

Magistar Combi DI Kombiugn 10 GN 1/1 - Elektrisk

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



218922 (ZCOE101C2A0)

 Kombiugn utan boiler.
 Magistar DI. Elektrisk. Digital
 panel. 10 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

- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- 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.
- 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- 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.
- Kapacitet: 10 GN 1/1
- Connectivity redo.

Konstruktion

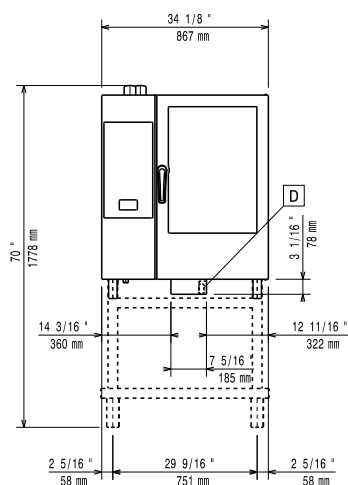
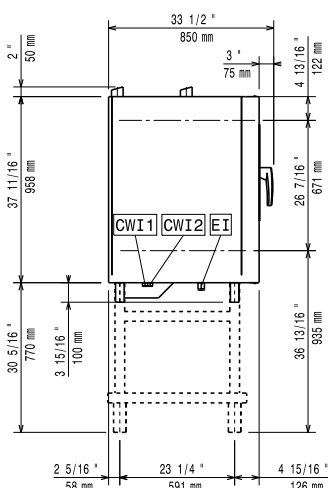
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- 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 | ☐ |
| • Automatisk vattenavhårdare för kombiugn | PNC 921305 | ☐ |
| • Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) | PNC 921306 | ☐ |
| • Hjulsets 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	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Vägghänsöler för vägghängning 10 GN 1/1	PNC 922645	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐
• 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Tippleskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Vattenfilter nano för ugnar - 2 membran	PNC 922342	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran	PNC 922343	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Förstärkt gejdernstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• WIFI BOARD (NIU)	PNC 922695	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Isolershuv för tallrikställ till air-o-steam 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• Gejderstegar till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐
• Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Hjulssats för stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1	PNC 922709	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std)	PNC 922601	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922602	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922608	☐	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luftfilter för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922718	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922722	☐
• Öppen stativ m gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922723	☐
• Stativ m underskåp m gejdernstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6 + 6 el 6 + 10 GN 1/1 ugn	PNC 922727	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejdernstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Stackningskit för el 6+6 ugn eller el 6+10 GN 1/1 GN - höjd 120 mm	PNC 922620	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	☐
• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐	• Gejdernstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922741	☐
• Vagn för mobilt gejdernstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐	• Gejdernstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922742	☐

• 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	☐

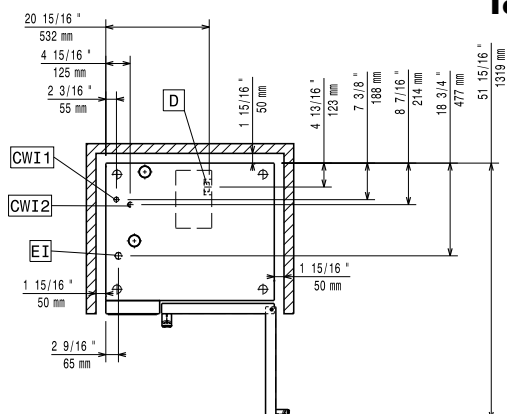
Front

Sida


CWI1 = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning

CWI2 = Kallvatten 2

D = Avlopp

DO = Overflow dräneringsrör

Topp

Elektricitet

Spänning:

218922 (ZCOE101C2A0) 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

19 kW

Anslutningseffekt:

20.3 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:

<10 ppm

Ledningsförmåga:

>285 µS/cm

Installation

Spazio libero:

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato sinistro.

Kapacitet

GN:

10 - 1/1 Gastronorm

Max kapacitet:

50 kg

Viktig information

Gångjärn:

Ytermått, bredd

867 mm

Ytermått, höjd

1058 mm

Ytermått, djup

775 mm

Nettovikt:

134.3 kg

Fraktvikt:

145 kg

Fraktvolym:

1.06 m³