



Genel Bakış

SkyLine aksesuarlar



İçindekiler

Piştirme çözümleri	6
GastroNorm tepsiler	6
Unlu Mamül / Pastacılık tepsileri	12
Tavuk sistemi	14
Tütsüleme aparatı	16
Yemek Probu	17
Elleçleme çözümleri	18
GastroNorm elleçleme ekipmanları	21
Banket elleçleme ekipmanları	23
Unlu Mamul / Pastacılık elleçleme ekipmanları	27
Unlu Mamul / Pastacılık sabit rafları	28
Çok amaçlı sabit raflar	28
GastroNorm sabit raflar	28
Temizlik çözümleri	29
Temizlik çözümleri	29
Su arıtma	31
Kurulum çözümleri	32
Alt.Standlar	32
Havalandırma	36
İstifleme kitleri	42
Çeşitli aksesuarlar	45
Soğutma çözümleri	49
Yemek probu	50
Elleçleme	51
Uzak üniteler	51
Kurulum	52
Bağlantı	53



SkyLine Şok
Soğutucu/
Dondurucularla
uyumlu
aksesuarlar



SkyLine
Fırınlarla
uyumlu
aksesuarlar

SkyLine Fırınlar



6GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
867x775x808 mm



6GN 2/1
Dış boyutlar (gxdxy)
1090x971x808 mm



10GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
867x775x1058 mm



10GN 2/1
Dış boyutlar (gxdxy)
1090x971x1058 mm

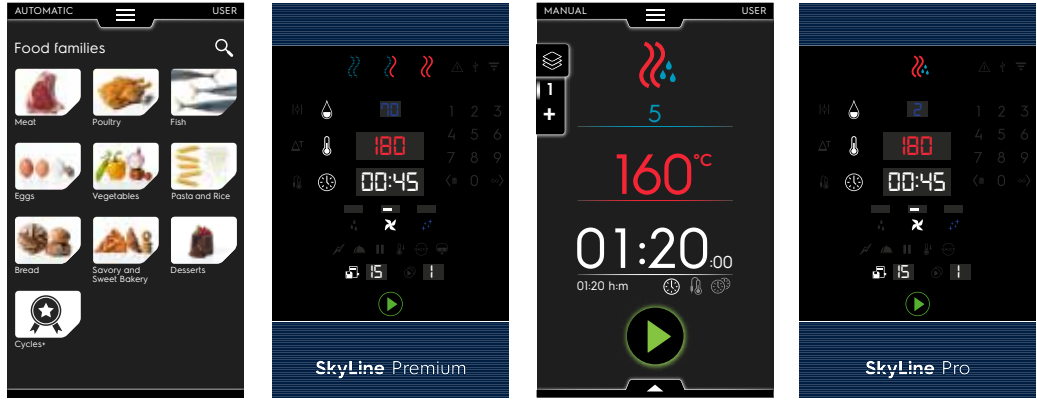


20GN 1/1
Dış boyutlar (gxdxy)
911x865x1794 mm



20GN 2/1
Dış boyutlar(gxdxy)
1162x1067x1794 mm



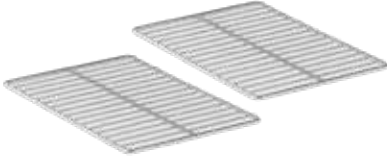


Özellikler	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Kontrol paneli	Dokunmatik	Dijital	Dokunmatik	Dijital
Buhar üretimi	Boyerli buhar	Boyerli buhar	Anında buhar üretimi	Anında buhar üretimi
Nem kontrolü	Lambda Sensörü ile kontrol edilen 101 nem ayarı	Lambda Sensörü ile kontrol edilen 11 nem ayarı	11 nem düzeyi	11 nem düzeyi
Gıda probu	6-sensörlü gıda probu	Tek sensörlü prob	Tek sensörlü prob	Tek sensörlü prob
Hava dağıtım sistemi	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow
Fan hız seviyeleri	7	5	7	5
Otomatik mod	Otomatik programlar + 11 özel pişirme Cycles+	yok (n/a)	yok (n/a)	yok (n/a)
Program modu	16 fazlı 1.000 adede varan tarif	4 fazlı 100 adede varan tarif	16 fazlı 1.000 adede varan tarif	4 fazlı 100 adede varan tarif
Otomatik temizleme sistemi	SkyClean, Green (Çevreci) Fonksiyonlara ve otomatik boyler kireç çözme özelliğine sahip	SkyClean Otomatik boyler kireç çözme özelliğine sahip	SkyClean Green (Çevreci) Fonksiyonlara sahip	SkyClean
Entegre püskürtme tabancası	Evet	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel
Gelişmiş özellikler	Cycles+, Plan-n-Save, SkyHub ana sayfa, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Kılavuzlu seçime sahip LED arka ışık düğmeleri	Plan-n-Save, SkyHub ana sayfa, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Kılavuzlu seçime sahip LED arka ışık düğmeleri
OnE Bağlantısı	Opsiyonel*	Opsiyonel*	Opsiyonel*	Opsiyonel*
SkyDuo	Evet	yok (n/a)	Evet	yok (n/a)

* OnE Bağlantısına hazır sınırlı bir standart kod aralığı da mevcuttur

GastroNorm tepsilere

Piştirme çözümleri



Izgaralar

Size	GN 1/1	GN 2/1
PNC	922017 (çiftli) 922062 (tekli)	922175 (çiftli) 922076 (tekli)
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Aşağıdakiler için ideadirl:
 - büyük parçaları kızartmak
 - düzensiz kaplar ve ısıtılacak tabaklar için destek olarak



Et kancası

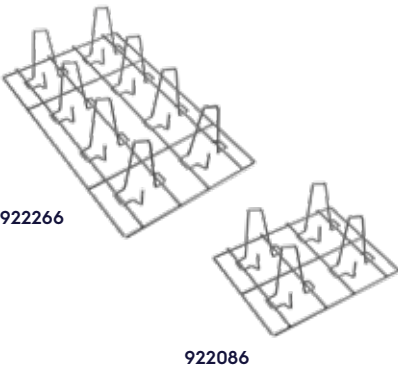
Fırın boyutu	tümü
PNC	922348
Kanca uzunluğu	300 mm
Malzeme	AISI 304

- ▶ pekin ördeği veya diğer büyük et parçaları için
- ▶ maksimum ağırlık: 15 kg
- ▶ kanca, tepsi rafının üst konumuna yerleştirilmiş ızgara tepsisine (922062 veya 922076) asılacaktır

Tavuk ızgaraları

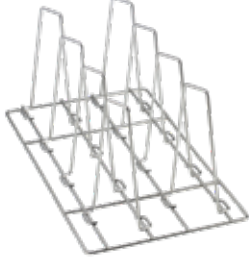
Boyut	GN 1/2	GN 1/1				
PNC	922086 (tekli)	922036 (çiftli) 922266 (tekli)				
Izgara başına tavuk	4 (0,7-2 kg büyüklüğünde)	8 (0,7-2 kg büyüklüğünde)				
Tavuk sayısı	16 adet 6 GN1/1	32 adet 6 GN2/1	24 adet 10 GN1/1	48 adet 10 GN2/1	48 adet 20 GN1/1	96 adet 20 GN2/1
Malzeme	AISI 304					

- ▶ Izgaradaki tavukların dağılımı sayesinde mükemmel kızartma ve sulu piştirme sonuçları elde etmek için idealdir



GastroNorm tepsilere

Pişirme özümleri



Ördek ızgarası

Boyut	GN 1/1					
PNC	922362					
Izgara başına ördek	8 (1,2-2,5 kg size)					
Ördek sayısı	8 adet 6 GN1/1	16 adet 6 GN2/1	16 adet 10 GN1/1	32 adet 10 GN2/1	32 adet 20 GN1/1	64 adet 20 GN2/1
Malzeme	AISI 304					

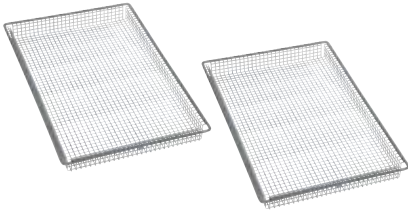
- ▶ Iızgaradaki ördeklerin dağılımı sayesinde mükemmel kızartma ve sulu pişirme sonuçları elde etmek için idealdir



Tahliye kilitli yağ toplama tepsilere

Fırın boyutu	GN 1/1	GN 2/1
PNC 40mm	922329	
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Entegre paslanmaz elik tahliye sayesinde kolay yağ toplama ve boşaltma için idealdir.
- ▶ Entegre tahliye ve kapaklı tepsi dahildir



Pişirme sepetleri

Boyut	GN 1/1	
PNC	922239 (iftli)	
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - buharda pişirme
 - dondurulmuş önceden kızartılmış yiyeceklerin (patates kızartması, tavuk nugget, yengeç çubukları vb.) havayla kızartılması

GastroNorm tepsilere

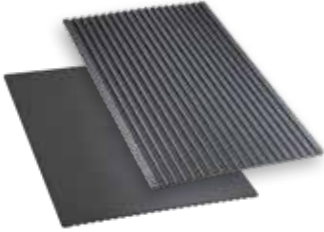
Piştirme çözümleri



Kaplamalı yapışmaz U tepsilere

Boyut	GN 1/2	GN 1/1
PNC 20 mm	925009	925000 (tekli) 925012 (6 adet)
PNC 40 mm	925010	925001 (tekli) 925013 (6 adet)
PNC 60 mm	925011	925002 (tekli) 925014 (6 adet)
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım	

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - piştirme süresini %10'a kadar ve enerji tüketimini %8'e kadar azaltma (yüzeyin önceden ısıtılması gerekmez; set üstü ızgaralardan farklı olarak, buzdolabından aldığınız tavaları doğrudan kullanabilirsiniz)
 - geleneksel yöntemlere kıyasla yiyeceklerde ağırlık kaybını %2-4 oranında azaltarak yiyeceklerin sulu kalmasını sağlama
 - işlemleri kolaylaştırma (dumanı ve ısıyı ortadan kaldırır, tavayı yağlamaya ve yiyecekleri çevirmeye gerek kalmaz)
- ▶ Özel kaplama ömrünü uzatmak için plastik spatula kullanılması önerilir
- ▶ Granül tipi bulaşık makinelerinde yıkanmaması tavsiye edilir



Çift yüzlü ızgara yüzeyi (nervürlü ve düz)

Boyut	GN 1/1
PNC	925003
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - çeşitli piştirme ihtiyaçları (çift yüzlü tavanın, ızgara ve çizgi atma için nervürlü bir yüzü, fırınlama ve kızartma için düz bir yüzü bulunmaktadır)
 - işlemleri kolaylaştırma (Önceden ısıtılması gerekmez, dumandan ve ısıya maruz kalmaktan kaynaklanan sorunları ortadan kaldırır, alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)
 - düz tarafta piştirme



Kaplamalı yapışmaz ızgara

Boyut	GN 1/1
PNC	925004
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - bifteklere çizgi atma
 - işlemleri kolaylaştırma (önceden ısıtılması gerekmez)
 - az yağlı piştirme

GastroNorm tepsilere

Piştirme çözümleri



Ağ (mesh) ızgara yüzeyi

Boyut	GN 1/1
PNC	922713
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - biftekler'e ağ ızgara çizgisi atma
 - işlemleri kolaylaştırma (önceden ısıtılması gerekmez)
 - az yağlı piştirme



Geleneksel statik piştirme için tepsi

Boyut	GN 1/1
PNC	922746
Yükseklik	100 mm
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - et yahni piştirme
 - uzun süre pişen soslar (ragù gibi)



Kaplamalı yapışmaz yumurta kızartma tepsi

Boyut	GN 1/1
PNC	925005
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - yumurta otomatik piştirme programı; pankek, hamburger, omlet, kiş ve diğer yuvarlak şekilli yiyecekler için de kullanılabilir
 - işlemleri kolaylaştırma (önceden ısıtılması gerekmez, alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)

GastroNorm tepsilere

Piştirme çözümleri



Düz fırın tepsi

Boyut	GN 1/1
PNC	925006
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - ekmek ve hamur işleri



Kaplamalı yapışmaz delikli U tepsilere

Boyut	GN 1/1
PNC 20 mm	922651
PNC flat	922652
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - meyve ve sebzeleri piştirme kağıdı kullanmadan kurutma için
 - fırınlama



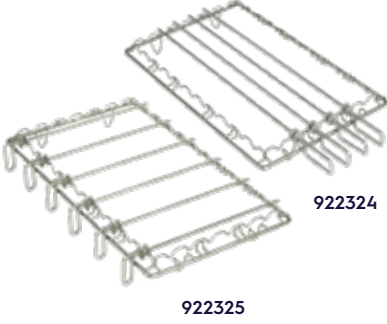
Kaplamalı yapışmaz baget tepsi

Boyut	GN 1/1
PNC	925007
Malzeme	delikli alüminyum, silikon kaplama

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - baget piştirme (her biri 290 g olan 4 parça sığdırılabilir)
 - işlemleri kolaylaştırma (delikli alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)

GastroNorm tepsiler

Piştirme çözümleri



Universal şiş rafları

Boyut	GN 1/1	GN 2/1
PNC 20 mm	922324 (1 raf + 4 uzun şiş)	922325 (1 raf + 6 kısa şiş)
PNC Uzun şiş	922327 (x4)	
PNC Kısa şiş		922328 (x6 adet)
PNC Raf	922326	
Malzeme	AISI 304	

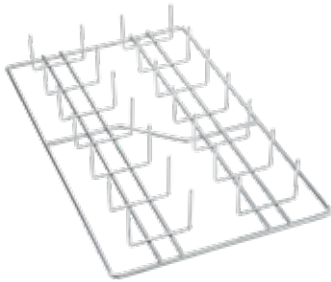
- Şiş kullanarak (etten kümes hayvanlarına, balığa, sebze ve peynire kadar) her tür kebab, tandır ızgara, churrasco, yakitori hazırlamak ve diğer her türlü piştirme için idealdir.



Kuzu çevirme için şiş

Fırın boyutu	10 GN 1/1
PNC	922709
Kapasite	12 kg'a kadar
Boyutlar GxDxY	158x264x600 mm
Malzeme	AISI 304

- Aşağıdakiler için idealdir:
 - kebab, domuz eti, kuzu eti, koyun eti, porchetta gibi her boyutta eti şiş kullanarak piştirme
- Şiş, tepsi rafının alt konumuna yerleştirilmiş ızgara tepsisine (922062) sabitlenir



Patates piştirme aparatı

Boyut	GN 1/1					
PNC	925008					
Izgara başına patates	28					
Patates sayısı	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Malzeme	AISI 304					

Unlu Mamul / Pastacılık tepsileri

Piştirme çözümleri



Izgara

Boyut	400 x 600 mm
PNC	922264*
Malzeme	AISI 304

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir
 - tepsî rafını Unlu Mamulden 1/1 GN'ye değiştirmek zorunda kalmadan 1/1 GN kaplar için bir destek olarak
 - düzensiz şekilli kaplarla piştirme



Baget tepsisi

Boyut	400 x 600 mm
PNC	922189*
Malzeme	delikli alüminyum, silikon kaplamalı

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - baget piştirme (maksimum 600 mm uzunluğunda 5 parça sığdırılabilir)
 - işlemleri kolaylaştırma (delikli alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)



Delikli unlu mamul/hamur işi tepsisi

Boyut	400 x 600 mm
PNC	922190*
Malzeme	delikli alüminyum

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - hafif hamur işleri piştirme
 - işlemleri kolaylaştırma (delikli alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)



Düz unlu mamul/hamur işi tepsisi

Boyut	400 x 600 mm
PNC	922191*
Malzeme	alüminyum

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - ekmek ve hamur işleri
 - işlemleri kolaylaştırma (delikli alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit piştirme sağlar)

- ▶ Unlu mamul/pastacılık rafları 400 x 600 mm gerektirir (bkz. sayfa 28)

Unlu Mamul / Pastacılık tepsileri

Pişirme çözümleri



Çift yüzlü ızgara yüzeyi (nervürlü ve düz)

Fırın boyutu	400 x 600 mm
PNC	922747*
Malzeme	yapışmaz kaplamalı alüminyum alaşım

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - düz tarafta pişirme
 - çeşitli pişirme ihtiyaçları (çift yüzlü tavanın, ızgara ve çizgi atma için nervürlü bir yüzü, fırınlama ve kızartma için düz bir yüzü bulunmaktadır)
 - işlemleri kolaylaştırma (önceden ısıtılması gerekmez, dumandan ve ısıya maruz kalmaktan kaynaklanan sorunları ortadan kaldırır, alüminyum ısı aktarımını artırıp daha hızlı ve daha eşit pişirme sağlar)

* Unlu mamul/pastacılık rafları 400 x 600 mm gerektirir (bkz. sayfa 28)

Tavuk sistem

Piştirme çözümleri



Güçlendirilmiş mobil tepsi rafı

Fırın boyutu	10 GN 1/1
PNC	922694

- ▶ Yağlı piştirme için idealdir; en alttakinin yağ damlama tepsi için uygun olduğu 11 tepsi kılavuzuna sahiptir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü (922610) desteği gerekir
- ▶ Tekerlekler dahildir
- ▶ Yağ toplama kiti (922619 veya 922639) ile kullanılması önerilir



GreaseOut - arabalı fırın dolabı tabanı için yağ toplama kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922619			

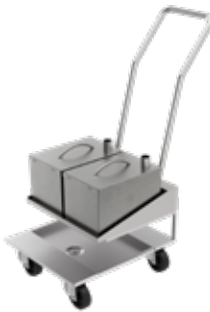
- ▶ Çıkarılabilir kollu servis arabası
- ▶ Üst ön panelde açma musluğu
- ▶ Fırın ile kolay bağlantı
- ▶ Kol için tutucu dahildir
- ▶ 2 adet frenli tekerlek
- ▶ Her biri 10 litrelik 2 hazne



GreaseOut - fırın açık tabanı için yağ toplama kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922639			

- ▶ Üst ön panelde açma musluğu
- ▶ Fırın ile kolay bağlantı
- ▶ Her biri 10 litrelik 2 hazne



Yağ toplama kiti için ekstra servis arabası ve hazneler

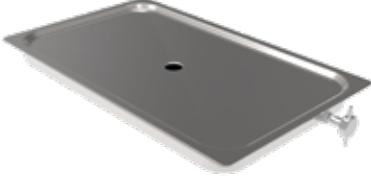
Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC tanklar + servis arabası	922638			
PNC servis arabası	922752			

- ▶ Hem dolaplı taban hem de açık taban için idealdir.
- ▶ Çıkarılabilir kol
- ▶ Kol için tutucu dahildir
- ▶ 2 adet frenli tekerlek
- ▶ Her biri 10 litrelik 2 hazne (yalnızca 922638'e dahildir)

6 GN 1/1 istiflenmiş fırınlar ve yükseltici üniteye monte 6 GN 2/1 istiflenmiş fırınlar için yağ toplama kiti: özel ürün olarak mevcuttur, fırınla birlikte sipariş edilmelidir.

Tavuk sistemi

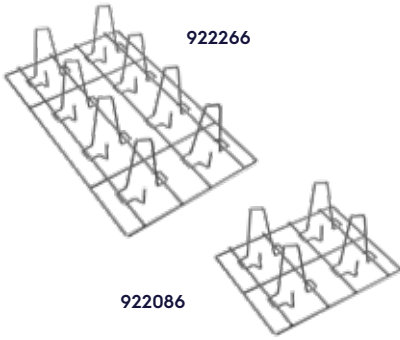
Piştirme çözümleri



Tahliye kilitli yağ toplama tepsi

Fırın boyutu	GN 1/1	GN 2/1
PNC 40 mm	922329	
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Entegre paslanmaz çelik tahliye sayesinde kolay yağ toplama ve boşaltma için idealdir.
- ▶ Entegre tahliye ve kapaklı tepsi dahildir

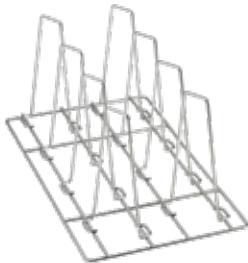


Tavuk ızgaraları

Boyut	GN 1/2	GN 1/1				
PNC	922086 (tekli)	922036 (çiftli) 922266 (tekli)				
Izgara başına tavuk	4 (0,7-2 kg büyüklüğünde)	8 (0,7-2 kg büyüklüğünde)				
Tavuk sayısı	16 on 6 GN1/1	32 on 6 GN2/1	24 on 10 GN1/1	48 on 10 GN2/1	48 on 20 GN1/1	96 on 20 GN2/1
Malzeme	AISI 304					

- ▶ Izgaradaki tavukların dağılımı sayesinde mükemmel kızartma ve sulu piştirme sonuçları elde etmek için idealdir

Ördek ızgarası



Boyut	GN 1/1					
PNC	922362					
Izgara başına ördek	8 (1,2-2,5 kg büyüklüğünde)					
Ördek sayısı	8 adet 6 GN1/1	16 adet 6 GN2/1	16 adet 10 GN1/1	32 adet 10 GN2/1	32 adet 20 GN1/1	64 adet 20 GN2/1
Malzeme	AISI 304					

- ▶ Izgaradaki ördeklerin dağılımı sayesinde mükemmel kızartma ve sulu piştirme sonuçları elde etmek için idealdir

Tütsüleme aparatı

Piştirme çözümleri



Volcano tütsüleyici

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922338					
Malzeme	AISI 304					
Boyutlar GxDxY	220 X 220 X 85 mm					

- ▶ Aşağıdakiler için idealdir:
 - balık, domuz eti, kümes hayvanları, sığır eti, peynir, ekmek, sebzelerin pişirilmesi ve tütsülenmesi (odun peletleri, kurutulmuş baharatlar kullanarak)
 - tütsü aromasıyla düşük ısıda piştirme
- ▶ Üretilen duman miktarı ayarlanabilir (tescilli tasarım @ EPO)
- ▶ Kokusuz ve Yoğuşmalı davlumbazlar, harici egzozla direkt bağlantı olmadığı için Volcano tütsüleyici ile birlikte kullanıma uygun değildir
- ▶ Kömür ile kullanılır



Volcano tütsüleyiciyle kullanılacak odun peletleri

Kod	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Aroma	meskit	ceviz	akçaağaç	kiraz	elma
Ağırlık	450 g				

- ▶ Meskit: pirzola, kırmızı et, domuz eti, balık ve ağır av hayvanları için idealdir.
- ▶ Ceviz: tatlıdan güçlüye, ağır domuz pastırması aroması. Jambon ve sığır eti için idealdir.
- ▶ Akçaağaç: dumanlı, yumuşak ve hafif tatlı. Domuz eti, kümes hayvanları, peynir ve küçük av kuşları için idealdir.
- ▶ Kiraz: kümes hayvanları, domuz eti ve sığır eti için idealdir.
- ▶ Elma: sığır eti, domuz eti, kümes hayvanları, balık ve av hayvanları için idealdir.

Gıda Probu

Piştirme çözümleri



USB tek noktali prob

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922390					

- ▶ Standart merkez sıcaklık sensörüne ek olarak kullanılır
- ▶ Yüksek sıcaklıkta piştirme için de uygundur



USB sous-vide probu

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922281					

- ▶ Torbadaki vakumu etkilemeden doğru iç sıcaklığa doğru bir şekilde ulaşılmasını sağlamak için sous-vide düşük sıcaklıkta piştirme için idealdir.
- ▶ 1 mm çap, 60 mm uzunluk, takıldığında vakum mührünün kırılmasını önlemek için çapraz kesimli özel bir iğne ucu tasarımına sahiptir
- ▶ Takıldığında vakum mührünün kırılmasını önlemek için neopren yapışkan şeritler (kod OS1827*) veya valf (kod OS2788*) ve vakumlu piştirme torbaları (OS2473*) ile birlikte kullanılır



Sous-vide probu için valf

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	OS2788					

- ▶ Prob iğnesi torbayı deldiğinde içeri hava girişini önleyen bir bariyer oluşturarak vakumlu piştirme yoluyla hazırlanmış yemeklerin iç sıcaklığının güvenli şekilde ölçülmesini sağlar
- ▶ -20°C ila 130°C arasında piştirme ve hızlı soğutma işlemlerinde kullanıma uygundur
- ▶ 100°C'ye kadar benmari usulü ve 130°C'ye kadar buharlı fırında piştirme işlemleri için uygundur



Sous-vide piştirme, neler gerekiyor:

→ USB Sous-vide probu

→ Sous-vide probu için neopren yapışkan şeritler veya valf

→ Vakum torbaları (farklı boyutlarda)

* Sous-vide piştirme için daha fazla aksesuar Aksesuarlar ve Sarf Malzemeleri Kataloğunda mevcuttur






Elleçleme çözümleri

Elleçleme çözümleri - GastroNorm

Fırın ve Şok Soğutucu/ Dondurucu Boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 GastroNorm raf (6 -10)* veya servis arabası rafı (20)*	922600 65 mm aralıklı	922700 65 mm aralıklı	922601 65 mm aralıklı	922603 65 mm aralıklı	922753 63 mm aralıklı	922757 63 mm aralıklı
	922606 80 mm aralıklı	922611 80 mm aralıklı	922602 80 mm aralıklı	922604 80 mm aralıklı	922754 80 mm aralıklı	922758 80 mm aralıklı
					922683 84 mm aralıklı	922686 84 mm aralıklı
 Sürgü desteği (+ kol) SADECE FIRINLAR İÇİN	922610	922605	922610	922605	gerekli değil	gerekli değil
 Sürgü desteği (+ kol) SADECE ŞOK SOĞUTUCU/ DONDURUCULAR İÇİN	bulunmuyor	bulunmuyor	880564	880563	gerekli değil	gerekli değil
 Servis arabası	922626	922627	922626	922627	gerekli değil	gerekli değil

* Her rafta tekerlekler bulunur

Elleçleme çözümleri - Banket

Fırın & Şok Soğutucu/ Dondurucu Boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Banket rafı (6 -10)* veya servis arabası rafı (20)	bulunmuyor	bulunmuyor	922648 30 tabak, 65 mm aralıklı	922650 51 tabak, 75 mm aralıklı	922756 54 tabak, 74 mm aralıklı	922760 92 tabak, 85 mm aralıklı
			922649 23 tabak, 85 mm aralıklı		922763 45 tabak, 90 mm aralıklı	922764 116 tabak, 66 mm aralıklı
 Sürgü desteği (+ kol) SADECE FIRINLAR İÇİN	bulunmuyor	bulunmuyor	922610	922605	gerekli değil	gerekli değil
 Sürgü desteği (+ kol) SADECE ŞOK SOĞUTUCU/ DONDURUCULAR İÇİN	bulunmuyor	bulunmuyor	880564	880563	gerekli değil	gerekli değil
 Servis arabası	bulunmuyor	bulunmuyor	922626	922627	gerekli değil	gerekli değil
 Termal örtü	bulunmuyor	bulunmuyor	922364	922366	922365	922367

* Her rafta tekerlekler bulunur

Elleçleme çözümleri

Elleçleme çözümleri - Unlu Mamul/Pastacılık



Fırın & Şok Soğutucu Dondurucu Boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Mobil 400x600 mm Unlu Mamul/Pastacılık rafı (6 -10)* / ** veya Servis arabası rafı (20)	922607 5 ızgara, 80 mm aralıklı	bulunmuyor	922608 8 ızgara, 80 mm aralıklı	922609 8 ızgara, 80 mm aralıklı	922761 16 ızgara, 80 mm aralıklı	922762 16 ızgara, 80 mm aralıklı
Sürgü desteği (+ kol) SADECE FIRINLAR İÇİN	922610	bulunmuyor	922610	922605	gerekli değil	gerekli değil
Sürgü desteği (+ kol) SADECE ŞOK SOĞUTUCU/ DONDURUCULAR İÇİN	bulunmuyor	bulunmuyor	880564	880563	gerekli değil	gerekli değil
Servis arabası	922626	bulunmuyor	922626	922627	gerekli değil	gerekli değil

Elleçleme çözümleri - Fırınlara istiflenmesi

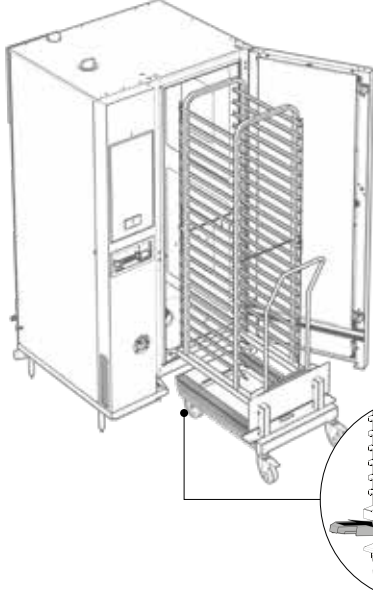


İstiflenmiş Fırın Boyutları	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
Mobil raflar (6-10): - GastroNorm* - 400x600 mm Unlu Mamul/Pastacılık* / ** - Banket* Her fırın için listelenenler arasından bir raf tipi seçin	ÜST FIRIN 922600 (GN) 65 mm aralıklı 922606 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı 922607 (400x600 mm) 5 ızgara, 80 mm aralıklı ALT FIRIN 922600 (GN) 65 mm aralıklı 922606 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı 922607 (400x600 mm) 5 ızgara, 80 mm aralıklı	ÜST FIRIN 922700 (GN) 65 mm aralıklı 922611 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı ALT FIRIN 922700 (GN) 65 mm aralıklı 922611 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı	ÜST FIRIN 922600 (GN) 65 mm aralıklı 922606 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı 922607 (400x600 mm) 5 ızgara, 80 mm aralıklı ALT FIRIN 922601 (GN) 65 mm aralıklı 922602 (GN) 8 ızgara, 80 mm aralıklı 922608 (400x600 mm) 8 ızgara, 80 mm aralıklı 922648 (30 tabak) 65 mm aralıklı 922649 (23 tabak) 85 mm aralıklı	ÜST FIRIN 922700 (GN) 65 mm aralıklı 922611 (GN) 5 ızgara, 80 mm aralıklı ALT FIRIN 922603 (GN) 65 mm aralıklı 922604 (GN) 8 ızgara, 80 mm aralıklı 922609 (400x600 mm) 8 ızgara, 80 mm aralıklı 922650 (51 tabak) 75 mm aralıklı
Sürgü desteği (+ kol)	2 adet x 922610	2 adet x 922605	2 adet x 922610	2 adet x 922605
Servis arabası	922630 veya 922628 (Yükseltici Ünite)	922631 veya 922629 (Yükseltici Ünite)	922630	922631

* Her rafta tekerlekler bulunur

** Unlu Mamul/Pastacılık versiyonuna (400x600 mm) dönüştürülürken özel bir emme duvarı önerilir. Electrolux Professional, optimum pişirme eşitliğini garanti etmek için doğru emme duvarının kurulmasını önerir. Emme duvarı Electrolux Professional Yetkili Servis Ortaklarından satın alınabilir.

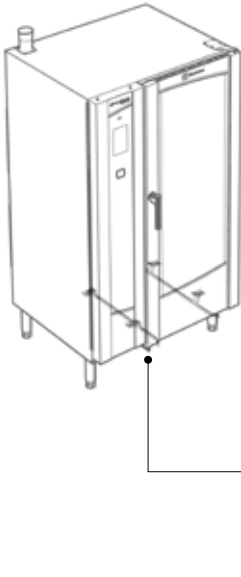
Elleçleme çözümleri



air-o-system servis arabaları için SkyLine fırın kit uyumluluğu

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- ▶ Servis arabaların alt kısmının genişliğini SkyLine fırınlara mükemmel şekilde uyacak şekilde artıran adaptörler
- ▶ GN, Banket ve Unlu Mamul arabalarına monte edilebilir
- ▶ Hem SkyLine hem de air-o-system fırınlarında aynı anda kullanılması durumunda air-o-system fırınları için uyumluluk kiti ile birleştirilmelidir



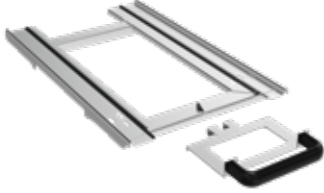
air-o-system fırınlar için SkyLine servis arabası kit

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- ▶ air-o-system fırınların alt kısmında yer alan sürgü raylarını genişletmek için ara parça kiti
- ▶ GN, Banket ve Unlu Mamul arabalarını yerleştirmek için uygundur
- ▶ Hem SkyLine hem de air-o-system servis arabalarının aynı anda kullanılması durumunda air-o-system servis arabaları için uyumluluk kitiyle birleştirilmelidir
- ▶ Şok Soğutucular için gerekli değildir

GastroNorm elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Sürgü destekleri



Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Fırın için PNC	922610	922605	922610	922605
Şok soğutucu için PNC			880564	880563

- ▶ Mobil rafın kolay ve güvenli bir şekilde yüklenmesi ve boşaltılması için idealdir
- ▶ Kol dahildir
- ▶ Mobil raf kullanılırken gereklidir
- ▶ **air-o-system** fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Mobil raflar için servis arabası

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Boyutlar GxDxY	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- ▶ Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- ▶ **air-o-system** fırınlar ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir
- ▶



Mobile GastroNorm raflar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	
PNC	922600	922606
Grid nr.	6 ızgara (65 mm aralıklı)	5 ızgara (80 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	389x508x462 mm	

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- ▶ Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- ▶ **air-o-system** fırınlar ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir

GastroNorm elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Mobil GastroNorm raflar

Fırın boyutu	6 GN 2/1	
PNC	922700	922611
Izgara sayısı	6 ızgara (65 mm aralıklı)	5 ızgara (80 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	594x628x477 mm	

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- ▶ Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Mobil GastroNorm raflar

Fırın boyutu	10 GN 1/1	
PNC	922601	922602
Izgara sayısı	10 ızgara (65 mm aralıklı)	8 ızgara (80 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	389x508x723,5 mm	

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- ▶ Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir
- ▶



Mobil GastroNorm raflar

Fırın boyutu	10 GN 2/1	
PNC	922603	922604
Izgara sayısı	10 ızgara (65 mm aralıklı)	8 ızgara (80 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	594x628x723,5 mm	

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- ▶ Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir

GastroNorm elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



GastroNorm servis arabaları

Fırın boyutu	20 GN 1/1		
PNC	922753	922754	922683
Izgara sayısı	20 ızgara (63 mm aralıklı)	16 ızgara (80 mm aralıklı)	15 ızgara (84 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	545x790x1700 mm		

- ▶ Şunları içerir: çıkarılabilir kol, drenajlı taban, frenli arka tekerlekler
- ▶ air-o-system ile uyumlu
- ▶ **air-o-system** fırınlarla mükemmel uyumluluk için PNC 922771'i sipariş edin (fırınlara monte edilecektir)



GastroNorm servis arabaları

Fırın boyutu	20 GN 2/1		
PNC	922757	922758	922686
Izgara sayısı	20 ızgara (63 mm aralıklı)	16 ızgara (80 mm aralıklı)	15 ızgara (84 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	716x926x1700 mm		

- ▶ Şunları içerir: çıkarılabilir kol, drenajlı taban, frenli arka tekerlekler
- ▶ air-o-system ile uyumlu
- ▶ **air-o-system** fırınlarla mükemmel uyumluluk için PNC 922771'i sipariş edin (fırınlara monte edilecektir)

Banket elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Sürgü destekleri



Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Fırın için PNC	922610	922605	922610	922605
Şok soğutucu için PNC			880564	880563

- ▶ Ideal for easy and safe uploading and downloading of mobile rack
- ▶ Include handle
- ▶ Required when using mobile rack
- ▶ Slide-in support for **air-o-system oven** to be ordered as a spare part



Mobil raflar için servis arabaları

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Boyutlar GxDxY mm	485x913x949	685x1033x949	485x913x949	685x1033x949

- ▶ Mobil rafın kolay ve güvenli bir şekilde yüklenmesi ve indirilmesi için idealdir
- ▶ Kol dahildir
- ▶ Mobil raf kullanılırken gereklidir
- ▶ **air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir**



Mobil banket rafları

Fırın boyutu	10 GN 1/1	
PNC	922648	922649
Izgara sayısı	30 tabak (65 mm aralıklı)	23 tabak (85 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY mm	391x650x710	

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Sürgü desteği gereklidir
- ▶ 310 mm Ø çapa kadar tabaklar
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir

Banket elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Mobil banket rafları

Fırın boyutu	10 GN 2/1
PNC	922650
Izgara sayısı	51 tabak (75 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	596x780x702 mm

- ▶ Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- ▶ Sürgü desteği gereklidir
- ▶ 310 mm Ø çapa kadar tabaklar
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Banket arabaları

Fırın boyutu	20 GN 1/1	
PNC	922756	922763
Izgara sayısı	54 tabak (74 mm aralıklı)	45 tabak (90 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	507x849x1714 mm	

- ▶ Şunları içerir: çıkarılabilir kol, drenajlı taban, frenli arka tekerlekler
- ▶ 310 mm Ø çapa kadar tabaklar
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Banket arabaları

Fırın boyutu	20 GN 2/1	
PNC	922760	922764
Grid nr.	92 tabak (85 mm aralıklı)	116 tabak (66 mm aralıklı)
Boyutlar GxDxY	700x986x1711 mm	

- ▶ Şunları içerir: çıkarılabilir kol, drenajlı taban, frenli arka tekerlekler
- ▶ 310 mm Ø çapa kadar tabaklar
- ▶ **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir

Banket elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Raflar için termal örtüler

Fırın boyutu	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922364	922366

- ▶ Yiyecekleri 30 dakikaya kadar sıcak tutmak için idealdir
- ▶ Kayışlarla kolayca katlanır
- ▶ Yıkabilir: ETL Sanitasyon onaylı



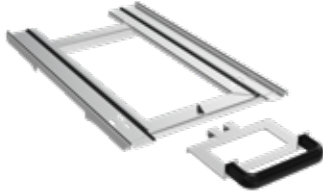
Servis arabaları için termal örtüler

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922365	922367

- ▶ Yiyecekleri 30 dakikaya kadar sıcak tutmak için idealdir
- ▶ Kayışlarla kolayca katlanır
- ▶ Yıkabilir: ETL Sanitasyon onaylı

Unlu Mamul / Pastacılık elleçleme ekipmanları

Elleçleme çözümleri



Sürgü destekleri



Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Fırın için PNC	922610	922605	922610	922605
Şok soğutucu için PNC			880564	880563

- Mobil rafın kolay ve güvenli bir şekilde yüklenmesi ve indirilmesi için idealdir
- Kol dahildir
- Mobil raf kullanılırken gereklidir
- **air-o-system fırın** için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Mobil raflar için servis arabaları

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Boyutlar GxDxY mm	485x913x949	685x1033x949	485x913x949	685x1033x949

- Sorunsuz elleçleme süreci için idealdir
- Sürgü desteğiyle kullanılması önerilir
- İstifleme çözümü için servis arabası mevcuttur (bkz. sayfa 43)
- **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Mobil unlu mamul/pastacılık rafları (400x600 mm)*

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922607	922608	922609
Izgara sayısı	5 tepsi (80 mm aralıklı)	8 tepsi (80 mm aralıklı)	
Boyutlar GxDxY mm	428x608x471 mm		428x608x719 mm

- Tekerlekler ve taban destekleri dahildir
- Tekerleklerle kullanılıyorsa sürgü desteği gerekir
- Taban desteğiyle kullanılırsa sabit bir raf haline gelir
- **air-o-system fırınlar** ile uyumludur. air-o-system fırın için sürgü desteği yedek parça olarak sipariş edilmelidir



Unlu Mamul/Pastacılık arabaları (400x600 mm)*

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922761	922762
Izgara sayısı	16 trays (80 mm pitch)	
Boyutlar GxDxY mm	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- Şunları içerir: çıkarılabilir kol, drenajlı alt hazne, frenli arka tekerlekler
- air-o-system ile uyumlu

Unlu Mamul / Pastacılık sabit raflar

Elleçleme çözümleri

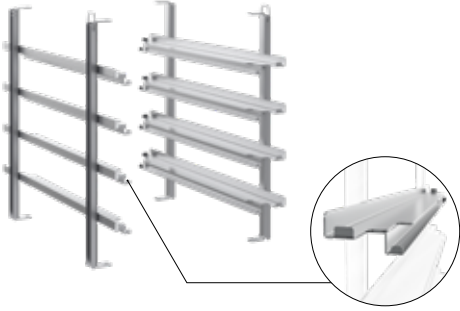


Sabit unlu mamul/pastacılık rafları 400x600 mm*

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922655	922656
Izgara sayısı	5 ızgara (80 mm aralıklı)	8 ızgara (80 mm aralıklı)

Çok amaçlı sabit raflar

Elleçleme çözümleri



GN ve 400x600 mm için çok amaçlı raflar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922684	922685
Izgara sayısı	4 ızgara (80 mm aralıklı)	7 ızgara (80 mm aralıklı)

- ▶ Hem GastroNorm hem de 400x600 mm tepsiler yerleştirilebilir
- ▶ Unlu Mamul/Pastacılık tepsileri için (400x600 mm) özel bir emme duvarı önerilir. Emme duvarı Electrolux Professional Yetkili Servis Ortaklarından satın alınabilir

GastroNorm sabit raflar

Elleçleme çözümleri



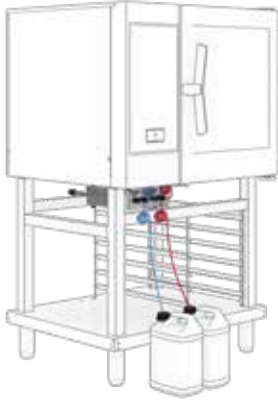
922740

GastroNorm askılı raflar / daha geniş aralıklara sahip sabit raflar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922740	922681	922741	922742
Izgara sayısı	5 ızgara (85 mm aralıklı)	5 ızgara (85 mm aralıklı)	8 ızgara (85 mm aralıklı)	8 ızgara (85 mm aralıklı)

* Unlu Mamul/Pastacılık versiyonuna (400x600 mm) dönüştürülürken özel bir emme duvarı önerilir. Electrolux Professional, optimum pişirme eşitliğini garanti etmek için doğru emme duvarının kurulmasını önerir. Emme duvarı Electrolux Professional Yetkili Servis Ortaklarından satın alınabilir.

Temizlik çözümleri



Harici sıvı kimyasallara bağlantı kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922618					

- ▶ Sıvı deterjan ve parlatici ile otomatik temizleme sistemi kullanım kiti
- ▶ Yerinde hızlı ve kolay kurulum
- ▶ Miknatis donanımlı
- ▶ Kite pompalar, borular ve hazne bağlantıları dahildir



Deterjan haznesi için duvara monte tutucu

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922386					

- ▶ Deterjanları yerden uzak tutmak için idealdir
- ▶ OS2282, OS2283 ile uyumludur



Deterjan haznesi için açık taban askılı tutucu

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922699			

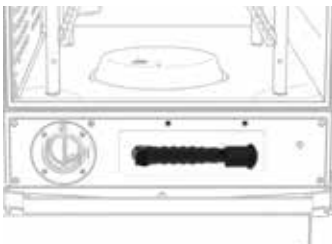
- ▶ Deterjanları yerden uzak tutmak için idealdir
- ▶ OS2282, OS2283 ile uyumludur



Harici püskürtme ünitesi

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922171					

- ▶ Fırının dış yan paneline monte edilecek bir destek içerir



Premium, Pro^S, Pro için geri çekilebilir dahili püskürtme ünitesi

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	0CK749				Fabrika montajlı olarak mevcuttur	

- ▶ Tezgah üstü fırınlar: fabrika montajlı olarak önerilir, yerinde de kurulabilir
- ▶ Dikey fırınlar: fırınla birlikte sipariş edilmelidir, yerinde kurulumu yapılamaz
- ▶ Halihazırda tüm Premium^S fırınlarında mevcuttur

Temizlik çözümleri

SkyClean otomatik ve dahili bir kendi kendini temizleme sistemidir, buhar jeneratörüne entegre kireç çözme işlemine sahiptir.

Katı deterjanlar

Tüm pişirme alanları ve temizlenmesi zor alanlar için idealdir..



C22 Temizleme Tableti



C25 Durulama & Kireç çözme



Temizleme



Parlatıcı & Kireç çözme

Kod	Açıklama
0S2395	C22-Fosfatsız temizleme tableti 100 tabletlik kova
0S2394	Fosfatsız C25-Durulama ve Kireç Çözme tableti; 50 tabletlik kova

Sıvı deterjanlar

Orta-yoğun düzeyde kirli alanlar için idealdir.



C20 Fırınlar için Ekstra Güçlü deterjan



C21 Fırınlar için Ekstra Güçlü parlatıcı

	Kod	Açıklama
Bağlantı kiti	922618	Sıvı deterjan/parlatıcı için harici bağlantı kiti
Temizleme	0S2282	C20 Fırınlar için ekstra güçlü deterjan; 2 x 5 Lt
Parlatıcı	0S2283	C21 Fırınlar için ekstra güçlü parlatıcı; 2 x 5 Lt

- Gerekliğinde kireç çözme programı için özel su filtreleri ve C25 Durulama ve Kireç Çözücü tabletler (0S2394) ile su arıtma gerçekleştirilir (bkz. sayfa 31)

Başlangıç kiti

Tüm SkyLine Fırınlar, katı deterjan numunesi kitiyle birlikte teslim edilir.

Lütfen numune tabletleri kullanırken, temizleme için iki adet gerektiğini unutmayın.

Örnek: 1 adet C22 temizleme tableti (65 gr) (0S2395) 2 adet C22 numune tablete (30 gr) eşittir.



Su arıtma

Temizlik çözümleri

Uygun su arıtmanın sağlanması:

- ▶ yiyeceklerinizin tadını ve görünümünü değiştirme riskini önler;
- ▶ kireç oluşumunu azaltır, bu nedenle kireç çözme işlemi daha az sıklıkta gerçekleşir, bu da işletme maliyetlerinde ek tasarruf sağlar;
- ▶ cihazınızın ömrünü uzatır;
- ▶ daha düşük bakım maliyetleri garanti eder

Electrolux Professional, doğru su arıtma çözümünü seçmek için su kalitenizi kontrol etmenizi önerir:

- ▶ yüksek kalsiyum konsantrasyonu için su yumuşatıcı
- ▶ yüksek kalsiyum ve klorür konsantrasyonu için su nanofiltresi veya ters osmoz filtresi

Su gereklilikleri

- ▶ Basınç, bar min/maks: 1-4,5
- ▶ Kaynak: İçme suyu
- ▶ Kaynak su maksimum sıcaklık: 30°C
- ▶ Sertlik:
 - Boylerli fırınlar: C25 Durulama & Kireç Çözme ile günlük temizlik yaparken su arıtımı gerekmez
 - Boylersiz fırınlar: < 5°fH

- ▶ Klorürler ve iletkenlik:

	304 boylerli	316 boylerli	boylersiz
Klor	<17	<20	<10
İletkenlik	>285	>285	>285

- ▶ Minimum gerekli iletkenlik 70 µS/cm



Otomatik su yumuşatıcı
PNC 921305

Fırın boyutu: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Güç kW: 0,04
Elektrik bağlantısı: 220/230V
1N 50/60 Hz



Harici otomatik ters osmoz filtresi
PNC 864388

Fırın boyutu: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Güç kW: 0,18
Elektrik bağlantısı: 220/240V
1N 50/60 Hz



Kartuşlu su filtresi ve akış ölçer
PNC 920004

Fırın boyutu:
6 GN 1/1, 6 GN 2/1 ve
10 GN 1/1 - düşük buhar kullanımı
Filtre kapasite: 4675 lt



Kartuşlu ve akış ölçerli su filtresi
PNC 920003

Fırın boyutu: 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 - yüksek buhar kullanımı
Filtre kapasite: 10800 lt

Daha fazla çözüm için yerel satış öncesi departmanınıza başvurun.

Alt standlar

Kurulum çözümleri



GastroNorm tepsi desteği ile açık tabanlar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922612	922613	922612	922613
Izgara sayısı	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Boyutlar GxDxY mm	865x705x770	1088x901x770	865x705x770	1088x901x770
Material	AISI 304			

- ▶ Standart olarak 1 tepsi desteği ile birlikte verilir, ikinci bir tepsi eklenebilir
- ▶ Tabanların alt kısmında montaj için delikler bulunur
- ▶ Fırınların kolay montajı için önceden ayarlanmıştır (ayağı çıkarmaya gerek yoktur)
- ▶ **air-o-system** tabana kurulum yaparken, GN1/1 için uyumluluk kiti PNC 930217'yi ve GN2/1 için 930218'i sipariş edin



GastroNorm tepsi destekli dolaplı tabanlar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922614	922616	922614	922616
Izgara sayısı	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Boyutlar GxDxY mm	867x775x770	1090x971x770	867x775x770	1090x971x770
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Standart olarak 1 tepsi desteği ile birlikte verilir, ikinci bir tepsi eklenebilir
- ▶ Tabanların alt kısmında montaj için delikler bulunur
- ▶ Fırınların kolay montajı için önceden ayarlanmıştır (ayağı çıkarmaya gerek yoktur)
- ▶ **air-o-system** tabana kurulum yaparken, GN1/1 için uyumluluk kiti PNC 930217'yi ve GN2/1 için 930218'i sipariş edin



GastroNorm tray supports for oven base

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922690	922692	922690	922692
Grid nr.	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Ek saklama alanı sağlamak amacıyla açık ve dolaplı taban üzerine kurulabilir
- ▶ Tabanlara önceden ayarlanmış delikler kullanılarak kurulmalıdır
- ▶ **air-o-system** tabanlarla uyumlu değildir

Alt standlar

Kurulum çözümleri



Fırın tabanı için Unlu Mamul / Pastacılık tepsisi desteği (400x600 mm tepsiler)

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922702	
Izgara sayısı	6	
Malzeme	AISI 304	

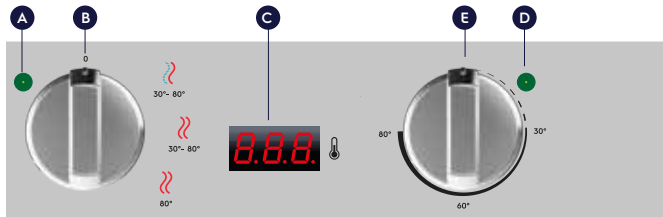
- ▶ Açık ve dolaplı tabanlarda 400 x 600 mm tepsiler (unlu mamul/ pastacılık) için Unlu Mamul/Pastacılık rayları
- ▶ **air-o-system** tabanlarla uyumlu değildir



Çok amaçlı tepsisi destekli sıcaklık dolapları

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922615	922617	922615	922617
Izgara sayısı	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)
Boyutlar GxDxY	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Güç	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Elektrik bağlantısı	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Mayalamak ve tutmak için idealdir
- ▶ Standart olarak 1 tepsisi desteği ile birlikte tedarik edilir
- ▶ Fırınlara kolay montajı için önceden ayarlanmıştır (ayağı çıkarmaya gerek yoktur)
- ▶ **air-o-system** tabana kurulum yaparken, GN1/1 için uyumluluk kiti PNC 930217'yi ve GN2/1 için 930218'i sipariş edin



Kontrol paneli açıklaması

- A** Cihazın açık olduğunu gösteren gösterge lambası
- B** Nemlendirme ve ısıtma aşamaları için seçici
- C** Dijital termoregülatör (30 - 80°C)
- D** Isıtmanın açık olduğunu gösteren gösterge lambası
- E** Hazne sıcaklığını ayarlamak için termostat

Alt Standlar

Kurulum çözümleri



Fırın tabanları için tekerlek kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922003			

- Fırının arkasını temizlemek için idealdir
- 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek
- Gazlı fırınlara monte edilecekse, esnek bir boru gereklidir



Flanşlı ayak takımı

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922351			
Yükseklik	100-130 mm			
Malzeme	AISI 304			

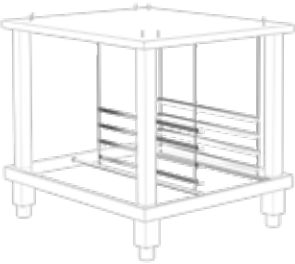
- Tüm 20 GN 1/1 ve 20 GN 2/1 fırınlar standart olarak flanşlı ayaklarla teslim edilir



Demonte alt standlar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922653		922654	
Boyutlar GxDxY	867x707x670 mm		1090x903x670 mm	
Ambalaj boyutları	750x920x130 mm		940x1140x110 mm	
Malzeme	AISI 304			

- Daha kolay ve rahat taşıma için demonte olarak teslim edilir
- Montaj süresi: 10 dakikadan az
- Demonte taban için tepsi destekleri dışında HİÇBİR aksesuar takılamaz (aşağıya bakın)

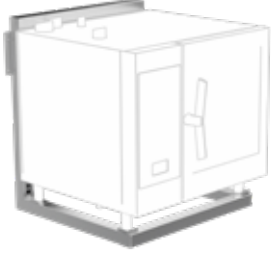


Demonte alt standlar için tepsi destekleri

Fırın boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922382		922384	
Izgara sayısı	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

Alt Standlar

Kurulum çözümleri



Duvar destekleri

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PNC	922643	922644	922645

- Yerden tasarruf etmek için idealdir.
- Kurulumun uygulanabilirliği, duvar tipine bağlı olarak bir mimar/ yapı mühendisi tarafından değerlendirilmelidir

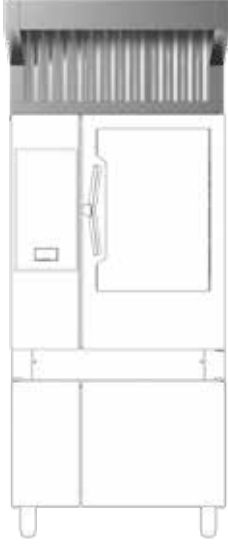
Duvara sabitleme kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922687					

- Fırını duvara sabitlemek için

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Koku azaltma davlumbazları

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922718	922719	922718	922719	922720
Malzeme	AISI 304				
Not	for electric models only				
Boyutlar GxDxY	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bağlantılı egzoz kanalı ihtiyacını ortadan kaldıran eksiksiz havalandırma sistemi
- ▶ Çoklu filtreleme sistemleri: egzoz buharının paslanmaz çelik labirent filtrelerle ön filtrenmesi; buhar-sıvı ayırıcı görevi gören buğu çözücü filtre ve ekstra damlacık ayırıcı
- ▶ UV sistemi, yağ moleküllerine saldırarak hoş olmayan kokuları ve bakterileri ortadan kaldırır; son filtreler artık kokuları engeller ve reaksiyon ozonu meydana gelmez
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (PNC 922265) önerilir (yalnızca tezgah üstü için)
- ▶ Fırın bekleme modundayken (pişirmiyorken) veya temizleme aşamasındayken hava temizleme sistemini etkinleştirme imkanı
- ▶ Yüksek sıcaklıkta pişirme veya yoğun kullanım için idealdir



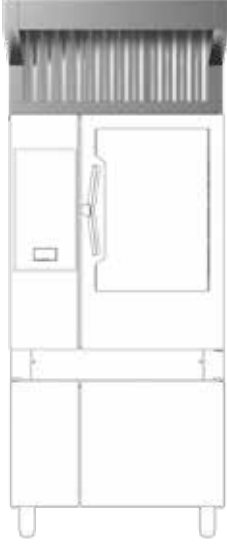
İstiflenmiş fırınlar için koku azaltma davlumbazları

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922722		922721	
Malzeme	AISI 304			
Not	sadece elektrikli modeller için			
Boyutlar GxDxY	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bağlantılı egzoz kanalı ihtiyacını ortadan kaldıran eksiksiz havalandırma sistemi
- ▶ Çoklu filtreleme sistemleri: egzoz buharının paslanmaz çelik labirent filtrelerle ön filtrenmesi; buhar-sıvı ayırıcı görevi gören buğu çözücü filtre ve ekstra damlacık ayırıcı
- ▶ UV sistemi, yağ moleküllerine saldırarak hoş olmayan kokuları ve bakterileri ortadan kaldırır; son filtreler artık kokuları engeller ve reaksiyon ozonu meydana gelmez
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (PNC 922265) önerilir
- ▶ Fırın bekleme modundayken (pişirmiyorken) veya temizleme aşamasındayken hava temizleme sistemini etkinleştirme imkanı
- ▶ Yüksek sıcaklıkta pişirme veya yoğun kullanım için idealdir

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Yoğuşmalı davlumbazlar

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922723	922724	922723	922724	922725
Malzeme	AISI 304				
Not	sadece elektrikli modeller için				
Boyutlar GxDxY	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 x450 mm	917x1085 x472 mm

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bağlantılı egzoz kanalı ihtiyacını ortadan kaldıran eksiksiz havalandırma sistemi
- ▶ Çoklu filtreleme sistemleri: egzoz buharının paslanmaz çelik labirent filtrelerle ön filtrelenmesi; buhar-sıvı ayırıcı görevi gören buğu çözücü filtre ve ekstra damlacık ayırıcı
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (PNC 922265) önerilir (yalnızca tezgah üstü için)
- ▶ Yüksek sıcaklıkta pişirme veya yoğun kullanım durumunda Koku Azaltma Davlumbazı önerilir
- ▶ 20 GN 1/1 için yoğuşmalı davlumbaz, daha iyi buhar yönetimi için söndürme sistemi güncelleme kiti (yedek parça 0CK731) ile birlikte tedarik edilir



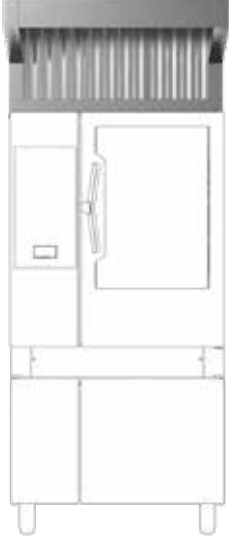
İstiflenmiş fırınlar için yoğuşmalı davlumbazlar

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922727		922726	
Malzeme	AISI 304			
Not	sadece elektrikli modeller için			
Boyutlar GxDxY	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bağlantılı egzoz kanalı ihtiyacını ortadan kaldıran eksiksiz havalandırma sistemi
- ▶ Çoklu filtreleme sistemleri: egzoz buharının paslanmaz çelik labirent filtrelerle ön filtrelenmesi; buhar-sıvı ayırıcı görevi gören buğu çözücü filtre ve ekstra damlacık ayırıcı
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (PNC 922265) önerilir
- ▶ Yüksek sıcaklıkta pişirme veya yoğun kullanım durumunda Koku Azaltma Davlumbazı önerilir

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Standart Davlumbazlar (fan motorlu)

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922728	922729	922728	922729	922730
Malzeme	AISI 304				
Boyutlar GxDxY	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 x450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 x450 mm

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bir egzoz havası kanalına bağlantı gerektirir
- ▶ Mekanik bir labirent filtre ile donatılmıştır
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (922265) önerilir (yalnızca tezgah üstü için)



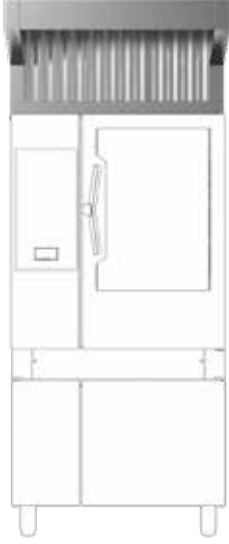
İstiflenmiş fırınlar için Standart Davlumbazlar (fan motorlu)

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922732		922731	
Malzeme	AISI 304			
Boyutlar GxDxY	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ 3 otomatik hızlı fan motoru
- ▶ Harici bir egzoz havası kanalına bağlantı gerektirir
- ▶ Mekanik bir labirent filtre ile donatılmıştır
- ▶ Otomatik kapı açma aktivasyon sistemi
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (922265) önerilir

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Fan motoru olmayan davlumbazlar

Fırın boyut	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922733	922734	922733	922734	922735
Malzeme	AISI 304				
Boyutlar GxDxY	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 450 mm

- ▶ Harici bir egzoz havası kanalına bağlantı gerektirir
- ▶ Mekanik bir labirent filtre ile donatılmıştır
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (922265) önerilir (yalnızca tezgah üstü için)

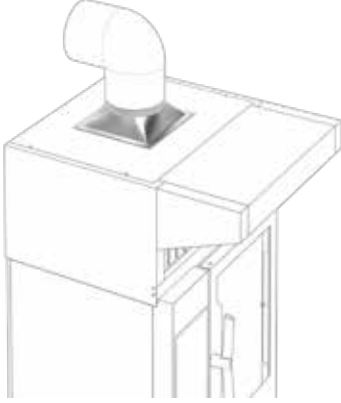
İstiflenmiş fırınlar için fan motoru olmayan davlumbaz

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922737		922736	
Malzeme	AISI 304			
Boyutlar GxDxY	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- ▶ Harici bir egzoz havası kanalına bağlantı gerektirir
- ▶ Mekanik bir labirent filtre ile donatılmıştır
- ▶ Filtreleme performansını iyileştirmek için çift kademeli kapı açma (922265) önerilir

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Davlumbaz haznesi

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922751				
Boyutlar GxDxY	360x360x100 mm				

- ▶ Davlumbazı doğrudan merkezi havalandırma sistemine bağlamak için idealdir
- ▶ Sadece Standart Davlumbazlar (fan motorlu) ve fan motoru olmayan Davlumbazlar için,
- ▶ İstiflenmiş fırınlar için de mevcuttur



Davlumbazlı taban üzerinde 6 GN 1/1 için yükseltici

Fırın boyutu	6 GN 1/1
PNC	922632
Boyutlar GxDxY	829x669x390 mm
Malzeme	AISI 304

- ▶ Özel davlumbazın altına yerleştirildiğinde 6 GN 1/1 fırını yükseltmek için idealdir (25 cm'den fazla yükseklik eklediği için daha rahat çalışma sağlar)



Baca kondansatörü

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922678					
Not	tüm gazlı modeller					
Boyutlar GxDxY	406x305x255 mm					

- ▶ Fırından çıkan gaz ve dumanı toplayıp bacadan tahliyesini sağlamak için idealdir

Havalandırma

Kurulum çözümleri



Yoğuşma borusu için uzatma

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922776					
Not	tüm modeller					
Uzatma Yüksekliği	370 mm					

- Egzoz borusundan buharı iletmek için idealdir

Buhar optimizasyon aparatı

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922750			
Not	tüm modeller			
Malzeme	AISI 304			

- Buharı boşlukta tutarak, kısmi yükte buhar dağılımının homojenliğini iyileştirmek için idealdir.
- Tezgah üstü fırınlara monte edilecek yoğuşmalı davlumbaz için önerilir

İstifleme kitleri

Kurulum çözümleri



Fırın üzerine fırın istifleme kitleri

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922620 (el.) 922622 (gaz)	922620 (el.) 922623 (gaz)	922621 (el.) 922624 (gaz)	922621 (el.) 922625 (gaz)
Boyutlar GxDxY	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (gaz)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (gaz)	
Toplam kurulum yüksekliği	elektrikli: 1736 mm gazlı: 1766 mm	elektrikli: 1986 mm gazlı: 2016 mm	elektrikli: 1736 mm gazlı: 1766 mm	elektrikli: 1986 mm gazlı: 2016 mm
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Mutfakta yer kazanmak için idealdir
- ▶ Şunları içerir: destekler, dış paneller, baca ve su boruları, tahliye bağlantısı ve ayarlanabilir ayaklar
- ▶ Yerinde monte edilebilir
- ▶ Tipoloji (gazlı, elektrikli) alta konulacak fırın dikkate alınarak sipariş edilmelidir
- ▶ 6 GN 1/1 elektrikli fırın, air-o-system serisi
- ▶ PNC 922319 (veya ilgili yedek parça) için istifleme kiti ile birlikte PNC 922679 uyumluluk kiti kullanılarak air-o-system 6 GN 1/1 elektrikli fırın üzerine istiflenebilir



İstiflenmiş fırın için yükselticiler

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1
PNC	922632 (ayaklı); 922635 (tekerlekli)	922633 (ayaklı); 922634 (tekerlekli)
Boyutlar GxDxY	829x669x390 mm (ayaklı) 835x675x390 mm (tekerlekli)	1052x865x390 mm (ayaklı) 1058x871x390 mm (tekerlekli)
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Kolay temizlik ve daha kolay çalışma için fırının altını yükseltmek için idealdir



İstiflenmiş fırın için tekerlekler

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1	6 GN 1/1 on 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 10 GN 2/1
PNC	922704			
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Fırının arkasını temizlemek için idealdir
- ▶ 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek
- ▶ Gazlı fırınlara monte edilecekse, esnek bir boru gereklidir

İstifleme kitleri

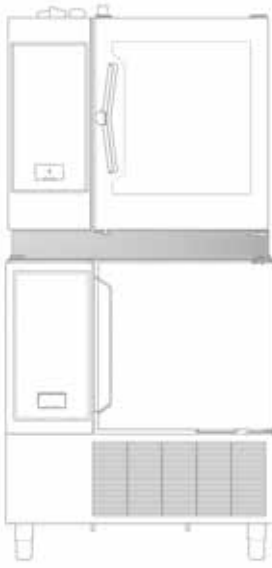
Kurulum çözümleri



İstiflenmiş fırın mobil rafları için servis arabaları

Fırın boyutu	6 GN 1/1 on 6 & 10 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 & 10 GN 2/1	6 GN 1/1 on 6 GN 1/1	6 GN 2/1 on 6 GN 2/1
PNC	922630	922631	922628 (yükselticiyle)	922629 (yükselticiyle)
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Üst ve alt fırınlardaki mobil rafların kolay ve güvenli bir şekilde yüklenmesi ve boşaltılması için idealdir
- ▶ Mobil GastroNorm, Unlu Mamul/Pastacılık ve Banket rafları ile uyumludur
- ▶ İstiflenmiş fırın mobil rafları için servis arabaları, air-o-sistemli fırınlarla uyumludur



30 kg şok soğutucu üzerine 6 GN 1/1 fırın istifleme kiti



Fırın boyutu	6 GN 1/1
Şok soğutucu boyutları	30 kg
PNC	880565
Boyutlar GxDxY	895x765x100 mm
Toplam kurulum yüksekliği	1832 mm (ayaklı)
Malzeme	AISI 304

- ▶ Mutfakta yer kazanmak için idealdir
- ▶ Şunları içerir: destekler, dış paneller ve tahliye bağlantısı
- ▶ Yerinde monte edilebilir
- ▶ Kule uygulaması için Chills kodu sipariş ediliyorsa gerekli değildir (PNC 727729)
- ▶ Yüksek ayarlanabilir ayak kitiyle (PNC 922745) uyumludur
- ▶ 6 GN 1/1 air-o-steam (veya air-o-convect) fırının 30 kg Chills şok soğutucu üzerine istiflenmesi gerektiğinde istifleme kiti 880586* sipariş edin
- ▶ Soldan kapılı fırınlar ve şok soğutucularla uyumludur
- ▶ air-o-chill ile uyumludur

Şok soğutucu üzerine istiflenmiş fırın için tekerlekler



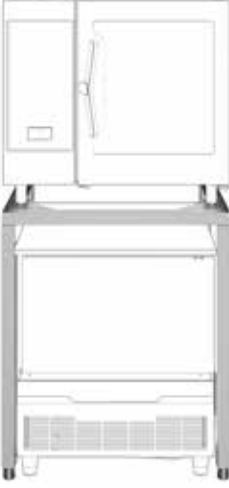
Fırın boyutu	6 GN 1/1
Şok soğutucu boyutu	30 kg
PNC	880676
Malzeme	AISI 304

- ▶ Fırının arkasını temizlemek için idealdir
- ▶ 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek
- ▶ Gazlı fırınlara monte edilecekse, esnek bir boru gereklidir

* Önceki air-o-chill istifleme kitleri 881049 ve 881175 yalnızca sağdan kapılı 30 kg Chills şok soğutucu ile kullanılabilir

İstifleme kitleri

Kurulum çözümleri



15-25 kg crosswise şok soğutucu/dondurucu üzerine 6 GN 1/1 fırın istifleme kiti



Oven size	6 GN 1/1
Şok soğutucu boyutları	5 GN crosswise
PNC	922657
Boyutlar GxDxY	872x775x1040 mm
Toplam kurulum yüksekliği	1873 mm (6 GN 1/1)
Malzeme	AISI 304

- ▶ Mutfakta yer kazanmak için idealdir
- ▶ Yerinde monte edilebilir
- ▶ Uyumlu şok soğutucu/dondurucu modelleri:
725208, 725212, 725209, 725213, 725446

Çeşitli aksesuarlar

Kurulum çözümleri



Soldan kapı

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	0CK383			
Aile	tümü			

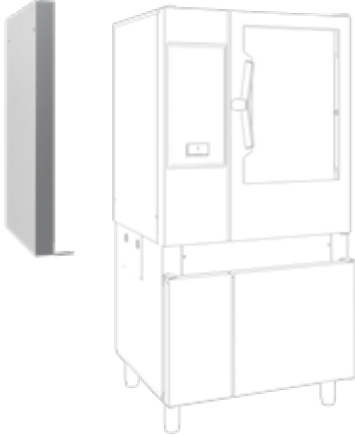
- Fabrikada takılmış olarak önerilir, yerinde de değiştirilebilir



Çift kademeli kapı açma

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922265			

- İşletme güvenliğini artırmak için idealdir:
 - İlk adım, kapı tamamen açılmadan buharın kademeli olarak dışarı çıkmasına izin verir
 - İkinci adım, kapının tamamen açılmasına izin verir



Isı koruma sacları

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Aile	tümü					

- Fırının sol tarafını (elektronik) güçlü ısı kaynaklarına (örn. kömür ızgarası, soba...) yakınlığın neden olduğu aşırı ısınmaya karşı korumak için idealdir
- 70 mm kalınlık

Çeşitli aksesuarlar

Kurulum çözümleri



İstiflenmiş fırınlar için ısı koruma sacları

Fırın boyutu	6 GN 1/1 ile 6 GN 1/1	6 GN 2/1 ile 6 GN 2/1	6 GN 1/1 ile 10 GN 1/1	6 GN 2/1 ile 10 GN 2/1
PNC	922660	922666	922661	922667
Aile	all			

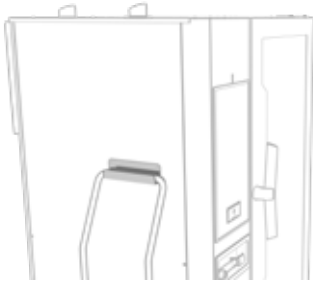
- ▶ Fırının sol tarafını (elektronik) güçlü ısı kaynaklarına (örn. kömür izgarası, soba...) yakınlığın neden olduğu aşırı ısınmaya karşı korumak için idealdir
- ▶ 70 mm kalınlık



Giriş rampaları

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922715	922716
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Mutfak zemininin düz olmadığı durumlarda mobil rafı fırına kolayca ve güvenli bir şekilde yerleştirmek ve fırından çıkarmak için idealdir
- ▶ SkyLine serisinden servis arabasıyla önerilir
- ▶ Zeminin düz olmadığı durumlarda zorunludur. İzin verilen maksimum eğim %'dir: Her 100 mm için 1 mm



Servis arabası kolu için tutucu

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922743	
Malzeme	AISI 304	

- ▶ Servis arabası fırının içindeyken arabanın kolunu asmak için idealdir

Çeşitli aksesuarlar

Kurulum çözümleri



4 adet siyah plastik kapaklı yüksekliği ayarlanabilir ayak kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922693			
Yükseklik	100-115 mm			
Malzeme	AISI 304 ve siyah plastik			



Flanşlı ayak takımı

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922351			
Yükseklik	100-130 mm			
Malzeme	AISI 304			

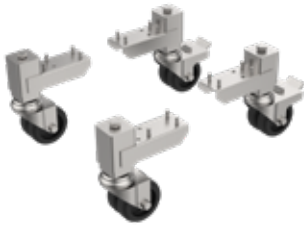
- ▶ Cihazı zemine sabitlemek için idealdir
- ▶ Deniz kurulumlarında cihazı güvenli bir şekilde sabitleyerek devrilmeyi ve kaymayı önlemek için idealdir
- ▶ Tüm 20 GN1/1 ve 20 GN2/1 fırınlar standart olarak flanşlı ayaklarla teslim edilir
- ▶ Fırınların denizcilik versiyonları (özel PNC) standart olarak flanşlı ayaklarla teslim edilir



6 & 10 tepsili fırınlar için 4 adet yüksekliği ayarlanabilir ayak kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922745			
Yükseklik	230-290 mm			
Malzeme	AISI 304			

- ▶ Fırının altını temizlemek için idealdir



20 tepsili fırınlar için 4 adet ayarlanabilir tekerlek kiti

Fırın boyutu	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922701	

- ▶ Fırının arkasını temizlemek için idealdir
- ▶ Ayarlanabilir yükseklik (± 6 mm)
- ▶ 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek
- ▶ Gazlı fırınlara monte edilecekse, esnek bir boru gereklidir

Çeşitli aksesuarlar

Kurulum çözümleri

LPG'den doğal gaza ve doğal gazdan LPG'ye dönüştürme kitleri

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922671 (LPG'den doğal gaza) 922670 (Doğal gazdan LPG'ye)					

- ▶ 6 GN 1/1 veya 6 GN 2/1 fırınların Doğal Gazdan LPG'ye dönüştürülmesi durumunda, 922706 baca da gereklidir

Azami güç kapasitesi yönetim sisteminin kurulumu için kit

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922774				922778	

- ▶ Üçüncü taraf azami güç kapasitesi yönetim sistemi ekipmanlarını kurmak için gereklidir

Drenaj kurulum kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922636 (AISI304) 922637 (plastik)				922738 (AISI304) 922739 (plastik)	

SkyLine ailesi

Şok Soğutucular Dondurucular



Boyut	6GN1/1	10GN1/1	10GN2/1	20GN1/1	20GN2/1
Kapasite (soğutma/dondurma)-kg	30/30	50/50	100/70	100/85	150/120 200/170
Arayüz	Touch screen	Touch screen	Touch screen	Touch screen	Touch screen
Soğutma gazı	R452	R452	R452	R452	R452
Konfigürasyon	Dahili / Uzak	Dahili / Uzak	Dahili / Uzak	Uzak	Dahili / Uzak
Sıcaklık aralığı	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C
Otomatik soğutma	Evet	Evet	Evet	Evet	Evet
Özel programlar	Cruise soğutma, Mayalama, Yavaş Mayalama, Hızlı Çözdürme, Sushi&Sashimi, Sous Vide (Soğutma), Dondurma, Yoğurt, Çikolata			Cruise soğutma, Hızlı Çözdürme, Sushi&Sashimi, Sous Vide (Soğutma), Dondurma, Yoğurt	
Ana prob	3-sensörlü	3-sensörlü	3-sensörlü	3-sensörlü	3-sensörlü
Fan hız seviyeleri	7	7	7	1	1
Programlar	1000 (16 faz)	1000 (16 faz)	1000 (16 faz)	1000 (16 faz)	1000 (16 faz)
Hijyen fonksiyonlar	Evet	Evet	Evet	Evet	Evet
OnE Bağlantı	Opsiyonel*	Opsiyonel*	Opsiyonel*	Opsiyonel*	Opsiyonel*
SkyDuo	Evet	Evet	Evet	Evet	Evet

* OnE Connectivity bağlantısına hazır sınırlı bir standart kod aralığı da mevcuttur

Gıda probu

Soğutma çözümleri



Şok soğutucu dondurucu için 3 sensörlü prob

BCF boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880582					

- Serideki tüm ürünlerde standart bir aksesuar olarak bulunur



Şok soğutucu dondurucu için 6 sensörlü prob

BCF boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880566					

- Daha da hassas ölçüm için standart 3 sensörlü proba alternatif olarak isteğe bağlı aksesuar.
- Fabrikada takılan bir aksesuar olarak talep edilebilir.



Şok soğutucu dondurucu için USB 3 tek sensörlü prob

BCF boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880567					

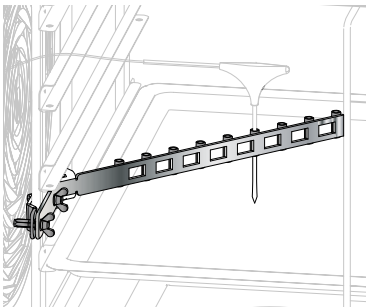
- Standart 3 sensörlü proba ek olarak kullanılır
- Çok noktalı test yapılması gerektiğinde idealdir
- Sürekli kullanım için önerilmez



Şok soğutucu dondurucu için USB 1 tek sensörlü prob

BCF boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	881292					

- Yanlışlıkla hasar görmesi durumunda dahili tek sensörlü probun yerini alacak bir yedek çözüm olarak kullanılır
- Sürekli kullanım için önerilmez



Sıvı için prob tutucu

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
BCF boyutu	tümü					
PNC	922714					
Malzeme	AISI 304					

Elleçleme

Soğutma çözümleri



Paslanmaz çelik raylar

Fırın ve şok soğutucu/ dondurucu boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	880587		880588
Malzeme	AISI 304		

Uzak üniteler

Soğutma çözümleri

Şok soğutucu/ dondurucu boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1	2x 20 GN 2/1
Hava	880577	881221	881222	881223	881224 (200 kg) 881269 (150 kg)	881225
Su	880603	881226	881227	881228	881229 (200 kg) 881270 (150 kg)	
Hava/su				881230		

► Not: Kurulum gereksinimlerini ve su tüketim değerlerini kontrol edin

Kurulum

Soğutma çözümleri



Şok soğutucu dondurucu için tekerlekler

Fırın ve şok soğutucu dondurucu boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	881284		881285
Malzeme	AISI 304		

- ▶ Şok soğutucu dondurucunun arkasını temizlemek için idealdir
- ▶ 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek (PNC 881285'te 2 ek frensiz döner tekerlek vardır)



Şok soğutucu üzerine istiflenmiş fırın için tekerlekler

Fırın boyutu	6 GN 1/1
PNC	880676
Malzeme	AISI 304

- ▶ Şok soğutucu dondurucunun arkasını temizlemek için idealdir
- ▶ 2 adet frenli döner tekerlek ve 2 adet frensiz sabit tekerlek
- ▶ Gazlı fırınlara monte edilecekse, esnek bir boru gereklidir
- ▶ Kuleyi duvara güvenli bir şekilde sabitlemek için arka sabitleme braketi ile donatılmıştır



Şok soğutucu dondurucu için flanşlı ayaklar

Fırın ve şok soğutucu dondurucu boyutu	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	880589				
Malzeme	AISI 304				



6 GN 1/1 şok soğutucu dondurucu için tezgah

Fırın boyutu	6 GN 1/1	
Kapı	Sağdan	Soldan
PNC	880581	881238
Malzeme	AISI 304	

Kusursuz iletişim

İşinizi basitleştiren ve işletmenizin gelişmesine yardımcı olan dijital, kesintisiz bağlantılı çözümler dünyası.

OnE Connected

Tüm akıllı cihazlardan cihazınıza gerçek zamanlı erişim sunar. Tarifleri paylaşmak ve durum, istatistikler, HACCP verileri ve tüketimler gibi bilgileri izlemek için kullanabilirsiniz. SkyLine Premium^S, Premium, Pro^S ve Pro Kombi Fırınlar ve Chill^S Şok Soğutucu/Dondurucular için mevcuttur..

OnE Connected kurulumu

SkyLine Fırınlar ve Şok Soğutucu/Dondurucular, Bağlantı kiti aracılığıyla müşterinin yerel yönlendiricisine bağlanabilir. Bağlandıktan sonra, tüm OnE Connected hizmetleri kullanılabilir.

Bağlantı kiti 922421



- hem WiFi  hem de kablo bağlantısını 
- her cihaz için bir kit

Bağlantı kiti isteğe bağlı bir aksesuar olarak sipariş edilebilir. SkyLine fırınları ve Şok Soğutucu /Dondurucuları da fabrikadan "bağlanmaya hazır" olarak talep edilebilir (bağlantı kiti zaten takılıdır).

Hem SkyLine Premium^S/Pro^S Fırın hem de Şok Soğutucu/Dondurucu Bağlantı kiti aracılığıyla bağlandığında, SkyDuo hiçbir ek aksesuar gerekmeden etkinleştirilebilir.



Yerel yönlendiriciye WiFi veya kablo bağlantısı

Not:

1. OnE Connected hizmetlerinin kullanımı, Electrolux Professional tarafından sağlanan bir lisans sözleşmesi gerektirir. Kullanılabilirlik ve maliyet dahil olmak üzere hizmetlerin ayrıntılarını <https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/> adresinde bulabilirsiniz
2. Tek bir yönlendirici tarafından desteklenen maksimum bağlı cihaz sayısı, yönlendiricinin kendi özelliklerine bağlıdır.
3. Cihazların kurulumu sırasında tüm bileşenler Electrolux Professional Yetkili Servis Ortakları tarafından kurulacak ve devreye alınacaktır.

Başarı için tasarlanmış ikili

Stressiz, zamandan tasarruf ettiren, yüksek performanslı SkyLine Fırınlar ve Şok Soğutucu/Dondurucular ile çalışma şeklinizde devrim yaratın.

SkyDuo



SkyDuo ile stressiz verimlilik ve üretkenlik. SkyLine Premium^S/Pro^S Fırınlar ile SkyLine Chill^S ve SkyLine Chill^S ile SkyLine Premium^S/Pro^S Fırınlar arasındaki kendiliğinden sezgisel bağlantı ile ihtiyaçlarınızı tahmin eder. Cihazlar, Cook&Chill işleminde size rehberlik eder.

SkyDuo kurulumu

SkyLine Premium^S/Pro^S Fırınlar ve Şok Soğutucu/Dondurucular doğrudan kablo veya Bağlantı kiti aracılığıyla bağlanabilir.

Bağlantı kiti 922421



- Müşterinin yerel yönlendiricisi üzerinden etkinleştirildiğinde hem WiFi  hem de kablo bağlantısını  destekler
- Her cihaz için bir kit
- OnE Connected hizmetlerinin gerekli olmadığı durumlarda iki cihaz arasında kablo aracılığıyla doğrudan bağlantıya izin verir

Bağlantı kiti isteğe bağlı bir aksesuar olarak sipariş edilebilir. SkyLine fırınları ve Şok Soğutucu / Dondurucuları da fabrikadan "bağlanmaya hazır" olarak talep edilebilir (bağlantı kiti zaten takılıdır).



İnternet bağlantısı gerekli değildir
(OnE Connected hizmetlerini kullanmıyorsanız)

Not:

1. Yalnızca SkyDuo kullanılması durumunda (OnE Connected olmadan), internet bağlantısı gerekli değildir. Bu durumda, daha istikrarlı bir iletişim için fırın ve şok soğutucu, yönlendiriciye ihtiyaç duymadan doğrudan kablo (peer-to-peer bağlantı) ile bağlanabilir.
2. Cihazların kurulumu sırasında tüm bileşenler Electrolux Professional Yetkili Servis Ortakları tarafından kurulacak ve devreye alınacaktır.

Bağlantı

Kurulum çözümleri



Süper antenli WiFi ve 3G amplifikatör kiti

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922765					



Anten kablosu RF LLC200A, uzunluk 10 m

Cihaz boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922779					



Bağlantı merkezi (LAN) Yönlendirici Ethernet + WiFi

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922412					



Bağlantı merkezi (SIM) Yönlendirici Ethernet + WiFi + 4G (UE)

Fırın boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922399					



Mükemmellik, yaptığımız her şeyin merkezindedir. Müşterilerimizin ihtiyaçlarını öngörerek; çalışanlarımız, yeniliklerimiz, çözümlerimiz ve hizmetlerimiz ile Mükemmellik için çaba harcıyoruz. Müşterilerimizin çalışma hayatını daha kolay, daha kârlı ve her gün gerçekten sürdürülebilir kılan the OnE olmak için...

Bizi takip edin



www.electroluxprofessional.com

Mükemmellik çevreyi unutmadan

- ▶ Tüm fabrikalarımız ISO 14001 sertifikalıdır.
- ▶ Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- ▶ Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerimizin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- ▶ Tüm çözümlerimiz RoHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- ▶ Ürünlerimizin %100'ü uzmanlar tarafından kalite testinden geçirilir.

