

## SkyLine Pro 10xGN2/1, plynový

POL. #: \_\_\_\_\_

MODEL #: \_\_\_\_\_

PROJEKT # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**217983 (ECOG102C2G0)**

 SkyLine Pro, konvektomat,  
10xGN2/1, PL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine Pro, konvektomat, 10xGN2/1, PLYN, digitální ovládání

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- 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

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)

- Speciální programy: EcoDelta pečení

#### Funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- pokrmová sonda
- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

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

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- 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. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach).
- 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)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušeni přívodu energie.
- 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

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bežešvé, s oblémi rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- přední panel
- 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)

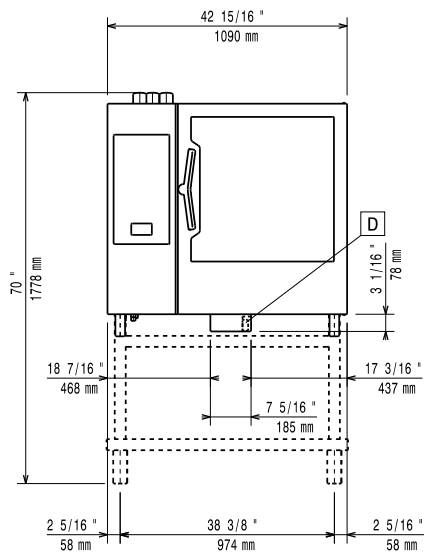


### Extra příslušenství

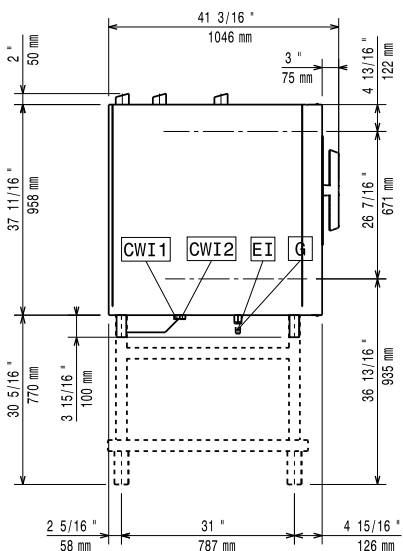
- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem   | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)   | PNC 922003 | <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"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1   | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Držák na detergenty - nástěnný   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304   | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • USB jednobodová sonda.   | PNC 922390 | <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"/> | • Zavázečecí klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm   | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm  | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty   | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1  | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce) | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1   | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek   | PNC 922618 | <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"/> | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1  | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty   | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavázečecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1  | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks   | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv  | PNC 922638 | <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"/> |
|   |            |                          | • Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 5l TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • 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"/> |
|   |            |                          | • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1  | PNC 922664 | <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"/> |
|   |            |                          | • Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Slučovač tahu pro plynové konvektomaty  | PNC 922678 | <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 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podestavby   | PNC 922699 | <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 vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití náradí.       | PNC 922714 | <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 přívodního tlaku vody   | PNC 922773 | <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 - pečicí 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 podestavby GN2/1   | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |

Zepředu



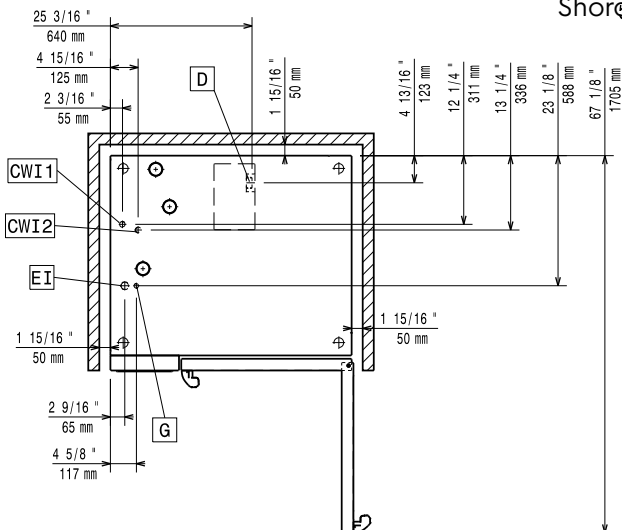
Boční



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

EI = Elektrické napojení  
 G = Plynové připojení

Shora


**Elektro**

<b>Napětí:</b>	217983 (ECO102C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Příkon výchozí:</b>		1.5 kW
<b>Příkon max:</b>		1.5 kW
<b>El. připojení přes samostatný vypínač</b>		

**Plyn**

<b>Plynový výkon:</b>		35 kW
<b>Standardní připravenost na plyn typu:</b>		Zemní plyn G20
<b>Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:</b>		1/2" MNPT
<b>Jmenovitý tepelný výkon:</b>		119315 BTU (35 kW)

**Voda:**

<b>Napojení upravené "SV":</b>		3/4"
<b>Tlak:</b>		1-6 bar
<b>Odpad "D":</b>		50mm
Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.		
<b>Max.teplota přívodní vody:</b>		30 °C
<b>Tvrdost vody:</b>		5 °fH / 2.8 °dH
<b>Chloridy:</b>		<10 ppm
<b>Vodivost:</b>		>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:**

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

**Hlavní informace**

<b>Dveřní závěsy:</b>	
<b>Vnější rozměry, Šířka</b>	1090 mm
<b>Vnější rozměry, Hloubka</b>	971 mm
<b>Vnější rozměry, Výška</b>	1058 mm
<b>Netto váha:</b>	175 kg
<b>Převážná váha:</b>	200 kg
<b>Převážný objem:</b>	1.59 m <sup>3</sup>
<b>Pokrmová sonda</b>	X
<b>Automatický čistící systém</b>	X

**[NOT TRANSLATED]**

**ISO Standards:** 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	<input type="checkbox"/>	• Termoizolační plášť pro klec 10xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922366	<input type="checkbox"/>
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	<input type="checkbox"/>
• Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční klec s kolečky, 10x2/1, rozteč 65mm	PNC 922603	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční klec s kolečky, 8x2/1, rozteč 80mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	<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"/>	• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x2/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922609	<input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (PL) na plynové konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922625	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavážeční klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	<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"/>	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• Zavážeční vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<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"/>
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Banketová klec s kolečky, pro 10x2/1 - 51 TALÍŘŮ, rozteč 75mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922650	<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 mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922654	<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"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN2/1	PNC 922664	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
		<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 vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití 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
- 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
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN2/1 PNC 930218