

Magistar Combi TS Kombiugn 6 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218780 (ZCOG61T2G0)**

Kombiugn. Magistar TS. Gas.
Touchpanel. 6 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.
- Specialprogram: - Återupphetning (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).
- 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 6 mätpunkter.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 6 GN (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.
- 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.
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Handbok och utbildningsmaterial via QR-kod skannas med mobilen.
- Automatisk visning av konsumtionen i slutet av programmet.
- Connectivity redo.
- 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

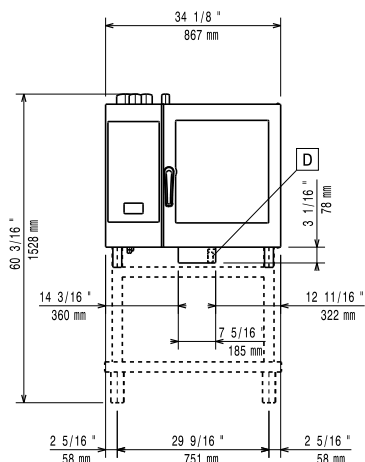
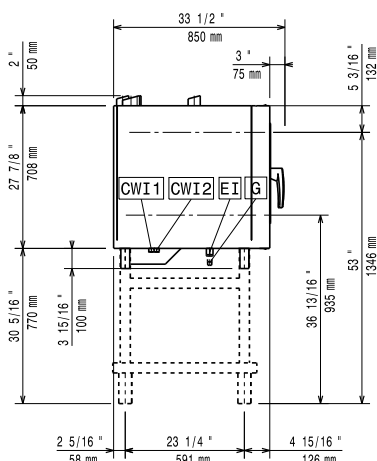
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning) och "gröna" funktioner för att spara energi, vatten och kem. Fördröjd start möjlig.
- 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

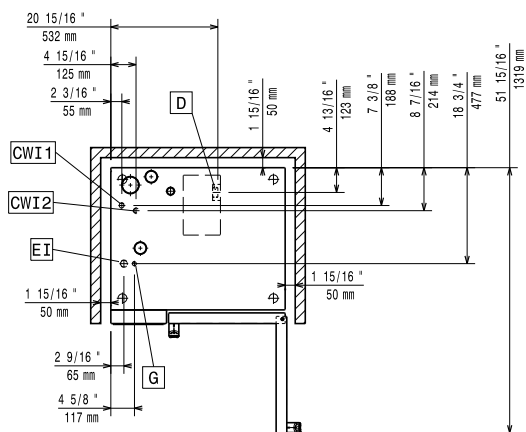
- Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga) PNC 920003
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1. PNC 922003
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 PNC 922017
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler 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-steps 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
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- 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
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1 PNC 922382
- Vägghöjningshållare för kem för nya dunkar PNC 922386
- USB-sond PNC 922390
- Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl) PNC 922600
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm PNC 922606
- Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm PNC 922607
- Handtag och skenor för utdragbar gejdkassett 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 6 GN 1/1 oven PNC 922622
- 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 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser PNC 922628
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn PNC 922630

• Förlöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	<input type="checkbox"/>	• TRYCKREDUCERINGSVENTIL INKOMMANDE VATTEN TILL SKYLINE	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
• Förlöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>	• KONDENSUTVIDNINGSRÖR	PNC 922776	<input type="checkbox"/>
• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Väggekonsoler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Ommonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	<input type="checkbox"/>	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Värmskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Konverteringskit från naturgas till LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Konverteringskit från LPG till naturgas	PNC 922671	<input type="checkbox"/>			
• Kondenseringsenhet för gasugn	PNC 922678	<input type="checkbox"/>			
• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	<input type="checkbox"/>			
• Tippskydd för ugn	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>			
• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	<input type="checkbox"/>			
• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• SKORSTENSADAPTER FÖR 6 GN 1/1 ELLER 6 GN 2/1	PNC 922706	<input type="checkbox"/>			
• Nätgrillgaller för ugnar GN 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>			
• Positionsstöd för kärntermometer. Bra att ha vid temperaturmätning av flytande livsmedel.	PNC 922714	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationshuv med fläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationshuv utanfläkt för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Ventilationshuv utanfläkt för stackning 6+6 eller 6+10 GN 1/1 ugn	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Gejderstegar 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• 4 justerbara ben för 6&10 GN ugn - 230-290mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Kantin för statisk tillagning	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Vagn för fettuppsamling	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			

Front

Sida


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

Topp

Elektricitet

Spänning:	
218780 (ZCOG61T2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Anslutningseffekt:	1.1 kW
Effekt, max:	1.1 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Gas, effekt:	19 kW
Standardgasleverans	Natural Gas G20
ISO 7/1 gasanslutning diameter:	1/2" MNPT
Total värmekapacitet:	64771 BTU (19 kW)

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning:	3/4"
Tryck:	1-6 bar
Avlopp "D":	50mm

Zanussi rekommenderar användningen av system för vattenrening för att säkerställa kvaliteten på vatten som används i ugnen. Vänligen referera till bruksanvisningen för mer information om vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp:	30 °C
Klorider:	<17 ppm
Ledningsförmåga:	>50 µS/cm

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 - 1/1 Gastronorm
Max kapacitet:	30 kg

Viktig information

Gångjärn:	
Yttermått, bredd	867 mm
Yttermått, djup	775 mm
Yttermått, höjd	808 mm
Nettovikt:	135 kg
Fraktvikt:	152 kg
Fraktvolym:	0.89 m ³