

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 självreningssystem. 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.
 - 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 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.
- Torrt, varmt konvektionsprogram (maximal 300 °C), perfekt för bakning med låg luftfuktighet. Automatisk fuktinställning (11 nivåer) för kokning-ångning.-0 = ingen extra fukt (färg, gratäng, bakning, färdiga maträtter) -1-2 = låg fuktnivå (små portioner kött och fisk)-3-4 = medelhög fuktnivå (stora köttbitar, uppvärmning, grillad kyckling)-5-6 = medelhög fuktnivå (rostade grönsaker, första steget i ugnstillagning av kött och fisk)-7-8 = medelhög fuktnivå (stuvade grönsaker)-9-10 = hög fuktnivå (kött och bakad potatis)
- EcoDelta: se skillnaden mellan temperaturen i matens kärna och temperaturen i ugnsutrymmet.
- 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.
- 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 inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 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).

Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren 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 5 GN 1/1, delning 85 mm.

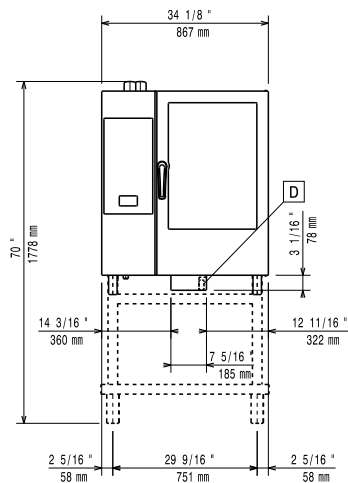
Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare PNC 920002 för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga)
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare PNC 920003 (hög användning av ånga)

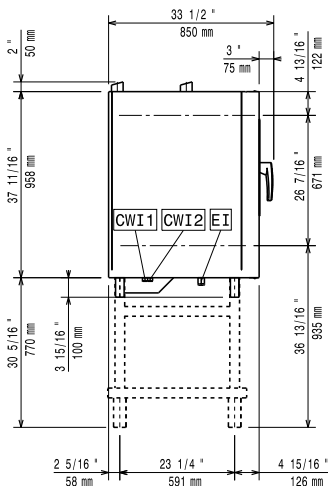
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/ galler PNC 922036
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264
- 2-steps säkerhetsöppning för ugsndörr PNC 922265
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- USB-Kärtermometer för sous-vide tillagning PNC 922281
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran PNC 922342
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran PNC 922343
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 PNC 922364
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382
- Vägghölder hållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922610
- Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922615
- Externt kopplingskit för kem PNC 922618
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619
- Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630
- Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922636
- Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm PNC 922637
- Gejdevagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638
- Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639
- Vägghölder för vägghängning 10 GN 1/1 PNC 922645
- Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648
- Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922653
- Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922656
- Stackningskit för ugn gasugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm PNC 922657
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661
- Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663
- Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685
- Toppskydd för ugn PNC 922687
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 150 - 200 MM PNC 922688
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690
- Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm PNC 922694
- WiFi Board (NIU) PNC 922695
- Hållare kemtank - vägghölder PNC 922699
- Gejd.stege t stativ f bak 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922702
- Hjulsats för stackade ugnar PNC 922704
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709
- Positionshjälp f kärtermometer PNC 922714
- Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922718
- Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922723
- Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922728
- Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922733
- Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922741
- Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm PNC 922742
- 4 justerb. Ben f 6&10 GN ugn - 230-290mm PNC 922745
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747
- 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
- Rökspån ek - 450 gr PNC 930209
- Rökspån hickory - 450 gr PNC 930210
- Rökspån lönn - 450 gr PNC 930211
- Rökspån körsbär - 450 gr PNC 930212
- Installationskit f sl på bef stativ 1/1 PNC 930217

Front



Sida



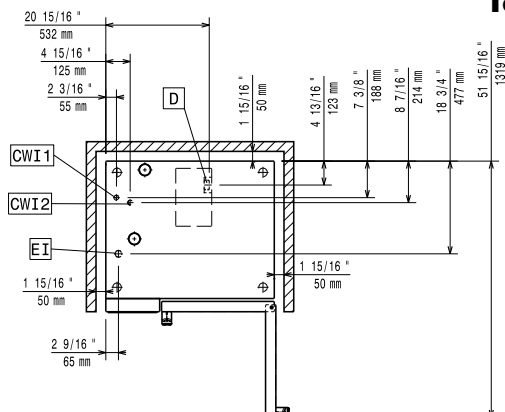
CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Elektricitet

Spänning:
218902 (ZCOE101C2A2) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt: 19 kW

Circuit breaker required

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-4.5 bar

Avlopp "D": 50mm

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Klorider: <10 ppm

Ledningsförmåga: >285 µS/cm

Electrolux 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: 8 - 1/1 Gastronom

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Ytermått, bredd 867 mm

Ytermått, höjd 1058 mm

Ytermått, djup 775 mm

Vikt 134.3 kg

Nettovikt: 134.3 kg

Fraktvikt: 159.3 kg

Fraktvolyt: 1.04 m³