

**229758 (ECOIE102T3A3L)**

COMBI STEAMER 10x 2/1GN, SKYLINE PREMIUM-S, GREEN, stoomboiler, driedubbele glasdeur, touchpanel bediening, 3 bereidingsmogelijkheden (handmatig, automatisch, geprogrammeerd), automatisch reiniging systeem, links draaiende deur, beladingrek met 67 mm geleiderafstand, elektrisch

Uitvoering

- 6-punts multisensor kerntemperatuurmeter voor maximale precisie en voedselveiligheid.
- 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.
- 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).
- 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
- 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.
- Automatische functies voor voorverwarming en snelle afkoeling.
- MultiTimer functie voor instelling tot 60 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.
- 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)
- Back-up modus met zelfdiagnose wordt automatisch geactiveerd wanneer er een storing is, om ineffectieve tijd te vermijden.
- OptiFlow lucht distributie systeem voor een maximaal resultaat bij koelen/verwarmen voor egaliteit en temperatuur controle dankzij het speciale ontwerp van de kamer.
- GreaseOut: geïntegreerde vetafvoer- en opvangset (om de set te kunnen gebruiken, moet de oven als speciale code worden besteld).
- Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water om optimale kookresultaten te garanderen en de levensduur van het apparaat te verlengen. Controleer de lokale waterkwaliteit om het juiste waterfilter te selecteren. Meer informatie is beschikbaar op de website.
- SkyClean: Geautomatiseerd reinigingssysteem met 4 automatische cycli (kort, medium, intensief, spoelen) en geïntegreerde ontkalking van de stoomgenerator.
- Korte reinigingscyclus: geoptimaliseerde reinigingscyclus met een duur van slechts 33 minuten, voor betere efficiëntie en beperkte downtime.

Constructie

- Volledige constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- IPX5 gecertificeerd waterdicht voor makkelijk schoonmaken.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Boiler in AISI 316L ter bescherming tegen corrosie.
- Geïntegreerd spuitpistool met automatisch slang oprolmechanisme, voor snel handmatig spoelen.
- Deur met driedubbel glas met twee scharnierende binnenruiten voor makkelijk schoonmaken en een dubbele rij LED lampen.
- Toegang op het front naar de stuurlektronica voor makkelijk service.

Gebruikersinterface en databeheer

- Afbeeldingen kunnen ingevoerd worden voor volledig maatwerk van de bereidingscycli.
- Materiaal voor training en begeleiding zijn makkelijk toegankelijk door het scannen van QR codes met mobiele apparaten.
- Make-it-Mine functie voor volledige personalisatie en beveiliging van persoonlijke instellingen.
- 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).
- 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).
- Hoog resolutie touchpanel (instelbaar in meer dan 30 talen), kleurenblind vriendelijk.
- Automatische verbruiksweergave aan het einde van de cyclus.
- Connectiviteit voor realtime toegang op afstand, eenvoudig HACCP-beheer, hogere uptime van apparatuur, bijhouden van het verbruik en energiebeheer (optioneel accessoire vereist).





Een focus op duurzaamheid

Duurzaamheid

- Energy Star 2.0 gecertificeerd product.
- Gereduceerd vermogen voor specifieke Slow Cooking cycli.
- 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.
- Vleugel vormige deurgreep met ergonomisch ontwerp voor handenvrij openen met de elleboog, voor eenvoudig beladen en ontladen (geregistreerd ontwerp bij EPO, European Patent Office).
- Zero Waste biedt chefs handige tips om voedselverspilling te minimaliseren.
Zero Waste is een bibliotheek met automatische bereidingen:
[-] geef vers voedsel dat bijna over de datum is (bijv. van melk naar yoghurt) een tweede leven.
[-] maak authentieke en smakelijke gerechten van overrijp fruit en groenten (die doorgaans als ongeschikt voor de verkoop worden beschouwd).
[-] gebruik vaak weggegooid etenwaren (bijv. wortelschillen).
- Bespaar energie, water, detergent en glansspoelmiddel met de eco-functies van SkyClean.
- C22- en C25-detergenten bevatten geen fosfaten en fosfor (C25 is bovendien maleïnezuurvrij), waardoor ze veilig zijn voor zowel het milieu als de gezondheid van de mens.
- De kartonnen buitenverpakking is gemaakt van 70% gerecycled materiaal en FSC*-gecertificeerd papier, bedrukt met milieuvriendelijke inkt op waterbasis voor meer duurzaamheid en milieuverantwoordelijkheid.

(*Forest Stewardship Council is 's werelds toonaangevende organisatie voor duurzaam bosbeheer).

- Driedubbele glazen deur minimaliseert uw energieverlies.*

*Ongeveer -10% van het energieverbruik in rust bij convectie, gebaseerd op een test conform ASTM-norm F2861-20

Certificeringen & Erkenningen



product dat door de fabrikant is beoordeeld en als zodanig wordt geacht te voldoen aan de EU-eisen inzake veiligheid, gezondheid en milieubescherming.



Internationaal systeem voor de wederzijdse erkenning van testrapporten en certificaten met betrekking tot de veiligheid van elektrische en elektronische componenten, apparatuur en producten.



certificering voor **energie-efficiëntie**, waarbij wordt gegarandeerd dat producten voldoen aan strikte normen voor het verminderen van het energieverbruik, het besparen van geld en het helpen beschermen van het milieu.



Product dat acceptabel is voor gebruik in een commerciële voedingsinrichting en voldoet aan de toepasselijke constructie-, prestatie- en materiaalvereisten.



Bekroond om zijn gebruiksgemak en soepele ergonomische ontwerp, bevestigt het zijn mensgerichte aanpak.



UL Verification is een onafhankelijk, wetenschappelijk onderbouwd proces dat marketingclaims valideert en helpt geverifieerde feiten van fictie te onderscheiden.



Meer informatie:
ISO-certificaten
Erkenningen van Electrolux Professional

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2026/06/11

3/9

Technische specificaties

Elektra

Voltage	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Elektrisch max. vermogen	40.1 kW
Elektrisch vermogen maximaal	37.4 kW

Water

Max. water toevoer temperatuur	30 °C
Chloriden	<85 ppm
Water geleidbaarheid	>50 µS/cm
Afvoer aansluiting D	50mm
Water aansluiting CW11-CW12	3/4"
Water druk, min/max	1-6 bar

Capaciteit

GN	10 - GN 2/1
Maximale belading	100 kg

Algemene gegevens

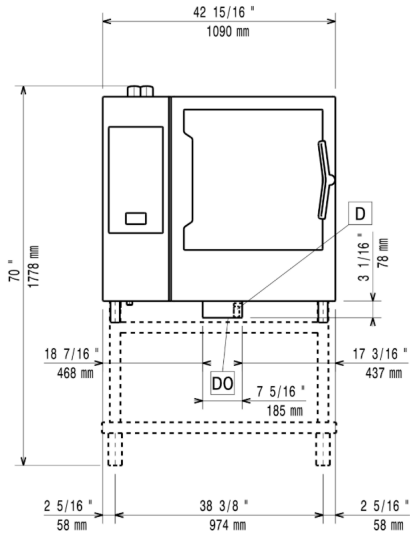
Externe afmetingen, lengte	1090 mm
Externe afmetingen, breedte	971 mm
Gewicht	188 kg
Externe afmetingen, hoogte	1058 mm
Gewicht, netto	188 kg
Transport gewicht	210 kg
Transport volume	1.62 m ³

ISO-certificaten

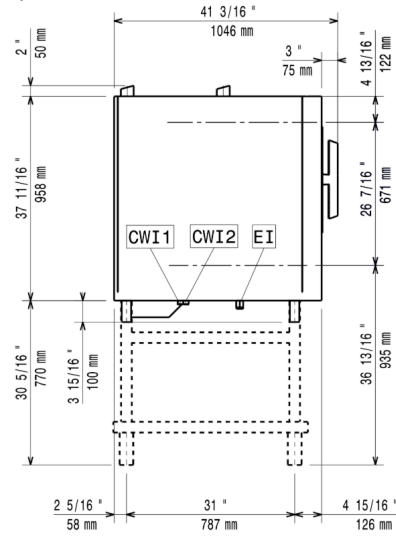
ISO-normen:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-------------	--

Installatietekeningen

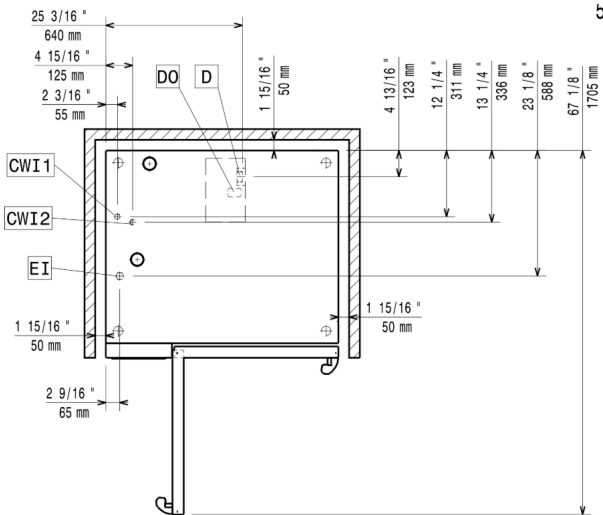
Front aanzicht



Zij aanzicht



Boven aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1

EI = Elektrische aansluiting

D = Afvoer

DO = Overloop afvoerpijp

Accessoires

Optionele accessoires

PNC-code	Beschrijving
Onderstellen en onderstelaccessoires	
922384	GELEIDERSET 4x 1/1GN voor ongemonteerd onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN
922613	OPEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN
922616	GESLOTEN ONDERSTEL met 2 draaideuren en geleiderset 6x 2/1GN, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN
922654	OPEN ONDERSTEL, ONGEMONTEERD, met bodemschap, voor SkyLine oven 6&10x 2/1GN
922692	GELEIDERSET 6x 1/1GN voor onderstel SkyLine oven 6&10x 2/1GN
Reinigingsoplossingen	
922386	WANDREK VOOR ZEEPCONTAINER, roestvrijstalen open uitvoering met montageplaat, voor SkyLine oven
922618	POMPENSET voor externe vloeibare zeep- en naspoelmiddel, inclusief aansluitslangen, voor SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
922699	REK VOOR ZEEPCONTAINER in open onderstel SkyLine oven 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
Connectiviteit	
922421	IoT MODULE voor communicatie met OnE connected en SkyDuo, voor SkyLine ovens, blastchiller-freezers en korventransportmachines
Containers, trays en roosters	
922017	2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922036	2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922062	ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922076	ROOSTER 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
922175	2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
922189	BAKPLAAT 400x600 mm, gegolfd voor 5 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating
922190	BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, geperforeerd aluminium
922191	BAKPLAAT bakkerijnorm 400x600 mm, met 4 opstaande randen, aluminium
922239	2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304
922264	ROOSTER, bakkerijnorm 400x600 mm, roestvrijstaal AISI304
922266	REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922325	KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens
922348	OPHANGHAAK VOOR GROTER VLEES, met twee haken voor het vlees, zoals eend, kalkoen, speenvarken, spare ribs
922362	REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 eenden van 1,8 kg, roestvrijstaal AISI304
922651	DROOGPLAAT 1/1-20GN, geperforeerde bodem, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis
922652	DROOGPLAAT 1/1GN, VLAK, geperforeerd, speciaal voor het drogen van fruit, vlees of vis
922713	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating
922746	OVENPAN 1/1-100GN voor static combi bereiding
922747	OVEN BAKPLAAT BAKKERIJNORM 400x600 mm, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
925000	BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925001	BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925002	BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken

Accessoires

PNC-code	Beschrijving
Containers, trays en roosters	
925003	OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
925004	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating
925005	BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating
925006	BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen
925008	REK 1/1GN met opstaande pennen voor 28 aardappelen of maiskolven, roestvrijstaal AISI304
925012	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925013	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925014	SET van 6 BAKPLATEN 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
Deuren en laden	
922265	DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, 2-staps deuropening voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN
Afvoer	
922636	AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, roestvrijstaal, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN
922637	AFVOER BUIZENSET Ø 50 mm, kunststof, voor SkyLine ovens 6&10x1/1GN en 6&10x2/1GN
Poten, wielen en oprijplaten	
922003	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)
922351	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
922688	SET VAN 4 STELPOTEN, roestvrijstaal, hoogte verstelling 100-115MM, voor plaatsing SkyLine oven 6&10x 1/1GN, 6&10x 2/1GN op een tafelblad
922693	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
922745	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
Voedthermometers	
922281	KERNTEMPERATUURMETER VOOR SOUS VIDE, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven
922390	KERNTEMPERATUURMETER VOOR SOUS VIDE, éénpunts, voor aansluiting op USB poort van de SkyLine oven
922714	HOUDER VOOR KERNTEMPERATUURMETER IN VLOEISTOF
Vet-/oliebeheer	
922357	RVS VETVANGSCHAAL 2/1GN, 60 mm diep, met aftapkraan, voor 2/1GN oven
922752	TROLLEY VOOR 2 VET OPVANGBAKKEN, voor SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
Handling - bakkerij	
922609	BELADINGREK voor 8x BAKKERIJNORM 400x600 mm, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg

Accessoires

PNC-code	Beschrijving
Handling - catering	
922366	ISOLATIEHOES, blauw kunststof met klitteband sluiting, voor SkyLine beladingrek 10x 2/1GN
922650	BANQUET BELADINGREK voor 51 borden Ø310 mm, 75 mm ringafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
Handling - gastronom	
922603	BELADINGREK voor 10x 2/1-40GN, 65 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
922604	BELADINGREK voor 8x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, inrijdbaar voor SkyLine oven 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
922627	BELADINGWAGEN voor verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine oven 6x en 10x 2/1GN en SkyChill blastchiller 100-70 kg
Installatieoplossingen	
922664	HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor SkyLine oven 10x 2/1GN
922667	HITTESCHILD, dubbelwandig roestvrijstaal, voor gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN op 10x 2/1GN
922774	AANSLUITSET VOOR PIEK MANAGEMENT voor 6 & 10 GN ovens
Inschuifsteunen	
922605	BODEMRAIL inclusief losse handgreep voor in- en uitrijden van verrijdbare beladingrekken, voor SkyLine ovens 6&10x 2/1GN
Sproei-units	
922171	SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven
Stapelsets	
922621	STAPELSET voor 2 elektrische SkyLine ovens, 2x 6x2/1GN of 6x1/1GN op 10x2/1GN, hoogte 120 mm
922631	BELADINGWAGEN voor 2 gestapelde SkyLine ovens 6x 2/1GN of 6x 2/1GN op 10x 2/1GN, voor de beladingrekken van beide ovens
Ventilatie	
922440	[NOT TRANSLATED] Steam optimizer
922719	GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op ELEKTRISCHE SkyLine oven 6&10x 2/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser
922721	GEUR REDUCTIE AFZUIGKAP, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, geur vermindering, ingebouwde ventilator, 690 m3/uur, automatisch aan/uit en automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, condenser
922724	RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op ELEKTRISCHE ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur
922726	RECIRCULATIE AFZUIGKAP voor condensatie, voor opbouw op gestapelde ELEKTRISCHE ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, demister filter, water separator filter, 830 m3/uur
922729	AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal
922731	AFZUIGKAP voor opbouw op 2 gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, ingebouwde ventilator, automatische toerenregeling, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal
922734	AFZUIGKAP voor opbouw op SkyLine oven 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator

Accessoires

PNC-code	Beschrijving
Ventilatie	
922736	AFZUIGKAP voor opbouw op gestapelde SkyLine ovens 6&10x 2/1GN, roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rvs labyrint filters, 1600 m3/ uur, voor aansluiting op extern afzuigkanaal en externe ventilator
922751	ADAPTER AFZUIGOPENING voor aanpassing van 300x300 mm naar Ø250 mm, voor standaard afzuigkappen met of zonder ventilator
922776	VERLENGING VOOR CONDENSPIJP OP DE OVEN, 370 mm
Wandmontagesets	
922687	BEUGELSET voor vastzetten van de oven aan de muur
Waterbehandeling	
864388	OMGEKEERDE OSMOSE UNIT, inclusief separaat actief kool filter, water 5 - 35°C, voor frontlader en doorschuif afwasmachines met atmosferische boiler en ovens
920003	WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers met hoog stoomverbruik
920005	WATERONTHARDINGSFILTER, STEAM1200, inclusief filterpatroon en watermeter. Voor combi steamers met gemiddeld stoomverbruik
Overige accessoires	
922326	KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen
922328	6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven
922435	CONNECTIVITY Router (WiFi & LAN)
922448	[NOT TRANSLATED] Baking tray with 4 edges in perforated aluminum, coated surface, 400x600x20mm
922449	[NOT TRANSLATED] Baking tray with 4 edges in aluminum, coated surface, 400x600x20mm
922451	2 VETOPVANGBAKKEN, afvoer aansluiting met afsluiter, voor open onderstel SkyLine ovens 6&10x 1/1GN en 6&10x 2/1GN
922452	[NOT TRANSLATED] Grease collection kit for ovens GN 1/1 & 2/1 (2 plastic tanks, connection valve with pipe for drain)
922773	TOEVOER WATERDRUK REDUCTIEKLEP

Aanbevolen chemicaliën

PNC-code	Beschrijving
OS2394	C25 SPOEL- EN ONTHARDINGSTABLETTEN; 50 stuks van 30 gr
OS2395	C22 REINIGINGSTABLETTEN, fosfaat vrij; doos met 100 stuks (ADR & IMDG Limited Quantity)