

## Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



218918 (ZCOE102C3A30)

Forno Magistar Combi DI, 10  
gn 2/1, elettrico

### 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.

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 2/1, 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.
- 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: \_\_\_\_\_

### 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 opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003
- Filtro acqua con cartuccia e contaltri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100 PNC 920005
- Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) PNC 922003
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062
- Griglia inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio 400x600mm PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264
- Nasello chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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
- 6 spiedini corti PNC 922328

- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm PNC 922351
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm PNC 922357
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Copertura termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922366
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1 PNC 922384
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- 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 2/1 - passo 65mm PNC 922603
- Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm PNC 922604
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1 PNC 922605
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 PNC 922609
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922613
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922616
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 2/1 - h=120 mm PNC 922621
- Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 PNC 922627
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922631
- 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
- Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm PNC 922650
- 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 2/1, disassemblata PNC 922654
- Scudo termico per forno 10 gn 2/1 PNC 922664
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1 PNC 922667
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687

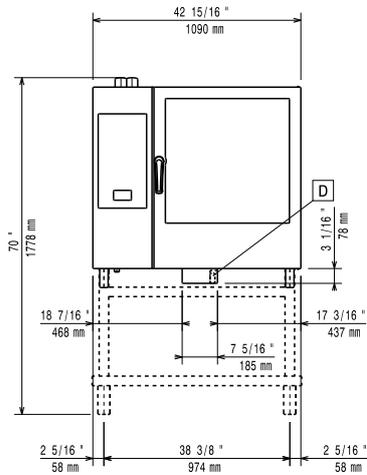
Magistar Combi DI  
 Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, elettrico

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

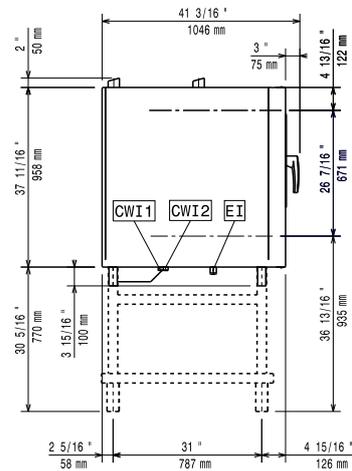


- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm PNC 922688  • Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1 PNC 930218
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1 PNC 922692
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699
- Griglia antiaderente 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 2/1 PNC 922719
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1 PNC 922721
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6&10 gn 2/1 PNC 922724
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922726
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922729
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922731
- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922734
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922736
- 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
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- 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**



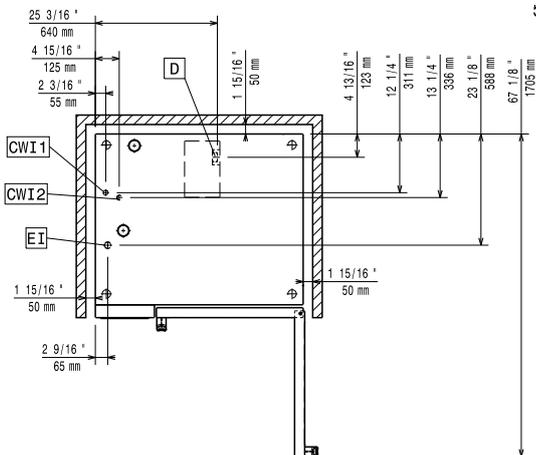
CWI1 = Attacco acqua fredda      EI = Connessione elettrica

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:	37.9 kW
Potenza installata, default:	35.4 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:	10 (GN 2/1)
Capacità massima di carico:	100 kg

**Informazioni chiave**

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1090 mm
Dimensioni esterne, profondità:	971 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, peso:	163 kg
Peso netto:	163 kg
Peso imballo:	304.5 kg
Volume imballo:	1.59 m <sup>3</sup>

**Certificati ISO**

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