

## 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).
- 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 snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd 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.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 63 mm.
- Kapacitet: 20 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.

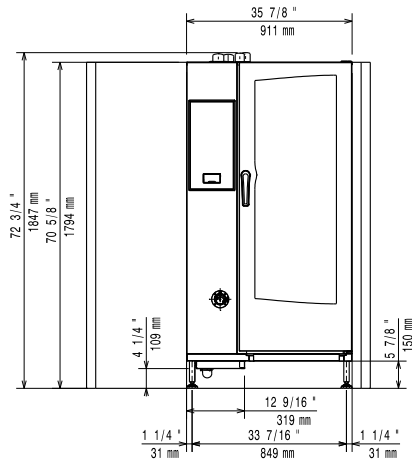
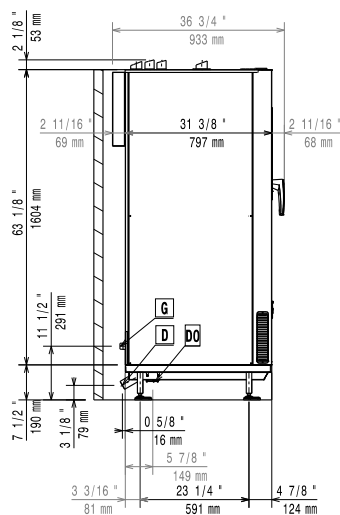
### Medföljande tillbehör

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

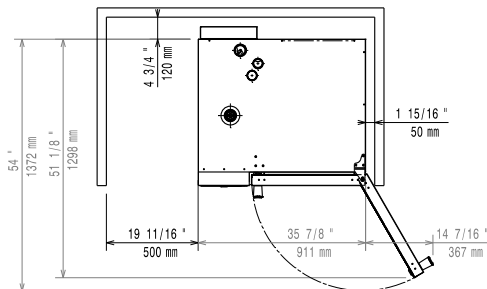
### Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017

• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• GEJDERVAGN 16 GN 1/1 FÖR BAGERIPLÅTAR 600X400MM -DELNING 80MM	PNC 922761	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• TALLRIKSVAGN 45 TALLR. FÖR 20 GN 1/1 UGN - DELNING 90MM	PNC 922763	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-VAGNAR TILL SKYLINE UGNAR 20 GN 1/1	PNC 922769	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• ANPASSNINGSKIT FÖR AOS-UGNAR 20 GN 1/1 TILL SKYLINE-VAGNAR	PNC 922771	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Bleck för grillspett	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• 4 långa grillspett	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	<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 1/1	PNC 922365	<input type="checkbox"/>			
• Väggh monterad 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"/>			
• Värmskydd för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922659	<input type="checkbox"/>			
• Konverteringskit från naturgas till LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>			
• Konverteringskit från LPG till naturgas	PNC 922671	<input type="checkbox"/>			
• Kondenseringsenhet för gasugn	PNC 922678	<input type="checkbox"/>			
• Gejdevagn för 15 st GN1/1, delning 84mm	PNC 922683	<input type="checkbox"/>			
• Tipskydd 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 kärtermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationskåpa med fläkt för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922730	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationshuv utanfläkt för 20 GN 1/1 ugn	PNC 922735	<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 1/1 - DELNING 63MM	PNC 922753	<input type="checkbox"/>			
• GEJDERVAGN 16 GN 1/1 - DELNING 80MM	PNC 922754	<input type="checkbox"/>			
• TALLRIKSVAGN 20 GN 2/1 - DELNING 74MM	PNC 922756	<input type="checkbox"/>			

**Front**

**Sida**


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

**Topp**

**Elektricitet**

<b>Spänning:</b>	<b>218984 (ZCOG201C2G0)</b>	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Anslutningseffekt:</b>		1.8 kW
<b>Effekt, max:</b>		1.8 kW
<b>Circuit breaker required</b>		

**Gas**

<b>Gas, effekt:</b>	42 kW
<b>Standardgasleverans</b>	Natural Gas G20
<b>ISO 7/1 gasanslutning diameter:</b>	1" MNPT
<b>Total värmekapacitet:</b>	143178 BTU (42 kW)

**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>	20 - 1/1 Gastronorm
<b>Max kapacitet:</b>	100 kg

**Viktig information**

<b>Gångjärn:</b>	
<b>Yttermått, bredd</b>	911 mm
<b>Yttermått, djup</b>	864 mm
<b>Yttermått, höjd</b>	1794 mm
<b>Nettovikt:</b>	268 kg
<b>Fraktvikt:</b>	301 kg
<b>Fraktvolym:</b>	1.83 m <sup>3</sup>