

## Magistar Combi TI Kombiugn 8 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**218602 (ZCOE101K2A2)** Kombiugn utan boiler.  
Magistar TI. Elektrisk.  
Touchpanel 8 GN 1/1, 85 mm  
delning - Driftslägen  
(program, manuellt)  
automatisk rengöring

### Kort specifikation

#### Pos.

Kombiugn utan boiler - 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. 5 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.

- Kärtermometer med 1 mätpunkt.

- Dubbel glasdörr med LED-lampor.

- Konstruktion av rostfritt stål.

- Levereras med 1 gejderstege 1/1 GN, delning 85 mm.

### Huvudfunktioner

- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- 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.
- 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 20 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Kärtermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Kapacitet: 8 GN 1/1.
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

## Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.

## Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

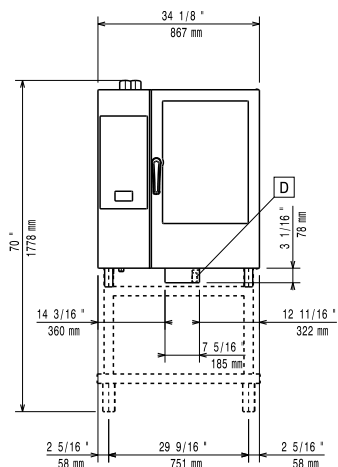
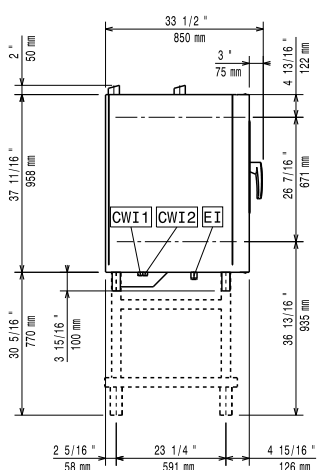
## Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning är ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- Cooking Optimizer-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.

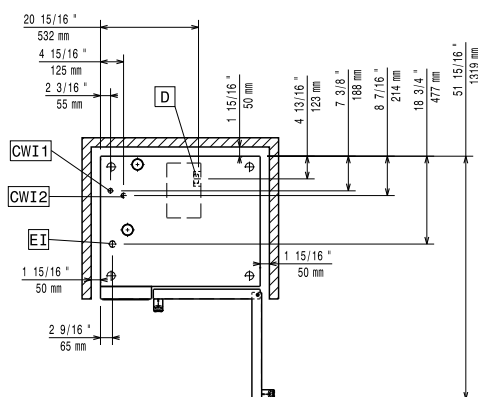
## Medföljande tillbehör

- 1 av Gejderstegar 8 GN 1/1, PNC 922741 delning 85 mm

## Övriga Tillbehör

**Front**

**Sida**


- C-** = Kallvatten  
**WI-1**  
**C-** = Kallvatten 2  
**WI-2**  
**D** = Avlopp  
**DO** = Overflow dräneringsrör  
**EI** = Elektrisk anslutning

**Topp**

**Elektricitet**
**Circuit breaker required**

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Spänning:</b>          | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| <b>Effekt, max:</b>       | 20.3 kW                  |
| <b>Anslutningseffekt:</b> | 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

*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.

**Installation**

**Distans:** 5 cm bakom och höger sida

**Rekommenderad distans för service:** 50 cm på vänster sida

**Kapacitet**

**GN:** 8 (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** 130 kg

**Nettovikt:** 130 kg

**Fraktvikt:** 147 kg

**Fraktvolum:** 1.11 m³