

## SkyLine ProS 16x400x600mm, elektrický, PEKAŘSKÝ

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

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

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

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

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

**237524 (ECOE201K2AB)**SkyLine ProS, konvektomat,  
16x 400x600mm, EL, rozteč  
80mm

### Zkrácená specifikace

#### Položka č. \_\_\_\_\_

SkyLine ProS, konvektomat, 16x 400x600mm - rozteč 80mm, EL, dotykové ovládání Touch Screen

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

#### PROVOZNÍ REŽIMY:

##### MANUÁLNÍ režim

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

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

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dovádáno vč. zavazecího vozíku s integrovanou klecí pro 400x600mm plechy, rozteč 80mm

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvíjení páry nástřikem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástřikového systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravyje automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16ti fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů
- Ventilátor: nastavení 7 rychlostí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 16 pekařských plechů 400x600mm.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

### Konstrukce

- Dvojitě dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblémy 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
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavezení klece, tj. nedochází k úniku tepla a páry při provozu bez zavazecí klece.
- Dodáváno vč. vnitřního vedení na plechy 400x600mm, rozteč 80mm

### Uživatelské rozhraní & Správa dat

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé 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.
- 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.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- 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 PNC 922264 ☐
- 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 ☐
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338 ☐
- 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.

## Udržitelnost



- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupností varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejefektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.

## Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761

## Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003 ☐
- 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 ☐
- 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 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365 ☐
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386 ☐
- USB jednobodová sonda. PNC 922390 ☐
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618 ☐
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651 ☐
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652 ☐
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659 ☐
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683 ☐
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687 ☐
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707 ☐
- 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 20x1/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922720 ☐
- Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 20x1/1 (EL) PNC 922725 ☐

|                                                                                                                                                             |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1                                                                                                             | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
| • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1                                                                                                            | PNC 922735 | <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 tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm                                                                                                | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm                                                                                               | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm                                                                                               | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm                                                                  | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |
| • Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1                                             | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> |
| • Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm                                                                  | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro kompatibilitu zavážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1                                                      | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine zavážecími 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"/> |
| • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty.                                                                      | PNC 922778 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch<br>Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem                                                                                                                  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty                                                                                   | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací rošt GN1/1, ALU                                                                                                                                 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery                                                                                                     | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - pečící 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"/> |



**SkyLine ProS**  
**16x400x600mm, elektrický,**  
**PEKAŘSKÝ**

Technical drawing of the front view of the safe, showing dimensions in inches and millimeters:

- Overall width: 35 7/8" (911 mm)
- Overall height: 72 1/2" (1841 mm)
- Height to top of door handle: 70 5/8" (1794 mm)
- Height to bottom of door handle: 4 1/4" (109 mm)
- Width of door handle: 12 9/16" (319 mm)
- Width of door handle to right edge: 33 7/16" (849 mm)
- Width of door handle to left edge: 1 1/4" (31 mm)
- Width of door handle to right edge (total): 1 1/4" (31 mm)
- Width of door handle to right edge (total): 5 7/8" (150 mm)

Technical drawing of the front view of a door assembly. The drawing includes the following dimensions:

- Top left height:  $1 \frac{3}{4}''$  (44 mm)
- Top right width:  $37''$  (939 mm)
- Left side height:  $63 \frac{1}{8}''$  (1604 mm)
- Top left width:  $2 \frac{11}{16}''$  (69 mm)
- Top center width:  $31 \frac{3}{8}''$  (797 mm)
- Top right width:  $2 \frac{15}{16}''$  (74 mm)
- Left side height (lower section):  $10 \frac{3}{16}''$  (258 mm)
- Left side height (lower section):  $1 \frac{1}{16}''$  (27 mm)
- Left side height (lower section):  $7 \frac{1}{2}''$  (190 mm)
- Left side height (lower section):  $3 \frac{1}{8}''$  (79 mm)
- Bottom left height:  $3 \frac{3}{16}''$  (81 mm)
- Bottom center height:  $5 \frac{7}{8}''$  (149 mm)
- Bottom center height:  $0 \frac{5}{8}''$  (16 mm)
- Bottom center height:  $23 \frac{1}{4}''$  (591 mm)
- Bottom right height:  $4 \frac{7}{8}''$  (124 mm)
- Internal labels: EI, D, DO

|      |   |                          |
|------|---|--------------------------|
| CW11 | = | Napojení studené vody 1  |
| CW12 | = | Napojení studené vody 2  |
| D    | = | Odpad                    |
| DO   | = | Přepadová odpadní trubka |

El = Elektrické napolen

### El. připojení přes samostatný vypínač

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Napětí:         | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Příkon max:     | 40.4 kW                  |
| Příkon výchozí: | 37.7 kW                  |

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Max.teplota přívodní vody: | 30 °C     |
| Napojení upravené "SV":    | 3/4"      |
| Tlak:                      | 1-6 bar   |
| Chloridy:                  | <10 ppm   |
| Vodivost:                  | >50 µS/cm |
| Odpad "D":                 | 50mm      |

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

**Min. vzdálenost od zdi:** 5cm vzadu a vpravo

**Doporučený volný prostor pro servisní účely:** 50 cm vlevo

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>GN:</b>            | 16 (400x600 mm) |
| <b>Max. kapacita:</b> | 100 kg          |

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Dveřní závěsy:             | Vpravo              |
| Vnější rozměry, Šířka      | 911 mm              |
| Vnější rozměry, Hloubka    | 864 mm              |
| Vnější rozměry, Výška      | 1794 mm             |
| Váha:                      | 262 kg              |
| Netto váha:                | 262 kg              |
| Přepravní váha:            | 279 kg              |
| Přepravní objem:           | 1.83 m <sup>3</sup> |
| Pokrmová sonda             | X                   |
| Automatický čistící systém | X                   |

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

**ISO Standard:** ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001; ISO 50001

### Příslušenství v ceně

- 1 z Zavázeční vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761

### Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- 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, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922086
- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomatu) PNC 922171
- Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni 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, kroket, brambory, zelenina, - maso, 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, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- Nádobu 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
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338
- 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, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348

- 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, zajišťuje stejnoměrně upečenou křupavou kůrku PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683
- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevňuje na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí. PNC 922714
- Digestor redukcující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 20x1/1 GN s podélným, ukládáním. PNC 922720
- Digestor, kondenzační, s ventilátorem, pro 20x1/1 (EL) PNC 922725
- Digestor, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730
- Digestor, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735
- Držák na madlo zavázečního vozíku - 20x1/1 a 2/1 PNC 922743
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753
- Zavázeční vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756
- Zavázeční vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763
- Sada pro kompatibilitu závažecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závažecími vozíky PNC 922771
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776

- Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 20GN konvektomaty. PNC 922778 ☐
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch  
Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, 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 ☐