

Magistar Combi DI Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, gas

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218976 (ZCOG202C3G30)

Forno Magistar Combi DI, 20
gn 2/1, gas

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 2/1, passo 63 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: _____

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 portateghe per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757

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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 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 | ☐ |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli | PNC 922266 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Affumicatore per forni | PNC 922338 | ☐ |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | ☐ |
| • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm | PNC 922357 | ☐ |

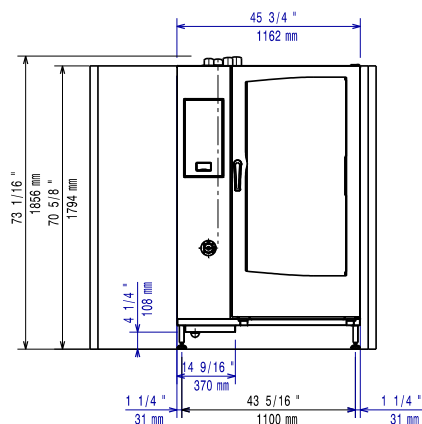
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | ☐ |
| • Copertura termica per forno 20 GN 2/1 | PNC 922367 | ☐ |
| • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | ☐ |
| • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | ☐ |
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller | PNC 922421 | ☐ |
| • ROUTER PER CONNETTIVITA' (WiFi E LAN) | PNC 922435 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 922447 | ☐ |
| • 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 2/1 | PNC 922658 | ☐ |
| • 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 portateghe per 15 GN 2/1 - passo 84mm | PNC 922686 | ☐ |
| • 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 2/1 | PNC 922716 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 20 GN 2/1 - passo 63 mm | PNC 922757 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 16 GN 2/1 - passo 80 mm | PNC 922758 | ☐ |
| • Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm | PNC 922760 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1 | PNC 922762 | ☐ |
| • Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm | PNC 922764 | ☐ |
| • Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 2/1 | PNC 922770 | ☐ |
| • 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 ☐
- 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 ☐

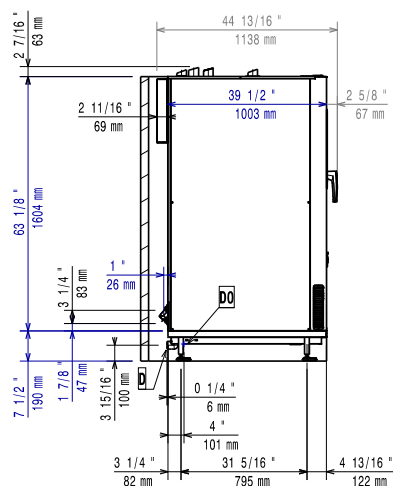
Magistar Combi DI

Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, gas

Fronte



Lato

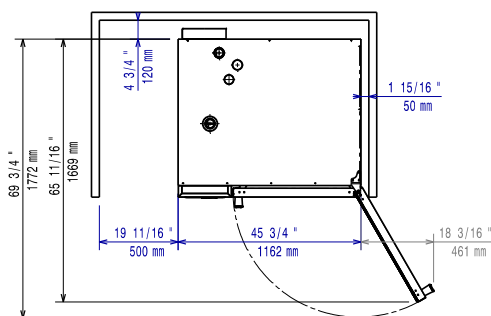


CW11 = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica

CW12 = 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: 2.5 kW
 Potenza installata, default: 2.5 kW

Gas

Carico termico totale: 281490 BTU (70 kW)
 Potenza gas: 70 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: 0 µS/cm
 Scarico "D": 50mm

Capacità

GN: 20 (GN 2/1)
 Capacità massima di carico: 200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
 Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 1066 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm
 Dimensioni esterne, peso: 373 kg
 Peso netto: 335 kg
 Peso imballo: 373 kg
 Volume imballo: 2.77 m³

Certificati ISO

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

Magistar Combi DI
 Forno Magistar Combi DI, 20 gn 2/1, gas

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