

Magistar Combi DI Kombiugn 6 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218920 (ZCOE61C2A0)

Kombiugn utan boiler.
Magistar DI. Elektrisk. Digital
panel. 6 GN 1/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn utan boiler MagiStar DI med digital panel.

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell; EcoDelta.
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mätpunkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 1/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- 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-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- 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 ☐
- Gejdevagn 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 ☐

