

Magistar Combi DS Kombiugn 20 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218824 (ZCOE201B2A0) Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 20 GN
1/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självreningssystem. 5 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.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Justerbara ben.

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- 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 (100-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärtermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkyllning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- 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.)

Hållbarhet



Magistar Combi DS Kombiugn 20 GN 1/1 - Elektrisk

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

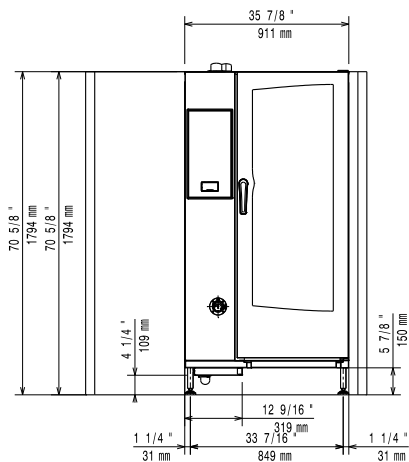
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062



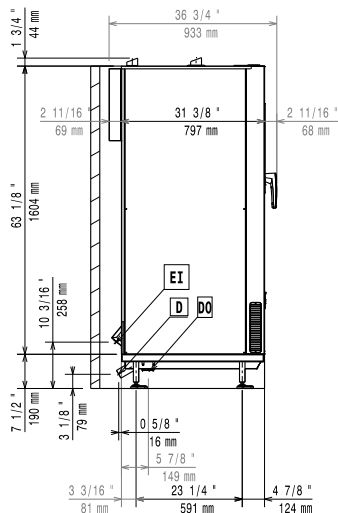
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

**Magistar Combi DS
Kombiugn 20 GN 1/1 - Elektrisk**

Front

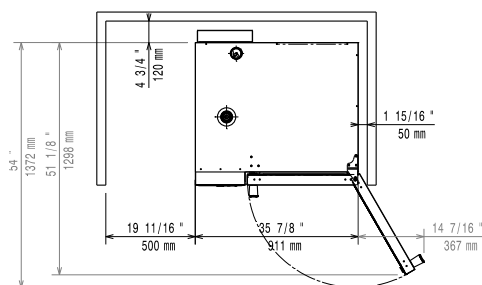


Sida



- C-1** = Kallvatten
C-2 = Kallvatten 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: <45 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: 265 kg
Nettovikt: 265 kg
Fraktvikt: 298 kg
Fraktvolyt: 1.83 m³