

Magistar Combi TI Kombiugn utan boiler 10 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218623 (ZCOE102K2A0)

Kombiugn utan boiler.
Magistar TI. Elektrisk.
Touchpanel 10 GN 2/1 -
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.
- Torrt, varmt konvektionsprogram (maximal 300 °C), perfekt för bakning med låg luftfuktighet. Automatisk fuktinställning (11 nivåer) för kokning-ångning.-0 = ingen extra fukt (färg, gratäng, bakning, färdiga maträtter) -1-2 = låg fuktnivå (små portioner kött och fisk)-3-4 = medelhög fuktnivå (stora köttbitar, uppvärmning, grillad kyckling)-5-6 = medelhög fuktnivå (rostade grönsaker, första steget i ugnstillagning av kött och fisk)-7-8 = medelhög fuktnivå (stuvade grönsaker)-9-10 = hög fuktnivå (kött och bakad potatis)
- EcoDelta: se skillnaden mellan temperaturen i matens kärna och temperaturen i ugnsutrymmet.
- 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 innetemperatur 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).

Konstruktion

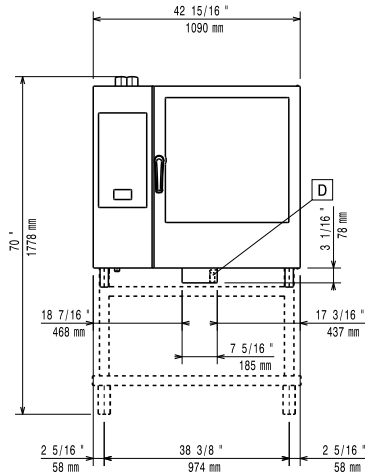
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

Övriga Tillbehör

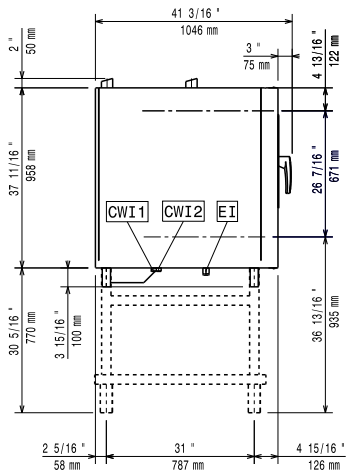
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036
- Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 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-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
- 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
- Vattenfilter nano för ugnar - 4 membran PNC 922344
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 4 membran PNC 922345
- 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 à 1,8kg. PNC 922362
- Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 2/1 PNC 922366
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1 PNC 922384
- Vägghölder hållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386
- Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 2/1, delning 65mm (std) PNC 922603
- Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922604
- Handtag och skenor för utdragbar gejdkassett PNC 922605

- Gejderställning på hjul för bakplåt, 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922609
- Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922613
- 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 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn PNC 922631
- 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
- Tallrikställ m hjul för 51 tallrikar. 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer, delning 75 mm PNC 922650
- 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
- Värmskydd för 10 GN 2/1 ugn PNC 922664
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 PNC 922667
- Toppskydd för ugn PNC 922687
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 150 - 200 MM PNC 922688
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ PNC 922692
- WiFi Board (NIU) PNC 922695
- Hållare kemtank - vägghölder PNC 922699
- Positionshjälp f kärntermometer PNC 922714
- Ventilationskåpa med fläkt o. Luftfilter för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922719
- Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922724
- 4 justerb. Ben f 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
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008
- Rökspån ek - 450 gr PNC 930209
- Rökspån hickory - 450 gr PNC 930210
- Rökspån lönn - 450 gr PNC 930211
- Rökspån körsbär - 450 gr PNC 930212
- Installationskit f sl på bef stativ 2/1 PNC 930218

Front



Sida



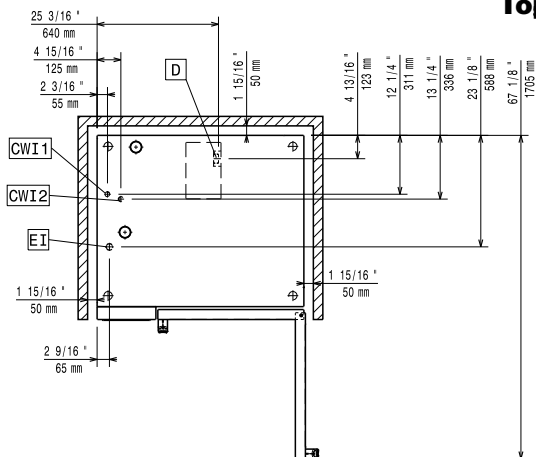
CWI1 = Kallvatten EI = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Elektricitet

Spänning:

218623 (ZCOE102K2A0)

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

Anslutningseffekt:

35.4 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:

10 - 2/1 Gastronorm

Max kapacitet:

100 kg

Viktig information

Gångjärn:

Höger sida

Yttermått, bredd

1090 mm

Yttermått, höjd

1058 mm

Yttermått, djup

971 mm

Vikt

167.5 kg

Nettovikt:

167.5 kg

Fraktvikt:

195.5 kg

Fraktvolyt:

1.58 m³