

## SkyLine PremiumS Konvektomat 10x GN1/1, elektrický, s IOT modulem

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

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

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

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

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



229754 (ECOIE10IT3A3T)

SKYLINE PREMIUM S,  
KONVEKTOMAT 10X GN1/1,  
EL, BOJLER AISI316L, 3-  
SKLO - IOT MODUL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

Konvektomat s vysokým rozlišením a plně dotykovým displejem, vícejazyčné rozhraní vč. češtiny.

- Vestavěný parní generátor s přesnou regulací vlhkosti na základě Lambda senzoru  
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro maximální výkon se 7 úrovněmi rychlosti ventilátoru

- SkyClean: Automatický a vestavěný systém samočištění s integrovaným odvápněním parního generátoru. Nabízí 3 automatické čisticí cykly (Krátký, Střední a Intenzivní + pouze oplach) a ekologické funkce pro úsporu energie, vody, čistícího a oplachového prostředku  
- Režimy vaření: Automatický (9 skupin potravin s více než 100 přednastavenými variantami); Programy (Možnost uložit až 1000 receptů, rozdělených do 16 kategorií); Manuální (Parní, kombinované a konvekční cykly); Speciální cykly (Regenerace, vaření při nízké teplotě, kynutí, EcoDelta, sous-vide, StaticCombi, Pasterizace těstovin, Dehydratace, Food Safe Control a Advanced Food Safe Control)

- Speciální funkce: MultiTimer pro vaření po vsuvech, Plan-n-Save pro efektivní posloupnost vaření a snížení provozních nákladů, Make-it-Mine pro přizpůsobení uživatelského rozhraní, SkyHub pro úpravu domovské obrazovky, MyPlanner osobní plánovač s připomínkami, SkyDuo propojení se zchlazovači SkyLine ChillerS, Automatický záložní režim pro zamezení výpadků

- USB port pro stahování dat HACCP, programů a nastavení; připraveno pro připojení k síti  
- 6ti bodová vpičková sonda pro měření teploty v jádře

- Dveře s trojitým sklem a dvojitým LED osvětlením

- Celonerezové provedení

- Bojler z AISI316L

- Připraveno pro konektivitu: umožňuje přímé propojení se zařízením v reálném čase, možnost sdílení receptů a sledování informací, jako je stav, statistiky, data HACCP a spotřeba, a přijímání servisních upozornění.

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm.

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Vytvoření 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
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.
- 6ti bodová pokrmová sonda zajišťující maximální přesnost měření a bezpečnost pokrmu (vč. korekce špatného zasunutí)
- 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).
- 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.
- SkyClean: Automatický integrovaný systém samočištění se 4 automatickými cykly (krátký, střední, intenzivní, oplach) a integrovaným odvápněním vyvíječe páry (bojleru).
- 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)
- Krátký čisticí cyklus: optimalizovaný čisticí program s délkou pouhých 33 minut, který zvyšuje efektivitu a snižuje prostoje.
- 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 plně automaticky.
- 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

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- 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 předpisy 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 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 60 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Automatické vychlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- GreaseOut: integrovaný systém odvodu a sběru tuku (pro použití je nutné objednat konvektomat pod speciálním kódem).
- Společnost Electrolux Professional doporučuje používat upravenou vodu pro zajištění optimálních výsledků vaření a prodloužení životnosti zařízení. Pro výběr vhodného vodního filtru ověřte kvalitu vody v místě instalace. Více informací naleznete na webových stránkách.

## Konstrukce

- Integrovaná oplachová sprcha s navinovací automatikou
- Bojler z nerezové oceli AISI316L pro ochranu proti korozi.
- Trojitě 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 řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5

## Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepe uživatele.
- 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.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Možnost konektivity - připojení pro vzdálený přístup v reálném čase, snadnou správu HACCP, zvýšení provozuschopnosti zařízení, sledování spotřeby a řízení energie (vyžaduje volitelné příslušenství).
- 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).

- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.

## Udržitelnost



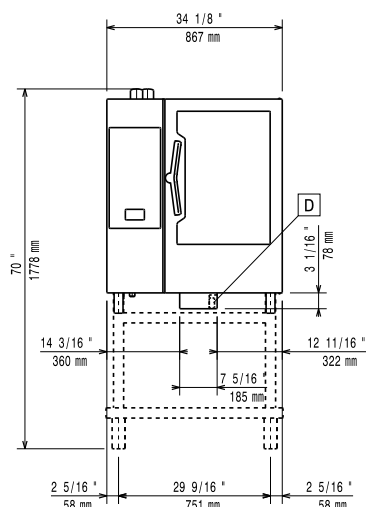
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Energy Star 2.0 certifikovaný výrobek.
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Vnější kartonový obal je vyroben ze 70 % z recyklovaných materiálů a z papíru s certifikací FSC\*, potiskem ekologickým inkoustem na vodní bázi na podporu udržitelnosti a odpovědného přístupu k životnímu prostředí. (\*Forest Stewardship Council - mezinárodní nezisková organizace podporující odpovědné lesní hospodaření po celém světě)
- Trojitě sklo dveří minimalizuje energetické ztráty.\*  
\*Přibližně -10 % spotřeby energie v režimu nečinnosti při horkovzdušném režimu na základě testu dle normy ASTM F2861-20.
- Ušetřete až 50 % provozních nákladů díky ekologickým čistícím cyklům!\*
- \*Na základě interních testů provedených v laboratoři Electrolux Professional na elektrickém konvektomatu SkyLine PremiumS 10 GN 1/1, při porovnání standardního intenzivního cyklu s ekologickým intenzivním cyklem se zapnutými všemi ekologickými funkcemi. Test vycházel z cen vody, energie a čistících prostředků v Itálii v roce 2025.
- Při čištění spotřebuje o 33 % méně vody a o 22 % méně čistícího prostředku ve srovnání s předchozím modelem.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.
- Zero Waste ("Nulový odpad") poskytuje kuchařům užitečné tipy, jak minimalizovat plýtvání jídlem.  
Zero Waste je knihovna automatických receptů, jejímž cílem je:  
dát druhý život syrovým potravinám těsně před datem spotřeby (např.: od mléka po jogurt)  
získat pravá a chutná jídla z přezrálého ovoce/zeleniny (obvykle považováno za nevhodné pro prodej)  
podporovat používání typicky vyražených potravin (např. slupky mrkve).
- Šetřete energii, vodu, čistící prostředek a oplachový prostředek díky ekologickým funkcím systému SkyClean.
- Čistící prostředky C22 a C25 jsou vyrobeny bez fosfátů a fosforu (C25 navíc neobsahuje maleinovou kyselinu), což zajišťuje jejich šetrnost k životnímu prostředí i lidskému zdraví.

## Příslušenství v ceně

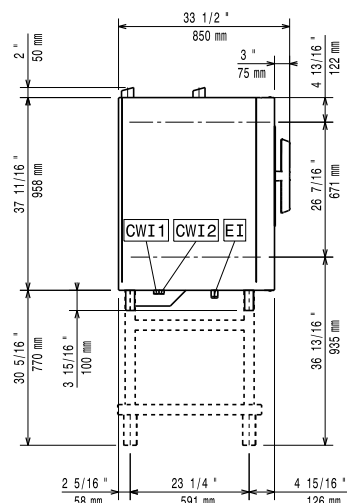
**SkyLine PremiumS**  
**Konvektomat 10x GN1/1, elektrický, s IOT modulem**

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

Zepředu

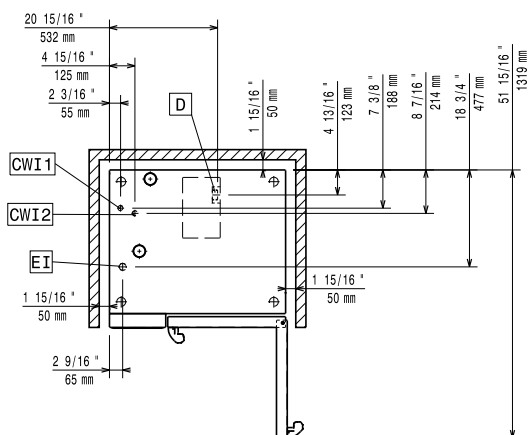


Boční



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

Shora



### Elektro

Napětí: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
 Příkon max: 20.3 kW  
 Příkon výchozí: 19 kW

### Voda:

Max.teplota přívodní vody: 30 °C  
 Napojení upravené "SV" (CWI1, CWI2): 3/4"  
 Tlak: 1-6 bar  
 Chloridy: <85 ppm  
 Vodivost: >50 µS/cm  
 Odpad "D": 50mm

### Kapacita:

GN: 10 (GN 1/1)  
 Max. kapacita: 50 kg

### Hlavní informace

Dveřní závěsy: Vpravo  
 Vnější rozměry, Šířka: 867 mm  
 Vnější rozměry, Hloubka: 775 mm  
 Vnější rozměry, Výška: 1058 mm  
 Váha: 165 kg  
 Netto váha: 147 kg  
 Převážná váha: 165 kg  
 Převážný objem: 1.11 m³

### Požadavky na odtah

Latentní teplo:  
 229754 (ECOIE10IT3A3T) 3654 W  
 Citelné/přímé teplo:  
 229754 (ECOIE10IT3A3T) 2436 W

**Příslušenství v ceně**

- 1 z IoT modul pro OnE Connected (Konvektomaty, zchlazovače/zmrazovače, tunelové košové myčky) a SkyDuo (1 IoT deska pro každé zařízení - pro napojení konvektomatu a šokového zchlazovače/zmrazovače pro Cook&Chill proces) PNC 922421

**Extra příslušenství**

- Reverzní osmóza pro jednotankové podpultové a průchozí myčky s ATMOSFÉRICKÝM bojlerem (myčky s oplachovým čerpadlem) a konvektomaty, externí. PNC 864388 ☐
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) PNC 920004 ☐
- Vodní filtr s kartridží a průtokoměrem pro konvektomaty se středním parním provozem PNC 920005 ☐
- 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, 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 ☐

- Nádobna 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 ☐
- Sběrná nádobna GN1/1-040 pro sběr tuků v konvektomatu. PNC 922329 ☐
- 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 ☐
- Konektivity router (WiFi a LAN) PNC 922435 ☐
- Parní optimizer PNC 922440 ☐
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřenou podstavbu GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922451 ☐
- Sada pro sběr tuků a šťáv pro konvektomaty GN1/1-2/1 (2 plastové nádoby a vypouštěcí ventil). PNC 922452 ☐
- Zavážecí klec s kolečky, 10x1/1, rosteč 65mm PNC 922601 ☐
- Zavážecí klec s kolečky, 8x1/1, rosteč 80mm PNC 922602 ☐
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rosteč 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 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922612 ☐
- Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 PNC 922614 ☐
- Podstavba 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 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 | <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"/> |
| • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty                                                                                            | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)                                                                                                          | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |
| • Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď                                                                                                            | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)                                                                                        | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače                                                                   | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1                                                                                                                   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače                                                                   | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1                                                                                                          | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-20mm - plech na sušení                                                                                                                                | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1                                                                                                                  | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - plech na sušení, rovný                                                                                                                              | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1                                                                                                         | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená                                                                                                  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Vodicí ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm                                                                                                                                 | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty                                                                                  | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Vodicí ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm                                                                                                                                 | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada k instalaci konvektomatu (kombi i jen horkovzdušné) 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrzovač BCF 15kg & 25kg                                              | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10                                                                                         | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1                                                   | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm                                                                                                                      | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1                                                                             | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm                                                                                                        | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Víceúčelové vodicí ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.                                   | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Spojovací nástavec pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém pro Std. digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru.                   | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi                                                                                                          | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.                                                                                                                                  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.                                                                                                 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Redukční ventil přívodního tlaku vody                                                                                                                             | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN                                                                         | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.                                                                        | PNC 922774 | <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"/> | • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm                                                                                                                              | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák na detergenty - do podestavby                                                                                                                         | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1                                                                                               | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí            | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo                                                                                                          | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem                                                                                                                          | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1                                                                                                      | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty                                                                                           | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"                                                                                                                        | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Grilovací rošt GN1/1, ALU                                                                                                                                         | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery                                                                                                             | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.                                                   | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1 - pečicí plech s podélnými okraji                                                                                                                           | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • GN1/1 - plech na 4ks baget                                                                                                                                        | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt                                                                                                                         | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem                                                                                                                          | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch                                                                                                                                     | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem                                                                                                                          | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
|                                                                                                                                                               |            |                          | • GN1/1-20mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks                                                                                                                           | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |

- GN1/1-40mm, plech s nepřilnavým povrchem, sada 6ks PNC 925013 ☐
- GN1/1-60mm, nepřilnavý povrch, sada 6ks PNC 925014 ☐
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 PNC 930217 ☐