

Magistar Combi TI

Forno Magistar Combi TI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, elettrico, passo 80 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218650 (ZCOE201K2AB) Forno Magistar Combi TI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, elettrico, passo 80 mm

Descrizione

Articolo N°

Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico.

Pannello touch ad alta risoluzione, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

Sistema di lavaggio HP integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvate e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale; cottura EcoDelta.

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione. Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, SoloMio per personalizzare la homepage, Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore.

Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox.

Fornito con struttura per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 mm.

Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 16 teglie 400x600mm.
- Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità.
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Porta con sistema tampone integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza di carrello teglie.

Approvazione:

- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239

- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922326
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Affumicatore per forni PNC 922338
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390
- Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie PNC 922420
- Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller PNC 922421
- KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE PNC 922439
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618
- Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm PNC 922651
- Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652
- Scudo termico per forno 20 gn 1/1 PNC 922659
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687
- Kit ruote regolabili per forno 20 gn PNC 922701
- Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm PNC 922707
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1 PNC 922715
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 gn 1/1 PNC 922720
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 gn 1/1 PNC 922725
- Cappa con motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922730
- Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922735
- Supporto per maniglia per carrello per forno 20 gn PNC 922743
- Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm PNC 922747
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm PNC 922756

- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm PNC 922763
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1 PNC 922769
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776
- Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN PNC 922778
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011

Elettrico

Circuit breaker required

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	40.4 kW
Potenza installata, default:	37.7 kW

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:

30 °C

Attacco acqua "FCW"

3/4"

Pressione, bar min/max:

1-6 bar

Cloruri:

<10 ppm

Conducibilità:

>50 µS/cm

Scarico "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.

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacità

GN: 16 (400x600 mm)

Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 911 mm

Dimensioni esterne, profondità: 864 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm

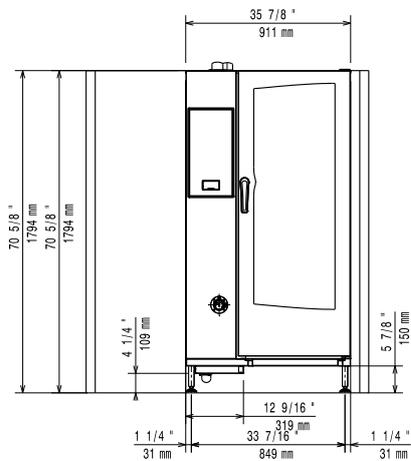
Dimensioni esterne, peso: 262 kg

Peso netto: 262 kg

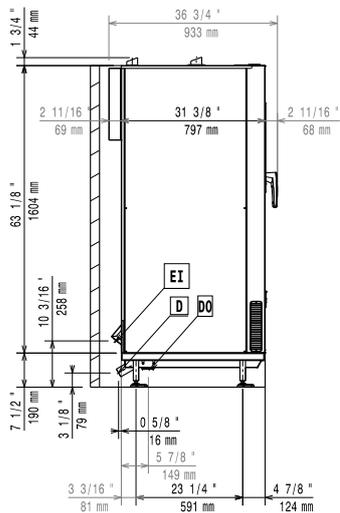
Peso imballo: 295 kg

Volume imballo: 1.83 m³

Fronte

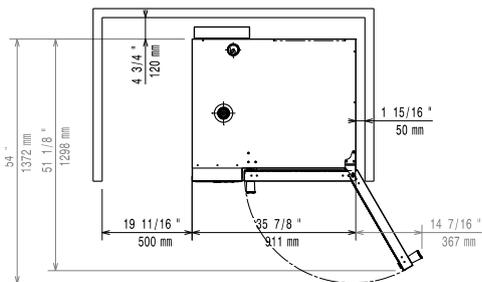


Lato

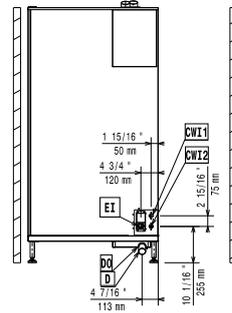


- C-1** = Attacco acqua fredda
- C-2** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- DO** = Tubo di scarico
- EI** = Connessione elettrica

Alto



Distances



- CW1** = Attacco acqua fredda
- CW2** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- DO** = Tubo di scarico
- EI** = Connessione elettrica