

## Magistar Combi DI Kombiugn 8 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**218902 (ZCOE101C2A2)** Kombiugn utan boiler. Magistar DI. Elektrisk. Digital panel. 8 GN 1/1 - 85 mm delning. 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.
  - Kärntermometer med en mätpunkt.
  - Dubbel glasdörr med LED-lampor.
  - Konstruktion av rostfritt stål.
  - Levereras med 1 gejdersteg 8 GN 1/1, delning 85 mm.

### 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.
- 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: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 8 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 gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm.

### Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderstegar 8 GN 1/1, PNC 922741 delning 85 mm

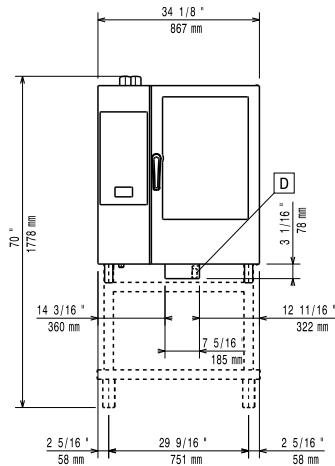
### Övriga Tillbehör

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

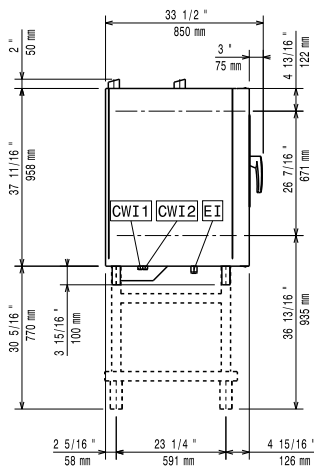
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Vägkonsoler för vägghängning 10 GN 1/1	PNC 922645	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	<input type="checkbox"/>
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	<input type="checkbox"/>
• Bleck för grillspett	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• 4 långa grillspett	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1	PNC 922364	<input type="checkbox"/>	• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• USB-sond	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std)	PNC 922601	<input type="checkbox"/>	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922608	<input type="checkbox"/>	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	<input type="checkbox"/>
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	<input type="checkbox"/>
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	<input type="checkbox"/>			
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>			
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>			

- 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

**Front**

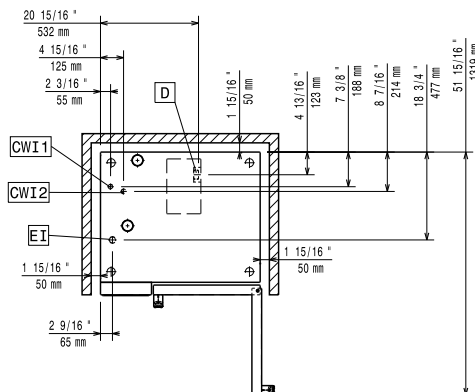


**Sida**



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

**Topp**



**Elektricitet**

<b>Spänning:</b>	<b>218902 (ZCOE101C2A2)</b>	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Anslutningseffekt:</b>		19 kW
<b>Effekt, max:</b>		20.3 kW
<b>Circuit breaker required</b>		

**Vatten**

<b>Vattenintag "FCW" anslutning:</b>	3/4"
<b>Tryck:</b>	1-6 bar
<b>Avlopp "D":</b>	50mm
<b>Max vatten inlopp temp:</b>	30 °C
<b>Klorider:</b>	<10 ppm
<b>Ledningsförmåga:</b>	>50 µS/cm
<i>Electrolux Professional</i> recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.	
Please refer to user manual for detailed water quality information.	

**Installation**

<b>Clearance:</b>	Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
<b>Suggested clearance for service access:</b>	50 cm left hand side.

**Kapacitet**

<b>GN:</b>	8 - 1/1 Gastronorm
<b>Max kapacitet:</b>	50 kg

**Viktig information**

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Yttermått, bredd</b>	867 mm
<b>Yttermått, djup</b>	775 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1058 mm
<b>Nettovikt:</b>	127 kg
<b>Fraktvikt:</b>	144 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.04 m³