

SkyLine ProS Combi oven 6x1/1GN, aardgas

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



217680 (ECOG61K2G0)

COMBI OVEN 6x1/1-40GN,
dubbele glasdeur,
touchpanel, SkyClean
reiniging, aardgas,
230V-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Combi oven SkyLine ProS voor 6x 1/1-40GN met touchpanel bediening, kleurenblind vriendelijk. Boilerloze automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor bevochtiging en stomen. OptiFlow lucht circulatie systeem met 7 ventilator snelheden van 300 tot 1500 tpm. Automatisch SkyClean reiniging systeem, 5 automatische cycli van 54 tot 180 minuten. Handmatig: volledig zelf in te stellen bereidingswijze, convectie (25 - 300° C), met in 11 stappen instelbare luchtvochtigheid tot 90% stoomverzadiging. Geprogrammeerd: programmeerbaar met 1000 programma's, elk voor 16 bereidingsfasen. EcoDelta cooking, warmhoud programma. Multitimer voor instelling tot 20 kooktijden. MyPlanner agenda en Plan-n-Save voor een optimale werkvolgorde. Mogelijkheid van uitgestelde starttijd. Pauzefase in te programmeren tijdens of aan eind van het kookprogramma. Continu bereiding, zonder tijdsinstelling. Kerntemperatuurmeter met 1 voeler in de insteek pen. Half vermogen stand. Make-it-mine functie voor beveiliging van persoonlijke instellingen. Automatisch voor verwarmen en automatisch terugkoelen. USB poort voor uitwisseling van programma's en HACCP gegevens. Vervaardigd van roestvrijstaal 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

- Hoog resolutie touchpanel (instelbaar in meer dan 30 talen), kleurenblind vriendelijk.
- Stomen zonder boiler (directe insputing) voor toevoeren van stoom en op niveau houden van de luchtvochtigheidsgraad voor een kwalitatief hoogwaardige bereidingsresultaat.
- Hete lucht (convectie) van maximaal 300°C, is perfect voor bereiding met lage luchtvochtigheid. Automatische vochtinjectie met 11 standen, voor stoom generatie zonder boiler:
 - 0 = geen vochtinjectie (bruineren, gratineren, bakken, opwarmen)
 - 1-2 = lage vochtigheid (kleine porties vlees en vis)
 - 3-4 = lage tot gemiddelde vochtigheid (grote stukken vlees, gebraden kip, rijzen, regenereren)
 - 5-6 = gemiddelde vochtigheid (gebakken groente en eerste stap van gebakken vlees en vis)
 - 7-8 = gemiddeld tot hoge vochtigheid (gestoofde groente)
 - 9-10= hoge vochtigheid (gebraden vlees, gepofte aardappelen)
- EcoDelta Cooking, bereiding met de kerntemperatuursensor, met een vast ingesteld temperatuurverschil tussen de kern van het product en de ovenruimte.
- 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 en omgekeerde draairichting voor optimale gelijkheid. De ventilator stopt binnen 5 seconden na openen van de deur.
- Voorzien van een 1-punts kerntemperatuurmeter.
- 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.
- Make-it-Mine functie voor volledige personalisatie en beveiliging van persoonlijke instellingen.

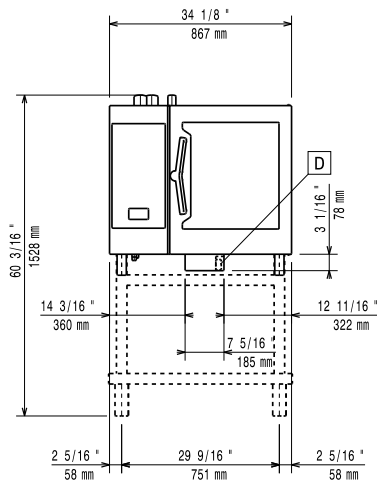
Goedkeuring

- 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.
- 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 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.
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- Automatische verbruiksweergave aan het einde van de cyclus.
- 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.

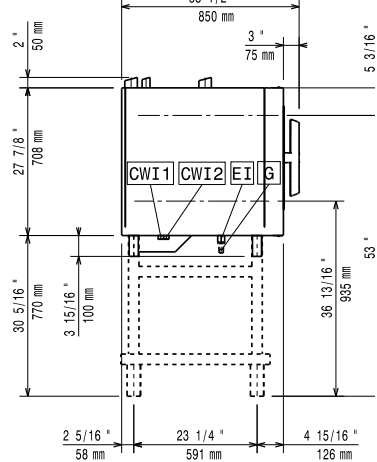
Constructie

- 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 AISI304.
- Toegang op het front naar de sturelektronica voor makkelijke service.
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Uitgevoerd met een 1/1 GN geleiderrek met 67 mm geleiderafstand.

Front aanzicht

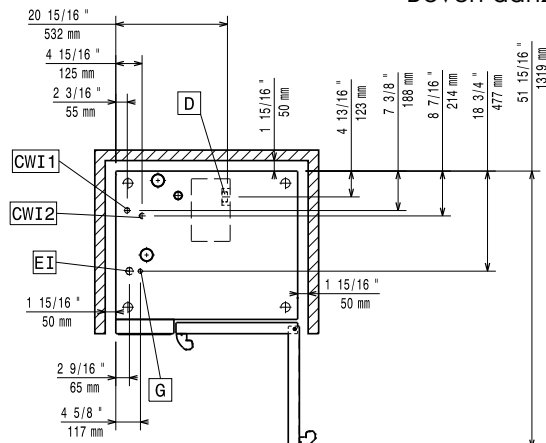


Zij aanzicht



- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 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	217680 (ECOG61K2G0)	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	12 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20
Gas aansluiting ISO 7/1	1/2" MNPT

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	<10 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	115 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	7 (300 - 1500 tpm)
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

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

Optionele accessoires

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • WATERONTHARDINGSFILTER, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor 6&10x 1/1GN ovens met beperkt stoomverbruik, minder dan 2 uur per dag vol stoom gebruik | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> | • OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • WIELENSET, 2 bok- en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN (niet voor gedemonteerd onderstel) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • KERNTemperatuurmeter VOOR SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • REK 1/2GN met opstaande beugels voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • CONNECTIVITY HUB (Sim) Router Ethernet, Wifi en 4G (EU) | PNC 922399 | <input type="checkbox"/> |
| • SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • CONNECTIVITY HUB, Lan (Router) Ethernet en Wifi | PNC 922412 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 6x 1/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922600 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 5x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922606 | <input type="checkbox"/> |
| • BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • BELADINGREK voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922607 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • OPEN ONDERSTEL met bodemchap en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 1/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • KERNTemperatuurmeter VOOR SOUS VIDE, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitingslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • RVS VETVANGSCHAAL 1/1GN, 100 mm diep, met aftapkraan en deksel met verdiepte rand en centrale opening, voor 1/1GN oven | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • TROLLEY MET 2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor gesloten onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • KEBAB REK 1/1GN MET 4 LANGE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 1/1GN oven | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, 2x 6x1/1GN, hoogte 150 mm | PNC 922622 | <input type="checkbox"/> |
| • KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • STAPELSET voor 2 gas SkyLine ovens, 6x1/1GN op 10x1/1GN, hoogte 150 mm | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 LANGE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 1/1GN oven | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | | | |

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 1/1GN en SkyChill blastchiller 50-50 kg | PNC 922626 | <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"/> |
| • BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op verhogingsframe, voor de beladingrekken van beide ovens | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> | • BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur | PNC 922687 | <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 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • VERHOGINGSFRAME 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"/> | • 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"/> |
| • VERHOGINGSFRAME OP 4 ZWENKWIELEN, voor 2 gestapelde SkyLine 6x1/1GN ovens, geeft 250 mm extra hoogte | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> | • WIFI BOARD (NIU) voor inbouw in ESR afwasmachine, SkyLine oven en/of SkyChill blastchiller, noodzakelijk bij een SkyDuo connectie | PNC 922695 | <input type="checkbox"/> |
| • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • ETHERNET board (NIU-LAN) voor oven en korventransportmachines. | PNC 922696 | <input type="checkbox"/> |
| • AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN | PNC 922637 | <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"/> |
| • 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"/> | • GELEIDERSET 6x bakkerijnorm 400x600 mm voor onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • MUURCONSOLE voor Skyline 6x 1/1GN oven | PNC 922643 | <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"/> |
| • DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis | PNC 922651 | <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"/> |
| • DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • BRAADSPIT voor LAM of SPEENVARKEN (tot 12 kg), voor SkyLine 6&10x 1/1GN oven | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 GELEIDERREKKEN voor 5x bakkerijnorm 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> | • HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • OPEN FRAME voor toren opstelling SkyLine 6x1/1GN oven op 7&15 kg crosswise blastchiller-freezer | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 6x 1/1GN | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 1/1GN op 10x 1/1GN | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • GASOVEN OMBOUWSET van AARDGAS naar LPG, voor SkyLine oven | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • 2 GELEIDERREKKEN voor 5x 1/1-65GN, 85 mm geleiderafstand, voor SkyLine oven 6x 1/1GN | PNC 922740 | <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"/> | | | |

- 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
- OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding PNC 922746
- OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 922747
- TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN PNC 922752
- 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 chemicalien

- C25-SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 STUKS VAN 30 GR PNC 0S2394
- C22-REINIGINGSTABLETTEN; 100 STUKS VAN 65 GR ADR & IMDG Limited Quantity PNC 0S2395