

SkyLine Premium Combi steamer 6x1/1GN, aardgas

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



217880 (ECOG61B2G0)

COMBI STEAMER 6x
1/1-40GN, stoomboiler,
dubbele glasdeur,
tiptoetsen, SkyClean
reiniging, aardgas,
230V-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Combi steamer SkyLine Premium voor 6x 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 6 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: 6 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

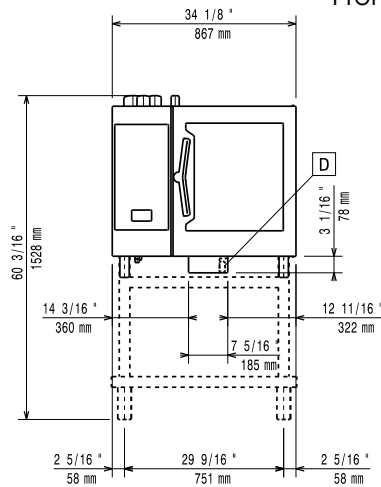
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Toegang 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

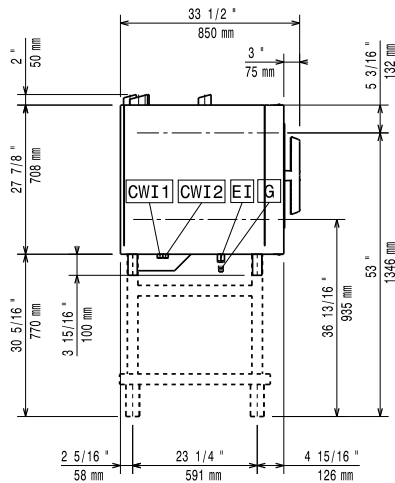


- Persoonsgericht ontwerp met 4-sterren certificatie voor ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Gereduceerd vermogen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

Front aanzicht

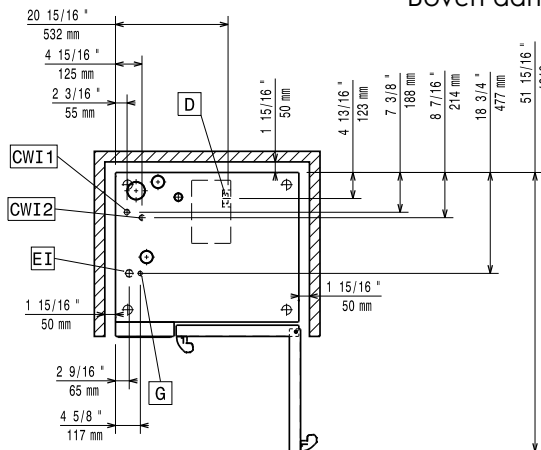


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

| | | |
|---|---------------------|----------------------|
| Voltage | 217880 (ECOG61B2G0) | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Amperage | | 5 A |
| Aangesloten vermogen | | 1.1 kW |
| Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker. | | |

Gas

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Gas vermogen | 19 kW |
| Standaard gas toelevering | Aardgas G20 |
| Gas aansluiting ISO 7/1 | 1/2" MNPT |
| Boiler vermogen | 13 kW |

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 | 6x 1/1-40 GN |
| Geleider afstand | 67 mm |
| Maximale belading | 30 kg |

Algemene gegevens

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Draairichting deur | Rechts draaiend |
| Externe afmetingen, lengte | 867 mm |
| Externe afmetingen, breedte | 775 mm |
| Externe afmetingen, hoogte | 808 mm |
| Gewicht, netto | 132 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
 separaat actief kool filter, water 5 - 35°
 C, voor frontlader en doorschuif
 afwasmachines met atmosferische
 boiler en ovens
- WATERONTHARDINGSFILTER, PNC 920003
 STEAM1200, inclusief filterpatroon en
 watermeter. Voor combi steamers
- 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
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER PNC 921305
 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
 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 AISI304 PNC 922062
- 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 voor PNC 922189
 5 stokbroden, geperforeerd aluminium
 met siliconen coating
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922190
 met 4 opstaande randen, geperforeerd
 aluminium
- BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922191
 met 4 opstaande randen, aluminium
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239
 roestvrijstaal AISI304
- ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, PNC 922264
 roestvrijstaal AISI304
- DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSRAND, PNC 922265
 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
- RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm PNC 922321
 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 PNC 922338
 plaatsing in LW en CW oven,
 roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met
 houtsplinters en kruiden
- OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, PNC 922348
 met twee haken voor het vlees, zoals
 eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs
- SET VAN 4 STELPOTEN MET FLENS, PNC 922351
 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
 voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal
 AISI304
- GELEIDERSET 4x 1/1GN voor PNC 922382
 ongemonteerd onderstel SkyLine oven
 6&10x 1/1GN
- WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, PNC 922386
 roestvrijstalen open uitvoering met
 montageplaat, voor SkyLine oven
- KERNTEMPERATUURMETER VOOR PNC 922390
 SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting
 op USB poort van de SkyLine oven
- BELADINGREK voor 6x 1/1-40GN, 65 PNC 922600
 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor
 SkyLine oven 6x 1/1GN
- BELADINGREK voor 5x 1/1-65GN, 80 PNC 922606
 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor
 SkyLine oven 6x 1/1GN
- BELADINGREK voor 5x bakkerijnorm PNC 922607
 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand,
 inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN
- BODEMRAIL inclusief losse handgreep PNC 922610
 voor in- en uitrijden van verrijdbare
 beladingrekken, voor SkyLine ovens
 6&10x 1/1GN
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap PNC 922612
 en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine
 oven 6x en 10x 1/1GN
- GESLOTEN ONDERSTEL met 2 PNC 922614
 draaideuren en geleiderset 6x 1/1GN,
 voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN
- WARMKAST ONDERSTEL met 2 PNC 922615
 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
 zeep- en naspoelmiddel, inclusief
 aansluitslangen, voor SkyLine oven
 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
- TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, PNC 922619
 afvoer aansluiting met afsluiter, voor
 gesloten onderstel SkyLine ovens
 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
- STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, PNC 922622
 2x 6x1/1GN, hoogte 150 mm
- STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, PNC 922623
 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 150 mm
- BELADINGWAGEN voor verrijdbare PNC 922626
 beladingrekken, voor SkyLine oven 6x
 en 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller
 50-50 kg

- | | | | |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op verhogingsframe, voor de beladingrekken van beide ovens PNC 922628 <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"/> • VERHOOGINGSFRAME OP STELPOTEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens of 6x1/1GN oven met afzuigkap, geeft 250 mm extra hoogte PNC 922632 <input type="checkbox"/> • VERHOOGINGSFRAME OP 4 ZWENKWIELEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens, geeft 250 mm extra hoogte PNC 922635 <input type="checkbox"/> • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN PNC 922636 <input type="checkbox"/> • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN PNC 922637 <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"/> • MUURCONSOLE voor Skyline 6x 1/1GN oven PNC 922643 <input type="checkbox"/> • DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922651 <input type="checkbox"/> • DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis PNC 922652 <input type="checkbox"/> • OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922653 <input type="checkbox"/> • 2 GELEIDERREKKEN voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN PNC 922655 <input type="checkbox"/> • OPEN FRAME voor toren opstelling SkyLine 6x1/1GN oven op 7&15 kg crosswise blastchiller-freezer PNC 922657 <input type="checkbox"/> • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 6x 1/1GN PNC 922660 <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 6x 1/1GN PNC 922662 <input type="checkbox"/> • GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven PNC 922670 <input type="checkbox"/> • GASOVEN OMBOUWSET van LPG naar AARDGAS, voor SkyLine oven PNC 922671 <input type="checkbox"/> • ROOKGAS CONDENSOR voor gasverwarmde SkyLine ovens, voorkomt condens vorming in de rookgasafvoer PNC 922678 <input type="checkbox"/> • 2 GELEIDERREKKEN voor 4x 1/1-65GN en 4x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN PNC 922684 <input type="checkbox"/> • BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur PNC 922687 <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <ul style="list-style-type: none"> • 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"/> • REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922699 <input type="checkbox"/> • GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN PNC 922702 <input type="checkbox"/> • WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwieken Ø80 mm, met bevestigingsblokken, voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922704 <input type="checkbox"/> • Adapter voor rookgasafvoer bij ombouw van aardgas naar LPG, voor 6x1/1GN en 6x 2/1GN ovens PNC 922706 <input type="checkbox"/> • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating PNC 922713 <input type="checkbox"/> • HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF PNC 922714 <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"/> • 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"/> • 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"/> • 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 <input type="checkbox"/> • 2 GELEIDERREKKEN voor 5x 1/1-65GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN PNC 922740 <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"/> • 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"/> | <input type="checkbox"/> |
|--|--------------------------|--|--------------------------|

- TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP PNC 922773
- 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
- REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maïskolven, roestvrijstaal AISI304 PNC 925008
- BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925009
- BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925010
- BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925011
- AANPASSINGSSET voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN op air-o-steam onderstel PNC 930217

Aanbevolen chemicaliën

- C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr PNC 0S2394
- C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks PNC 0S2395