



## SkyLine PremiumS 6xGN2/1, elektrický, řada Green

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

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

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

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

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



229721 (ECOE62T3A0)

SkyLine PremiumS,  
konvektomat, 6xGN2/1, EL,  
3-sklo

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 6xGN2/1, EL, trojité dveřní sklo, dotykové ovládání Touch Screen

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

#### PROVOZNÍ REŽIMY:

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

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

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

- Speciální programy: regenerace; LTC - nízkoteplotní pečení; EcoDelta; Sous-Vide; StaticCombi - režim statické pece; Pasterizace těstovin; Dehydratace - sušení; Food Safe Control a Advanced Food Safe Control
- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub & Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; SkyDuo - propojení se zchlazovači SkyChillerS; funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat
- čítací bodová pokrmová sonda s fci. automatické korekce nesprávného zapichnutí
- Trojité dveřní sklo s dvojitým LED osvětlením

Dováděno všechny vnitřní vodicí ližiny na GN - rozteč 67mm

### SCHVÁLENO:

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. čeština), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaného 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 pokrmы  
Přehřátá pára (101-130°C)
- Automatický režim: volba automatické tepelné úpravy pokrmu pomocí obrázkových ikon/fotografií na dotykovém displeji. Výběr z 9 skupin pokrmů (maso, drůbež, ryby, zelenina, těstoviny/rýže, vejce, slané a sladké pečivo, chléb/pečivo, dezerty), více jak 100+ přednastavených automatických programů. Díky fci. Automatic Sensing Phase konvektomat automaticky zvolí správné nastavení vlhkosti, teploty a času v závislosti na zvoleném receptu, velikosti a množství pokrmu. Možnost vlastního přenastavení a následného uložení až 70 vlastních programů v každé kategorii do režimu plné automatiky.
- Cycles+ (speciální automatické programy):
  - Regenerace-Reheating: automatické nastavení pro nejrychlejší a zároveň šetrnou regeneraci pokrmů.
  - Nízkoteplotní pečení (LTC) pro minimální váhové úbytky a maximální štavnatost, s možností nastavení "pečení přes noc". Patent US7750272B2
  - Kynárna-Proving: automatický program pro kynutí těst při optimální vlhkosti a teplotě
  - EcoDelta a progresivní EcoDelta
  - Sous-Vide program
  - Režim Statická trouba: vhodný nejen pro delikátní cukrářské postupy
  - Pasterizace těstovin
  - Dehydratace-sušení: ideální pro přípravu sušeného ovoce, zeleniny, masa apod.
  - FoodSafeControl (FSC): integrovaný modul pro automatickou kontrolu mikrobiologické nezávadnosti varného procesu s ohledem na základní predpisy HACCP, Patent US6818865B2
  - Advanced FoodSafeControl (A-FSC): režim FSC s kontrolou a následným vyhodnocením bezpečnosti tepelné úpravy na základě Pasteurizačního F-faktoru
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16 fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[info.cz@electroluxprofessional.com](mailto:info.cz@electroluxprofessional.com)

až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů

- Ventilátor: nastavení 7 rychlosí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasnutí)
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínačelný)
- 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, návod k obsluze a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Kapacita: 6 GN 2/1 nebo 12 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

- Trojité dveřní termo-sklo s integrovaným LED osvětlením
- 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
- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč.: vedení na GN2/1 - rozteč 67mm.



### Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje 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.

- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory. Green funkce pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápňování bojleru. Možnost naprogramování času spuštění mytí.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupnosti varných postupů zkrátil dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejfektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- SkyDuo: komunikační propojení konvektomatu a zchlazovače SkyLine zajistí vzájemné "dorozumívání" mezi oběma stroji tak, aby se optimalizoval čas celého procesu Cook&Chill (SkyDuo Kit - propojovací sada jako extra příslušenství).
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.

### Extra příslušenství

• Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem	PNC 920003	<input type="checkbox"/>
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/>
• Sada koleček pro podešavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podešavby)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>
• GNI/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GNI/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>
• GNI/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922076	<input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>
• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922175	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovány, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>
• GNI/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
• Systém dvoustupňového otevření dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GNI/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	<input type="checkbox"/>
• GNI/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty	PNC 922325	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GNI/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks	PNC 922328	<input type="checkbox"/>

• Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<input type="checkbox"/> • Podestavba otevřená, pro 6&10x2/1 konvektomaty - rozložená <input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 <input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1 <input type="checkbox"/> • Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm <input type="checkbox"/> • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi <input type="checkbox"/> • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1 <input type="checkbox"/> • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922666	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/> • Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x2/1 <input type="checkbox"/> • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 <input type="checkbox"/> • Držák na detergenty - do podestavby <input type="checkbox"/> • Zavážecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm	PNC 922692	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem	PNC 922357	<input type="checkbox"/> • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" <input type="checkbox"/> • Držák teploměrných sond pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít náradí.	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/> • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x2/1 GN s podélným, ukládáním. <input type="checkbox"/> • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 2/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922719	<input type="checkbox"/>
• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x2/1	PNC 922384	<input type="checkbox"/> • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL) <input type="checkbox"/> • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) <input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1 <input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922721	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922724	<input type="checkbox"/>
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Ližiny a madlo pro klec 6&10xGN2/1, pro konvektomaty	PNC 922605	<input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm	PNC 922611	<input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1, pro 6&10x2/1 konvektomaty.	PNC 922617	<input type="checkbox"/> • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x2/1 (EL)	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/> • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1 (EL) <input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922726	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (EL) na elektrické konvektomaty 6&10xGN2/1	PNC 922621	<input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922729	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x2/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922627	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x2/1	PNC 922731	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922629	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x2/1 na 6&10x2/1	PNC 922734	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1	PNC 922631	<input type="checkbox"/> • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922736	<input type="checkbox"/>
• Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1	PNC 922633	<input type="checkbox"/> • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm)	PNC 922634	<input type="checkbox"/> • Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/> • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/> • Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šláv	PNC 922638	<input type="checkbox"/> • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šláv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/> • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zeď	PNC 922644	<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"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>		
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<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
- 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 podešavby GN2/1 PNC 930218



## SkyLine PremiumS 6xGN2/1, elektrický, řada Green

### Elektro

#### Napětí:

229721 (ECOE62T3A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Příkon výchozí: 21.4 kW

Příkon max: 22.9 kW

### Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"

Tlak: 1-6 bar

Odpad "D": 50mm

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

**Max. teplota přívodní vody:** 30 °C

Chloridy: <17 ppm

Vodivost: >50 µS/cm

### Instalace:

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

### Kapacita:

GN: 6 - 2/1 Gastronorm

### Hlavní informace

#### Dveřní závěsy:

Vnější rozměry, Šířka 1090 mm

Vnější rozměry, Hloubka 971 mm

Vnější rozměry, Výška 808 mm

Netto váha: 163 kg

Přepravní váha: 186 kg

Přepravní objem: 1.27 m<sup>3</sup>

Vícebodová sonda X

Automatický čistící systém X

Ochrana pro vodě: IPX5

### [NOT TRANSLATED]

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

### Udržitelnost

Proudové zařízení: 34.5 Amps

**Extra příslušenství**

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem
- Automatický zmékčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně
- Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)
- GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrováný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu
- 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)
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový
- Systém dvoustupňového otevřívání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)
- Sous-Vide USB teplotní sonda
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
- Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)
- 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku.
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm
- Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem

PNC 920003	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku</li> </ul>	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
PNC 921305	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&amp;10x2/1</li> </ul>	PNC 922384	<input type="checkbox"/>
PNC 922003	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Držák na deterenty - nástenný</li> <li>• USB jednobodová sonda.</li> </ul>	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
PNC 922017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ližiny a madlo pro klec 6&amp;10xGN2/1, pro konvektomaty</li> </ul>	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
PNC 922036	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavážecí klec s kolečky, 5x2/1, rozteč 80mm</li> </ul>	PNC 922605	<input type="checkbox"/>
PNC 922062	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&amp;10x2/1</li> </ul>	PNC 922611	<input type="checkbox"/>
PNC 922076	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podestavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&amp;10xGN2/1</li> </ul>	PNC 922613	<input type="checkbox"/>
PNC 922171	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů 5x 2/1,</li> <li>• pro 6&amp;10x2/1 konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
PNC 922175	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek</li> </ul>	PNC 922617	<input type="checkbox"/>
PNC 922189	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN2/1 (EL) na elektrické konvektomaty 6&amp;10xGN2/1</li> </ul>	PNC 922621	<input type="checkbox"/>
PNC 922190	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavážecí vozík pro klece 6&amp;10x2/1/GN, pro konvektomaty a zchlazovače</li> </ul>	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
PNC 922191	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1</li> <li>• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x2/1 na 6/10x2/1</li> <li>• Podestavba - zvýšení nožiček pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1</li> <li>• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1 (v. 250mm)</li> </ul>	PNC 922629	<input type="checkbox"/>
PNC 922239	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&amp;10 konvektomaty</li> </ul>	PNC 922631	<input type="checkbox"/>
PNC 922264	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&amp;10 konvektomaty</li> </ul>	PNC 922633	<input type="checkbox"/>
PNC 922265	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šláv</li> </ul>	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
PNC 922266	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro sběr tuků a šláv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).</li> </ul>	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
PNC 922281	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x2/1 na zed'</li> </ul>	PNC 922644	<input type="checkbox"/>
PNC 922325	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1-20mm - plech na sušení</li> </ul>	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
PNC 922326	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1 - plech na sušení, rovný</li> </ul>	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
PNC 922328	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podestavba otevřená, pro 6&amp;10x2/1 konvektomaty - rozložená</li> </ul>	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
PNC 922338	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN2/1</li> </ul>	PNC 922665	<input type="checkbox"/>
PNC 922348	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 6x2/1</li> <li>• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x2/1 na 10x2/1</li> <li>• Vodící ližiny, 5xGN2/1, rozteč 85mm</li> </ul>	PNC 922666	<input type="checkbox"/>
PNC 922351	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi</li> <li>• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&amp;10x2/1</li> </ul>	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
PNC 922357	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&amp;10x2/1</li> </ul>	PNC 922681	<input type="checkbox"/>

- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 PNC 922693
- Držák na deterenty - do podestavby PNC 922699
- Zavážecí klec s kolečky, 6x2/1, rozteč 65mm PNC 922700
- 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 použítí 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 táľ, 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 táľ 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 GN1/1 - 28ks/rošt PNC 925008
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN2/1 PNC 930218