

**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.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

### 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 autodiagnosica 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:

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://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.
- 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 cestini 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 | <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"/> |
| • Affumicatore per forni  | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini   | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 20 GN 1/1   | PNC 922365 | <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 e abbattitori Rapido Chiller   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER PER CONNETTIVITÀ" (WiFi E LAN)   | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 20 gn 1/1   | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gas metano a gpl   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit conversione da gpl a gas metano   | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi per forni a gas  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm   | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 20 gn, 150mm  | PNC 922707 | <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"/> |
| • Rampa di ingresso per forno 20 gn 1/1   | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa con motore per forni 20 gn 1/1  | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1  | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm   | PNC 922738 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 20 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm   | PNC 922739 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per maniglia per carrello per forno 20 gn  | PNC 922743 | <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 con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm  | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm  | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm  | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1   | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm  | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> |



- 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

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>Elettrico</b>                                |
| <input type="checkbox"/> | Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| <input type="checkbox"/> | Potenza installata max: 1.8 kW                  |
| <input type="checkbox"/> | Potenza installata, default: 1.8 kW             |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Gas</b>                                 |
| <input type="checkbox"/> | Carico termico totale: 168894 BTU (42 kW)  |
| <input type="checkbox"/> | Potenza gas: 42 kW                         |
| <input type="checkbox"/> | Fornitura gas: Natural Gas G20             |
| <input type="checkbox"/> | Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1" MNPT |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Acqua</b>   |
| <input type="checkbox"/> | Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C |
| <input type="checkbox"/> | Attacco acqua "FCW" 3/4"   |
| <input type="checkbox"/> | Pressione, bar min/max: 1-6 bar                                    |
| <input type="checkbox"/> | Cloruri: <10 ppm   |
| <input type="checkbox"/> | Conducibilità: >50 µS/cm   |
| <input type="checkbox"/> | Scarico "D": 50mm  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Capacità</b>                        |
| <input type="checkbox"/> | GN: 16 (400x600 mm)                    |
| <input type="checkbox"/> | Capacità massima di carico: 100 kg     |
| <input type="checkbox"/> | <b>Informazioni chiave</b>             |
| <input type="checkbox"/> | Cardini porte: Lato destro             |
| <input type="checkbox"/> | Dimensioni esterne, larghezza: 911 mm  |
| <input type="checkbox"/> | Dimensioni esterne, profondità: 864 mm |
| <input type="checkbox"/> | Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm   |
| <input type="checkbox"/> | Dimensioni esterne, peso: 314 kg       |
| <input type="checkbox"/> | Peso netto: 281 kg                     |
| <input type="checkbox"/> | Peso imballo: 314 kg                   |
| <input type="checkbox"/> | Volume imballo: 1.83 m³                |

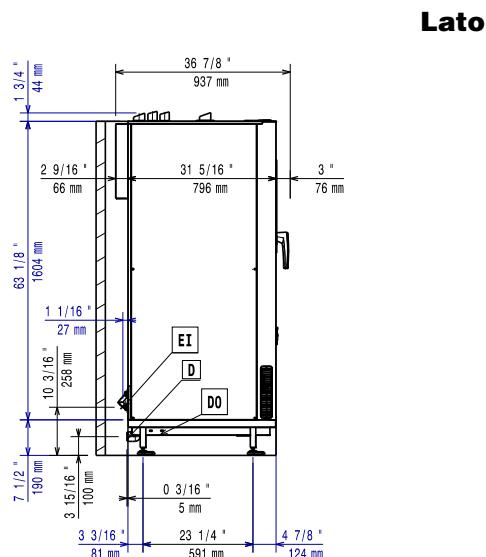
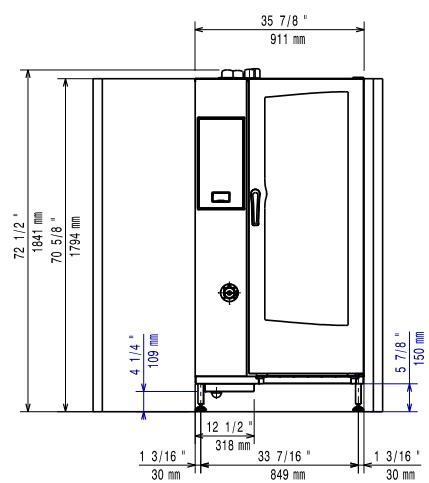
#### Certificati ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;  
ISO 50001

ISO Standards:

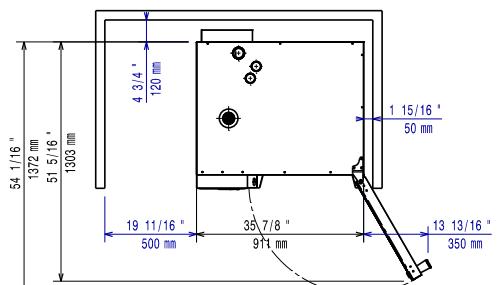


Magistar Combi DI  
Forno Magistar Combi DI Bakery, 16 teglie 400X600 mm, gas, passo 80 mm  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

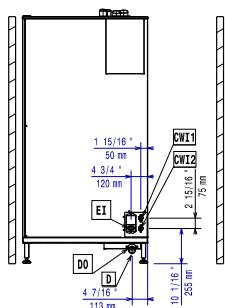


**CWI1** = Attacco acqua fredda      **EI** = Connessione elettrica  
**CWI2** = Attacco acqua fredda 2      **G** = Connessione gas  
**D** = Scarico acqua  
**DO** = Tubo di scarico

**Alto**



**Distances**



**CWI1** = Attacco acqua fredda  
**CWI2** = Attacco acqua fredda 2  
**D** = Scarico acqua  
**DO** = Tubo di scarico

**EI** = Connessione elettrica  
**G** = Connessione gas

