

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 20
gn 1/1, elettrico**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 portaglie GN 1/1, passo 63 mm.

ARTICOLO N° _____**MODELLO N°** _____**NOME** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**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 banqueting 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: _____

Part of

**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

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 detergente 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 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.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante grazie alle funzioni green.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

Accessori inclusi

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

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 contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contalitri 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 forato con 4 bordi | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |

- 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
- Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller PNC 922421
- ROUTER PER CONNETTIVITÀ (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 portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687
- 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 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
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754



- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN PNC 922756 1/1 - passo 74 mm
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per fornì 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
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar
- Riduttore pressione acqua in ingresso
- Kit installazione sistema taglio picchi per fornì 20 GN
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)
- Griglia in alluminio GN 1/1 per fornì (per grigliare carne, verdure, ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1
- Teglia GN 1/1 per baguette
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm

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

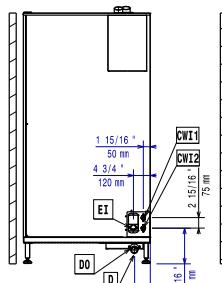
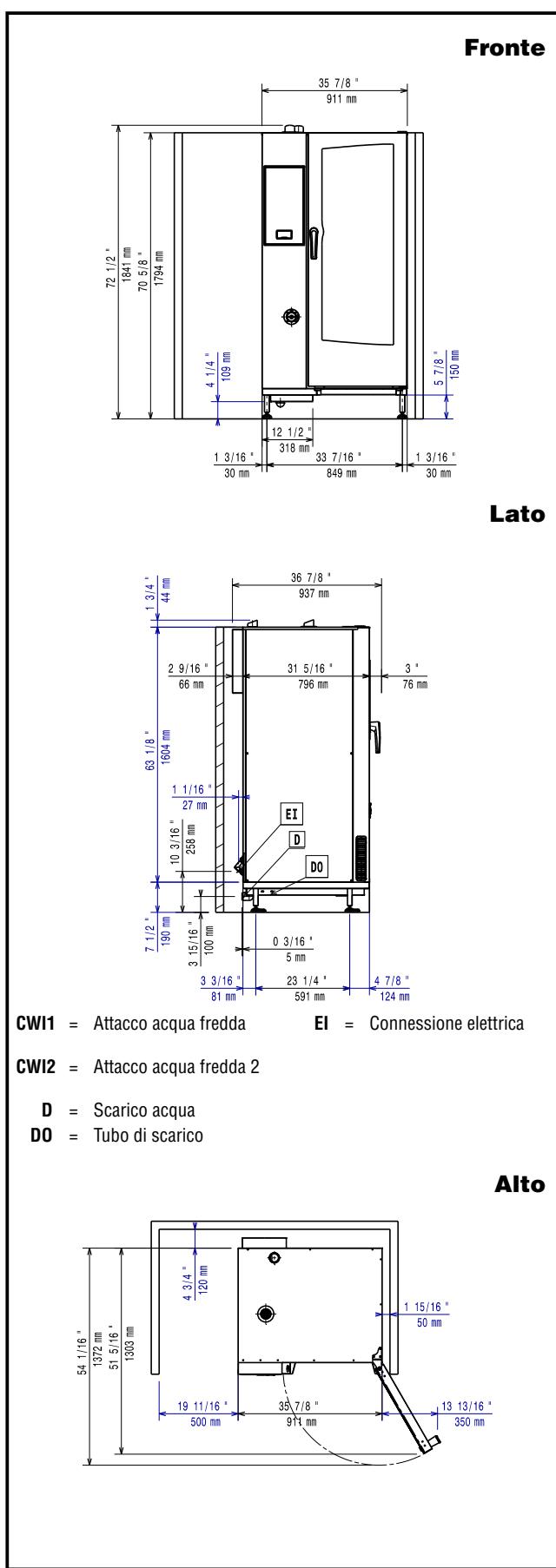
Informazioni chiave

- 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





Distances

- CWI1** = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
- EI** = Connessione elettrica