

Magistar Combi TS Kombiugn 10 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218782 (ZCOG101T2G0) Kombiugn. Magistar TS. Gas. Touchpanel. 10 GN 1/1 - Driftslägen (automatiskt, program, manuellt), automatisk rengöring

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.
- Automatiskt läge med 9 driftslägen (kött, fågel, fisk, grönsaker, pasta/ris, ägg, pajdeg, bröd, dessert). Ugnen optimerar matlagningsprocessen automatiskt med sensorer beroende på matens storlek, typ och mängd. Möjligt att följa tillagningsparametrarna i realtid.
- 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.
- Fläkt med 7 hastigheter från 300 till 1500 varv/min och reversibelt fläkthjul för optimal jämnhet. Bromsad fläkt.
- Kärntermometer med 6 mätpunkter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- Specialprogram: - Återupphettning (perfekt för bankett), - LTC (för att minimera viktminskning och få maximal råvarukvalitet), - Jäsprogram - EcoDelta, kärntemperaturstyrd tillagning. - Sous-Vide tillagning, - Static-Combi (statisk ugn) - Torkprogram (idealisk för torkning av frukter, grönsaker, kött, skaldjur), - Food Safe Control (för automatisk övervakning av i matlagningsprocessens säkerhet i enlighet med hygienkraven HACCP) - Avancerad Food Safe Control (för matlagning med pasteuriseringsfaktorn).
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med jämn tillagning och temperaturkontroll. Detta tack vare en speciell utformning av ugnsutrymmet, fläkten med variabel hastighet och ventilation.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- 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.
- Integrerad utdragbar handdusch.
- 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.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Anpassa gränssnittet så att det passar dig.
- 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.
- SoloMio låter användaren spara sina favoritfunktioner, för omedelbar åtkomst.
- Calendar där användaren kan planera det dagliga arbetet och få personliga påminnelser för varje uppgift.
- Med matchningsfunktionen är ugnen och blastchillern anslutna till varandra och kommunicerar för att guida användaren genom cook&chill-processen för att optimera tid och effektivitet (kräver valfritt tillbehör).

Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning) och "gröna" funktioner för att spara energi, vatten och kem. Fördröjd start möjlig.
- Cooking Optimizer-funktionen organiserar tillagningens sekvenser för de valda programmen och optimerar arbetet i köket ur tid- och energieffektivitetssynpunkt.
- Zero Waste ger kockarna användbara tips för att minimera matsvinnet. Zero Waste är ett bibliotek med automatiska recept som syftar till att:
 - ge ett andra liv åt rå mat nära utgångsdatum (t.ex. från mjölk till yoghurt)
 - få äkta och välsmakande rätter från övermogna frukter/grönsaker (som vanligtvis inte anses lämpliga för försäljning)
 - främja användningen av typiskt kasserade livsmedel (t.ex. morotsskal).

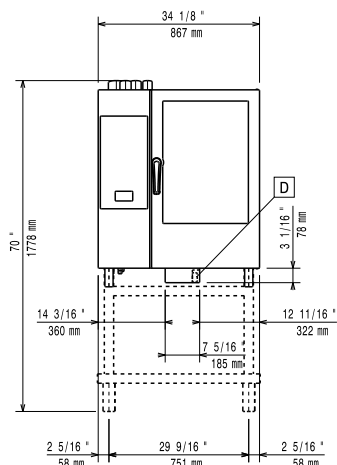
Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1. | PNC 922003 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler | PNC 922036 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar | PNC 922086 | ☐ |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 | PNC 922171 | ☐ |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag | PNC 922189 | ☐ |

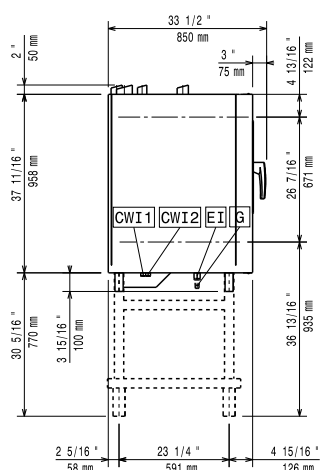
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium | PNC 922190 | ☐ |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium | PNC 922191 | ☐ |
| • Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar | PNC 922239 | ☐ |
| • Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek) | PNC 922264 | ☐ |
| • 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr | PNC 922265 | ☐ |
| • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. | PNC 922266 | ☐ |
| • USB-Kärntermometer för sous-vide tillagning | PNC 922281 | ☐ |
| • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup | PNC 922321 | ☐ |
| • Kit med bleck och 4 långa grillspett | PNC 922324 | ☐ |
| • Bleck för grillspett | PNC 922326 | ☐ |
| • 4 långa grillspett | PNC 922327 | ☐ |
| • Krok för upphängning i ugn | PNC 922348 | ☐ |
| • 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm | PNC 922351 | ☐ |
| • Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. | PNC 922362 | ☐ |
| • Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1 | PNC 922364 | ☐ |
| • Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 | PNC 922382 | ☐ |
| • Vägghalterad hållare för kem för nya dunkar | PNC 922386 | ☐ |
| • USB-sond | PNC 922390 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std) | PNC 922601 | ☐ |
| • Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm | PNC 922602 | ☐ |
| • Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922608 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm | PNC 922615 | ☐ |
| • Externt kopplingskit för kem | PNC 922618 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil) | PNC 922619 | ☐ |
| • Stacking kit for gas 6 GN 1/1 oven placed on gas 10 GN 1/1 oven | PNC 922623 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn | PNC 922630 | ☐ |
| • Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm | PNC 922636 | ☐ |
| • Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm | PNC 922637 | ☐ |
| • Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) | PNC 922639 | ☐ |
| • Vägghälsor för vägghängning 10 GN 1/1 | PNC 922645 | ☐ |
| • Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm | PNC 922648 | ☐ |

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm | PNC 922649 | ☐ | • Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1 | PNC 925006 | ☐ |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm | PNC 922651 | ☐ | • Bakplåt för baguette GN1/1 | PNC 925007 | ☐ |
| • Slät GN 1/1 plåt för torkning | PNC 922652 | ☐ | • Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. | PNC 925008 | ☐ |
| • Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922653 | ☐ | • Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) | PNC 925009 | ☐ |
| • Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernar 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922656 | ☐ | • Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) | PNC 925010 | ☐ |
| • Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1 | PNC 922661 | ☐ | • Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) | PNC 925011 | ☐ |
| • Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn | PNC 922663 | ☐ | • Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1 | PNC 930217 | ☐ |
| • Konverteringskit från naturgas till LPG | PNC 922670 | ☐ | | | |
| • Konverteringskit från LPG till naturgas | PNC 922671 | ☐ | | | |
| • Kondenseringsenhet för gasugn | PNC 922678 | ☐ | | | |
| • Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler | PNC 922685 | ☐ | | | |
| • Tippskydd för ugn | PNC 922687 | ☐ | | | |
| • 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM | PNC 922688 | ☐ | | | |
| • Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ | PNC 922690 | ☐ | | | |
| • Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm | PNC 922694 | ☐ | | | |
| • Hållare kemtank - väggmonterad | PNC 922699 | ☐ | | | |
| • Gejderstegar till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922702 | ☐ | | | |
| • Hjulsats för stackade ugnar | PNC 922704 | ☐ | | | |
| • Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för GN 1/1 | PNC 922709 | ☐ | | | |
| • Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1 | PNC 922713 | ☐ | | | |
| • Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel. | PNC 922714 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |
| • Gejderstegar 8 GN 1/1, delning 85 mm | PNC 922741 | ☐ | | | |
| • Gejderstegar 8 GN 2/1, delning 85 mm | PNC 922742 | ☐ | | | |
| • 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm | PNC 922745 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |

Magistar Combi TS Kombiugn 10 GN 1/1 - Gas

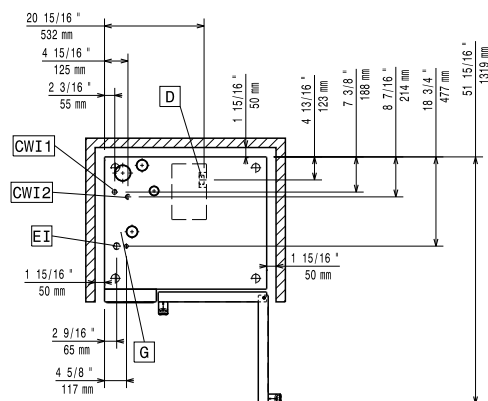


Front



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:	105679 BTU (31 kW)
Gas, effekt:	31 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: <17 ppm

Ledningsförmåga: $>50 \mu\text{S}/\text{cm}$

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: 159 kg

Fraktvikt: 177 kg

Fraktvolum: 1.11 m³