

Magistar Combi DI Kombiugn 20 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218984 (ZCOG201C2G0) Kombiugn utan boiler.
Magistar DI. Gas. Digital
panel. 20 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Huvudfunktioner

- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- 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 snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Kapacitet: 20 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.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.

Användargränssnitt & Datahantering

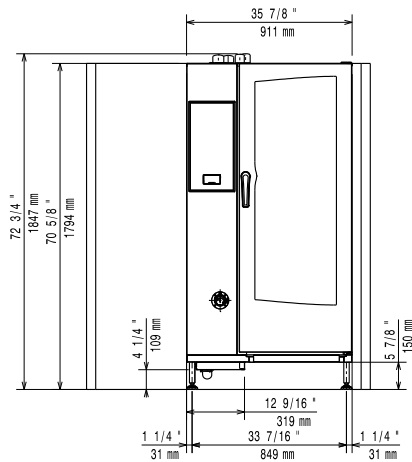
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

Medföljande tillbehör

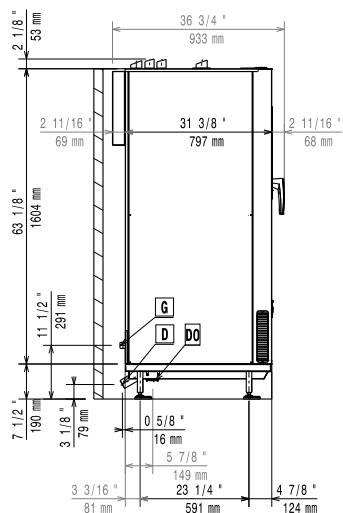
- 1 av GEJDERVAGN 20 PNC 922753
GN 1/1 - DELNING
63MM

Övriga Tillbehör

Front

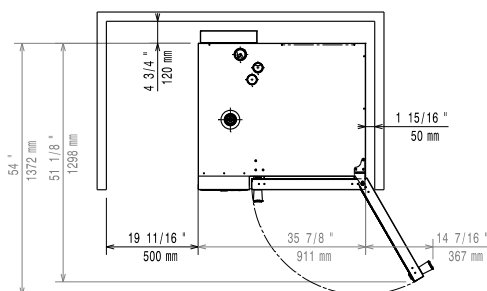


Sida



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

Topp



Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning: 220-240 V/1 ph/50 Hz
Effekt, max: 1.8 kW
Anslutningseffekt: 1.8 kW

Gas

Total värmekapacitet: 143178 BTU (42 kW)
Gas, effekt: 42 kW
Standardgasleverans ISO 7/1 gasanslutning diameter: 1" MNPT

Vatten

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <10 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 1/1)

Max kapacitet: 100 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd: 911 mm

Yttermått, djup: 864 mm

Yttermått, höjd: 1794 mm

Vikt: 268 kg

Nettovikt: 268 kg

Fraktvikt: 301 kg

Fraktvolym: 1.83 m³