

## Magistar Combi TI

### Four mixte gaz injection, écran tactile, 6 GN2/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**218681 (ZCOG62K2G0)**

Magistar Combi TI : Four mixte gaz injection, écran tactile, 6 GN2/1, 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.
  - Fourni avec 1 support GN2/1, 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 programme : le four peut enregistrer jusqu'à 1000 recettes. Reproduisez vos 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 incluse.
- Les images sont modifiables pour une personnalisation complète des cycles de cuisson.
- Fonction de refroidissement rapide et de préchauffage automatique.
- 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).
- 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 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).
- [NOT TRANSLATED]
- 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.

#### APPROBATION:

### 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 nettoyage.
- 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 support 2/1 GN, 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.
- 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.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

### 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.

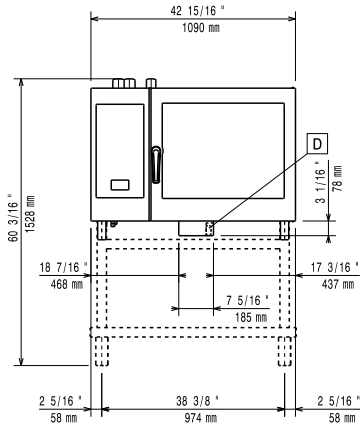
### Accessoires en option

- Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utilisation de la vapeur) PNC 920003
- 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 inox GN 2/1 PNC 922076
- Douchette externe PNC 922171

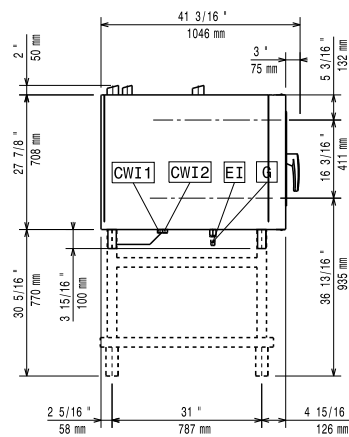
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175
- Plaque ondulée perforée 600x400 pour 5 baguettes PNC 922189
- Plaque lisse perforée 600x400x20 avec 4 angles PNC 922190
- Plaque lisse 600x400x20 avec 4 angles PNC 922191
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Kit 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
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325
- Grille à brochette universelle PNC 922326
- 4 brochettes courtes PNC 922328
- 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
- Collecteur de graisse GN 2/1, H=60mm PNC 922357
- Grille pour 8 canards (1,8kg par poulet), GN 1/1 PNC 922362
- Support glissières pour base de four 6 et 10 GN 2/1, pour base démontée PNC 922384
- Panier support mural pour bidon de détergent PNC 922386
- - NOT TRANSLATED - PNC 922390
- Support guide avec poignée athermique pour structure mobile 10 GN2/1 PNC 922605
- Structure mobile avec roulettes 5 GN2/1 au pas de 80 mm PNC 922611
- Support pour fours 6 & 10 GN2/1 (avec glissières) PNC 922613
- Armoire support neutre pour four 10 GN2/1 PNC 922616
- Armoire support chauffante avec humidificateur pour four 10 GN 2/1 PNC 922617
- Kit externe pour détergents liquides PNC 922618
- Kit superposition pour fours 6GN 2/1 gaz sur four 6 GN 2/1 gaz PNC 922624
- Kit superposition pour fours 6GN 2/1 gaz sur four 10 GN 2/1 gaz PNC 922625
- Chariot porte structure pour fours 10 GN2/1 PNC 922627
- Chariot mobile pour 2 fours 6 GN2/1 supersposés sur kit élévation PNC 922629
- Chariot mobile pour fours 6 GN2/1 ou 10 GN2/1 PNC 922631
- Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6 GN 2/1 PNC 922633
- Kit d'élévation pour fours empilés 2x 6GN 2/1 + Roues (H 250mm) PNC 922634
- 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 | <input type="checkbox"/> | • Grille de cuisson GN1/1 28 Pommes de terre                 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Support mural pour four 6GN 2/1   | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> | • Kit adaptation nouveau four 10 GN 2/1 sur ancien pietement | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque de déshydratation H=20mm, GN 1/1                                     | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de déshydratation plate, GN 1/1                                      | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Base ouverte pour four 6 ou 10GN 2/1, base démontée                         | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Bouclier thermique pour fours 6 GN2/1                                       | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN1/1 sur 6 GN2/1                | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Bouclier thermique pour fours superposés 6 GN2/1 sur 6 GN2/1                | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit de conversion gaz naturel à GPL   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel                                     | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Cheminée pour fours mixtes gaz  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Structure fixe 5 GN2/1 au pas de 85 mm                                      | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit pour fixer le four au mur   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 4 pieds réglables pour fours 6&10 GN, 100-115MM                             | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Glissières (droites et gauches) supplémentaires pour support GN2/1          | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panier support pour pietement ouvert pour bidon de détergent                | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Structure mobile avec roulettes 6 GN2/1 au pas de 65 mm (standard)          | PNC 922700 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922706 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Grille de cuisson marquage croisé   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Porte sonde à cœur pour mesure dans produit liquide                         | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Hotte avec ventil pour four 6 ou 10 GN 2/1                                  | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Hotte avec ventil pour four superposés 6+6 ou 6+10 GN 2/1                   | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Hotte SANS ventil pour four 6 et 10 GN 2/1                                  | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Hotte SANS ventil pour fours superposés 6+6 ou 6+10 GN 2/1                  | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 4 pieds ajustables pour fours 6/10 GN, 230-290mm                            | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Support pour cuisson statique, H=100mm                                      | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, format 600x400mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=20mm                            | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=40mm                            | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de cuisson anti adhérente, GN 1/1, H=60mm                            | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque double utilisation : nervurée 1 face, lisse 1 face, GN 1/1           | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Grille aluminium, GN 1/1  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de cuisson 8 zones (œufs, pancakes, hamburger, etc), GN 1/1          | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plaque de cuisson plate, 2 bords, GN 1/1                                    | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

**Avant**

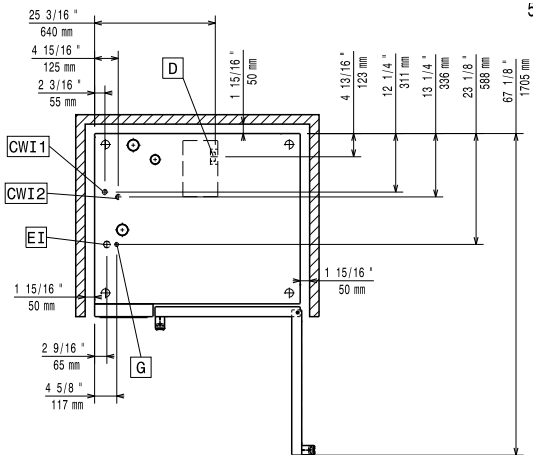


**Côté**



- C-** = Raccordement eau froide
- WI-1**
- C-** = Raccordement eau froide 2
- WI-2**
- D** = Vidange
- DO** = Tuyau de trop plein
- EI** = Connexion électrique
- G** = Connexion gaz

**Dessus**



**Électrique**

<b>Voltage :</b>	
<b>218681 (ZCOG62K2G0)</b>	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	1.5 kW
<b>Puissance de raccordement</b>	1.5 kW
<b>Disjoncteur requis</b>	

**Gaz**

<b>Puissance gaz :</b>	24 kW
<b>Prédisposé en standard :</b>	Natural Gas G20
<b>Diamètre connexion gaz ISO 7/1</b>	1/2" MNPT
<b>Puissance thermique totale :</b>	81816 BTU (24 kW)

**Eau**

<b>Raccordement eau "FCW" :</b>	3/4"
<b>Pression, bar min/max :</b>	1-6 bar
<b>Vidange "D" :</b>	50mm
<i>Zanussi recommande l'utilisation d'eau traitée, basée sur des tests de conditions spécifiques de l'eau.</i>	
<i>Veillez vous reporter au manuel d'utilisation pour des informations détaillées sur la qualité de l'eau.</i>	
<b>Température maximale d'arrivée d'eau à l'entrée:</b>	30 °C
<b>Chlorures :</b>	<10 ppm
<b>Conductivité:</b>	>50 µS/cm

**Installation**

<b>Dégagement:</b>	5 cm à l'arrière et à droite.
<b>Dégagement suggéré pour l'accès au service:</b>	50 cm à gauche.

**Capacité**

<b>GN :</b>	6 - 2/1 Gastronorm
<b>Capacité maxi de chargement :</b>	60 kg

**Informations générales**

<b>Ferrage porte :</b>	
<b>Largeur extérieure</b>	1090 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	971 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	808 mm
<b>Poids net :</b>	153 kg
<b>Poids brut :</b>	176 kg
<b>Volume brut :</b>	1.28 m <sup>3</sup>