

Magistar Combi DI

Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, gas GPL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218946 (ZCOG102C3H30)

Forno Magistar Combi DI, 10
gn 2/1, 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 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: _____



Magistar Combi DI **Forno Magistar Combi DI, 10 gn** **2/1, gas GPL**

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).



Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, gas GPL

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

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.
- <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 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 forata 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, 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 gas 10 gn 2/1 - h=150 mm | PNC 922625 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Kit conversione da gas metano a gpl | PNC 922670 | ☐ |
| • Kit conversione da gpl a gas metano | PNC 922671 | ☐ |
| • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | ☐ |
| • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | ☐ |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm | PNC 922688 | ☐ |

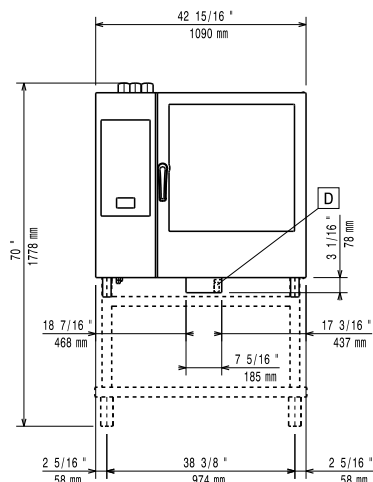
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1 PNC 922692 ☐
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699 ☐
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713 ☐
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ☐
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922729 ☐
- Cappa con motore per forni 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 ☐
- 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 ☐

Magistar Combi DI

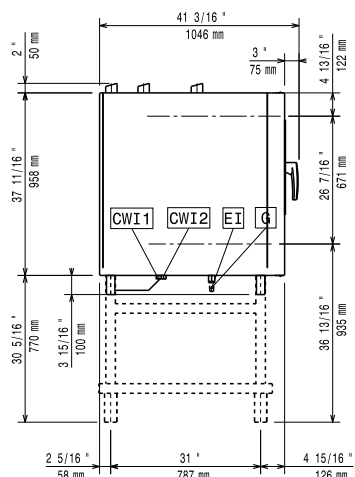
Forno Magistar Combi DI, 10 gn

2/1, gas GPL

Fronte



Lato

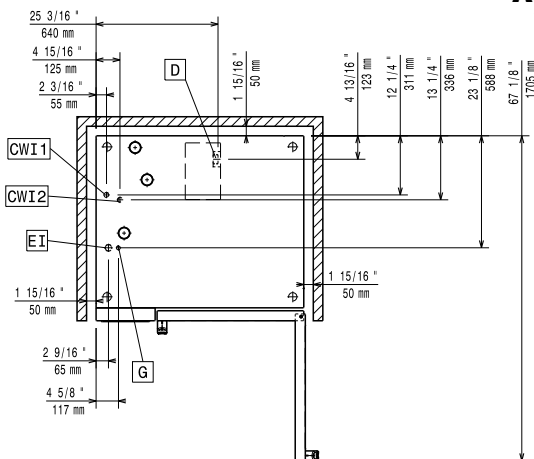


CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica

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: 1.5 kW
Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 140916 BTU (35 kW)
Potenza gas: 35 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 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: 200 kg
Peso netto: 175 kg
Peso imballo: 200 kg
Volume imballo: 1.59 m³

Certificati ISO

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

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, gas GPL

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