ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

218950 (ZCOG201C3G3B) Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 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:

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

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 Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	PNC 922761	

Accessori opzionali

• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	❑
• Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100	PNC 920005	❑
• 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	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie	PNC 922420	❑
• Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller	PNC 922421	❑
• ROUTER PER CONNETTIVITA'' (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 ruote regolabili per forno 20 gn	PNC 922701	❑
• 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	❑
• Supporto per maniglia per carrello per forno 20 gn	PNC 922743	❑
• 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	❑

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

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

• 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	❑
• 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	❑
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	❑
• 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:	Natural Gas G20
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:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	16 (400x600 mm)
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:	281 kg
Peso netto:	281 kg
Peso imballo:	314 kg
Volume imballo:	1.83 m³

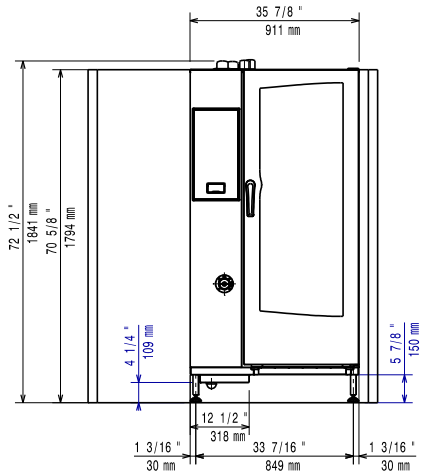
Certificati ISO

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

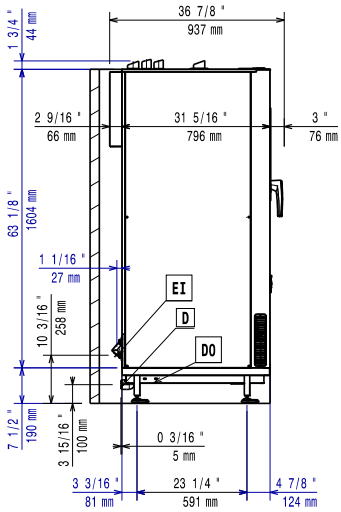
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DI
Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm

Fronte

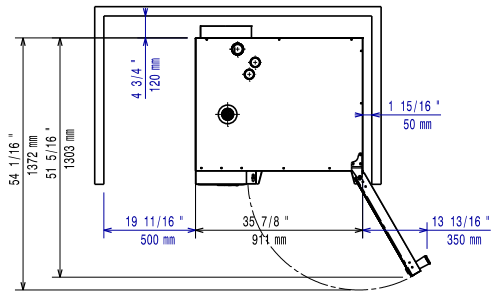


Lato

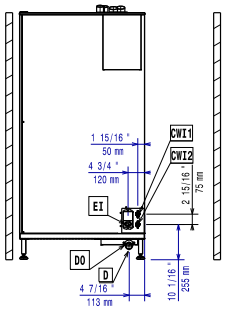


CWI1 = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Alto



Distances



CWI1 = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

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

2025.09.26