

Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218867 (ZCOG62B2G30)

Forno Magistar Combi DS, 6
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 portateghe GN 2/1, passo 67 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).

Approvazione: _____

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.

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.

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 separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) PNC 920004 ☐
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005 ☐
- Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003 ☐
- 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 inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076 ☐
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ☐
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175 ☐
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189 ☐

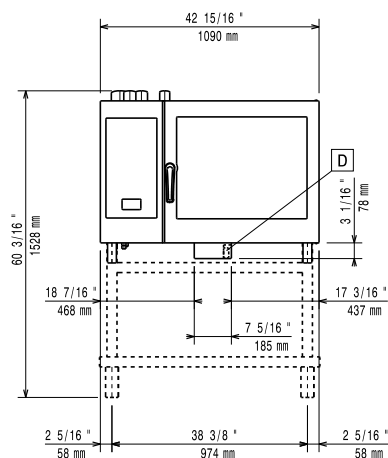
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190 ☐
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191 ☐
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ☐
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264 ☐
- Nasello chiusura porta a doppio scatto PNC 922265 ☐
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266 ☐
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325 ☐
- 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 ☐
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm PNC 922351 ☐
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm PNC 922357 ☐
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ☐
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1 PNC 922384 ☐
- 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 ☐
- KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) PNC 922438 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922450 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922451 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922452 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 922453 ☐
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1 PNC 922605 ☐
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 2/1 - passo 80mm PNC 922611 ☐
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922613 ☐
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922616 ☐
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 e 400x600mm PNC 922617 ☐
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618 ☐
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 6 gn 2/1 - h=150 mm PNC 922624 ☐
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 10 gn 2/1 - h=150 mm PNC 922625 ☐
- Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 PNC 922627 ☐
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su rialzo PNC 922629 ☐
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922631 ☐
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 gn 2/1 PNC 922633 ☐
- Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 2/1, h=250 mm PNC 922634 ☐

• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922637	☐	• 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	☐
• Carrello con due bacinelle per raccolta grassi	PNC 922638	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐
• Supporti per installare a parete il forno 6 gn 2/1	PNC 922644	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	☐
• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	☐
• Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata	PNC 922654	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	☐
• Scudo termico per forno 6 gn 2/1	PNC 922665	☐	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	☐
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 gn 2/1	PNC 922666	☐	• Kit di compatibilit� installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1	PNC 930218	☐
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1	PNC 922667	☐			
• 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	☐			
• Struttura portateglie fissa 5 gn 2/1 - passo 85mm	PNC 922681	☐			
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	☐			
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1	PNC 922692	☐			
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐			
• Struttura portateglie+ruote, 6 gn 2/1 - passo 65mm	PNC 922700	☐			
• Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl	PNC 922706	☐			
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	☐			
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐			
• Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922729	☐			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922731	☐			
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922734	☐			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922736	☐			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm	PNC 922745	☐			
• 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 per kit raccolta grassi	PNC 922752	☐			
• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	☐			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐			

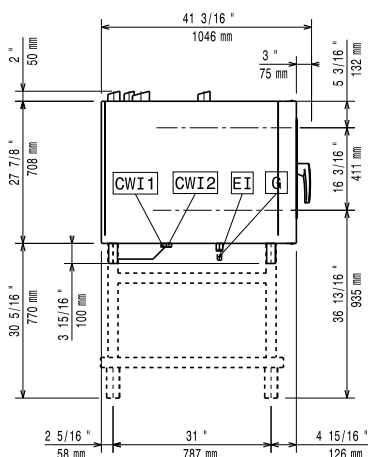
Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas

Fronte



Lato



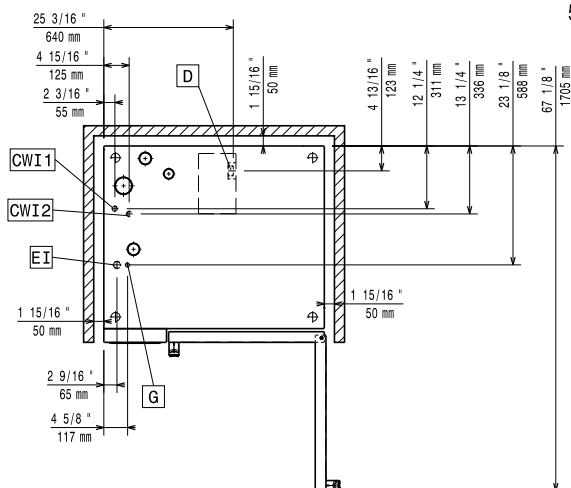
CWI1 = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica

CWI2 = Attacco acqua fredda 2 **G** = Connessione gas

D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Alto

59



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
 Potenza installata max: 1.5 kW
 Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 109088 BTU (32 kW)
 Potenza gas: 32 kW
 Fornitura gas: Natural Gas G20
 Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" 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: 6 (GN 2/1)
 Capacità massima di carico: 60 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
 Dimensioni esterne, larghezza: 1090 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 971 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 808 mm
 Dimensioni esterne, peso: 173 kg
 Peso netto: 173 kg
 Peso imballo: 196 kg
 Volume imballo: 1.28 m³

Certificati ISO

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

Magistar Combi DS
 Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, gas

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