

SkyLine Premium 10xGN1/1, elektrický

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217822 (ECOE101B2A0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 10xGN1/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

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

- integrovaný bojlerový vyvíječ páry
- měření a regulace skutečné vlhkosti pomocí LAMBDA Sondy (nastavení sytosti páry v 11 úrovních)
- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 5-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: příprava pokrmů pomocí klasického nastavení všech základních a doplňkových funkcí.

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (100 programů s až 4 fázemi)

- Speciální programy: regenerace; EcoDelta

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
- Vyvíjení páry v integrovaném bojleru: přesné dávkování množství páry a teploty v závislosti na množství upravovaném pokrmu.
- Real Humidity Control: přímé měření a automatická regulace vlhkosti v komoře pomocí Lambda sondy. Vlhkost je automaticky regulována v závislosti na množství a velikosti připravovaného pokrmu
- Horkovzdušný cyklus (25°-300°C): obzvláště vhodné pro přípravu pokrmů při nízké vlhkosti
- Kombinovaný cyklus (25°C-300°C): řízená kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti pro optimální výsledky, snížené váhové úbytky a zkrácení času.
- Nízkoteplotní pára (25-99°C): vhodné pro SousVide, regeneraci a přípravu delikátních pokrmů. Parní režim 100°C: pro přílohy, zeleninu, mořské plody a mnohé další pokrmy. Přehřátá pára (101-130°C)
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy je automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokrmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Regenerace/Ohřev: přednastavený program pro banketovou regeneraci i regeneraci/ohřev v GN nádobách
- Programový režim: paměť až na 100 uživatelských programů, každý s možností nastavení až 4 fází.
- OptiFlow Air Distribution: systém pro dosažení maximální rovnoměrnosti pečení (kombinace speciálního tvaru komory, řízené odvětrávací klapky a přesného ventilátoru s variabilní rychlostí).
- 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)
- Možnost nastavení sníženého výkonu/spotřeby energie. Obzvláště vhodné pro pomalé pečení a pečení přes noc.
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s Green Funkcemi pro úspory energie, vody a chemie. 5 automatických cyklů podle intenzity znečištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápnování bojleru.
- Mýcí systém SkyClean uzpůsobený pro 3 různé typy detergentů: práškové (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství) a enzymatické.
- 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)

SCHVÁLENO: _____

- Možnost vzdáleného přístupu a napojení na HACCP systémy (vyžaduje extra příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- [NOT TRANSLATED]
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

Konstrukce

- 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)
- Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění; atermická vrstva a systém tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bežešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm

Extra příslušenství

- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně) PNC 920002
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskiřicové náplně PNC 921305
- Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305) PNC 921306
- Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby) PNC 922003
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- GN1/1 - rošt, nerez 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 PNC 922171
- Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon PNC 922189
- Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu PNC 922190
- Plech na pečení (400x600x20mm) - alu PNC 922191

- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, krokety, brambory, zelenina, - masa, ryby, obalované polotovary) - ideální pro vaření Sous-Vide (vaření ve vakuu) v konvektomatu - vhodné i pro vaření v páře (zelenina, brambory, vejce) PNC 922239
- Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový PNC 922264
- Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1) PNC 922265
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem PNC 922321
- GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné PNC 922324
- GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice PNC 922326
- Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks PNC 922327
- Vodní nano-filtr pro konvektomaty 6xGN1/1, GN2/1 a 10xGN1/1. Předpokládaná charakteristika přírodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm. PNC 922342
- Reversní osmóza, externí, pro 6x1/1 až 10x1/1 konvektomaty, 2 membrány, dvojestupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů PNC 922343
- 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 podstavbu 6&10x1/1 PNC 922382
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- Zavázeční klec s kolečky, 10x1/1, roteč 65mm PNC 922601
- Zavázeční klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm PNC 922602
- Klec na pekařské plechy 8X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 10x1/1 konvektomaty a zchlazovače PNC 922608
- Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty PNC 922610
- Podstavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922612
- Podstavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 PNC 922614

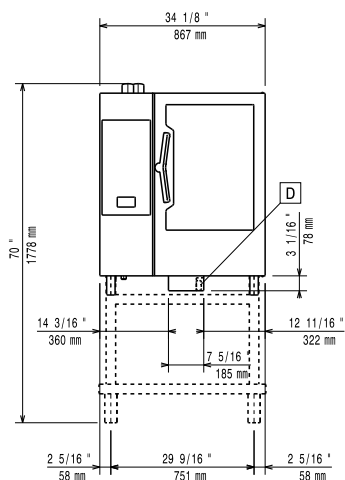
• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Zavážecí klec kolečky - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Grilovací rošt, mřížkovaný	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	<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"/>
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrzovač BCF 7kg & 15kg (lze instalovat i konvektomat 10xGN1/1, ale pozor na výšku sestavy s ohledem na obsluhu).	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<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"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<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"/>
			• 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"/>
			• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1 - grilovací rošt - 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"/>



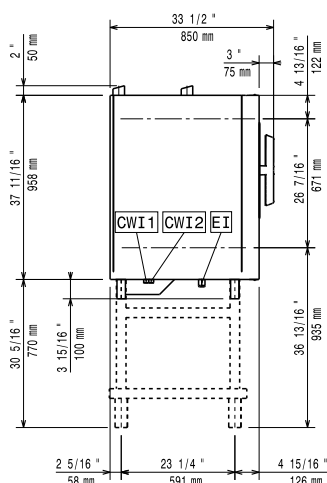
- GN/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt) PNC 925008
- GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925009
- GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch PNC 925010
- GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925011
- Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1 PNC 930217



Zepředu

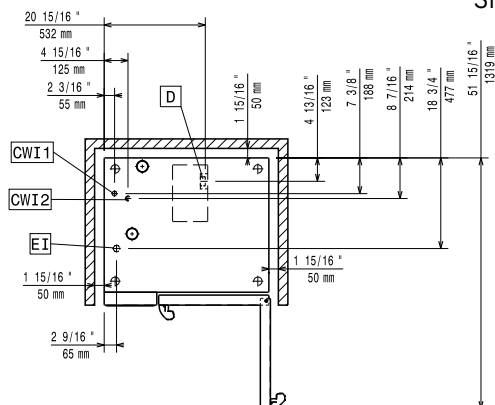


Boční



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

Shora


Elektro

Napětí:
 217822 (ECOE101B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Příkon výchozí: 19 kW
Příkon max: 20.3 kW
El. připojení přes samostatný vypínač

Voda:

Napojení upravené "SV": 3/4"
Tlak: 1-6 bar
Odpad "D": 50mm
Max.teplota přívodní vody: 30 °C
Chloridy: <17 ppm
Vodivost: >285 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:

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

Hlavní informace

Dveřní závěsy:
Vnější rozměry, Šířka 867 mm
Vnější rozměry, Výška 1058 mm
Vnější rozměry, Hloubka 775 mm
Vnější rozměry, Váha 145 kg
Netto váha: 145 kg
Přepravní váha: 161 kg
Přepravní objem: 1.06 m³
Pokrmová sonda ✗
Automatický čistící systém ✗

Extra příslušenství

• C23 Práškový MYCÍ detergent pro SkyLine konvektomaty, balení 100ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávací množství 5 balení.	PNC 0s2392	<input type="checkbox"/>	• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• C25 OPLACHOVÉ a ODVÁPNOVACÍ tablety pro SkyLine konvektomaty, balení 50ks (dodáváno v plastovém kbelíku). Pozn: minimální objednávací množství 5 balení.	PNC 0s2394	<input type="checkbox"/>	• Vodní nano-filtr pro konvektomaty 6xGN1/1, GN2/1 a 10xGN1/1. Předpokládaná charakteristika přivodní vody: pitná voda bez volných chlorinů, teplota 8° až 15°C., pH mezi 2 až 12, max. tvrdost 2000 ppm.	PNC 922342	<input type="checkbox"/>
• Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se sníženým parním provozem (méně než 2 hodiny na páru denně)	PNC 920002	<input type="checkbox"/>	• Reversní osmóza, externí, pro 6x1/1 až 10x1/1 konvektomaty, 2 membrány, dvojestupňový mechanický filtr pevných částic a chlorů	PNC 922343	<input type="checkbox"/>
• 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 mas; maso nemusíme během pečení otáčet, zajistí stejnoměrně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskiřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Zařízení pro dezinfekci náplně změkčovačů pro konvektomaty (921305)	PNC 921306	<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"/>
• Sada koleček pro podestavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Termoisolační plášť pro klec 10xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922364	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Zavázečecí klec s kolečky, 10x1/1, rosteč 65mm	PNC 922601	<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"/>	• Zavázečecí klec s kolečky, 8x1/1, rozteč 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž	PNC 922171	<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 na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
• Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• Plech na pečení (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922614	<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 v páře (zelenina, brambory, vejce)	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Podestavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
• Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Zavázečecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavázečecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt pro grilovací jehlice	PNC 922326	<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"/>
			• Zavázečecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<input type="checkbox"/>

SkyLine Premium
10xGN1/1, elektrický


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

• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	<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"/>
• Konzole pro instalaci konvektomatu 10x1/1 na zeď	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ, rozteč 65mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Banketová klec s kolečky, pro 10x1/1 - 23 TALÍŘŮ, rozteč 85mm, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Podstavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 8X (400x600), rozteč 80mm, pro 10x1/1 konvektomaty	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 8x1/1, rozteč 85mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Sada k instalaci konvektomatu 6xGN1/1 na příčný zchlazovač/zmrazovač BCF 7kg & 15kg (lze instalovat i konvektomat 10xGN1/1, ale pozor na výšku sestavy s ohledem na obsluhu).	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 8x2/1, rozteč 85mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 10xGN1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<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"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Zavážecí klec s kolečkem - zesílená, 10xGN1/1 - rozteč 64mm, spodní zásuv určený pro nádobu na sběr tuků a šťáv	PNC 922694	<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"/>
• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	<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"/>
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací rošt - ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt, mřížkovaný	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - rošt na pečené brambory (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"/>
			• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>