ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI Bakery, 5 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

218949 (ZCOG61C3G3B)	Forno Magistar Combi DI Bakery, 5 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

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 per teglie pasticceria 400X600 mm, passo 80 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 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 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

- 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 Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922655

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 ❑
- Filtro acqua con cartuccia e contalitri 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 e abbattitori Rapido Chiller — PNC 922421 ❑
- ROUTER PER CONNETTIVITA'' (WiFi E LAN) — PNC 922435 ❑
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 GN 1/1 o per forni 6 GN 1/1 su base — PNC 922436 ❑
- KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) — PNC 922438 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922440 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922450 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922451 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922452 ❑
- - NOT TRANSLATED - — 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 raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) — PNC 922619 ❑
- 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 ❑
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su rialzo — PNC 922628 ❑

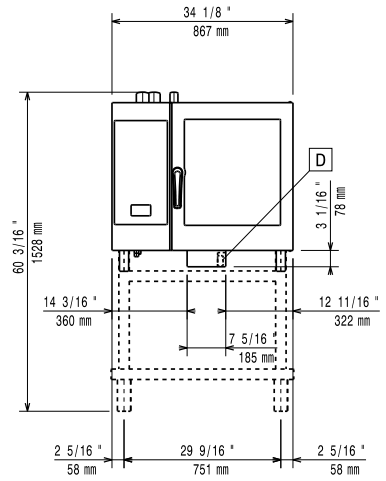
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 — PNC 922630 ❑
- 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 ❑
- Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 1/1, h=250 mm — PNC 922635 ❑
- 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 ❑
- Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) — PNC 922639 ❑
- Supporti per installare a parete il forno 6 gn 1/1 — PNC 922643 ❑
- 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 1/1, disassemblata — PNC 922653 ❑
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922655 ❑
- 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 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 gn 1/1 — PNC 922660 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1 — PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 6 gn 1/1 — PNC 922662 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922684 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni — PNC 922687 ❑
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- KIT 4 PIEDINI REGOLABILI PER FORNO 6&10 GN, 100-115MM — PNC 922693 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta — PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1 — PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti — PNC 922704 ❑
- 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 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 — PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi — PNC 922714 ❑
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1 — PNC 922728 ❑
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 — PNC 922732 ❑
- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1 — PNC 922733 ❑
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 — PNC 922737 ❑
- Struttura portateglie fissa 5 gn 1/1 - passo 85mm — PNC 922740 ❑
- 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 ❑
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm — PNC 922776 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1 — PNC 930217 ❑

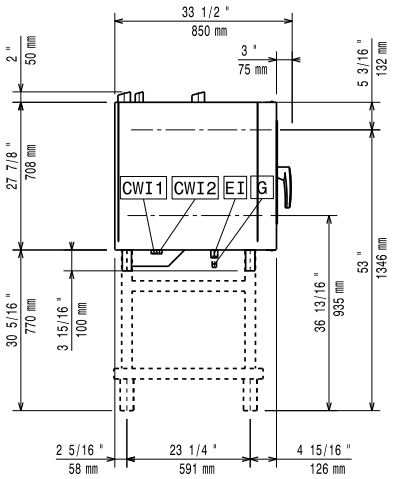
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 5 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

Fronte



Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

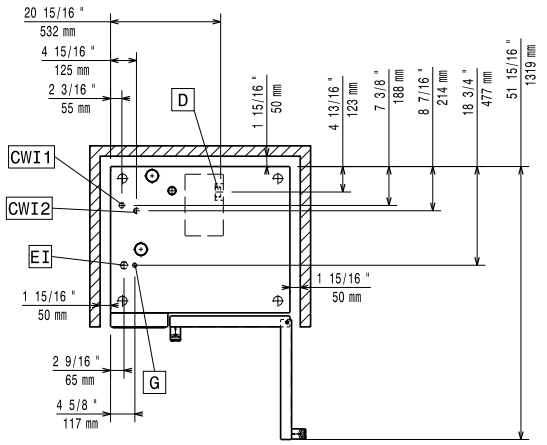
D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

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:	Natural Gas G20
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:	5 (400x600 mm)
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:	118 kg
Peso netto:	118 kg
Peso imballo:	183 kg
Volume imballo:	0.89 m³

Certificati ISO

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

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

2025.09.26