

## Magistar Combi DI

### Forno Magistar Combi DI, 6 gn 1/1, gas GPL

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



218943 (ZCOG61C3H30)

Forno Magistar Combi DI, 6  
gn 1/1, gas GPL

## 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 1/1, 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.
- 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.
- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- <p>La funzione Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli selezionati, ottimizzando il lavoro in cucina in termini di tempo ed efficienza energetica.</p>

### Accessori inclusi

- 1 x Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl PNC 922706

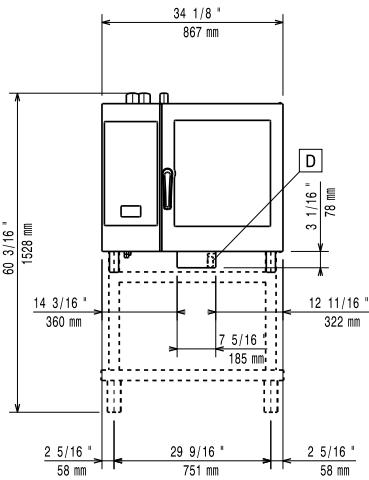
### Accessori opzionali

- 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
- 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 GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- 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

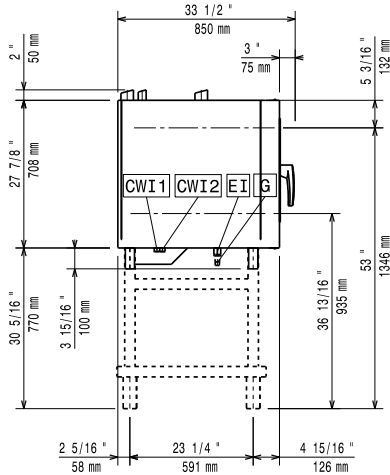
- Nasello chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922326
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- Affumicatore per forni PNC 922338
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm PNC 922351
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1 PNC 922382
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390
- Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi, abbattitori Rapido Chiller e lavastoviglie a cesto trascinato e Match (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). PNC 922421
- ROUTER HUB PER CONNETTIVITA' SIM (WI-FI + 4G) PNC 922435
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base PNC 922436
- 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
- Kit di raccolta grassi per forni sovrapposti 6 GN su 6 GN 1/1 - 2/1, con rialzo PNC 922453
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922600
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 1/1 - passo 80mm PNC 922606
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 PNC 922607
- Base scorrimento per struttura portateglie+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 gas 6 gn 1/1 - h=150 mm PNC 922622

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm  | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1  | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm  | PNC 922745 | <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"/> | • Teglia per cotture tradizionali, h=100mm  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 gn 1/1 o per forni 6 gn 1/1 su base (particolarmente consigliato in presenza di cappa per forno)   | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> | • Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 1/1, h=250 mm   | PNC 922635 | <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"/> |
| • 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"/> | • Carrello per kit raccolta grassi  | PNC 922752 | <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"/> | • Riduttore pressione acqua in ingresso   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 6 gn 1/1  | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> | • Estensione per tubo di condensazione da 37 cm   | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm  | PNC 925000 | <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=40mm  | PNC 925001 | <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=60mm  | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922655 | <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"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore cross 15 e 25 kg. N. B. Valutare insieme al cliente l'altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1 | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)  | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 gn 1/1  | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1  | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1   | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1  | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 6 gn 1/1  | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per baguette  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gas metano a gpl   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gpl a gas metano   | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm   | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1  | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm  | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm  | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm  | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm  | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta  | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1   | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit ruote per forni sovrapposti   | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl   | PNC 922706 | <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"/> |   |            |                          |
| • 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"/> |   |            |                          |

**Fronte**



**Lato**



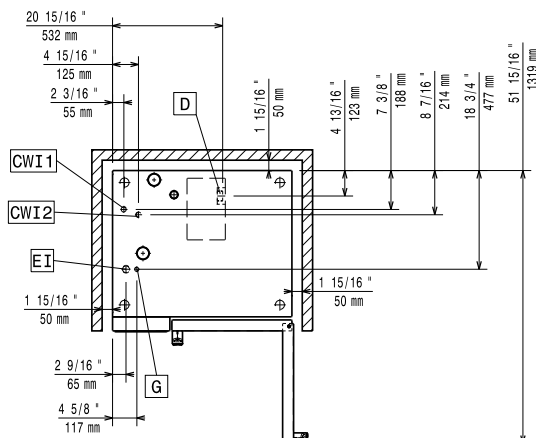
**CWI1** = Attacco acqua fredda      **EI** = Connessione elettrica

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2      **G** = Connessione gas

**D** = Scarico acqua

**DO** = Tubo di scarico

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	1.1 kW
Potenza installata, default:	1.1 kW

**Gas**

Carico termico totale:	48109 BTU (12 kW)
Potenza gas:	12 kW
Fornitura gas:	LPG, G31
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

**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:	0 µS/cm
Scarico "D":	50mm

**Capacità**

GN:	6 (GN 1/1)
Capacità massima di carico:	30 kg

**Informazioni chiave**

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	867 mm
Dimensioni esterne, profondità:	775 mm
Dimensioni esterne, altezza:	808 mm
Dimensioni esterne, peso:	132 kg
Peso netto:	115 kg
Peso imballo:	132 kg
Volume imballo:	0.89 m³

**Certificati ISO**

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

**Magistar Combi DI**  
**Forno Magistar Combi DI, 6 gn 1/1, gas GPL**

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