

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 60 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.
- 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: 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.
- 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.

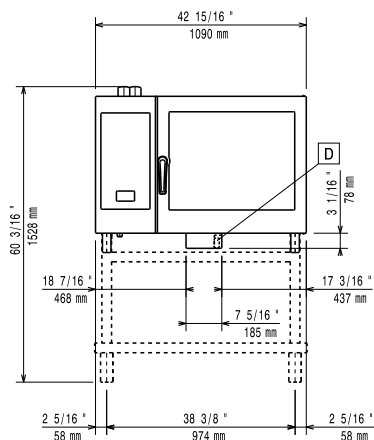
Övriga Tillbehör

- 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 å 1,2kg. PNC 922266 ☐

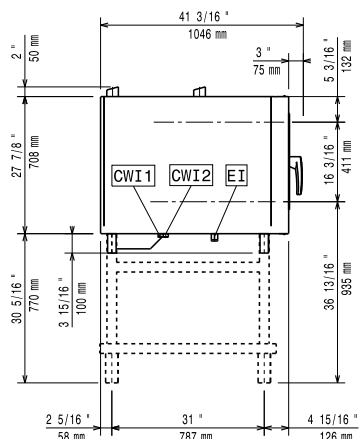
- USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning PNC 922281 ☐
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328 ☐
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- 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 å 1,8kg. PNC 922362 ☐
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1 PNC 922384 ☐
- Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 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 ☐
- Vägghkonsoler 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 ☐
- Värmeskydd för 6 GN 2/1 ugn PNC 922665 ☐
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1 PNC 922666 ☐
- Värmeskydd 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

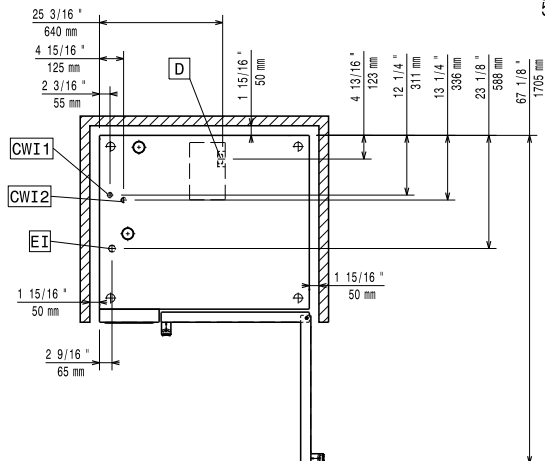


Sida



- C-** = Kallvatten
WI-1
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:	22.9 kW
Anslutningseffekt:	21.4 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: 6 (GN 2/1)

Max kapacitet: 60 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	1090 mm
Yttermått, djup	971 mm
Yttermått, höjd	808 mm
Vikt	140 kg
Nettovikt:	140 kg
Fraktvikt:	162 kg
Fraktvolym:	1.28 m³