

Magistar Combi DI

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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 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

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

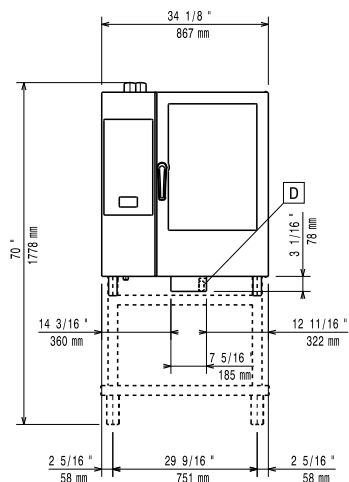
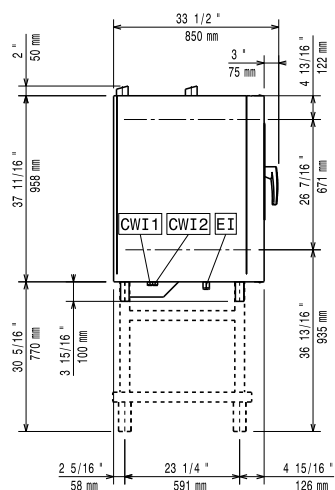
- 1 x Struttura portateghe fissa 400x600 mm, PNC 922656
8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1

Accessori opzionali

- 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 ☐
- 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 ☐
- STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive) PNC 922440 ☐
- Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922450 ☐
- Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922451 ☐
- Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico) PNC 922452 ☐

- Struttura portateghe+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922601 ☐
- Struttura portateghe+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm PNC 922602 ☐
- Struttura portateghe 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922608 ☐
- Base scorrimento per struttura portateghe+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 portateghe per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 PNC 922626 ☐
- Carrello per strutture portateghe 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 portateghe 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 portateghe 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 portateghe 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 ☐
- 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 ☐

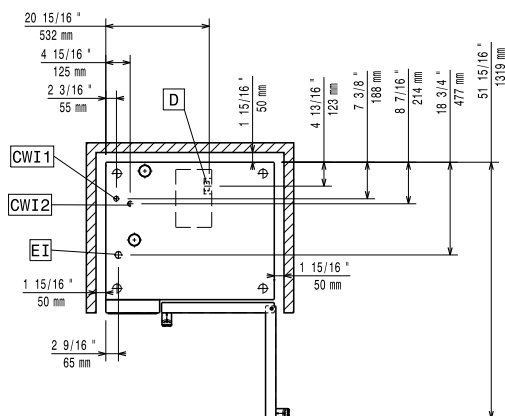
Fronte

Lato


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

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

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 m³

Certificati ISO

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