REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI
Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN1/1

218922 (ZCOE101C2A0) Magistar Combi DI : Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN1/1, programmable, nettoyage automatique

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface numérique avec sélection guidée.
- Fonction vapeur sans chaudière pour ajouter et retenir l'humidité.
- Système de distribution d'air AirFlow pour atteindre une performance maximale avec 5 vitesses de ventilation.
- HP Automatic Cleaning : système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement).
- Modes de cuisson : programmes (un maximum de 100 recettes peuvent être stockées); Manuel; Cycle de cuisson EcoDelta; Cycle de régénération.
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- 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.
- Fourni avec 1 support GN1/1, pas de 67 mm.

Caractéristiques principales

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- 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 Programmes: un maximum de 100 recettes sur 4 phases de cuisson peuvent être stockées dans la mémoire du four pour recréer exactement la même recette à tout moment.
- 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.
- Ventilation sur 5 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 la chaleur dans le four.
- Sonde de température à cœur incluse.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- Nettoyage automatique HP : Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement).
- 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.

APPROBATION:

Magistar Combi DI
Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN1/1

- 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

- 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).

Accessoires en option

• Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée)	PNC 922003	❑
• Paire de grilles inox GN 1/1	PNC 922017	❑
• Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC 922036	❑
• Grille inox GN 1/1	PNC 922062	❑
• Grille pour 4 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Douchette externe	PNC 922171	❑
• Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes	PNC 922189	❑
• Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles	PNC 922190	❑
• Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles	PNC 922191	❑
• Paire de panier de cuisson pour four	PNC 922239	❑
• Grille inox 600x400	PNC 922264	❑
• Kit ouverture sécurisée en 2 fois	PNC 922265	❑
• Grille pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1	PNC 922266	❑
• Collecteur de graisse GN 1/1, H=100mm	PNC 922321	❑
• Kit 1 Grille à brochette + 4 Brochettes Longues, pour fours à chargement en profondeur	PNC 922324	❑
• Grille à brochette universelle	PNC 922326	❑
• 4 brochettes longues	PNC 922327	❑
• Crochet de cuisson multi usage	PNC 922348	❑
• 4 pieds articulés pour four 6 et 10GN, 100-130mm	PNC 922351	❑
• Grille pour 8 canards (1,8kg par poulet), GN 1/1	PNC 922362	❑
• Couverture thermique pour chariot 10 GN 1/1	PNC 922364	❑
• Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 1/1, pour base démontée	PNC 922382	❑
• Panier support mural pour bidon de détergent	PNC 922386	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922390	❑
• Structure mobile avec roulettes 10 GN1/1 au pas de 65 mm (standard)	PNC 922601	❑
• Structure mobile avec roulettes 8 GN1/1 au pas de 80 mm	PNC 922602	❑
• Structure mobile avec roulettes 8 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 10 GN1/1	PNC 922608	❑
• Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1	PNC 922610	❑
• Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières)	PNC 922612	❑
• Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1	PNC 922614	❑
• Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissieres GN1/1 et 600x400	PNC 922615	❑
• Kit externe pour détergents liquides	PNC 922618	❑
• Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922619	❑
• Kit de superposition pour fours électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1	PNC 922620	❑
• Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1	PNC 922626	❑
• Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1	PNC 922630	❑
• Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922636	❑
• Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922637	❑
• Chariot avec 2 réservoirs pour collecteur de graisse	PNC 922638	❑
• Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922639	❑
• Support mural pour four 10GN 1/1	PNC 922645	❑
• Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 30 assiettes au pas de 65 mm	PNC 922648	❑
• Structure banquet mobile avec roulettes 10 GN1/1 - 23 assiettes au pas de 85 mm	PNC 922649	❑
• Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1	PNC 922651	❑
• Plaque de déshydratation plate, GN 1/1	PNC 922652	❑
• Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée	PNC 922653	❑
• Glissières fixes 600x400, 8 niveaux, pour four 10 GN1/1	PNC 922656	❑
• Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1	PNC 922661	❑
• Bouclier thermique pour fours 10 GN1/1	PNC 922663	❑
• Structure fixe 10 GN1/1 et 600x400mm	PNC 922685	❑
• Kit pour fixer le four au mur	PNC 922687	❑
• 4 pieds réglables pour fours 6&10 GN, 100-115MM	PNC 922688	❑
• Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1	PNC 922690	❑
• Structure mobile avec support pour collecteur de graisse 922639 - pour four 10GN 1/1 - Pas 64mm	PNC 922694	❑
• Panier support pour pietement ouvert pour bidon de détergent	PNC 922699	❑
• Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre	PNC 922702	❑

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

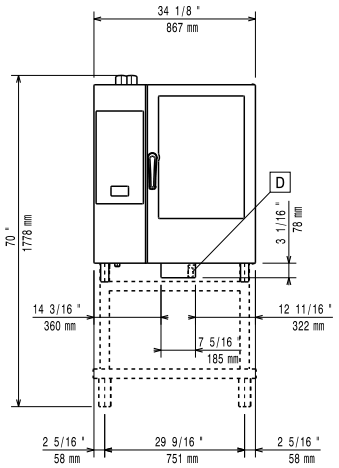
2025.04.20

• Roulettes spéciales pour kit superposition fours	PNC 922704	❑
• Crochet pour agneau et cochon jusque 12kg, pour four GN 1/1	PNC 922709	❑
• Grille de cuisson marquage croisé	PNC 922713	❑
• Porte sonde à coeur pour mesure dans produit liquide	PNC 922714	❑
• Hotte sans odeur avec ventil pour four 6 et 10 GN1/1 électrique	PNC 922718	❑
• Hotte sans odeur avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN1/1 électrique	PNC 922722	❑
• Hotte à condensation avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1 électrique	PNC 922723	❑
• Hotte à condensation avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 électrique	PNC 922727	❑
• Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1	PNC 922728	❑
• Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922732	❑
• Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 1/1	PNC 922733	❑
• Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922737	❑
• Glissières fixes 8GN 1/1, pas de 85mm (pour four 10GN1/1)	PNC 922741	❑
• Glissières fixes 8GN 2/1, pas de 85mm (pour four 10GN2/1)	PNC 922742	❑
• 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm	PNC 922745	❑
• Support pour cuisson statique, H=100mm	PNC 922746	❑
• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm	PNC 922747	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	❑
• KIT CONNEXION POUR OPTIMISEUR D'ENERGIE 6/10GN	PNC 922774	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	❑
• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1	PNC 925003	❑
• Grille aluminium, GN 1/1	PNC 925004	❑
• Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1	PNC 925005	❑
• Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1	PNC 925006	❑
• Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	❑
• Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre	PNC 925008	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	❑
• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	❑
• Kit adapatation nouveau four 6 GN1/1 ou 10 GN 1/1 sur ancien pietement	PNC 930217	❑

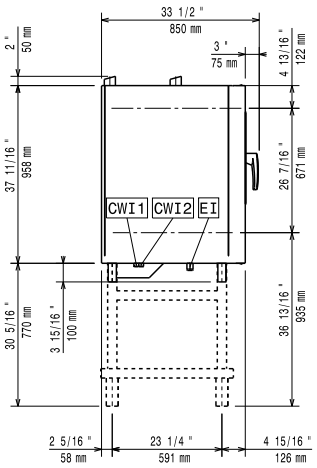
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Magistar Combi DI
Four mixte électrique injection, commande digitale, 10 GN1/1

Avant



Côté



C-WI-1 = Raccordement eau froide

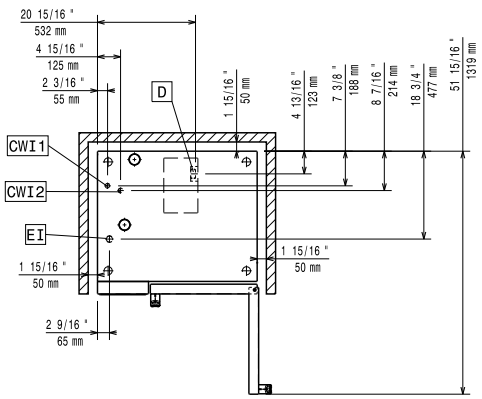
C-WI-2 = Raccordement eau froide 2

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)
Capacité maxi de chargement :	50 kg

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 :	1.06 m³

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

2025.04.20