

Magistar Combi TS Kombiugn 5 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218700 (ZCOE61T2A2)

Kombiugn. Magistar TS.
Elektrisk. Touchpanel. 5 GN
1/1, 85 mm delning
- Driftslägen (automatiskt,
program,
manuellt), automatisk
rengöring.

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 gejdernstige 1/1 GN, delning 85 mm.

Huvudfunktioner

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- 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: - Återupphettning (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 matlagingsresultat. 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.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkyllning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 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.
- 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).
- Kapacitet: 5 GN 1/1.
- Connectivity redo.
- [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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm.

Medföljande tillbehör

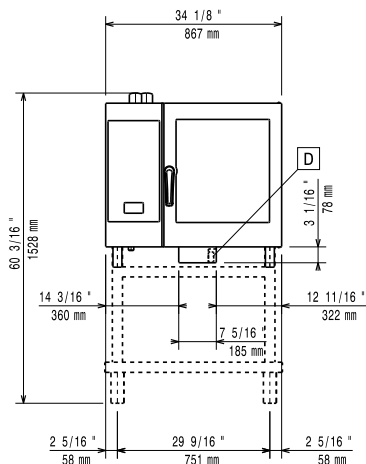
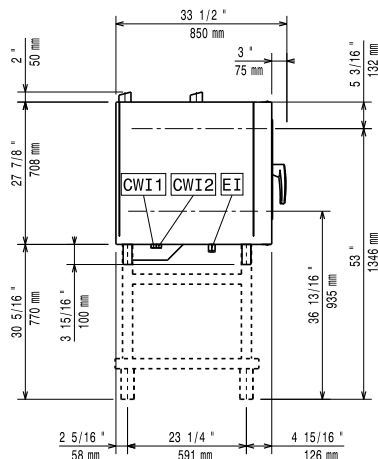
- 1 av Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm PNC 922740

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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghållare 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 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdernssett 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppen stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmskåp inkl. gejdernstegar 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 gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser | PNC 922628 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernstativ 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 | ☐ |
| • Vägghållare 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 gejdernsår 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 | ☐ |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1 | PNC 922660 | ☐ |
| • Värmskydd 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	☐
• Toppskydd 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 - väggmonterad	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	☐
• 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	☐
• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• 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	☐
• 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	☐

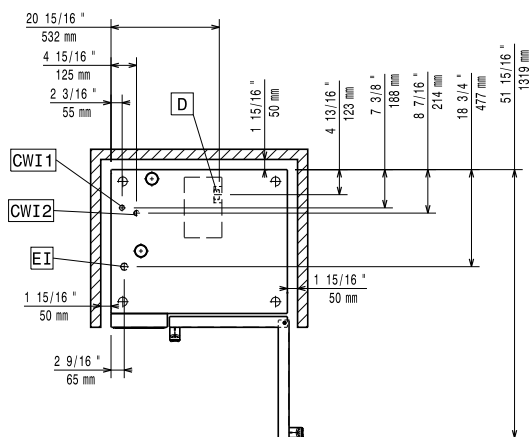
Front

Sida


CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp

Elektricitet
Spänning:

218700 (ZC0E61T2A2) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

11.1 kW

Anslutningseffekt:

11.8 kW

Circuit breaker required
Vatten

Vattenintag "CW" anslutning: 3/4"

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

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.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Klorider: <17 ppm

Ledningsförmåga: >285 µS/cm

Installation
Clearance:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access:

50 cm left hand side.

Kapacitet

GN: 5 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet: 30 kg

Viktig information
Gångjärn:

Yttermått, bredd 867 mm

Yttermått, höjd 808 mm

Yttermått, djup 775 mm

Vikt 122 kg

Nettovikt: 122 kg

Fraktvikt: 134 kg

Fraktvolym: 0.84 m³