

Magistar Combi DI

Four mixte électrique injection, commande digitale, 6 GN1/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218920 (ZCOE61C2A0)**

Magistar Combi : Four mixte électrique injection, commande digitale, 6 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

- 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 blancher les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuissons bain-marie)
- Cuisson EcoDelta: cuisson à l'aide de sondes en maintenant la différence de température pré-réglée 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.
- 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.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- 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 de haute précision, à vitesse variable et à une vanne d'aération.
- 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).
- 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.

APPROBATION:

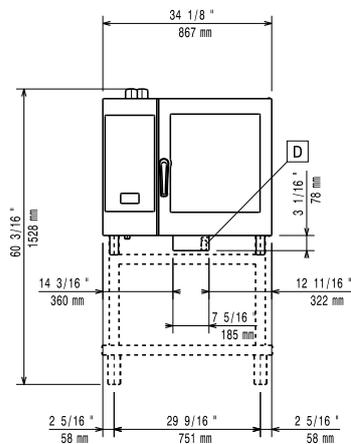
- Accès frontal au tableau de commande pour un service facile.
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Fourni avec 1 structure interne GN1/1, pas de 67 mm.
- Cache de porte intégré pour éviter la dispersion de chaleur par la porte, lorsque le chariot n'est pas dans le four.

Interface utilisateur et gestion des données

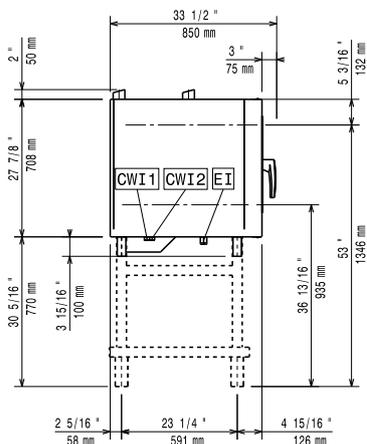
- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED plusieurs niveaux d'intensité lumineuse pour sélection guidée.
- Port USB pour télécharger les données HACCP, partager les programmes de cuisson et les configurations. Le port USB permet également de brancher une sonde sous-vide (accessoire en option).
- 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

Avant

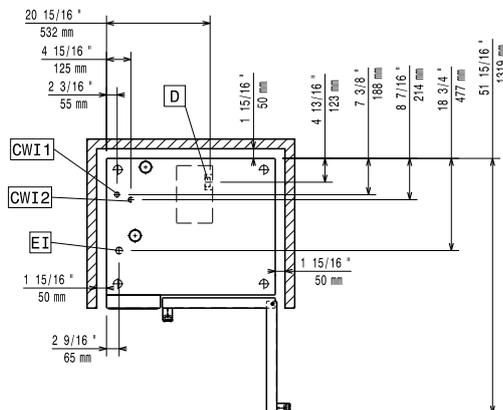


Côté



- 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.

Veillez 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 : 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 107 kg

Poids net : 107 kg

Poids brut : 124 kg

Volume brut : 0.85 m³