



## SkyLine PremiumS 20xGN2/1, elektrický, řada Green

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

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

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

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

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



**229725 (ECOE202T3A0)**

SkyLine PremiumS,  
konvektomat, 20xGN2/1, EL,  
3-sklo

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 20xGN2/1, 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 LED osvětlením

Dováděno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klicí pro GN2/1, rozteč 63mm

### SCHVÁLENO:

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), 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 pokrmy  
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: 20x GN2/1 nebo 40x GN1/1 plechy.
- 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 oceli 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. zavážecí klece GN2/1 - rozteč 63mm
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezené klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavážecí klece.



### 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. Obzvlášť 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 zkrátí 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).

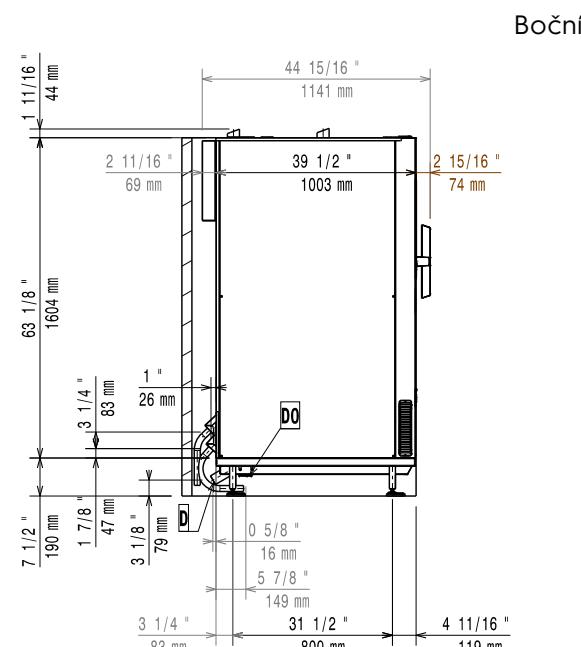
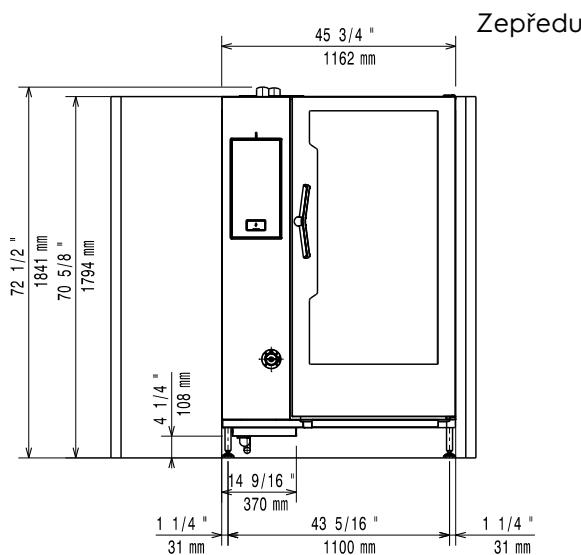
### Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klicí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm PNC 922757

### Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003 □
- Automatický zmékčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305 □
- GNI/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017 □
- Rošt na kuřata, GNI/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036 □
- GNI/1 - rošt, nerez AISI304 PNC 922062 □
- 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 □
- 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 □
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264 □
- Rošt na kuřata, GNI/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 □
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281 □
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GNI/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 □
- Grilovací jehlice, přičné, sada 6ks PNC 922328 □
- Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpkou pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpkou se objednávají zvlášť) PNC 922338 □

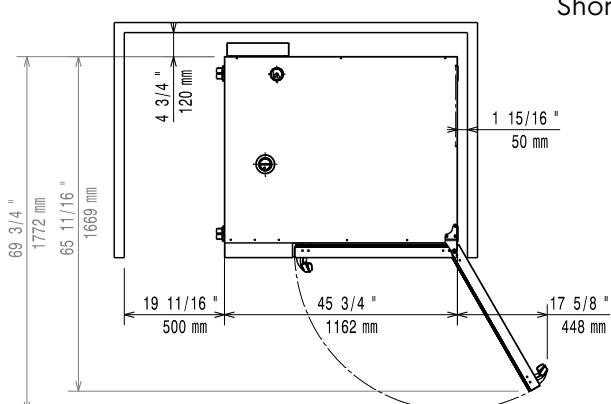
• Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť).	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.	PNC 922778	<input type="checkbox"/>
Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.			• 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"/>
• Nádoba na tuk a šlávy, GN2/1-060, s výpuštěním ventilem	PNC 922357	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<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"/>	• Grilovací tály GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Termoizolační plášť pro klec 20xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922367	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - nástenný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<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"/>			
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN2/1	PNC 922658	<input type="checkbox"/>			
• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x2/1 - rozteč 84mm	PNC 922686	<input type="checkbox"/>			
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm	PNC 922707	<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 použít nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1	PNC 922743	<input type="checkbox"/>			
• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Grilovací tály, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			
• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1	PNC 922762	<input type="checkbox"/>			
• Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm	PNC 922764	<input type="checkbox"/>			
• Sada pro kompatibilitu závážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>			
• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závážecími vozíky	PNC 922771	<input type="checkbox"/>			
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			



CW11 = Napojení studené vody 1  
 CW12 = Napojení studené vody 2  
 D = Odpad  
 DO = Přepravná odpadní trubka

EI = Elektrické napojení

Shora



## Elektro

### Napětí:

229725 (ECOE202T3A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

65.4 kW

70.2 kW

El. připojení přes samostatný vypínač

## 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: 5 cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

## Kapacita:

GN: 20 - 2/1 Gastronorm

Max. kapacita: 200 kg

## Hlavní informace

### Dveřní závěsy:

1162 mm

Vnější rozměry, Šířka

1066 mm

Vnější rozměry, Hloubka

1794 mm

Vnější rozměry, Výška

365 kg

Netto váha:

403 kg

Přepravní váha:

2.77 m<sup>3</sup>

Přepravní objem:

X

Vícebodová sonda

X

Automatický čistící systém

X

Ochrana pro vodě:

IPX5

## [NOT TRANSLATED]

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

## Udržitelnost

Proudové zatížení: 100.8 Amps

**Příslušenství v ceně**

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm

**Extra příslušenství**

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem
- Automatický zmékčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně
- 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
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antikadhezní 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
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)
- Sous-Vide USB teplotní sonda
- 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.
- Nádoba na tuk a šťávy, GN2/1-060, s výpustním ventilem
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití rostu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN2/1, konvektomaty a zchlazovače
- Držák na deterenty - nástěnný

PNC 922757	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USB jednobodová sonda.</li> <li>• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek</li> </ul>	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
		PNC 922618	<input type="checkbox"/>
PNC 920003	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1-20mm - plech na sušení</li> <li>• GN1/1 - plech na sušení, rovný</li> <li>• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN2/1</li> </ul>	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
		PNC 922652	<input type="checkbox"/>
		PNC 922658	<input type="checkbox"/>
PNC 921305	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x2/1 - rozteč 84mm</li> <li>• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi</li> <li>• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm</li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"</li> <li>• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít náradí.</li> </ul>	PNC 922686	<input type="checkbox"/>
		PNC 922687	<input type="checkbox"/>
PNC 922017	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm</li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"</li> <li>• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít náradí.</li> </ul>	PNC 922707	<input type="checkbox"/>
PNC 922036	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"</li> <li>• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použít náradí.</li> </ul>	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
		PNC 922714	<input type="checkbox"/>
PNC 922171	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1</li> <li>• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm</li> <li>• Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm</li> <li>• Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm</li> <li>• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1</li> </ul>	PNC 922743	<input type="checkbox"/>
PNC 922189	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1</li> <li>• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm</li> <li>• Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm</li> <li>• Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm</li> <li>• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1</li> </ul>	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
PNC 922190	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm</li> <li>• Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm</li> <li>• Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm</li> <li>• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1</li> </ul>	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
PNC 922191	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilovací tále, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 63mm</li> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN2/1 - rozteč 80mm</li> <li>• Banketový vozík s klecí na 92 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 85mm</li> <li>• Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1</li> </ul>	PNC 922757	<input type="checkbox"/>
PNC 922239	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN2/1 - rozteč 80mm</li> <li>• Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm</li> <li>• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1</li> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922760	<input type="checkbox"/>
PNC 922264	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm</li> <li>• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1</li> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922762	<input type="checkbox"/>
PNC 922266	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banketový vozík s klecí na 116 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN2/1, rozteč 66mm</li> <li>• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1</li> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922764	<input type="checkbox"/>
PNC 922281	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1</li> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922770	<input type="checkbox"/>
PNC 922326	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN2/1</li> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
PNC 922328	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
PNC 922338	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
PNC 922348	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů 20 GN se SkyLine zavážecími vozíky</li> <li>• Redukční ventil přívodního tlaku vody</li> <li>• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm</li> <li>• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.</li> </ul>	PNC 922778	<input type="checkbox"/>
PNC 922357	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch</li> <li>• Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houbu) - snadné mytí</li> <li>• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem</li> </ul>	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
PNC 922362	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch</li> <li>• Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houbu) - snadné mytí</li> <li>• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem</li> <li>• Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty</li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, ALU</li> <li>• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery</li> </ul>	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
PNC 922367	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem</li> <li>• Grilovací tále GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty</li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, ALU</li> <li>• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery</li> <li>• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji</li> </ul>	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
PNC 922386	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji</li> <li>• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt</li> </ul>	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
		PNC 925006	<input type="checkbox"/>
		PNC 925008	<input type="checkbox"/>