

Magistar Combi DS Kombiugn 20 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218825 (ZCOE202B2A0) Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 20 GN
2/1 - 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.
 - Kärntermometer med en mätpunkt.
 - Dubbel glasdörr med LED-lampor.
 - Konstruktion av rostfritt stål.
 - Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 63 mm.
 - Justerbara ben.

Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkyllning.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- 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.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 20 GN 2/1 eller 40 GN 1/1.
- Connectivity redo.
- 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.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 63 mm.

Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Medföljande tillbehör

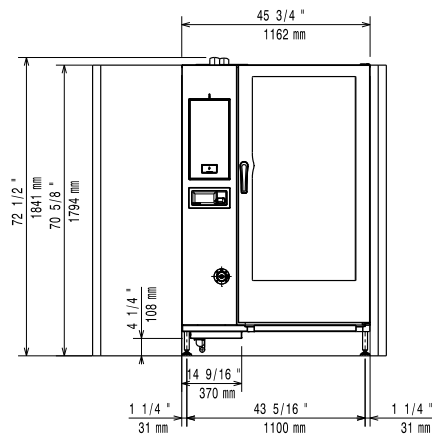
- 1 av - NOT TRANSLATED - PNC 922757

Övriga Tillbehör

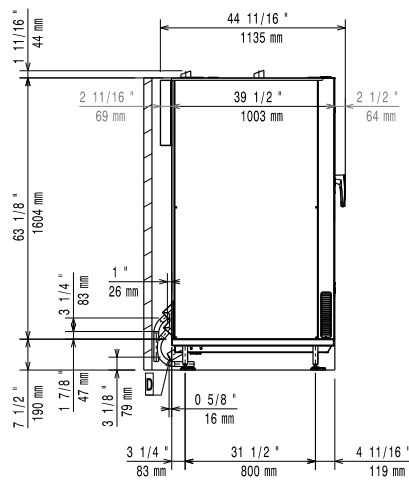
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062
- 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 grillspett PNC 922326
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup PNC 922357
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 2/1 PNC 922367
- Väggh monterad 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
- Värmskydd för 20 GN 2/1 ugn PNC 922658
- Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm PNC 922686
- 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
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747
- - NOT TRANSLATED - PNC 922757

- - NOT TRANSLATED - PNC 922758
- TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1, 92 TALLRIKAR, 85MM DELNING PNC 922760
- - NOT TRANSLATED - PNC 922762
- - NOT TRANSLATED - PNC 922764
- - NOT TRANSLATED - PNC 922770
- - NOT TRANSLATED - PNC 922771
- - NOT TRANSLATED - PNC 922773
- - NOT TRANSLATED - 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
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008

Front

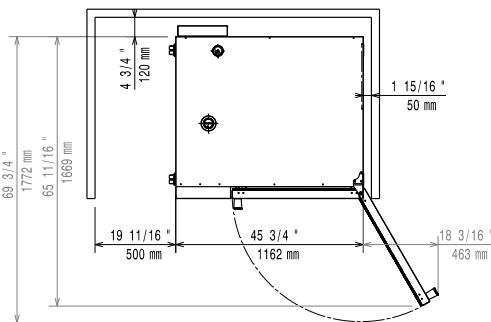


Sida



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

Topp



Elektricitet

- Spänning:** 218825 (ZCOE202B2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
- Anslutningseffekt:** 65.4 kW
- Effekt, max:** 70.2 kW
- Circuit breaker required**

Vatten

- Vattenintag "FCW" anslutning:** 3/4"
- Tryck:** 1-6 bar
- Avlopp "D":** 50mm
- Max vatten inlopp temp:** 30 °C
- Klorider:** <17 ppm
- Ledningsförmåga:** >50 µS/cm
- 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 - 2/1 Gastronorm
- Max kapacitet:** 200 kg

Viktig information

- Gångjärn:**
- Yttermått, bredd:** 1162 mm
- Yttermått, djup:** 1066 mm
- Yttermått, höjd:** 1794 mm
- Nettovikt:** 348 kg
- Fraktvikt:** 381 kg
- Fraktvolym:** 2.77 m³