

Magistar Combi DS Kombiugn 10 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



218882 (ZCOG101B2G0) Kombiugn. Magistar DS. Gas.
Digital panel. 10 GN
1/1 - Programmerbar, 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.
- 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: 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 gejerställ 1/1 GN, 67 mm höjd.
- 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.)

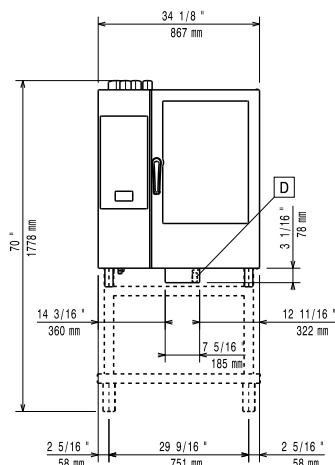
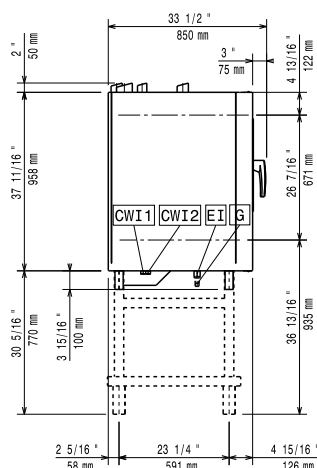
Hållbarhet

- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

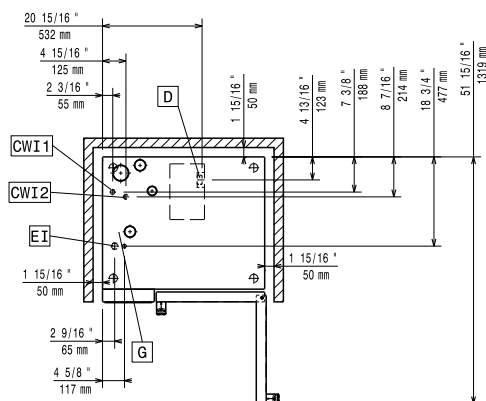
Övriga Tillbehör

• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	☐	• Stacking kit for gas 6 GN 1/1 oven placed on gas 10 GN 1/1 oven	PNC 922623	☐
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	☐
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	☐	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	☐
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	☐	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	☐
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	☐	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	☐
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	☐	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	☐	• Vägkonsoler för vägghängning 10 GN 1/1	PNC 922645	☐
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	☐	• Tallrikställ m hjul för 30 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 65 mm	PNC 922648	☐
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	☐	• Tallrikställ m hjul för 23 tallrikar. 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer, delning 85 mm	PNC 922649	☐
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	☐	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐
• 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	☐	• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	☐	• Gejderställning för bakplåt, 10 GN 1/1 ugn med 8 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922656	☐
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	☐	• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	☐	• Värmskydd för 10 GN 1/1 ugn	PNC 922663	☐
• Bleck för grillspett	PNC 922326	☐	• Konverteringskit från naturgas till LPG	PNC 922670	☐
• 4 långa grillspett	PNC 922327	☐	• Konverteringskit från LPG till naturgas	PNC 922671	☐
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	☐	• Kondenseringsenhet för gasugn	PNC 922678	☐
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	☐	• Gejderstegar för 10 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922685	☐
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	☐	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	☐
• Isolershuv för tallriksställ till air-o-steam 10 GN 1/1	PNC 922364	☐	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	☐
• Gejdernskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	☐	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	☐
• Vägghöglad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	☐	• Förstärkt gejderstativ med hjul, lägsta utrymmet tillgängligt för fettuppsamlingsbricka för 10 GN 1/1 ugn, 64 mm	PNC 922694	☐
• USB-sond	PNC 922390	☐	• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 10 GN 1/1, delning 65mm (std)	PNC 922601	☐	• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐
• Gejderställning inkl. hjul för 8 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922602	☐	• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922608	☐	• Spett för lamm och spädgris (upp till 12kg) för 10 GN 1/1	PNC 922709	☐
• Handtag och skenor för utdragbar gejdernssett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	☐	• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	☐
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	☐	• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	☐
• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	☐	• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	☐
• Stativ med värmskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	☐	• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	☐
• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	☐	• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	☐
• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	☐	• 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 - PNC 922745 ☐
230-290mm
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. PNC 922747 ☐
Vändbar. 400x600mm
- Vagn för fettuppsamling PNC 922752 ☐
- TRYCKREDUCERINGSVENTIL PNC 922773 ☐
INKOMMANDE VATTEN TILL
SKYLINE
- 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 PNC 925003 ☐
1/1GN
- 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 ☐
- Bakplåt för baguette GN1/1 PNC 925007 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- Ombyggnadskit för installation på PNC 930217 ☐
befintligt stativ GN 1/1

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: 0 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:	156 kg
Fraktvikt:	174 kg
Fraktvolum:	1.11 m³