

Magistar Combi DS Kombiugn 6 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218821 (ZCOE62B2A0)**Kombiugn. Magistar DS.
Elektrisk. Digital panel. 6 GN
2/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självrensningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärtermometer med en mät punkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Inbyggd ånggenerator.
- Exakt och reell luftfuktighetskontroll med Lambdasensor för konsekventa resultat, oavsett mängd råvaror.
- Varmluft (max 300°C): Perfekt vid tillagning med låg fuktighet.
- Kombi (max 300°C): kombinerar varmluft och ånga, accelererar tillagningen och reducerar viktminskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris.
Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning.
Överhettad ånga (100-130°C): Frysta grönsaker.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för bankett och återuppvärmning av bleck.
- Program: Spara och dela dina program via USB. 100 program i upp till 4 tillagningsfaser kan lagras i ugnens minne.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Fläkt med variabel hastighet och motorbroms (5 hastighetsnivåer).
- Kärntermometer med en sensor för att mäta inntemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 6 GN (2/1) eller 12 GN (1/1).
- Optiflow är ett intelligent luftcirkulationssystem som anpassar luftflödet för bästa kylresultat och jämn temperatur, vilket även ökar energibesparingarna.

Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn för enkel rengöring.
- Hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar och med rundade hörn för högsta hygienstandard.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Servicevänlig kontrollpanel med åtkomst framifrån.
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.

Användargränssnitt & Datahantering

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)

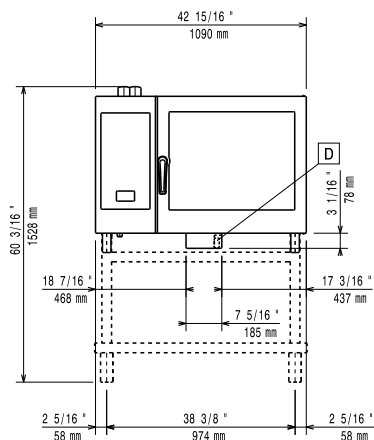
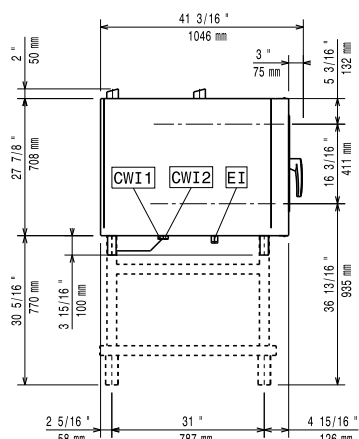
Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

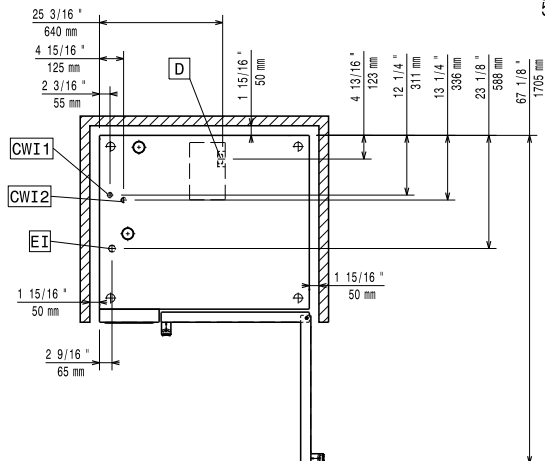
Övriga Tillbehör

• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på riser	PNC 922629	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1	PNC 922633	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm	PNC 922634	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Vägghänsöler för vägghängning 6 GN 2/1	PNC 922644	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Omonterat stativ till 6 & 10 gn 2/1 ugn	PNC 922654	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Värmskydd för 6 GN 2/1 ugn	PNC 922665	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	PNC 922666	☐
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922681	☐
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	☐	• Gejd. ställn inkl hjul 6 GN 2/1 - 65mm	PNC 922700	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejderekassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922611	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922617	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	☐
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	☐	• 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm	PNC 922745	☐
• Vagn för Slide-in hylla för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	☐	• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	☐
			• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
			• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
			• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	☐

- STRÖMTOPPSKIT FÖR 6&10 GN UGNAR PNC 922774 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=20mm PNC 925000 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=40mm PNC 925001 ☐
- Stekbleck 1/1 GN H=60mm PNC 925002 ☐
- Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN PNC 925003 ☐
- Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Äggstekbleck 8 ägg GN1/1 PNC 925005 ☐
- Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 2/1 PNC 930218 ☐

Front

Sida


- C-** = Kallvatten
WI-1 = Kallvatten 2
C-2 = Kallvatten 2
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör
EI = Elektrisk anslutning

Topp

Elektricitet
Richiesta presa interbloccata

Spänning:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	22.9 kW
Anslutningseffekt:	21.4 kW

Vatten

Zanussi raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Vattenintag "FCW" anslutning:

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <45 ppm

Ledningsförmåga: >50 µS/cm

Avlopp "D": 50mm

Installation

Spazio libero: 5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato sinistro.

Kapacitet

GN: 6 (GN 2/1)

Max kapacitet: 60 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd 1090 mm

Yttermått, djup 971 mm

Yttermått, höjd 808 mm

Vikt 155 kg

Nettovikt: 155 kg

Fraktvikt: 178 kg

Fraktvolym: 1.27 m³