

Magistar Combi DS Kombiugn 5 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218800 (ZCOE61B2A2)

Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 5 GN
1/1 - 85 mm delning.
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningsystem. 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; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mät punkt.
- 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.
- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktnedskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris.
Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning.
Överhettad ånga (100-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- 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.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningsystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 5 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.

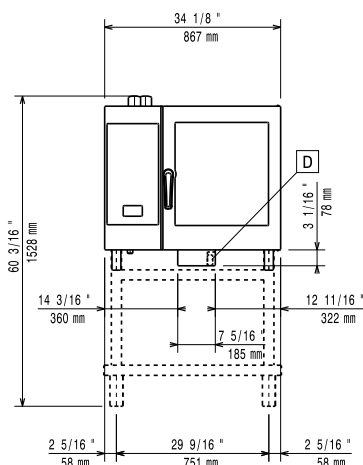
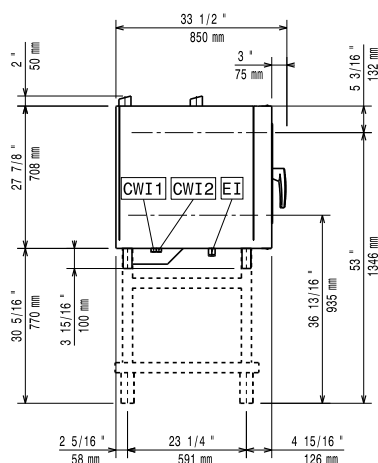
Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderstegar 5 GN 1/1, PNC 922740 delning 85 mm

Övriga Tillbehör

• Vattenfilter m behållare och flödesmätare för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga)	PNC 920002	☐	• Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	☐	• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	☐	• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐
• Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305)	PNC 921306	☐	• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐
• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser	PNC 922628	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Vägghänsler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran	PNC 922342	☐	• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐
• Omvänt osmotiskt filter för ugnar - 2 membran	PNC 922343	☐	• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• Gejdarskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• WIFI BOARD (NIU)	PNC 922695	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐	• Hållare kemtank - vägghmonterad	PNC 922699	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐	• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐	• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• 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 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

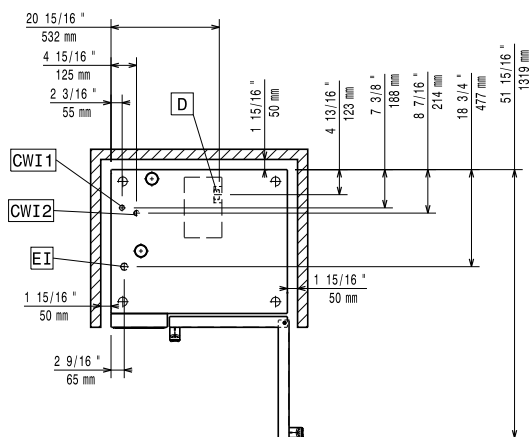
Front

Sida


CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp

Elektricitet

Spänning:

218800 (ZCOE61B2A2)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

11.1 kW

Anslutningseffekt:

11.8 kW

Circuit breaker required

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning:

3/4"

Tryck:

1-6 bar

Avlopp "D":

50mm

Max vatten inlopp temp:

30 °C

Klorider:

<17 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:

5 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

30 kg

Viktig information

Gångjärn:

Yttermått, bredd

867 mm

Yttermått, höjd

808 mm

Yttermått, djup

775 mm

Vikt

122 kg

Nettovikt:

122 kg

Fraktvikt:

134 kg

Fraktvolym:

0.84 m³