

## Magistar Combi DS Kombiugn 6 GN 2/1 - Elektrisk

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



218821 (ZCOE62B2A0)

Kombiugn. Magistar DS.  
Elektrisk. Digital panel. 6 GN  
2/1 - Programmerbar, automatisk  
rengöring

### Kort specifikation

#### Pos.

Kombiugn MagiStar DS med digital panel.

- Inbyggd ånggenerator med Lambdasensor som ger precision i realtidsmätning.
- AirFlow luftdistributionssystem för maximal prestanda med 5 nivåer.
- HP Automatisk rengöring: Automatisk och inbyggt självreningssystem. 5 automatiska program och hållbara funktioner för att spara energi, vatten och kem.
- Driftslägen: Program (spara och dela upp till 1000 recept); Manuell (ång-, kombi- och konvektionsprogram); EcoDelta; Återuppvärmning
- Automatisk backup-läge för att undvika driftstopp.
- USB-port för att ladda ner HACCP-data, program och inställningar. Connectivity redo.
- Kärntermometer med en mätpunkt.
- Dubbel glasdörr med LED-lampor.
- Konstruktion av rostfritt stål.
- Levereras med 1 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

### 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: se skillnaden mellan temperaturen i matens kärna och temperaturen i ugnsutrymmet.
- Förinställt program för regenerering, perfekt för tallriksbankett eller återuppvärmning på bricka.
- 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 innetemperatur medföljer.
- Automatisk förvärmning och snabbnedkylning.
- Möjligt att köra ugnen på halv effekt.
- HP Automatic Cleaning: Ett automatiskt och inbyggt självreningssystem med integrerad avkalkning av ånggeneratoren.
- 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).

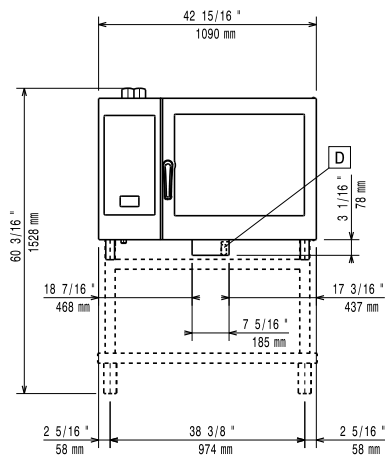
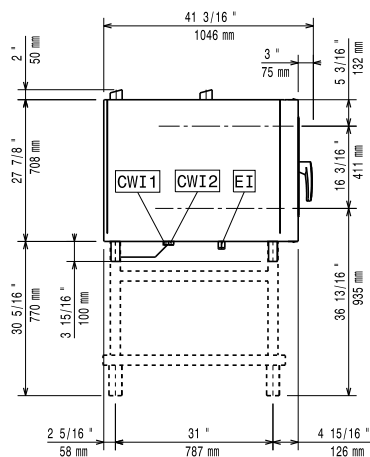
### Konstruktion

- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren 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 gejderstege GN 2/1, delning 67 mm.

### Övriga Tillbehör

- Vattenfilter m behållare och flödesmätare PNC 920003 (hög användning av ånga)
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305

- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. 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 2/1 PNC 922076
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- Galler, 2-pack. rfr. AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- 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
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922328
- 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
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 60 mm djup PNC 922357
- Galler GN1/1 för 8st hela ankor à 1,8kg. PNC 922362
- Gejderskenor till omonterat stativ 6 & 10 GN 2/1 PNC 922384
- Vägghmonterad hållare för kem (för Electrolux nya dunkar) PNC 922386
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922605
- Gejderställning inkl. hjul för 5 GN 2/1, delning 80 mm PNC 922611
- Öppen stativ m gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn PNC 922613
- Stativ m underskåp m gejderstegar för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922616
- Stativ med värmeskåp inkl. gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 ugn, GN 1/1 och 400x600 mm PNC 922617
- Externt kopplingskit för kem PNC 922618
- Stackningskit för gasugn 6 GN 2/1 på gasugn 10 GN 2/1 - höjd 120 mm PNC 922621
- Vagn för Slide-in hylla för 10 GN 2/1 ugn och blast chiller freezer PNC 922627
- Vagn för mobilt gejderstativ för 2 stackade ugnar 6 GN 2/1 på riser PNC 922629
- Vagn för mobilt gejderstativ för 6 GN 2/1 på 6 eller 10 GN 2/1 ugn PNC 922631
- Förhöjningsstativ för stackad ugn 2x6 GN 1/1 PNC 922633
- Förhöjningsstativ på hjul för stackad ugn 2x6 GN 2/1, höjd 250mm PNC 922634
- 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
- Gejdevagn med 2 behållare för fettuppsamling PNC 922638
- Kit för fettuppsamling med öppen stativ (2 tankar och tömningsventil) PNC 922639
- Vägghkonsoler för vägghängning 6 GN 2/1 PNC 922644
- Slät GN 1/1 plåt för torkning, H=20mm PNC 922651
- Slät GN 1/1 plåt för torkning PNC 922652
- Omonterat stativ till 6 & 10 gn 2/1 ugn PNC 922654
- Värmskydd för 6 GN 2/1 ugn PNC 922665
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 6 GN 2/1 PNC 922666
- Värmskydd för stackade ugnar 6 GN 2/1 på 10 GN 2/1 PNC 922667
- Gejderstegar 5 GN 2/1, delning 85 mm PNC 922681
- Toppskydd för ugn PNC 922687
- 4 st justerbara ben till 6 & 10 GN 1/1 ugnar 150 - 200 MM PNC 922688
- Gejderstegar för 6 & 10 GN 2/1 öppet stativ PNC 922692
- WiFi Board (NIU) PNC 922695
- Hållare kemtank - vägghmonterad PNC 922699
- Gejd.ställn inkl hjul 6 GN 2/1 - 65mm PNC 922700
- Fettuppsamlare till stackade ugnar 6 & 10 GN 1/1 PNC 922708
- Positionshjälp f kärntermometer PNC 922714
- Ventilationskåpa med fläkt o. Luktfilter för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922719
- Kondensationskåpa med fläkt för 6&10 GN 2/1 ugn PNC 922724
- 4 justerb. Ben f 6&10 GN ugn - 230-290mm PNC 922745
- Kantin för statisk tillagning PNC 922746
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. 400x600mm PNC 922747
- 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
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 pot. PNC 925008
- Rökspån ek - 450 gr PNC 930209
- Rökspån hickory - 450 gr PNC 930210
- Rökspån lönn - 450 gr PNC 930211
- Rökspån körsbär - 450 gr PNC 930212
- Installationskit f sl på bef stativ 2/1 PNC 930218

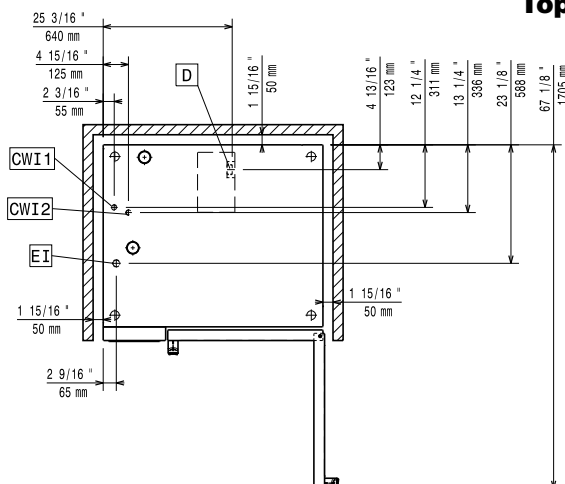
**Front**

**Sida**


**CWI1** = Kallvatten                      **EI** = Elektrisk anslutning

**CWI2** = Kallvatten 2

**D** = Avlopp

**DO** = Overflow dräneringsrör

**Topp**

**Elektricitet**

Spänning:

218821 (ZCOE62B2A0)                      380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Anslutningseffekt:

21.4 kW

Richiesta presa interbloccata

**Vatten**

Vattenintag "FCW" anslutning:

3/4"

Tryck:

1-4.5 bar

Avlopp "D":

50mm

*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

Klorider:

<17 ppm

Ledningsförmåga:

>285 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 - 2/1 Gastronorm

Max kapacitet:

60 kg

**Viktig information**

Gångjärn:

Höger sida

Ytermått, bredd

1090 mm

Ytermått, höjd

808 mm

Ytermått, djup

971 mm

Vikt

144 kg

Nettovikt:

144 kg

Fraktvikt:

167 kg

Fraktvolym:

1.27 m<sup>3</sup>