Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS 10xGN1/1,elektrický, řada Green, levé panty

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

229728 (ECOE101T3AL) SkyLine PremiumS, konvektomat, 10xGN1/1, EL, panty vlevo, 3-sklo

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine PremiumS, konvektomat, 10xGN1/1, EL, trojité dveřní sklo, dotykové ovládání Touch Screen, LEVÉ PANTY
- integrovaný bojlerový vyvíječ 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 odvápňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)
PROVOZNÍ REŽIMY:
MANUÁLNÍ režim: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí funcí.
PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (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
- 6ti bodová pokrmová sonda s fcí. automatické korekce nesprávného zapíchnutí
- Trojité dveřní sklo s dvojitým LED osvětlením
Dodáváno vč. vnitřních vodících lišin na GN - rozteč 67mm

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 upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů.
  Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy
  Přehřátá pára (101-130°C)
- 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 šťavnatost, 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 základe Pasteurizačního F-faktoru
- 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).
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- 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 přerušení přívodu energie.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Kapacita: 10 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. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - 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 posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější 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	❑
• 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	❑

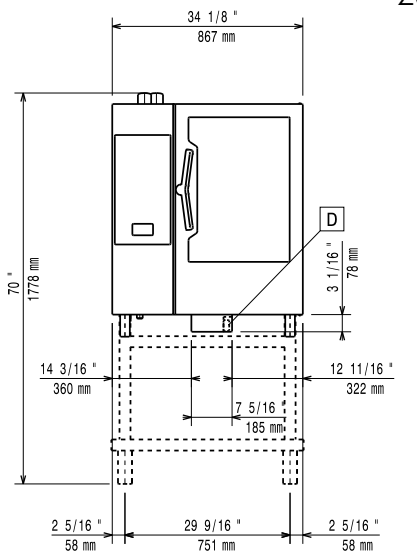
SkyLine PremiumS 10xGN1/1,elektrický, řada Green, levé panty

- 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 (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. — PNC 922348 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku — PNC 922362 ❑
- 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, 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 ❑
- 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 ❑
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1 — PNC 922663 ❑
- Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm. — PNC 922685 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi — PNC 922687 ❑
- Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu. — PNC 922690 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 — PNC 922693 ❑
- Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv — PNC 922694 ❑
- Držák na detergenty - do podestavby — PNC 922699 ❑
- Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 — PNC 922702 ❑
- Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo — PNC 922704 ❑
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1 — PNC 922709 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" — PNC 922713 ❑
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. — PNC 922714 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním. — PNC 922718 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním. — PNC 922722 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL) — PNC 922723 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL) — PNC 922727 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922728 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 — PNC 922732 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 — PNC 922733 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 — PNC 922737 ❑
- Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm — PNC 922741 ❑

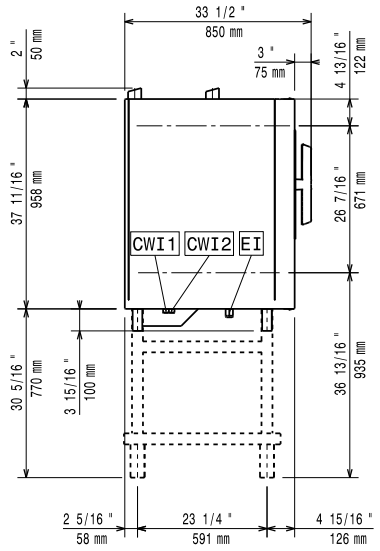
• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	❑
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	❑
• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	❑
• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	❑
• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	❑
• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	❑
• 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 tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	❑
• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	❑
• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/ palačinky/hamburgery	PNC 925005	❑
• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	❑
• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	❑
• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	❑
• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	❑
• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	❑
• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	❑
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	❑

SkyLine PremiumS 10xGN1/1,elektrický, řada Green, levé panty

Zepředu

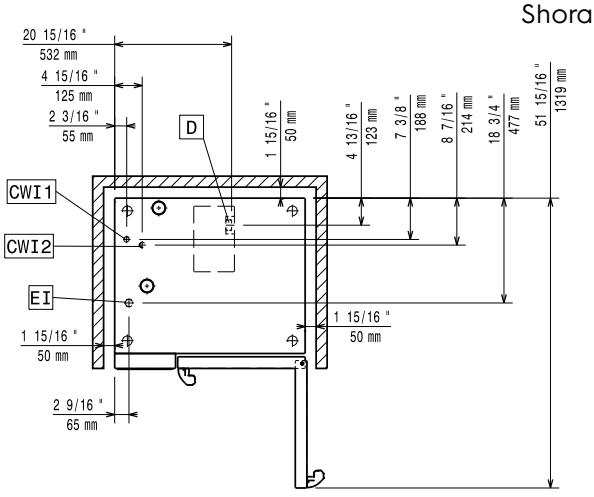


Boční



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

Shora



Elektro

Napětí:	
229728 (ECOE101T3AL)	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

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:	10 - 1/1 Gastronorm
Max. kapacita:	50 kg

Hlavní informace

Dveřní závěsy:	
Vnější rozměry, Šířka	867 mm
Vnější rozměry, Hloubka	775 mm
Vnější rozměry, Výška	1058 mm
Netto váha:	147 kg
Přepravní váha:	165 kg
Přepravní objem:	1.11 m³
Vícebodová sonda	✗
Automatický čistící systém	✗
Ochrana pro vodě:	IPX5

ISO Certifikáty

ISO Standardy:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Electrolux PROFESSIONAL

SkyLine PremiumS 10xGN1/1,elektrický, řada Green, levé panty

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 (hák se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. — PNC 922348 ❑
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku — PNC 922362 ❑
- 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, 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 ❑
- 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 ❑

- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1 PNC 922663 ❑
- Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm. PNC 922685 ❑
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ❑
- Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu. PNC 922690 ❑
- Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 PNC 922693 ❑
- Zavážecí klec s kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv PNC 922694 ❑
- Držák na detergenty - do podestavby PNC 922699 ❑
- Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1 PNC 922702 ❑
- Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo PNC 922704 ❑
- Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1 PNC 922709 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 ❑
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. PNC 922714 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922718 ❑
- Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922722 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL) PNC 922723 ❑
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL) PNC 922727 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922728 ❑
- Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 PNC 922732 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922733 ❑
- Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 PNC 922737 ❑
- Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm PNC 922741 ❑
- Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm PNC 922742 ❑
- 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 ❑
- 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 tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty PNC 925003 ❑
- Grilovací rošt GN1/1, ALU PNC 925004 ❑
- GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/ palačinky/hamburgery PNC 925005 ❑
- GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji PNC 925006 ❑
- GN1/1 - plech na 4ks baget PNC 925007 ❑
- Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt PNC 925008 ❑
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925009 ❑
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010 ❑
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011 ❑
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1 PNC 930217 ❑