

**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. Connattività 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.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

## 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 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.
- 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:

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.
- Connattività 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, PNC 922656  
8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1

## Accessori opzionali

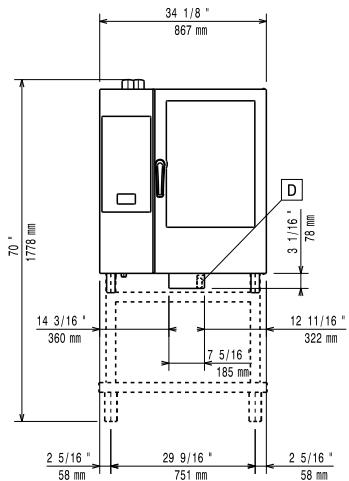
- |                                                                                                                                                                |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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 | <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"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto                                                                                                 | PNC 922329 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm                                                                                                         | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1                                                                                                    | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo                                                                                                                                | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connattività (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"/> |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)                                                                                               | PNC 922440 | <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
- 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 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
- 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
- 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

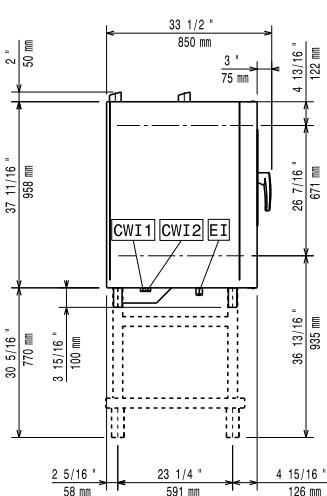


- Kit ruote per forni sovrapposti PNC 922704
- Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1 PNC 922709
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1 PNC 922718
- Cappa odour 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 compatibilità installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1 PNC 930217

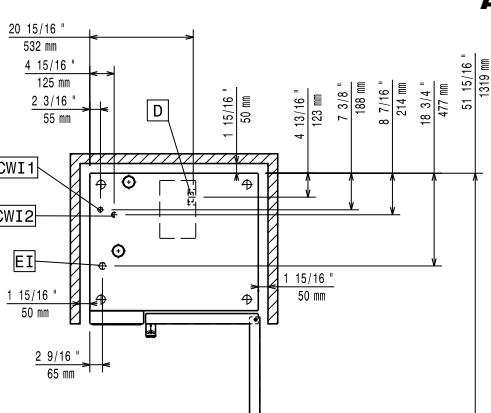




**Fronte**



**Lato**



**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: 150 kg  
Peso netto: 130 kg  
Peso imballo: 150 kg  
Volume imballo: 1.11 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

**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico