

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 viktnedskningen.
- Ånga (100°C): Rotgrönsaker och ris. Lågtempererad ånga (25-99°C): Perfekt för sous-vide och återuppvärmning. Överhettad ånga (101-130°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: - Återupphettning (perfekt för bankett), - LTC (för att minimera viktnedskning 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 60 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.
- 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: 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.
- Möjligt att ladda upp bilder på egna rätter.
- 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.
- 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

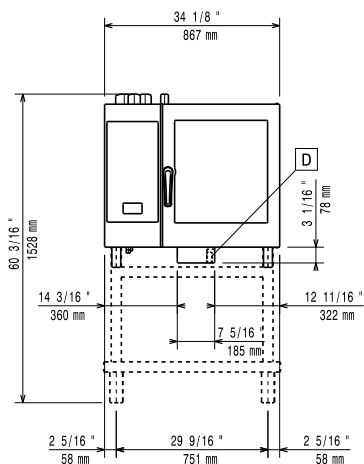
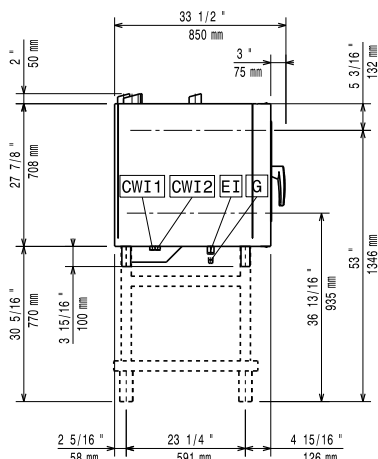
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Automatisk och inbyggd självrengöringssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn. 5 automatiska program (mjuk, medel, stark, extra stark, sköljning) och "gröna" funktioner för att spara energi, vatten och kem. Fördröjd start möjlig.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

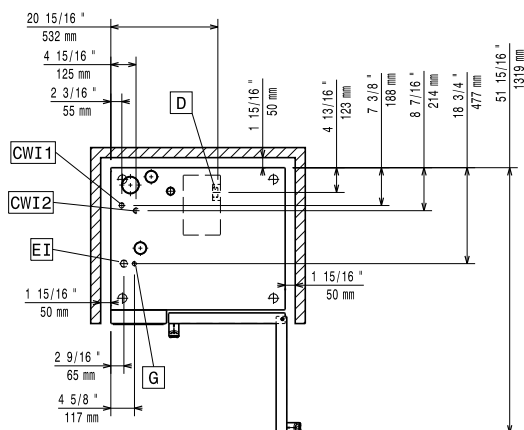
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1. | PNC 922003 | ☐ |
| • Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler | PNC 922036 | ☐ |
| • Galler i AISI 304 rostfritt 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Vägghalterad hållare 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 gejdernsår 400x600mm och delning 80 mm | PNC 922607 | ☐ |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejdernsår 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922610 | ☐ |
| • Öppen stativ m gejdernsår för 6 & 10 GN 1/1 ugn | PNC 922612 | ☐ |
| • Stativ m underskåp m gejdernsår för 6&10 GN 1/1 ugn | PNC 922614 | ☐ |
| • Stativ med värmeskåp inkl. gejdernsår 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 gejdernsår för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer | PNC 922626 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernsår för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser | PNC 922628 | ☐ |
| • Vagn för mobilt gejdernsår för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn | PNC 922630 | ☐ |
| • Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ | PNC 922632 | ☐ |
| • Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm | PNC 922635 | ☐ |
| • 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	☐	• Komb.grill-och bakplåt non-stick 1/1GN	PNC 925003	☐
• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	☐	• Grillgaller (aluminium) för ugn GN 1/1	PNC 925004	☐
• Väggekonsoler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	☐	• Äggstekbleck 8 ägg GN1/1	PNC 925005	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	☐	• Bakplåt med 2 kanter - GN 1/1	PNC 925006	☐
• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	☐	• Bakplåt för baguette GN1/1	PNC 925007	☐
• Ommonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	☐	• Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot.	PNC 925008	☐
• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)	PNC 925009	☐
• Stackningskit för kombiugn 6 GN 1/1 på 7kg och 15kg crosswise blast chiller freezer. Höjd 100mm	PNC 922657	☐	• Stekbleck GN 1/2 h=40mm (non-stick)	PNC 925010	☐
• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	☐	• Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)	PNC 925011	☐
• Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	☐	• Ombyggnadskit för installation på befintligt stativ GN 1/1	PNC 930217	☐
• Värmskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	☐			
• Konverteringskit från naturgas till LPG	PNC 922670	☐			
• Konverteringskit från LPG till naturgas	PNC 922671	☐			
• Kondenseringsenhet för gasugn	PNC 922678	☐			
• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	☐			
• 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	☐			
• Hållare kemtank - väggmonterad	PNC 922699	☐			
• Gejderstege till stativ för bakplåtar, 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922702	☐			
• Hjulsats för stackade ugnar	PNC 922704	☐			
• SKORSTENSADAPTER FÖR 6 GN 1/1 ELLER 6 GN 2/1	PNC 922706	☐			
• 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 5 GN 1/1, delning 85 mm	PNC 922740	☐			
• 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	☐			
• KONDENSUTVIDNINGSRÖR	PNC 922776	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=20mm	PNC 925000	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=40mm	PNC 925001	☐			
• Stekbleck 1/1 GN H=60mm	PNC 925002	☐			

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

Vatten

Zanussi rekommenderar användningen av system för behandling av vatten, baserat på specifika tester för vattenkvalitet. Vi ber om att hänvisa till användarhandboken för mer information om vattenkvalitet.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Vattenintag "FCW" anslutning:

Tryck: 1-6 bar

Klorider: <17 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 1/1)
Max kapacitet:	30 kg

Viktig information

Gångjärn: Höger sida

Yttermått, bredd 867 mm

Yttermått, djup 775 mm

Yttermått, höjd 808 mm

Nettovikt: 135 kg

Fraktvikt: 152 kg

Fraktvolum: 0.89 m³