

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 självrengöringssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell; 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 gejderstegar 8 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.
- 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.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur 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 inbyggd självrengöringssystem 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).
- Kapacitet: 8 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 gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm.

Medföljande tillbehör

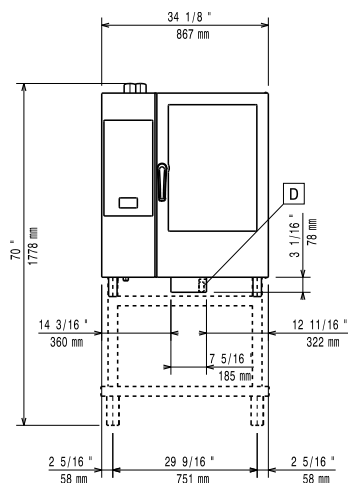
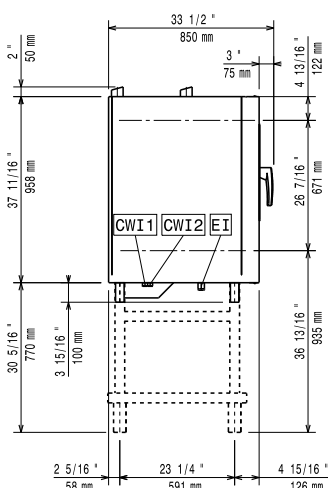
- 1 av Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 PNC 922741 mm

Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga) PNC 920002 ☐
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 ☐
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305 ☐

• Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305)	PNC 921306	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐
• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Vägghänsler för vägghängning 10 GN 1/1	PNC 922645	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Ommonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	☐
• 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran	PNC 922342	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Omvänt osmotiskt filter för ugnar - 2 membran	PNC 922343	☐	• Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• WIFI BOARD (NIU)	PNC 922695	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐
• Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Gejderskenor till ommonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Spett för lamm och spädkgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	☐
• Väggmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std)	PNC 922601	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922602	☐	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922608	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐	• Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐

• Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐
• 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm	PNC 922745	☐
• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	☐
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• 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	☐
• Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1	PNC 930217	☐

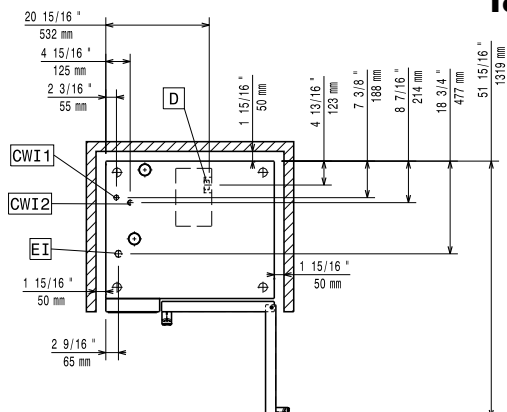
Front

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

Anslutningseffekt:

20.3 kW

Circuit breaker required
Vatten
Vattenintag "FCW" anslutning:

3/4"

Tryck:

1-6 bar

Avlopp "D":

50mm

Max vatten inlopp temp:

30 °C

Klorider:

<10 ppm

Ledningsförmåga:

>285 µS/cm

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:

8 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

50 kg

Viktig information
Gångjärn:
Ytermått, bredd

867 mm

Ytermått, höjd

1058 mm

Ytermått, djup

775 mm

Vikt

134.3 kg

Nettovikt:

134.3 kg

Fraktvikt:

145 kg

Fraktvolym:

1.04 m³