

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 självreningssystem. 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.
- Kärtermometer med en mätpunkt.
- Dörr med treglas och dubbla LED-ljus.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

Huvudfunktioner

- Kärtermometer med en sensor för att mäta innertemperatur 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. Overhettad 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 luftcirkulationsystem 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
- Vägghalterad 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
- Toppskydd för ugn PNC 922687
- 4 Flånsförsedda 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
- STRÖMTOPPSKITT 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

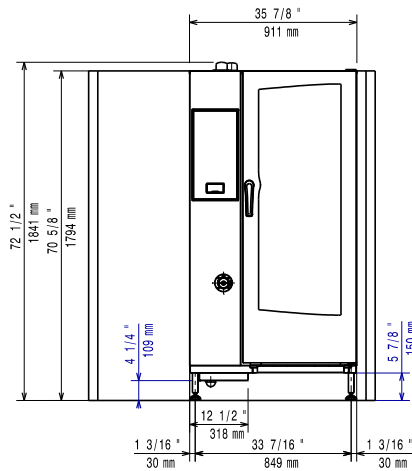
Viktig information

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 m ³

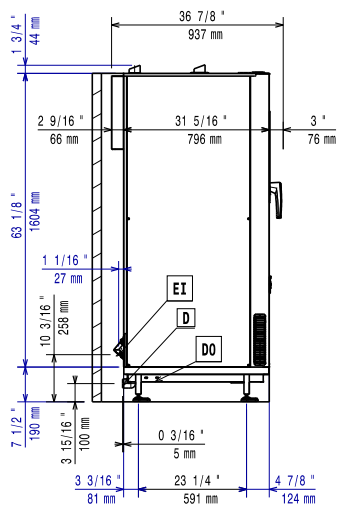
Certifieringar ISO

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

Front

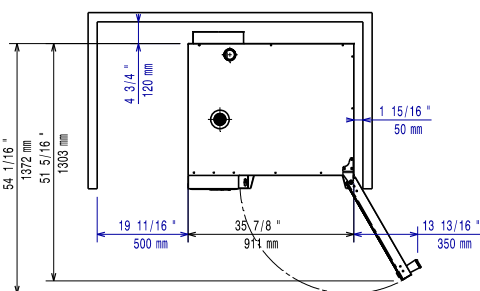


Sida

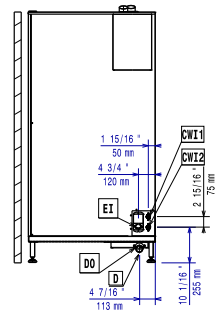


- CW11** = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning
CW12 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Distances



- CW11** = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning
CW12 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör