

# Magistar Combi TI

## Elektrisk konvektionsugn 6GN

1/1

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



218608 (ZCOE61K3A30)

Konvektionsugn. Magistar TI.  
Elektrisk. Touchpanel 6 GN  
1/1 - Driftslågen (program,  
manuellt) automatisk  
rengöring, 3-glasdörr.

### Kort specifikation

#### Pos.

- Konvektionsugn - MagiStar TI med högupplöst touchpanel med över 30 språk.
- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
  - AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
  - HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
  - Driftslågen: Program (lagra och dela upp till 1000 recept och organisera dem i kategorier); Manuell; EcoDelta matlagningsprogram.
  - Specialfunktioner: MultiTimer, Cooking Optimizer, SoloMio för att specialanpassa gränssnitt, Kalender för planering, automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
  - USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
  - Kärntermometer med 1 mät punkt.
  - Dörr med treglas och dubbla LED-ljus..
  - Konstruktion av rostfritt stål.
  - Levereras med 1 gejderstege 1/1 GN, delning 67 mm.

### Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- Programläge: 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning).
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- MultiTimer-funktion för att hantera upp till 60 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- HP Automatic cleaning: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning) och integrerad avkalkning av ånggeneratoren.

### Konstruktion

- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.

### Användargränssnitt & Datahantering

- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och

få personliga påminnelser för varje uppgift.

- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.

## Hållbarhet

- Människocentrerad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare
- Den yttre förpackningen av kartong är gjord av 70% återvunnet material och FSC\*-certifierat papper, utskrivet med miljövänligt, vattenbaserat bläck för att främja hållbarhet och miljöansvar.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning\*
- Cooking Optimizer-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- Spara energi, vatten och kemikalier med gröna funktioner
- Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning) och integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- <p>Cooking Optimizer-funktionen organiserar matlagningssekvensen för de valda cyklerna och optimerar arbetet i köket med avseende på tids- och energieffektivitet.</p>

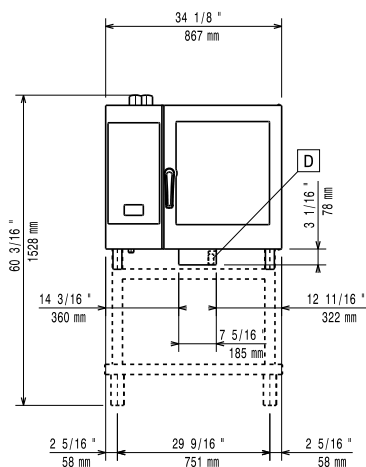
## Övriga Tillbehör

- - NOT TRANSLATED - PNC 920004 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920005 ☐
- Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1. PNC 922003 ☐
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 PNC 922062 ☐
- 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 ugsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar å 1,2kg. PNC 922266 ☐
- USB-Kärntermometer 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 fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329 ☐
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐

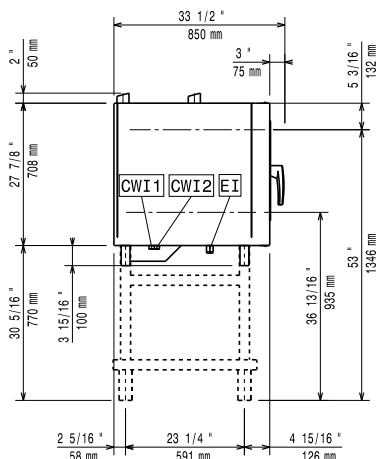
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor å 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382 ☐
- Vägghöjningsställ för kem för nya dunkar PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- IOT-MODUL FÖR SKYLINE UGNAR OCH BC/F PNC 922421 ☐
- CONNECTIVITY ROUTER (WiFi AND LAN) PNC 922435 ☐
- HÖJNINGSSÄLL (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV PNC 922436 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922453 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ PNC 922632 ☐
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm PNC 922635 ☐
- 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 ☐
- Vägghänsoler för vägghängning 6 GN 1/1 PNC 922643 ☐
- 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, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922655 ☐
- Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm PNC 922657 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1 PNC 922660 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐

|                                                                                             |            |                          |                                    |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn                                                               | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=60mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn                   | PNC 922679 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler                                            | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Toppskydd för ugn                                                                         | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM                                    | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ                                               | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Hållare kermtank - väggmonterad                                                           | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn                                    | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Hjulsats för stackade ugnar                                                               | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1                                                           | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 1/1 ugn                              | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn      | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                           | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn                                | PNC 922727 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                            | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                         | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn                                             | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn                         | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm                                              | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Kantin för statisk tillagning                                                             | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm                                        | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                        | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Vagn för fettuppsamling                                                                   | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE                                     | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR                                                           | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • KONDENSUTVIDNINGSRÖR                                                                      | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck 1/1 GN H=20mm                                                                  | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck 1/1 GN H=40mm                                                                  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck 1/1 GN H=60mm                                                                  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN                                                    | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1                                                    | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Äggstekbleck 8 ägg GN1/1                                                                  | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1                                                             | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Bakplåt för baguette GN1/1                                                                | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.                                                    | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)                                                      | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)                                                      | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • Steckbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)                                                      | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=20mm                                                          | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |
| • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=40mm                                                          | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |                                    |            |                          |

### Front



### Sida



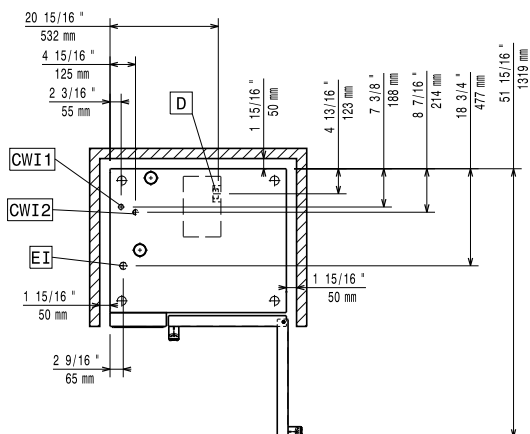
**CWI1** = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

**CWI2** = Kallvatten 2

**D** = Avlopp

**DO** = Overflow dräneringsrör

### Topp



### Elektricitet

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Spänning:          | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Effekt, max:       | 11.8 kW                  |
| Anslutningseffekt: | 11.1 kW                  |

### Vatten

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Max vatten inlopp temp:       | 30 °C     |
| Vattenintag "FCW" anslutning: | 3/4"      |
| Tryck:                        | 1-6 bar   |
| Klorider:                     | <10 ppm   |
| Ledningsförmåga:              | >50 µS/cm |

### Kapacitet

|                |            |
|----------------|------------|
| GN:            | 6 (GN 1/1) |
| Gejderavstånd: | 67 mm      |
| Max kapacitet: | 30 kg      |

### Viktig information

|                  |            |
|------------------|------------|
| Gångjärn:        | Höger sida |
| Yttermått, bredd | 867 mm     |
| Yttermått, djup  | 775 mm     |
| Yttermått, höjd  | 808 mm     |
| Vikt             | 124 kg     |
| Fraktvikt:       | 124 kg     |
| Fraktvolym:      | 0.89 m³    |

### Certifieringar ISO

|                |                                           |
|----------------|-------------------------------------------|
| ISO Standards: | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |
|----------------|-------------------------------------------|