

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.
- Kärtermometer 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

- 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 snabbnedkylning.
- 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.
- 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.
- 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

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Medföljande tillbehör

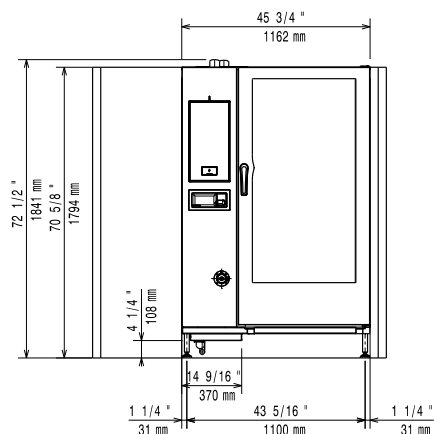
- 1 av GEJDERVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 63MM PNC 922757

Övriga Tillbehör

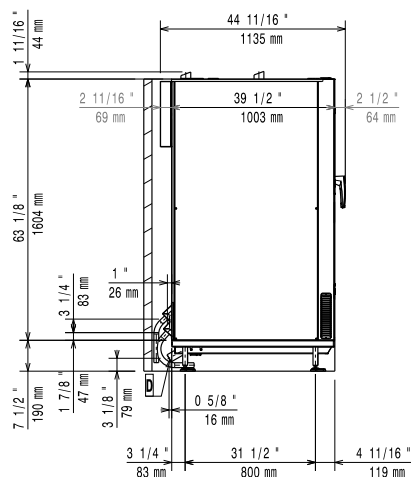
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 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 ☐
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- Vägghalterad 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 ☐
- Toppskydd 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 ☐
- GEJDERVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 63MM PNC 922757 ☐
- GEJDERVAGN 16 GN 2/1 - DELNING 80MM PNC 922758 ☐
- TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1, 92 TALLRIKAR, 85MM DELNING PNC 922760 ☐

- GEJDERVAGN 16 GN 2/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM - DELNING 80MM PNC 922762 ☐
- TALLRIKSVAGN 116 TALLR. FÖR 20 GN 2/1 UGN - DELNING 60MM PNC 922764 ☐
- ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-VAGNAR TILL SKYLINE UGNAR 20 GN 2/1 PNC 922770 ☐
- ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-UGNAR 20 GN 1/1 TILL SKYLINE-VAGNAR PNC 922771 ☐
- TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE 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

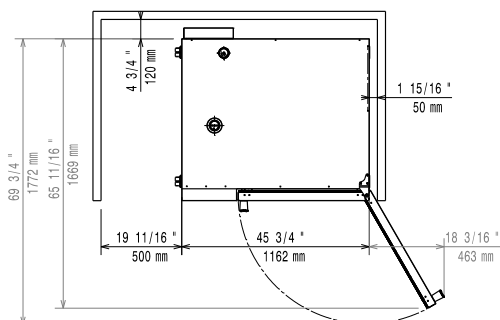


Sida



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

Topp



Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	70.2 kW
Anslutningseffekt:	65.4 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 2/1)

Max kapacitet: 200 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	1162 mm
Yttermått, djup	1066 mm
Yttermått, höjd	1794 mm
Vikt	348 kg
Nettovikt:	348 kg
Fraktvikt:	381 kg
Fraktvolym:	2.77 m³