

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 20
gn 2/1, gas GPL**ARTICOLO N°** _____**MODELLO N°** _____**NOME** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**218847 (ZCOG202B3H30)**Forno Magistar Combi DS, 20
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 2/1, 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 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).

Approvazione: _____

Part of

 **Electrolux**
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

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.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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).
- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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.

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.

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - 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"/>	
• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	<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"/>	
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	
• Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	
• Griglia inox ais 304, gn 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>	
• Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	
			• 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
			• Griglia GN 1/1 per 8 polli
			PNC 922266
			• 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
			• Affumicatore per forni
			PNC 922338
			• Gancio multifunzione con 2 uncini
			PNC 922348
			• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm
			PNC 922357
			• Griglia GN 1/1 per anatre
			PNC 922362
			• Copertura termica per forno 20 GN 2/1
			PNC 922367
			• Supporto a parete per tanica detergente
			PNC 922386
			• Sonda USB con sensore singolo
			PNC 922390
			• Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller
			PNC 922421
			• ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN)
			PNC 922435
			• - NOT TRANSLATED -
			PNC 922447
			• Kit connessione esterna detergente 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 2/1
			PNC 922658
			• 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 portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm
			PNC 922686
			• Staffe per fissaggio a parete forni
			PNC 922687
			• 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 2/1
			PNC 922716
			• 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
			• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm
			PNC 922757
			• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm
			PNC 922758
			• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm
			PNC 922760
			• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1
			PNC 922762
			• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm
			PNC 922764
			• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 2/1
			PNC 922770



- 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
- 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

Elettrico

- Tensione di alimentazione:** 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Potenza installata max:** 2.5 kW
- Potenza installata, default:** 2.5 kW

Gas

- Carico termico totale:** 402275 BTU (100 kW)
- Potenza gas:** 100 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

Capacità

- GN:** 20 (GN 2/1)
- Capacità massima di carico:** 200 kg

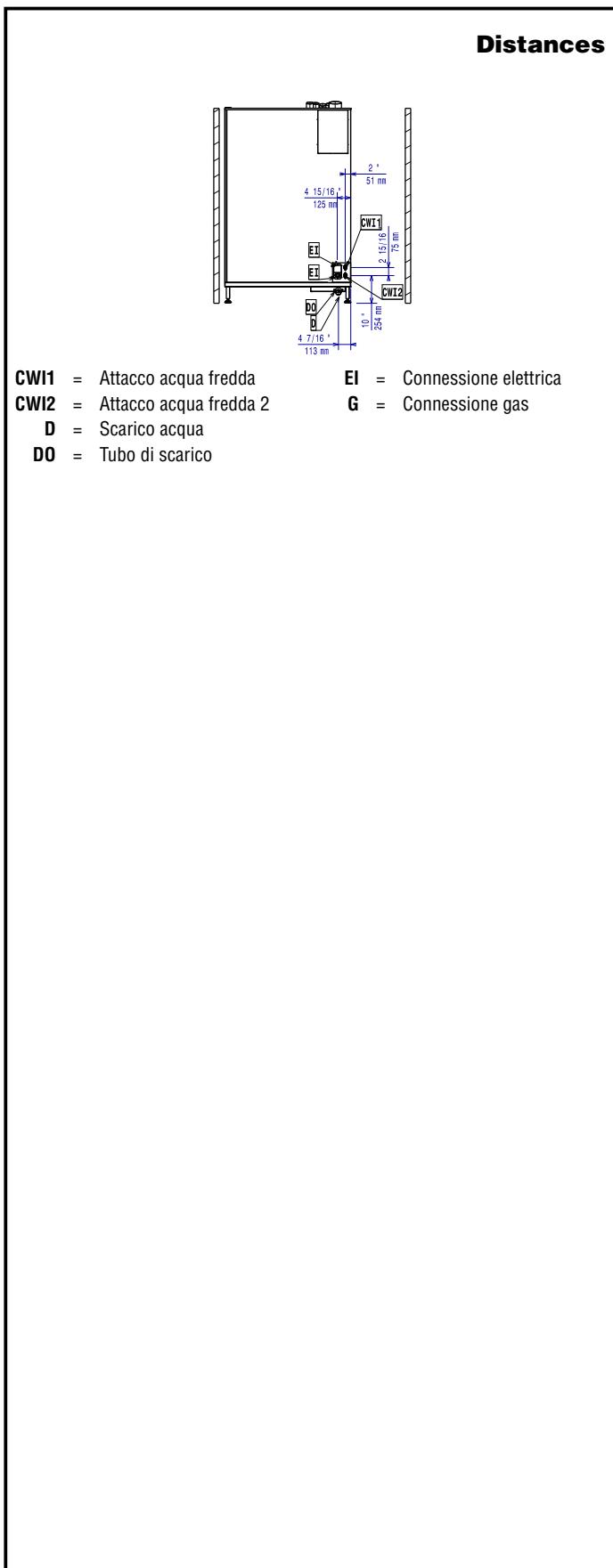
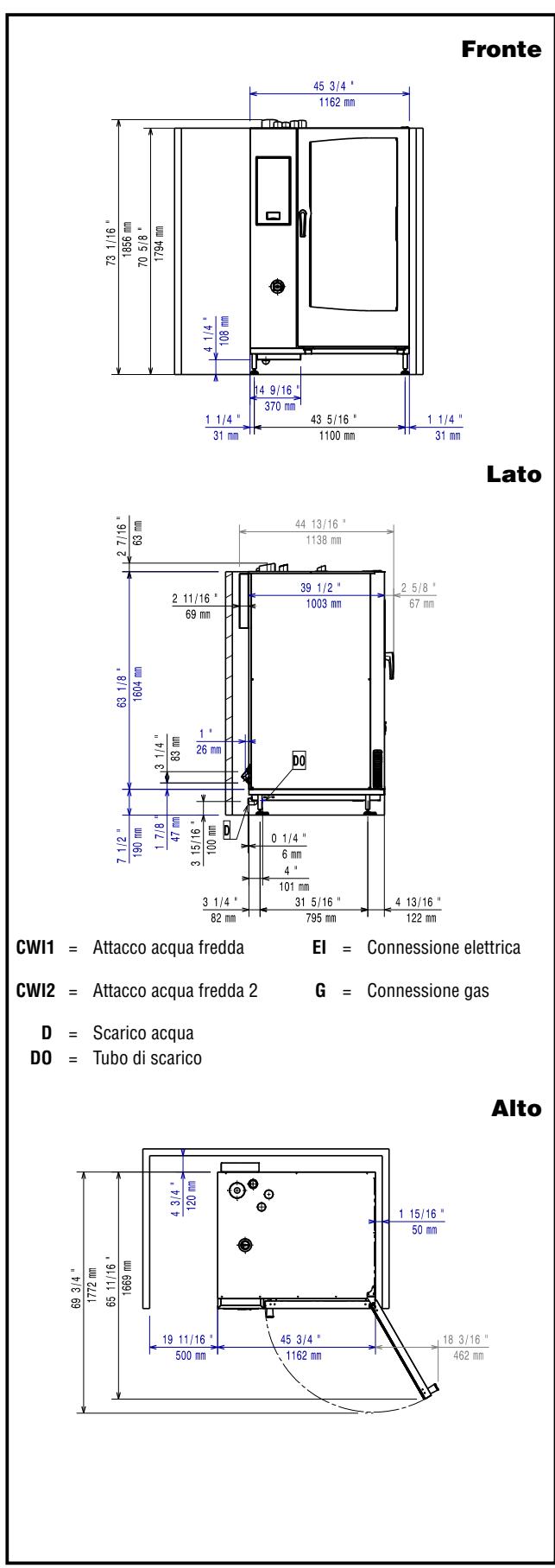
Informazioni chiave

- Cardini porte:** Lato destro
- Dimensioni esterne, larghezza:** 1162 mm
- Dimensioni esterne, profondità:** 1066 mm
- Dimensioni esterne, altezza:** 1794 mm
- Dimensioni esterne, peso:** 429 kg
- Peso netto:** 391 kg
- Peso imballo:** 429 kg
- Volume imballo:** 2.77 m³

Certificati ISO

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





CWI1 = Attacco acqua fredda

EI = Connessione elettrica

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

G = Connessione gas

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico