



## SkyLine ProS 20xGN1/1, plynový

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

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

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

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

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



217684 (ECOG201K2G0)

SkyLine ProS, konvektomat,  
20xGN1/1, PL

### Zkrácená specifikace

#### Položka č.

SkyLine ProS, konvektomat, 20xGN1/1, PLYN, dotykové ovládání Touch Screen

- vyvíjení páry nástříkem (nastavení v 11 úrovních vlhkosti)

- OptiFlow: optimalizovaný rozvod vnitřního proudění vzduchu pomocí 7-rychlostního ventilátoru

- SkyClean: automatický integrovaný systém mytí komory s integrovanou funkcí odvápňování bojleru; 5 automatických mycích cyklů (soft, medium, strong, Xtra-strong, pouze oplach)

PROVOZNÍ REŽIMY:

MANUÁLNÍ režim

PROGRAMOVÝ režim: vaření pomocí uložených programů v paměti (1000 programů s až 16 fázemi); možnost vytvoření až 16 skupin programů.

- Speciální programy: EcoDelta pečení

- Speciální fce.: MultiTimer - vaření po vsuvech, Plan-n-Save - automatický organizátor efektivní posloupnosti vaření; MyPlanner - osobní plánovač s připomínkami; SkyHub & Make-It-Mine - uživatelsky nastavitelný obsah displeje a vytvoření vlastního obsahu úvodní obrazovky; funkce automatického zálohování

- USB port: programování, zálohování, HACCP stahování dat

- pokrmová sonda

- Dvojité dveřní sklo s LED osvětlením

Dováděno vč. zavážecího vozíku s integrovanou klecí pro GN1/1, rozteč 63mm

**SCHVÁLENO:**

### Hlavní funkce a vlastnosti

- Vysoce účinné vyvíjení páry nástříkem pro zajištění kvalitních a vždy stejných výsledků pečení a vaření.
- Maximální teplota 300 °C. Systém automatického řízení vlhkosti pomocí přesného nástříkopvého systému ISG. Nastavitelnost v 11 úrovních.
- EcoDelta program: pro šetrnou úpravu pokrmů. Teplota úpravy automaticky nastavována v závislosti na teplotě uvnitř pokmu (vyžaduje použití pokrmové sondy).
- Programový režim: paměť až na 1000 volitelných programů, každý s možností nastavení až 16 fází. Možnost třídění až do 16 různých uživatelských skupin receptů.
- MultiTimer - vaření po vsuvech: možnost nastavení až pro 20 vsuvů najednou, možnost uživatelského pojmenování jednotlivých vsuvů. Možnost uložit až 200 sestav MultiTimerů.
- Ventilátor: nastavení 7 rychlosí (od 300 do 1500 ot./min.) s automatickým reversním chodem pro ideální rovnoměrnost ohřevu. Automatická brzda (zastavení ventilátoru za méně než 5 vteřin po otevření dveří konvektomatu).
- Jednobodová pokrmová sonda je standardní součástí zařízení.
- Rozteč vedení plechů: 63mm
- Možnost přiřazení vlastních obrázků pokrmů k uloženým programům.
- Automatické zchlazení komory a funkce Automatického předhřevu (vypínačovatelný)
- K dispozici různé typy detergentů: pevné v tabletách (bez fosfátů), tekuté (vyžaduje zásobník jako extra příslušenství).
- GreaseOut: příprava pro systém odlučování a následný sběr tuků (extra příslušenství)
- USB port: programování, stahování HACCP a FoodSafeControl dat, uložení nastavení; připojení speciální Sous-Vide teplotní sondy (extra příslušenství)
- Back-Up režim s autodiagnostikou: aktivována v případě výskytu poruchy (přepnutí na nouzový režim) nebo přerušení přívodu energie.
- Kapacita: 20 GN 1/1.
- Systém distribuce vzduchu OptiFlow pro dosažení maximálního výkonu při chlazení/ohřevu i při regulaci teploty díky speciální konstrukci komory.

### Konstrukce

- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevíratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Hygienické provedení vnitřní komory, bezešvé, s oblými rohy pro snadné čištění.
- Konstrukce z kvalitní nerez ocele třídy AISI304
- Servisní přístup k řídící elektronické desce skrze přední panel
- Stupeň ochrany proti průniku vody: IPX5
- Konstrukce dveří umožňuje provoz na parní režim i bez zavazének klece, tj. nedochází k úniku tepla



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[info.cz@electroluxprofessional.com](mailto:info.cz@electroluxprofessional.com)

a páry při provozu bez zavážecí klece.

### Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Plně dotykový ovládací panel s vysokým rozlišením (více jak 30 jazyků vč. češtiny), vhodný i pro barvoslepé uživatele.
- Make-It-Mine: přizpůsobení uživatelského rozhraní (obsah displeje, zobrazované údaje, atd.) dle individuálních požadavků vč. fce. zamknout displej proti neoprávněnému použití.
- SkyHub-Oblíbené: uživatelem nastavitelný obsah Úvodní obrazovky (oblíbené programy, oblíbené funkce apod.)
- MyPlanner funkce pro plánování denní agendy (rozvrh práce) s možností zobrazení upomínek pro každou plánovanou činnost.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Návod k obsluze, nápověda a další materiály snadno dostupné pomocí naskenování QR-kódu mobilní zařízení.
- Automatické zobrazení spotřeby po ukončení cyklu.
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

### Udržitelnost

- Certifikace Human Centered Design - 4\*\*\*\* pro ergonomii a použitelnost.
- Ergonomická konstrukce madla dveří komory. Umožňuje obsluze otevření konvektomatu i pouze pomocí "ramene" (Registrovaný design EPO)
- 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). Možnost naprogramování doby spuštění pomocí zpožděného startu.
- Plan-n-Save: funkce optimalizace posloupnosti varných postupů zkrátí dobu vaření a uspoří energie tím, že navrhne nejfektivnější návaznost jednotlivých fází vaření.



### Příslušenství v ceně

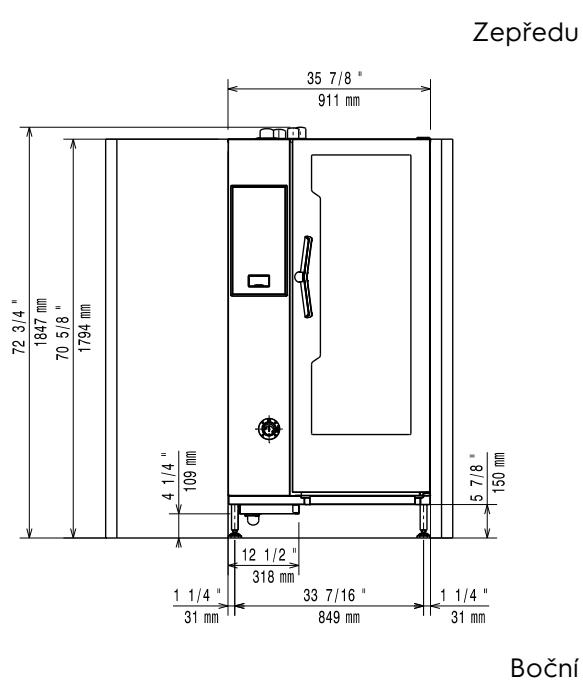
- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753

### Extra příslušenství

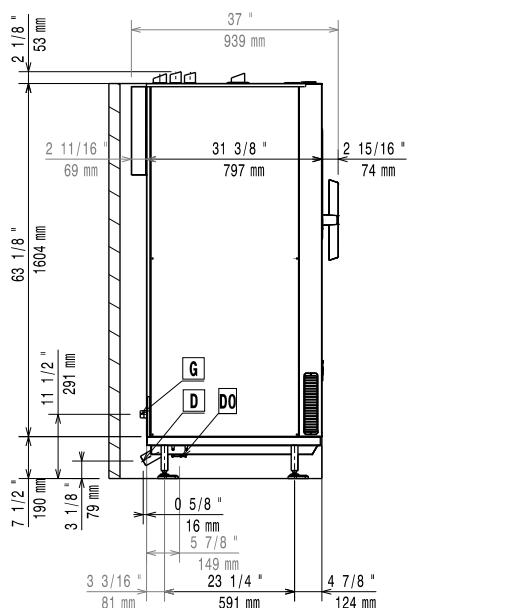
- Vodní filtr s kartridží, průtokoměrem, konvektomaty 6&10x1/1 se zvýšeným parním provozem PNC 920003
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062
- Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně 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 antiadhezní vrstvou. PNC 922189
- Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrováný, 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
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266
- Sous-Vide USB teplotní sonda PNC 922281
- Nádoba na tuk a šlávy, 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 dřeveně 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 (hák 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku. PNC 922348
- Rošt na kachny GN1/1, na 8 kachen (á 1.8kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku. PNC 922362
- Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače PNC 922365
- Držák na detergenty - nástěnný PNC 922386
- USB jednobodová sonda. PNC 922390
- Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek PNC 922618
- GN1/1-20mm - plech na sušení PNC 922651
- GN1/1 - plech na sušení, rovný PNC 922652
- Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1 PNC 922659
- Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG PNC 922670
- Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn PNC 922671
- Slučovač tahu pro plynové konvektomaty PNC 922678
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm PNC 922683

- Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi PNC 922687
- Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm PNC 922707
- Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713
- Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišť na plechy/GN nádoby bez nutnosti použítí náradí. PNC 922714
- Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1 PNC 922730
- Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1 PNC 922735
- Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1 PNC 922743
- Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm PNC 922746
- Grilovací tál, oboustranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm PNC 922747
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm PNC 922753
- Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm PNC 922754
- Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm PNC 922756
- Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1 PNC 922761
- Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm PNC 922763
- Sada pro kompatibilitu závážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1 PNC 922769
- Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závážecími vozíky PNC 922771
- Redukční ventil přívodního tlaku vody PNC 922773
- Prodloužení kondenzační trubky, 37cm PNC 922776
- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houbu) - snadné mytí PNC 925001
- 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 GN1/1 - 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



Zepředu

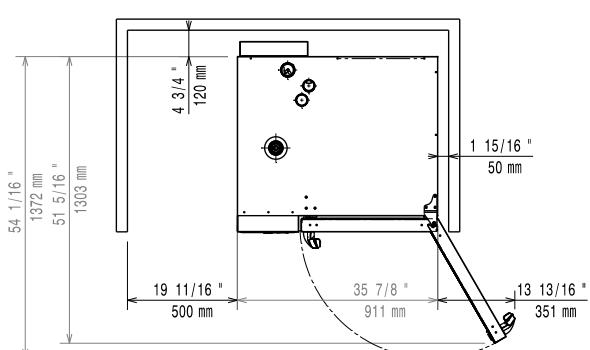


Boční

CW1 = Napojení studené vody 1  
 CW2 = Napojení studené vody 2  
 D = Odpad  
 DO = Přípojová odpadní trubka

El = Elektrické napojení  
 G = Plynové připojení

Shora



## Elektro

### Napětí:

217684 (ECOG201K2G0)

220-240 V/1 ph/50 Hz

1.8 kW

1.8 kW

El. připojení přes samostatný vypínač

## Plyn

### Plynový výkon:

42 kW

### Standardní připravenost na plyn typu:

Zemní plyn G20

### Napojení plynu ISO 7/1 - průměr:

1" MNPT

### Jmenovitý tepelný výkon:

143178 BTU (42 kW)

## Voda:

### Napojení upravené "SV":

3/4"

### Tlak:

1-6 bar

### Odpad "D":

50mm

Požadavky na kvalitu vody, viz. návod k instalaci.

### 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.

Min. vzdálenost od zdi: 5cm vzadu a vpravo

Doporučený volný prostor pro servisní účely: 50 cm vlevo

## Kapacita:

### GN:

20 - 1/1 Gastronorm

### Max. kapacita:

100 kg

## Hlavní informace

### Dveřní závěsy:

911 mm

### Vnější rozměry, Šířka

864 mm

### Vnější rozměry, Hloubka

1794 mm

### Vnější rozměry, Výška

268 kg

### Netto váha:

301 kg

### Přepravní váha:

1.83 m<sup>3</sup>

### Přepravní objem:

X

### Pokrmová sonda

X

### Automatický čistící systém

X

## ISO Certifikáty

### ISO Standardy:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

### Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm

### 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 roštů - bez nutnosti otáčení masa během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Automatický zmékčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně	PNC 921305	<input type="checkbox"/> • Termoizolační plášť pro klec 20xGN1/1, konvektomaty a zchlazovače	PNC 922365	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks	PNC 922017	<input type="checkbox"/> • Držák na detergenty - nástenný	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks	PNC 922036	<input type="checkbox"/> • USB jednobodová sonda.	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Rošt GN1/1, nerezový AISI304	PNC 922062	<input type="checkbox"/> • Sada pro napojení externích zásobníků na tekutý detergent a oplachový prostředek	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/2, na 4 kuřata (á 1.2kg). Výhody použití roštů - bez nutnosti otáčení během pečení, bez nutnosti slévat přebytečný tuk během pečení, zajistí stejnomořně upečenou křupavou kůrku	PNC 922086	<input type="checkbox"/> • GN1/1-20mm - plech na sušení	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat)	PNC 922171	<input type="checkbox"/> • GN1/1 - plech na sušení, rovný	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Plech perforovaný na 5ks baget (400x600x38mm) - hliníkový se silikonovou antiadhezní vrstvou.	PNC 922189	<input type="checkbox"/> • Dodatečné, boční tepelné odstínění ovládacího panelu, pro konvektomaty 20xGN1/1	PNC 922659	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - děrovaný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922190	<input type="checkbox"/> • Sada pro konverzi - Zemní plyn na LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• Plech PEKAŘSKÝ na pečení - plný, uzavřený ze všech 4 stran (400x600x20mm) - alu	PNC 922191	<input type="checkbox"/> • Sada pro konverzi - LPG na Zemní plyn	PNC 922671	<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"/> • Slučovač tahu pro plynové konvektomaty	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
• Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový	PNC 922264	<input type="checkbox"/> • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 15x1/1 - rozteč 84mm	PNC 922683	<input type="checkbox"/>
• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg)	PNC 922266	<input type="checkbox"/> • Sada pro bezpečnostní ukotvení konvektomatu ke zdi	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Sous-Vide USB teplotní sonda	PNC 922281	<input type="checkbox"/> • Sada pro ukotvení nohou, konvektomaty 20 vsunů, v. 150 mm	PNC 922707	<input type="checkbox"/>
• Nádoba na tuk a šlávy, GN1/1-100, s výpustní zátkou	PNC 922321	<input type="checkbox"/> • Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X"	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• GN1/1 - rošt + 4 grilovací jehlice, podélné	PNC 922324	<input type="checkbox"/> • Držák teplotní sondy pro tekuté pokrmy. Držák se jednoduchým způsobem připevní na konstrukci vodicích lišt na plechy/GN nádoby bez nutnosti použítí nářadí.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).	PNC 922326	<input type="checkbox"/> • Digestoř, s ventilátorem, konvektomaty 20x1/1	PNC 922730	<input type="checkbox"/>
• Grilovací jehlice, podélné, sada 4ks	PNC 922327	<input type="checkbox"/> • Digestoř, bez ventilátoru, konvektomaty 20x1/1	PNC 922735	<input type="checkbox"/>
• Volcano Smoker - vložka na dřeveně štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládáním GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť)	PNC 922338	<input type="checkbox"/> • Držák na madlo zavážecího vozíku - 20x1/1 a 2/1	PNC 922743	<input type="checkbox"/>
• Víceúčelový hák na zavření masa v konvektomatu (hák 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 stejnomořně upečenou křupavou kůrku.	PNC 922348	<input type="checkbox"/> • Plech pro tradiční statické pečení, v. 100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Grilovací tále, obostranný (hladký-vroubkovaný), 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 20xGN1/1 - rozteč 63mm	PNC 922753	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Zavážecí vozík s integrovanou klecí, 16xGN1/1 - rozteč 80mm	PNC 922754	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Banketový vozík s klecí na 54 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 74mm	PNC 922756	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Zavážecí vozík s klecí na 16 pekařských plechů 400x600mm, rozteč 80mm, ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1	PNC 922761	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Banketový vozík s klecí na 45 talířů ke konvektomatu a zchlazovači 20xGN1/1, rozteč 90mm	PNC 922763	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Sada pro kompatibilitu závážecích vozíků k AOS (vyráběných do 2019) se SkyLine konvektomaty 20 GN1/1	PNC 922769	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Sada pro kompatibilitu AOS konvektomatů 20 GN se SkyLine závážecími vozíky	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Redukční ventil přívodního tlaku vody	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> • Prodloužení kondenzační trubky, 37cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>

- GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch      PNC 925001        
Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí
- 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 GN1/1 - 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