

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 innertemperatur 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.

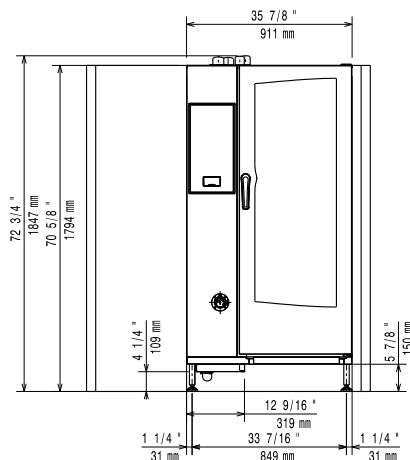
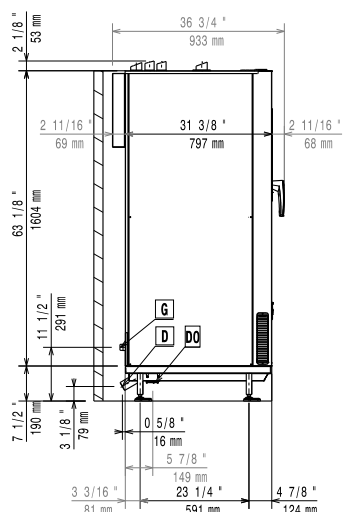
Användargränssnitt & Datahantering

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

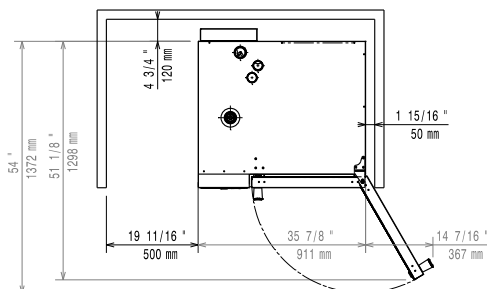
Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

Front

Sida


- C-** = Kallvatten
WI-1 = Kallvatten 2
C- = Kallvatten 2
WI-2 = 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	Natural Gas G20
ISO 7/1 gasanslutning diameter:	1" MNPT

Vatten

Max vatten inlopp temp:	30 °C
--------------------------------	-------

Vattenintag "FCW" anslutning:

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
Fraktvolyt:	1.83 m³