

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 portategole 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 | ☐ |
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con catalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | ☐ |
| • Filtro acqua con cartuccia e catalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 | PNC 922017 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) | PNC 922036 | ☐ |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Griglia GN 1/2 per 4 polli | PNC 922086 | ☐ |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | ☐ |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette | PNC 922189 | ☐ |
| • Teglia panificazione in alluminio forata con 4 bordi | PNC 922190 | ☐ |

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

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

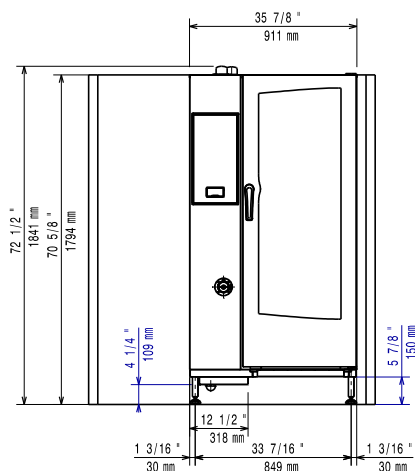
Certificati ISO

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

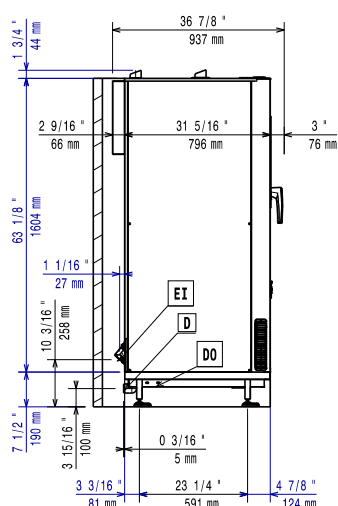
Magistar Combi DS

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

Fronte



Lato



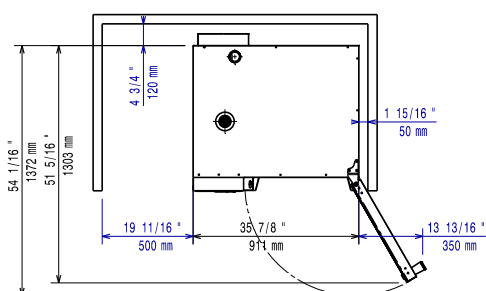
CW11 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

CW12 = Attacco acqua fredda 2

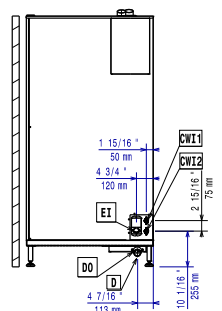
D = Scarico acqua

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