

Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, gas GPL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218846 (ZCOG201B3H30)

Forno Magistar Combi DS, 20
gn 1/1, 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 portateghe GN 1/1, passo 63 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).

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: _____

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 detersivo 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 detersivi 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, detersivo e brillantante grazie alle funzioni green.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 GN 1/2 per 4 polli | PNC 922086 | ☐ |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 detersivo | PNC 922386 | ☐ |
| • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | ☐ |
| • Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie | PNC 922420 | ☐ |
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller | PNC 922421 | ☐ |
| • ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN) | PNC 922435 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922446 | ☐ |
| • Kit connessione esterna detersivo 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN 1/1 - passo 84mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | ☐ |
| • Kit ruote regolabili per forno 20 gn | PNC 922701 | ☐ |
| • 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 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 portateghe per 20 GN PNC 922753
1/1 - passo 63 mm
- Carrello con struttura portateghe per 16 GN PNC 922754
1/1 - passo 80 mm
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN PNC 922756
1/1 - passo 74 mm
- Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761
- 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 PNC 922769
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- 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



Elettrico



Default power corresponds to factory test conditions. When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.



Circuit breaker required



Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz



Potenza installata max: 1.8 kW



Potenza installata, default: 1.8 kW



Gas



Carico termico totale: 217344 BTU (54 kW)



Potenza gas: 54 kW



Fornitura gas: LPG, G31



Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" 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



Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.



Please refer to user manual for detailed water quality information.



Installazione



Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.



Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.



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: 321 kg



Peso netto: 288 kg



Peso imballo: 321 kg



Volume imballo: 1.83 m³



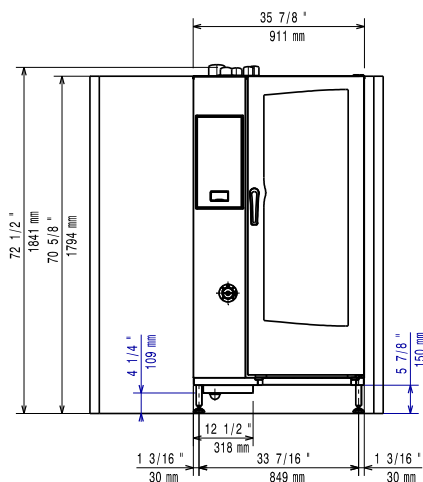
Certificati ISO

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

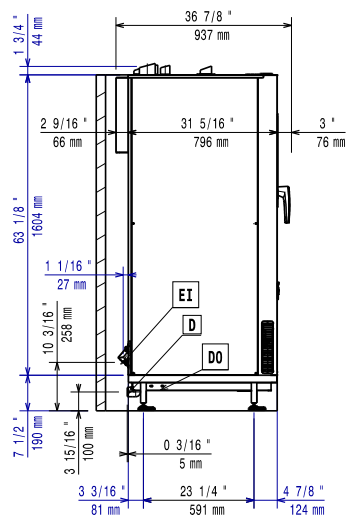
Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, gas GPL

Fronte

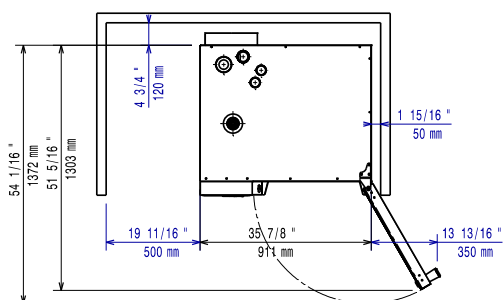


Lato

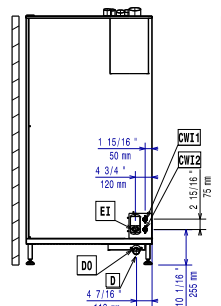


- CW11** = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica
CW12 = Attacco acqua fredda 2 **G** = Connessione gas
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Alto



Distances



- CW11** = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica
CW12 = Attacco acqua fredda 2 **G** = Connessione gas
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, gas GPL

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