

## **Magistar Combi DS**

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



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 portateglie GN 1/1, passo 63 mm.

**ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_**MODELLO N°** \_\_\_\_\_**NOME** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_

### **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**

- 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:** \_\_\_\_\_

Part of

**Electrolux  
Professional  
Group**
**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

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 detergente 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 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.

### Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie 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	<input type="checkbox"/>	• Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• 2 cesti per friggere PNC 922239	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
• Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100	PNC 920005	<input type="checkbox"/>	• Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922266	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922321	PNC 922321	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Bacinetta raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922324	PNC 922324	<input type="checkbox"/>
• Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW PNC 922326	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/2 per 4 polli	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922327	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	• 4 spiedini lunghi PNC 922329	PNC 922329	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione forata in alluminio/ silicone 400x600mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• Affumicatore per forni PNC 922338	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
• Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
			• Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
			• Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365	PNC 922365	<input type="checkbox"/>
			• Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
			• Sonda USB con sensore singolo PNC 922390	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
			• Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller PNC 922421	PNC 922421	<input type="checkbox"/>
			• ROUTER PER CONNETTIVITÀ (WiFi E LAN) PNC 922435	PNC 922435	<input type="checkbox"/>
			• - NOT TRANSLATED - PNC 922446	PNC 922446	<input type="checkbox"/>
			• Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
			• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm PNC 922651	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
			• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1 PNC 922652	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
			• Scudo termico per forno 20 gn 1/1 PNC 922659	PNC 922659	<input type="checkbox"/>
			• Kit conversione da gas metano a gpl PNC 922670	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
			• Kit conversione da gpl a gas metano PNC 922671	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
			• Convogliatore fumi per forni a gas PNC 922678	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
			• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683	PNC 922683	<input type="checkbox"/>
			• Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
			• Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm PNC 922707	PNC 922707	<input type="checkbox"/>
			• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
			• Supporto sonda per liquidi PNC 922714	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
			• Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1 PNC 922715	PNC 922715	<input type="checkbox"/>
			• Cappa con motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922730	PNC 922730	<input type="checkbox"/>
			• Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1 PNC 922735	PNC 922735	<input type="checkbox"/>
			• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm PNC 922738	PNC 922738	<input type="checkbox"/>
			• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm PNC 922739	PNC 922739	<input type="checkbox"/>
			• Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
			• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm PNC 922747	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	PNC 922751	<input type="checkbox"/>
			• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753	PNC 922753	<input type="checkbox"/>
			• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754	PNC 922754	<input type="checkbox"/>



- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN PNC 922756 1/1 - passo 74 mm
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per fornì 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 gamma fornì easyline con nuovi fornì Magistar 20 GN 1/1
- Kit di compatibilità per vecchi fornì easyline 20 GN con carrelli nuovi fornì Magistar PNC 922769
- 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 fornì (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

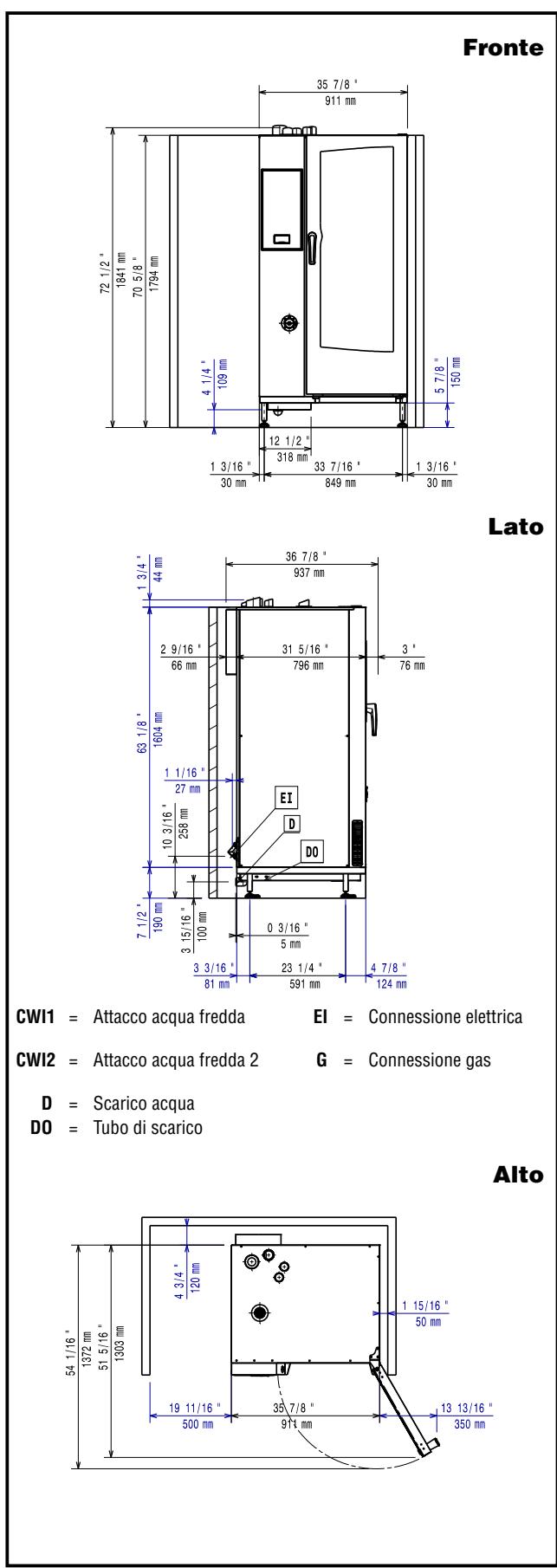
- Cardini porte:** Lato destro
- Dimensioni esterne, larghezza:** 911 mm
- Dimensioni esterne, profondità:** 864 mm
- Dimensioni esterne, altezza:** 1794 mm
- Dimensioni esterne, peso:** 321 kg
- Peso netto:** 288 kg
- Peso imballo:** 321 kg
- Volume imballo:** 1.83 m<sup>3</sup>

### 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**



**Magistar Combi DS  
20 sp. 1/1, gas GRI**

**Magistar Combi DS**

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

