

## 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,  
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 gejderstege 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 ugnstrymmet, 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 ånggeneratoren. 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).

### 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm.

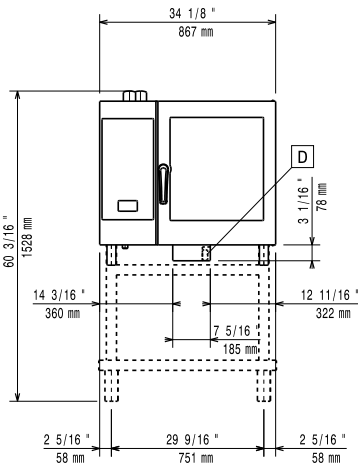
### Övriga Tillbehör

- 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 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
- 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 osmotiskt 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

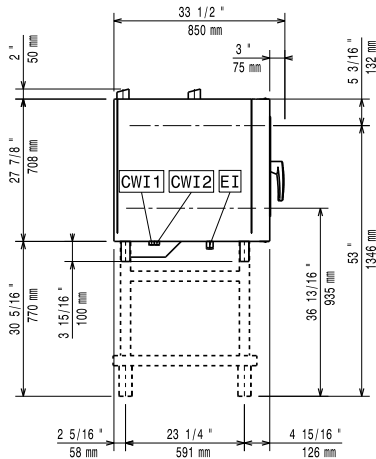
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382
- Vägghöjningshållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606
- Gejderställning på hjul för 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
- Vägghöjningskonsoler 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 ugn gasugn 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
- Värmskydd 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 150 - 200 MM PNC 922688
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ PNC 922690
- WiFi Board (NIU) PNC 922695

- Hållare kemtank - väggmonterad PNC 922699
- Gejd.stege t stativ f bak 6&10 GN 1/1 ugn PNC 922702
- Hjulsats för stackade ugnar PNC 922704
- Fettuppsamlare till stackade ugnar 6 & 10 GN 1/1 PNC 922708
- Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 PNC 922709
- Positionshjälp f kärntermometer 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 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
- 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
- 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 1/1 PNC 930217

**Front**

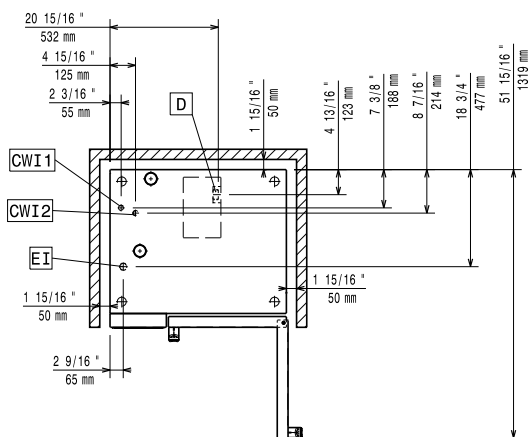


**Sida**



- CWI1** = Kallvatten                      **EI** = Elektrisk anslutning
- CWI2** = Kallvatten 2
- D** = Avlopp
- DO** = Overflow dräneringsrör

**Topp**



**Elektricitet**

**Spänning:**  
218700 (ZCOE61T2A2)                      380-415 V/3N ph/50-60 Hz

**Anslutningseffekt:**                      11.1 kW

**Circuit breaker required**

**Vatten**

**Vattenintag "CW" anslutning:**                      3/4"

**Vattenintag "FCW" anslutning:**                      3/4"

**Tryck:**                      1-4.5 bar

**Avlopp "D":**                      50mm

*Electrolux 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 Gastronom

**Max kapacitet:**                      30 kg

**Viktig information**

**Gångjärn:**                      Höger sida

**Ytermått, bredd**                      867 mm

**Ytermått, höjd**                      808 mm

**Ytermått, djup**                      775 mm

**Vikt**                      144 kg

**Nettovikt:**                      144 kg

**Fraktvikt:**                      167 kg

**Fraktvolym:**                      0.84 m<sup>3</sup>