

SkyLine Premium 6xGN1/1, elektrický

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____



217820 (ECOE61B2A0)

SkyLine Premium,
konvektomat, 6xGN1/1, EL

Zkrácená specifikace

Položka č.

SkyLine Premium, konvektomat, 6xGN1/1, 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 odvápňování 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

- Dvojité 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.
- 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 zněčištění (soft, medium, intenzivní, extra-intenzivní, studený oplach). Integrovaná funkce odvápňování bojleru.
- 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

SCHVÁLENO: _____

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).
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

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

Extra příslušenství

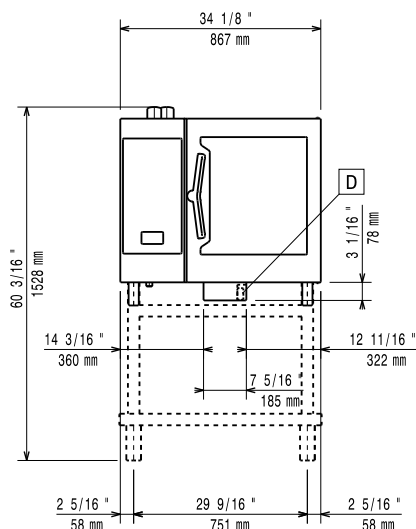
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem | PNC 920003 | ☐ |
| • Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně | PNC 921305 | ☐ |
| • Sada koleček pro podstavby 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 (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) | PNC 922171 | ☐ |
| • Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou. | PNC 922189 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922190 | ☐ |
| • Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu | PNC 922191 | ☐ |

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • GN1/1 - 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 | ☐ |
| • Nádobna na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou | PNC 922321 | ☐ |
| • GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné | PNC 922324 | ☐ |
| • Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). | PNC 922326 | ☐ |
| • Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks | PNC 922327 | ☐ |
| • Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) | PNC 922338 | ☐ |
| • Víceúčelový hák na zavěšení masa v konvektomatu (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 | ☐ |
| • Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • Držák na detergenty - nástěnný | PNC 922386 | ☐ |
| • USB jednobodová sonda. | PNC 922390 | ☐ |
| • Zavážeč klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm | PNC 922600 | ☐ |
| • Zavážeč klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm | PNC 922606 | ☐ |
| • Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače | PNC 922607 | ☐ |
| • Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty | PNC 922610 | ☐ |
| • Podstavba otevřená, s vedením plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1 | PNC 922612 | ☐ |
| • Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1 | PNC 922614 | ☐ |
| • Podstavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm) | PNC 922615 | ☐ |
| • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek | PNC 922618 | ☐ |

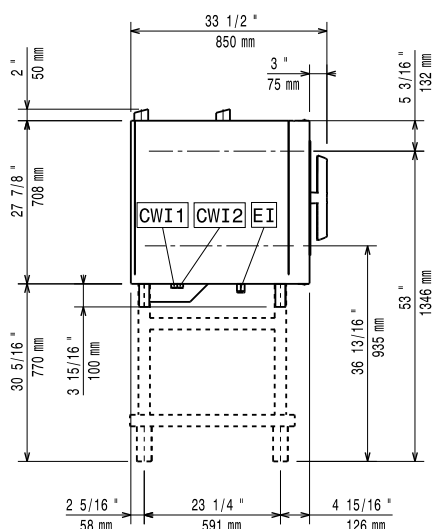
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	□ • Konektivity ethernetová jednotka (NIU-LAN) pro konvektomaty & tunelové košové myčky	PNC 922696	□
• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	□ • Držák na detergenty - do podestavby	PNC 922699	□
• Zavážecí vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	□ • Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podestavbu 6&10x1/1	PNC 922702	□
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	□ • Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	□
• Vozík pro zavážecí klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	□ • Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	□
• Zvýšení podestavby, pro konvektomat 6x1/1 na podestavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	□ • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	□
• Podestavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	□ • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	□
• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	□ • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	□
• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	□ • Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	□
• Zavážecí vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	□ • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	□
• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podestavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	□ • Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	□
• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	□ • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	□
• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	□ • Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	□
• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	□ • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	□
• Podestavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	□ • Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	□
• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	□ • Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	□
• 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	□ • Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	□
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	□ • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	□
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	□ • Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	□
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	□ • Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	□
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	□ • Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	□
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	□ • Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	□
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	□ • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	□
• Vedení pro GN nádoby, pro podestavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	□ • GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	□
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	□ • GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	□
• Konektivity WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	□ • GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	□
		□ • Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	□
		□ • Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	□
		□ • GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	□
		□ • GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	□
		□ • GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	□

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

Zepředu



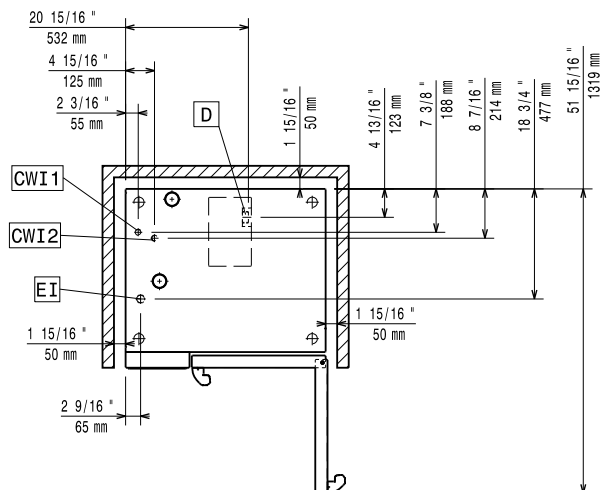
Boční



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

EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:

217820 (ECOE61B2A0)

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

Chloridy:

<17 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:

114 kg

Přepravní váha:

129 kg

Přepravní objem:

0.89 m³

Pokrmová sonda

X

Automatický čistící systém

X

Extra příslušenství

• Vodní filtr s kartridží, průtokoměr, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem	PNC 920003	☐	• Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 6&10 vsunů, v. 100-130mm	PNC 922351	☐
• Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	☐	• Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajišťuje stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	☐
• Sada koleček pro podstavby 6&10x1/1,2/1 (nelze pro rozložené podstavby)	PNC 922003	☐	• Vedení GN pro rozloženou otevřenou podstavbu 6&10x1/1	PNC 922382	☐
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	☐	• Držák na detergenty - nástěnný	PNC 922386	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	☐	• USB jednobodová sonda.	PNC 922390	☐
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304	PNC 922062	☐	• Zavázeční klec s kolečky, 6x1/1, rozteč 65mm	PNC 922600	☐
• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštu - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajišťuje stejnoměrné upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	☐	• Zavázeční klec s kolečky, 5x1/1, rozteč 80mm	PNC 922606	☐
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	☐	• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, s kolečky, pro 6x1/1 konvektomaty a zchlazovače	PNC 922607	☐
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezni vrstvou.	PNC 922189	☐	• Ližiny a madlo pro klec 6&10GN1/1, pro konvektomaty	PNC 922610	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	☐	• Podstavba otevřená, s vedení plechů, pro konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922612	☐
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	☐	• Podstavba skříňová, s 1 vedením plechů, pro konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922614	☐
• GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení bez pachu a přebytečného tuku (hranolky, kroketky, 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	☐	• Podstavba vyhřívaná, se zvlhčováním, vč. vedení plechů, pro 6&10x1/1 konvektomaty (uzpůsobeno pro GN nádoby nebo plechy 400x600mm)	PNC 922615	☐
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	☐	• Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	☐
• Systém dvoustupňového otevírání dveří pro konvektomaty s podélným ukládáním GN nádob (pro 6x1/1 až 10x2/1)	PNC 922265	☐	• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (vozík se 2 nádobami a vypouštěcím ventilem).	PNC 922619	☐
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	☐	• Sada k instalaci sestavy konvektomatů 6xGN1/1 na elektrické konvektomaty 6&10xGN1/1	PNC 922620	☐
• Nádoba na tuk a šťávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	☐	• Zavázeční vozík pro klece 6&10x1/1GN, pro konvektomaty a zchlazovače	PNC 922626	☐
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	☐	• Vozík pro zavázeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922628	☐
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	☐	• Vozík pro zavázeční klec, pro CombiDuo 6x1/1 na 6/10x1/1	PNC 922630	☐
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	☐	• Zvýšení podstavby, pro konvektomat 6x1/1 na podstavbě nebo sestavy CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922632	☐
• 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	☐	• Podstavba - zvýšení na kolečkách, pro CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1 (v. 250mm)	PNC 922635	☐
• 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, zajišťuje stejnoměrné upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	☐	• Sada pro napojení na odpad, NEREZ, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922636	☐
			• Sada pro napojení na odpad, PLAST, prům. 50mm, 6&10 konvektomaty	PNC 922637	☐
			• Zavázeční vozík s 2 nádobami na sběr tuků a šťáv	PNC 922638	☐
			• Sada pro sběr tuků a šťáv pro skříňové podstavby GN1/1-2/1 (2 nádoby a vypouštěcí ventil).	PNC 922639	☐
			• Konzole pro instalaci konvektomatu 6x1/1 na zeď	PNC 922643	☐
			• GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	☐
			• GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	☐
			• Podstavba otevřená, pro 6&10x1/1 konvektomaty - rozložená	PNC 922653	☐
			• Klec na pekařské plechy 5X(400x600), rozteč 80mm, pro 6x1/1 konvektomaty	PNC 922655	☐

• 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	☐	• Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 6x1/1	PNC 922660	☐	• Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo 6x1/1 na 10x1/1	PNC 922661	☐	• Vozík pro sběrnou nádobu na tuk.	PNC 922752	☐
• Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 6xGN1/1	PNC 922662	☐	• Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	☐
• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatu 6xGN1/1 (EL) na předchozí 6xGN1/1 (EL). NUTNO objednat spolu se sadou 922319 COMBI DUO.	PNC 922679	☐	• Sada pro instalaci systému řízení odběrového maxima elektřiny pro 6GN a 10GN konvektomaty.	PNC 922774	☐
• Víceúčelové vodící ližiny pro konvektomat 6x1/1. Uzpůsobeno jak pro 4xGN1/1 tak pro použití pekařský plechů 4x400x600mm.	PNC 922684	☐	• Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	☐
• Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	☐	• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925000	☐
• Vedení pro GN nádoby, pro podstavbu 6&10x1/1 konvektomatu.	PNC 922690	☐	• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí	PNC 925001	☐
• Nožičky, sada 4 ks, černé, výškově stavitelné (100-115mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922693	☐	• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925002	☐
• Konektivita WIFI jednotka (NIU-HACL) pro SkyLine	PNC 922695	☐	• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty	PNC 925003	☐
• Konektivita ethernetová jednotka (NIU-LAN) pro konvektomaty & tunelové košové myčky	PNC 922696	☐	• Grilovací rošt GN1/1, ALU	PNC 925004	☐
• Držák na detergenty - do podstavby	PNC 922699	☐	• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery	PNC 925005	☐
• Vedení pro pekařské plechy 400x600mm, pro podstavbu 6&10x1/1	PNC 922702	☐	• GN1/1 - pečící plech s podélnými okraji	PNC 925006	☐
• Kolečka, 4 ks, pro konvektomaty v sestavě CombiDuo	PNC 922704	☐	• GN1/1 - plech na 4ks baget	PNC 925007	☐
• Grilovací jehla na jehněčí nebo sele (do 12kg) - GN1/1	PNC 922709	☐	• Rošt na pečené brambory GN1/1 - 28ks/rošt	PNC 925008	☐
• Grilovací rošt GN1/1, mřížkový "X"	PNC 922713	☐	• GN1/2-20mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925009	☐
• Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy	PNC 922714	☐	• GN1/2-40mm, nepřilnavý povrch	PNC 925010	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro ELEKTRICKÉ konvektomaty 6&10x1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922718	☐	• GN1/2-60mm, plech s nepřilnavým povrchem	PNC 925011	☐
• Digestoř redukující pachy, s ventilátorem, pro sestavy ELEKTRICKÝCH konvektomatů 6+6 nebo 6+10 GN 1/1 GN s podélným, ukládáním.	PNC 922722	☐	• Sada pro instalaci SkyLine konvektomatů na předchozí typ podstavby GN1/1	PNC 930217	☐
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro 6&10x1/1 (EL)	PNC 922723	☐			
• Digestoř, kondenzační, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1 (EL)	PNC 922727	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922728	☐			
• Digestoř, s ventilátorem, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922732	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 6&10x1/1	PNC 922733	☐			
• Digestoř, bez ventilátoru, pro CombiDuo 6x1/1 na 6&10x1/1	PNC 922737	☐			
• Vodící ližiny, 5xGN1/1, rozteč 85mm	PNC 922740	☐			
• Nožičky, sada 4 ks, výškově stavitelné (230-290mm), pro konvektomaty 6&10	PNC 922745	☐			