

Magistar Combi DI

Forno Magistar Combi DI, 20 gn 1/1, gas GPL



218947 (ZCOG201C3H30)

Forno Magistar Combi DI, 20 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 portateglie GN 1/1, 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

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.
- Connattività 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

- I nuovi cicli di lavaggio utilizzano il 33% in meno di acqua, il 43% in meno di detergente e il 25% in meno di energia.* *Test interno effettuato presso il laboratorio Zanussi Professional confrontando il forno combinato Magistar 20 GN1/1 elettrico con boiler con la versione 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 inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - 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"/>	
• 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 cestì 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"/>	
• 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
• 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
• Griglia GN 1/1 per anatre			PNC 922362
• Copertura termica per forno 20 GN 1/1			PNC 922365
• Supporto a parete per tanica detergente			PNC 922386
• Sonda USB con sensore singolo			PNC 922390
• Scheda connattività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller			PNC 922421
• ROUTER PER CONNETTIVITÀ (WiFi E LAN)			PNC 922435
• - NOT TRANSLATED -			PNC 922446
• Kit connessione esterna detergente e brillantante			PNC 922618
• 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
• Scudo termico per forno 20 gn 1/1			PNC 922659
• 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
• Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm			PNC 922683
• Staffe per fissaggio a parete forni			PNC 922687
• Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm			PNC 922707
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1			PNC 922713
• Supporto sonda per liquidi			PNC 922714
• Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1			PNC 922715
• Cappa con motore per forni 20 gn 1/1			PNC 922730
• Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1			PNC 922735
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm			PNC 922738
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm			PNC 922739
• 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 con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm			PNC 922753
• Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm			PNC 922754
• Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm			PNC 922756
• Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1			PNC 922761
• Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm			PNC 922763

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 20 gn 1/1, gas GPL

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



Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI, 20 gn 1/1, gas GPL

- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1 PNC 922769
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- 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
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011
- 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

Elettrico

- Tensione di alimentazione:** 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max: 1.8 kW
Potenza installata, default: 1.8 kW

Gas

- Carico termico totale:** 168894 BTU (42 kW)
Potenza gas: 42 kW
Fornitura gas: LPG, G31
Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" 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:** 20 (GN 1/1)
Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

- Cardini porte:** Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 911 mm
Dimensioni esterne, profondità: 864 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm
Dimensioni esterne, peso: 301 kg
Peso netto: 268 kg
Peso imballo: 301 kg
Volume imballo: 1.83 m³

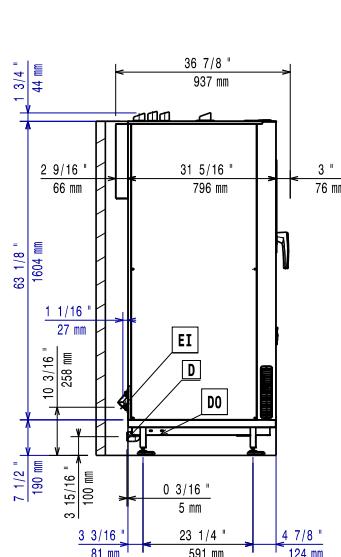
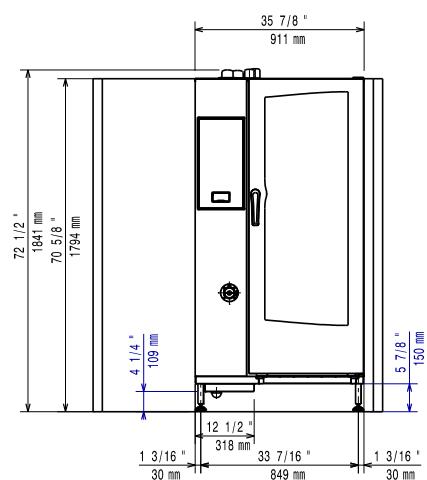
Certificati ISO

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



**Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI, 20 gn 1/1, gas GPL**

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



CWI1 = Attacco acqua fredda

EI = Connessione elettrica

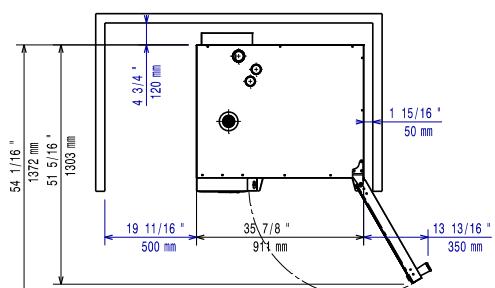
CWI2 = Attacco acqua fredda 2

G = Connessione gas

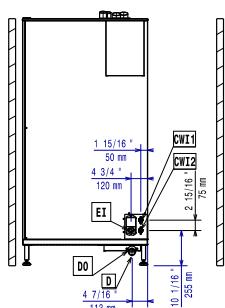
D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

Alto



Distances



CWI1 = Attacco acqua fredda

EI = Connessione elettrica

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

G = Connessione gas

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico