

## **Magistar Combi DI**

### **Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, elettrico**



218928 (ZCOE202C3A30)

Forno Magistar Combi DI, 20 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 portateglie GN 2/1, passo 63 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.
- 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 per 20 PNC 922757  
GN 2/1 - passo 63 mm

## 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"/>
• 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"/>
• Telai 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"/>
• 6 spiedini corti	PNC 922328	<input type="checkbox"/>
• Affumicatore per forni	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm	PNC 922357	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per anatre		PNC 922362 <input type="checkbox"/>
• Copertura termica per forno 20 GN 2/1		PNC 922367 <input type="checkbox"/>
• Supporto a parete per tanica detergente		PNC 922386 <input type="checkbox"/>
• Sonda USB con sensore singolo		PNC 922390 <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"/>
• Deflettore superiore per carrello forno 20 GN 2/1		PNC 922445 <input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -		PNC 922447 <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 2/1		PNC 922658 <input type="checkbox"/>
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm		PNC 922686 <input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni		PNC 922687 <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 2/1		PNC 922716 <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"/>
• 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"/>
• Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm		PNC 922757 <input type="checkbox"/>
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm		PNC 922758 <input type="checkbox"/>
• Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm		PNC 922760 <input type="checkbox"/>
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1		PNC 922762 <input type="checkbox"/>
• Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm		PNC 922764 <input type="checkbox"/>
• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 2/1		PNC 922770 <input type="checkbox"/>
• Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar		PNC 922771 <input type="checkbox"/>
• Riduttore pressione acqua in ingresso		PNC 922773 <input type="checkbox"/>
• Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN		PNC 922778 <input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm		PNC 925001 <input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm		PNC 925002 <input type="checkbox"/>
• 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 <input type="checkbox"/>
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)		PNC 925004 <input type="checkbox"/>
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1		PNC 925005 <input type="checkbox"/>
• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1		PNC 925006 <input type="checkbox"/>

Magistar Combi DI  
Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, elettrico

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





## Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, elettrico

- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per PNC 925008
- cottura in forno di 28 patate
- 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



Magistar Combi DI  
Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, elettrico

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

2026.01.07

