

## SkyLine ProS 8x400x600mm, elektrický, PEKAŘSKÝ

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

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

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

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

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


**227652 (ECOE101K2AB)**

 SkyLine ProS, konvektomat,  
8x 400x600mm, EL, rozteč  
80mm

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine ProS, konvektomat, 8x 400x600mm, EL, dotykové ovládání Touch Screen

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápnování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

#### PROVOZNÍ REŽIMY:

##### MANUÁLNÍ režim

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

- Speciální programy: EcoDelta pečení

- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub &amp; Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dodáváno vč. vnitřních vodičích ližin na pekařské plechy - rozteč 80mm

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- 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 upravuje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Ventilátor: nastavení 7 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).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- 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 přerušování přívodu energie.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení

#### SCHVÁLENO:

cyklu.

- Kapacita: 8 pekařských plechů 400x600mm.
- 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, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřního vedení na plechy 400x600mm, rozteč 80mm

### 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 s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Možnost naprogramování doby spuštění pomocí zpožděného startu.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energii tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.

### Příslušenství v ceně

- 1 z Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty PNC 922656

### 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 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 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 - 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
- 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
- Nádobka 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
- 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
- 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 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922364
- Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1 PNC 922382
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm PNC 922601
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm PNC 922602
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922608
- Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty PNC 922610
- Podstavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922612
- Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 PNC 922614

|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Podestavba vyhříváná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek  | PNC 922618 | <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"/> |
| • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).                           | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.   | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1   | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.                                   | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)  | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1   | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)  | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty  | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1  | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1  | PNC 922733 | <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"/> | • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1   | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď  | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm   | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm   | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10   | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-20mm - plech na sušení  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - plech na sušení, rovný  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty   | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Redukční ventil přívodního tlaku vody   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1                           | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.  | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1   | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm  | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.           | PNC 922685 | <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 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi  | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí            | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.   | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty   | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv                      | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací rošt GN1/1, ALU   | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podestavby   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery   | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1   | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 4ks baget  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
|   |            | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**SkyLine ProS**  
**8x400x600mm, elektrický,**  
**PEKAŘSKÝ**

- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1

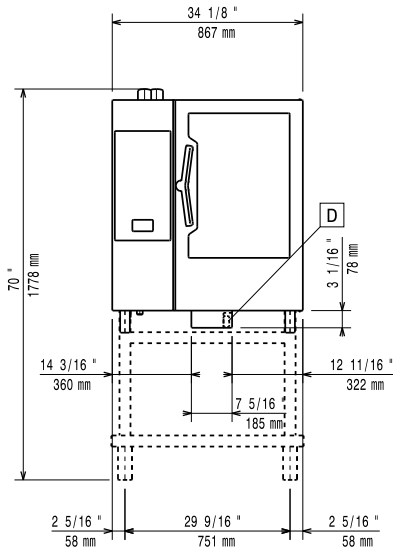
PNC 930217 □



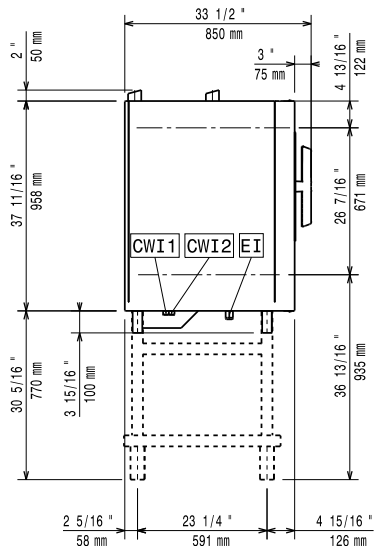
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## SkyLine ProS 8x400x600mm, elektrický, PEKAŘSKÝ

Zepředu



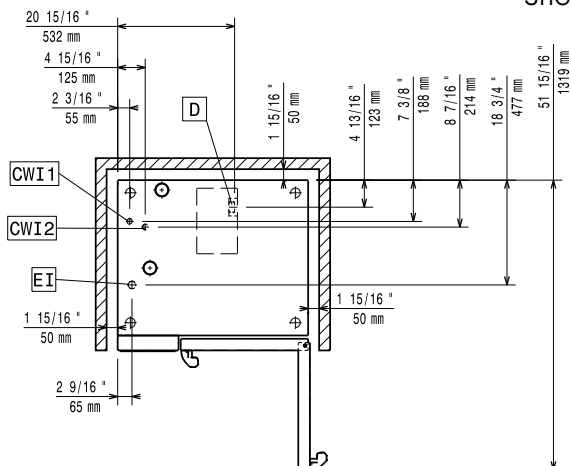
Boční



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

EI = Elektrické napojení

Shora



### Elektro

Napětí:

227652 (ECOE101K2AB) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Příkon výchozí:

19 kW

Příkon max:

20.3 kW

El. připojení přes samostatný vypínač

### 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

Tvrdost vody:

5 °fH / 2.8 °dH

Chloridy:

<10 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:

8 - 400x600

Max. kapacita:

45 kg

### Hlavní informace

Dveřní závěsy:

867 mm

Vnější rozměry, Šířka

775 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1058 mm

Vnější rozměry, Výška

130 kg

Netto váha:

150 kg

Přepravní objem:

1.11 m<sup>3</sup>

Pokrmová sonda

X

Automatický čistící systém

X

### ISO Certifikáty

ISO Standardy:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



**Příslušenství v ceně**

- 1 z Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty PNC 922656

**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
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- 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
- 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

- 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
- Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922364
- 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, 10x1/1, rosteč 65mm PNC 922601
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm PNC 922602
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922608
- 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 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1 PNC 922620
- Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626
- Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1 PNC 922630
- 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
- Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď PNC 922645
- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65m, konvektomaty a zchlazovače PNC 922648
- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače PNC 922649
- 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 8X(400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty PNC 922656

|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1   | PNC 922661 | <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"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1   | PNC 922663 | <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"/> |
| • Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.                                   | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi  | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty   | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací rošt GN1/1, ALU   | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10  | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery   | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv  | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podstavby  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 4ks baget  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1  | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt  | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem  | PNC 925011 | <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"/> | • Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1  | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.   | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.                             | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)  | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)  | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1  | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1  | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1   | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm   | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm   | PNC 922742 | <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"/> |   |            |                          |
| • 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"/> |   |            |                          |