

SkyLine PremiumS Combi steamer 6x1/1GN, links draaiende deur, elektrisch

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



217726 (ECO61T2AL)

COMBI STEAMER 6x
1/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
touchpanel, SkyClean
reiniging, links draaiende
deur, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine PremiumS voor 6x 1/1-40GN, met touchpanel bediening. Stoomboiler met 100% vochtverzadiging, geregeld door een lambda sensor. OptiFlow lucht circulatie met 7 snelheden van 300 tot 1500 tpm. Automatisch SkyClean reiniging systeem met geïntegreerde ontkalking van de stoomboiler, 5 automatische cycli van 54 tot 180 minuten. Handmatig: zelf in te stellen bereidingswijze, convectie (25 - 300°C), combi (25 - 300°C), stoom (100°C), lage temperatuur stoom (25 - 99°C), oververhitte stoom (101 - 130°C). Automatisch: selecteer uit 9 voedsel soorten met 100+ varianten. Geprogrammeerd: programmeerbaar met 1000 programma's, elk voor 16 bereidingsfasen. Low Temperature Cooking, EcoDelta cooking, Sous-vide bereiding, warmhoud programma, rijps programma, regeneratie programma. Multitimer, instelling tot 20 kooktijden. MyPlanner agenda en Plan-n-Save voor een optimale werkvolgorde. Kerntemperatuurmeter met 6 voelers in de insteek pen. Half vermogen stand. Make-it-mine functie voor persoonlijke instellingen. Automatisch voorverwarmen en automatisch terugkoelen. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP. Vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rondom geïsoleerd. Naadloze ovenruimte met afgeronde hoeken en led verlichting. Links draaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit, deurgreep voor elleboog opening. Condens opvanggoot onder de deur met automatische afvoer. Spuitpistool met oprolmechanisme van de slang. Geleiderrekken met 6 paar geleiders, 67 mm afstand, kantel beveiliging. Automatisch service diagnose systeem. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Ingebouwde stoom generator voor een exacte vochtigheidsgraad en temperatuur controle overeenkomstig de ingestelde waarden.
- De Lambda sensor garandeert een werkelijke vochtigheidsregeling met automatische herkenning van de hoeveelheid en het formaat van het voedsel, voor een constante kwaliteit.
- Droge, hete convectie cyclus (25°C - 300°C), perfect voor bereidingen met lage vochtigheid.
- Combi cyclus (25°C - 300°C), gecombineerde convectie warmte met stoom voor een bereiding met gecontroleerde vochtigheid, dit versnelt het kookproces en reduceert gewichtsverlies.
- Lage temperatuur stoom (25°C - 99°C), perfect voor sous-vide, regeneratie en delicate bereiding. Stoom (100°C), voor vis, schaaldieren en groente. Hoge temperatuur stoom (101°C - 130°C).
- Automatische bereiding met 9 voedselgroepen (vlees, gevogelte, vis, groenten, pasta/rijst, eieren, hartig en zoet gebak, brood, nagerecht) met meer dan 100 voorgeprogrammeerde varianten. Dankzij de automatische herkenningsfase optimaliseert de oven het bereidingsproces overeenkomstig de grootte, de hoeveelheid en het soort voedsel om tot het gewenste resultaat te komen. Realtime overzicht van de bereidingsparameters. Mogelijkheid tot aanpassing en opslag tot 70 varianten per voedselgroep.
- Cycli +:
 - Regeneratie (perfect voor banqueting op borden of verwarming op schalen)
 - Low Temperature Cooking (voor minimaal gewichtsverlies en maximale kwaliteit), patent US7750272B2
 - Rijscyclus
 - EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte
 - Sous-vide bereiding
 - Static Combi (bereiding zoals bij een statische oven)
 - Pasteurisatie van pasta
 - Droog cyclus (voor het drogen van fruit, groente, vlees of vis)
 - Food Safe Control (voor automatisch monitoren van de veiligheid van het kookproces in overeenstemming met HACCP), patent US6818865B2
 - Advanced Food Safe Control (kookproces met pasteurisatie factor)
- Geprogrammeerde bereiding: tot 1000 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. De recepten kunnen ingedeeld worden in 16 verschillende categorieën, voor een georganiseerde indeling. Bereiding tot 16-stappen is mogelijk.
- MultiTimer functie voor instelling tot 20 verschillende kooktijden voor diverse producten die gelijktijdig in de oven zijn, voor verhoogde flexibiliteit en excellente resultaten. Tot 200 MultiTimer programma's kunnen opgeslagen worden.
- Ventilator met 7 snelheden van 300 tot 1500 tpm

Goedkeuring



en omgekeerde draairichting voor optimale gelijkheid.
De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.

- 6-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor maximale precisie en voedselveiligheid.
- Afbeeldingen kunnen ingevoerd worden voor volledig maatwerk van de bereidingscycli.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- Voor het SkyClean reinigingssysteem zijn drie verschillende chemicaliën mogelijk: vast, vloeibaar (vereist een optionele accessoire) en enzymatic.
- GreaseOut: voorbereid voor een geïntegreerd vet afvoer en opvang systeem voor een veilige werking (aangepast onderstel is leverbaar als optionele accessoire).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Capaciteit: 6 platen 1/1GN.
- OptiFlow lucht distributie systeem voor een maximaal resultaat bij koelen/verwarmen voor egaliteit en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de kamer.

Constructie

- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruimte koel te houden. Scharnierende binnenruimte voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang op het front naar de stuuerelektronica voor makkelijke service.
- Geïntegreerd spuitpistool met automatisch slang oprolmechanisme, voor snel handmatig spoelen.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 1/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

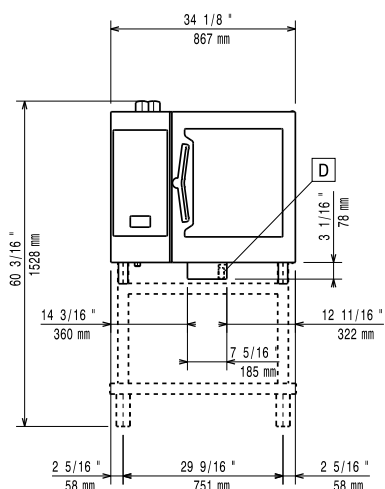
- Hoog resolutie touchpanel (instelbaar in meer dan 30 talen), kleurenblind vriendelijk.
- Met SkyDuo zijn de oven en de blastchiller-freezer met elkaar verbonden en kunnen communiceren om de gebruiker door het cook & chill proces te leiden voor optimalisatie van tijd en efficiëntie (SkyDuo is leverbaar als optionele accessoire).
- Make-it-Mine functie voor volledige personalisatie en beveiliging van persoonlijke instellingen.
- SkyHub laat de gebruiker op de homepage zijn favoriete functies indelen voor directe toegang.
- MyPlanner werkt als een agenda zodat de gebruiker zijn dagelijkse bezigheden kan indelen en ontvangt dan gepersonaliseerde alarmeringen voor iedere taak.
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, kookprogramma's voor algemeen gebruik en configuraties. De USB poort is tevens voor toepassing van de sous-vide kerntemperatuursensor (optionele accessoire).
- Voorbereid voor connectiviteit voor realtime toegang tot aangesloten apparaten voor HACCP monitoring op afstand (optionele accessoire noodzakelijk).
- Materiaal voor training en begeleiding zijn makkelijk toegankelijk door het scannen van QR codes met mobiele apparaten.
- Automatische verbruiksweergave aan het einde van de cyclus.

Duurzaamheid

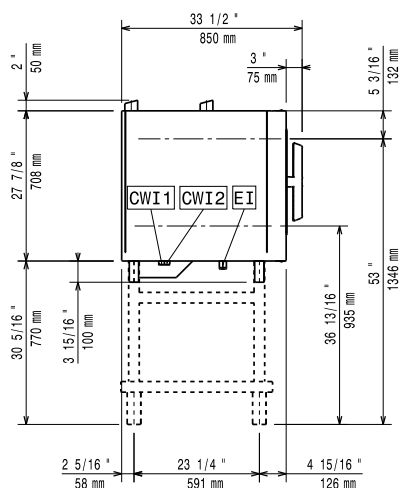


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.
- SkyClean, ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem met geïntegreerde ontkalking van de stoomboiler. 5 automatische cycli (zacht, gemiddeld, krachtig, extra krachtig, alleen spoelen) en groene functies voor besparing van energie, water, zeepmiddel en naspoelmiddel. Ook programmeerbaar met uitgestelde start.
- Plan-n-Save functie organiseert de bereidingsvolgorde van de gekozen cycli, voor optimalisatie van het werk in de keuken vanuit het oogpunt van tijd en energie.
- Energy Star 2.0 gecertificeerd product.
- [NOT TRANSLATED]

Front aanzicht

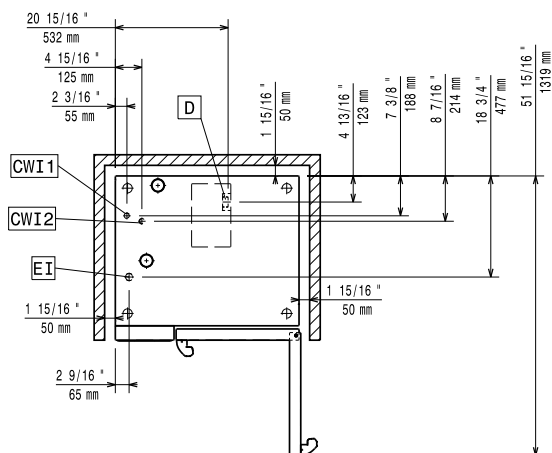


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1 EI = Elektrische aansluiting
CWI2 = Koud water invoer 2
D = Afvoer
DO = Overloop afvoerpijp

Boven aanzicht



Elektra

Boiler vermogen	
217726 (ECO61T2AL)	9 kW
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.	
	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Voltage	
Amperage	18.9 A
Aangesloten vermogen	11.8 kW

Water

Water hardheid	2-5 °dH
Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op het testen van de lokale water condities.	
Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.	
Max. water toevoer temperatuur	30 °C
Water aansluiting CW11-CW12	3/4"
Water druk, min/max	1-6 bar
Chloriden	<45 ppm
Water geleidbaarheid	>50 µS/cm
Afvoer aansluiting D	50mm

Opstelling

Vrije ruimte rondom de oven	5 cm aan de achterzijde en de rechter zijde.
Aanbevolen vrije ruimte voor service werkzaamheden	50 cm aan de linker zijde.

Capaciteit

Aantal Gastronorm bakken	6x 1/1-40 GN
Geleider afstand	67 mm
Maximale belading	30 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur	Links draaiend
Externe afmetingen, lengte	867 mm
Externe afmetingen, breedte	775 mm
Externe afmetingen, hoogte	808 mm
Gewicht, netto	117 kg
Convectie	X
Stomen	X
Combi hete lucht-stoom	X
Cook and Hold	X
Luchtvochtigheid controle	X
Regeneratie	X
Lage temperatuur stomen	X
Multi sensor kerntemperatuur meter	X
Spuitspuit	X
Automatisch reiniging systeem	X
Waterdichtheid index	IPX5
Aantal ventilator snelheden	7 (300 - 1500 tpm)

ISO certificaat

ISO standaard	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
Duurzaamheid	
Geluidsniveau	<68 dBA

Optionele accessoires

- OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, PNC 864388 ☐
 inclusief separaat actief kool filter,
 water 5 - 35°C, voor frontlader en
 doorschuif afwasmachines met
 atmosferische boiler en ovens
- WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920004 ☐
 inclusief filterpatroon en watermeter.
 Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt
 stoomverbruik, minder dan 2 uur per
 dag vol stoom gebruik
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde PNC 922003 ☐
 zwenkwielen Ø125 mm, voor
 onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN
 en 6&10x 2/1GN (niet voor
 gedemonteerd onderstel)
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922017 ☐
 AISI304
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande PNC 922036 ☐
 beugels voor 8 kippen van 1,2 kg,
 roestvrijstaal AISI304
- ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922062 ☐
 AISI304
- REK 1/2GN met opstaande beugels PNC 922086 ☐
 voor 4 kippen van 1,2 kg,
 roestvrijstaal AISI304
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 ☐
 afsluitkraan en ophangbeugel aan
 zijkant oven
- BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd PNC 922189 ☐
 voor 5 stokbroden, geperforeerd
 aluminium met siliconen coating
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 PNC 922190 ☐
 mm, met 4 opstaande randen,
 geperforeerd aluminium
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 PNC 922191 ☐
 mm, met 4 opstaande randen,
 aluminium
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN PNC 922239 ☐
 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 PNC 922264 ☐
 mm, roestvrijstaal AISI304
- DEURGREEP MET PNC 922265 ☐
 VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps
 deuropening voor SkyLine ovens
 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN
- REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922266 ☐
 voor 8 kippen van 1,2 kg,
 roestvrijstaal AISI304
- KERNTemperatuurMETER VOOR PNC 922281 ☐
 SOUS VIDE, voor aansluiting op USB
 poort van de SkyLine oven
- RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 PNC 922321 ☐
 mm diep, met aftapkraan en deksel
 met verdiepte rand en centrale
 opening, voor 1/1GN oven
- KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PNC 922324 ☐
 PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor
 1/1GN oven
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326 ☐
 AISI304, voor 4 lange of 6 korte
 pennen, zonder pennen
- 4 LANGE KEBAB PENNEN, PNC 922327 ☐
 roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing
 op kebab rek, voor 1/1GN oven

• ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden	PNC 922338	☐	• BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg	PNC 922626	☐
• OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs	PNC 922348	☐	• BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op verhogingsframe, voor de beladingrekken van beide ovens	PNC 922628	☐
• SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130 mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN	PNC 922351	☐	• BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN of 6x 1/1GN op 10x 1/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens	PNC 922630	☐
• REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304	PNC 922362	☐	• VERHOGINGSFRAME OP STELPOTEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens of 6x1/1GN oven met afzuigkap, geeft 250 mm extra hoogte	PNC 922632	☐
• GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922382	☐	• VERHOGINGSFRAME OP 4 ZWENKWIELEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens, geeft 250 mm extra hoogte	PNC 922635	☐
• WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven	PNC 922386	☐	• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922636	☐
• KERNTEMPERATUURMETER VOOR SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven	PNC 922390	☐	• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922637	☐
• BELADINGREK voor 6x 1/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922600	☐	• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922638	☐
• BELADINGREK voor 5x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922606	☐	• 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922639	☐
• BELADINGREK voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922607	☐	• MUURCONSOLE voor Skyline 6x 1/1GN oven	PNC 922643	☐
• BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN	PNC 922610	☐	• DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922651	☐
• OPEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN	PNC 922612	☐	• DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922652	☐
• GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN	PNC 922614	☐	• OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922653	☐
• WARMKAST ONDERSTEL met 2 draaideuren, geleiderset 6x 1/1GN of bakkerijnorm 400x600 mm, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN	PNC 922615	☐	• 2 GELEIDERREKKEN voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922655	☐
• POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922618	☐	• OPEN FRAME voor toren opstelling SkyLine 6x1/1GN oven op 7&15 kg crosswise blastchiller-freezer	PNC 922657	☐
• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor gesloten onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922619	☐	• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 6x 1/1GN	PNC 922660	☐
• STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine ovens, 2x 6x1/1GN of 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 120 mm	PNC 922620	☐	• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 10x 1/1GN	PNC 922661	☐
			• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922662	☐
			• STAPELSET voor 2 elektrische ovens, Skyline 6x1/1GN op air-o-steam 6x1/1GN, hoogte 120 mm	PNC 922679	☐
			• 2 GELEIDERREKKEN voor 4x 1/1-65GN en 4x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN	PNC 922684	☐

- BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur PNC 922687 ☐
- GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922690 ☐
- SET VAN 4 STELPOTEN, zwarte afdekking, hoogte verstelling 100-115mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922693 ☐
- REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922699 ☐
- GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922702 ☐
- WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwielen Ø80 mm, met bevestigingsblokken, voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922704 ☐
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating PNC 922713 ☐
- HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF PNC 922714 ☐
- GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op ELEKTRISCHE SkyLine oven 6&10x 1/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m³/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser PNC 922718 ☐
- GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m³/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser PNC 922722 ☐
- RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op ELEKTRISCHE oven 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m³/uur PNC 922723 ☐
- RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m³/uur PNC 922727 ☐
- AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m³/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal PNC 922728 ☐

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal | PNC 922732 | ☐ | • REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 | PNC 925008 | ☐ |
| • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922733 | ☐ | • BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925009 | ☐ |
| • AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922737 | ☐ | • BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925010 | ☐ |
| • 2 GELEIDERREKKEN voor 5x 1/1-65GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922740 | ☐ | • BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925011 | ☐ |
| • SET VAN 4 HOGE STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 230-290 mm, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad | PNC 922745 | ☐ | • AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN op air-o-steam onderstel | PNC 930217 | ☐ |
| • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding | PNC 922746 | ☐ | Aanbevolen chemicalien | | |
| • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 922747 | ☐ | • C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr | PNC 0S2394 | ☐ |
| • TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922752 | ☐ | • C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks (ADR & IMDG Limited Quantity) | PNC 0S2395 | ☐ |
| • TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP | PNC 922773 | ☐ | | | |
| • AANSLUITSET VOOR PIEK MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens | PNC 922774 | ☐ | | | |
| • VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm | PNC 922776 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925000 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925001 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925002 | ☐ | | | |
| • OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 925003 | ☐ | | | |
| • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating | PNC 925004 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating | PNC 925005 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen | PNC 925006 | ☐ | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating | PNC 925007 | ☐ | | | |