REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Magistar Combi TS
Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1

218782 (ZCOG101T2G0) Magistar Combi TS : Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 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

- Ecran tactile haute résolution complète (traduite dans plus de 30 langues) - panneau convivial pour les daltoniens
- 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 parametrer 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.
- 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,

APPROBATION:

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.
- Le mode de sauvegarde avec autodiagnostic est automatiquement activé en cas de défaillance afin d'éviter les temps d'arrêt.
- Visualisation automatique des consommations en fin de cycle.
- 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 coeur 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, 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.
- 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.
- 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 : 10 GN 1/1
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).
- 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 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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Accessoires en option

• Adoucisseur cartouche pour four mixte 6 et 10 GN 1/1 (grande utulisation de la vapeur)	PNC 920003	❑
• Adoucisseur d'eau à résine et sel	PNC 921305	❑
• 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	❑
• 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	❑

TIT_Sustainability

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

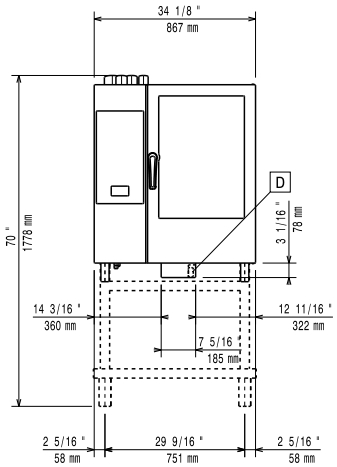
Magistar Combi TS
Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1

- 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 superposition pour fours 6GN 1/1 gaz sur four 10GN 1/1 gaz — PNC 922623 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit de conversion gaz naturel à GPL — PNC 922670 ❑
- Kit de conversion gaz GPL à gaz naturel — PNC 922671 ❑
- Cheminée pour fours mixtes gaz — PNC 922678 ❑
- 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 ❑
- 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 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 ❑
- 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 ❑

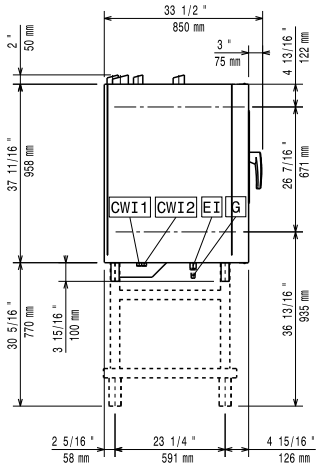
La société se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Magistar Combi TS
Four mixte gaz à chaudière, écran tactile, 10 GN1/1

Avant



Côté



C-WI-1 = Raccordement eau froide

C-WI-2 = Raccordement eau froide 2

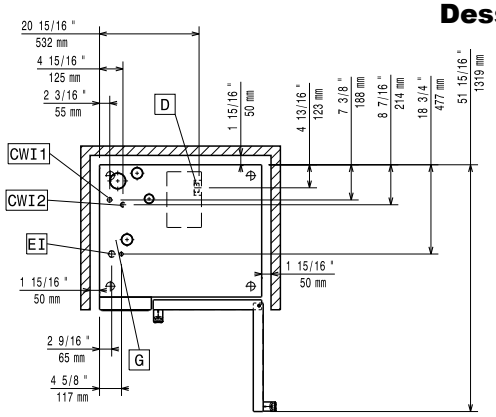
D = Vidange

DO = Tuyau de trop plein

EI = Connexion électrique

G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage :	
218782 (ZCOG101T2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.1 kW
Puissance de raccordement	1.1 kW
Disjoncteur requis	

Gaz

Puissance gaz :	ISO 9001; ISO 14001 kW
Prédisposé en standard :	Natural Gas G20
Diamètre connexion gaz ISO 7/1	1/2" MNPT
Puissance thermique totale :	105679 BTU (31 kW)

Eau

Raccordement eau "FCW" :	3/4"
Pression, bar min/max :	1-6 bar
Vidange "D" :	50mm

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
Chlorures :	<17 ppm
Conductivité:	>50 µS/cm

Installation

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

Capacité

GN :	10 - 1/1 Gastronorm
Capacité maxi de chargement :	50 kg

Informations générales

Ferrage porte :	
Largeur extérieure	867 mm
Profondeur extérieure	775 mm
Hauteur extérieure	1058 mm
Poids net :	159 kg
Poids brut :	177 kg
Volume brut :	1.11 m³

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

2024.05.09