

## 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 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 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 PNC 922761  
mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni  
20 GN 1/1
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN PNC 922763  
1/1 - passo 90 mm
- Kit di compatibilità per carrello vecchia PNC 922769  
gamma forni easyline con nuovi forni  
Magistar 20 GN 1/1
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline PNC 922771  
20 GN con carrelli nuovi forni Magistar
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001  
H=40mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002  
H=60mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio PNC 925003  
uso (in alluminio e con rivestimento  
antiaderente per "grigliare in forno" - lato  
liscio, lato rigato)
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per PNC 925004  
grigliare carne, verdure, ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, PNC 925005  
hamburgers, gn 1/1
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn PNC 925006  
1/1
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per PNC 925008  
cottura in forno di 28 patate
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 PNC 925009  
mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 PNC 925010  
mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 PNC 925011  
mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925012  
H=20mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925013  
H=40mm
- Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, PNC 925014  
H=60mm

☐

### 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

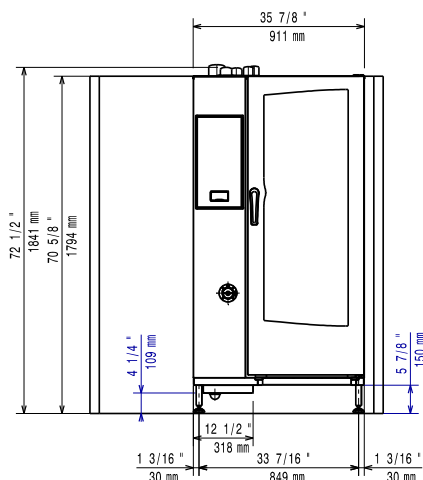
### Certificati ISO

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

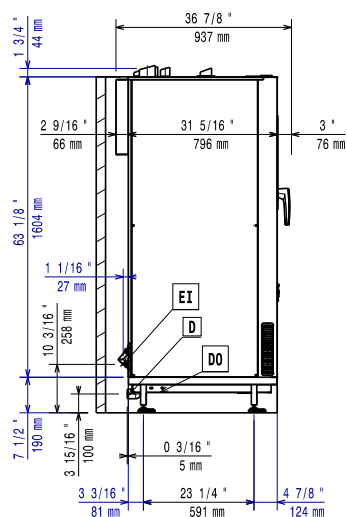
# Magistar Combi DS

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

### Fronte



### Lato

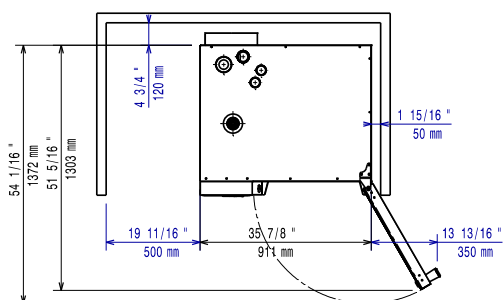


CW11 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

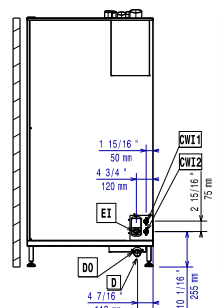
CW12 = Attacco acqua fredda 2 G = Connessione gas

D = Scarico acqua  
DO = Tubo di scarico

### Alto



### Distances



CW11 = Attacco acqua fredda

CW12 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

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