

## Magistar Combi DS

### Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



218807 (ZCOE201B3A30)

Forno Magistar Combi DS, 20  
gn 1/1, elettrico

## Descrizione

### Articolo N°

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata.

Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 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).

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione.

Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale.

Sonda a 1 sensore 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 portateghe GN 1/1, passo 63 mm.

## Caratteristiche e benefici

- Sonda a sensore singolo di serie.
- 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.
- 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.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 100 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Sono disponibili anche programmi di cottura in 4 fasi.
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banquetting al piatto o rigenerazione su teglia.
- Ventola con 5 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.
- 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 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.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).

## Costruzione

- 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

Approvazione: \_\_\_\_\_

manutenzione.

## Interfaccia utente & gestione dati

- 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 digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).

## Sostenibilità

- I nuovi cicli di lavaggio utilizzano il 33% in meno di acqua, il 43% in meno di detersivo e il 25% in meno di energia.\* \*Test interno effettuato presso il laboratorio Zanussi Professional confrontando il forno combinato Magistar 20 GN1/1 elettrico con boiler con la versione precedente.
- Design incentrato sull'uomo con certificazione 4 stelle per ergonomia e usabilità.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- I detersivi 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.
- Risparmia energia, acqua, detersivo e brillantante grazie alle funzioni green.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

## Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753

## Accessori opzionali

- |                                                                                                         |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con catalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e catalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100                    | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304                                                                    | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)                                              | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1                                                                         | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/2 per 4 polli                                                                            | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)                                         | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette                           | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forata con 4 bordi                                                  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |

- |                                                                                                                                                 |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm                                                                                                   | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere                                                                                                                          | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304                                                                                                    | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli                                                                                                                    | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto                                                                                 | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW                                                                               | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 spiedini lunghi                                                                                                                             | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto                                                                                  | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore per forni                                                                                                                        | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini                                                                                                             | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre                                                                                                                     | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 20 GN 1/1                                                                                                         | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente                                                                                                       | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo                                                                                                                 | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie                                                                                              | PNC 922420 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller                                                               | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN)                                                                                                         | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                            | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante                                                                                             | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm                                                                          | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1                                                                            | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 20 gn 1/1                                                                                                             | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN 1/1 - passo 84mm                                                                                  | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni                                                                                                           | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote regolabili per forno 20 gn                                                                                                          | PNC 922701 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm                                                                                                | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1                                                                                                   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto sonda per liquidi                                                                                                                    | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1                                                                                                         | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 gn 1/1                                                                                | PNC 922720 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 gn 1/1                                                                                | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa con motore per forni 20 gn 1/1                                                                                                          | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1                                                                                                        | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                                                                 | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                                                                     | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia per cotture tradizionali, h=100mm                                                                                                      | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm                                                                                      | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |

**Magistar Combi DS**  
**Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, elettrico**

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Carrello con struttura portateghe per 20 GN PNC 922753 ☐
- 1/1 - passo 63 mm
- Carrello con struttura portateghe per 16 GN PNC 922754 ☐
- 1/1 - passo 80 mm
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN PNC 922756 ☐
- 1/1 - passo 74 mm
- Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 ☐
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN PNC 922763 ☐
- 1/1 - passo 90 mm
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1 PNC 922769 ☐
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771 ☐
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773 ☐
- Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN PNC 922778 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002 ☐
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003 ☐
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004 ☐
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 PNC 925005 ☐
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 PNC 925006 ☐
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007 ☐
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011 ☐
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925012 ☐
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925013 ☐
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925014 ☐

### Elettrico

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Tensione di alimentazione:   | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| Potenza installata max:      | 40.4 kW                  |
| Potenza installata, default: | 37.7 kW                  |

### Acqua

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: | 30 °C     |
| Attacco acqua "FCW"                                          | 3/4"      |
| Pressione, bar min/max:                                      | 1-6 bar   |
| Cloruri:                                                     | <85 ppm   |
| Conducibilità:                                               | >50 µS/cm |
| Scarico "D":                                                 | 50mm      |

### Capacità

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| GN:                         | 20 (GN 1/1) |
| 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:       | 298 kg      |
| Peso netto:                     | 265 kg      |
| Peso imballo:                   | 298 kg      |
| Volume imballo:                 | 1.83 m³     |

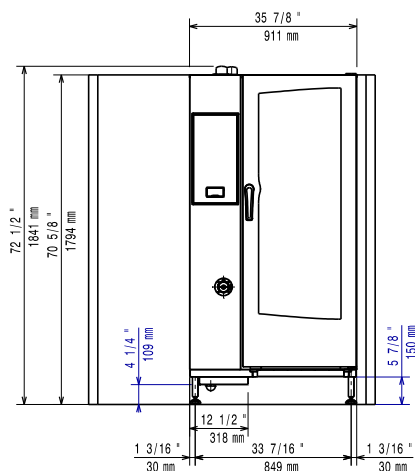
### Certificati ISO

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

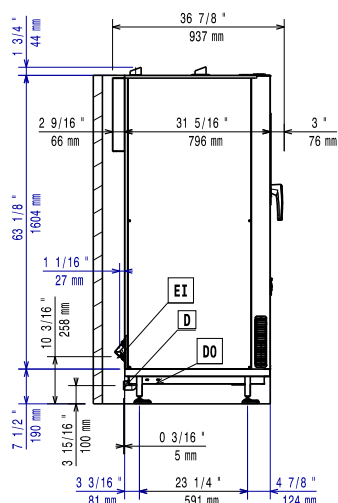
# Magistar Combi DS

## Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, elettrico

### Fronte



### Lato



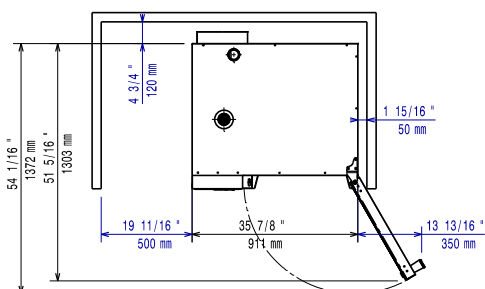
CW11 = Attacco acqua fredda      EI = Connessione elettrica

CW12 = Attacco acqua fredda 2

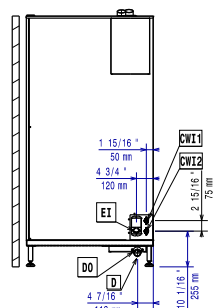
D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

### Alto



### Distances



CW11 = Attacco acqua fredda

CW12 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

Magistar Combi DS  
Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, elettrico

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso