ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 8 teglie 400X600 mm, elettrico, passo 80 mm

218909 (ZCOE101C3A3B) Forno Magistar Combi DI Bakery, 8 teglie 400X600 mm, elettrico, passo 80 mm

Descrizione

Articolo N°

Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l''alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico.
Pannello di controllo digitale e selezione guidata.
Sistema per la distribuzione dell''aria AirFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.
Sistema di lavaggio HP integrato. 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; cottura EcoDelta.
Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio.
Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività opzionale disponibile.
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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 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.
- SkyClean: Sistema di autopulizia automatico e integrato con 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo).
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore:
  - 0 = nessuna produzione
  - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
  - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
  - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
  - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
  - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- 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.
- Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità.
- 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.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

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.
- 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).
- 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.
- 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 inclusi

• 1 x Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656	

Accessori opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri 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 contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100	PNC 920005	❑
• Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329	❑
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm	PNC 922351	❑
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1	PNC 922382	❑
• 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 922440	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922450	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922451	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922452	❑
• Struttura portateglie+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm	PNC 922601	❑
• Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm	PNC 922602	❑
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922608	❑
• Base scorrimento per struttura portateglie+ maniglia 6&10 gn 1/1	PNC 922610	❑
• Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1	PNC 922612	❑
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1	PNC 922614	❑
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm	PNC 922615	❑
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	❑
• Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922619	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 1/1 - h=120 mm	PNC 922620	❑
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm	PNC 922623	❑
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1	PNC 922626	❑
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922630	❑
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	❑
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922637	❑
• Carrello con due bacinelle per raccolta grassi	PNC 922638	❑
• Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	❑
• Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1	PNC 922645	❑
• Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm	PNC 922648	❑
• Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922649	❑
• 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	❑
• Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata	PNC 922653	❑
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656	❑
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1	PNC 922661	❑
• Scudo termico per forno 10 gn 1/1	PNC 922663	❑
• 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 mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1	PNC 922685	❑
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	❑
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	❑
• KIT 4 PIEDINI REGOLABILI PER FORNO 6&10 GN, 100-115MM	PNC 922693	❑

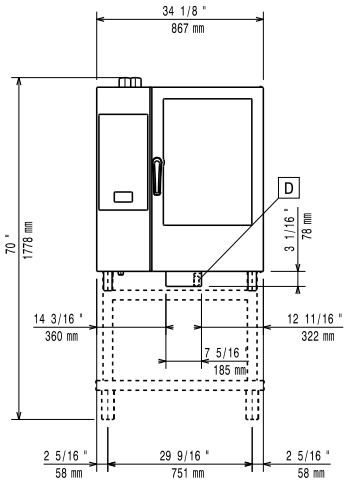
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• Struttura portateglie rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm	PNC 922694	❑
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	❑
• Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1	PNC 922702	❑
• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	❑
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1	PNC 922709	❑
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	❑
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	❑
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1	PNC 922718	❑
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 o 10 gn 1/1	PNC 922722	❑
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1	PNC 922723	❑
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922727	❑
• Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1	PNC 922728	❑
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922732	❑
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1	PNC 922733	❑
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922737	❑
• Struttura portateglie fissa 8 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922741	❑
• Struttura portateglie fissa 8 gn 2/1 - passo 85mm	PNC 922742	❑
• 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	❑
• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	❑
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	❑
• 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	❑
• Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1	PNC 930217	❑

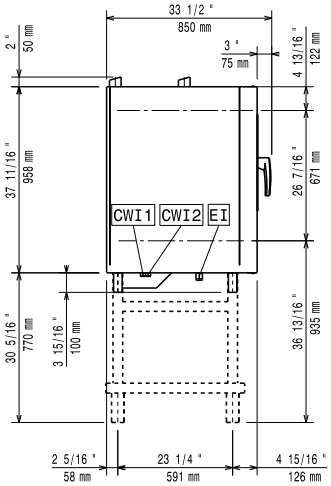
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 8 teglie 400X600 mm, elettrico, passo 80 mm

Fronte



Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda

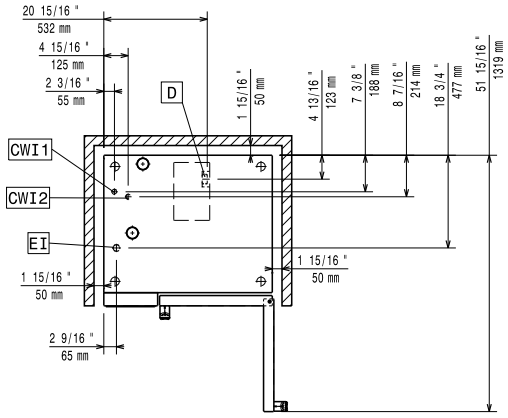
CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	20.3 kW
Potenza installata, default:	19 kW

Acqua

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:	30 °C
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Cloruri:	<10 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	8 (400x600 mm)
Capacità massima di carico:	45 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:	130 kg
Peso netto:	130 kg
Peso imballo:	160 kg
Volume imballo:	1.11 m³

Certificati ISO

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

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

2025.09.26