

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218620 (ZCOE61K2A0)

Kombiugn utan boiler.
Magistar TI. Elektrisk.
Touchpanel 6 GN 1/1 -
Driftslågen (program,
manuellt) automatisk
rengöring

Huvudfunktioner

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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 innertemperatur medföljer.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- 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.
- 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 integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

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.

Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare för 6 & 10 GN 1/1 ugn (låg-medium användning av full ånga) PNC 920002 □
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003 □
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305 □
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306 □
- 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-Kärntermometer 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 □
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 □
- Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran PNC 922342 □
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran PNC 922343 □
- 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 □
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382 □
- Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar PNC 922386 □
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600 □
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606 □
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607 □
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 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 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser PNC 922628 □
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630 □
- Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ PNC 922632 □
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm PNC 922635 □
- 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 1/1 PNC 922643 □
- 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 1/1 ugn PNC 922653 □
- Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922655 □
- Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm PNC 922657 □
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1 PNC 922660 □
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 PNC 922661 □
- Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn PNC 922662 □
- Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn PNC 922679 □
- Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler PNC 922684 □
- 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 1/1 öppet stativ PNC 922690 □
- WIFI BOARD (NIU) PNC 922695 □
- Hållare kemtank - vägghmonterad PNC 922699 □
- Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922702 □
- 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 □

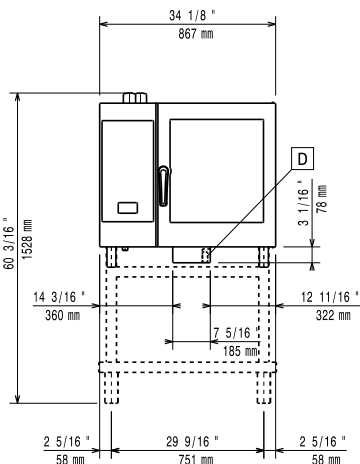
- Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. PNC 922714 ☐
- Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922718 ☐
- Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn PNC 922722 ☐
- Kondensationskåpa 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 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922752 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922773 ☐
- - NOT TRANSLATED - 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 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1 PNC 930217 ☐

Magistar Combi TI

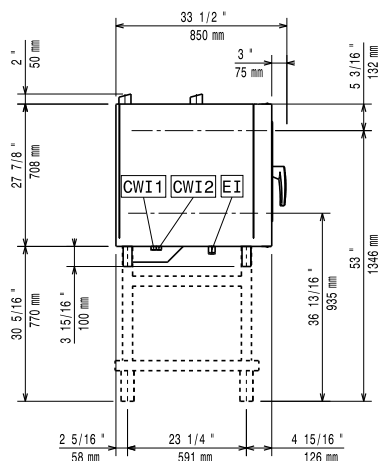
Kombiugn utan boiler 6 GN

1/1 - Elektrisk

Front



Sida



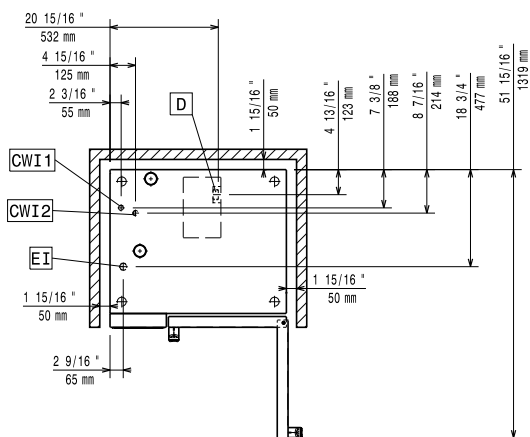
CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Elektricitet

Spänning:

218620 (ZCOE61K2A0)

380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

11.1 kW

Anslutningseffekt:

11.8 kW

Circuit breaker required

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning:

3/4"

Tryck:

1-4.5 bar

Avlopp "D":

50mm

Max vatten inlopp temp:

30 °C

Klorider:

<10 ppm

Ledningsförmåga:

>285 µS/cm

Electrolux 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 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

30 kg

Viktig information

Gångjärn:

Höger sida

Yttermått, bredd

867 mm

Yttermått, höjd

808 mm

Yttermått, djup

775 mm

Vikt

112.5 kg

Nettovikt:

112.5 kg

Fraktvikt:

127.5 kg

Fraktvolym:

0.84 m³