

**Magistar Combi DI**  
**Forno Magistar Combi DI Bakery,**  
**16 teglie 400X600 mm, elettrico,**  
**passo 80 mm****218913 (ZCOE201C3A3B)**

Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 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 salvate 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.

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 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:**

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.
- 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.
- 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 inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761

## Accessori opzionali

- |   |            |                          |                          |
|---|------------|--------------------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)  | PNC 920003 | <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"/> |                          |
| • 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 cestini per friggere  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |                          |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304  | PNC 922264 | <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"/> |
| • Affumicatore per forni  |            | PNC 922338               | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini   |            | PNC 922348               | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre   |            | PNC 922362               | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 20 GN 1/1   |            | PNC 922365               | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente   |            | PNC 922386               | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo   |            | PNC 922390               | <input type="checkbox"/> |
| • Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie  |            | PNC 922420               | <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"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  |            | PNC 922446               | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante   |            | PNC 922618               | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm  |            | PNC 922651               | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1  |            | PNC 922652               | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 20 gn 1/1   |            | PNC 922659               | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm   |            | PNC 922683               | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   |            | PNC 922687               | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote regolabili per forno 20 gn  |            | PNC 922701               | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm  |            | PNC 922707               | <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"/> |
| • Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1   |            | PNC 922715               | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 gn 1/1  |            | PNC 922720               | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 gn 1/1  |            | PNC 922725               | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa con motore per forni 20 gn 1/1  |            | PNC 922730               | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1  |            | PNC 922735               | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm   |            | PNC 922738               | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm   |            | PNC 922739               | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per maniglia per carrello per forno 20 gn  |            | PNC 922743               | <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 con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm  |            | PNC 922753               | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm  |            | PNC 922754               | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm  |            | PNC 922756               | <input type="checkbox"/> |



- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 PNC 922761
- Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm PNC 922763
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1 PNC 922769
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776
- Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN PNC 922778
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- 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
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- 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

**Elettrico**

- Tensione di alimentazione:** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
 **Potenza installata max:** 40.4 kW  
 **Potenza installata, default:** 37.7 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:** 16 (400x600 mm)  
 **Capacità massima di carico:** 100 kg

**Informazioni chiave**

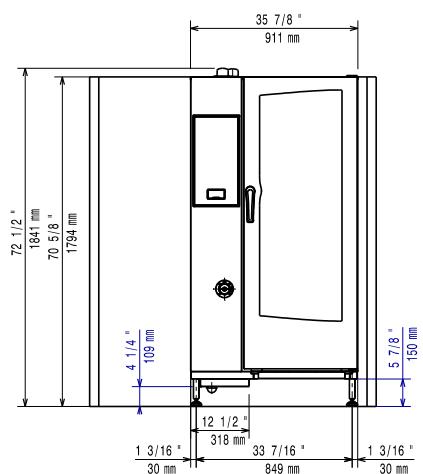
- Cardini porte:** Lato destro  
 **Dimensioni esterne, larghezza:** 911 mm  
 **Dimensioni esterne, profondità:** 864 mm  
 **Dimensioni esterne, altezza:** 1794 mm  
 **Dimensioni esterne, peso:** 295 kg  
 **Peso netto:** 262 kg  
 **Peso imballo:** 295 kg  
 **Volume imballo:** 1.83 m<sup>3</sup>

**Certificati ISO**

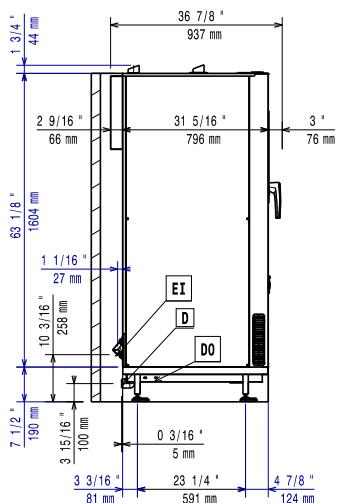
- ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;  
ISO 50001



**Fronte**



**Lato**



**CWI1** = Attacco acqua fredda

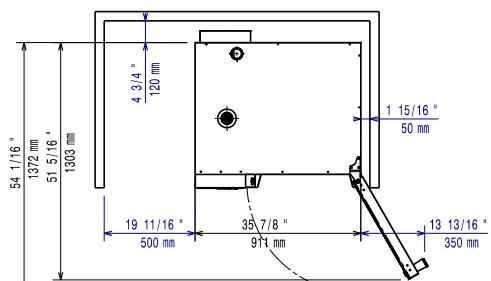
**EI** = Connessione elettrica

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

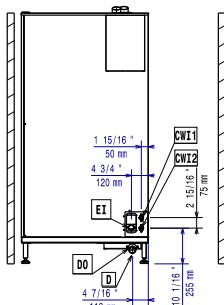
**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico

**Alto**



**Distances**



**CWI1** = Attacco acqua fredda

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico

**EI** = Connessione elettrica