

Magistar Combi TI Elektrisk konvektionsugn 10GN 1/1

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218611 (ZCOE101K3A30)**

Konvektionsugn. Magistar TI.
Elektrisk. Touchpanel 10 GN
1/1, 67 mm delning -
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 matlagingsprogram.
 - 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 mätpunkt.
 - 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 innertemperatur medföljer.
- 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.
- SkyClean: Automatiskt inbyggt rengöringssystem med 4 automatiska cykler (kort, medium, intensiv, sköljning).
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Programläge: 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg.
- MultiTimer-funktion för att hantera upp till 60 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagingsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kort rengöringsprogram: optimerad rengöring på bara 33 minuter, förbättrad effektivitet och reducerad väntetid
- Kärntermometer med 6 mätpunkter för maximal precision och matsäkerhet (tillval).
- 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: 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

- Människocenterad design med 4-stjärnig certifiering för ergonomi och användarvänlighet.
- 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.
- C22 och C25 rengöringstabletter är tillverkade utan fosfater och fosfor (C25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- [NOT TRANSLATED]
- 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 ånggeneratorn.
- <p>Cooking Optimizer-funktionen organiserar matlagningssekvensen för de valda cyklerna och optimerar arbetet i köket med avseende på tids- och energieffektivitet.</p>

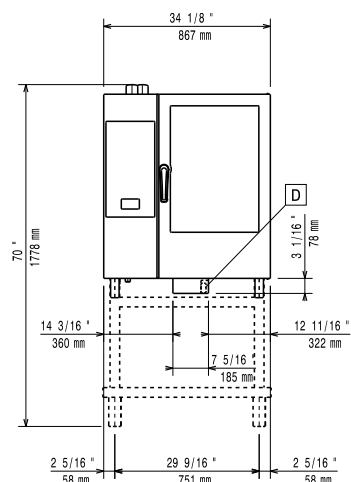
Övriga Tillbehör

- - 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 ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 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 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐

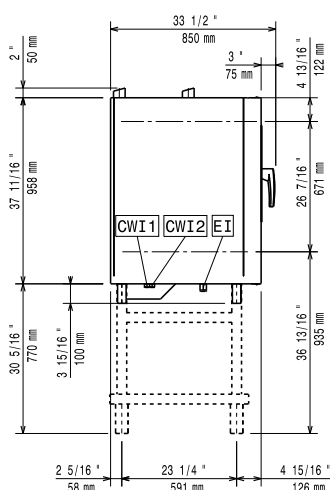
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351 ☐
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 PNC 922364 ☐
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382 ☐
- Vägghöglad hållare för 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) PNC 922601 ☐
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922602 ☐
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejdern PNC 922610 ☐
- Öppen stativ m gejdernar för 6 & 10 GN 1/1 ugn PNC 922612 ☐
- Stativ m underskåp m gejdernar för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922614 ☐
- Stativ med värmskåp inkl. gejdernar 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 gejdernar för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922626 ☐
- Vagn för mobilt gejdernar för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 ☐
- 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 ☐
- Vägghöglad för vägghängning 10 GN 1/1 PNC 922645 ☐
- Tallriksställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm PNC 922648 ☐
- Tallriksställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm PNC 922649 ☐
- 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, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm PNC 922656 ☐
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 ☐
- Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn PNC 922663 ☐
- Gejdernar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922685 ☐
- Tipskydd för ugn PNC 922687 ☐
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM PNC 922688 ☐
- Gejdernar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690 ☐

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm | PNC 922694 | ☐ |
| • Hållare kemtank - väggmonterad | PNC 922699 | ☐ |
| • Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922702 | ☐ |
| • Hjulsats för stackade ugnar | PNC 922704 | ☐ |
| • Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 | PNC 922709 | ☐ |
| • 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. Luktfilter 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 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922751 | ☐ |
| • Vagn för fettuppsamling | PNC 922752 | ☐ |
| • TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE | PNC 922773 | ☐ |
| • STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR | PNC 922774 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=20mm | PNC 925012 | ☐ |
| • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=40mm | PNC 925013 | ☐ |
| • 6-pack steckbleck GN 1/1, H=60mm | PNC 925014 | ☐ |

Front



Sida



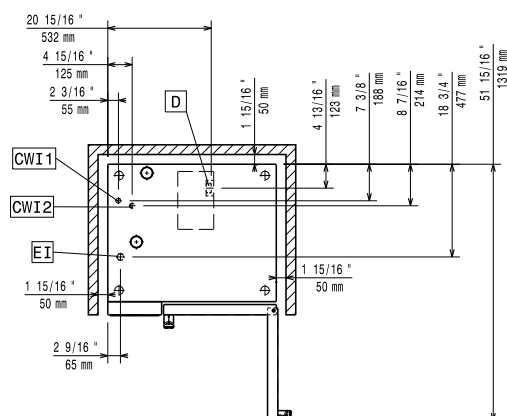
CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	20.3 kW
Anslutningseffekt:	19 kW

Vatten

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

Kapacitet

GN:	10 (GN 1/1)
Max kapacitet:	50 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Ytermått, bredd	867 mm
Ytermått, djup	775 mm
Ytermått, höjd	1058 mm
Vikt	144 kg
Nettovikt:	127 kg
Fraktvikt:	144 kg
Fraktvolym:	1.11 m³

Certifieringar ISO

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