

SkyLine Premium Combi steamer 10x1/1GN, elektrisch 230V-3F

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



217812 (ECOIE101B2C0)

COMBI STEAMER 10x
1/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, 230V-50/60-3

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 10x 1/1-40GN, met tiptoets bediening. Stoomboiler met 100% vochtverzadiging, geregeld door een lambda sensor. OptiFlow lucht circulatie met 5 ventilator 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). Geprogrammeerd: programmeerbaar met 100 programma's, elk voor 4 bereidingsfasen. EcoDelta cooking, warmhoud programma, regeneratie programma. Kerntemperatuurmeter met 1 voeler. Half vermogen stand. Automatisch voor verwarmen en automatisch terugkoelen van de ovenruimte. 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. Rechts draaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit, deurgreep voor elleboog opening bij volle handen. Condens opvanggoot onder de deur met automatische afvoer. Uitneembare geleiderrekken met 10 paar geleiders, 67 mm afstand, kantel beveiliging. Automatisch service diagnose systeem. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Digitaal bedieningspaneel met LED verlichte tiptoetsen en geleide selectie.
- 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).
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- Programma voor regeneratie, perfect voor banketten met borden of opwarmen op gastronom platen.
- Geprogrammeerde bereiding: tot 100 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat iedere keer opnieuw exact dezelfde bereiding gebruikt wordt. Bereiding tot 4-stappen is mogelijk.
- Ventilator met 5 snelheden van 300 tot 1500 tpm en omgekeerde draairichting voor optimale product gelijkheid. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- Voorzien van een 1-punts kerntemperatuurmeter.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- SkyClean, ingebouwd automatisch zelfreinigingssysteem met geïntegreerde ontkalking van de stoom generator. 5 automatische cycli (zacht, gemiddeld, krachtig, extra krachtig, alleen spoelen).
- 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).
- USB poort voor het downloaden van HACCP gegevens, kookprogramma's voor algemeen

Goedkeuring

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).
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Capaciteit: 10 platen 1/1GN.
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).
- OptiFlow lucht distributie systeem voor een maximaal resultaat bij koelen/verwarmen voor egaliteit en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de kamer.

Constructie

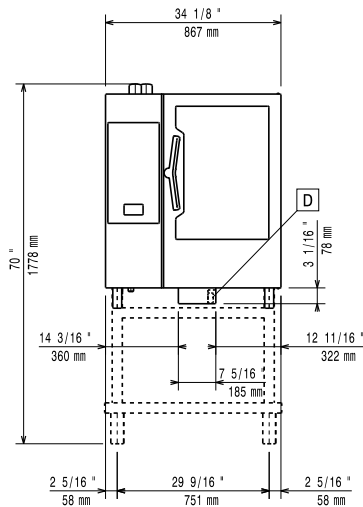
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang op het front naar de stuelelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 1/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

Duurzaamheid

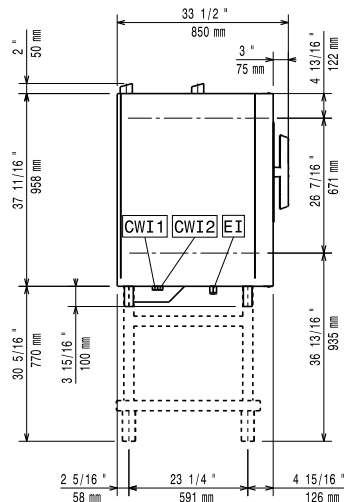


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.

Front aanzicht

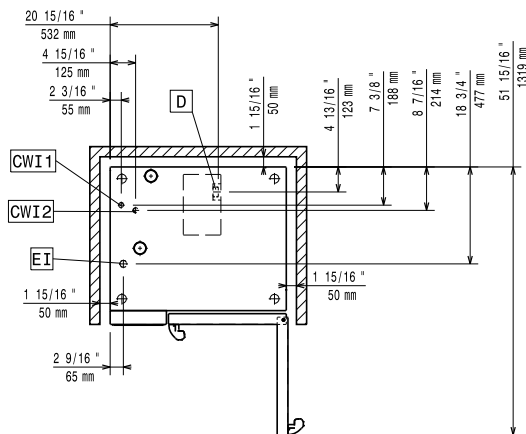


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	217812 (ECO E101B2C0)	220-240 V/3 ph/50-60 Hz
Amperage		49.1 A
Aangesloten vermogen		20.3 kW
Boiler vermogen		18 kW
Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.		

Water

Water aansluiting CWI1-CWI2	3/4"
Water hardheid	2-5 °dH
Water druk, min/max	1-6 bar
Afvoer aansluiting D	50mm
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
Chloriden	<17 ppm
Water geleidbaarheid	>50 µS/cm

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	10x 1/1-40 GN
Geleider afstand	67 mm
Maximale belading	50 kg

Algemene gegevens

Draairichting deur	Rechts draaiend
Externe afmetingen, lengte	867 mm
Externe afmetingen, breedte	775 mm
Externe afmetingen, hoogte	1058 mm
Gewicht, netto	138 kg
Convectie	X
Stomen	X
Combi hete lucht-stoom	X
Cook and Hold	X
Luchtvochtigheid controle	X
Regeneratie	X
Lage temperatuur stomen	X
Kerntemperatuur meter	X
Automatisch reiniging systeem	X
Aantal ventilator snelheden	5 (300 - 1500 tpm)
Waterdichtheid index	IPX5

ISO certificaat

ISO standaard	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------------	---

Duurzaamheid

Geluidsniveau	<68 dBA
----------------------	---------

Optionele accessoires

- | | |
|--|--|
| • OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief PNC 864388 <input type="checkbox"/> | separaat actief kool filter, water 5 - 35° C, voor frontlader en doorschuif afwasmachines met atmosferische boiler en ovens |
| • WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920003 <input type="checkbox"/> | STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers |
| • WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920004 <input type="checkbox"/> | inclusief filterpatroon en watermeter. Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt stoomverbruik, minder dan 2 uur per dag vol stoom gebruik |
| • AUTOMATISCHE WATERONTHARDER PNC 921305 <input type="checkbox"/> | 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers |
| • WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde PNC 922003 <input type="checkbox"/> | 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 <input type="checkbox"/> | AISI304 |
| • 2 REKKEN 1/1GN met opstaande PNC 922036 <input type="checkbox"/> | beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 |
| • ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922062 <input type="checkbox"/> | AISI304 |
| • REK 1/2GN met opstaande beugels PNC 922086 <input type="checkbox"/> | voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 |
| • SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 <input type="checkbox"/> | afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven |
| • BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor PNC 922189 <input type="checkbox"/> | 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922190 <input type="checkbox"/> | met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922191 <input type="checkbox"/> | met 4 opstaande randen, aluminium |
| • 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239 <input type="checkbox"/> | roestvrijstaal AISI304 |
| • ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922264 <input type="checkbox"/> | roestvrijstaal AISI304 |
| • DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, PNC 922265 <input type="checkbox"/> | 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN |
| • REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922266 <input type="checkbox"/> | voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 |
| • RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm PNC 922321 <input type="checkbox"/> | diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven |
| • KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PNC 922324 <input type="checkbox"/> | PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven |
| • KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326 <input type="checkbox"/> | AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen |
| • 4 LANGE KEBAB PENNEN, PNC 922327 <input type="checkbox"/> | roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 1/1GN oven |
| • OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, PNC 922348 <input type="checkbox"/> | met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs |
| • SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, PNC 922351 <input type="checkbox"/> | roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-130 mm, voor tafelbevestiging van de SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN |
| • REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922362 <input type="checkbox"/> | voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 |
| • ISOLATIEHOES, blauw kunststof met PNC 922364 <input type="checkbox"/> | klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 1/1GN |
| • GELEIDERSET 4x 1/1GN voor PNC 922382 <input type="checkbox"/> | ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN |
| • WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, PNC 922386 <input type="checkbox"/> | roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven |
| • KERNTEMPERATUURMETER VOOR PNC 922390 <input type="checkbox"/> | SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven |
| • BELADINGREK voor 10x 1/1-40GN, 65 PNC 922601 <input type="checkbox"/> | mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg |
| • BELADINGREK voor 8x 1/1-65GN, 80 PNC 922602 <input type="checkbox"/> | mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg |
| • BELADINGREK voor 8x PNC 922608 <input type="checkbox"/> | BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg |
| • BODEMRAIL inclusief losse handgreep PNC 922610 <input type="checkbox"/> | voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN |
| • OPEN ONDERSTEL met bodemschap PNC 922612 <input type="checkbox"/> | en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN |
| • GESLOTEN ONDERSTEL met 2 PNC 922614 <input type="checkbox"/> | draaideuren en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN |
| • WARMKAST ONDERSTEL met 2 PNC 922615 <input type="checkbox"/> | draaideuren, geleiderset 6x 1/1GN of bakkerijnorm 400x600 mm, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN |
| • POMPENSET voor externe vloeibare PNC 922618 <input type="checkbox"/> | zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN |
| • TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, PNC 922619 <input type="checkbox"/> | afvoer aansluiting met afsluiter, voor gesloten onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN |
| • STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine PNC 922620 <input type="checkbox"/> | ovens, 2x 6x1/1GN of 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 120 mm |

• BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>	• GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• BRAADSPIT voor LAM of SPEENVARKEN (tot 12 kg), voor SkyLine 6&10x 1/1GN oven	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922638	<input type="checkbox"/>	• OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• HOUDER VOOR KERNTemperatuurmeter IN Vloeistof	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• MUURCONSOLE voor Skyline 10x 1/1GN oven	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• BANQUET BELADINGREK voor 30 borden Ø310 mm, 65 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• BANQUET BELADINGREK voor 23 borden Ø310 mm, 85 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• 2 GELEIDERREKKEN voor 8x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 10x 1/1GN	PNC 922661	<input type="checkbox"/>			
• HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 1/1GN	PNC 922663	<input type="checkbox"/>			
• 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 1/1-40GN en 8x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN	PNC 922685	<input type="checkbox"/>			
• BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN	PNC 922690	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• BELADINGREK voor 10x 1/1-40GN, 64 mm geleiderafstand, versterkte uitvoering, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg	PNC 922694	<input type="checkbox"/>			

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m ³ /uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> | • AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN op air-o-steam onderstel | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 1/1-65GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 1/1GN | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> | Aanbevolen chemicaliën | | |
| • 2 GELEIDERREKKEN voor 8x 2/1-65 GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 10x 2/1GN | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> | • C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr | PNC 0S2394 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | • C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks | PNC 0S2395 | <input type="checkbox"/> |
| • OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • AANSLUITSET VOOR PIEK MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> | | | |