

**Magistar Combi DS**  
**Forno Magistar Combi DS, 20**  
**gn 2/1, gas****ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_**MODELLO N°** \_\_\_\_\_**NOME** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**218855 (ZCOG202B3G30)**Forno Magistar Combi DS, 20  
gn 2/1, gas**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.
- 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 autodiagnosica 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.
- 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.
- 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.
- 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 manutenzione.

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

Part of

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

### 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.

### 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 aisi 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cestini per friggere   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.</li> <li>6 spiedini corti</li> <li>Affumicatore per forni</li> <li>Gancio multifunzione con 2 uncini</li> <li>Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm</li> <li>Griglia GN 1/1 per anatre</li> <li>Copertura termica per forno 20 GN 2/1</li> <li>Supporto a parete per tanica detergente</li> <li>Sonda USB con sensore singolo</li> <li>Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller</li> <li>ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN)</li> <li>- NOT TRANSLATED -</li> <li>Kit connessione esterna detergente e brillantante</li> <li>Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm</li> <li>Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1</li> <li>Scudo termico per forno 20 gn 2/1</li> <li>Kit conversione da gas metano a gpl</li> <li>Kit conversione da gpl a gas metano</li> <li>Convogliatore fumi per forni a gas</li> <li>Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm</li> <li>Staffe per fissaggio a parete forni</li> <li>Kit ruote regolabili per forno 20 gn</li> <li>Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm</li> <li>Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1</li> <li>Supporto sonda per liquidi</li> <li>Rampa di ingresso per forno 20 gn 2/1</li> <li>Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm</li> <li>Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm</li> <li>Teglia per cotture tradizionali, h=100mm</li> <li>Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm</li> <li>Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm</li> <li>Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm</li> <li>Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm</li> <li>Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1</li> <li>Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm</li> <li>Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma fornì easyline con nuovi fornì Magistar 20 GN 2/1</li> <li>Kit di compatibilità per vecchi fornì easyline 20 GN con carrelli nuovi fornì Magistar</li> <li>Riduttore pressione acqua in ingresso</li> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm</li> <li>Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm</li> </ul> |            |                          |

- 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:** Natural Gas G20  
**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:** 0 µS/cm  
**Scarico "D":** 50mm

### Capacità

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

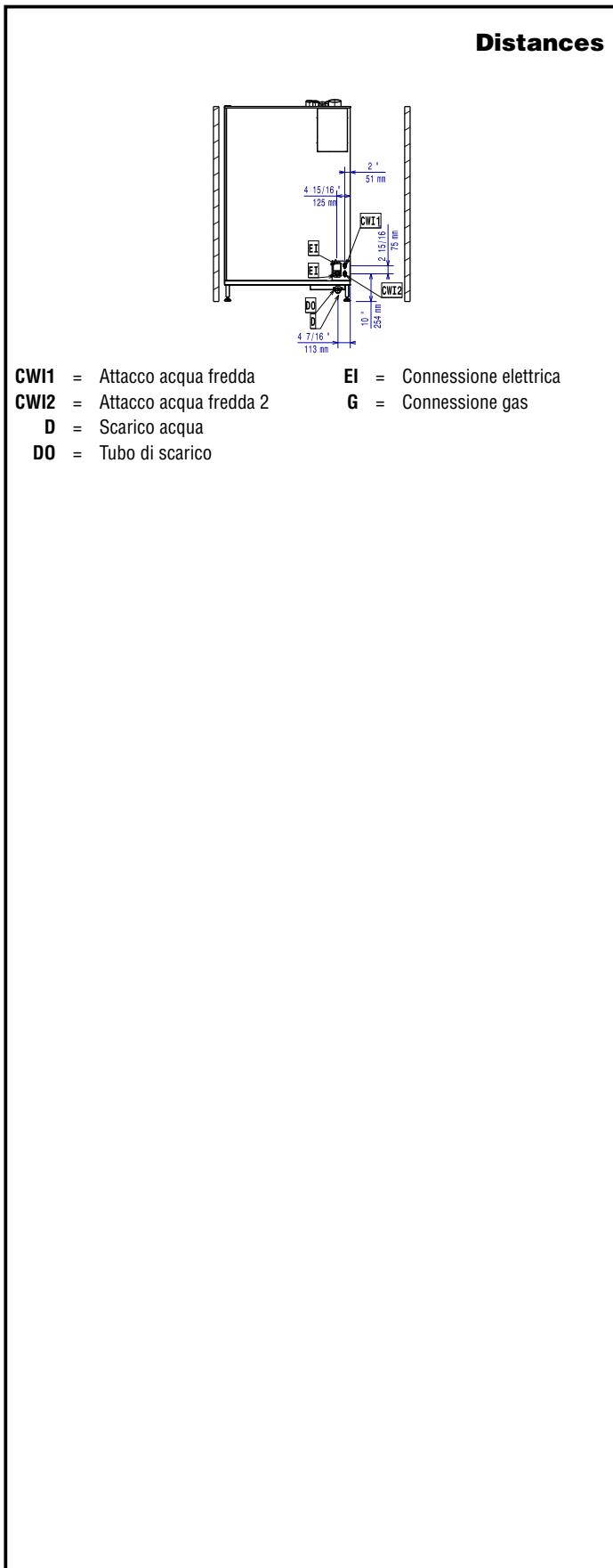
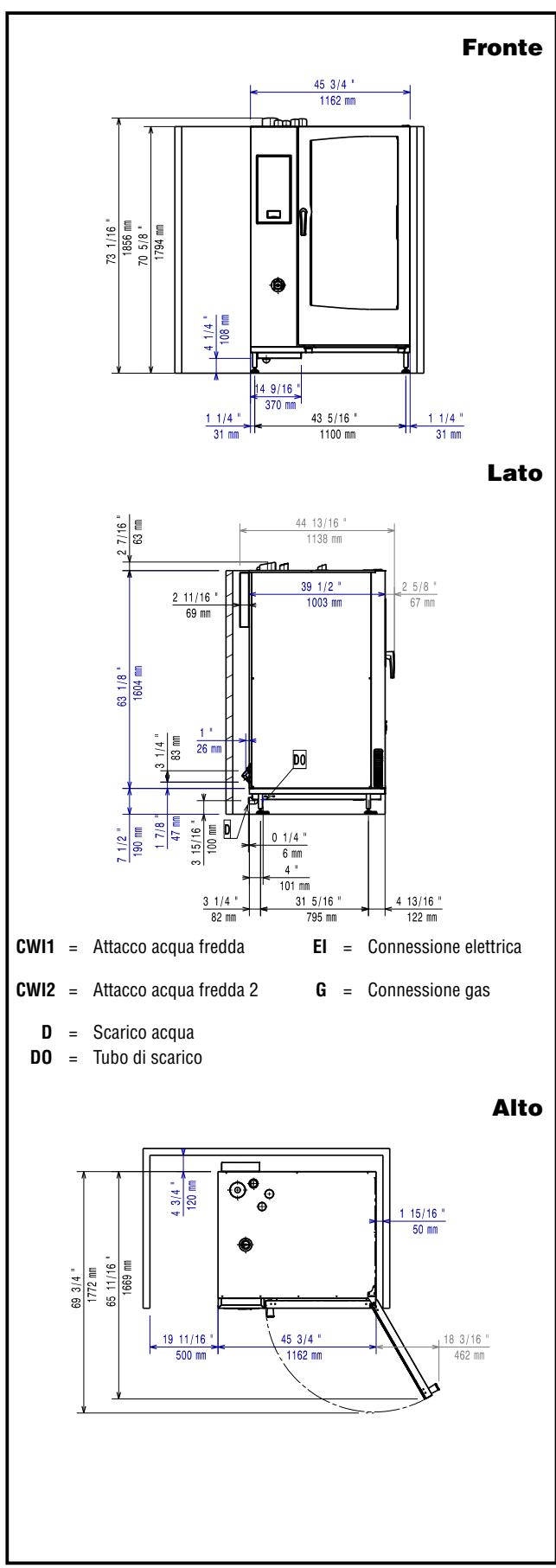
### Informazioni chiave

- 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:** 3.09 m<sup>3</sup>

### 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