

## 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 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.
- 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 innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- 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 ånggeneratoren.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 20 GN 2/1 eller 40 GN 1/1.
- Connectivity redo.

### 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.

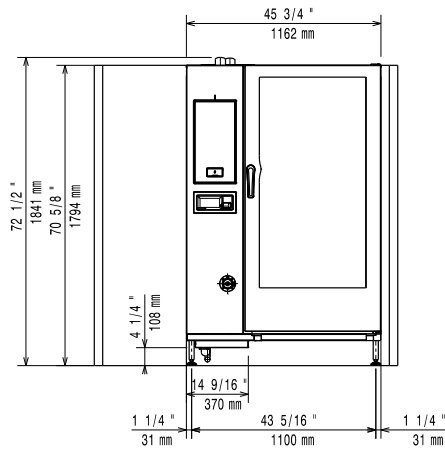
### Medföljande tillbehör

- 1 av - NOT TRANSLATED - PNC 922757

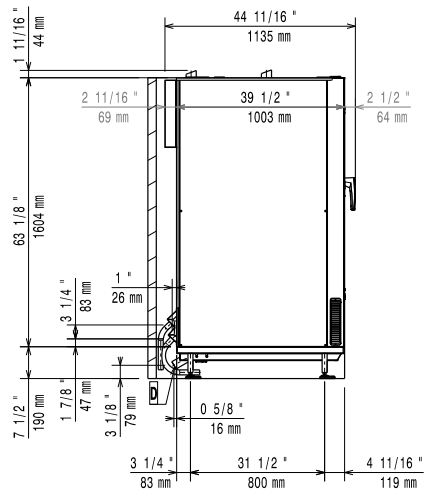
### Övriga Tillbehör

• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>			
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>			
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>			
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<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"/>			
• Vattenfilter nano för ugnar - 4 membran	PNC 922344	<input type="checkbox"/>			
• Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 4 membran	PNC 922345	<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"/>			
• Väggh monterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	<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"/>			
• WIFI BOARD (NIU)	PNC 922695	<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"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922757	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922758	<input type="checkbox"/>			
• TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1, 92 TALLRIKAR, 85MM DELNING	PNC 922760	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922762	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922764	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922770	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922771	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			

**Front**

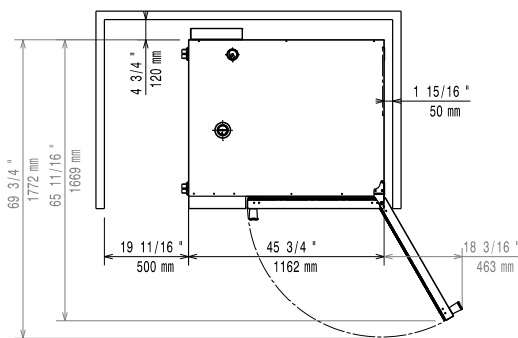


**Sida**



- CW11 = Kallvatten                      EI = Elektrisk anslutning
- CW12 = Kallvatten 2
- D = Avlopp
- DO = Overflow dräneringsrör

**Topp**



**Elektricitet**

<b>Spänning:</b>	
218825 (ZCOE202B2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<b>Anslutningseffekt:</b>	65.4 kW
<b>Anslutningseffekt:</b>	70.2 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>	<17 ppm
<b>Ledningsförmåga:</b>	>285 µS/cm
<i>Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.</i>	
<i>Please refer to user manual for detailed water quality information.</i>	

**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>	20 - 2/1 Gastronorm
<b>Max kapacitet:</b>	200 kg

**Viktig information**

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Yttermått, bredd</b>	1162 mm
<b>Yttermått, djup</b>	1066 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1794 mm
<b>Nettovikt:</b>	348 kg
<b>Fraktvikt:</b>	386 kg
<b>Fraktvolym:</b>	2.77 m <sup>3</sup>