

Magistar Combi TI Kombiugn utan boiler 6 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218621 (ZCOE62K2A0)**

Kombiugn utan boiler.
Magistar TI. Elektrisk.
Touchpanel 6 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).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 6 GN (2/1) eller 12 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.

TIT_UI Data Management

- 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.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Connectivity redo.

Hållbarhet

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

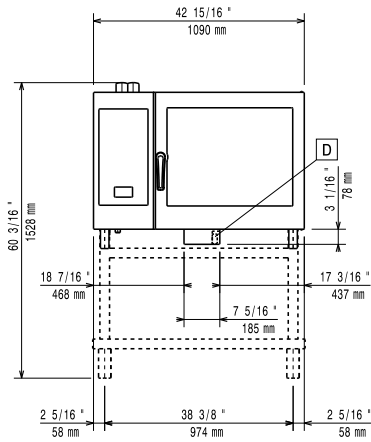
Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003
- Automatisk vattenavhjärdare för kombiugn PNC 921305
- 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

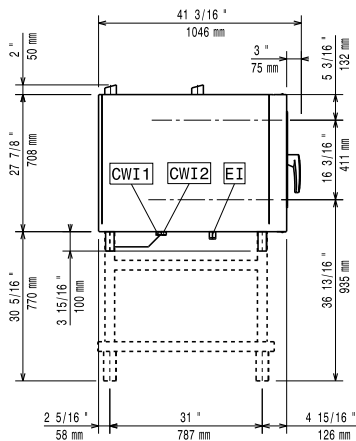
- USB-Kärtermometer för sous-vide tillagning PNC 922281
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348
- 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm PNC 922351
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup PNC 922357
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Gejderstenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1 PNC 922384
- Vägghöjningshållare för kem för nya dunkar PNC 922386
- USB-sond PNC 922390
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkasset 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922605
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922611
- 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
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922617
- 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 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på riser PNC 922629
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn PNC 922631
- Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1 PNC 922633
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm PNC 922634
- 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
- Vägghöjningskonsoler för vägghängning 6 GN 2/1 PNC 922644
- 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 6 GN 2/1 ugn PNC 922665
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1 PNC 922666
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 PNC 922667
- Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm PNC 922681

- 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 2/1 öppet stativ PNC 922692
- Hållare kemtank - väggmonterad PNC 922699
- Gejd.ställn inkl hjul 6 GN 2/1 - 65mm PNC 922700
- 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

Front

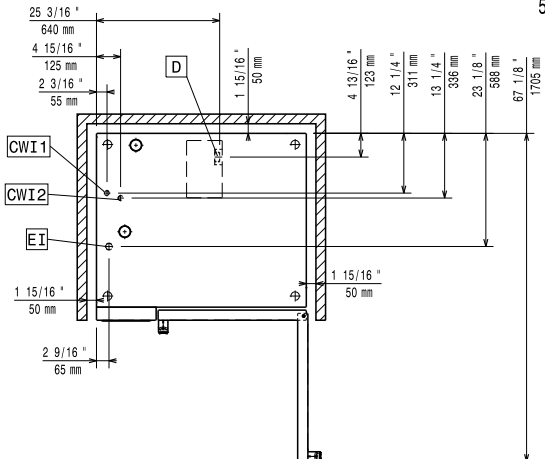


Sida



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

Topp



Elektricitet

- Spänning:** 218621 (ZCOE62K2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
- Anslutningseffekt:** 21.4 kW
- Effekt, max:** 22.9 kW
- Circuit breaker required**

Vatten

- Vattenintag "FCW" anslutning:** 3/4"
- Tryck:** 1-6 bar
- Avlopp "D":** 50mm
- Max vatten inlopp temp:** 30 °C
- Klorider:** <10 ppm
- Ledningsförmåga:** >50 µS/cm
- 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:** 6 - 2/1 Gastronorm
- Max kapacitet:** 60 kg

Viktig information

- Gångjärn:**
- Yttermått, bredd:** 1090 mm
- Yttermått, djup:** 971 mm
- Yttermått, höjd:** 808 mm
- Nettovikt:** 140 kg
- Fraktvikt:** 163 kg
- Fraktvolym:** 1.28 m³