

Magistar Combi DS Kombiugn 6 GN 1/1 - Gas

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218880 (ZCOG61B2G0)**Kombiugn. Magistar DS. Gas.
Digital panel. 6 GN
1/1 - Programmerbar, automatisk
rengöring

Huvudfunktioner

- Digitalt gränssnitt med LED-bakgrundsbelysningsknappar med guidat urval.
- 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 innertemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkyllning.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratorn.
- Förberedd för integrerad fettavskiljning (anpassat stativ finns som tillbehör).
- USB-port för uppdateringar och sous-vide termometer (tillbehör).
- Förberedd för Connectivity (extra tillbehör.)
- Back up-funktion som automatiskt aktiveras om ett fel uppstår.
- 2 alternativ för kem: fast, flytande (kräver extra tillbehör).
- Kapacitet: 6 GN (1/).
- Connectivity redo.
- 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.

Hållbarhet

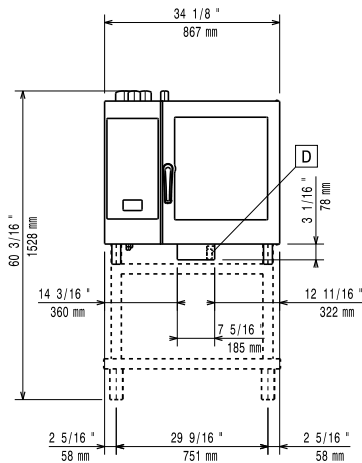
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.

Övriga Tillbehör

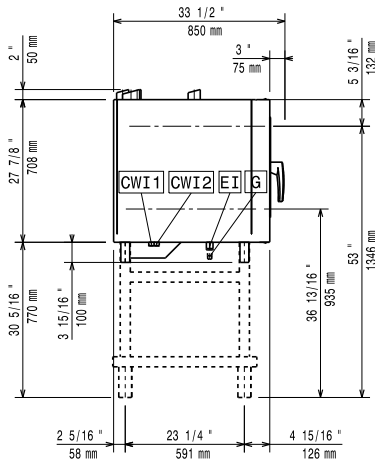
• Vattenfilter m behållare och flödesmätare (hög användning av ånga)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 1/1 ugn	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
• Automatisk vattenavhårdare för kombiugn	PNC 921305	<input type="checkbox"/>	• Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
• Hjulsats till stativ för MagiStar 6&10 GN 1/1 och 2/1.	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Externt kopplingskit för kem	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Kit för fettuppsamling för GN 1/1-2/1 (vagn med 2 tankar och tömningsventil)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Stacking kit for gas 6 GN 1/1 oven placed on gas 6 GN 1/1 oven	PNC 922622	<input type="checkbox"/>
• Galler i AISI 304 rostfritt stål GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Stacking kit for gas 6 GN 1/1 oven placed on gas 10 GN 1/1 oven	PNC 922623	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 & 10 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 1/1 på riser	PNC 922628	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 ugn	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Förhöjningsstativ för 2x6 GN 1/1 ugn eller 6 GN 1/1 ugn på stativ	PNC 922632	<input type="checkbox"/>
• Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 1/1, höjd 250mm	PNC 922635	<input type="checkbox"/>
• Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Dräneringskit i rostfritt stål för 6 & 10 GN ugn, d=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Galler rostfritt 400x600mm (bakstorlek)	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Kit i plast för avlopp 6&10 GN ugn, dia=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• 2-steps säkerhetsöppning för ugnsdörr	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>
• Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Vägghänsler för vägghängning 6 GN 1/1	PNC 922643	<input type="checkbox"/>
• Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup	PNC 922321	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• Kit med bleck och 4 långa grillspett	PNC 922324	<input type="checkbox"/>	• Slät GN 1/1 plåt för torkning	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• Bleck för grillspett	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Omonterat stativ till 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• 4 långa grillspett	PNC 922327	<input type="checkbox"/>	• Gejderställning för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922655	<input type="checkbox"/>
• Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar	PNC 922338	<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"/>
• Krok för upphängning i ugn	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 6 GN 1/1	PNC 922660	<input type="checkbox"/>
• 4 justerbara ben, kan skruvas fast i golv, för 6 & 10 GN, 2", 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 på 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg.	PNC 922362	<input type="checkbox"/>	• Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn	PNC 922662	<input type="checkbox"/>
• Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 1/1	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Konverteringskit från naturgas till LPG	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• Vägghmonterad hållare för kem för nya dunkar	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Konverteringskit från LPG till naturgas	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
• USB-sond	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Kondenseringsenhet för gasugn	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 6 GN 1/1, delning 65mm (inkl)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 6 GN 1/1 och 400x600mm galler	PNC 922684	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 1/1, delning 80 mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>	• Toppskydd för ugn	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Gejderställning på hjul för bakplåt, 6 GN 1/1 ugn och blast chiller freezer med 8 gejderspår 400x600mm och delning 80 mm	PNC 922607	<input type="checkbox"/>	• 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>
• Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• Gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 öppet stativ	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 1/1 ugn	PNC 922612	<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
- 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
- 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
- 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 befintligt stativ GN 1/1 PNC 930217

Front

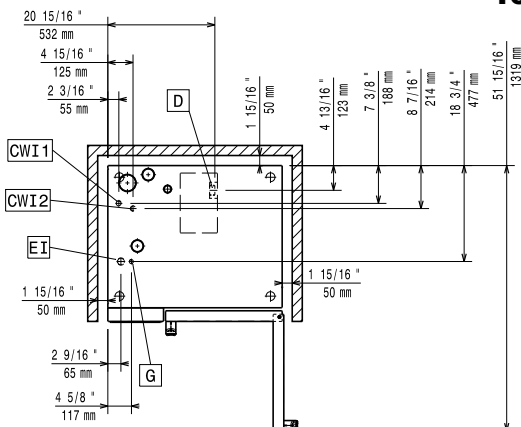


Sida



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

Topp



Elektricitet

Spänning:
218880 (ZCOG61B2G0) 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)

Ånga

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Vatten

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Tryck: 1-6 bar

Avlopp "D": 50mm

Zanussi raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Max vatten inlopp temp: 30 °C

Klorider: <17 ppm

Ledningsförmåga: 0 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: 132 kg

Fraktvikt: 149 kg

Fraktvolym: 0.89 m³