

Magistar Combi DS Elektrisk kombiugn 20GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218807 (ZCOE201B3A30)

Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 20 GN
1/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring, ånggenerator i AISI
316L, 3-glasdörr

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator i AISI 316L, fuktighetskontroll baserad på Lambdasensor.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mät punkt.
- Dörr med treglas och dubbla LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)

Konstruktion

- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrosion
- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.

Användargränssnitt & Datahantering

- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).

Hållbarhet

- Använder 33% mindre vatten, 43% mindre kem och 25% mindre energi med de nya rengöringscyklarna.*

Baserat på interna tester gjorda i Zanussi Professionals labb som jämför den faktiska förbrukningen för Magistar 20 GN

1/1 elektrisk kombiugn mot tidigare version.

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare
- Den yttre förpackningen av kartong är gjord av 70% återvunnet material och FSC*-certifierat papper, utskrivet med miljövänligt, vattenbaserat bläck för att främja hållbarhet och miljöansvar.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- Spara energi, vatten och kemikalier med gröna funktioner
- Energy Star certifierad
- <p>Cooking Optimizer-funktionen organiserar matlagningssekvensen för de valda cyklerna och optimerar arbetet i köket med avseende på tids- och energieffektivitet.</p>

Medföljande tillbehör

- 1 av GEJDERVAGN 20 GN 1/1 - DELNING 63MM PNC 922753

Övriga Tillbehör

- Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader. PNC 864388 ☐
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005 ☐
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189 ☐
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190 ☐
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191 ☐
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239 ☐
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329 ☐
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar PNC 922386 ☐

- USB-sond PNC 922390 ☐
- IOT-MODUL FÖR SKYLINE UGNAR OCH BC/F PNC 922421 ☐
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922446 ☐
- Externt kopplingskit för kem PNC 922618 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ☐
- Värmskydd för 20 GN 1/1 ugn PNC 922659 ☐
- Gejdervagn för 15 st GN1/1, delning 84mm PNC 922683 ☐
- Tippskydd för ugn PNC 922687 ☐
- 4 Flänsförsedda fötter för 20 GN ugn PNC 922707 ☐
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 PNC 922713 ☐
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714 ☐
- Utjämningsramp för 20 GN 1/1 ugn PNC 922715 ☐
- Kondensationskåpa med fläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922725 ☐
- Ventilationskåpa med fläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922730 ☐
- Ventilationshuv utanfläkt för 20 GN 1/1 ugn PNC 922735 ☐
- Dräneringskit i rostfritt stål för 20 GN ugn PNC 922738 ☐
- Avloppssats i plast för 20 GN ugn PNC 922739 ☐
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922751 ☐
- GEJDERVAGN 20 GN 1/1 - DELNING 63MM PNC 922753 ☐
- GEJDERVAGN 16 GN 1/1 - DELNING 80MM PNC 922754 ☐
- TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 74MM PNC 922756 ☐
- GEJDERVAGN 16 GN 1/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM -DELNING 80MM PNC 922761 ☐
- TALLRIKSVAGN 45 TALLR. FÖR 20 GN 1/1 UGN - DELNING 90MM PNC 922763 ☐
- ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-VAGNAR TILL SKYLINE UGNAR 20 GN 1/1 PNC 922769 ☐
- ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-UGNAR 20 GN 1/1 TILL SKYLINE-VAGNAR PNC 922771 ☐
- TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE PNC 922773 ☐
- STRÖMTOPPSKIT 20GN 1/1 UGNAR PNC 922778 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=40mm PNC 925001 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=60mm PNC 925002 ☐
- Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN PNC 925003 ☐
- Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Äggstekbleck 8 ägg GN1/1 PNC 925005 ☐
- Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- 6-pack stekbleck GN 1/1, H=20mm PNC 925012 ☐
- 6-pack stekbleck GN 1/1, H=40mm PNC 925013 ☐
- 6-pack stekbleck GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ☐

Elektricitet

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	40.4 kW
Anslutningseffekt:	37.7 kW

Vatten

Max vatten inlopp temp:	30 °C
Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Klorider:	<85 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm
Avlopp "D":	50mm

Kapacitet

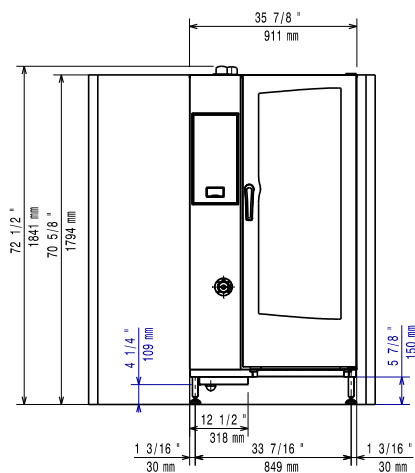
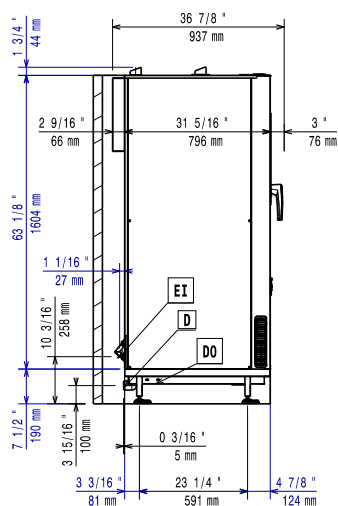
GN:	20 (GN 1/1)
Max kapacitet:	100 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	911 mm
Yttermått, djup	864 mm
Yttermått, höjd	1794 mm
Vikt	299 kg
Nettovikt:	265 kg
Fraktvikt:	299 kg
Fraktvolym:	2.07 m³

Certifieringar ISO

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

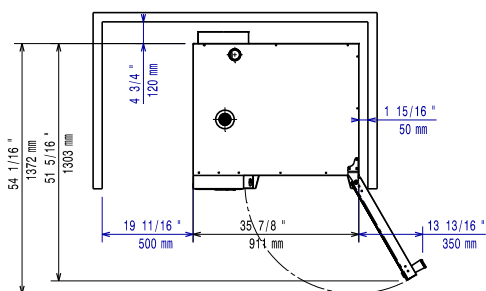
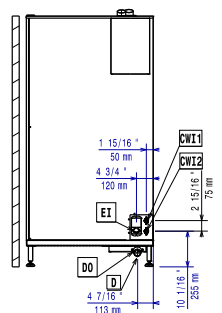
Front

Sida


CW11 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CW12 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp

Distances


CW11 = Kallvatten

CW12 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

EI = Elektrisk anslutning