

Magistar Combi DI Kombiugn 6 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218921 (ZCOE62C2A0)**

Kombiugn utan boiler.
Magistar DI. Elektrisk. Digital
panel. 6 GN 2/1 -
Programmerbar, automatisk
rengöring

Kort specifikation

Pos.

Kombiugn utan boiler MagiStar DI med digital panel.

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- 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; EcoDelta.
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mät punkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

Huvudfunktioner

- Ångfunktion för att addera och behålla fukt för högkvalitativa och konsekventa resultat.
- Konvektion, max 300°C. Perfekt för bakning, med låg fuktighet. Fuktinställning i 11 nivåer med direktånga.
- EcoDelta: kärntemperaturstyrd tillagning.
- 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggt självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning).
- 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.

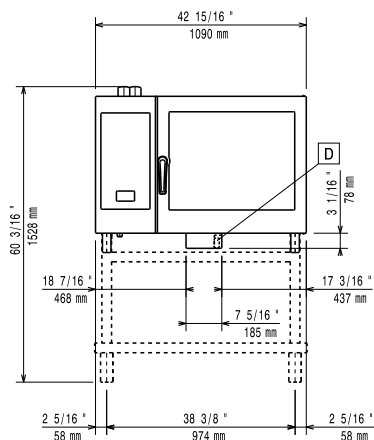
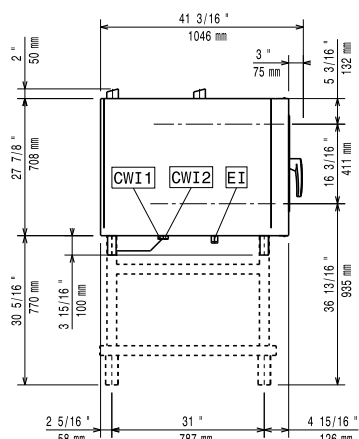
Användargränssnitt & Datahantering

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

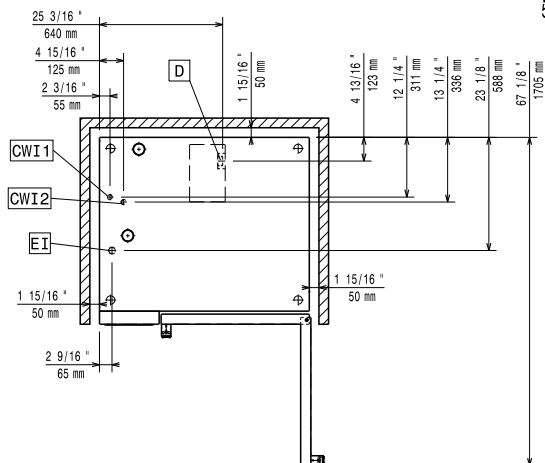
Övriga Tillbehör

• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 2/1	PNC 922633	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm	PNC 922634	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 2/1	PNC 922076	☐	• Gejdervagn med 2 behållare för fettuppsamling	PNC 922638	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1	PNC 922175	☐	• Vägghävarer för vägghängning 6 GN 2/1	PNC 922644	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Omonterat stativ till 6 & 10 gn 2/1 ugn	PNC 922654	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Värmskydd för 6 GN 2/1 ugn	PNC 922665	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1	PNC 922666	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1	PNC 922667	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm	PNC 922681	☐
• Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922325	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• 6 korta grillspett för aos och konvektion CW	PNC 922328	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ	PNC 922692	☐
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Gejd.ställn inkl hjul 6 GN 2/1 - 65mm	PNC 922700	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup	PNC 922357	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922719	☐
• Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1	PNC 922384	☐	• Ventilationshuv med fläkt som reducerar lukt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922721	☐
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922724	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Kondenseringshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugn	PNC 922726	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922605	☐	• Ventilationshuv med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922729	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm	PNC 922611	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1 ugnar	PNC 922731	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn	PNC 922613	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922734	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn	PNC 922616	☐	• Ventilationshuv utan fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 2/1	PNC 922736	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922617	☐	• 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm	PNC 922745	☐
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐	• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	☐
• Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm	PNC 922621	☐	• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	☐
• Vagn för Slide-in hylla för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922627	☐	• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på riser	PNC 922629	☐	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	☐
• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn	PNC 922631	☐	• 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
C- = Kallvatten 2
WI-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: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <10 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

Nettovikt: 140 kg

Fraktvikt: 163 kg

Fraktvolym: 1.28 m³