

Magistar Combi DS

Elektrisk kombiugn 10GN 1/1

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



218836 (ZCOE101B3A31)

Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 10 GN
1/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring, ånggenerator i AISI
316L, 3-glasdörr

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator i AISI 316L, fuktighetskontroll baserad på Lambdasensor.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 4 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.
- Dörr med treglas och dubbla LED-ljus..
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur medföljer.
- 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. Overhettad ånga (101-130°C): Frysta grönsaker.
- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- 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
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- GreaseOut: integrerad fettavskiljning och uppsamlingskit (krävs beställning som specialkod)

Konstruktion

- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Ånggenerator i 316L AISI för att skydda mot korrosion
- Trippelglasdörr med dubbla LED-ljusrader.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.

Användargränssnitt & Datahantering

- Anslutning för fjärråtkomst i realtid, enkel HACCP-hantering, loggning av drifttid och energihantering (kräver tillbehör).
- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).

Hållbarhet

- [NOT TRANSLATED]
- 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 (G25 är också maleinsyrafri), vilket gör dem säkra för både miljö och användare

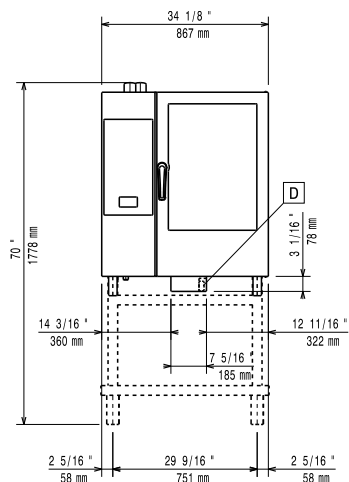
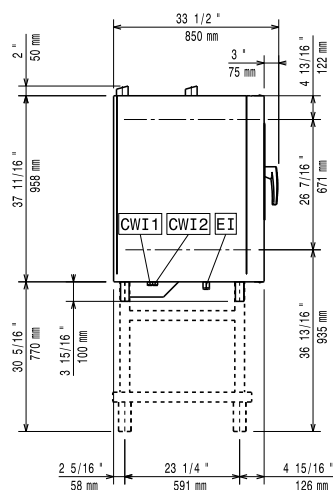
- Den yttre förpackningen av kartong är gjord av 70% återvunnet material och FSC*-certifierat papper, utskrivet med miljövänligt, vattenbaserat bläck för att främja hållbarhet och miljöansvar.
- Treglasdörr för att minimera din energiförbrukning*
- Spara energi, vatten och kemikalier med gröna funktioner
- Energy Star certifierad
- <p>Cooking Optimizer-funktionen organiserar matlagningssekvensen för de valda cyklerna och optimerar arbetet i köket med avseende på tids- och energieffektivitet.</p>

Övriga Tillbehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Utvändig omvänd osmosiskt reningsfilter för underbänks- och huvdiskmaskiner med atmosfärisk genomströmmare. Inkommande vatten max 30 grader. | PNC 864388 | ☐ |
| • - 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 ugsndörr | PNC 922265 | ☐ |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. | PNC 922266 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghmonterad 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 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghkonsoler 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 gejderspår 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 | ☐ |
| • Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler | PNC 922685 | ☐ |
| • Tippskydd för ugn | PNC 922687 | ☐ |
| • 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM | PNC 922688 | ☐ |
| • Gejderstegar 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 - vägghmonterad | PNC 922699 | ☐ |
| • Gejderstege t ill 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	☐

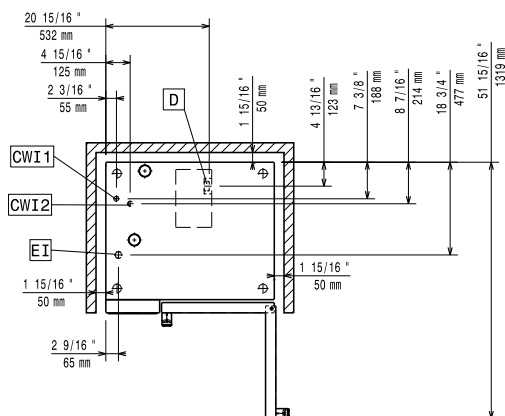
Front

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:	<85 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	159 kg
Nettovikt:	138 kg
Fraktvikt:	159 kg
Fraktvolym:	1.11 m³

Certifieringar ISO

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