

Magistar Combi TI

Elektrisk konvektionsugn 6GN

1/1

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



218608 (ZCOE61K3A30)

Konvektionsugn. Magistar TI.
Elektrisk. Touchpanel 6 GN
1/1 - Driftslägen (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 självrengöringssystem. 4 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
 - Driftslägen: 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

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR LÅG ÅNGANVÄNDNING | PNC 920004 | ☐ |
| • VATTENFILTER MED PATRON OCH FLÖDESMÄTARE FÖR MEDELSTOR ÅNGANVÄNDNING | 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 ugnsdörr | 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 fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup | PNC 922329 | ☐ |

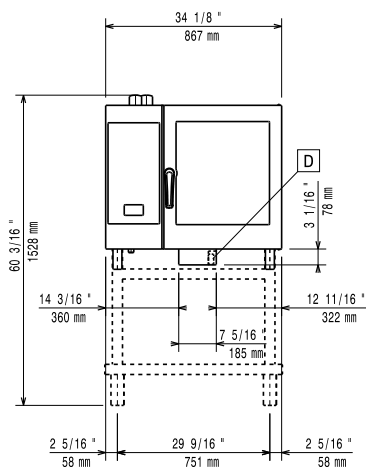
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar | PNC 922338 | ☐ |
| • Krok för upphängning i ugn | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 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 | ☐ |
| • HÖJNINGSSÄTT (H250) MED FÖTTER FÖR STACKADE 2X6 GN 1/1 UGNAR ELLER 6 GN 1/1 UGN PÅ STATIV | PNC 922436 | ☐ |
| • ÅNGOPTIMERARE | PNC 922440 | ☐ |
| • UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNSSKÅPSBAS GN 1/1-2/1 (VAGN MED 2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNING) | PNC 922450 | ☐ |
| • UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGN MED ÖPPEN BAS GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, ÖPPNINGS-/STÄNGNINGSANORDNING FÖR AVTAPPNING) | PNC 922451 | ☐ |
| • UPPSAMLINGSSATS FÖR FETT TILL UGNAR GN 1/1-2/1 (2 BEHÅLLARE, (2 PLASTBEHÅLLARE, ANSLUTNINGSENTIL OCH TÖMNINGSRÖR) | PNC 922452 | ☐ |
| • FETTUPPSAMLINGSSATS FÖR STACKADE UGNAR 6 GN PÅ 6 GN 1/1-2/1 + FÖRHÖJNING | 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 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdern PNC 922610 | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppen stativ m gejdern PNC 922612 | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejdern PNC 922614 | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmeskåp inkl. gejdern PNC 922615 | PNC 922615 | ☐ |
| • Externt kopplingskit för kem PNC 922618 | PNC 922618 | ☐ |
| • Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm PNC 922620 | PNC 922620 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdern PNC 922626 | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdern PNC 922630 | PNC 922630 | ☐ |
| • Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ PNC 922632 | PNC 922632 | ☐ |
| • Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm PNC 922635 | PNC 922635 | ☐ |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm PNC 922636 | PNC 922636 | ☐ |
| • Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm PNC 922637 | PNC 922637 | ☐ |
| • Vägghävarer för vägghängning 6 GN 1/1 PNC 922643 | PNC 922643 | ☐ |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651 | PNC 922651 | ☐ |

• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	☐
• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	☐
• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	☐
• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	☐
• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐	• 6-pack steckbleck GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	☐
• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐	• 6-pack steckbleck GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	☐
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐	• 6-pack steckbleck GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	☐
• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐			
• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐			
• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐			
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐			
• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐			
• Ventilationskåpa med fläkt o. Luftfilter för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐			
• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐			
• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐			
• Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐			
• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐			
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐			
• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐			
• Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐			
• 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	☐			
• TRATT FÖR KÅPA BASIC/STANDARD	PNC 922751	☐			
• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐			
• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	☐			
• STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR	PNC 922774	☐			
• KONDENSUTVIDNINGSRÖR	PNC 922776	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=20mm	PNC 925000	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	☐			

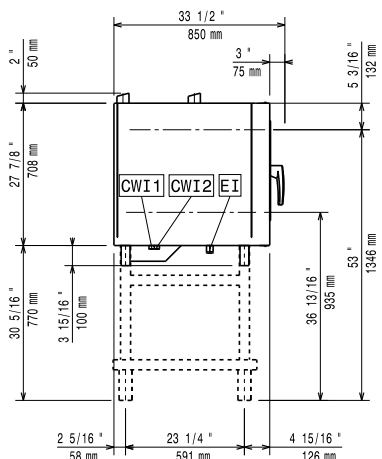
Magistar Combi TI

Elektrisk konvektionsugn 6GN 1/1

Front



Sida



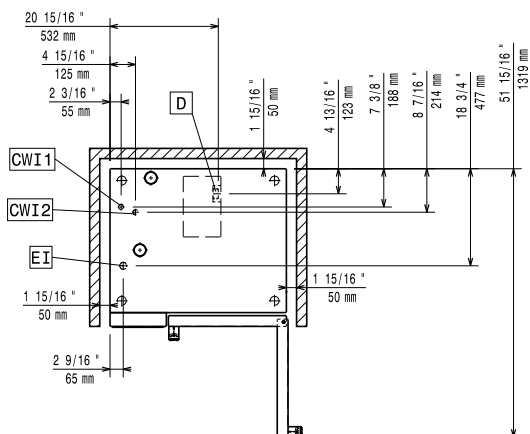
CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

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
----------------	---

Magistar Combi TI
Elektrisk konvektionsugn 6GN 1/1