

**Magistar Combi DS**  
**Forno Magistar Combi DS, 10 gn 1/1, elettrico, porta con cerniera a sinistra****218811 (ZCOE101B3A3L)**

Forno Magistar Combi DS, 10 gn 1/1, elettrico, porta con cerniera a sinistra

**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 portatagli GN 1/1, passo 67 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).

**Approvazione:**

Part of

Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

## 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 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.
- Connattività 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

- 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.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante grazie alle funzioni green.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

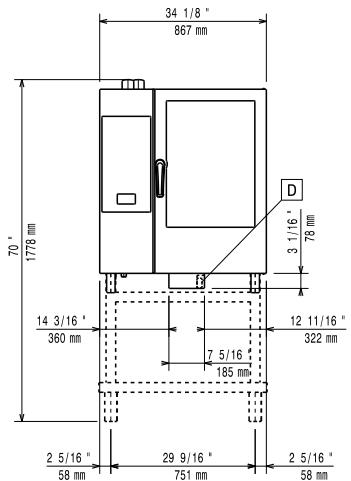
## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) | PNC 920004 | <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"/> |
| • Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata)   | PNC 922003 | <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"/> |

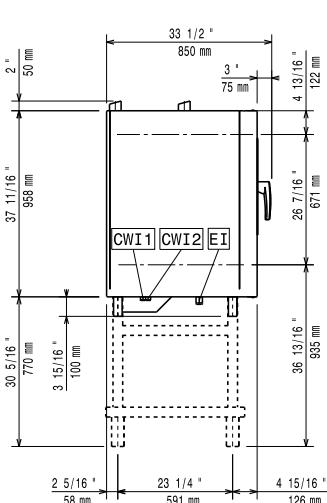
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm
- 2 cesti per friggere
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304
- Nasello chiusura porta a doppio scatto
- Griglia GN 1/1 per 8 polli
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.
- 4 spiedini lunghi
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto
- Gancio multifunzione con 2 uncini
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm
- Griglia GN 1/1 per anatre
- Copertura termica per forno 10 GN 1/1
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1
- Supporto a parete per tanica detergente
- Sonda USB con sensore singolo
- Scheda connattività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller
- ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN)
- STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cottura a vapore intensivo)
- Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)
- Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico)
- Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)
- Struttura portateglie+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm
- Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1
- Base scorrimento per struttura portateglie+ maniglia 6&10 gn 1/1
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm
- Kit connessione esterna detergente e brillantante

- Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 1/1 - h=120 mm PNC 922620
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 PNC 922626
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922630
- Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm PNC 922636
- Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm PNC 922637
- Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1 PNC 922645
- Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922648
- Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm PNC 922649
- 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
- Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata PNC 922653
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922656
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1 PNC 922661
- Scudo termico per forno 10 gn 1/1 PNC 922663
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 PNC 922685
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm PNC 922688
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922690
- Struttura portateglie rinforzata 10 gn 1/1 - passo 64mm PNC 922694
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699
- Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1 PNC 922702
- Kit ruote per forni sovrapposti PNC 922704
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1 PNC 922709
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1 PNC 922718
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 o 10 gn 1/1 PNC 922722
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1 PNC 922723
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922727
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1 PNC 922728
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922732

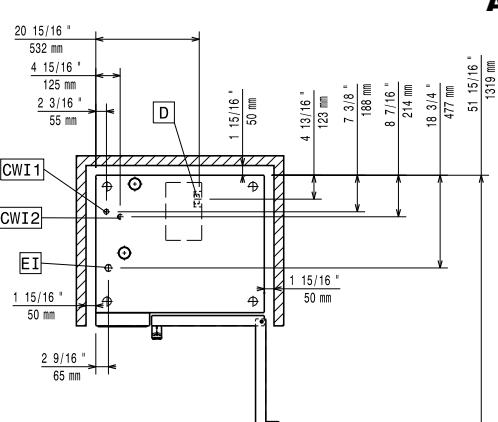
- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1 PNC 922733
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922737
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm PNC 922745
- Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 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 per kit raccolta grassi PNC 922752
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN PNC 922774
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- 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



**Fronte**



**Lato**



**Alto**

### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
Potenza installata max: 20.3 kW  
Potenza installata, default: 19 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: 10 (GN 1/1)  
Capacità massima di carico: 50 kg

### Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro  
Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 775 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm  
Dimensioni esterne, peso: 156 kg  
Peso netto: 138 kg  
Peso imballo: 156 kg  
Volume imballo: 1.11 m<sup>3</sup>

**CWI1** = Attacco acqua fredda      **EI** = Connessione elettrica

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico