

## Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



218758 (ZCOG201T3G3B)

Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

## **Descrizione**

## Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue.

Boiler 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 decalofficazione 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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 mm.

## Caratteristiche e benefici

- Zanussi Professional consiglia il trattamento dell'acqua per garantire risultati di cottura ottimali e prolungare la vita dell'attrezzatura. Verifica le condizioni dell'acqua locale per scegliere il filtro più adatto.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi
- Ciclo a convezione (25°C 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate. Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
- Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
- Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
- Lievitazione
- Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
- Cottura sottovuoto
- Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
- Pastorizzazione di pasta
- Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
- Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
- Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le

**Approvazione:** 



## Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

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.
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 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.
- 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.
- 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

- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- 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.
- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- · Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.

## Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
  - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
  - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura

- (solitamente considerata non idonea alla vendita)
- promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)
- I detergenti C22 e brillantanti C25 sono formulati senza fosfati e fosforo (C25 è anche privo di acido maleico), sicuri sia per l'ambiente che per la salute.
- L'imballaggio esterno in cartone è realizzato con il 70% di materiali riciclati e carta certificata FSC\*, stampato con inchiostro ecologico a base d'acqua per promuovere la sostenibilità e la responsabilità ambientale. (\*Il Forest Stewardship Council è l'organizzazione leader mondiale per la corretta gestione delle foreste).
- Porta a triplo vetro che riduce al minimo la perdita di energia.\* \*Circa il
  -10% del consumo energetico in modalità inattiva in convezione, in base
  al test in conformità con lo standard ASTM F2861-20.
- La funzione Plan-n-Save organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante grazie alle funzioni green.
- Sistema di lavaggio automatico integrato con 4 cicli automatici (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione automatica del generatore di vapore.















# Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

4	Accessori inclusi		•	Teglia antiaderente forata per ciclo PNC 922651 disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	
•	400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm,	PNC 922761	•	Teglia antiaderente forata piatta per ciclo PNC 922652 disidratazione, GN 1/1	
	per forni 20 GN 1/1		•	Scudo termico per forno 20 gn 1/1 PNC 922659	
1	Accessori opzionali		•	Kit conversione da gas metano a gpl PNC 922670	
	Filtro esterno ad osmosi inversa per	PNC 864388	_ ·	Kit conversione da gpl a gas metano PNC 922671	
	lavastoviglie con vasca singola e boiler			Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678	
	atmosferico e per forni			Carrello con struttura portateglie per 15 GN PNC 922683	
•	Demineralizzatore con cartuccia a resina	PNC 920003		1/1 - passo 84mm	
	con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)			Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687	
	Filtro acqua con cartuccia e contalitri per	PNC 920005	11	Kit ruote regolabili per forno 20 gn PNC 922701	
	forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100		•	Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm PNC 922707	
•	Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	_	Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713	
•	Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli	PNC 922036	_	Supporto sonda per liquidi PNC 922714	
	per griglia)			Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1 PNC 922715	
	Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062		Cappa con motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922730	
	Griglia GN 1/2 per 4 polli	PNC 922086		Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922735	
	Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171		o Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 PNC 922738 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	
	Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600mm, per 5 baguette	PNC 922189		Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn PNC 922739 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	
	Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi	PNC 922190		Supporto per maniglia per carrello per forno 20 PNC 922743 gn	
•	Teglia panificazione in alluminio 400x600mm	PNC 922191		Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746	
	2 cesti per friggere	PNC 922239		Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) PNC 922747 400x600mm	
	Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304			• Kit per collegare direttamente la cappa al PNC 922751	
	Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266		sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e	_
	Sonda USB per cottura sotto-vuoto,	PNC 922281		senza motore	
•	compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla	1110 322201		Carrello con struttura portateglie per 20 GN PNC 922753 1/1 - passo 63 mm	
	versione 4.10			Carrello con struttura portateglie per 16 GN PNC 922754	
	Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922321		1/1 - passo 80 mm Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN PNC 922756	
•	Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW	PNC 922324		1/1 - passo 74 mm Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, PNC 922761	
•	Telaio per spiedo idoneo ad ospitare	PNC 922326		16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	_
	spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.		•	Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN PNC 922763 1/1 - passo 90 mm	
	4 spiedini lunghi	PNC 922327		Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma PNC 922769	
•	Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329		forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1	
	Affumicatore per forni	PNC 922338	_	<ul> <li>Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 PNC 922771 GN con carrelli nuovi forni Magistar</li> </ul>	
	Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348		Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773	
	Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<u> </u>	Estensione per tubo di condensazione da 37 PNC 922776	
	Copertura termica per forno 20 GN 1/1	PNC 922365	Ш	cm	_
	Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	□ .	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001	
	Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	□ .	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002	
	Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie	PNC 922420		Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso PNC 925003 (in alluminio e con rivestimento antiaderente	
	Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller			per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per PNC 925004	
	ROUTER PER CONNETTIVITA'' (WiFi E LAN)	PNC 922435		grigliare carne, verdure, ecc.) Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, PNC 925005	
	- NOT TRANSLATED -	PNC 922446		hamburgers, gn 1/1	
•	Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618		• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 PNC 925006	















# Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

<ul> <li>Teglia GN 1/1 per baguette</li> </ul>	PNC 925007	
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm</li> </ul>	PNC 925009	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm</li> </ul>	PNC 925010	
<ul> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm</li> </ul>	PNC 925011	
<ul> <li>Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm</li> </ul>	PNC 925012	
<ul> <li>Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm</li> </ul>	PNC 925013	
• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	







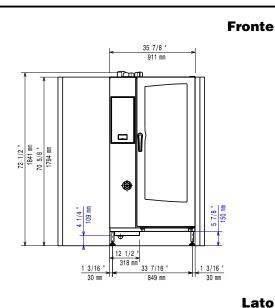








## Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm



36 7/8 " 937 mm 31 5/16 2 9/16 <sup>1</sup> 66 mm 76 mm 1604 mm ΕI 258 mm D DO 100 mm 0 3/16 " 23 1/4

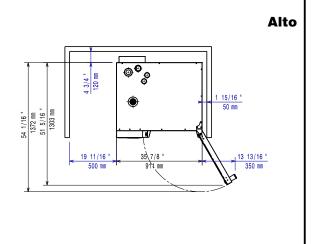
CWI1 = Attacco acqua fredda

Connessione elettrica

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

**G** = Connessione gas

**D** = Scarico acqua Tubo di scarico













## **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.8 kW Potenza installata, default: 1.8 kW

Carico termico totale: 217344 BTU (54 kW)

Potenza gas: 54 kW Fornitura gas: Natural Gas G20 1" MNPT Diametro collegamento gas ISO 7/1:

## Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in

30 °C ingresso: Attacco acqua "FCW" 3/4" Pressione, bar min/max: 1-6 bar Cloruri: <17 ppm Conducibilità:  $>50 \mu S/cm$ Scarico "D": 50mm

## Capacità

16 (400x600 mm) Capacità massima di carico: 100 kg

## Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro Dimensioni esterne, larghezza: 911 mm Dimensioni esterne, profondità: 864 mm Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm Dimensioni esterne, peso: 334 kg Peso netto: 301 kg Peso imballo: 334 kg Volume imballo: 1.83 m<sup>3</sup>

## **Certificati ISO**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO Standards: ISO 50001

Magistar Combi TS Forno Magistar Combi TS Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso