**REPÈRE #**

**MODELE #**

**NOM #**

**SIS #**

**AIA #**

# Magistar Combi TI
# Four mixte électrique injection, écran tactile, 10 GN1/1

**218622 (ZCOE101K2A0)** Magistar Combi TI : Four mixte électrique injection, écran tactile, 10 GN1/1, 2 modes de cuisson (programme et manuel), nettoyage automatique

## Description courte

**Repère No.**

Four mixte avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue.
- Fonction vapeur sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité.
- Système de distribution d'air AirFlow pour atteindre une performance maximale avec 7 vitesses de ventilation.
- HP Automatic Cleaning : système de nettoyage automatique et intégré. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et Green pour économiser de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage.
- Modes de cuisson : programmes (1000 recettes peuvent être stockées et organisées en 16 catégories différentes); Manuel; Cycle de cuisson EcoDelta.
- Fonctions spéciales : cuisson MultiTimer, Cooking Optimizer pour réduire les coûts d'exploitation, Make-it-Mine pour personnaliser l'interface, SoloMio pour personnaliser la page d'accueil, agenda Calendar, mode de sauvegarde automatique pour éviter les temps morts.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, les programmes et les paramètres software. Connectivité prête.
- Sonde de température centrale à capteur unique.
- Porte à double vitrage avec lumières LED.
- Construction en acier inoxydable.
- Livré avec 1 support GN1/1, pas de 67 mm.

**APPROBATION:**

## Caractéristiques principales

- Fonction de cuisson sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité afin d'obtenir des résultats de cuisson de haute qualité et constants.
- Humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. -0 = pas d'humidité -1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes) -3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson) -7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes) -9-10 = haut niveau d'humidité (pour blanchir les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuisson bain-marie)
- Cuisson EcoDelta: cuisson à l'aide de sondes en maintenant la différence de température préréglée entre le cœur de l'aliment et la chambre de cuisson.
- Mode programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de parametrer vos temps et vos durées de cuisson tous les jours. Vous pouvez mettre jusqu'à 16 phases de cuisson par recette.
- La fonction MultiTimer permet de gérer jusqu'à 20 cycles de cuisson en même temps, ce qui améliore la flexibilité et garantit d'excellents résultats de cuisson. Peut être sauvegardé jusqu'à 200 programmes MultiTimer.
- Système de distribution d'air Airflow permettant d'obtenir des performances maximales en matière de cuisson et de contrôle de la température grâce à une conception spéciale de la chambre de cuisson combinée à un ventilateur auto reverse demhaute précision, à vitesse variable et à une vanne d'aération.
- Ventilateur à 7 vitesses de 300 à 1500 tr / min et rotation inverse pour une régularité optimale. Le ventilateur s'arrête en moins de 5 secondes lorsque la porte est ouverte pour conserver toute la chaleur dans le four.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- Prédisposé pour une vidange de graisse intégrée et une collecte pour un fonctionnement plus sûr (base spécifique, accessoire optionnel).
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- 2 options de détergent disponibles : solide et liquide (nécessite un accessoire en option).
- Capacité : 10 GN 1/1
- OptiFlow : système optimisé de distribution d'air pour obtenir des performances maximales en termes d'uniformité de refroidissement/chauffe et de contrôle de la température grâce à une conception spécifique de la chambre.

## Construction

- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Entièrement en inox AISI 304.
- Accès frontal au tableau de commande pour un service facile.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 mm.
- Cache de porte intégré pour éviter la dispersion de chaleur par la porte, lorsque le chariot n'est pas dans le four.

## Interface utilisateur et gestion des données

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- SoloMio permet à l'utilisateur de regrouper ses fonctions favorites sur la page d'accueil pour un accès immédiat.
- Le calendrier fonctionne comme un agenda dans lequel l'utilisateur peut planifier le travail quotidien et recevoir des alertes personnalisées pour chaque tâche.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations. Le port USB permet également de brancher une sonde sous-vide (accessoire en option).
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).
- Formations et conseils facilement accessibles en scannant les QR-Codes avec n'importe quel appareil connectés.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.

## Développement durable

- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.
- Nettoyage automatique HP : Système de nettoyage automatique et intégré. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) et écologique pour économiser de l'énergie, de l'eau, du détergent et du produit de rinçage. Aussi programmable avec départ différé.
- La fonction Cooking Optimizer organise la séquence de cuisson des cycles choisis en optimisant le travail en cuisine du point de vue temps et de l'efficacité énergétique.

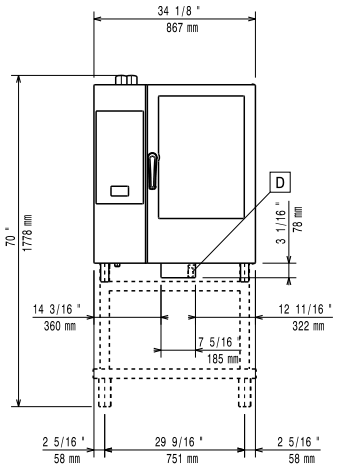
## Accessoires en option



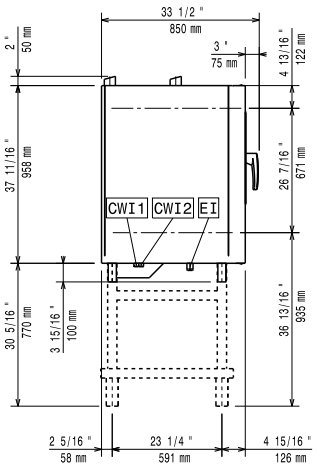
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

# Magistar Combi TI
# Four mixte électrique injection, écran tactile, 10 GN1/1

## Avant




## Côté




**CWI1** = Raccordement eau froide

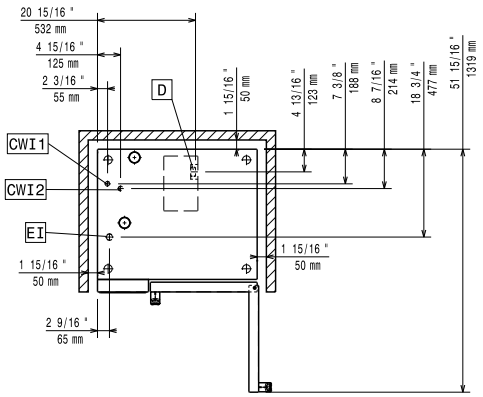
**CWI2** = Raccordement eau froide 2

**D** = Vidange

**DO** = Tuyau de trop plein

**EI** = Connexion électrique

## Dessus




## Électrique

| | |
|---|---|
| **Disjoncteur requis** | |
| **Voltage :** | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| **Puissance de raccordement** | 20.3 kW |
| **Puissance de raccordement** | 19 kW |

## Eau

***Zanussi*** recommande l'utilisation d'eau traitée, basée sur des tests de conditions spécifiques de l'eau.

Veuillez vous reporter au manuel d'utilisation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.

| | |
|---|---|
| **Température maximale d'arrivée d'eau à l'entrée:** | 30 °C |
| **Raccordement eau "FCW" :** | 3/4" |
| **Pression, bar min/max :** | 1-6 bar |
| **Chlorures :** | <10 ppm |
| **Conductivité:** | >50 µS/cm |
| **Vidange "D" :** | 50mm |

## Installation

| | |
|---|---|
| **Dégagement:** | 5 cm à l'arrière et à droite. |
| **Dégagement suggéré pour l'accès au service:** | 50 cm à gauche. |

## Capacité

| | |
|---|---|
| **GN :** | 10 (GN 1/1) |

## Informations générales

| | |
|---|---|
| **Ferrage porte :** | Côté droit |
| **Largeur extérieure** | 867 mm |
| **Profondeur extérieure** | 775 mm |
| **Hauteur extérieure** | 1058 mm |
| **Poids** | 127 kg |
| **Poids net :** | 127 kg |
| **Poids brut :** | 144 kg |
| **Volume brut :** | 1.11 m³ |




La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.


2025.05.12