

Magistar Combi TI Kombiugn utan boiler 10 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218623 (ZCOE102K2A0) Kombiugn utan boiler. Magistar TI. Elektrisk. Touchpanel 10 GN 2/1 - Driftslägen (program, manuellt) automatisk rengöring

Huvudfunktioner

- 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.
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 10 GN (2/1) eller 20 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 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.
- 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.
- 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.

Övriga Tillbehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) | PNC 920003 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1 | PNC 922076 | ☐ |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 | PNC 922171 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • 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-stegs 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 | ☐ |
| • Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW | PNC 922325 | ☐ |
| • Bleck för grillspett | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 korta grillspett för aos och konvektion CW | PNC 922328 | ☐ |
| • Krok för upphängning i ugn | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup | PNC 922357 | ☐ |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. | PNC 922362 | ☐ |
| • Isolerhuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 2/1 | PNC 922366 | ☐ |
| • Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1 | PNC 922384 | ☐ |
| • Vägghalterad hållare för kem för nya dunkar | PNC 922386 | ☐ |
| • USB-sond | PNC 922390 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std) | PNC 922603 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm | PNC 922604 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn | PNC 922605 | ☐ |
| • Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922609 | ☐ |
| • Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn | PNC 922613 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn | PNC 922616 | ☐ |
| • Externt kopplingskit för kem | PNC 922618 | ☐ |
| • Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm | PNC 922621 | ☐ |
| • Vagn för Slide-in hylla för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922627 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn | PNC 922631 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling | PNC 922638 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) | PNC 922639 | ☐ |
| • Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm | PNC 922650 | ☐ |
| • 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 2/1 ugn | PNC 922654 | ☐ |
| • Värmskydd för 10 GN 2/1 ugn | PNC 922664 | ☐ |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 | PNC 922667 | ☐ |
| • Tippykydd för ugn | PNC 922687 | ☐ |

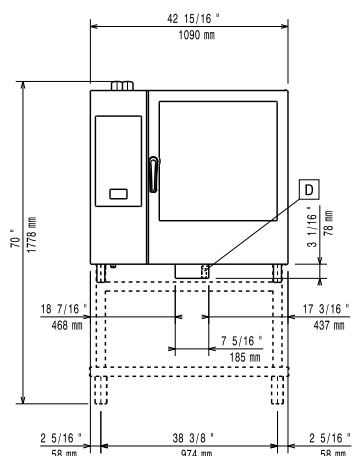
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM PNC 922688 ☐
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ PNC 922692 ☐
- Hållare kemtank - väggmonterad PNC 922699 ☐
- Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 PNC 922713 ☐
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714 ☐
- Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922719 ☐
- Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn PNC 922721 ☐
- Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922724 ☐
- Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn PNC 922726 ☐
- Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922729 ☐
- Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar PNC 922731 ☐
- Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922734 ☐
- Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 PNC 922736 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 2/1 PNC 930218 ☐

Magistar Combi TI

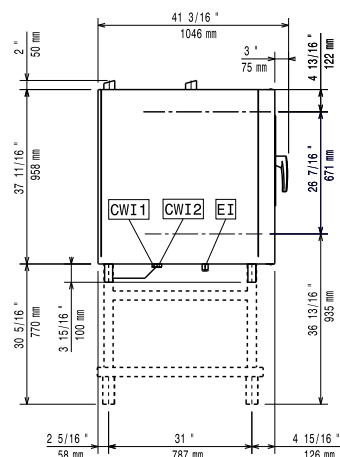
Kombiugn utan boiler 10 GN

2/1 - Elektrisk

Front

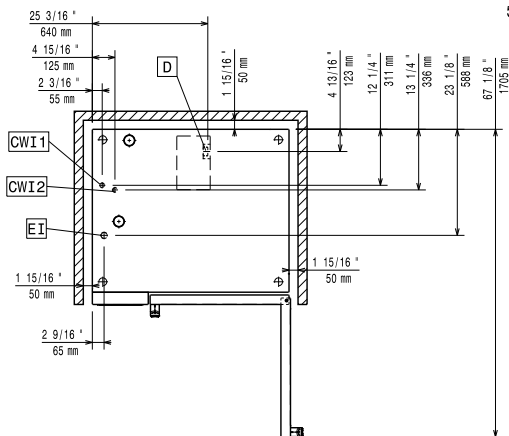


Sida



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

Topp



Elektricitet

Circuit breaker required

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	37.9 kW
Anslutningseffekt:	35.4 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

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapacitet

GN: 10 (GN 2/1)

Max kapacitet: 100 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	1090 mm
Yttermått, djup	971 mm
Yttermått, höjd	1058 mm
Vikt	163 kg
Nettovikt:	163 kg
Fraktvikt:	188 kg
Fraktvolym:	1.59 m³