

Magistar Combi TS

Forno Magistar Combi TS, 10 gn 2/1, elettrico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



218750 (ZCOE102T3A3B)

Forno Magistar Combi TS, 10 gn 2/1, elettrico

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue.

Boiler (AISI 316L) e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato).

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per collegamento diretto con l'abbattitore Rapido, SoloMio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale. Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia barra a LED di illuminazione. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portategole GN 2/1, passo 67 mm.

Caratteristiche

massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.

- Ciclo di pulizia breve: ciclo di pulizia ottimizzato con una durata di soli 33 minuti, che migliora l'efficienza e riduce i tempi di inattività.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 60 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- HP Automatic Cleaning: sistema di lavaggio automatico integrato con 4 cicli automatici (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione automatica del generatore di vapore.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

Costruzione

- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Boiler in AISI 316L per la protezione dalla corrosione.
- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.

Interfaccia utente & gestione dati

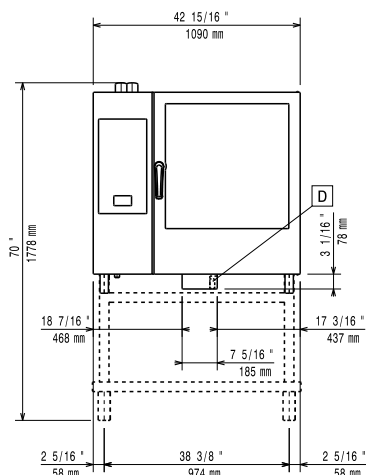
- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per dalttonici.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell

• Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.	PNC 922326	☐	• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1	PNC 922667	☐
• 6 spiedini corti	PNC 922328	☐	• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	☐	• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	☐
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm	PNC 922351	☐	• Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1	PNC 922692	☐
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm	PNC 922357	☐	• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	☐	• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	☐
• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922366	☐	• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1	PNC 922384	☐	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 2/1	PNC 922719	☐
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	☐	• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1	PNC 9227	

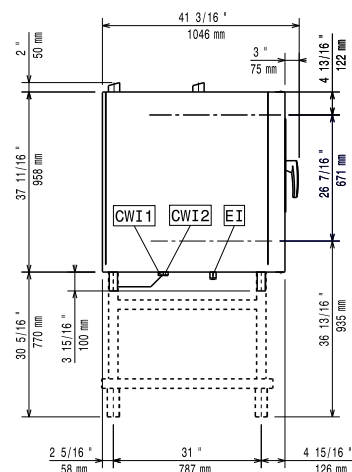
Magistar Combi TS

Forno Magistar Combi TS, 10 gn 2/1, elettrico

Fronte



Lato

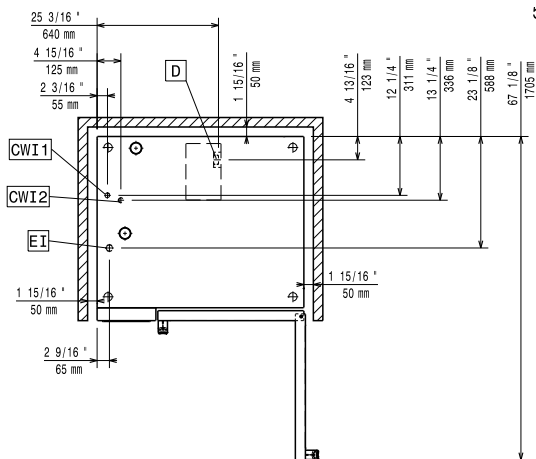


CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	40.1 kW
Potenza installata, default:	37.4 kW