ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas GPL



218839 (ZCOG62B3H30) Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas GPL

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 1/1, passo 67 mm.

Approvazione:

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

- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas GPL

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.
- La funzione Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli selezionati, ottimizzando il lavoro in cucina in termini di tempo ed efficienza energetica.

Accessori inclusi

• 1 x Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl	PNC 922706	

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 contalitri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore)	PNC 920004	❑
• Filtro acqua con cartuccia e contalitri 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	❑
• Affumicatore per forni	PNC 922338	❑
• 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	❑
• 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 sim card per connettività (WiFi & LAN)	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	❑
• Kit di raccolta grassi per forni sovrapposti 6 GN su 6 GN 1/1 - 2/1, con rialzo	PNC 922453	❑
• Base scorrimento per struttura portateglie+ maniglia 6&10 gn 2/1	PNC 922605	❑
• Struttura portateglie+ruote, 5 gn 2/1 - passo 80mm	PNC 922611	❑
• 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	❑
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 e 400x600mm	PNC 922617	❑
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 6 gn 2/1 - h=150 mm	PNC 922624	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 10 gn 2/1 - h=150 mm	PNC 922625	❑
• 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	❑
• Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 gn 2/1	PNC 922633	❑
• Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 2/1, h=250 mm	PNC 922634	❑
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	❑

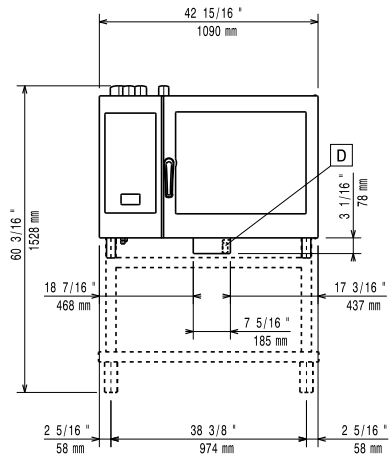
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- 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 6 gn 2/1 PNC 922644 ❑
- 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 2/1, disassemblata PNC 922654 ❑
- Scudo termico per forno 6 gn 2/1 PNC 922665 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 gn 2/1 PNC 922666 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1 PNC 922667 ❑
- Kit conversione da gas metano a gpl PNC 922670 ❑
- Kit conversione da gpl a gas metano PNC 922671 ❑
- Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 2/1 - passo 65mm PNC 922700 ❑
- Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl PNC 922706 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008 ❑
- 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 ❑

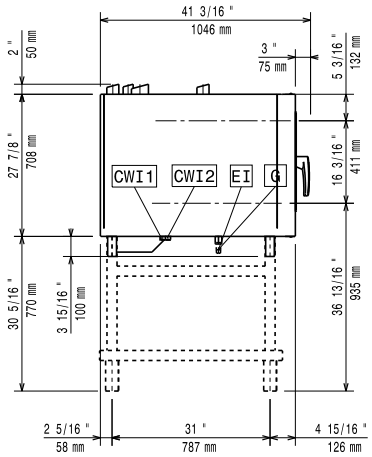
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas GPL

Fronte



Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

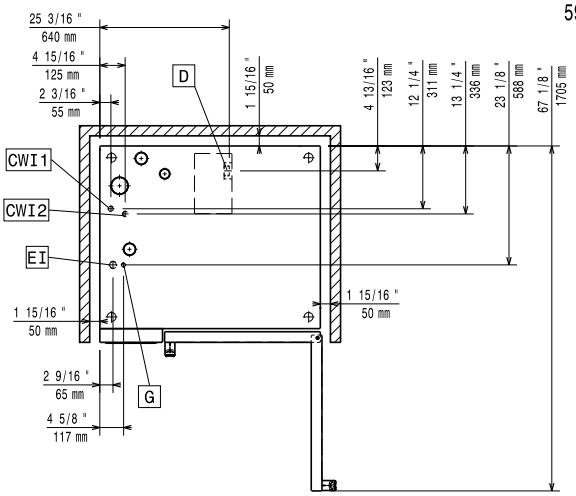
EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	1.5 kW
Potenza installata, default:	1.5 kW

Gas

Carico termico totale:	128632 BTU (32 kW)
Potenza gas:	32 kW
Fornitura gas:	LPG, G31
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:	30 °C
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Cloruri:	<17 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	6 (GN 2/1)
Capacità massima di carico:	60 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1090 mm
Dimensioni esterne, profondità:	971 mm
Dimensioni esterne, altezza:	808 mm
Dimensioni esterne, peso:	196 kg
Peso netto:	173 kg
Peso imballo:	196 kg
Volume imballo:	1.28 m³

Certificati ISO

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

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

2026.11.10