

Magistar Combi TI Kombiugn utan boiler 10 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218682 (ZCOG101K2G0) Kombiugn utan boiler.
Magistar TI. Gas. Touchpanel
10 GN 1/1 - Driftslägen
(program, manuellt)
automatisk rengöring

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.
- Programläge: 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg.
- MultiTimer-funktion för att hantera upp till 20 olika tillagningscykler samtidigt, vilket förbättrar flexibiliteten och ger utmärkta matlagningsresultat. Upp till 200 MultiTimer-program kan sparas.
- 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 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Kärntermometer med en sensor för att mäta innertemperatur medföljer.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- 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: 10 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 gejderställ 1/1 GN, 67 mm höjd.
- Integrerat dörrskydd för att undvika ång- och värmespridning från dörren, när roll in inte används.

Användargränssnitt & Datahantering

- Högupplöst touchskärm (översatt till 30 språk) - Panel anpassad för färgblinda.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.

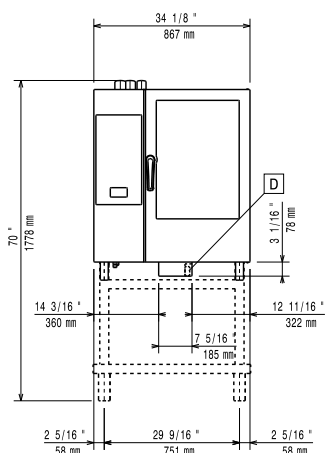
Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning är ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- Cooking Optimizer-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.

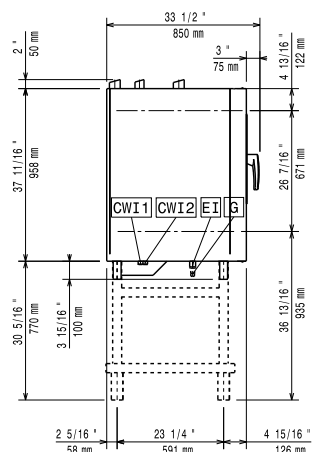
Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • USB-sond | PNC 922390 | ☐ |
| • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 | PNC 922713 | ☐ |
| • Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922728 | ☐ |
| • Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn | PNC 922732 | ☐ |
| • Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922733 | ☐ |
| • Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn | PNC 922737 | ☐ |
| • Vagn för fettuppsamling | PNC 922752 | ☐ |
| • TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE | PNC 922773 | ☐ |

Front

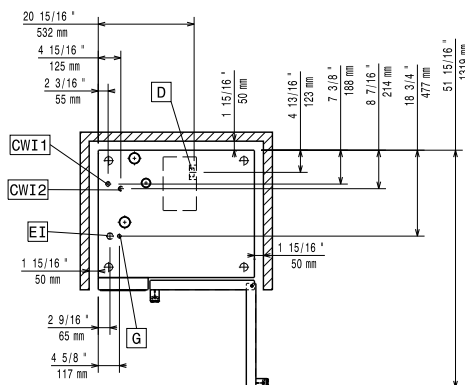


Sida



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

Topp



Elektricitet

Richiesta presa interbloccata

Spänning:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Effekt, max:	1.1 kW
Anslutningseffekt:	1.1 kW

Gas

Total värmekapacitet:	71589 BTU (21 kW)
Gas, effekt:	21 kW
Standardgasleverans	Natural Gas G20
ISO 7/1 gasanslutning diameter:	1/2" MNPT

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:	10 (GN 1/1)
Max kapacitet:	50 kg

Viktig information

Gångjärn:	Höger sida
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Yttermått, höjd	1058 mm
Nettovikt:	136 kg
Fraktvikt:	154 kg
Fraktvolym:	1.11 m³