



Sortimentsübersicht

SkyLine-Zubehör





Inhalt

Lösungen zum Kochen	6
GastroNorm-Bleche	6
Bäckereinorm-Backbleche	12
Hähnchen-System	14
Smoker	16
Kerntemperaturfühler	17
Handhabungslösungen	18
GastroNorm-Handhabung	21
Bankett-Handhabung	23
Bäckereinorm-Handhabung	25
Feste Bäckereinorm-Hordengestelle	26
Feste Mehrzweck-Hordengestelle	26
Feste GastroNorm-Hordengestelle	26
Reinigungslösungen	27
Reinigungslösungen	27
Wasseraufbereitung	29
Installationslösungen	30
Unterbauten	30
Lüftung	34
Stapelkits	39
Sonstiges	42
Konnektivität	46

SkyLine

Skyline Produktfamilie



6GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
867 x 775 x 808 mm



6GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.090 x 971 x 808 mm



10GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
867 x 775 x 1.058 mm



10GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.090 x 971 x 1.058 mm

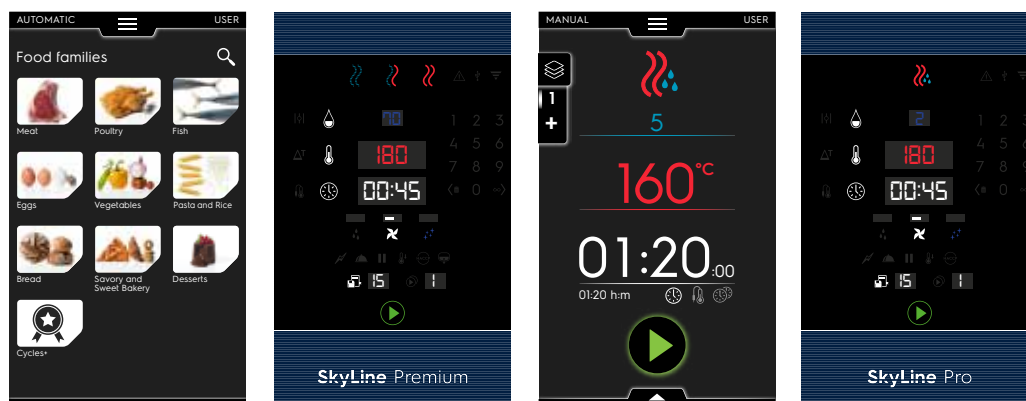


20GN 1/1
Außenmaße (B x T x H)
911 x 865 x 1.794 mm



20GN 2/1
Außenmaße (B x T x H)
1.162 x 1.067 x 1.794 mm

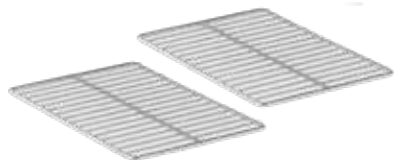




Merkmale	Premium ^S	Premium	Pro ^S	Pro
Bedienpanel	Touch	Digital	Touch	Digital
Dampferzeugung	Boiler	Boiler	Sofortige Dampferzeugung	Sofortige Dampferzeugung
Feuchtigkeitsregelung	101 Feuchtigkeits-einstellungen; Regelung per Lambdasonde	11 Feuchtigkeits-einstellungen; Regelung per Lambdasonde	11 Feuchtigkeitsstufen (Lambdasonde optional)	11 Feuchtigkeitsstufen (Lambdasonde optional)
Kerntemperaturfühler	Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren	Einzelsensor-Kerntemperaturfühler	Einzelsensor-Kerntemperaturfühler	Einzelsensor-Kerntemperaturfühler
Luftzirkulationssystem	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow	OptiFlow
Lüftergeschwindigkeitsstufen	7	5	7	5
Automatikmodus	Automatikprogramme + 11 spezielle Kochzyklen +	Entfällt	Entfällt	Entfällt
Programmmodus	Bis zu 1.000 Rezepte mit bis zu 16 Phasen	Bis zu 100 Rezepte mit bis zu 4 Phasen	Bis zu 1.000 Rezepte mit bis zu 16 Phasen	Bis zu 100 Rezepte mit bis zu 4 Phasen
Automatisches Reinigungssystem	SkyClean mit umweltschonenden Funktionen und automatischer Boiler-Entkalkung	SkyClean mit automatischer Boiler-Entkalkung	SkyClean mit umweltschonenden Funktionen	SkyClean
Integrierte Sprühpistole	Ja	Optional	Optional	Optional
Erweiterte Funktionen	Cycles+, Plan-n-Save, SkyHub-Homepage, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Tasten mit LED-Beleuchtung und geführter Auswahl	Plan-n-Save, SkyHub-Homepage, MyPlanner, Make-it-Mine, MultiTimer	Tasten mit LED-Beleuchtung und geführter Auswahl
OnE-Konnektivität	Vorbereitet	Vorbereitet	Vorbereitet	Vorbereitet
SkyDuo	Ja	Entfällt	Entfällt	Entfällt

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Garlösungen



Roste

Größe	GN 1/1	GN 2/1
PNC	922017 (1 Paar) 922062 (einzeln)	922175 (1 Paar) 922076 (einzeln)
Material	Edelstahl	

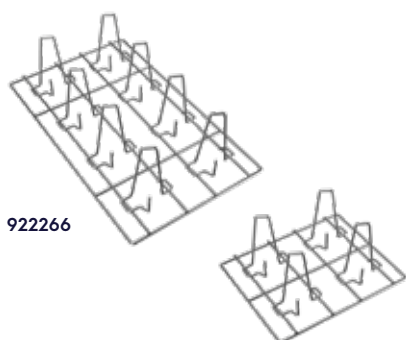
- ▶ Ideal:
 - zum Braten großer Stücke
 - als Aufnahme für unregelmäßig geformte Behälter und Teller mit Speisen, die regeneriert werden sollen



Fleischhaken

Ofengröße	Alle
PNC	922348
Hakenlänge	300 mm
Material	Edelstahl

- ▶ Für Ente oder sonstige großen Fleischstücke
- ▶ Maximalgewicht: 15 kg
- ▶ Haken zum Einhängen am Rost (922062 oder 922076), das in der obersten Position des Hordengestells eingeschoben ist



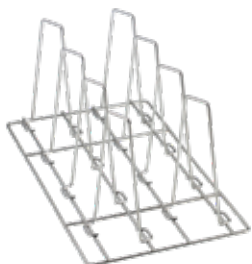
Rost für ganze Hähnchen

Größe	GN 1/2				GN 1/1	
PNC	922086 (einzeln)				922036 (1 Paar) 922266 (einzeln)	
Hähnchen pro Rost	4 (0,7 bis 2 kg)				8 (0,7 bis 2 kg)	
Kapazität für Hähnchen:	16 bei 6 GN1/1	32 bei 6 GN2/1	24 bei 10 GN1/1	48 bei 10 GN2/1	48 bei 20 GN1/1	96 bei 20 GN2/1
Material	Edelstahl					

- ▶ Ideal zum saftigen Braten von Hähnchen mit perfektem Bräunungsergebnis dank optimaler Hähnchenverteilung auf dem Rost

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

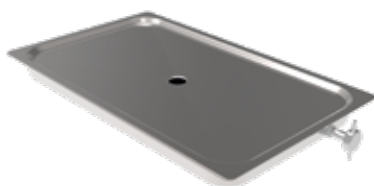
Garlösungen



Entenrost

Größe	GN 1/1					
PNC	922362					
Enten pro Rost	8 (1,2 bis 2,5 kg)					
Kapazität für Enten	8 bei 6 GN1/1	16 bei 6 GN2/1	16 bei 10 GN1/1	32 bei 10 GN2/1	32 bei 20 GN1/1	64 bei 20 GN2/1
Material	Edelstahl					

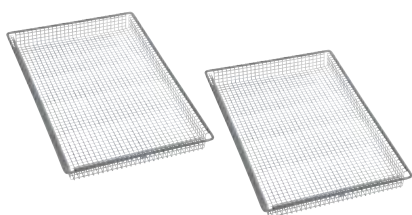
- ▶ Ideal zum saftigen Braten von Enten mit perfektem Bräunungsergebnis dank optimaler Entenverteilung auf dem Rost



Fettauffangbleche mit Ablaufsperre

Ofengröße	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal zum einfachen Auffangen und Abführen des Fettes dank des integrierten Edelstahlablaufs
- ▶ Komplett mit Ablauf und Deckel



Frittierkörbe

Größe	GN 1/1	
PNC	922239 (1 Paar)	
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal:
 - zum Dämpfen
 - zum Heißluft-Frittieren von tiefgekühlten, vorfrittierten Speise (Pommes frites, Chicken Nuggets, Krabbensticks, usw.)

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

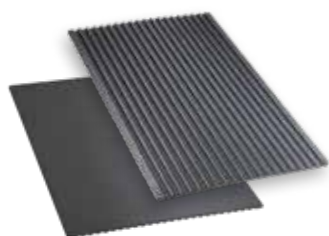
Garlösungen



Universalbleche, antihftbeschichtet

Größe	GN 1/2	GN 1/1
PNC 20 mm	925009	925000 (einzeln) 925012 (6 Stck.)
PNC 40 mm	925010	925001 (einzeln) 925013 (6 Stck.)
PNC 60 mm	925011	925002 (einzeln) 925014 (6 Stck.)
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung	

- ▶ Ideal:
 - zur Reduzierung der Garzeit um bis zu 10 % und des Energieverbrauchs um bis zu 8 % (kein Vorheizen der Oberfläche erforderlich; anders als bei der Griddleplattentechnik kann das Blech direkt aus dem Kühlschrank kommen)
 - zur Reduzierung des Gewichtsverlusts der Lebensmittel um 2 bis 4 % im Vergleich zu herkömmlichen Methoden; so bleiben die Speisen saftiger
 - für Optimierung des Arbeitsablaufs (verhindert Rauch und Hitze, kein Einfetten des Blechs und kein Wenden der Lebensmittel erforderlich)
- ▶ Wir empfehlen den Einsatz von Kunststoffspateln, um eine lange Lebensdauer der Spezialbeschichtung zu gewährleisten.
- ▶ Nicht in Geschirrspülern mit Granulatspültechnik reinigen.



Griddleplatte, beidseitig nutzbar (mit Rillen und glatt)

Größe	GN 1/1
PNC	925003
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - für diverse Anforderungen (beidseitig verwendbare Platte mit gerillter Seite zum Grillen und zur Erzeugung des Grillmusters und flacher Seite zum Backen und Toasten)
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich, verhindert Rauch und Hitze, Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)
 - zum Backen auf glatter Seite



Grillrost, antihftbeschichtet

Größe	GN 1/1
PNC	925004
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zur Erzeugung des Grillmusters auf Steaks
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich)
 - für fettarmes Garen

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Garlösungen



Maschen-Grillrost

Größe	GN 1/1
PNC	922713
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zur Erzeugung des Grillmusters auf Steaks
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich)
 - für fettarmes Garen



Blech für herkömmliches statisches Garen

Größe	GN 1/1
PNC	922746
Höhe	100 mm
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum Schmoren von Schmorbraten
 - für lange garende Saucen (wie Ragout)



Eierbräter, antihftbeschichtet

Größe	GN 1/1
PNC	925005
Material	Aluminiumlegierung mit Antihftbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum automatischen Braten von Eiern; auch geeignet für Pancakes, Hamburger, Omeletts, Quiches und andere Gerichte mit runder Form
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich; Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Garlösungen



Flaches Backblech

Größe	GN 1/1
PNC	925006
Material	Aluminiumlegierung mit Antihafbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum Backen von Brot und Backwaren



Universalbleche, gelocht, antihafbeschichtet

Größe	GN 1/1
PNC 20 mm	922651
PNC, flach	922652
Material	Aluminiumlegierung mit Antihafbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum Trocknen von Obst und Gemüse ohne Backpapier
 - zum Backen



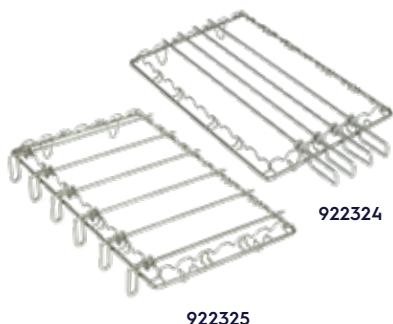
Backblech für Baguettes, antihafbeschichtet

Größe	GN 1/1
PNC	925007
Material	Gelochtes Aluminium, Silikonbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum Backen von Baguettes (Größe ausreichend für 4 Stück à 290 g)
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (gelochtes Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)

GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Garlösungen



Halterahmen für Spieße

Größe	GN 1/1	GN 2/1
PNC 20 mm	922324 (1 Halterahmen + 4 lange Spieße)	922325 (1 Halterahmen + 6 kurze Spieße)
PNC mit langen Spießen	922327 (x4)	
PNC mit kurzen Spießen		922328 (x6)
PNC Halterahmen	922326	
Material	Edelstahl	

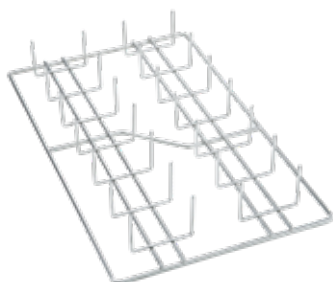
- ▶ Ideal zur Zubereitung von Schaschlik-, Kebab-, Souvlaki-, Yaktori- und anderen Spießen (von Fleisch über Geflügel und Fisch bis hin zu Gemüse und Käse)



Spieß für Lamm oder Spanferkel

Ofengröße	6 - 10 GN 1/1
PNC	922709
Kapazität	bis 12 kg
Abmessungen B x T x H	158 x 264 x 600 mm
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal:
 - zum Garen ganzer Fleischstücke am Spieß, z. B. Kebab, Schwein, Lamm, Rollbraten
- ▶ Haken zur Befestigung am Rost (922062), das in der untersten Position des Hordengestells eingeschoben ist



Rost für Ofenkartoffeln

Größe	GN 1/1					
PNC	925008					
Kartoffeln pro Rost	28					
Kartoffel- kapazität	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Material	Edelstahl					

Bäckereinorm-Backbleche

Garlösungen



Rost

Größe	400 x 600 mm
PNC	922264*
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal:
 - als Aufnahme für Behälter der Größe 1/1 GN ohne dass ein Wechsel des Hordengestells von Bäckereinorm auf 1/1 GN erforderlich ist
 - zum Garen mit unregelmäßig geformten Behältern



Bäckereinorm-Backblech für Baguettes*

Größe	400 x 600 mm
PNC	922189
Material	Gelochtes Aluminium, silikonbeschichtet

- ▶ Ideal:
 - zum Backen von Baguettes (Größe ausreichend für 5 Stück mit max. Länge von 600 mm)
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (gelochtes Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)



Bäckereinorm-Backblech, gelocht*

Größe	400 x 600 mm
PNC	922190
Material	Gelochtes Aluminium

- ▶ Ideal:
 - zum Backen von lockerem Feingebäck
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (gelochtes Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)



Bäckereinorm-Backblech, glatt

Größe	400 x 600 mm
PNC	922191*
Material	Aluminium

- ▶ Ideal:
 - zum Backen von Brot und Backwaren
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (gelochtes Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)

* Erfordert Bäckereinorm-Hordengestell der Größe 400 x 600 mm (siehe Seite 25)

Bäckereinorm-Backbleche

Garlösungen



Griddleplatte, beidseitig nutzbar (mit Rillen und glatt)

Ofengröße	400 x 600 mm
PNC	922747*
Material	Aluminiumlegierung mit Antihafbeschichtung

- ▶ Ideal:
 - zum Backen auf glatter Seite
 - für diverse Anforderungen (beidseitig verwendbare Platte mit gerillter Seite zum Grillen und zur Erzeugung des Grillmusters und flacher Seite zum Backen und Toasten)
 - zur Optimierung des Arbeitsablaufs (kein Vorheizen erforderlich, verhindert Rauch und Hitze, Aluminium fördert den Wärmeaustausch und sorgt so für ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten)

* Erfordert Bäckereinorm-Hordengestell der Größe 400 x 600 mm (siehe Seite 25)

Hähnchensystem

Garlösungen



Verstärktes mobiles Hordengestell

Ofengröße	10 GN 1/1
PNC	922694

- ▶ Ideal für fettiges Garen – mit 11 Einschüben, wobei der unterste für ein Fettauffangblech geeignet ist
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger (922610) erforderlich
- ▶ Räder im Lieferumfang
- ▶ Empfohlen für den Einsatz mit Fettauffangkit (922619 oder 922639)



GreaseOut – Fettauffangkit für Ofenunterbau mit Wagen

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922619			

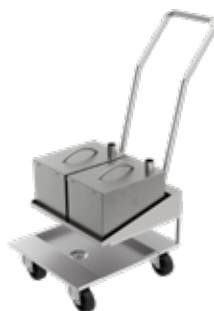
- ▶ Wagen mit abnehmbarem Griff
- ▶ Ablasshahn an oberer Frontblende
- ▶ Einfache Befestigung am Ofen
- ▶ Halterung für Handgriff inklusive
- ▶ 2 Räder mit Feststellern
- ▶ 2 Behälter mit je 10 l Inhalt



GreaseOut – Fettauffangkit für Ofen-Unterbau

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922639			

- ▶ Ablasshahn an oberer Frontblende
- ▶ Einfache Befestigung am Ofen
- ▶ 2 Behälter mit je 10 l Inhalt



Zusätzlicher Wagen und Behälter für Fettauffangkit

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC, Behälter + Wagen	922638			
PNC Wagen	922752			

- ▶ Ideal sowohl für Schrank-Unterbau als auch für offenen Unterbau
- ▶ Abnehmbarer Griff
- ▶ Halterung für Handgriff inklusive
- ▶ 2 Räder mit Feststellern
- ▶ 2 Behälter mit je 10 l Inhalt (nur in 922638 enthalten)

Fettauffangkit für gestapelte Backöfen der Größen 6 GN 1/1 6 GN 2/1, die auf einer Erhöhung installiert sind: als Sonderausstattung erhältlich, mit dem Backofen zu bestellen.

Hähnchensystem

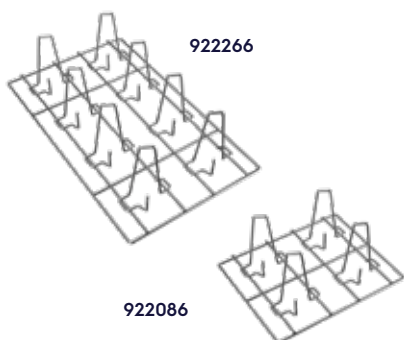
Garlösungen



Fettauffangbleche mit Ablauf Sperre

Ofengröße	GN 1/1	GN 2/1
PNC 60 mm		922357
PNC 100 mm	922321	
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal zum einfachen Auffangen und Abführen des Fettes dank des integrierten Edelstahlablaufs
- ▶ Komplett mit Ablauf und Deckel

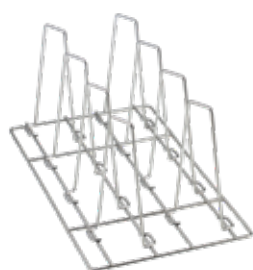


Rost für ganze Hähnchen

Größe	GN 1/2			GN 1/1		
PNC	922086 (einzeln)			922036 (1 Paar) 922266 (einzeln)		
Hähnchen pro Rost	4 (0,7 bis 2 kg)			8 (0,7 bis 2 kg)		
Kapazität für Hähnchen:	16 bei 6 GN1/1	32 bei 6 GN2/1	24 bei 10 GN1/1	48 bei 10 GN2/1	48 bei 20 GN1/1	96 bei 20 GN2/1
Material	Edelstahl					

- ▶ Ideal zum saftigen Braten von Hähnchen mit perfektem Bräunungsergebnis dank optimaler Hähnchenverteilung auf dem Rost

Entenrost



Größe	GN 1/1					
PNC	922362					
Enten pro Rost	8 (1,2 bis 2,5 kg)					
Kapazität für Enten	8 bei 6 GN1/1	16 bei 6 GN2/1	16 bei 10 GN1/1	32 bei 10 GN2/1	32 bei 20 GN1/1	64 bei 20 GN2/1
Material	Edelstahl					

- ▶ Ideal zum saftigen Braten von Enten mit perfektem Bräunungsergebnis dank optimaler Entenverteilung auf dem Rost

Räuchereinsatz

Garlösungen



Räuchereinsatz

Ofengröße	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					
Material	Edelstahl					
Abmessungen B x T x H	220 x 220 x 85 mm					

- ▶ Ideal:
 - zum Garen und Räuchern von Fisch, Schweinefleisch, Geflügel, Rindfleisch, Käse, Brot, Gemüse (unter Verwendung von Holzpellets und getrockneten Kräutern)
 - zum Niedertemperatur-Garen mit Räuchergeschmack
- ▶ Die Menge des erzeugten Rauchs kann eingestellt werden (Geschmacksmusterschutz beim Europäischen Patentamt)
- ▶ Geruchshemmende Hauben und Kondensationshauben sind für den Einsatz mit dem Räuchereinsatz nicht geeignet, da kein direkter Anschluss an die externe Abluft vorhanden ist
- ▶ Für die Verwendung mit Holzkohle



Holzpellets für Räuchereinsatz

Art.-Nr.	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
Geschmack	Mesquite	Hickory	Zuckerahorn	Kirsche	Apfel
Gewicht	450 g				

- ▶ Mesquite: geeignet für Rippchen, rotes Fleisch, Schweinefleisch, Fisch und Wild
- ▶ Hickory: süß bis würzig, starkes Speckaroma; ideal geeignet für Schweinefleisch, Schinken und Rindfleisch
- ▶ Zuckerahorn: rauchig, weich und leicht süß; ideal geeignet für Schweinefleisch, Geflügel, Käse und kleine Wildvögel
- ▶ Kirsche: ideal geeignet für Geflügel, Schweinefleisch und Rindfleisch
- ▶ Apfel: ideal geeignet für Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Fisch und Wild

Kerntemperaturfühler

Garlösungen



USB-Kerntemperaturfühler, einzelner Messpunkt

Ofengröße	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					

- ▶ Für Hochtemperaturgaren einsetzbar
- ▶ Verwendung zusätzlich zum standardmäßigen Kerntemperaturfühler



USB-Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen

Ofengröße	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					

- ▶ Ideal für das Sous-Vide-Niedertemperatur-Garen, um sicherzustellen, dass die korrekte Kerntemperatur präzise erreicht wird, ohne das Vakuum im Beutel zu beeinträchtigen
- ▶ Durchmesser 1 mm, Länge 60 mm, mit speziellem Schrägschnitt an der Nadelspitze zum Schutz des Vakuums beim Einführen des Kerntemperaturfühlers
- ▶ Zur Verwendung mit Neopren-Klebestreifen (Code 0S1827) und Vakuum-Kochbeuteln (0S2473*), um ein Brechen der Vakuumversiegelung beim Einsetzen zu vermeiden







Sous-Vide-Garen, was wird benötigt:

- ▶ USB-Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen
- ▶ Neopren-Klebestreifen
- ▶ Vakuumbeutel (verschiedene Größen)

Weiteres Zubehör für das Sous-Vide-Garen finden Sie im Katalog für Zubehör & Verbrauchsmaterial






Handhabungslösungen

Handhabungslösungen – GastroNorm

Größe Backofen und Schockkühler/ Gefrierschrank	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-Hordengestell (6-10)* oder Gestellwagen (20)*	922600 Einschub- abstand 65 mm 922606 Einschub- abstand 80 mm	922700 Einschub- abstand 65 mm 922611 Einschub- abstand 80 mm	922601 Einschub- abstand 65 mm 922602 Einschub- abstand 80 mm	922603 Einschub- abstand 65 mm 922604 Einschub- abstand 80 mm	922753 Einschub- abstand 63 mm 922754 Einschub- abstand 80 mm 922683 Einschub- abstand 84 mm	922757 Einschub- abstand 63 mm 922758 Einschub- abstand 80 mm 922686 Einschub- abstand 84 mm	
	 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR BACKÖFEN	922610	922605	922610	922605	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
	 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR SCHOCKKÜHLER/ GEFRIERSCHRÄNKE	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	880564	880563	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
	 Wagen	922626	922627	922626	922627	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich

* Räder werden mit jedem Hordengestell mitgeliefert

Handhabungslösungen – Bankette

Größe Backofen und Schockkühler/ Gefrierschrank	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Bankett-Gestell (6 - 10)* oder Gestellwagen (20)	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	922648 30 Teller, Einschub- abstand 65 mm 922649 23 Teller, Einschub- abstand 85 mm	922650 51 Teller, Einschub- abstand 75 mm	922756 54 Teller, Einschub- abstand 74 mm 922763 45 Teller, Einschub- abstand 90 mm	922760 92 Teller, Einschub- abstand 85 mm 922764 116 Teller, Einschub- abstand 66 mm
	 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR BACKÖFEN	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	922610	922605	Nicht erforderlich
 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR SCHOCKKÜHLER/ GEFRIERSCHRÄNKE	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	880564	880563	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
 Wagen	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	922626	922627	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
 Thermohaube	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	922364	922366	922365	922367




* Räder werden mit jedem Hordengestell mitgeliefert

Handhabungslösungen

Handhabungslösungen – Bäckereinorm

Größe Backofen und Schockkühler/ Gefrierschrank	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
 Mobiles Bäckereinorm-Hordengestell der Größe 400 x 600 mm (6 - 10)**/** oder Gestellwagen (20)	922607 5 Roste, Einschubabstand 80 mm	Nicht verfügbar	922608 8 Roste, Einschubabstand 80 mm	922609 8 Roste, Einschubabstand 80 mm	922761 16 Roste, Einschubabstand 80 mm	922762 16 Roste, Einschubabstand 80 mm
 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR BACKÖFEN	922610	Nicht verfügbar	922610	922605	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
 Einschubträger (+ Griff) NUR FÜR SCHOCKKÜHLER/GEFRIERSCHRÄNKE	Nicht verfügbar	Nicht verfügbar	880564	880563	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich
 Wagen	922626	Nicht verfügbar	922626	922627	Nicht erforderlich	Nicht erforderlich

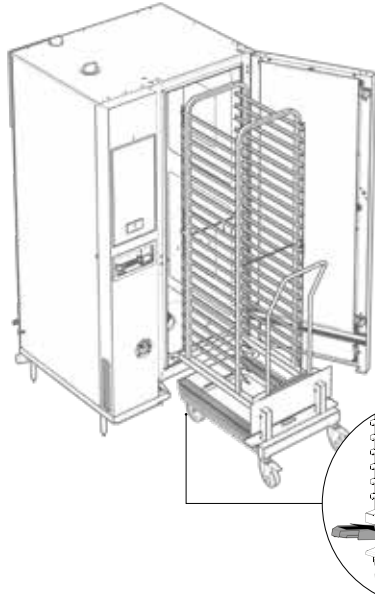
Handhabungslösungen – Gestapelte Backöfen

Größe gestapelter Backofen	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
 Mobile Hordengestelle (6 - 10): - GastroNorm* - Bäckereinorm-Hordengestell der Größe 400 x 600 mm**/** - Bankett-Gestell* Wählen Sie für jeden Backofen einen Gestelltyp aus der Liste aus	BACKOFEN OBEN 922600 (GN) Einschubabstand 65 mm 922606 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm 922607 (400 x 600 mm), 5 Roste, Einschubabstand 80 mm BACKOFEN UNTEN 922600 (GN) Einschubabstand 65 mm 922606 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm 922607 (400 x 600 mm), 5 Roste, Einschubabstand 80 mm	BACKOFEN OBEN 922700 (GN) Einschubabstand 65 mm 922611 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm BACKOFEN UNTEN 922700 (GN) Einschubabstand 65 mm 922611 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm	BACKOFEN OBEN 922600 (GN) Einschubabstand 65 mm 922606 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm 922607 (400 x 600 mm), 5 Roste, Einschubabstand 80 mm BACKOFEN UNTEN 922601 (GN) Einschubabstand 65 mm 922602 (GN) 8 Roste, Einschubabstand 80 mm 922608 (400 x 600 mm), 8 Roste, Einschubabstand 80 mm 922648 (30 Teller) Einschubabstand 65 mm 922649 (23 Teller) Einschubabstand 85 mm	BACKOFEN OBEN 922700 (GN) Einschubabstand 65 mm 922611 (GN) 5 Roste, Einschubabstand 80 mm BACKOFEN UNTEN 922603 (GN) Einschubabstand 65 mm 922604 (GN) 8 Roste, Einschubabstand 80 mm 922609 (400 x 600 mm), 8 Roste, Einschubabstand 80 mm 922650 (51 Teller) Einschubabstand 75 mm
 Einschubträger (+ Griff)	2 x 922610	2 x 922605	2 x 922610	2 x 922605
 Wagen	922630 oder 922628 (auf Erhöhung)	922631 oder 922629 (auf Erhöhung)	922630	922631

* Räder werden mit jedem Hordengestell mitgeliefert

** Bei der Umrüstung auf die Bäckereinorm-Version (400 x 600 mm) wird eine spezielle Dunstabzugswand empfohlen. Electrolux Professional empfiehlt, die richtige Dunstabzugswand zu installieren, um eine optimale Gleichmäßigkeit beim Garen zu gewährleisten. Die Dunstabzugswand kann bei autorisierten Electrolux Professional Servicepartnern erworben werden.

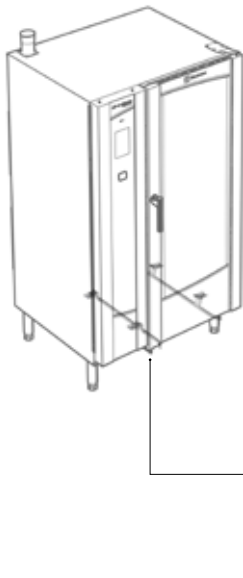
Handhabungslösungen



Adapterkit für air-o-system-Wagen für Kompatibilität mit SkyLine-Backöfen

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922769	922770

- ▶ Adapter zur Verbreiterung des Unterteils der Wagen, für optimale Anpassung an Maße der SkyLine-Backöfen
- ▶ Kann an GN-, Bankett- und Bäckereinorm-Wagen installiert werden
- ▶ Kombinierbar mit Adapterkit für air-o-system-Backöfen bei gleichzeitigem Einsatz in SkyLine- und air-o-system-Backöfen



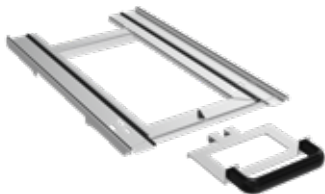
Adapterkit für air-o-system-Backöfen für Kompatibilität mit SkyLine-Wagen

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922771	

- ▶ Abstandshalterkit zur Erweiterung der Einrollschienen unten in den air-o-system-Backöfen
- ▶ Kann GN-, Bankett- und Bäckereinorm-Wagen aufnehmen
- ▶ Kombinierbar mit Adapterkit für air-o-system-Wagen bei gleichzeitigem Einsatz von SkyLine- und air-o-system-Wagen
- ▶ Für Schockkühler nicht erforderlich

GastroNorm-Handhabung

Handhabungslösungen



Einschubträger

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC für Backofen	922610	922605	922610	922605
PNC für Schockkühler			880564	880563

- ▶ Ideal zum einfachen und sicheren Ein- und Ausladen des mobilen Hordengestells
- ▶ Griff im Lieferumfang enthalten
- ▶ Bei Verwendung von mobilem Hordengestell erforderlich
- ▶ Einschubträger für **air-o-system-Backofen** als Ersatzteil zu bestellen



Wagen für mobile Hordengestelle

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Abmessungen B x T x H	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm

- ▶ Ideal für eine reibungslose Handhabung
- ▶ Verwendung zusammen mit Einschubträger wird empfohlen
- ▶ Wagen für gestapelte Lösungen verfügbar (siehe Seite 38)
- ▶ Kompatibel zu **air-o-system-Backöfen**. Einschubträger für air-o-system-Backofen als Ersatzteil zu bestellen



Mobile GastroNorm-Hordengestelle

Ofengröße	6 GN 1/1	
PNC	922600	922606
Anzahl Einschübe	6 Roste (Einschubabstand 65 mm)	5 Roste (Einschubabstand 80 mm)
Abmessungen B x T x H	389 x 508 x 462 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger erforderlich
- ▶ Bei Verwendung mit Unterbauträger wird das Gestell zu einem festen Hordengestell



Mobile GastroNorm-Hordengestelle

Ofengröße	6 GN 2/1	
PNC	922700	922611
Anzahl Einschübe	6 Roste (Einschubabstand 65 mm)	5 Roste (Einschubabstand 80 mm)
Abmessungen B x T x H	594 x 628 x 477 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger erforderlich
- ▶ Bei Verwendung mit Unterbauträger wird das Gestell zu einem festen Hordengestell

GastroNorm-Handhabung

Handhabungslösungen



Mobile GastroNorm-Hordengestelle

Ofengröße	10 GN 1/1	
PNC	922601	922602
Anzahl Einschübe	10 Roste (Einschubabstand 65 mm)	8 Roste (Einschubabstand 80 mm)
Abmessungen B x T x H	389 x 508 x 723,5 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger erforderlich
- ▶ Bei Verwendung mit Unterbauträger wird das Gestell zu einem festen Hordengestell



Mobile GastroNorm-Hordengestelle

Ofengröße	10 GN 2/1	
PNC	922603	922604
Anzahl Einschübe	10 Roste (Einschubabstand 65 mm)	8 Roste (Einschubabstand 80 mm)
Abmessungen B x T x H	594 x 628 x 723,5 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger erforderlich
- ▶ Bei Verwendung mit Unterbauträger wird das Gestell zu einem festen Hordengestell



GastroNorm-Wagen

Ofengröße	20 GN 1/1		
PNC	922753	922754	922683
Anzahl Einschübe	20 Roste (Einschubabstand 63 mm)	16 Roste (Einschubabstand 80 mm)	15 Roste (Einschubabstand 84 mm)
Abmessungen B x T x H	545 x 790 x 1.700 mm		

- ▶ Lieferumfang: abnehmbarer Griff, Unterbau mit Ablauf, Räder hinten mit Feststellern
- ▶ Kompatibel zu air-o-system
- ▶ Für optimale Kompatibilität mit air-o-system-Backöfen, bestellen Sie PNC 922771 (zur Installation an den Backöfen)



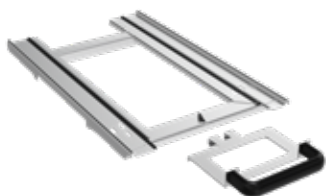
GastroNorm-Wagen

Ofengröße	20 GN 2/1		
PNC	922757	922758	922686
Anzahl Einschübe	20 Roste (Einschubabstand 63 mm)	16 Roste (Einschubabstand 80 mm)	15 Roste (Einschubabstand 84 mm)
Abmessungen B x T x H	716 x 926 x 1.700 mm		

- ▶ Lieferumfang: abnehmbarer Griff, Unterbau mit Ablauf, Räder hinten mit Feststellern
- ▶ Kompatibel zu air-o-system
- ▶ Für optimale Kompatibilität mit air-o-system-Backöfen, bestellen Sie PNC 922771 (zur Installation an den Backöfen)

Bankett-Handhabung

Handhabungslösungen



Einschubträger

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC für Backofen	922610	922605	922610	922605
PNC für Schockkühler			880564	880563

- ▶ Ideal zum einfachen und sicheren Ein- und Ausladen des mobilen Hordengestells
- ▶ Griff im Lieferumfang enthalten
- ▶ Bei Verwendung von mobilem Hordengestell erforderlich
- ▶ Einschubträger für **air-o-system-Backofen** als Ersatzteil zu bestellen



Wagen für mobile Hordengestelle

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Abmessungen B x T x H	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm

- ▶ Ideal für eine reibungslose Handhabung
- ▶ Verwendung zusammen mit Einschubträger wird empfohlen
- ▶ Wagen für gestapelte Lösungen verfügbar (siehe Seite 38)
- ▶ Kompatibel zu **air-o-system-Backöfen**. Einschubträger für air-o-system-Backofen als Ersatzteil zu bestellen



Mobile Bankett-Gestelle

Ofengröße	10 GN 1/1	
PNC	922648	922649
Anzahl Einschübe	30 Teller (Einschubabstand 65 mm)	23 Teller (Einschubabstand 85 mm)
Abmessungen B x T x H	391 x 650 x 710 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Einschubträger ist erforderlich
- ▶ Teller bis 310 mm Ø



Mobile Bankett-Gestelle

Ofengröße	10 GN 2/1
PNC	922650
Anzahl Einschübe	51 Teller (Einschubabstand 75 mm)
Abmessungen B x T x H	596 x 780 x 702 mm

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Einschubträger ist erforderlich
- ▶ Teller bis 310 mm Ø

Bankett-Handhabung

Handhabungslösungen



Bankett-Wagen

Ofengröße	20 GN 1/1	
PNC	922756	922763
Anzahl Einschübe	54 Teller (Einschubabstand 74 mm)	45 Teller (Einschubabstand 90 mm)
Abmessungen B x T x H	507 x 849 x 1.714 mm	

- ▶ Lieferumfang: abnehmbarer Griff, Unterbau mit Ablauf, Räder hinten mit Feststellern
- ▶ Teller bis 310 mm Ø



Bankett-Wagen

Ofengröße	20 GN 2/1	
PNC	922760	922764
Anzahl Einschübe	92 Teller (Einschubabstand 85 mm)	116 Teller (Einschubabstand 66 mm)
Abmessungen B x T x H	700 x 986 x 1.711 mm	

- ▶ Lieferumfang: abnehmbarer Griff, Unterbau mit Ablauf, Räder hinten mit Feststellern
- ▶ Teller bis 310 mm Ø



Thermohauben für Hordengestelle

Ofengröße	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922364	922366

- ▶ Ideal zum Warmhalten von Speisen bis zu 30 Minuten
- ▶ Einfaches Zusammenfallen mit Bändern
- ▶ Waschbar: Hygienezertifizierung mit ETL-Sanitation-Zeichen



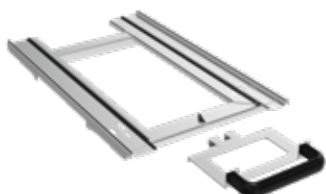
Thermohauben für Wagen

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922365	922367

- ▶ Ideal zum Warmhalten von Speisen bis zu 30 Minuten
- ▶ Einfaches Zusammenfallen mit Bändern
- ▶ Waschbar: Hygienezertifizierung mit ETL-Sanitation-Zeichen

Bäckereinorm-Handhabung

Handhabungslösungen



Einschubträger

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC für Backofen	922610	922605	922610	922605
PNC für Schockkühler			880564	880563

- ▶ Ideal zum einfachen und sicheren Ein- und Ausladen des mobilen Hordengestells
- ▶ Griff im Lieferumfang enthalten
- ▶ Bei Verwendung von mobilem Hordengestell erforderlich
- ▶ Einschubträger für **air-o-system-Backofen** als Ersatzteil zu bestellen



Wagen für mobile Hordengestelle

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922626	922627	922626	922627
Abmessungen B x T x H	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm	485 x 913 x 949 mm	685 x 1.033 x 949 mm

- ▶ Ideal für eine reibungslose Handhabung
- ▶ Verwendung zusammen mit Einschubträger wird empfohlen
- ▶ Wagen für gestapelte Lösungen verfügbar (siehe Seite 38)
- ▶ Kompatibel zu **air-o-system-Backöfen**. Einschubträger für air-o-system-Backofen als Ersatzteil zu bestellen



Mobile Bäckereinorm-Hordengestelle (400 x 600 mm)*

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922607	922608	922609
Anzahl Einschübe	5 Bleche (Einschubabstand 80 mm)	8 Bleche (Einschubabstand 80 mm)	
Abmessungen B x T x H	428 x 608 x 471 mm	428 x 608 x 719 mm	

- ▶ Räder und Unterbauträger im Lieferumfang
- ▶ Bei Verwendung mit Rädern ist ein Einschubträger erforderlich
- ▶ Bei Verwendung mit Unterbauträger wird das Gestell zu einem festen Hordengestell



Bäckereinorm-Wagen (400 x 600 mm)*

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922761	922762
Anzahl Einschübe	16 Bleche (Einschubabstand 80 mm)	
Abmessungen B x T x H	544 x 841 x 1.695 mm	716 x 929 x 1.695 mm

- ▶ Lieferumfang: abnehmbarer Griff, Bodenbehälter mit Ablauf, Räder hinten mit Feststellern
- ▶ Kompatibel zu air-o-system

Feste Bäckereinorm-Hordengestelle

Handhabungslösungen

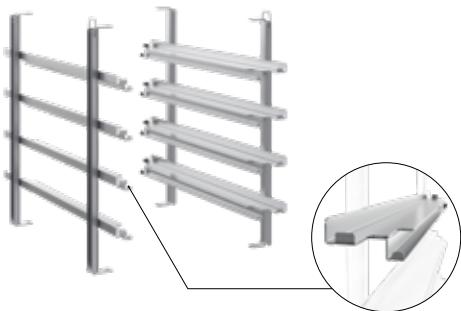


Feste Bäckereinorm-Hordengestelle 400 x 600 mm*

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922655	922656
Anzahl Einschübe	5 Roste (Einschubabstand 80 mm)	8 Roste (Einschubabstand 80 mm)

Feste Mehrzweck-Hordengestelle

Handhabungslösungen



Mehrzweck-Hordengestelle für GN und 400 x 600 mm

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922684	922685
Anzahl Einschübe	4 Roste (Einschubabstand 80 mm)	7 Roste (Einschubabstand 80 mm)

- ▶ Sowohl für GastroNorm-Bleche als auch für 400-x-600-mm-Bleche
- ▶ Für Bäckereinorm-Bleche (400 x 600 mm) wird eine spezielle Dunstabzugswand empfohlen. Die Dunstabzugswand kann bei autorisierten Electrolux Professional Servicepartnern erworben werden

Feste GastroNorm-Hordengestelle

Handhabungslösungen

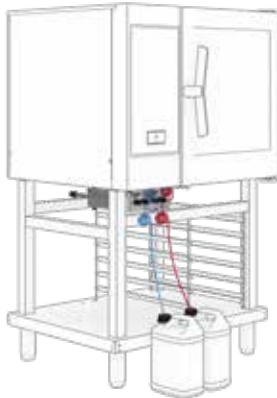


GastroNorm-Hängegestelle/feste GastroNorm- Hordengestelle mit größerem Einschubabstand

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922740	922681	922741	922742
Anzahl Einschübe	5 Roste (Einschubab- stand 85 mm)	5 Roste (Einschubab- stand 85 mm)	8 Roste (Einschubab- stand 85 mm)	8 Roste (Einschubab- stand 85 mm)

* Bei der Umrüstung auf die Bäckereinorm-Version (400 x 600 mm) wird eine spezielle Dunstabzugswand empfohlen. Electrolux Professional empfiehlt, die richtige Dunstabzugswand zu installieren, um eine optimale Gleichmäßigkeit beim Garen zu gewährleisten. Die Dunstabzugswand kann bei autorisierten Electrolux Professional Servicepartnern erworben werden.

Reinigungslösungen



Anschlusskit für externe Flüssigchemikalien

Ofengröße	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					

- ▶ Kit für Verwendung von automatischer Reinigungsanlage mit Flüssigreiniger und Klarspüler
- ▶ Schnelle und einfache Installation vor Ort
- ▶ Ausgestattet mit Magneten
- ▶ Kit enthält Pumpen, Rohre und Anschlüsse an die Tanks



Wandhalterung für Reinigungsmittelkanister

Ofengröße	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					

- ▶ Ideale Lösung, damit die Kanister nicht auf dem Boden stehen
- ▶ Kompatibel mit OS2282, OS2283



Aufhängung für Reinigungsmittelkanister, für offenen Unterbau

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922699			

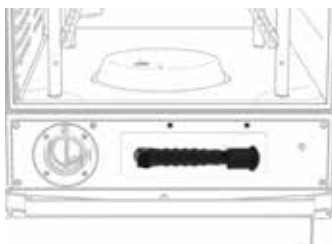
- ▶ Ideale Lösung, damit die Kanister nicht auf dem Boden stehen
- ▶ Kompatibel mit OS2282, OS2283



Reinigungsbrause zur seitlichen Montage

Ofengröße	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					

- ▶ Inklusive Halterung zur Montage an der äußeren Seitenplatte des Ofens



Integrierte, versenkbare Reinigungsbrause für Premium, Pro^S, Pro

Ofengröße	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	Verfügbar als Spezialkit				Werkseitig verfügbar	

- ▶ Tischöfen: werkseitig empfohlen, Austausch auch vor Ort möglich
- ▶ Vertikalöfen: zusammen mit dem Backofen zu bestellen, kann nicht vor Ort installiert werden
- ▶ Bei allen Premium^S-Backöfen im Lieferumfang

Reinigungslösungen

SkyClean ist ein automatisches, integriertes Reinigungssystem mit **integrierter Entkalkung des Dampferzeugers**.

Feststoff-Reinigungsmittel

Ideal für alle Arten des Garens und anspruchsvolle Anwendungsumgebungen.



C23 Reinigungspulver



Reinigung



C25 Klarspüler und Entkalker



Klarspüler und Entkalker

Art-Nr.	Beschreibung
0S2392	Reinigungspulver C23 phosphatfrei; Eimer mit 100 Beuteln
0S2394	Klarspül- und Entkalker-Tab C25 phosphatfrei; Eimer mit 50 Tabs

Flüssig-Reinigungsmittel

Ideal für Anwendungsumgebungen mit mittelschwerem Verschmutzungsgrad.



C20 Reinigungsmittel ExtraStrong für Backöfen



C21 Klarspüler ExtraStrong für Backöfen

Anschluss-kit

Reinigung

Klarspüler

Art-Nr.	Beschreibung
922618	Externes Anschlusskit für Flüssig-Reinigungsmittel/ Klarspüler
0S2282	Reinigungsmittel ExtraStrong C20 für Backöfen; 2 x 5 l
0S2283	Klarspüler ExtraStrong C21 für Backöfen; 2 x 5 l

- ▶ Wasseraufbereitung mit speziellen Wasserfiltern und bei Bedarf mit Klarspül- und Entkalker-Tabs C25 (0S2394) für den Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Seite 28)

Enzymreinigungsmittel

Ideal für Anwendungsumgebungen mit geringem Verschmutzungsgrad. Einzigartige, zu 96 % biologisch abbaubare Enzymreinigungsmittel sind umweltfreundlich, nicht korrosiv und ungiftig.



C24 Enzym-pulver



Reiniger und Klarspüler

Art-Nr.	Beschreibung
0S2393	Enzympulver C24; Eimer mit 100 Beuteln

- ▶ Wasseraufbereitung mit speziellen Wasserfiltern und bei Bedarf mit Klarspül- und Entkalker-Tabs C25 (0S2394) für den Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Seite 28)

Wasseraufbereitung

Reinigungslösungen

Mit der richtigen Wasseraufbereitung können Sie:

- ▶ das Risiko vermeiden, dass sich der Geschmack und das Aussehen Ihrer Speisen verändert
- ▶ Kalkablagerungen reduzieren, sodass seltener entkalkt werden muss, was zu zusätzlichen Einsparungen bei den Betriebskosten führt
- ▶ die Lebensdauer Ihres Geräts verlängern
- ▶ Wartungskosten verringern.

Electrolux Professional empfiehlt Ihnen, Ihre Wasserqualität zu überprüfen, um die richtige Wasseraufbereitungslösung zu wählen:

- ▶ Wasserenthärter für sehr kalkhaltiges Wasser
- ▶ Wasser-Nanofilter oder Umkehrosmosefilter für hohe Kalk- und Chloridkonzentrationen

Anforderungen an das Wasser:

- ▶ Druck, bar min/max: 1 - 4,5
- ▶ Zulauf: Trinkwasserqualität
- ▶ Höchsttemperatur Zulauf: 30 °C
- ▶ Härte:
 - Backöfen mit Boiler: keine Wasseraufbereitung erforderlich bei täglicher Reinigung mit Klarspüler und Entkalker C25
 - Backöfen ohne Boiler: < 5°fH

- ▶ Chloride und Leitfähigkeit:

	Boiler 304	Boiler 316	Kein Boiler
Chlorid	< 17	< 20	< 10
Leitfähigkeit	> 285	> 285	> 285

- ▶ Mindestens erforderliche Leitfähigkeit von 70 µS/cm



Automatischer Wasserenthärter
PNC 921305

Ofengröße: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1
Leistung kW: 0,04
Elektrischer Anschluss: 220/230 V 1N 50/60 Hz



Wasserfilter mit Kartusche und Durchflussmesser
PNC 920002

Ofengröße: 6 GN 1/1, 6 GN 2/1 und 10 GN 1/1 – geringer Einsatz von Dampf
Filterleistung: 4.675 l



Wasserfilter mit Kartusche und Durchflussmesser
PNC 920003

Ofengröße: alle Häufigkeiten von Dampfeinsatz in allen Modellen und Größen
Filterleistung: 10.800 l

Unterbauten

Installationslösungen



Offene Unterbauten mit Träger für GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922612	922613	922612	922613
Anzahl Einschübe	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Abmessungen B x T x H	865 x 705 x 770 mm	1088 x 901 x 770 mm	865 x 705 x 770 mm	1088 x 901 x 770 mm
Material	Edelstahl			

- ▶ Standardmäßig mit 1 Träger für Roste, -Bleche und -Behälter geliefert, mit der Möglichkeit zur Erweiterung um zweiten Träger
- ▶ Die Unterseite der Unterbauten ist mit Löchern für die Montage versehen
- ▶ Vorbereitet für eine einfache Installation der Backöfen (Füße müssen nicht entfernt werden)
- ▶ Bei Montage auf **air-o-system**-Unterbau Adapterkit PNC 930217 für GN 1/1 und 930218 für GN 2/1 bestellen



Schrankunterbauten mit GastroNorm-Träger für Roste, -Bleche und -Behälter

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922614	922616	922614	922616
Anzahl Einschübe	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Abmessungen B x T x H	867 x 775 x 770 mm	1090 x 971 x 770 mm	867 x 775 x 770 mm	1090 x 971 x 770 mm
Material	Edelstahl			

- ▶ Standardmäßig mit 1 Träger für Roste, -Bleche und -Behälter geliefert, mit der Möglichkeit zur Erweiterung um zweiten Träger
- ▶ Die Unterseite der Unterbauten ist mit Löchern für die Montage versehen
- ▶ Vorbereitet für eine einfache Installation der Backöfen (Füße müssen nicht entfernt werden)
- ▶ Bei Montage auf **air-o-system**-Unterbau Adapterkit PNC 930217 für GN 1/1 und 930218 für GN 2/1 bestellen



Träger für GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter für Backofen-Unterbau

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922690	922692	922690	922692
Anzahl Einschübe	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Material	Edelstahl			

- ▶ Zur Montage in offenen Unterbauten und Schrankunterbauten mit dem Zweck zusätzlichen Stauraum zu schaffen
- ▶ Montage in den vorbereiteten Bohrungen in den Unterbauten

Unterbauten

Installationslösungen



Träger für Bäckereinorm-Backblech für Backofen-Unterbau (400-x-600-mm-Backbleche)

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1
PNC	922702	
Anzahl Einschübe	6	
Material	Edelstahl	

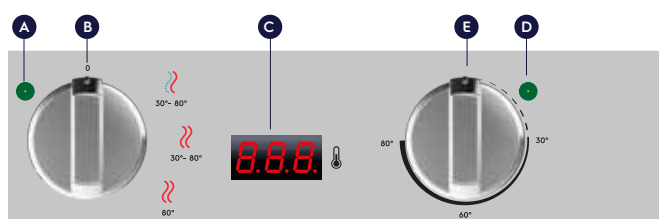
- ▶ Bäckereinorm-Laufschienen für 400-x-600-mm-Backbleche an offenen Unterbauten und Schrankunterbauten



Wärmeschrank-Unterbauten mit Träger für GastroNorm-Roste, -Bleche und -Behälter

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922615	922617	922615	922617
Anzahl Einschübe	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 1/1) 6 (400 x 600)	5 (GN 2/1)
Abmessungen B x T x H	867 x 775 x 770 mm	1090 x 971 x 770 mm	867 x 775 x 770 mm	1090 x 971 x 770 mm
Leistung	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Elektrischer Anschluss	230 V 1N 50 Hz	230 V 1N 50 Hz	230 V 1N 50 Hz	230 V 1N 50 Hz
Material	Edelstahl			

- ▶ Ideal zum Gehenlassen und Warmhalten
- ▶ Standardmäßig mit 1 Backblechträger geliefert
- ▶ Vorbereitet für eine einfache Installation der Backöfen (Füße müssen nicht entfernt werden)
- ▶ Bei Montage auf **air-o-system**-Unterbau Adapterkit PNC 930217 für GN 1/1 und 930218 für GN 2/1 bestellen



Beschreibung des Bedienpanels

- A** Anzeigeleuchte für den Einschaltzustand des Geräts
- B** Wählschalter für Befeuchtungs- und Heizphasen
- C** Digitaler Thermoregler (30 - 80 °C)
- D** Anzeigeleuchte für den Einschaltzustand der Heizung
- E** Thermostat zur Einstellung der Kammertemperatur

Unterbauten

Installationslösungen



Räderkit für Backofen-Unterbauten

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922003			

- ▶ Ideal zum Reinigen hinter dem Backofen
- ▶ 2 Schwenkräder mit Feststellern und 2 starre Räder ohne Feststeller
- ▶ Bei Montage an Gas-Backöfen ist ein flexibler Schlauch erforderlich



Flanschfußkit

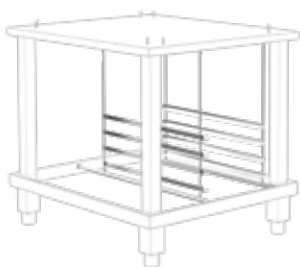
Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922351				922707	
Höhe	100 - 130 mm				150 (±5) mm	
Material	Edelstahl					



Demontierte Unterbauten

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922653		922654	
Abmessungen B x T x H	867 x 707 x 670 mm		1090 x 903 x 670 mm	
Verpackungsabmessungen	750 x 920 x 130 mm		940 x 1140 x 110 mm	
Material	Edelstahl			

- ▶ Wird im demontierten Zustand geliefert für eine einfacheren und bequemeren Transport
- ▶ Montagezeit: weniger als 10 Minuten
- ▶ Mit Ausnahme der Träger für Roste, Bleche und Behälter (siehe unten) kann an demontierten Unterbauten KEIN Zubehör montiert werden



Träger für Roste, Bleche und Behälter für demontierte Unterbauten

Ofengröße	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
PNC	922382		922384	
Anzahl Einschübe	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

Unterbauten

Installationslösungen



Wandträger

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1
PNC	922643	922644	922645

- ▶ Platzsparend
- ▶ Die Durchführbarkeit der Installation muss von einem Architekten/ Bauingenieur beurteilt werden – je nach Wandtyp

Wandbefestigungskit

Ofengröße	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					

- ▶ Zum Befestigen des Backofens an der Wand

Lüftung

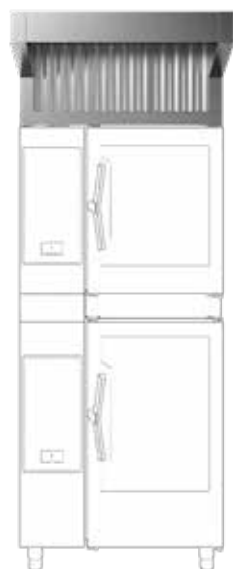
Installationslösungen



Geruchshemmende Hauben

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922718	922719	922718	922719
Material	AISI 304			
Hinweis	Nur für elektrische Modelle			
Abmessungen B x T x H	875 x 1.070 x 450 mm	1.098 x 1.266 x 450 mm	875 x 1.070 x 450 mm	1.098 x 1.266 x 450 mm

- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Komplettes Lüftungssystem, dank dem kein Abluftkanal mit externem Anschluss erforderlich ist
- ▶ Mehrere Filtersysteme: Vorfiltration des abgehenden Dampfes durch Labyrinthfilter aus Edelstahl; Entnebelungs-Filter und zusätzlicher Tropfenabscheider, der als Dampf-/Flüssigkeitsabscheider fungiert
- ▶ UV-System greift die Fettmoleküle an und beseitigt unangenehme Gerüche und Bakterien; Nachfilter halten die Restgerüche und das nicht reagierende Ozon zurück
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern (nur für Tischgeräte)
- ▶ Möglichkeit, das Luftreinigungssystem zu aktivieren, wenn sich der Backofen im Standby-Modus (kein Garen) oder in der Reinigungsphase befindet
- ▶ Ideal für Hochtemperatur-Garen oder intensive Nutzung



Geruchshemmende Hauben für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922722		922721	
Material	AISI 304			
Hinweis	Nur für elektrische Modelle			
Abmessungen B x T x H	875 x 1191 x 450 mm		1098 x 1266 x 450 mm	

- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Komplettes Lüftungssystem, dank dem kein Abluftkanal mit externem Anschluss erforderlich ist
- ▶ Mehrere Filtersysteme: Vorfiltration des abgehenden Dampfes durch Labyrinthfilter aus Edelstahl; Entnebelungs-Filter und zusätzlicher Tropfenabscheider, der als Dampf-/Flüssigkeitsabscheider fungiert
- ▶ UV-System greift die Fettmoleküle an und beseitigt unangenehme Gerüche und Bakterien; Nachfilter halten die Restgerüche und das nicht reagierende Ozon zurück
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern
- ▶ Möglichkeit, das Luftreinigungssystem zu aktivieren, wenn sich der Backofen im Standby-Modus (kein Garen) oder in der Reinigungsphase befindet
- ▶ Ideal für Hochtemperatur-Garen oder intensive Nutzung

Lüftung

Installationslösungen



Kondensationshauben

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922723	922724	922723	922724
Material	AISI 304			
Hinweis	Nur für elektrische Modelle			
Abmessungen B x T x H	875 x 1.070 x 450 mm	1.098 x 1.266 x 450 mm	875 x 1.070 x 450 mm	1.098 x 1.266 x 450 mm

- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Komplettes Lüftungssystem, dank dem kein Abluftkanal mit externem Anschluss erforderlich ist
- ▶ Mehrere Filtersysteme: Vorfilterung des abgehenden Dampfes durch Labyrinthfilter aus Edelstahl; Entnebelungs-Filter und zusätzlicher Tropfenabscheider, der als Dampf-/Flüssigkeitsabscheider fungiert
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern (nur für Tischgeräte)
- ▶ Für das Hochtemperaturgaren oder die intensive Nutzung wird die Verwendung von geruchshemmenden Hauben empfohlen

Kondensationshauben für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922727		922726	
Material	AISI 304			
Hinweis	Nur für elektrische Modelle			
Abmessungen B x T x H	875 x 1191 x 450 mm		1098 x 1266 x 450 mm	



- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Komplettes Lüftungssystem, dank dem kein Abluftkanal mit externem Anschluss erforderlich ist
- ▶ Mehrere Filtersysteme: Vorfilterung des abgehenden Dampfes durch Labyrinthfilter aus Edelstahl; Entnebelungs-Filter und zusätzlicher Tropfenabscheider, der als Dampf-/Flüssigkeitsabscheider fungiert
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern
- ▶ Für das Hochtemperaturgaren oder die intensive Nutzung wird die Verwendung von geruchshemmenden Hauben empfohlen

Lüftung

Installationslösungen



Standardhauben (mit Lüftermotor)

Ofengröße	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
Material	Edelstahl				
Abmessungen B x T x H	875 x	1.098 x	875 x	1.098 x	917 x
	1.070 x	1.266 x	1.070 x	1.266 x	1.085 x
	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm

- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Anschluss an einen externen Abluftkanal erforderlich
- ▶ Mit einem mechanischen Labyrinthfilter ausgestattet
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern (nur für Tischgeräte)



Standardhauben (mit Lüftermotor) für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922732		922731	
Material	Edelstahl			
Abmessungen B x T x H	875 x 1191 x 450 mm		1098 x 1266 x 450 mm	

- ▶ Lüftermotor mit 3 automatisch geregelten Geschwindigkeiten
- ▶ Anschluss an einen externen Abluftkanal erforderlich
- ▶ Mit einem mechanischen Labyrinthfilter ausgestattet
- ▶ Automatische Türöffnung
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern

Lüftung

Installationslösungen



Hauben ohne Lüftermotor

Ofengröße	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
Material	Edelstahl				
Abmessungen B x T x H	875 x	1.098 x	875 x	1.098 x	917 x
	1.070 x	1.266 x	1.070 x	1.266 x	1.085 x
	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm

- ▶ Anschluss an einen externen Abluftkanal erforderlich
- ▶ Mit einem mechanischen Labyrinthfilter ausgestattet
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern (nur für Tischgeräte)

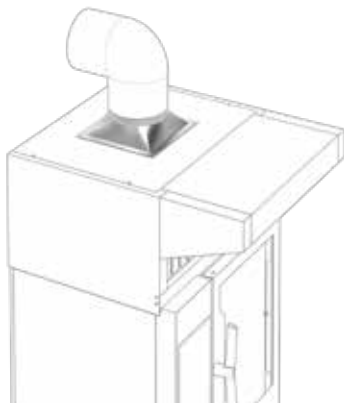
Standardhauben ohne Lüftermotor für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922737		922736	
Material	Edelstahl			
Abmessungen B x T x H	875 x 1191 x 450 mm		1098 x 1266 x 450 mm	

- ▶ Anschluss an einen externen Abluftkanal erforderlich
- ▶ Mit einem mechanischen Labyrinthfilter ausgestattet
- ▶ Zweistufige Türöffnung (PNC 922265) wird empfohlen, um die Filterleistung zu verbessern

Lüftung

Installationslösungen



Haubentrichter

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
PNC	922751				
Abmessungen B x T x H	360 x 360 x 100 mm				

- ▶ Ideal zum direkten Anschluss der Haube an die zentrale Lüftungsanlage
- ▶ Nur für Standardhauben (mit Lüftermotor) und Hauben ohne Lüftermotor
- ▶ Auch für gestapelte Backöfen erhältlich



Erhöhung für 6 GN 1/1 auf Unterbau mit Haube

Ofengröße	6 GN 1/1
PNC	922632
Abmessungen B x T x H	829 x 669 x 390 mm
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal für die Erhöhung des Backofens der Größe 6 GN 1/1, wenn er unter einer speziellen Haube platziert wird (ermöglicht eine komfortablere Bedienung, da eine Erhöhung um mehr als 25 cm erreicht wird)



Abzugskondensator

Ofengröße	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					
Hinweis	Alle Gasmodelle					
Abmessungen B x T x H	406 x 305 x 255 mm					

- ▶ Ideal zum Aufnehmen von Gas und Dämpfen, die aus dem Ofen kommen, und zum Ableiten durch einen Abzug



Verlängerung für Kondensatorrohr

Ofengröße	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					
Hinweis	Alle Modelle					
Verlängerungsmaß	370 mm					

- ▶ Ideal zur Förderung von Dampf aus dem Abluftrohr

Stapelkits

Installationslösungen



Stapelkits für Backofen auf Backofen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922620 (El.) 922622 (Gas)	922620 (El.) 922623 (Gas)	922621 (El.) 922624 (Gas)	922621 (El.) 922625 (Gas)
Abmessungen B x T x H	867 x 895 x 120 mm (El.) 867 x 895 x 150 mm (Gas)		1.090 x 1.092 x 120 mm (El.) 1.090 x 1.092 x 150 mm (Gas)	
Gesamt-Installationshöhe	Elektro: 1736 mm Gas: 1766 mm	Elektro: 1986 mm Gas: 2016 mm	Elektro: 1736 mm Gas: 1766 mm	Elektro: 1986 mm Gas: 2016 mm
Material	Edelstahl			

- ▶ Ideal zum Platzsparen in der Küche
- ▶ Lieferumfang: Stützen, Außenbleche, Abluft- und Wasserrohre, Ablaufanschluss und verstellbare Füße
- ▶ Kann vor Ort montiert werden
- ▶ Typologie (Gas, Elektro) muss unter Berücksichtigung des Backofens, der unten platziert werden soll, bestellt werden
- ▶ Der Elektro-Backofen der Größe 6 GN 1/1 kann mit dem Adapterkit PNC 922679 zusammen mit dem Stapelkit für die **air-o-system**-Reihe PNC 922319 (oder dem entsprechenden Ersatzteil) auf den **air-o-system**-Elektro-Backofen der Größe 6 GN 1/1 gestapelt werden



Erhöhungen für gestapelten Backofen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1
PNC	922632 (mit Füßen); 922635 (mit Rädern)	922633 (mit Füßen); 922634 (mit Rädern)
Abmessungen B x T x H	829 x 669 x 390 mm (Füße) 835 x 675 x 390 mm (Räder)	1.052 x 865 x 390 mm (Füße) 1.058 x 871 x 390 mm (Räder)
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal zur einfachen Reinigung und zur Erhöhung des unteren Backofens für eine leichtere Bedienung

Räder für gestapelten Backofen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922704			
Material	Edelstahl			



- ▶ Ideal zum Reinigen hinter dem Backofen
- ▶ 2 Schwenkräder mit Feststellern und 2 starre Räder ohne Feststeller
- ▶ Bei Montage an Gas-Backöfen ist ein flexibler Schlauch erforderlich

Stapelkits

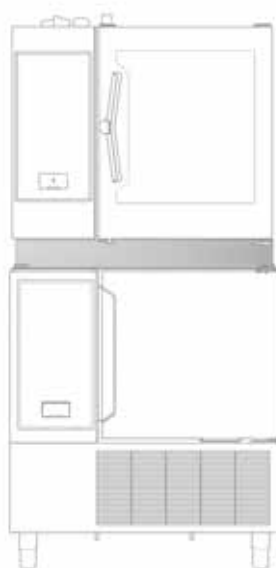
Installationslösungen



Wagen für mobile Hordengestelle für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 und 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 und 10 GN 1/1	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1
PNC	922630	922631	922628 (auf Erhöhung)	922629 (auf Erhöhung)
Material	Edelstahl			

- ▶ Ideal zum einfachen und sicheren Ein- und Ausladen des mobilen Hordengestells in bzw. aus dem oberen und unteren Backofen
- ▶ Kompatibel zu GastroNorm-, Bäckereinorm- und Bankett-Hordengestellen
- ▶ Wagen für mobile Hordengestelle für gestapelte Backöfen sind kompatibel zu air-o-system-Backöfen



Stapelkit für Backöfen der Größe 6 GN 1/1 auf 30 kg Schockkühler

Ofengröße	6 GN 1/1
Größe Schockkühler	30 kg
PNC	880565
Abmessungen B x T x H	895 x 765 x 100 mm
Gesamt-Installationshöhe	1.832 mm (auf Füßen)
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal zum Platzsparen in der Küche
- ▶ Lieferumfang: Stützen, Außenbleche und Ablaufanschluss
- ▶ Kann vor Ort montiert werden
- ▶ Nicht erforderlich bei Bestellung von Chill^s für Turmausführung (PNC 727729)
- ▶ Kompatibel zu air-o-chill
- ▶ Kompatibel mit höhenverstellbarem Fußkit (PNC 922745)
- ▶ Wenn ein air-o-steam- (oder air-o-convect)-Backofen der Größe 6 GN 1/1 auf einen Schockkühler Chill^s der Größe 30 kg gestapelt werden soll, bestellen Sie das Stapelkit 880586*



Räder für auf Schockkühler gestapelten Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1
Größe Schockkühler	30 kg
PNC	880578
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal zum Reinigen hinter dem Backofen
- ▶ 2 Schwenkräder mit Feststellern und 2 starre Räder ohne Feststeller
- ▶ Bei Montage an Gas-Backöfen ist ein flexibler Schlauch erforderlich

* Die früheren air-o-chill-Stapelkits 881049 und 881175 können nur bei einem Schockkühler Chill^s der Größe 30 kg mit Türanschlag rechts verwendet werden

Stapelkits

Installationslösungen



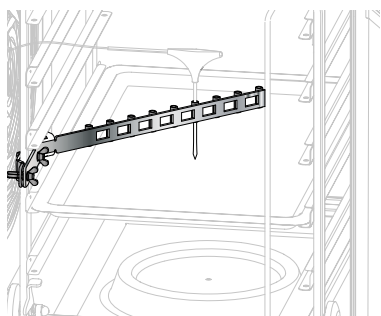
Stapelkit für Backofen der Größe 6 - 10 GN 1/1 auf 7 - 15 kg Quer-Schockkühler oder Schockkühler/ Gefrierschrank

Ofengröße	6 - 10 GN 1/1
Größe Schockkühler	Von 5 auf 6 GN, quer
PNC	922657
Abmessungen B x T x H	872 x 775 x 1.040 mm
Gesamt- Installationshöhe	1.873 mm (6 GN 1/1) / 2133 mm (10 GN 1/1)
Material	Edelstahl

- ▶ Ideal zum Platzsparen in der Küche
- ▶ Kann vor Ort montiert werden
- ▶ Kompatibel zu Schockkühler/Gefrierschrank:
726620, 726621, 727893, 726628, 726658, 727901, 727130, 727131,
727622, 727623

Sonstiges

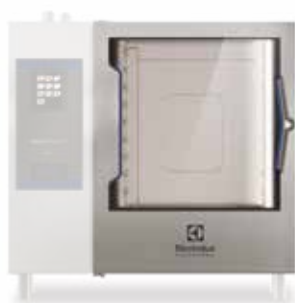
Installationslösungen



Temperaturfühlerhalter für Flüssigkeiten

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Größe Schockkühler	Alle					
PNC	922714					
Material	Edelstahl					

- ▶ Ideal zum Messen der Koch-/Kühltemperatur von flüssigen Zubereitungen



Türanschlag links

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	Verfügbar als Spezialkit			
Produktfamilie	Alle			

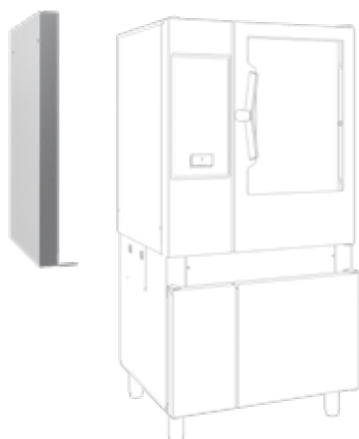
- ▶ Werkseitig empfohlen, Austausch auch vor Ort möglich



Zweistufige Türöffnung

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922265			

- ▶ Ideal zur Erhöhung der Betriebssicherheit:
 - Die erste Stufe lässt den Dampf schrittweise ab, ohne dass die Tür komplett geöffnet wird
 - Die zweite Stufe ermöglicht ein vollständiges Öffnen der Tür



Wärmeabschirmungen

Ofengröße	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
Produktfamilie	Alle					

- ▶ Ideal zum Schutz der linken Seite des Backofens (Elektronik) vor Überhitzung durch die Nähe zu starken Wärmequellen (z. B. Lavasteingrills, Herde...)
- ▶ Dicke von 70 mm

Sonstiges

Installationslösungen



Wärmeabschirmungen für gestapelte Backöfen

Ofengröße	6 GN 1/1 auf 6 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 6 GN 2/1	6 GN 1/1 auf 10 GN 1/1	6 GN 2/1 auf 10 GN 2/1
PNC	922660	922666	922661	922667
Produktfamilie	Alle			

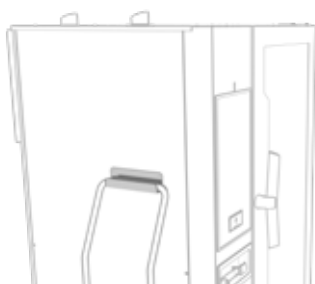
- ▶ Ideal zum Schutz der linken Seite des Backofens (Elektronik) vor Überhitzung durch die Nähe zu starken Wärmequellen (z. B. Lavasteingrills, Herde...)
- ▶ Dicke von 70 mm



Einfahrrampen

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922715	922716
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal zum einfachen und sicheren Einschieben und Herausnehmen des mobilen Hordengestells in und aus dem Backofen bei unebenem Küchenboden
- ▶ Empfohlen mit Wagen aus dem SkyLine-Programm



Halterung für Wagenriff

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922743	
Material	Edelstahl	

- ▶ Ideal zum Einhängen des Wagenriffs, solange sich der Wagen im Backofen befindet

Sonstiges

Installationslösungen



4 verstellbare Füße mit schwarzem Kunststoffabdeckungssatz

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922693			
Höhe	100 - 115 mm			
Material	Edelstahl und schwarzer Kunststoff			



Flanschfußkit

Ofengröße	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	922351				922707	
Höhe	100 - 130 mm				150 (±5) mm	
Material	Edelstahl					

- ▶ Ideal zur Befestigung des Geräts am Boden
- ▶ Zur sicheren Fixierung des Geräts in Schiffsanwendungen gegen Kippen und Verrutschen



Kit mit 4 höhenverstellbaren Füßen für Backöfen mit 6 und 10 Rosten

Ofengröße	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
PNC	922745			
Höhe	230 - 290 mm			
Material	Edelstahl			

- ▶ Ideal zum Reinigen unter dem Backofen



Kit mit 4 höhenverstellbaren Füßen für Backöfen mit 20 Rosten

Ofengröße	20 GN 1/1	20 GN 2/1
PNC	922701	

- ▶ Ideal zum Reinigen hinter dem Backofen
- ▶ Höhenverstellung (±6 mm)
- ▶ 2 Schwenkräder mit Feststellern und 2 starre Räder ohne Feststeller
- ▶ Bei Montage an Gas-Backöfen ist ein flexibler Schlauch erforderlich

Sonstiges

Installationslösungen

Kits zum Umrüsten von LPG auf Erdgas und umgekehrt

Ofengröße	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 auf Erdgas) 922670 (Erdgas auf LPG)					

- ▶ Bei der Umrüstung von Backöfen der Größen 6 GN 1/1 oder 6 GN 2/1 von Erdgas auf LPG wird zusätzlich der Abzug 922706 benötigt

Abfluss-Installationskits

Ofengröße	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 (Edelstahl) 922637 (Kunststoff)				922738 (Edelstahl) 922739 (Kunststoff)	

Nahtlose Kommunikation

Eine Welt voller nahtlos integrierter digitaler Lösungen, die Ihnen die Arbeit erleichtern und Ihr Unternehmen voranbringen.

SkyDuo



Kein Internetanschluss erforderlich

OnE Connected



Kabelverbindung zu lokalem Router



Mobilfunkverbindung per SIM

SkyDuo + OnE Connected



Kabelverbindung zu lokalem Router



Mobilfunkverbindung per SIM



Stressfreie Effizienz und Produktivität mit SkyDuo. Dank der intuitiven Verbindung zwischen SkyLine Premium^s Öfen und SkyLine Chill^s werden Ihre Anforderungen bereits im Vorhinein abgeschätzt. Die Geräte führen Sie durch den Cook&Chill-Prozess.



Bietet Ihnen von jedem intelligenten Gerät aus Echtzeit-Zugriff auf Ihre Geräte. So können Sie Rezepte teilen und Informationen wie den Status, Statistiken und den Verbrauch überwachen

Was Sie möchten	Internet-anschluss	Was Sie bestellen müssen	Menge	Beschreibung
SkyDuo*	Nicht erforderlich	922748	1	SkyDuo-Kit nur für 1 Backofen und 1 Schockkühler (1 WLAN-Karte (NIU) für jedes Gerät und 1 Konnektivitäts-Hub)
OnE Connected**	Kabelverbindung zu lokalem Router	922695	1 x pro Gerät	WLAN-Karte (NIU)
		922697	1 x pro Standort	Konnektivitäts-Hub
	Mobilfunkverbindung per SIM	922695	1 x pro Gerät	WLAN-Karte (NIU)
		922705	1 x pro Standort	Konnektivitäts-Hub (einschl. SIM)
SkyDuo* + OnE Connected**	Kabelverbindung zu lokalem Router	922748	1	SkyDuo-Kit nur für 1 Backofen und 1 Schockkühler (1 WLAN-Karte (NIU) für jedes Gerät und 1 Konnektivitäts-Hub)
	Mobilfunkverbindung per SIM	922749	1	SkyDuo-Kit nur für 1 Backofen und 1 Schockkühler (1 WLAN-Karte (NIU) für jedes Gerät, 1 Konnektivitäts-Hub und 1 SIM-Karte)

* Nur SkyLine Premium^s und SkyLine Chill^s

** Die Nutzung der OnE Connected-Dienste erfordert eine Lizenzvereinbarung, die von Electrolux Professional bereitgestellt wird. Details zu den Diensten einschließlich der Verfügbarkeit und den Kosten finden Sie unter <https://professional.electrolux.com/one/pricing-and-conditions>

Ein Hub ermöglicht den Anschluss von bis zu 10 Backöfen + 10 Schockkühlern innerhalb desselben WLAN-Bereichs. **Beispiel:** Für 6 x SkyDuo (6 Backöfen + 6 Schockkühler) müssen Sie 1 x **922748** und 10 x **922695** bestellen.

Alle Komponenten werden bei der Installation der Geräte durch autorisierte Electrolux Professional Service Partner installiert und in Betrieb genommen. 47

Konnektivität

Installationslösungen



WLAN-Karte (NIU)

Ofengröße	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	922695					



WLAN-Karte (NIU)

Ofengröße	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	922696 (Backofen) - 922392 (Schockkühler)					



Konnektivitäts-Hub (Router)

Ofengröße	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	922697					



Konnektivitäts-Hub (Router und SIM-Karte)

Ofengröße	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	922705					

Hinweise

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Bei allem, was wir tun, wollen wir stets herausragend sein. Indem wir die Anforderungen unserer Kunden antizipieren, streben wir mit unseren Mitarbeitern, Innovationen, Lösungen und Dienstleistungen nach Exzellenz.

Wir wollen diejenigen sein, die unseren Kunden die Arbeit erleichtern, und sie profitabler – und wirklich nachhaltig – machen.

Folgen Sie uns auf



www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00119
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG
Allmendstraße 28. CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
professional.DACH@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Exzellenz, mit der Umwelt im Blick

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform und zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

