

## SkyLine Pro 10xGN1/1, elektrický

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

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

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

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

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


**217922 (ECOIE101C2A0)**

 SkyLine Pro, konvektomat,  
10xGN1/1, EL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine Pro, konvektomat, 10xGN1/1, EL, digitální ovládání

- vyvíjení páry nástřikem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-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**
**PROGRAMOVÝ režim:** vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)

- Speciální programy: EcoDelta pečení

Funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojitě dveřní sklo s LED osvětlením

Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN - rozteč 67mm

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Digitální ovládací panel s LED podsvícenými tlačítky a průvodcem nastavení
- 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 úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 100 uživatelských programů, každý s možností nastavení až 4 fází.
- Ventilátor: 5 rychlostí nastavitelných od 300 do 1500 ot./min., reversním chodem pro zajištění ideální rovnoměrnosti. Fce. automatické brzdy - zastavení otáčení za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu.
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínatelný)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach).
- 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)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 10 GN 1/1.
- 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 oblymi 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
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

### Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

### Udržitelnost

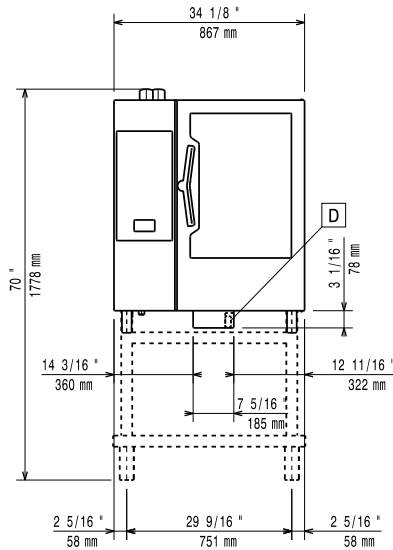
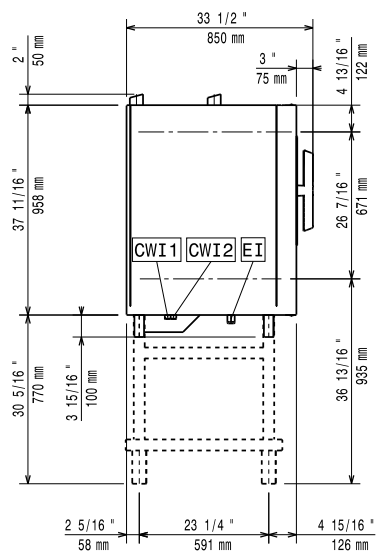


- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluhu otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)

### Extra příslušenství

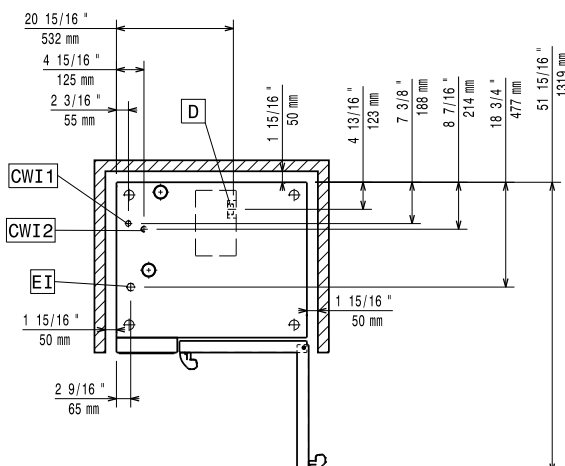
- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (háček se zavěšuje na rošt, který se objednává zvlášť). Vhodné pro: pečení kachen (Pekingská kachna atd.) a velkých kusů masa; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku. | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)   | PNC 922003 | <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"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Termoizolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt GN1/1, nerezový AISI304  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Držák na detergenty - nástěnný   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • USB jednobodová sonda.   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Zavážeč klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm   | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezí vrstvou.  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Zavážeč klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm   | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty  | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - smažicí 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 páře (zelenina, brambory, vejce) | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Podstavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1  | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1  | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Systém dvoustupňového otevření dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Podstavba vyhřívána, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)   | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).   | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1  | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Zavážeč vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavážeč klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1   | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty   | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Zavážeč vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv   | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).   | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď   | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
|   |            |                          | • Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65m, konvektomaty a zchlazovače   | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |

• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<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"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	<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"/>			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>			
• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			

**Zepředu**

**Boční**


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

EI = Elektrické napojení

**Shora**

**Elektro**

<b>Napětí:</b>	<b>217922 (ECO E101C2A0)</b>	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Příkon výchozí:</b>		19 kW
<b>Příkon max:</b>		20.3 kW
<b>El. připojení přes samostatný vypínač</b>		

**Voda:**

<b>Napojení upravené "SV":</b>	3/4"
<b>Tlak:</b>	1-6 bar
<b>Odpad "D":</b>	50mm
<b>Max.teplota přívodní vody:</b>	30 °C
<b>Tvrdost vody:</b>	5 °fH / 2.8 °dH
<b>Chloridy:</b>	<10 ppm
<b>Vodivost:</b>	>50 µS/cm

**Instalace:**

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

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

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

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

**Kapacita:**

<b>GN:</b>	10 - 1/1 Gastronorm
<b>Max. kapacita:</b>	50 kg

**Hlavní informace**

**Dveřní závěsy:**

<b>Vnější rozměry, Šířka</b>	867 mm
<b>Vnější rozměry, Hloubka</b>	775 mm
<b>Vnější rozměry, Výška</b>	1058 mm
<b>Netto váha:</b>	127 kg
<b>Přepravní váha:</b>	144 kg
<b>Přepravní objem:</b>	1.11 m <sup>3</sup>
<b>Pokrmová sonda</b>	<b>X</b>
<b>Automatický čistící systém</b>	<b>X</b>

**ISO Certifikáty**

<b>ISO Standardy:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---

**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 konvektomatu) 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, 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
- 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 (háček 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
- Zavázeční klec s kolečky, 10x1/1, rozeč 65mm PNC 922601
- Zavázeční klec s kolečky, 8x1/1, rozeč 80mm PNC 922602
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozeč 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
- Zavázeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače PNC 922626
- Vozík pro zavázeční 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
- Zavázeční 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, rozeč 65m, konvektomaty a zchlazovače PNC 922648
- Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozeč 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), rozeč 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	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 10x1/1. Uzpůsobeno jak pro 8xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 8x400x600mm.	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10 GN	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	<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"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Rošt na pečené brambory GN/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodících lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použití nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládním.	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>			
• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<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"/>			
• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• Redukční ventil přírodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>			
• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			