

Magistar Combi TS

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

**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.

REPÈRE #**MODELE #****NOM #****SIS #****AIA #**

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 (101 °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 cuisez à l'identique à chaque fois. Plus besoin de paramétrier 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 60 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.
- 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), - Pasteurisation des pâtes, - Cycles de déshydratation (idéal pour sécher les fruits, les légumes, les viandes,

APPROBATION:

Part of

Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.com

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 démaîtrée précision, à vitesse variable et à une vanne d'aération.
- Prédéposé 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/chauffage 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 intégré 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

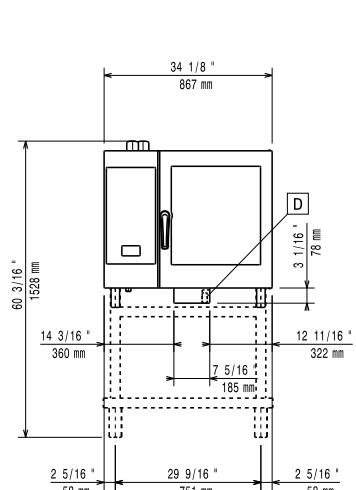
- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction Make-it-mine pour permettre la personnalisation complète ou le verrouillage de l'interface utilisateur.
- 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]

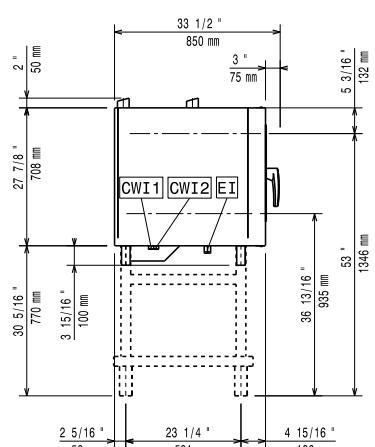
Développement durable

- 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.





Avant



Côté

C- = Raccordement eau froide
WI- = Tuyau de trop plein

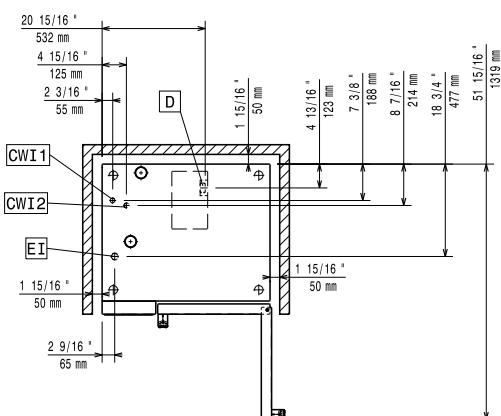
EI = Connexion électrique

1
C- = Raccordement eau froide 2
WI- = Tuyau de trop plein

2
D = Vidange

DO = Tuyau de trop plein

Dessus



Électrique

Disjoncteur requis

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

Voltage :

11.8 kW

Puissance de raccordement

11.1 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

134 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