PNC 922655 ❑
- Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/ zmrazovač BCF 15kg & 25kg PNC 922657 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 PNC 922660 ❑
- 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 6xGN1/1 PNC 922662 ❑
- 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 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm. PNC 922684 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ❑
- Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu. PNC 922690 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN PNC 922693 ❑
- Držák na detergenty - do podestavby PNC 922699 ❑
- Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 PNC 922702 ❑
- Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo PNC 922704 ❑
- 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 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, 5xGN1/1, rozteč 85mm PNC 922740 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ❑
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925009 ❑
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010 ❑
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011 ❑
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1 PNC 930217 ❑