

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 portateghe 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 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).

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.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- <p>La funzione Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli selezionati, ottimizzando il lavoro in cucina in termini di tempo ed efficienza energetica.</p>

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 | ☐ |

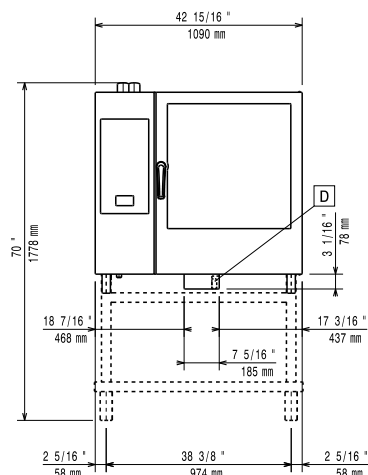
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 | PNC 922175 | ☐ |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette | PNC 922189 | ☐ |
| • Teglia panificazione in alluminio 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 | ☐ |
| • 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, abbattitori Rapido Chiller e lavastoviglie a cesto trascinato e Match (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). | PNC 922421 | ☐ |
| • ROUTER HUB PER CONNETTIVITA' SIM (WI-FI + 4G) | PNC 922435 | ☐ |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) | PNC 922440 | ☐ |
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922450 | ☐ |
| • Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922451 | ☐ |
| • Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) | 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	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1	PNC 922627	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922631	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	☐	• 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	☐
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922637	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm	PNC 922650	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐
• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	☐
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata	PNC 922654	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	☐
• Scudo termico per forno 10 gn 2/1	PNC 922664	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	☐
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1	PNC 922667	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	☐
• 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 2/1	PNC 922692	☐			
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐			
• 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 2/1	PNC 922719	☐			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1	PNC 922721	☐			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6&10 gn 2/1	PNC 922724	☐			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922726	☐			
• Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922729	☐			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922731	☐			
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922734	☐			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922736	☐			
• 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	☐			

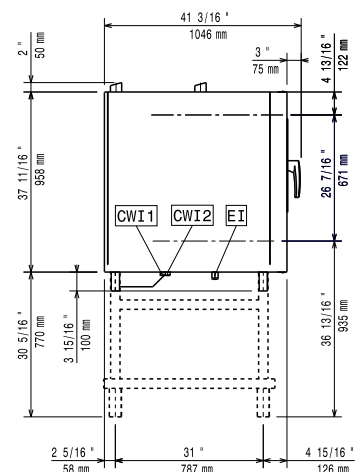
Magistar Combi DS

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

Fronte



Lato



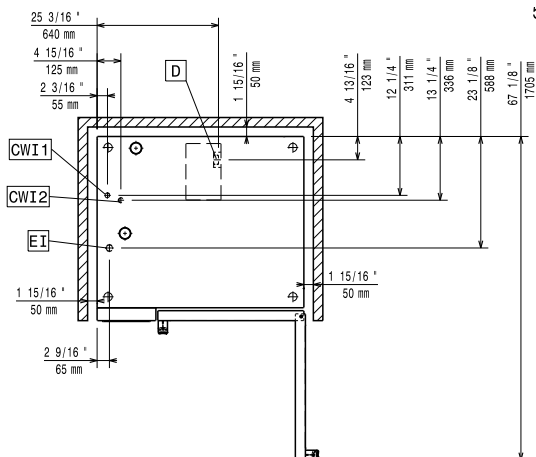
CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

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:	210 kg
Peso netto:	179 kg
Peso imballo:	210 kg
Volume imballo:	1.59 m³

Certificati ISO

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

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