

Magistar Combi DS Kombiugn 6 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218820 (ZCOE61B2A0)

Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 6 GN
1/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självreningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- 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.
- 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.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- 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 variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 6 GN (1/).
- Connectivity redo.

Konstruktion

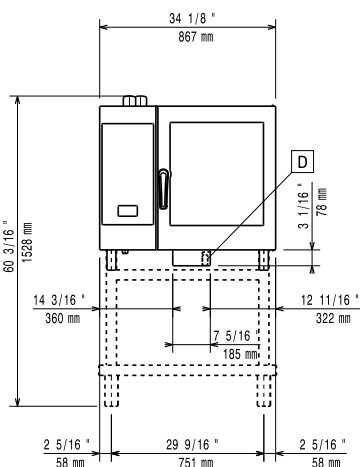
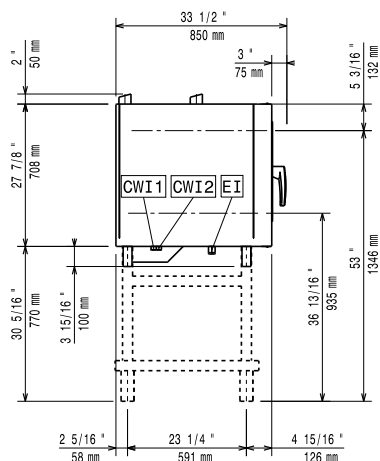
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- 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	☐	• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	☐	• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐
• Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305)	PNC 921306	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐
• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser	PNC 922628	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Vägghänsler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Ommonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Värmskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Kompatibilitetskit för installation av 6 GN 1/1 ugn på 6 GN 1/1 AOS ugn	PNC 922679	☐
• Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran	PNC 922342	☐	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐
• Omvänt osmotiskt filter för ugnar - 2 membran	PNC 922343	☐	• Tippskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• WIFI BOARD (NIU)	PNC 922695	☐
• Gejderskenor till ommonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Vägghänslerad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	☐	• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	☐	• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luftfilter för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐			

- 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 ☐
- Vagn för fettuppsamling 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 ☐

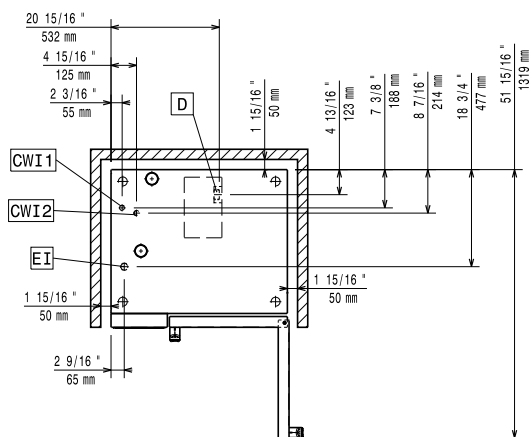
Front

Sida

CWI1 = Kallvatten

EI = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp

Elektricitet
Spänning:
218820 (ZCOE61B2A0)

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

Anslutningseffekt:

11.1 kW

Anslutningseffekt:

11.8 kW

Richiesta presa interbloccata
Vatten
Vattenintag "FCW" anslutning:

3/4"

Tryck:

1-6 bar

Avlopp "D":

50mm

Zanussi raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.
Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.
Max vatten inlopp temp:

30 °C

Klorider:

<17 ppm

Ledningsförmåga:

>285 µS/cm

Installation
Spazio libero:

5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato sinistro.

Kapacitet
GN:

6 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

30 kg

Viktig information
Gångjärn:
Ytermått, bredd

867 mm

Ytermått, höjd

808 mm

Ytermått, djup

775 mm

Nettovikt:

122 kg

Fraktvikt:

131 kg

Fraktvolym:

0.85 m³