

Magistar Combi DI Kombiugn 20 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218925 (ZCOE202C2A0) Kombiugn utan boiler. Magistar DI. Elektrisk. Digital panel. 20 GN 2/1 - 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.
 - 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

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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 snabbnedkyllning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 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 luftcirkulationsystem 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

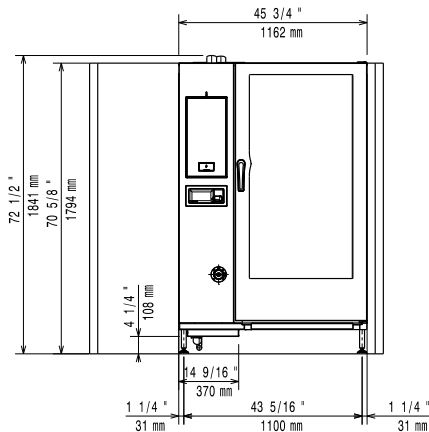
- 1 av GEJDERVAGN 20 GN 2/1 - PNC 922757 DELNING 63MM

Övriga Tillbehör

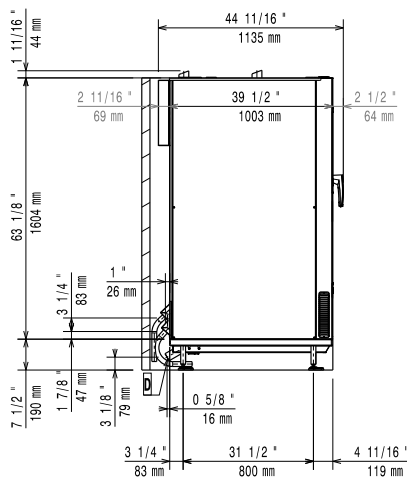
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 □

• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-UGNAR 20 GN 1/1 TILL SKYLINE-VAGNAR	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922778	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	<input type="checkbox"/>			
• Bleck för grillspett	PNC 922326	<input type="checkbox"/>			
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	<input type="checkbox"/>			
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	<input type="checkbox"/>			
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	<input type="checkbox"/>			
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	<input type="checkbox"/>			
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	<input type="checkbox"/>			
• Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 20 GN 2/1	PNC 922367	<input type="checkbox"/>			
• Vägghalterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	<input type="checkbox"/>			
• USB-sond	PNC 922390	<input type="checkbox"/>			
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	<input type="checkbox"/>			
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>			
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	<input type="checkbox"/>			
• Värmeskydd för 20 GN 2/1 ugn	PNC 922658	<input type="checkbox"/>			
• Gejdervagn för 15 st GN2/1, delning 84mm	PNC 922686	<input type="checkbox"/>			
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• 4 Flänsförsedda fötter för 20 GN ugn	PNC 922707	<input type="checkbox"/>			
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• GEJDERVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 63MM	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• GEJDERVAGN 16 GN 2/1 - DELNING 80MM	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1, 92 TALLRIKAR, 85MM DELNING	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			
• GEJDERVAGN 16 GN 2/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM - DELNING 80MM	PNC 922762	<input type="checkbox"/>			
• TALLRIKSVAGN 116 TALLR. FÖR 20 GN 2/1 UGN - DELNING 60MM	PNC 922764	<input type="checkbox"/>			
• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-VAGNAR TILL SKYLINE UGNAR 20 GN 2/1	PNC 922770	<input type="checkbox"/>			

Front

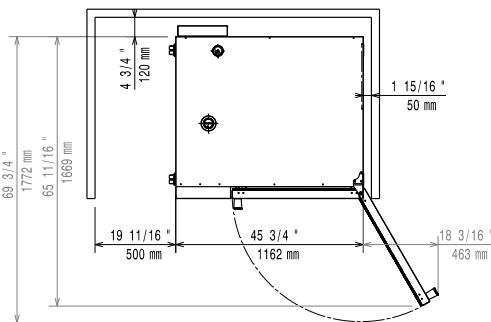


Sida



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

Topp



Elektricitet

Spänning:	218925 (ZCOE202C2A0)	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:	<10 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:	330 kg
Fraktvikt:	368 kg
Fraktvolym:	2.77 m³