



Přehled sortimentu

SkyLine příslušenství



Obsah

Konvektomaty SkyLine - příslušenství	6
Gastronádoby a rošty	6
Pekařské plechy	12
Systém pro pečení drůbeže	14
Uzení	16
Pokrmové sondy	17
Manipulační příslušenství	18
Zavážecí klece	21
Banketové vozíky	23
Zavážecí vozíky na plechy	27
Klece a pekařské příslušenství	28
Víceúčelové vodící ližiny	28
Vodící ližiny	28
Čistící detergenty	29
Čištění a údržba	29
Úprava vody	31
Instalační příslušenství	32
Podstavby	32
Digestoře	36
Stohovací sady	42
Různé	45
Chlazení	49
Teplotní sondy	50
Manipulace	51
Oddělené chladicí jednotky	51
Instalační příslušenství	52
Konektivita	53



Kompatibilní příslušenství se SkyLine zchlazovači/zmrazovači



Kompatibilní příslušenství se SkyLine konvektomaty

SkyLine konvektomaty



6GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
867 x 775 x 808 mm



6GN 2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
1090 x 971 x 808 mm



10GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
867 x 775 x 1058 mm



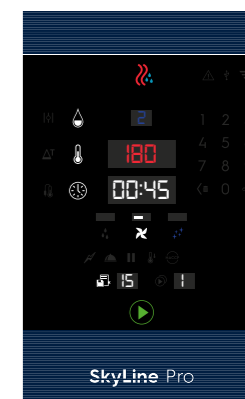
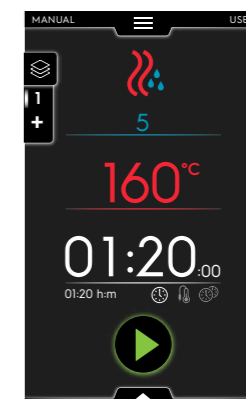
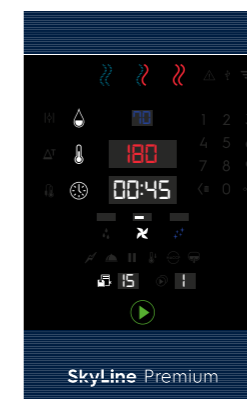
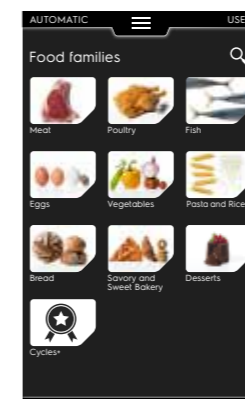
10GN 2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
1090 x 971 x 1058 mm



20GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
911 x 865 x 1794 mm



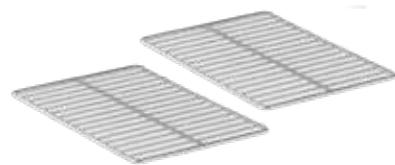
20GN 2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
1162 x 1067 x 1794 mm



Funkce	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Kontrolní panel	Dotykový	Digitální	Dotykový	Digitální
Vyvíjení páry	Bojlerové	Bojlerové	Nástříkové	Nástříkové
Regulace vlhkosti	101 možností nastavení vlhkosti pomocí Lambda sondy	11 možností nastavení vlhkosti pomocí Lambda sondy	11 úrovní vlhkosti	11 úrovní vlhkosti
Pokrmová sonda	Šestibodová sonda	Jednobodová sonda	Jednobodová sonda	Jednobodová sonda
Systém cirkulace vzduchu	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow
Rychlosti ventilátoru	7	5	7	5
Automatický režim	Automatické programy + 11 speciálních varných cyklů*	Není	Není	Není
Programový režim	Až 1.000 programů s až 16 kroky	Až 100 programů s až 4 kroky	Až 1.000 programů s až 16 kroky	Až 100 programů s až 4 kroky
Automatický čistící systém	SkyClean integrovaný systém s automatickým odvápněním bojleru	SkyClean s automatickým odvápněním bojleru	SkyClean integrovaný systém	SkyClean
Integrovaná sprcha	Ano	Volitelná	Volitelná	Volitelná
Speciální funkce	Cycles+, Plan-n-Save, SkyHub homepage, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	LED podsvícení tlačítek kontrolního panelu	Plan-n-Save, SkyHub homepage, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	LED podsvícení tlačítek kontrolního panelu
OnE konektivita	Připravena	Připravena	Připravena	Připravena
SkyDuo	Ano	Nelze	Ano	Nelze

Gastronádoby a rošty

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Rošty

Velikost	GN 1/1	GN 2/1
PNC	922017 (sada 2 ks) 922062 (1 ks)	922175 (sada 2 ks) 922076 (1 ks)
Materiál	AISI 304	

- Ideální:
 - pro opékání velkých kusů
 - jako rošt pro nepravidelné nádoby k regeneraci pokrmů



Hák na zavěšení masa

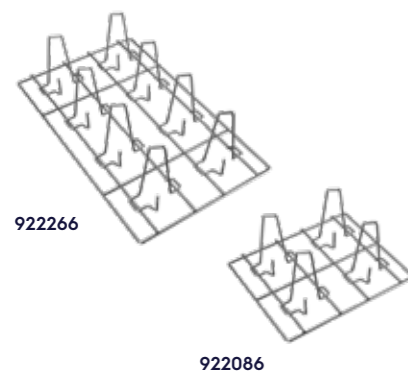
Velikost trouby	všechny
PNC	922348
Délka háku	300 mm
Materiál	AISI 304

- pro pekingskou kachnu nebo velké kusy masa
- maximální hmotnost: 15 kg
- hák k zavěšení na rošt (922062 nebo 922076) umístěný na horní pozici stojanu

Rošt na kuřata

Velikost	GN 1/2	GN 1/1
PNC	922086 (1 ks)	922036 (sada 2 ks) 922266 (1 ks)
Počet kuřat na rošt	4 (0,7-2 kg)	
Počet kuřat v komoře	16 v 6 GN1/1	32 v 6 GN2/1
	24 v 10 GN1/1	48 v 10 GN2/1
	48 v 20 GN1/1	96 v 20 GN2/1
Materiál	AISI 304	

- Zajistí stejnoměrné upečení masa bez nutnosti otáčení díky rozložení kuřat na roštu



Gastronádoby a rošty

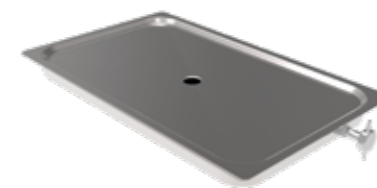
Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Rošt na kachny

Velikost	GN 1/1					
PNC	922362					
Počet kachen na rošt	8 (1,2-2,5 kg)					
Počet kachen v komoře	8 v 6 GN1/1	16 v 6 GN2/1	16 v 10 GN1/1	32 v 10 GN2/1	32 v 20 GN1/1	64 v 20 GN2/1
Materiál	AISI 304					

- Zajistí stejnoměrné upečení masa bez nutnosti otáčení díky rozložení kachen na roštu



Sběrná nádoba na tuk s odtokovým uzávěrem

Velikost komory	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Materiál	AISI 304	

- Ideální pro snadný sběr a odvod tuku díky integrovanému nerezovému odtoku
- Včetně nádoby s integrovaným odtokem a uzávěrem

Smažicí a fritovací koše

Velikost	GN 1/1
PNC	922239 (sada 2 ks)
Materiál	AISI 304

- Ideální pro:
 - vaření v páře
 - fritování/smažení (hranolky, kuřecí nugety, krabí tyčinky atd.)

Gastronádoby a rošty

Konvektomaty



Plech s nepřilnavým povrchem

Size	GN 1/2	GN 1/1
PNC 20 mm	925009	925000 (1 ks) 925012 (6 ks)
PNC 40 mm	925010	925001 (1 ks) 925013 (6 ks)
PNC 60 mm	925011	925002 (1 ks) 925014 (6 ks)
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem	

- ▶ Ideální pro:
 - zkrácení doby vaření až o 10 % a spotřeby energie až o 8 % (není nutné předehřívání; lze použít plechy přímo z chladničky)
 - snížení úbytku hmotnosti potravin o 2 - 4 % a ve srovnání s tradičními metodami jsou pokrmy šťavnatější
 - zlepšení pracovního prostředí (eliminuje kouř, teplo, nutnost vymazání plechů a otáčení pokrmů)
 - pečení (koláče, buchty, chleba, pizza, foccaccia, brambory, hranolky); zapékání (těstoviny, brambory, rýže); smažení (obalované řízky, zeleniny, houby)
- ▶ Pro dlouhou životnost speciálního nepřilnavého povrchu se doporučuje používat plastové špachtle
- ▶ Nedoporučuje se umývat v granulových myčkách nádobí

Oboustranný grilovací tál (hladký a vroubkovaný)

Velikost	GN 1/1
PNC	925003
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro:
 - různé typy grilování (oboustranný tál s žebrovanou stranou pro grilování steaků, zeleniny, brambor; hladká strana pro pečení a opékání)
 - zlepšení pracovního prostředí (není potřeba předehřívání, eliminuje kouř a vyzářování tepla, hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější vaření)
 - hladká strana tálu lze použít jako plech na pizzu, koláče, pečivo, maso

Grilovací rošt s nepřilnavým povrchem

Velikost	GN 1/1
PNC	925004
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro:
 - grilování steaků, zeleniny, brambor - rošt vytvoří atraktivní vzhled
 - zlepšení pracovního prostředí (není potřeba předehřívání)
 - grilování s nízkým obsahem tuku

Gastronádoby a rošty

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Grilovací rošt mřížkový

Velikost	GN 1/1
PNC	922713
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro:
 - grilování steaků, zeleniny, brambor - rošt vytvoří atraktivní vzhled
 - zlepšení pracovního prostředí (není potřeba předehřívání)
 - grilování s nízkým obsahem tuku

Plech pro tradiční statické pečení

Velikost	GN 1/1
PNC	922746
Výška	100 mm
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro:
 - pečení (koláče, buchty, brambory, hranolky), zapékání (těstoviny, brambory, rýže)
 - pečení velkých kusů masa, dušení masa, dlouho vařené pokrmy (jako ragú), smažení (obalované řízky, zelenina, houby)

Nepřilnavý plech na sázená vejce

Velikost	GN 1/1
PNC	925005
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro:
 - lze použít na vejce, palačinky, hamburgery, omelety, quiche a další jídla kulatého tvaru
 - zlepšení pracovního prostředí (není potřeba předehřívání, hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější vaření)

Gastronádoby a rošty

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Pečicí plech s podélnými okraji

Velikost	GN 1/1
PNC	925006
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- Ideální pro:
 - pečení chleba a pečiva



Nepřilnavý plech na sušení

Velikost	GN 1/1
PNC 20 mm	922651
PNC plochý plech	922652
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- Ideální pro:
 - sušení ovoce, zeleniny, hub
 - pečení pečiva, chleba (bez použití pečicího papíru)



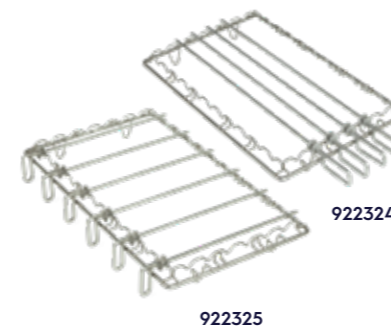
Nepřilnavý plech na bagety

Velikost	GN 1/1
PNC	925007
Materiál	perforovaný hliník, silikonový povrch

- Ideální pro:
 - pečení baget (na 4 kusy, 290 g/kus)
 - zlepšení pracovního prostředí (perforovaný hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější pečení)

Gastronádoby a rošty

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Univerzální grilovací jehlice na špízy

Velikost	GN 1/1	GN 2/1
PNC 20 mm	922324 (1 rošt + 4 dlouhé jehlice)	922325 (1 rošt + 6 krátkých jehlic)
PNC dlouhá jehlice	922327 (x4)	
PNC krátká jehlice		922328 (x6)
PNC rošt	922326	
Materiál	AISI 304	

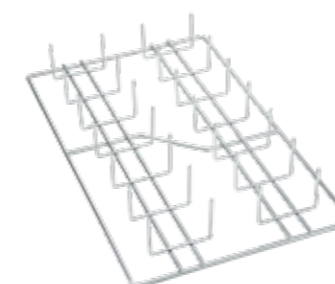
- Ideální pro přípravu všech druhů kebabu, tandoori, churrasco, yakitori a dalších pokrmů grilovaných na špízy (maso, drůbež, ryby, zelenina nebo sýry)



Grilovací jehla na jehněčí nebo sele

Velikost komory	6 - 10 GN 1/1
PNC	922709
Kapacita	až 12 kg
Rozměry ŠxHxV	158x264x600 mm
Materiál	AISI 304

- Ideální pro:
 - pečení velkých kusů masa na grilovací jehle, jako např. kebab, vepřové maso, jehněčí, skopové, porchetta
 - Jehla na rožnění je zpěvněna mřížkovým roštem (922062) umístěným na spodní části stojanu



Rošt na pečené brambory

Velikost	GN 1/1					
PNC	925008					
Počet brambor na rošt	28					
Počet brambor v komoře	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Materiál	AISI 304					

Pekařské rošty a tály

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Rošt

Velikost	400 x 600 mm
PNC	922264*
Materiál	AISI 304

- ▶ Ideální
 - použití pod gastronádobu 1/1 GN bez nutnosti výměny roštu z pekárný za 1/1 GN
 - pro vaření v nádobách s nepravidelným tvarem



Plech na bagety

Velikost	400 x 600 mm
PNC	922189*
Materiál	perforovaný hliník, silikonový povrch

- ▶ Ideální pro
 - pečení baget (pro 5 kusů, max. 600 mm dlouhé)
 - zlepšení pracovního prostředí (perforovaný hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější pečení)



Děrovaný plech na pečení

Velikost	400 x 600 mm
PNC	922190*
Materiál	perforovaný hliník

- ▶ Ideální pro
 - pečení světlého pečiva
 - zlepšení pracovního prostředí (perforovaný hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější pečení)



Hladký plech na pečení

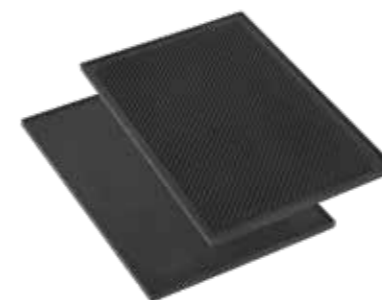
Velikost	400 x 600 mm
PNC	922191*
Materiál	hliník

- ▶ Ideální pro
 - pečení chleba a pečiva
 - zlepšení pracovního prostředí (perforovaný hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější pečení)

* Vyžaduje pekařské/cukrářské stojany 400 x 600 mm (viz strana 27)

Pekařské rošty a tály

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Oboustranný grilovací tál (hladký a vroubkovaný)

Velikost komory	400 x 600 mm
PNC	922747*
Materiál	hliníková slitina s nepřilnavým povrchem

- ▶ Ideální pro
 - hladká strana tálu lze použít jako plech na pizzu, koláče, pečivo, maso
 - různé typy grilování (žebrovaná strana pro grilování steaků, zeleniny, brambor; hladká strana pro pečení a opékání)
 - zlepšení pracovního prostředí (není potřeba předešívání, eliminuje kouř a vyzařování tepla, hliník zlepšuje rozložení tepla pro rychlejší a rovnoměrnější vaření)

* Vyžaduje pekařské/cukrářské stojany 400 x 600 mm (viz strana 27)

System pro pečení drůbeže

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Zavážecí klec s kolečky

Velikost komory	10 GN 1/1
PNC	922694

- ▶ Ideální pro pečení tučných mas; 11 zásuvů, kde spodní zásuv je určený pro nádobu na sběr tuku a šťáv
- ▶ Pro verzi s kolečky jsou vyžadovány ližiny a madlo (922610)
- ▶ Včetně koleček
- ▶ Doporučuje se použít sadu pro sběr tuku a šťáv (922619 nebo 922639)



Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922619			

- ▶ Vozík s odnímatelnou rukojetí
- ▶ Vypouštěcí kohoutek na horním předním panelu
- ▶ Snadné propojení s konvektomatem
- ▶ Včetně držáku madla
- ▶ 2 kolečka s brzdou
- ▶ 2 nádrže, každá po 10 l



Sada pro sběr tuků a šťáv pro otevřené podestavby

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922639			

- ▶ Vypouštěcí kohoutek na horním předním panelu
- ▶ Snadné propojení s konvektomatem
- ▶ 2 nádrže, každá po 10 l



Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC nádob + vozíku	922638			
PNC vozíku	922752			

- ▶ Ideální pro skříňovou i otevřenou podestavbu
- ▶ Odnímatelné madlo
- ▶ Včetně držáku madla
- ▶ 2 kolečka s brzdou
- ▶ 2 nádoby, každá po 10 l (jsou součástí pouze v PNC 922638)

Sada pro sběr tuků a šťáv pro stohovatelné konvektomaty 6 GN 1/1 a 6 GN 2/1 instalovaných do komínů: lze objednat pouze jako speciální provedení s konvektomatem.

System pro pečení drůbeže

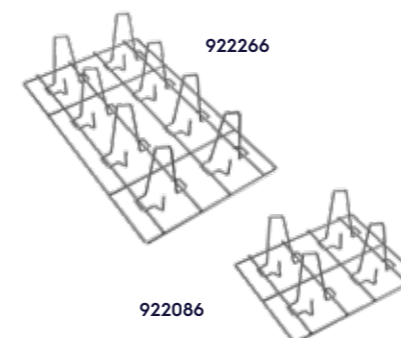
Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Sběrné nádoby na tuk a šťávy s ventilem

Velikost komory	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Materiál	AISI 304	

- ▶ Ideální pro sběr tuku a šťáv díky integrovanému nerezovému odtoku
- ▶ Včetně misky s integrovaným odtokem a ventilem



Rošt na kuřata

Velikost	GN 1/2	GN 1/1				
PNC	922086 (1 ks)	922036 (sada 2 ks) 922266 (1 ks)				
Počet kuřat na rošt	4 (0,7-2 kg)					
Počet kuřat v komoře	16 v 6 GN1/1	32 v 6 GN2/1	24 v 10 GN1/1	48 v 10 GN2/1	48 v 20 GN1/1	96 v 20 GN2/1
Materiál	AISI 304					

- ▶ Zajistí stejnoměrné upečení masa bez nutnosti otáčení díky rozložení kuřat na roštu



Rošt na kachny

Velikost	GN 1/1					
PNC	922362					
Počet kachen na rošt	8 (1,2-2,5 kg)					
Počet kachen v komoře	8 v 6 GN1/1	16 v 6 GN2/1	16 v 10 GN1/1	32 v 10 GN2/1	32 v 20 GN1/1	64 v 20 GN2/1
Materiál	AISI 304					

- ▶ Zajistí stejnoměrné upečení masa bez nutnosti otáčení díky rozložení kachen na roštu

Uzení

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



Volcano smoker – vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922338					
Materiál	AISI 304					
Rozměry ŠxHxV	220 X 220 X 85 mm					

- ▶ Ideální pro:
 - uzení ryb, vepřového masa, drůbeže, hovězího masa, sýrů, chleba, zeleniny (za použití dřevěných štěpek)
 - nízkoteplotní pečení s lehkým zauzením
- ▶ Množství produkovaného kouře lze upravit (registrované provedení @ EPO)
- ▶ Kondenzační digestoře nejsou vhodné pro použití s vložkou Volcano smoker, jelikož nelze připojit k externímu odsávání
- ▶ Používá se s dřevěným uhlím a dřevěnými štěpkami



Dřevěné štěpky pro Volcano smoker

Code	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Vůně	dub	ořech	javor	třešeň	jabloň
Hmotnost	450 g				

- ▶ Dub: ideální pro žebra, červené maso, vepřové maso, ryby a zvěřinu
- ▶ Ořech: voňavá až silná chuť slaniny. Ideální k vepřovému masu, šunce a hovězímu masu
- ▶ Javor: kouřová, zralá lehce nasládlá chuť. Ideální pro vepřové maso, drůbež a sýry
- ▶ Třešeň: ideální k drůbeži, vepřovému a hovězímu masu
- ▶ Jabloň: ideální pro hovězí, vepřové, drůbež, ryby a zvěřinu

Pokrmová sonda

Konvektomaty SkyLine - příslušenství



USB jednobodová sonda

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922390					

- ▶ Lze využít jako dodatečnou sondu ke standardní teplotní sondě
- ▶ Vhodná i pro vaření při vysokých teplotách

Sous-vide USB teplotní sonda

Velikost komory	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922281					

- ▶ Ideální pro sous-vide vaření při nízké teplotě k zajištění a dosažení přesné a správné teploty jádra bez vlivu na vakuum v sáčku
- ▶ Průměr 1 mm, délka 60 mm, se speciálně diagonálně řezaným jehlovým hrotem, aby se zabránilo porušení vakuového těsnění při zasunutí sondy
- ▶ Lze použít neoprenové lepicí proužky/pásky (kód 0S1827*) a vakuové varné sáčky (0S2473*), aby se zabránilo porušení vakuového utěsnění při zasunutí jehly sondy



Co je třeba k Sous-vide vaření:

- ▶ Sous-vide USB sonda
- ▶ Neoprenové lepicí pásky
- ▶ Vakuové sáčky pro Sous-vide (různé velikosti)

* Další příslušenství pro sous-vide vaření je k dispozici v katalogu Příslušenství & Spotřební materiál

Manipulační příslušenství

Manipulační příslušenství - gastronádoby

Konvektomaty & Zchlazovače Velikost	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Zavážecí klec (6 -10)* nebo vozík (20)*	922600 rozteč 65 mm 922606 rozteč 80 mm	922700 rozteč 65 mm 922611 rozteč 80 mm	922601 rozteč 65 mm 922602 rozteč 80 mm	922603 rozteč 65 mm 922604 rozteč 80 mm	922753 rozteč 63 mm 922754 rozteč 80 mm 922683 rozteč 84 mm	922757 rozteč 63 mm 922758 rozteč 80 mm 922686 rozteč 84 mm
 Ližiny (+ madlo) POUZE PRO KONVEKTOMATY	922610	922605	922610	922605	není nutné	není nutné
 Vnitřní vedení/ližiny (+ madlo) POUZE PRO ZCHLAZOVAČE/ ZMRAZOVAČE	not available	not available	880564	880563	není nutné	není nutné
 Vozík	922626	922627	922626	922627	není nutné	není nutné

* Každý vozík obsahuje kolečka



Manipulační banketové příslušenství

Konvektomaty & Zchlazovače Velikost	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Banketová klec (6 -10)* nebo vozík (20), klec na pekařské plechy	nedostupné	nedostupné	922648 30 talířů, rozteč 65 mm 922649 23 talířů, rozteč 85 mm	922650 51 talířů, rozteč 75 mm	922756 54 talířů, rozteč 74 mm 922763 45 talířů, rozteč 90 mm	922760 92 talířů, rozteč 85 mm 922764 116 talířů, rozteč 66 mm
 Ližiny (+ madlo) POUZE PRO KONVEKTOMATY	nedostupné	nedostupné	922610	922605	není nutné	není nutné
 Vnitřní vedení/ližiny (+ madlo) POUZE PRO ZCHLAZOVAČE/ ZMRAZOVAČE	nedostupné	nedostupné	880564	880563	není nutné	není nutné
 Vozík	nedostupné	nedostupné	922626	922627	není nutné	není nutné
 Termoizolační plášť pro klec	nedostupné	nedostupné	922364	922366	922365	922367




* Každý vozík obsahuje kolečka

Manipulační příslušenství

Manipulační příslušenství - pekařské

Konvektomaty & Zchlazovače Velikost	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Mobilní klec na pekařské plechy 400x600 mm (6 -10)* / ** nebo vozík (20)	922607 5 plechů, rozteč 80 mm	nedostupné	922608 8 plechů, rozteč 80 mm	922609 8 plechů, rozteč 80 mm	922761 16 plechů, rozteč 80 mm	922762 16 plechů, rozteč 80 mm
 Ližiny (+ madlo) POUZE PRO KONVEKTOMATY	922610	nedostupné	922610	922605	není nutné	není nutné
 Vnitřní vedení/ližiny (+ madlo) POUZE PRO ZCHLAZOVAČE/ ZMRAZOVAČE	nedostupné	nedostupné	880564	880563	není nutné	není nutné
 Vozík	922626	není nutné	922626	922627	není nutné	není nutné

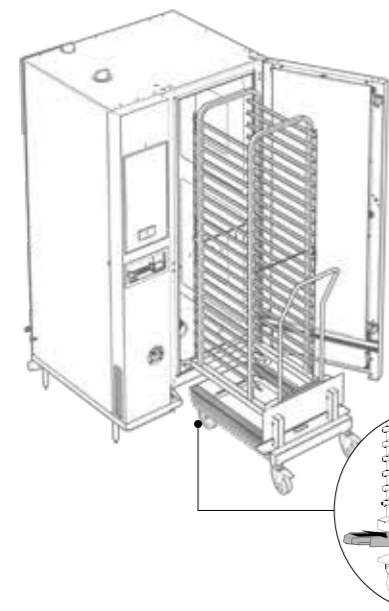
Klece a manipulační zařízení

Sestava konvektomatů Velikost	6 GN 1/1 na 6 GN 1/1	6 GN 2/1 na 6 GN 2/1	6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	6 GN 2/1 na 10 GN 2/1
 Zavážecí klec s kolečky (6-10): - Gastronomádoby* - 400x600 mm - Pekařské plechy* / ** - Banketová klec	HORNÍ KONVEKTOMAT 922600 (GN) rozteč 65 mm 922606 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 plechů, rozteč 80 mm SPODNÍ KONVEKTOMAT 922600 (GN) rozteč 65 mm 922606 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 plechů, rozteč 80 mm	HORNÍ KONVEKTOMAT 922700 (GN) rozteč 65 mm 922611 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm SPODNÍ KONVEKTOMAT 922700 (GN) rozteč 65 mm 922611 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm	HORNÍ KONVEKTOMAT 922600 (GN) rozteč 65 mm 922606 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm 922607 (400x600 mm) 5 plechů, rozteč 80 mm SPODNÍ KONVEKTOMAT 922601 (GN) rozteč 65 mm 922602 (GN) 8 plechů, rozteč 80 mm 922648 (30 plates) rozteč 65 mm 922649 (23 plates) rozteč 85 mm	HORNÍ KONVEKTOMAT 922700 (GN) rozteč 65 mm 922611 (GN) 5 plechů, rozteč 80 mm SPODNÍ KONVEKTOMAT 922603 (GN) rozteč 65 mm 922604 (GN) 8 plechů, rozteč 80 mm 922609 (400x600 mm) 8 plechů, rozteč 80 mm 922650 (51 plates) rozteč 75 mm
 Ližiny (+ madlo)	2 x 922610	2 x 922605	2 x 922610	2 x 922605
 Vozík	922630 nebo 922628 (do věže)	922631 nebo 922629 (do věže)	922630	922631

* Každý vozík obsahuje kolečka

** Při přestavbě na verzi Pekařna/Cukrárna (400 x 600 mm) se doporučuje krycí stěna ventilátoru. Electrolux Professional doporučuje instalovat správnou krycí stěnu ventilátoru, aby byla zaručena optimální rovnoměrnost pečení. Krycí stěnu lze zakoupit u autorizovaných servisních partnerů Electrolux Professional.

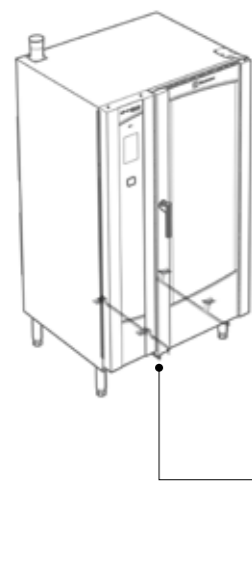
Manipulační příslušenství



Sada pro kompatibilitu zavázečích vozíků AOS se SkyLine konvektomaty

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- ▶ Adaptéry pro zvětšení spodní části vozíků, aby se dokonale přizpůsobily SkyLine konvektomátům
- ▶ Lze instalovat na pekařské a banketové vozíky
- ▶ Lze kombinovat se sadou pro kompatibilitu pro AOS v případě současného použití konvektomátů SkyLine a air-o-system



Sada pro kompatibilitu AOS konvektomátů se SkyLine vozíky

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- ▶ Sada pro rozšíření kolejnič umístěných ve spodní části air-o-system konvektomátů
- ▶ Lze přizpůsobit vozíkům na GN, banketovým a pekařským vozíkům
- ▶ Lze kombinovat se sadou pro kompatibilitu pro AOS v případě současného použití konvektomátů SkyLine a air-o-system
- ▶ Není potřeba pro šokery

GastroNorm handling

Manipulační příslušenství



Vnitřní vedení



Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC pro konvektomat	922610	922605	922610	922605
PNC pro šoker			880564	880563

- ▶ Ideální pro snadné a bezpečné nakládání a vykládání mobilního vozíku
- ▶ Včetně madla
- ▶ Vyžaduje se při použití mobilního vozíku
- ▶ Vnitřní vedení pro **air-o-system konvektomaty** lze objednat jako náhradní díl

Mobilní zavázečí vozík pro klece

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Rozměry ŠxHxV mm	485x913x949	685x1033x949	485x913x949	685x1033x949

- ▶ Ideální pro bezproblémovou manipulaci
- ▶ Doporučuje se používat s vnitřním vedením
- ▶ K dispozici je vozík pro řešení do věže (viz str. 38)
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Mobilní zavázečí klece

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	
PNC	922600	922606
Počet plechů	6 plechů (rozteč 65 mm)	5 plechů (rozteč 80 mm)
Rozměry ŠxHxV	389x508x462 mm	

- ▶ Včetně koleček a výztuhy základny
- ▶ Při použití klece s kolečky je nutné vnitřní vedení plechů
- ▶ Při použití výztuhy lze využít jako pevný stojan
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Řešení pro gastrónadoby

Manipulační příslušenství



Mobilní zavážecí klec

Velikost konvektomatu	6 GN 2/1	
PNC	922700	922611
Počet plechů	6 plechů (rozteč 65 mm)	5 plechů (rozteč 80 mm)
Rozměry ŠxHxV	594x628x477 mm	

- ▶ Včetně koleček a výztuhy základny
- ▶ Při použití klece s kolečky je nutné vnitřní vedení plechů
- ▶ Při použití výztuhy lze využít jako pevný stojan
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl



Mobilní zavážecí klec

Velikost konvektomatu	10 GN 1/1	
PNC	922601	922602
Počet plechů	10 plechů (rozteč 65 mm)	8 plechů (rozteč 80 mm)
Rozměry ŠxHxV	389x508x723,5 mm	

- ▶ Včetně koleček a výztuhy základny
- ▶ Při použití klece s kolečky je nutné vnitřní vedení plechů
- ▶ Při použití výztuhy lze využít jako pevný stojan
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl



Mobilní zavážecí klec

Velikost konvektomatu	10 GN 2/1	
PNC	922603	922604
Počet plechů	10 plechů (rozteč 65 mm)	8 plechů (rozteč 80 mm)
Rozměry ŠxHxV	594x628x723,5 mm	

- ▶ Včetně koleček a výztuhy základny
- ▶ Při použití klece s kolečky je nutné vnitřní vedení plechů
- ▶ Při použití výztuhy lze využít jako pevný stojan
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Řešení pro gastrónadoby

Manipulační příslušenství



Zavážecí vozík s integrovanou klecí

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1		
PNC	922753	922754	922683
Počet plechů	20 plechů (rozteč 63 mm)	16 plechů (rozteč 80 mm)	15 plechů (rozteč 84 mm)
Rozměry ŠxHxV	545x790x1700 mm		

- ▶ Součástí vozíku jsou: odnímatelné madlo, základna s odtokem, zadní kola s brzdami
- ▶ Kompatibilní s air-o-system konvektomaty
- ▶ Pro dokonalou kompatibilitu s **air-o-system konvektomaty** objednejte PNC 922771 (sada pro instalaci na konvektomaty)



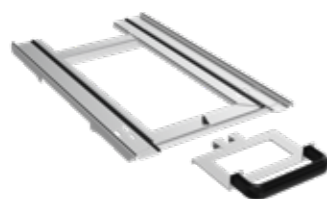
Zavážecí vozík s integrovanou klecí

Velikost konvektomatu	20 GN 2/1		
PNC	922757	922758	922686
Počet plechů	20 plechů (rozteč 63 mm)	16 plechů (rozteč 80 mm)	15 plechů (rozteč 84 mm)
Rozměry ŠxHxV	716x926x1700 mm		

- ▶ Součástí vozíku jsou: odnímatelné madlo, základna s odtokem, zadní kola s brzdami
- ▶ Kompatibilní s air-o-system konvektomaty
- ▶ Pro dokonalou kompatibilitu s **air-o-system konvektomaty** objednejte PNC 922771 (sada pro instalaci na konvektomaty)

Manipulační zařízení - banketing

Manipulační příslušenství



Vnitřní vedení/ližiny

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC pro konvektomat	922610	922605	922610	922605
PNC pro šoker			880564	880563

- ▶ Ideální pro snadné a bezpečné nakládání a vykládání z mobilního klece
- ▶ Včetně madla
- ▶ Vyžaduje se při použití mobilní klece
- ▶ Vnitřní vedení/ližiny pro air-o-system konvektomaty se objednávají jako náhradní díl



Zavážecí vozíky pro klece

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Rozměry ŠxHxV	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Ideální pro hladký průběh manipulace
- ▶ Doporučuje se používat s vnitřním vedením
- ▶ K dispozici je vozík pro stohování (viz str. 38)
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Mobilní banketová klec

Velikost konvektomatu	10 GN 1/1	
PNC	922648	922649
Počet talířů	30 talířů (rozteč 65 mm)	23 talířů (rozteč 85 mm)
Rozměry ŠxHxV	391x650x710 mm	

- ▶ Včetně koleček a výztuhy
- ▶ Doporučuje se používat s vnitřním vedením
- ▶ Talíře až do Ø 310 mm
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl



Manipulační zařízení - banketing

Manipulační příslušenství



Mobilní banketová klec

Velikost konvektomatu	10 GN 2/1
PNC	922650
Počet talířů	51 talířů (rozteč 75 mm)
Rozměry ŠxHxV	596x780x702 mm

- ▶ Včetně koleček a výztuhy
- ▶ Doporučuje se používat s vnitřním vedením
- ▶ Talíře až do Ø 310 mm
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl



Banketové vozíky

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	
PNC	922756	922763
Počet talířů	54 talířů (rozteč 74 mm)	45 talířů (rozteč 90 mm)
Rozměry ŠxHxV	507x849x1714 mm	

- ▶ Součástí vozíku jsou: odnímatelné madlo, základna s odtokem, zadní kola s brzdami
- ▶ Talíře až do Ø 310 mm
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl



Banketové vozíky

Velikost konvektomatu	20 GN 2/1	
PNC	922760	922764
Počet talířů	92 talířů (rozteč 85 mm)	116 talířů (rozteč 66 mm)
Rozměry ŠxHxV	700x986x1711 mm	

- ▶ Součástí vozíku jsou: odnímatelné madlo, základna s odtokem, zadní kola s brzdami
- ▶ Talíře až do Ø 310 mm
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Manipulační zařízení - banketing

Manipulační příslušenství



Termoizolační plášť pro klec

Velikost konvektomatu	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922364	922366

- ▶ Ideální pro udržení teploty pokrmů po dobu až 30 minut
- ▶ Snadné skládání díky páskům/řemínkům
- ▶ Omyvatelné: schváleno ETL Sanitation



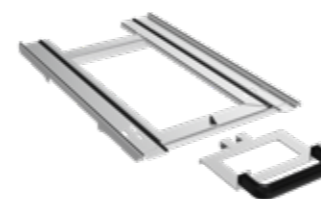
Termoizolační plášť pro klec

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922365	922367

- ▶ Ideální pro udržení teploty pokrmů po dobu až 30 minut
- ▶ Snadné skládání díky páskům/řemínkům
- ▶ Omyvatelné: schváleno ETL Sanitation

Klece a pekařské příslušenství

Manipulační příslušenství



Ližiny a madlo pro klec

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC pro konvektomat	922610	922605	922610	922605
PNC pro šoker			880564	880563

- ▶ Ideální pro snadné a bezpečné nakládání a vykládání z mobilního klece
- ▶ Včetně madla
- ▶ Vyžaduje se při použití mobilní klece
- ▶ Vnitřní vedení/ližiny pro **air-o-system konvektomaty** se objednávají jako náhradní díl

Zavážecí vozíky pro klece

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Rozměry ŠxHxV	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Ideální pro hladký průběh manipulace
- ▶ Doporučuje se používat s vnitřním vedením
- ▶ K dispozici je vozík pro stohování (viz str. 38)
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Mobilní klece na pekařské plechy (400x600 mm)*

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922607	922608	922609
Počet plechů	5 plechů (rozteč 80 mm)	8 plechů (rozteč 80 mm)	
Rozměry ŠxHxV	428x608x471 mm		428x608x719 mm

- ▶ Včetně koleček a výztuhy základny
- ▶ Při použití klece s kolečky je nutné vnitřní vedení plechů
- ▶ Při použití výztuhy lze využít jako pevný stojan
- ▶ Kompatibilní s **air-o-system konvektomaty**. Vnitřní vedení pro air-o-system konvektomaty lze objednat jako náhradní díl

Zavážecí vozíky na pekařské plechy (400x600 mm)*

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922761	922762
Počet plechů	16 plechů (rozteč 80 mm)	
Rozměry ŠxHxV	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- ▶ Součástí vozíku jsou: odnímatelné madlo, základna s odtokem, zadní kola s brzdami
- ▶ Kompatibilní s air-o-systemem

Pevné klece na pekařské plechy

Manipulační příslušenství

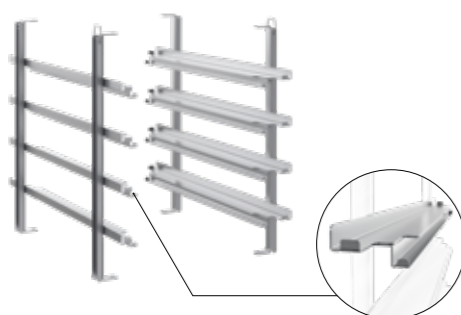


Klece na pekařské plechy 400x600 mm*

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922655	922656
Počet plechů	5 plechů (rozteč 80 mm)	8 plechů (rozteč 80 mm)

Víceúčelové klece a manipulační příslušenství

Manipulační příslušenství



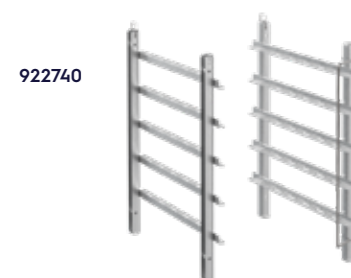
Víceúčelové ližiny pro GN a plechy 400x600 mm

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922684	922685
Počet plechů	4 plechy (rozteč 80 mm)	7 plechů (rozteč 80 mm)

- ▶ Vhodné pro gastronádoby a plechy 400x600 mm
- ▶ Pro pekařské plechy (400x600 mm) se doporučuje krycí stěna ventilátoru, kterou lze zakoupit u autorizovaných partnerů Electrolux Professional

Vodicí ližiny

Manipulační příslušenství



Vodicí ližiny s větší roztečí

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922740	922681	922741	922742
Počet plechů	5 plechů (rozteč 85 mm)	5 plechů (rozteč 85 mm)	8 plechů (rozteč 85 mm)	8 plechů (rozteč 85 mm)

* Při přestavbě na verzi Pekárna/Cukrárna (400 x 600 mm) se doporučuje krycí stěna ventilátoru. Electrolux Professional doporučuje instalovat správnou krycí stěnu ventilátoru, aby byla zaručena optimální rovnoměrnost pečení. Krycí stěnu lze zakoupit u autorizovaných servisních partnerů Electrolux Professional.

Čištění a údržba



Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922618					

- ▶ Sada pro použití automatického čistícího systému s tekutým mycím a oplachovým prostředkem
- ▶ Rychlá a snadná instalace na místě
- ▶ Vybaveno magnety
- ▶ Sada obsahuje čerpadla, hadičky a připojení k nádržím

Nástěnný držák na detergenty

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922386					

- ▶ Ideální pro uložení detergentu mimo podlahu
- ▶ Kompatibilní s OS2282, OS2283

Závěsný držák na detergenty – do podestavby

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922699			

- ▶ Ideální pro uložení detergentu mimo podlahu
- ▶ Kompatibilní s OS2282, OS2283

Externí sprcha pro boční montáž

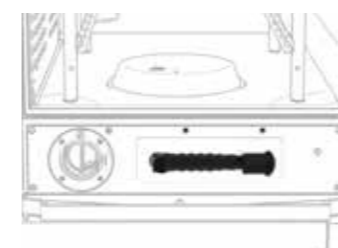
Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922171					

- ▶ Obsahuje sadu pro montáž na boční panel konvektomatu

Vestavěná výsuvná sprcha pro konvektomaty Premium, Pro^S, Pro

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	0CK749				Součásti konvektomatu	

- ▶ Stolní konvektomaty: doporučuje se namontovat ve výrobě; lze také instalovat na místě
- ▶ Vertikální konvektomaty: nutno objednat společně s konvektomatem, nelze instalovat na místě
- ▶ Již součástí všech konvektomatů Premium^S



Čištění a údržba

SkyClean je automatický a vestavěný samočisticí systém s integrovaným odvápněním parního generátoru.

Detergenty

Ideální pro všechny typy nádobí a nedostupná místa.



C22 Mycí tablety



Mytí

Code	Description
0S2395	C22-Mycí tablety, bez fosfátu; balení 100 ks
0S2394	C25-Oplachové & Odvápnovací tablety, bez fosfátu; balení 50 ks



C25 Oplachové & Odvápnovací tablety



Oplach & Odvápnění

Tekuté mycí detergenty

Ideální pro středně vysokou úroveň znečištění



C20 Extra silný mycí detergent pro konvektomaty



C21 Extra silný oplachový prostředek pro konvektomaty

	Code	Description
Napojovací sada	922618	Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty
Mycí prostředek	0S2282	C20 Extra silný detergent pro konvektomaty; balení 2 x 5 l
Oplachový prostředek	0S2283	C21 Extra silný oplachový prostředek pro konvektomaty; balení 2 x 5 l

► Úprava vody se provádí pomocí vodních filtrů a odvápnovací cyklus C25 oplachovými a odvápnovacími tabletami (0S2394) v případě nutnosti (viz str. 31)

Úprava vody

Čištění a údržba

Provedením správné úpravy vody:

- předejdete riziku změny chuti a vzhledu vašich pokrmů
- snížíte usazování vodního kamene, čímž není nutné časté odvápnování, což vede k dalším úsporám provozních nákladů
- prodlouží životnost vašeho zařízení
- zaručí nižší náklady na údržbu

Electrolux Professional doporučuje zkontrolovat kvalitu vody kvůli výběru správného řešení úpravy vody:

- změkčovač vody pro vysokou koncentraci vápníku
- vodní nanofiltr nebo reverzní osmóza pro vysokou koncentraci vápníku a chloridu

Požadavky na vodu

- Tlak, min/max: 1-4.5 bar
- Kvalitní pitná voda
- Max. teplota přiváděné vody: 30°C
- Tvrdost:
 - Bojlerové konvektomaty: není nutná žádná úprava vody při každodenním čištění detergentem C25-Oplachovým & Odvápnovacím prostředkem. Provádí se odstranění vodního kamene
 - Bezbojlerové konvektomaty: < 5°fH

► Chloridy a vodivost:

	bojler nerez 304	bojler nerez 316	bez bojleru
Chloridy	<17	<20	<10
Vodivost	>285	>285	>285

► Minimální požadovaná vodivost 70 µS/cm



Automatický změkčovač vody PNC 921305

Velikost konvektomatu: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
 Příkon kW: 0,04
 El. napětí: 220/230V
 1N 50/60 Hz



Vodní filtr s náplní a průtokoměrem PNC 920002

Velikost konvektomatu: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1 a 10 GN 1/1 - nízká spotřeba páry
 Kapacita filtru: 4675 l



Vodní filtr s náplní a průtokoměrem PNC 920003

Velikost konvektomatu: veškeré využití páry ve všech modelech a velikostech
 Kapacita filtru: 10800 l

Pro více informací a další řešení kontaktujte svého místního obchodního prodejce.

Podestavby

Instalační příslušenství



Otevřená podestavba s vedením plechů

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922612	922613	922612	922613
Počet plechů	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Rozměry ŠxHxV mm	865x705x770	1088x901x770	865x705x770	1088x901x770
Materiál	AISI 304			

- ▶ Standardně dodáváno s jedním vedením plechů, možnost přidat druhé vedení plechů
- ▶ Ve spodní části podestavby jsou otvory pro sestavení
- ▶ Předem připraveno pro snadnou instalaci konvektomatu (není třeba sundávat nožičky)
- ▶ Při instalaci na podestavbu **air-o-system** objednejte sadu pro kompatibilitu PNC 930217 pro GN1/1 a 930218 pro GN2/1



Skříňová podestavba s vedením plechů

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922614	922616	922614	922616
Počet plechů	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Rozměry ŠxHxV mm	867x775x770	1090x971x770	867x775x770	1090x971x770
Materiál	AISI 304			

- ▶ Standardně dodáváno s jedním vedením plechů, možnost přidat druhé vedení plechů
- ▶ Ve spodní části podestavby jsou otvory pro sestavení
- ▶ Předem připraveno pro snadnou instalaci konvektomatu (není třeba sundávat nožičky)
- ▶ Při instalaci na podestavbu **air-o-system** objednejte sadu pro kompatibilitu PNC 930217 pro GN1/1 a 930218 pro GN2/1



Vedení GN pro podestavbu

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922690	922692	922690	922692
Počet plechů	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Materiál	AISI 304			

- ▶ K instalaci pro otevřenou nebo skříňovou podestavbu k získání dalších úložných prostor pro skladování
- ▶ Instalace díky předem připraveným otvorům v podestavbách
- ▶ Není kompatibilní s podestavbami **air-o-system**

Podestavby

Instalační příslušenství



Vedení pro pekařské plechy (400 x 600 mm)

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922702	
Počet plechů	6	
Materiál	AISI 304	

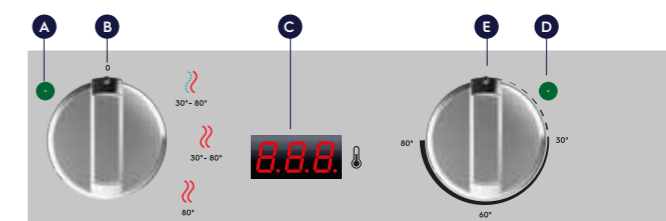
- ▶ Vedení pro pekařské plechy 400 x 600 mm pro otevřenou a skříňovou podestavbu
- ▶ Není kompatibilní s podestavbami **air-o-system**



Vyhřívaná podestavba

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922615	922617	922615	922617
Počet plechů	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)
Rozměry ŠxHxV mm	867x775x770	1090x971x770	867x775x770	1090x971x770
Příkon	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Elektrické napětí	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro kynutí a udržování pokrmů
- ▶ Standardně dodáváno s jedním vedením plechů
- ▶ Předem připraveno pro snadnou instalaci konvektomatu (není třeba sundávat nožičky)
- ▶ Při instalaci na podestavbu **air-o-system** objednejte sadu pro kompatibilitu PNC 930217 pro GN1/1 a 930218 pro GN2/1



Popis ovládacího panelu

- A** Kontrolka ukazuje, zda je zařízení zapnuté
- B** Ovladač pro fáze zvlhčování a ohřevu
- C** Digitální termostát (30 - 80°C)
- D** Kontrolka ukazuje, zda je zapnutý ohřev
- E** Termostat pro nastavení teploty komory

Podestavby

Instalační příslušenství



Sada koleček pro podestavby

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922003			

- ▶ Ideální při čištění prostoru za konvektomatem
- ▶ 2 otočná kolečka s brzdami a 2 pevná kolečka bez brzd
- ▶ Při montáži na plynové konvektomaty je nutná flexibilní hadice



Sada pro ukotvení nohou

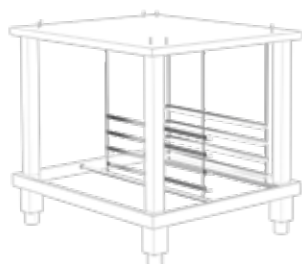
Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922351				922707	
Výška	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiál	AISI 304					



Podestavby otevřené - rozložené

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922653		922654	
Rozměry ŠxHxV	867x707x670 mm		1090x903x670 mm	
Rozměry balení	750x920x130 mm		940x1140x110 mm	
Materiál	AISI 304			

- ▶ Dodáváno demontované pro snadnější a pohodlnější přepravu
- ▶ Doba montáže: méně než 10 minut
- ▶ NELZE instalovat žádné příslušenství s výjimkou vedení plechů pro demontovanou podstavbu (viz dole)



Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922382		922384	
Počet GN	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

Podestavby

Instalační příslušenství



Konzole pro instalaci konvektomatu na zeď

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PNC	922643	922644	922645

- ▶ Ideální pro úsporu místa/prostoru
- ▶ Proveditelnost instalace musí posoudit architekt/statik - v závislosti na typu zdi

Sada pro ukotvení ke zdi

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922687					

- ▶ Pro bezpečné ukotvení konvektomatu ke zdi

Digestoře

Instalační příslušenství



Digestoře redukující pachy

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 2/1
PNC	922718	922719	922718	922719	922720
Materiál	AISI 304				
Poznámka	pouze pro elektrické modely				
Rozměry ŠxHxV	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Kompletní ventilační systém, který eliminuje potřebu odsávacího potrubí s externím připojením
- ▶ Vícenásobné filtrační systémy: předfiltrování odpadní páry přes nerezové labyrintové filtry; odmlžovací filtr a extra separátor kapek fungující jako separátor páry a kapaliny
- ▶ UV systém napadá molekuly tuku a eliminuje nepříjemné pachy a bakterie; dodatečné filtry omezují zbytkové pachy
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu (pouze pro stolní verze)
- ▶ Možnost aktivace systému čištění vzduchu, když je konvektomat v pohotovostním režimu (neprobíhá vaření) nebo ve fázi čištění
- ▶ Ideální pro vaření při vysokých teplotách nebo intenzivním používání

Digestoře redukující pachy, pro sestavy konvektomatů

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922722		922721	
Materiál	AISI 304			
Poznámka	pouze pro elektrické modely			
Rozměry ŠxHxV	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Kompletní ventilační systém, který eliminuje potřebu odsávacího potrubí s externím připojením
- ▶ Vícenásobné filtrační systémy: předfiltrování odpadní páry přes nerezové labyrintové filtry; odmlžovací filtr a extra separátor kapek fungující jako separátor páry a kapaliny
- ▶ UV systém napadá molekuly tuku a eliminuje nepříjemné pachy a bakterie; dodatečné filtry omezují zbytkové pachy
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu (pouze pro stolní verze)
- ▶ Možnost aktivace systému čištění vzduchu, když je konvektomat v pohotovostním režimu (neprobíhá vaření) nebo ve fázi čištění
- ▶ Ideální pro vaření při vysokých teplotách nebo intenzivním používání



Digestoře

Instalační příslušenství



Kondenzační digestoře s ventilátorem

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922723	922724	922723	922724	922725
Materiál	AISI 304				
Poznámka	pouze pro elektrické modely				
Rozměry ŠxHxV	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x472 mm

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Kompletní ventilační systém, který eliminuje potřebu odsávacího potrubí s externím připojením
- ▶ Vícenásobné filtrační systémy: předfiltrování odpadní páry přes nerezové labyrintové filtry; odmlžovací filtr a extra separátor kapek fungující jako separátor páry a kapaliny
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu (pouze pro stolní verze)
- ▶ V případě vaření při vysoké teplotě nebo intenzivním používání se doporučuje digestoř redukující pachy

Kondenzační digestoře s ventilátorem, pro CombiDuo

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922727		922726	
Materiál	AISI 304			
Poznámka	pouze pro elektrické modely			
Rozměry ŠxHxV	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Kompletní ventilační systém, který eliminuje potřebu odsávacího potrubí s externím připojením
- ▶ Vícenásobné filtrační systémy: předfiltrování odpadní páry přes nerezové labyrintové filtry; odmlžovací filtr a extra separátor kapek fungující jako separátor páry a kapaliny
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu
- ▶ V případě vaření při vysoké teplotě nebo intenzivním používání se doporučuje digestoř redukující pachy



Digestoře

Instalační příslušenství



Digestoře s ventilátorem

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922728	922729	922728	922729	922730
Materiál	AISI 304				
Rozměry ŠxHxV	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Vyžaduje externí připojení k odtahu vzduchu
- ▶ Vybaveno mechanickým labyrintovým filtrem
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu (pouze pro stolní verze)



Digestoře s ventilátorem, pro CombiDuo

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922732		922731	
Materiál	AISI 304			
Rozměry ŠxHxV	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Motor ventilátoru se 3 automatickými rychlostmi
- ▶ Vyžaduje externí připojení k odtahu vzduchu
- ▶ Vybaveno mechanickým labyrintovým filtrem
- ▶ Systém automatické aktivace otevírání dveří
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu

Digestoře

Instalační příslušenství



Digestoře bez ventilátoru

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922733	922734	922733	922734	922735
Materiál	AISI 304				
Rozměry ŠxHxV	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 450 mm

- ▶ Vyžaduje externí připojení k odtahu vzduchu
- ▶ Vybaveno mechanickým labyrintovým filtrem
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu (pouze pro stolní verze)



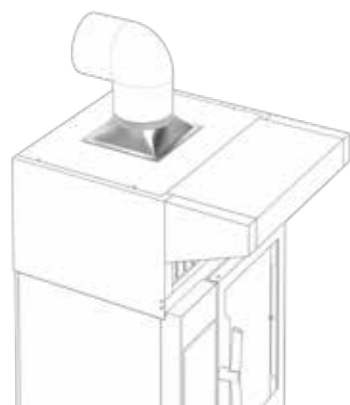
Digestoře bez ventilátoru, pro CombiDuo

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922737		922736	
Materiál	AISI 304			
Rozměry ŠxHxV	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Vyžaduje externí připojení k odtahu vzduchu
- ▶ Vybaveno mechanickým labyrintovým filtrem
- ▶ Dvoustupňové otevírání dveří (PNC 922265) je navrženo pro zlepšení filtračního výkonu

Digestoře

Instalační příslušenství



Spojovací nástavec digestoře na vzduchotechniku

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922751				
Rozměry ŠxHxV	360x360x100 mm				

- ▶ Ideální pro přímé napojení digestoře na centrální ventilační systém
- ▶ Pouze pro standardní digestoře (s ventilátorem) a digestoře bez ventilátoru
- ▶ K dispozici také pro sestavy konvektomátů



Zvýšení pro 6 GN 1/1 na podstavbě s digestoří

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1
PNC	922632
Rozměry ŠxHxV	829x669x390 mm
Materiál	AISI 304

- ▶ Ideální pro zvýšení konvektomatu 6 GN 1/1, pokud je umístěn pod digestoří (umožňuje pohodlnější ovládání díky zvýšení výšky o více než 25 cm)



Slučovač tahu

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922678					
Poznámka	všechny plynové modely					
Rozměry ŠxHxV	406x305x255 mm					

- ▶ Ideální pro slučování plynů a výparů vycházejících z konvektomatu a jejich odvod kouřovodem

Digestoře

Instalační příslušenství



Prodloužení kondenzační trubky

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922776					
Poznámka	všechny modely					
Výška prodloužení	370 mm					

- ▶ Ideální pro odvod páry a výparů z kouřovodu



Optimalizace páry

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922750			
Poznámka	všechny modely			
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro rovnoměrnou distribuci páry, její částečné zadržení v komoře
- ▶ Doporučeno pro kondenzační digestoř, k instalaci pro stolní verze konvektomátů

Stohovací sady

Instalační příslušenství



Sady k instalaci sestavy konvektomatů

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922620 (el.) 922622 (plyn)	922620 (el.) 922623 (plyn)	922621 (el.) 922624 (plyn)	922621 (el.) 922625 (plyn)
Rozměry ŠxHxV	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (plyn)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (plyn)	
Celková výška instalace	el.: 1736 mm plyn.: 1766 mm	el.: 1986 mm plyn.: 2016 mm	el.: 1736 mm plyn.: 1766 mm	el.: 1986 mm plyn.: 2016 mm
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro úsporu místa v kuchyni
- ▶ Obsahuje: rámy, vnější panely, hadice pro odvod spalin a vody, přípojka k odpadu a nastavitelné nožičky
- ▶ Lze namontovat na místě
- ▶ Typ sady (plynová, elektrická) je nutné objednat s ohledem na konvektomat, který bude umístěn dole
- ▶ El. konvektomat 6 GN 1/1 lze postavit na el. konvektomat **air-o-system** 6 GN 1/1 pomocí kompatibilní sady PNC 922679 spolu se sadou pro stohování PNC 922319 pro řadu **air-o-system** (nebo odpovídající náhradní díl)



Zvýšení podestavby

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1
PNC	922632 (s nohama); 922635 (s kolečky)	922633 (s nohama); 922634 (s kolečky)
Rozměry ŠxHxV	829x669x390 mm (nohy) 835x675x390 mm (kolečka)	1052x865x390 mm (nohy) 1058x871x390 mm (kolečka)
Materiál	AISI 304	

- ▶ Ideální pro snadné čištění a manipulaci

Kolečka pro konvektomaty v sestavě CombiDuo

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 na 6 GN 1/1	6 GN 2/1 na 6 GN 2/1	6 GN 1/1 na 10 GN 1/1	6 GN 2/1 na 10 GN 2/1
PNC	922704			
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro čištění prostoru za konvektomatem
- ▶ 2 otočná kola s brzdami a 2 pevná kola bez brzd
- ▶ Při montáži na plynové konvektomaty je nutná flexibilní hadice



Stohovací sady

Instalační příslušenství



Vozíky pro zavázející klece pro CombiDuo

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 & 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 & 10 GN 2/1	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1
PNC	922630	922631	922628 (on riser)	922629 (on riser)
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro snadné a bezpečné vkládání a vyjímání mobilních klecí do horního a spodního konvektomatu
- ▶ Kompatibilní s mobilními vozíky na GN, pekařské/cukrářské plechy a banketové klece
- ▶ Vozíky pro pojízdné klece pro sestavy konvektomatů jsou kompatibilní s konvektomaty air-o-system

Sada rámu k instalaci do věže, konvektomat 6 GN 1/1 na zchlazovač/zmrazovač 30 kg

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1
Velikost zchlazovače/zmrazovače	30 kg
PNC	880565
Rozměry ŠxHxV	895x765x100 mm
Celková výška instalace	1832 mm (na nožičkách)
Materiál	AISI 304

- ▶ Ideální pro úsporu místa v kuchyni
- ▶ Obsahuje: rámy, vnější panely a přípojku k odpadu
- ▶ Lze instalovat na místě
- ▶ Není vyžadováno při objednání modelu ChillS pro sestavení do věže (PNC 727729)
- ▶ Kompatibilní se sadou výškově stavitelných nožiček (PNC 922745)
- ▶ V případě sestavy konvektomatu 6 GN 1/1 na zchlazovač 30 kg ChillS objednejte stohovací sadu 880586*
- ▶ Kompatibilní s konvektomaty a šokery s levým otevíráním dveří
- ▶ Kompatibilní s air-o-chill

Sada koleček pro zchlazovače ve věži s konvektomatem

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1
Velikost zchlazovače	30 kg
PNC	880676
Materiál	AISI 304

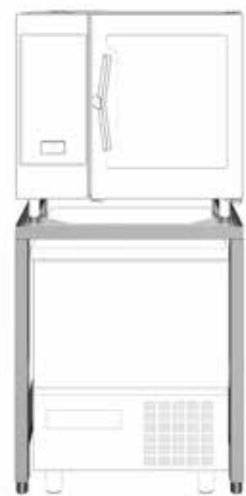
- ▶ Ideální pro čištění prostoru za konvektomatem
- ▶ 2 otočná kola s brzdami a 2 pevná kola bez brzd
- ▶ Při montáži na plynové konvektomaty je nutná flexibilní hadice



* Sady pro stohování air-o-chill 881049 a 881175 lze použít pouze pro zchlazovače Chill[®] 30 kg s pravým otevíráním dveří

Stohovací sady

Instalační příslušenství



Sada k instalaci konvektomatu 6-10 GN 1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač 7-15 kg

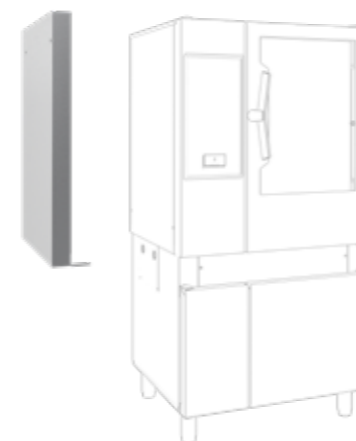


Velikost konvektomatu	6-10 GN 1/1
Velikost zchlazovače	od 5 do 6 GN napříč
PNC	922657
Rozměry ŠxHxV	872x775x1040 mm
Celková výška instalace	1873 mm (6 GN 1/1) / 2133 mm (10 GN 1/1)
Materiál	AISI 304

- ▶ Ideální pro úsporu místa v kuchyni
- ▶ Lze instalovat na místě
- ▶ Kompatibilní se zchlazovači/zmrazovači:
 - ▶ 726620, 726621, 727893, 726628, 726658, 727901, 727130, 727131, 727622, 727623

Dodatečné příslušenství

Instalační příslušenství



Levé otevírání dveří

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	0CK383			
Řada	všechny			

- ▶ Doporučuje se nechat namontovat už ve výrobě, lze vyměnit i na místě

Dvoustupňové otevírání dveří

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	92265			

- ▶ Ideální pro zvýšení bezpečnosti provozu:
 - Prvním krokem se postupně vypustí pára, aniž by došlo k úplnému otevření dveří
 - Druhý krok umožňuje úplné otevření dveří

Tepelné odstínění

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Řada	všechny					

- ▶ Ideální pro ochranu levé strany konvektomatu (elektroniky) před přehřátím způsobeným blízkostí silných zdrojů tepla (např. grily, sporáky, atd.)
- ▶ Tloušťka 70 mm

Dodatečné příslušenství

Instalační příslušenství



Tepelné odstínění pro konvektomaty v sestavě

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922660	922666	922661	922667
Řada	všechny			

- ▶ Ideální pro ochranu levé strany konvektomatu (elektroniky) před přehřátím způsobeným blízkostí silných zdrojů tepla (např. grily, sporáky, atd.)
- ▶ Tloušťka 70 mm



Najížděcí rampy

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922715	922716
Materiál	AISI 304	

- ▶ Ideální pro snadné a bezpečné vkládání a vyjímání pojízdného vozíku do a z konvektomatu v případě nerovné podlahy v kuchyni
- ▶ Doporučeno pro vozíky z řady SkyLine



Držák na madlo zavážecího vozíku

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922743	
Materiál	AISI 304	

- ▶ Ideální pro zavěšení madla, když je vozík uvnitř komory konvektomatu

Dodatečné příslušenství

Instalační příslušenství



Sada 4 ks výškově stavitelných nožiček z černého plastu

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922693			
Výška	100-115 mm			
Materiál	AISI 304 a černý plast			



Sada pro ukotvení nohou

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922351				922707	
Výška	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiál	AISI 304					

- ▶ Ideální pro ukotvení zařízení k podlaze
- ▶ Pro bezpečné zajištění spotřebiče při instalaci v lodích k zabránění naklonění a sklouznutí



Sada 4 ks výškově stavitelných nožiček pro konvektomaty 6 & 10

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922745			
Výška	230-290 mm			
Materiál	AISI 304			

- ▶ Ideální pro čištění/úklid pod konvektomatem



Sada 4 ks nastavitelných koleček pro konvektomaty na 20 vsunů

Velikost konvektomatu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922701	

- ▶ Ideální pro čištění/úklid za konvektomatem
- ▶ Nastavitelná výška (± 6 mm)
- ▶ 2 otočná kola s brzdou a 2 pevná kola bez brzd
- ▶ Při montáži k plynovému konvektomatu je nutná flexibilní ohebná hadice

Dodatečné příslušenství

Instalační příslušenství

Sady pro konverzi z LPG na zemní plyn a naopak

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922671 (LPG na zemní plyn) 922670 (zemní plyn na LPG)					

- ▶ V případě přeměny konvektomatu 6 GN 1/1 nebo 6 GN 2/1 ze zemního plynu na LPG je potřeba také komín 922706

Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima (spotřeby elektřiny)

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922774				922778	

- ▶ Umožňuje nastavení zařízení pro systémy řízení odběrového maxima třetích stran

SkyLine

Zchlazovače

Zmrazovače



Velikost	6GN1/1	10GN1/1	10GN2/1	20GN1/1	20GN2/1
Kapacita (chilling/freezing) - kg	30/30	50/50	100/70	100/85	150/120 200/170
Rozhraní	Dotykový displej	Dotykový displej	Dotykový displej	Dotykový displej	Dotykový displej
Chladivo	R452	R452	R452	R452	R452
Teplotní rozsah	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C
Automatické chlazení	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
Speciální cykly	Cruise cyklus, Kynárna, Zpožděné kynutí, Rychlé rozmrazování, Sushi&Sashimi, Sous Vide (zchlazování), Zmrzlina, Jogurt, Čokoláda			Cruise cyklus, Rychlé rozmrazování, Sushi&Sashimi, Sous Vide (zchlazování), Zmrzlina	
Pokrmová sonda	3-bodová	3-bodová	3-bodová	3-bodová	3-bodová
Rychlosti ventilátoru	7	7	7	1	1
Programy	1000 (16 fází)	1000 (16 fází)	1000 (16 fází)	1000 (16 fází)	1000 (16 fází)
Hygienické funkce	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano
SkyDuo	Ano	Ano	Ano	Ano	Ano

Pokrmové sondy

Chlazení



3-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač

Velikost zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880582					

- Dodáváno jako standardní příslušenství v ceně u všech produktů této řady



6-bodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač

Velikost zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880566					

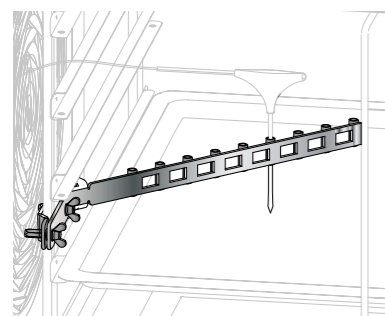
- Volitelné příslušenství jako alternativa ke standardní 3-bodové sondě pro přesnější měření
- Lze vyžádat jako příslušenství namontované ve výrobě



3 x jednobodová sonda pro zchlazovač/zmrazovač

Velikost zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880567					

- Lze použít jako doplněk ke standardní 3-bodové sondě
- Ideální pro vícebodové testování
- Nedoporučuje se pro nepřetržité používání



Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Velikost šokeru	all					
PNC	922714					
Materiál	AISI 304					

Manipulace

Chlazení



Postranní vodicí lišty

Velikost konvektomatu a zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	880587		880588
Materiál	AISI 304		

Oddělené chladicí jednotky

Chlazení

Chladicí jednotky

Velikost zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	2x 20 GN 2/1
Chlazení vzduchem	880577	881221	881222	881223	881224 (200 kg) 881269 (150 kg)	881225
Chlazení vodou	880603	881226	881227	881228	881229 (200 kg) 881270 (150 kg)	
Chlazení Vzduch/Voda				881230		

- Poznámka: Zkontrolujte požadavky na instalaci a hodnoty spotřeby vody

Instalace

Chlazení



Sady koleček pro zchlazovač/zmrazovač

Velikost konvektomatu a zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	881284		881285
Materiál	AISI 304		

- Ideální pro čištění/úklid za zchlazovačem/zmrazovačem
- 2 otočná kolečka s brzdou a 2 pevná kolečka bez brzdy (PNC 881285 má 2 další otočná kolečka bez brzdy)



Sada 4 koleček pro zchlazovače ve věži s konvektomatem

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1
PNC	880676
Materiál	AISI 304

- Ideální pro čištění/úklid za zchlazovačem/zmrazovačem
- 2 otočná kolečka s brzdou a 2 pevná kolečka bez brzdy
- Při montáži k plynovému konvektomatu je nutná flexibilní ohebná hadice



Sada pro ukotvení nohou zchlazovače/zmrazovače

Velikost konvektomatu a zchlazovače/zmrazovače	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880589				
Materiál	AISI 304				

Horní pracovní deska pro zchlazovače/zmrazovače 6 GN 1/1

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	
Dveře	Pravé	Levé
PNC	880581	
Materiál	AISI 304	

Bezproblémová komunikace

A Svět digitálních, propojených a bezproblémových řešení, která zjednoduší vaši práci a pomohou rozvíjet vaše podnikání.

SkyDuo



Připojení k internetu není vyžadováno

Příklady nastavení pro WIFI.
Všechny konfigurace jsou možné i s kabelovým (ethernetovým) připojením

OnE Connected



Kabelové připojení k místnímu routeru

Mobilní připojení se SIM kartou

SkyDuo + OnE Connected



Kabelové připojení k místnímu routeru

Mobilní připojení se SIM kartou

Výkon a produktivita bez stresu se SkyDuo. Intuitivní propojení mezi konvektomaty SkyLine Premium^s nebo Pro^s a SkyLine Chill^s a naopak předvídá vaše potřeby. Zařízení vás provedou celým procesem Cook&Chill.

OnE Connected

Poskytuje přístup k vašemu spotřebiči v reálném čase z jakéhokoliv chytrého zařízení. Můžete tak sdílet recepty a sledovat informace, jako je stav probíhajícího cyklu, spotřebu a statistiky.

OnE Connected a SkyDuo systém

Internetové připojení	Připojení zařízení k HUB	Co objednat	Počet	Popis
Kabelové připojení z HUB k lokálnímu routeru <small>(připojení není vyžadováno pouze při užití SkyDuo*)</small>	Wifi	922697	1 na instalaci	Konektivita HUB
		922695	1 na zařízení	WIFI (NIU)
	Kabel (ethernet)	922697	1 na zařízení	Konektivita HUB
		922696 (konvektomaty) 922392 (zchlazovače)	1 na zařízení	Ethernet (NIU)
Mobilní připojení přímo z HUB with SIM	Wifi	922705	1 na instalaci	Konektivita HUB (včetně SIM)
		922695	1 na zařízení	WIFI (NIU)
	Kabel (ethernet)	922705	1 na instalaci	Konektivita HUB (včetně SIM)
		922696 (konvektomaty) 922392 (zchlazovače)	1 na zařízení	Ethernet (NIU)

* Pouze SkyLine PremiumS a ProS a SkyLine ChillS. SkyDuo nevyžaduje připojení k internetu, pokud je používán bez služeb One Connected.

** Využívání služby OnE connected je možné jen na základě licenční smlouvy poskytnuté společností Electrolux Professional. Podrobnosti o službách, dostupnosti zboží a cenách najdete na: <https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/>

Jeden rozbočovač hub umožňuje připojit až 10 konvektomátů + 10 zchlazovačů v rámci jedné WiFi.

Všechny komponenty budou instalovány a uvedeny do provozu během instalace zařízení profesionálními autorizovanými servisními partnery Electrolux Professional.

Konektivita Instalace



Wifi jednotka (NIU)

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922695					

Ethernetová jednotka (NIU)

Velikost zařízení	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922696 (konvektomat) - 922392 (zchlazovač)					

Konektivita jednotka HUB (router)

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922697					

Konektivita jednotka HUB (router a SIM karta)

Velikost konvektomatu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922705					



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme.
Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje
o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům
práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii

Sledujte nás na:



www.electroluxprofessional.com

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čisticích prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami

