

Magistar Combi TS Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

**218720 (ZCOE61T2A0)**

Magistar Combi TS : Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1, 3 mode de cuisson (automatique, programme, manuel), nettoyage automatique

Description courte

Repère No.

Four mixte avec interface à écran tactile haute résolution, multilingue

- Générateur de vapeur intégré avec contrôle de l'humidité basé sur la sonde Lambda
- 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 : Automatique (9 familles d'aliments avec plus de 100 variantes préinstallées); Programmes (un maximum de 1000 recettes peuvent être stockées et organisées dans 16 catégories différentes); Manuel (cycles vapeur, combi et convection); Cycles spécialisés (régénération, cuisson à basse température, cuisson au four, EcoDelta, sous vide, four statique, pasteurisation des pâtes alimentaires, déshydratation, contrôle de la sécurité alimentaire et contrôle avancé de la sécurité alimentaire)
- 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 multi-capteurs à 6 points
- Double porte en verre avec des lumières LED
- Construction en acier inoxydable
- Fourni avec 1 support GN1/1, pas de 67 mm.

Caractéristiques principales

- Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis.
- Contrôle de l'humidité en temps réel avec la sonde Lambda pour reconnaître automatiquement la quantité et la taille des aliments pour des résultats de cuisson constant.
- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).
- Mode automatique comprenant 9 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, légumes, pâtes / riz, œufs, boulangerie salée et sucrée, pain, dessert) avec plus de 100 variantes différentes préinstallées. Grâce à la phase de détection automatique, le four optimise le processus de cuisson en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé afin d'obtenir le résultat de cuisson sélectionné. Aperçu en temps réel des paramètres de cuisson. Possibilité de personnaliser et de sauvegarder jusqu'à 70 variantes par famille.
- Mode programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vous cuissons à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrer 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.
- 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 à 6 capteurs.
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Cycles spéciaux : - Régénération (idéal pour un banquet sur une assiette ou une rethermalisation sur un plateau), - Cuisson à basse température (pour minimiser la perte de poids et maximiser la qualité des aliments), - Cycle de pousse, - La cuisson EcoDelta, la cuisson par sonde au cœur de la nourriture et de la chambre de cuisson, - Cuisson sous vide, - Combinaison statique (pour reproduire la cuisson traditionnelle à partir d'un four statique), -

APPROBATION:

Pasteurisation des pâtes, - Cycles de déshydratation (idéal pour sécher les fruits, les légumes, les viandes, les fruits de mer), - Food Safe Control (pour contrôler automatiquement la sécurité du processus de cuisson conformément aux normes d'hygiène HACCP), - Advanced Food Safe Control (pour piloter la cuisson avec un facteur de pasteurisation).

- 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.
- Prédisposé pour une vidange de graisse intégrée et une collecte pour un fonctionnement plus sûr (base spécifique, accessoire optionnel).
- 2 options de détergent disponibles : solide et liquide (nécessite un accessoire en option).
- Capacité 6 GN1/1
- 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.
- Douchette intégrée avec système de retrait automatique pour un rinçage rapide.
- 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
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- 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.
- 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.

• [NOT TRANSLATED]

Développement durable

- Fonction de puissance réduite pour les cycles de cuisson lente personnalisés.
- 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) 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

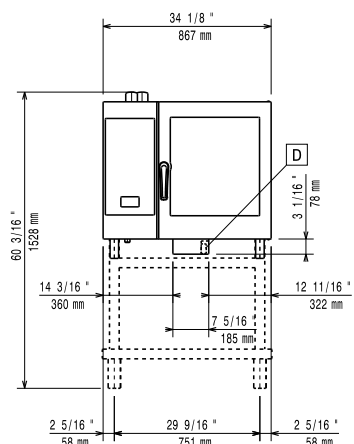
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit 4 roulettes pour base de four 6/10 GN (déconseillé pour basé démontée) | PNC 922003 | ☐ |
| • Paire de grilles inox GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Paire de grilles pour 8 poulets (1,2kg par poulet), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • Grille inox 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 | ☐ |
| • Sonde sous vide, connecteur USB | PNC 922281 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande | PNC 922338 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 6 GN1/1 au pas de 65 mm (standard) | PNC 922600 | ☐ |
| • Structure mobile avec roulettes 5 GN1/1 au pas de 80 mm | PNC 922606 | ☐ |
| • Structure mobile avec roulettes 5 niveaux 600x400 au pas de 80 mm pour four 6 GN1/1 | PNC 922607 | ☐ |

• Support guide pour structure mobile 6 & 10 GN1/1	PNC 922610	☐	• Roulettes spéciales pour kit superposition fours	PNC 922704	☐
• Support pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1 (avec glissières)	PNC 922612	☐	• Grille de cuisson marquage croisé	PNC 922713	☐
• Armoire support neutre pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1	PNC 922614	☐	• Porte sonde à coeur pour mesure dans produit liquide	PNC 922714	☐
• Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 6 GN1/1 et 10 GN1/1, avec glissières GN1/1 et 600x400	PNC 922615	☐	• Hotte sans odeur avec ventil pour four 6 et 10 GN1/1 électrique	PNC 922718	☐
• Kit externe pour détergents liquides	PNC 922618	☐	• Hotte sans odeur avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN1/1 électrique	PNC 922722	☐
• Collecteur de graisse pour GN 1/1 et GN 2/1 base placard (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922619	☐	• Hotte à condensation avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1 électrique	PNC 922723	☐
• Kit de superposition pour fours électrique 6 GN1/1 sur 6 GN1/1 ou sur 10 GN1/1	PNC 922620	☐	• Hotte à condensation avec ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1 électrique	PNC 922727	☐
• Chariot pour fours 6 & 10 GN1/1	PNC 922626	☐	• Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 1/1	PNC 922728	☐
• Chariot mobile pour 2 fours 6 GN1/1 superposés sur kit élévation	PNC 922628	☐	• Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922732	☐
• Chariot mobile pour fours 6 GN1/1 ou 10 GN1/1	PNC 922630	☐	• Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 1/1	PNC 922733	☐
• Kit d'élévation pour fours empilés 2 x 6 GN1/1 + Pieds (H 250mm)	PNC 922632	☐	• Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 1/1	PNC 922737	☐
• Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN1/1 + Roues (H 250mm)	PNC 922635	☐	• Glissières fixes 5GN 1/1, pas de 85mm (pour four 6GN1/1)	PNC 922740	☐
• Kit vidange inox (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922636	☐	• 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm	PNC 922745	☐
• Kit vidange plastique HT (D=50mm) pour fours 6 et 10 GN1/1	PNC 922637	☐	• Support pour cuisson statique, H=100mm	PNC 922746	☐
• Chariot avec 2 réservoirs pour collecteur de graisse	PNC 922638	☐	• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm	PNC 922747	☐
• Collecteur de graisse pour base ouverte (chariot avec 2 réservoirs)	PNC 922639	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922752	☐
• Support mural pour four 6GN 1/1	PNC 922643	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922773	☐
• Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1	PNC 922651	☐	• KIT CONNEXION POUR OPTIMISEUR D'ENERGIE 6/10GN	PNC 922774	☐
• Plaque de déshydratation plate, GN 1/1	PNC 922652	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 922776	☐
• Base ouverte pour four 6 ou 10GN 1/1, base démontée	PNC 922653	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Glissières fixes 600x400, 5 niveaux, pour four 6 GN1/1	PNC 922655	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Kit de superposition four 6 GN 1/1 sur cellule de refroidissement	PNC 922657	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN1/1	PNC 922660	☐	• Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1	PNC 925003	☐
• Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 10 GN1/1	PNC 922661	☐	• Grille aluminium, GN 1/1	PNC 925004	☐
• Bouclier thermique pour fours 6 GN1/1	PNC 922662	☐	• Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1	PNC 925005	☐
• Kit compatibilité pour installation four 6GN 1/1 élec Magistar sur four 6GN 1/1 électrique ancienne gamme	PNC 922679	☐	• Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1	PNC 925006	☐
• Structure fixe 6 GN1/1 et 600x400mm	PNC 922684	☐	• Plaque ondulée pour 4 baguettes, GN 1/1	PNC 925007	☐
• Kit pour fixer le four au mur	PNC 922687	☐	• Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre	PNC 925008	☐
• 4 pieds réglables pour fours 6&10 GN, 100-115MM	PNC 922688	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=20mm	PNC 925009	☐
• Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour supports 6 & 10 GN1/1	PNC 922690	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=40mm	PNC 925010	☐
• Panier support pour piétement ouvert pour bidon de détergent	PNC 922699	☐	• Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/2, H=60mm	PNC 925011	☐
• Glissières 600x400 pour support ouvert ou placard neutre	PNC 922702	☐	• Kit adaptation nouveau four 6 GN1/1 ou 10 GN 1/1 sur ancien piétement	PNC 930217	☐

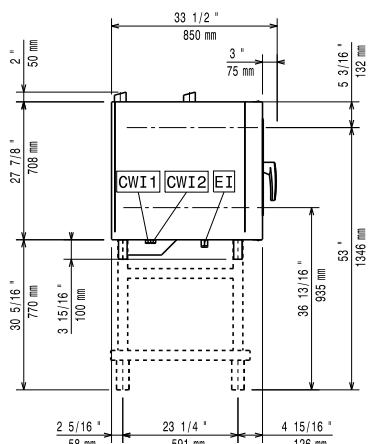
Magistar Combi TS

Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1

Avant

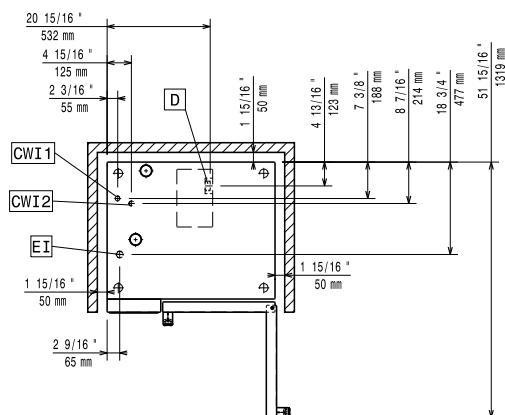


Côté



- C-** = Raccordement eau froide
WI-1
C- = Raccordement eau froide 2
WI-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 11.8 kW

Puissance de raccordement 11.1 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 : <45 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 : 6 (GN 1/1)

Capacité maxi de chargement : 30 kg

Informations générales

Ferrage porte : Côté droit

Largeur extérieure 867 mm

Profondeur extérieure 775 mm

Hauteur extérieure 808 mm

Poids 117 kg

Poids net : 117 kg

Poids brut : 134 kg

Hauteur brute : 1030 mm

Largeur brute : 930 mm

Profondeur brute : 930 mm

Volume brut : 0.89 m³

Magistar Combi TS
Four mixte électrique à chaudière, écran tactile, 6 GN1/1

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.