

Magistar Combi DS Kombiugn 8 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218802 (ZCOE101B2A2) Kombiugn. Magistar DS. Elektrisk. Digital panel. 8 GN 1/1 - 85 mm delning. Programmerbar, automatisk rengöring, handdusch ingår.

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 självrensningssystem. 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 85 mm.

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 självreningsystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 8 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 gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- 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 Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922741

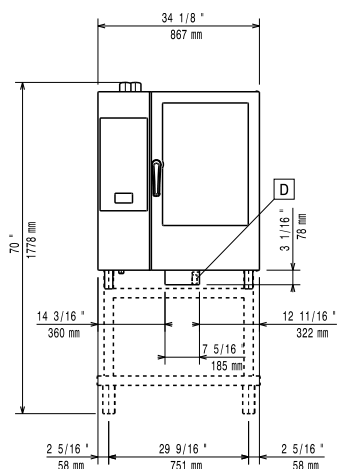
Övriga Tillbehör

- Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1. PNC 922003 ☐
- 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 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- 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 ☐
- 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 PNC 922364 ☐
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382 ☐
- Väggmonterad hållare för kem för nya dunkar PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610 ☐
- Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612 ☐
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614 ☐

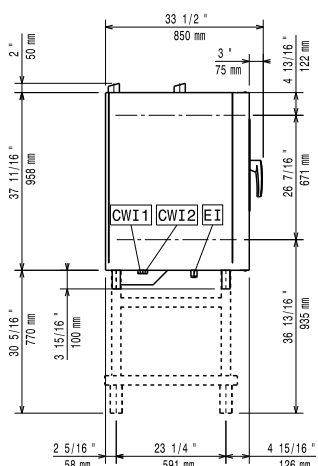
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615 ☐
- Extern kopplingskit för kem PNC 922618 ☐
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619 ☐
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 ☐
- Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922636 ☐
- Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm PNC 922637 ☐
- Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638 ☐
- Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639 ☐
- Väggkonsoler för vägghängning 10 GN 1/1 PNC 922645 ☐
- Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648 ☐
- Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 ☐
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652 ☐
- Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922653 ☐
- Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922656 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663 ☐
- Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685 ☐
- Tippskydd för ugn PNC 922687 ☐
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM PNC 922688 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐
- Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm PNC 922694 ☐
- Hållare kemtank - väggmonterad PNC 922699 ☐
- Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922702 ☐
- Hjulsats för stackade ugnar PNC 922704 ☐
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709 ☐
- 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 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922718 ☐
- Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn PNC 922722 ☐

- Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922723 ☐
- Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn PNC 922727 ☐
- Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922728 ☐
- Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn PNC 922732 ☐
- Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922733 ☐
- Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn PNC 922737 ☐
- Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922741 ☐
- Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm PNC 922742 ☐
- 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm PNC 922745 ☐
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747 ☐
- Vagn för fettuppsamling PNC 922752 ☐
- TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE PNC 922773 ☐
- STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR PNC 922774 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=20mm PNC 925000 ☐
- 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 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1 PNC 930217 ☐

Magistar Combi DS Kombiugn 8 GN 1/1 - Elektrisk

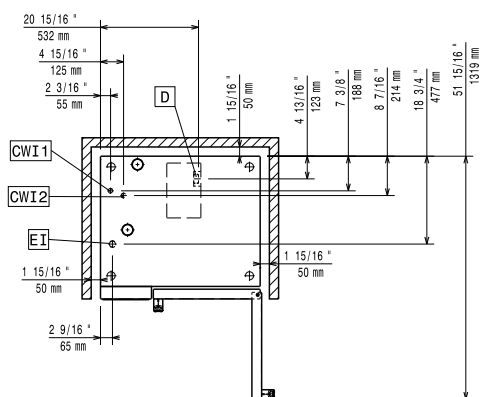


Front



Sida

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



Topp

Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	20.3 kW
Anslutningseffekt:	19 kW

Vatten

Max vatten inlopp temp: 30 °C

**Vattenintag "FCW"
anslutning:**

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <45 ppm

Ledningsförmåga: $>50 \mu\text{S}/\text{cm}$

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:

Kapacitet

GN: 8 (GN 1/1)

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd	867 mm
-------------------------	--------

Yttermått, djup	775 mm
------------------------	--------

Yttermått, djup	770 mm
Yttermått, höjd	1058 mm

Vikt	141 kg
-------------	--------

Nettovikt: 141 kg

Fraktvikt: 159 kg

Fraktvolym: 1.11 m³