

Magistar Combi DI Kombiugn 20 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218924 (ZCOE201C2A0) Kombiugn utan boiler.
Magistar DI. Elektrisk. Digital
panel. 20 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn utan boiler MagiStar DI med digital panel.

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell; EcoDelta.
- 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.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

Huvudfunktioner

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 20 GN (1/1).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.

Användargränssnitt & Datahantering

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

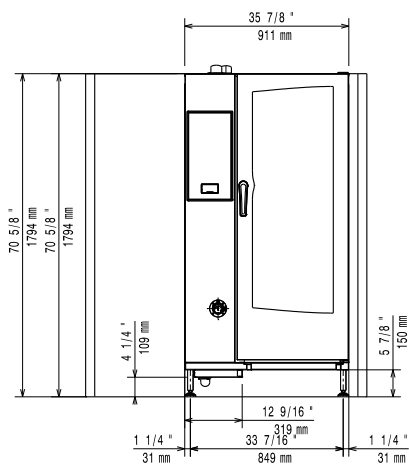
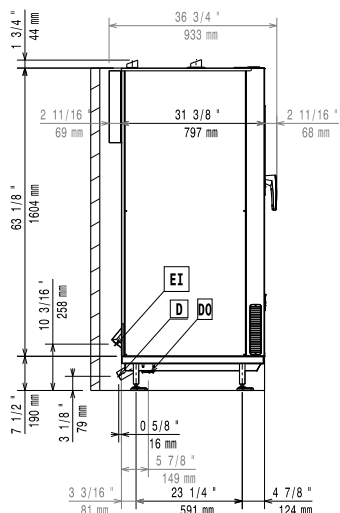
Medföljande tillbehör

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

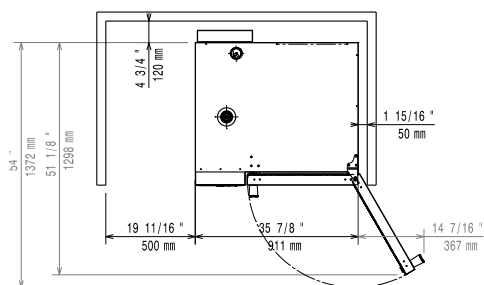
Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 □

• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 74MM	PNC 922756	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• GEJDERVAGN 16 GN 1/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM -DELNING 80MM	PNC 922761	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• TALLRIKSVAGN 45 TALLR. FÖR 20 GN 1/1 UGN - DELNING 90MM	PNC 922763	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-VAGNAR TILL SKYLINE UGNAR 20 GN 1/1	PNC 922769	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-UGNAR 20 GN 1/1 TILL SKYLINE-VAGNAR	PNC 922771	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922778	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• 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	☐			
• 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	☐			
• Värmeskydd 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	☐			
• Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922720	☐			
• 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	☐			
• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	☐			
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐			
• GEJDERVAGN 20 GN 1/1 - DELNING 63MM	PNC 922753	☐			
• GEJDERVAGN 16 GN 1/1 - DELNING 80MM	PNC 922754	☐			

Front

Sida


- C-** = Kallvatten
WI-1
C- = Kallvatten 2
WI-2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör
EI = Elektrisk anslutning

Topp

Elektricitet
Circuit breaker required

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: <10 ppm

Ledningsförmåga: >50 µS/cm

Avlopp "D": 50mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance:	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access:	50 cm left hand side.

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	249 kg
Nettovikt:	249 kg
Fraktvikt:	282 kg
Fraktvolym:	1.83 m³