

Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 10 gn 1/1, gas

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218869 (ZCOG101B3G30)

Forno Magistar Combi DS, 10
gn 1/1, 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 1/1, 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 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.
- 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: _____

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.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante grazie alle funzioni green.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.

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 contaltri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | <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"/> |
| • Griglia GN 1/2 per 4 polli | PNC 922086 | <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 cesti per friggere | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |

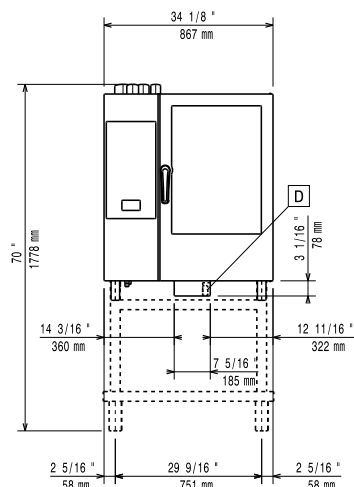
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW | PNC 922324 | <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 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 spiedini lunghi | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 10 GN 1/1 | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1 | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922450 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 1/1 | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1 | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 gn 1/1 | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per baguette | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gas metano a gpl | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gpl a gas metano | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1 | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> | • Kit di compatibilit  installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1 | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit ruote per forni sovrapposti | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1 | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1 | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Struttura portateglie fissa 8 gn 1/1 - passo 85mm | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Struttura portateglie fissa 8 gn 2/1 - passo 85mm | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Teglia per cotture tradizionali, h=100mm | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm | 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 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carrello per kit raccolta grassi | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Riduttore pressione acqua in ingresso | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> | | | |

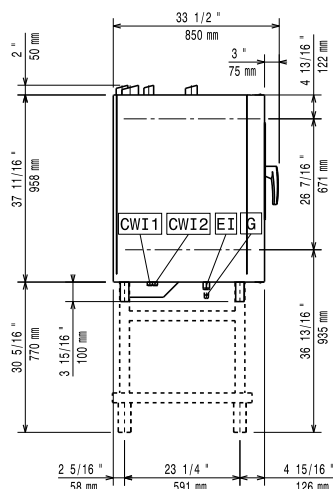
Magistar Combi DS

Forno Magistar Combi DS, 10 gn 1/1, gas

Fronte

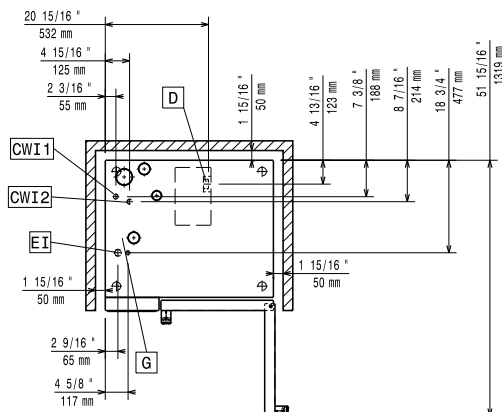


Lato



- CWI1** = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Elettrico

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potenza installata max: | 1.1 kW |
| Potenza installata, default: | 1.1 kW |

Gas

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Carico termico totale: | 105679 BTU (31 kW) |
| Potenza gas: | 31 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: | 10 (GN 1/1) |
| Capacità massima di carico: | 50 kg |

Informazioni chiave

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Cardini porte: | Lato destro |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 867 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 775 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 1058 mm |
| Dimensioni esterne, peso: | 174 kg |
| Peso netto: | 156 kg |
| Peso imballo: | 174 kg |
| Volume imballo: | 1.11 m³ |

Certificati ISO

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

Magistar Combi DS
Forno Magistar Combi DS, 10 gn 1/1, gas