

## Magistar Combi DS

### Forno Magistar Combi DS, 10 gn 2/1, elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



218837 (ZCOE102B3A31)

Forno Magistar Combi DS, 10 gn 2/1, 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 portateglie GN 2/1, passo 67 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 preriscaldamento.
- 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: \_\_\_\_\_

## 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.
- 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

- 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.

## 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 contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005
- Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003
- 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 inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189

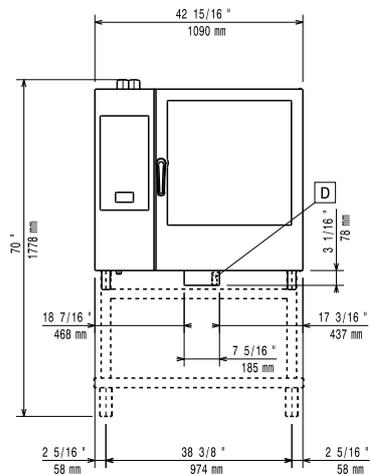
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264
- Nasello chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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
- 6 spiedini corti PNC 922328
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm PNC 922351
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm PNC 922357
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922366
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1 PNC 922384
- 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 CONNETTIVITA' (WiFi E LAN) PNC 922435
- KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) PNC 922438
- - NOT TRANSLATED - PNC 922440
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452
- Struttura portateglie+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm PNC 922603
- Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm PNC 922604
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1 PNC 922605
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 PNC 922609
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922613
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922616
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 2/1 - h=120 mm PNC 922621
- Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 PNC 922627
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922631
- 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
- Carrello con due bacinelle per raccolta grassi PNC 922638
- Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922639

Magistar Combi DS  
 Forno Magistar Combi DS, 10 gn 2/1, elettrico

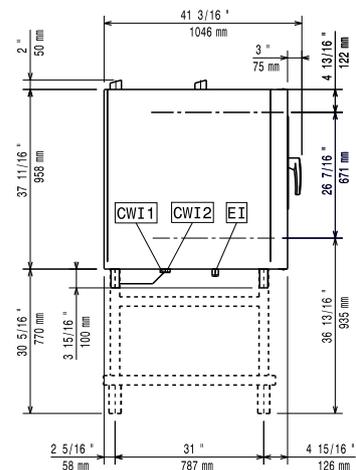
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm   | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1                      | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1                                  | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate     | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata  | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm                                  | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 gn 2/1   | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm                                  | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1   | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm                                  | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1 | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm  | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1  | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta  | PNC 922699 | <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"/> |   |            |                          |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 2/1  | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1  | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6&10 gn 2/1  | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1  | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1  | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1  | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1  | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1  | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm  | PNC 922745 | <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"/> |   |            |                          |
| • Carrello per kit raccolta grassi  | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Riduttore pressione acqua in ingresso   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN   | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm  | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

**Fronte**



**Lato**



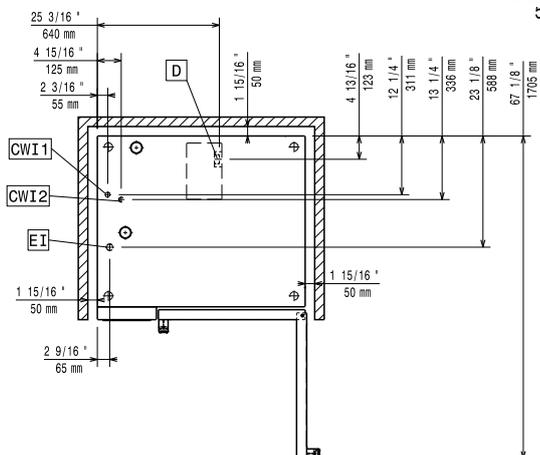
**CWI1** = Attacco acqua fredda      **EI** = Connessione elettrica

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	40.1 kW
Potenza installata, default:	37.4 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 2/1)
Capacità massima di carico:	100 kg

**Informazioni chiave**

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1090 mm
Dimensioni esterne, profondità:	971 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, peso:	179 kg
Peso netto:	179 kg
Peso imballo:	313 kg
Volume imballo:	1.59 m³

**Certificati ISO**

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