

Magistar Combi TS Kombiugn 8 GN 1/1 Elektrisk

Produkt #**Modell #****Namn #****SIS #****AIA #**

218702 (ZCOE101T2A2) Kombiugn. Magistar TS. Elektrisk. Touchpanel. 8 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, manuellt), automatisk rengöring, handdusch ingår.

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar TS med högupplöst touchpanel med över 30 språk.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 7 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggd självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Automatisk (9 matkategorier med över 100 förprogrammerade program); Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); Specialprogram (återuppvärmning, LTC, EcoDelta, Sous-Vide, statisk kombi, pastörisering, torkning, Food Safe Control och Avancerad FSC).
- 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.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege 1/1 GN, delning 85 mm.

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris.
Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning.
Överhettad ånga (100-130°C): Frysta grönsaker.
- Automatiskt läge med 9 driftslägen (kött, fågel, fisk, grönsaker, pasta/ris, ägg, pajdeg, bröd, dessert). Ugnen optimerar matlagningsprocessen automatiskt med sensorer beroende på matens storlek, typ och mängd. Möjligt att följa tillagningsparametrarna i realtid.
- Specialprogram: - Återupphettnin (perfekt för bankett), - LTC (för att minimera viktminskning och få maximal råvarukvalitet), - Jäsprogram - EcoDelta, kärntemperaturstyrd tillagning. - Sous-Vide tillagning, - Static-Combi (statisk ugn) - Torkprogram (idealisk för torkning av frukter, grönsaker, kött, skaldjur), - Food Safe Control (för automatisk övervakning av i matlagningsprocessens säkerhet i enlighet med hygienkraven HACCP) - Avancerad Food Safe Control (för matlagning med pasteuriseringsfaktorn).
- 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 6 mätpunkter.
- 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: 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 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.
- Med matchningsfunktionen är ugnen och blastchillern anslutna till varandra och kommunicerar för att guida användaren genom cook&chill-processen för att optimera tid och effektivitet (kräver valfritt tillbehör).

Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorm. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning) och "gröna" funktioner för att spara energi, vatten och kem. Fördröjd start möjlig.
- Cooking Optimizer-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet.
Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
- ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
- få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
- främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

Medföljande tillbehör

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

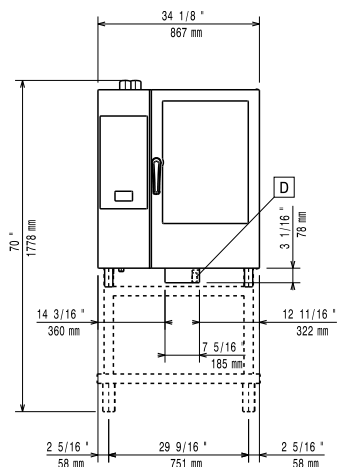
Övriga Tillbehör

- 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 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐

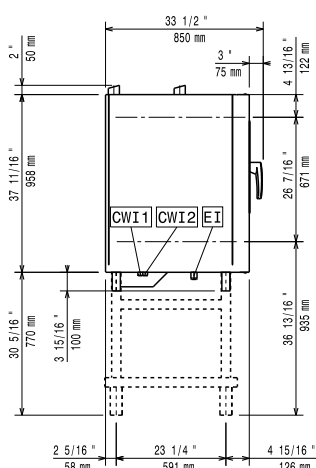
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189 ☐
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190 ☐
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191 ☐
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239 ☐
- Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) PNC 922264 ☐
- 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- USB-Kärtermometer för sous-vide tillagning PNC 922281 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- 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 ☐
- Vägghöghållare för kem för nya dunkar PNC 922386 ☐
- USB-sond PNC 922390 ☐
- 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 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922608 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejdernsår 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 ☐
- Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) PNC 922619 ☐
- 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 ☐
- Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638 ☐

• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Vägghälsor för vägghängning 10 GN 1/1	PNC 922645	☐	• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	☐	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	☐
• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	☐	• STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR	PNC 922774	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐	• Stekbleck 1/1 GN H=20mm	PNC 925000	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	☐
• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	☐
• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	☐	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	☐
• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	☐
• Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	☐	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	☐
• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	☐	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	☐
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	☐	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• Gejderstegar till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐	• Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1	PNC 930217	☐
• 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	☐			
• Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐			
• Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐			
• 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm	PNC 922745	☐			
• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	☐			

Front

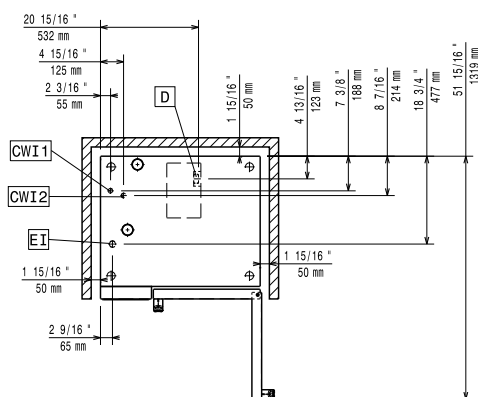


Sida



- 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:	20.3 kW
Anslutningseffekt:	19 kW

Vatten

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <45 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: 8 (GN 1/1)

Max kapacitet: 50 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd 867 mm

Yttermått, djup 775 mm

Yttermått, höjd 1058 mm

Vikt 141 kg

Nettovikt: 141 kg

Fraktvikt: 159 kg

Fraktvolym: 1.11 m³