

## Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1, gas GPL

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



218945 (ZCOG101C3H30)

Forno Magistar Combi DI, 10  
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 portategne GN 1/1, passo 67 mm.

### 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 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.
- 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: \_\_\_\_\_

## 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.
- 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 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro acqua con cartuccia e contaltri 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 forata 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, abbattitori Rapido Chiller e lavastoviglie a cesto trascinato e Match (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill). | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER HUB PER CONNETTIVITA' SIM (WI-FI + 4G)                                                                                                                                                          | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)                                                                                                                                         | 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 gas 10 gn 1/1 - h=150 mm                                                                                                                                   | PNC 922623 | <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"/> |

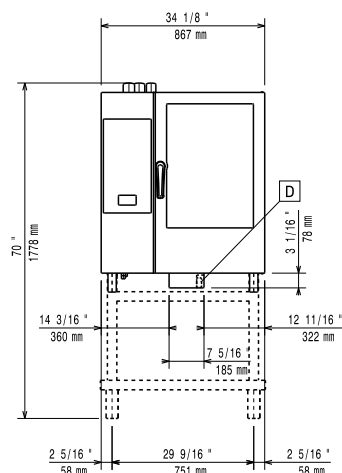
|                                                                                                                                                 |            |                          |                                                                                                                                                   |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                                                                   | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm                                                                                                        | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1                                                                                           | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm                                                                                                        | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm                                                                                   | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm                                                                                                        | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm                                                           | PNC 922649 | <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"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm                                                                          | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)                                                                      | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1                                                                            | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1                                                                                      | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata                                                                                              | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1                                                                                                  | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateghe fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1                                                          | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> | • Teglia GN 1/1 per baguette                                                                                                                      | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1                                                                                     | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate                                                                     | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 gn 1/1                                                                                                             | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm                                                                                                       | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gas metano a gpl                                                                                                           | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm                                                                                                       | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gpl a gas metano                                                                                                           | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm                                                                                                       | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas                                                                                                            | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm                                                                                                  | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateghe fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1                                                        | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm                                                                                                  | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni                                                                                                           | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm                                                                                                  | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm                                                                                        | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                                   |            |                          |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1                                                                                                  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                                                   |            |                          |
| • Struttura portateghe rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm                                                                                         | PNC 922694 | <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"/> |                                                                                                                                                   |            |                          |
| • Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1                                                                                           | PNC 922709 | <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"/> |                                                                                                                                                   |            |                          |
| • Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1                                                                              | PNC 922737 | <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

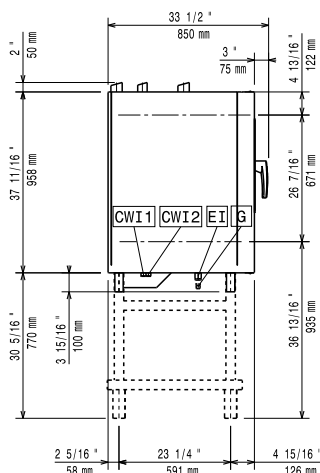
## Forno Magistar Combi DI, 10 gn

### 1/1, gas GPL

#### Fronte



#### Lato



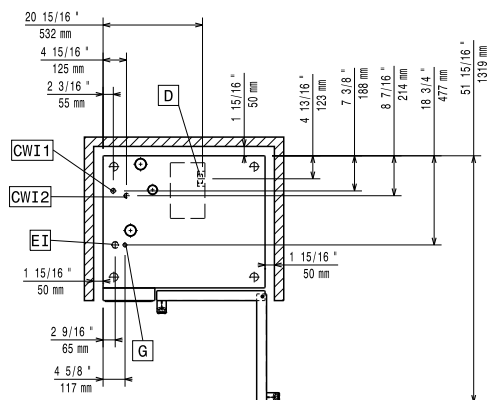
**CWI1** = Attacco acqua fredda      **EI** = Connessione elettrica

**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:             | 84618 BTU (21 kW) |
| Potenza gas:                       | 21 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:                         | 10 (GN 1/1) |
| Capacità massima di carico: | 50 kg       |

#### Informazioni chiave

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Cardini porte:                  | Lato destro |
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 867 mm      |
| Dimensioni esterne, profondità: | 775 mm      |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 1058 mm     |
| Dimensioni esterne, peso:       | 159 kg      |
| Peso netto:                     | 136 kg      |
| Peso imballo:                   | 159 kg      |
| Volume imballo:                 | 1.11 m³     |

#### Certificati ISO

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

Magistar Combi DI  
Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1, gas GPL

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