

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1,
elettrico, porta con cerniera a
sinistra



218936 (ZCOE101C3A3L)

Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1, elettrico, porta con cerniera a sinistra

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 portaglie GN 1/1, passo 67 mm.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Caratteristiche e benefici

- 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).
- Sonda a sensore singolo di serie.
- 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 autodiagnosica 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.
- 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.
- 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

- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- 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 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"/> |
| • Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) | PNC 922003 | <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 cesti per friggere | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <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"/> |

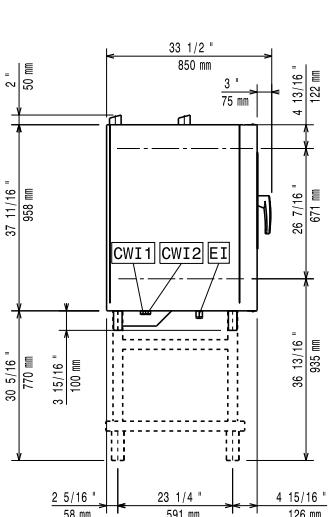
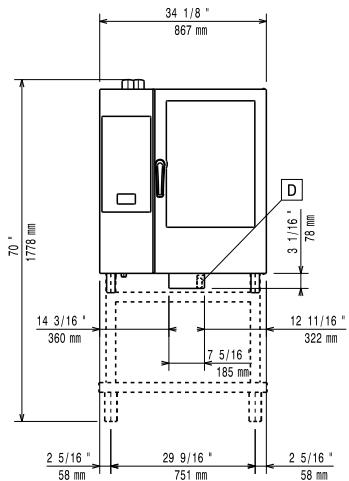
• Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• 4 spiedini lunghi	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto	PNC 922329	<input type="checkbox"/>
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Copertura termica per forno 10 GN 1/1	PNC 922364	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1	PNC 922382	<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"/>
• STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cottura a vapore intensivo)	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	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922608	<input type="checkbox"/>
• Base scorrimento per struttura portateglie+ maniglia 6&10 gn 1/1	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
• Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
• Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 1/1 - h=120 mm	PNC 922620	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>
• Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
• Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1	PNC 922645	<input type="checkbox"/>
• Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm	PNC 922648	<input type="checkbox"/>
• Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922649	<input type="checkbox"/>



• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1	PNC 922661	<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"/>
• Scudo termico per forno 10 gn 1/1	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	<input type="checkbox"/>	• Teglia GN 1/1 per baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1	PNC 922718	<input type="checkbox"/>			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 o 10 gn 1/1	PNC 922722	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/>			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922727	<input type="checkbox"/>			
• Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie fissa 8 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922741	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie fissa 8 gn 2/1 - passo 85mm	PNC 922742	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm	PNC 922745	<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 per kit raccolta grassi	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			



Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1, elettrico, porta con cerniera a sinistra
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



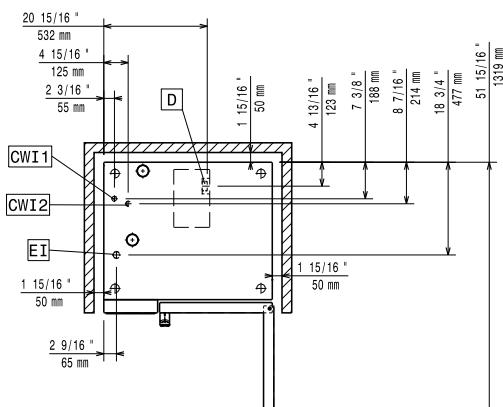
CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

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: 10 (GN 1/1)

Capacità massima di carico: 50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm

Dimensioni esterne, profondità: 775 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Dimensioni esterne, peso: 144 kg

Peso netto: 127 kg

Peso imballo: 144 kg

Volume imballo: 1.11 m³

Certificati ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;
ISO 50001

ISO Standards:

