

## SkyLine Pro 6xGN1/1, elektrický

Pol. č.: \_\_\_\_\_

Model: \_\_\_\_\_

Projekt: \_\_\_\_\_

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

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



217920 (ECO61C2A0)

SkyLine Pro, konvektomat,  
6xGN1/1, EL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine Pro, konvektomat, 6xGN1/1, 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 odvápnování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

**PROVOZNÍ REŽIMY:**  
MANUÁLNÍ režim  
PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (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

SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

### 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 upravuje 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.
- 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)
- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory. 5 automatických cyklů podle intenzity zněčištění (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)
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 6 GN 1/1.
- 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.

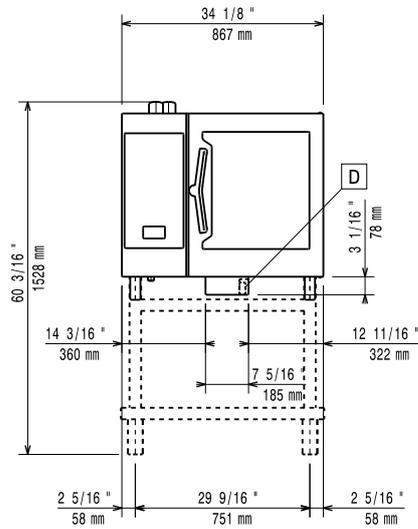
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídicí elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Dodáváno vč. vnitřních vodících ližin na GN1/1 - rozteč 67mm
- 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.
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm

### Extra příslušenství

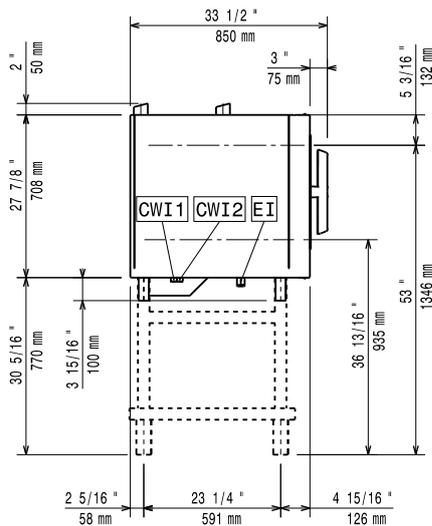
- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem  | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • 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"/> |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)   | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Držák na detergenty - nástěnný   | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • USB jednobodová sonda.   | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm  | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1 - rošt, nerez AISI304   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm  | PNC 922606 | <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"/> | • Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • Sprcha pro boční montáž   | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty  | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon   | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1   | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1   | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Plech na pečení (400x600x20mm) - alu  | PNC 922191 | <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"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový  | PNC 922264 | <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"/> |
| • Systém dvoustupňového otevření dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1  | PNC 922620 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Zavázečecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Nádobka na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem   | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Vozík pro zavázečecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1   | PNC 922628 | <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"/> | • Zvýšení podestavby, pro 6x1/1 na podestavbě nebo CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1   | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)  | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> |
| • Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)  | PNC 922338 | <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"/> |
|   |            |                          | • 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 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>
• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<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"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízký, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Konektivity ethernetová jednotka (NIU-LAN) pro konvektomaty & tunelové košové myčky	PNC 922696	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací rošt - ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• GN/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt)	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt, mřížkový	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podestavby GN1/1	PNC 930217	<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"/>			

Zepředu



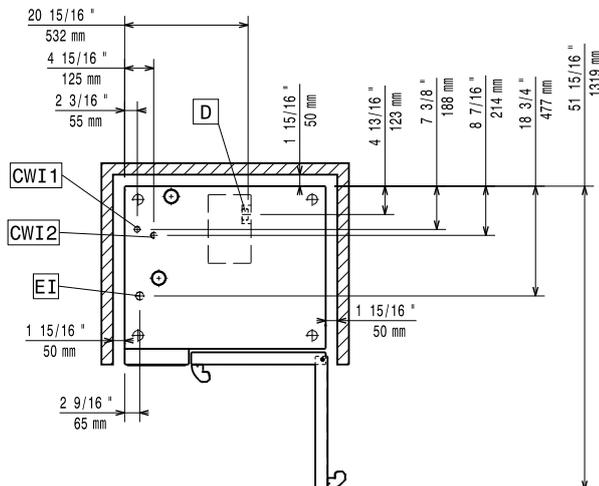
Boční



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

EI = Elektrické napojení

Shora


**Elektro**
**Napětí:**

217920 (ECO61C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Příkon výchozí: 11.1 kW

Příkon max: 11.8 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

Tvrdost vody: 5 °fH / 2.8 °dH

Chloridy: <10 ppm

Vodivost: >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:**

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Max. kapacita: 30 kg

**Hlavní informace**
**Dveřní závěsy:**

Vnější rozměry, Šířka 867 mm

Vnější rozměry, Hloubka 775 mm

Vnější rozměry, Výška 808 mm

Netto váha: 107 kg

Převážná váha: 124 kg

Převážný objem: 0.85 m<sup>3</sup>

Pokrmová sonda

Automatický čistící systém

**Extra příslušenství**

• Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem	PNC 920003	<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"/>
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podestavbu 6&10x1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>
• Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podestavby)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Zavázeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Zavázeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	<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"/>	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	<input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
• Plech na 5ks baget (400x600x38mm) - alu-silikon	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Podestavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• Plech na pečení - děrovaný (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Podestavba skříňová, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
• Plech na pečení (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Podestavba vyhrívaná, se zvlhčováním, vč. vedením plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	<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"/>	• Sada pro napojení externích zásobníků na detergenty	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Rošt pekařský (400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<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"/>
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Zavázeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Nádobna na tuk a šťávy, GN1/1-100, s ventilem	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavázeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro zavázeční 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"/>	• Zvýšení podestavby, pro 6x1/1 na podestavbě nebo CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	<input type="checkbox"/>
• Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	<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"/>	• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Zavázeční vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	<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"/>
			• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
			• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
			• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
			• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	<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"/>	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	<input type="checkbox"/>	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<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"/>
• Vedení pro GN nádoby, pro otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922690	<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"/>
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	<input type="checkbox"/>	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Konektivity ethernetová jednotka (NIU-LAN) pro konvektomaty & tunelové kořové myčky	PNC 922696	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - grilovací rošt - ALU	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• GN1/1 - rošt na pečené brambory (28ks/rošt)	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Grilovací rošt, mřížkovaný	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	<input type="checkbox"/>	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1	PNC 930217	<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, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			