

Magistar Combi TS Forno touch con boiler elettrico 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218723 (ZCOE102T2A0) Forno Magistar Combi TS, 10
gn 2/1, elettrico

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato).

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per dialogare con l'abbattitore, SoloMio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio

vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 2/1, passo 67 mm.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25°C - 300°C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25°C - 99°C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate.
Ciclo vapore (100°C): per frutti di mare e verdure.
Vapore ad alta temperatura (25°C - 130°C).
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Ventola con 7 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.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Cicli Speciali:
 - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
 - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
 - Lievitazione
 - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
 - Cottura sottovuoto
 - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
 - Pastorizzazione di pasta fresca
 - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
 - Food Safe Control standard (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
 - Food Safe Control avanzato (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione).
- 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.

- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1.
- 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.

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 2/1, passo 67 mm.
- Porta con sistema tampone integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza di carrello porta teglie.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- 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.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- Con la funzione Match il forno e l'abbattitore sono collegati tra loro e comunicano per guidare l'utente attraverso il processo cook&chill, ottimizzando tempi ed efficienza (richiede accessori opzionali).

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del boiler. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.
- Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo

gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:

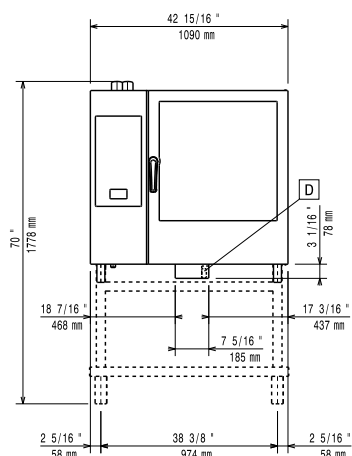
- dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
- ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
- promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)

Accessori opzionali

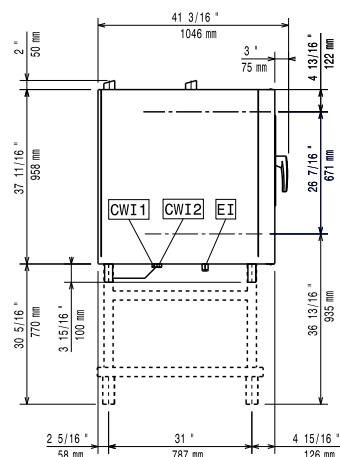
• Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni	PNC 864388	☐
• Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)	PNC 920003	☐
• Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata)	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 inox aisi 304, gn 2/1	PNC 922076	☐
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	☐
• Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304	PNC 922175	☐
• 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	☐
• Nasello chiusura porta a doppio scatto	PNC 922265	☐
• Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266	☐
• Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10	PNC 922281	☐
• Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW	PNC 922325	☐
• 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	☐
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	☐
• Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm	PNC 922351	☐
• Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm	PNC 922357	☐
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	☐
• Copertura termica per forno 10 GN 2/1	PNC 922366	☐
• Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1	PNC 922384	☐
• 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	☐
• KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO)	PNC 922438	☐
• KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE	PNC 922439	☐

• Struttura portateghe+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm	PNC 922603	☐	• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922731	☐
• Struttura portateghe+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm	PNC 922604	☐	• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922734	☐
• Base scorrimento per struttura portateghe+maniglia 6&10 gn 2/1	PNC 922605	☐	• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922736	☐
• Struttura portateghe 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1	PNC 922609	☐	• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm	PNC 922745	☐
• Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1	PNC 922613	☐	• Teglia per cotture tradizionali, h=100mm	PNC 922746	☐
• Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1	PNC 922616	☐	• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm	PNC 922747	☐
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	☐	• Carrello per kit raccolta grassi	PNC 922752	☐
• Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 2/1 - h=120 mm	PNC 922621	☐	• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	☐
• Carrello per struttura portateghe 6&10 gn 2/1	PNC 922627	☐	• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	☐
• Carrello per strutture portateghe scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922631	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922636	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm	PNC 922637	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Carrello con due bacinelle per raccolta grassi	PNC 922638	☐	• 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	☐
• Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico)	PNC 922639	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm	PNC 922650	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐
• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	☐
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata	PNC 922654	☐	• Kit di compatibilit� installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1	PNC 930218	☐
• Scudo termico per forno 10 gn 2/1	PNC 922664	☐			
• Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1	PNC 922667	☐			
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	☐			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	☐			
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1	PNC 922692	☐			
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	☐			
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	☐			
• Supporto sonda per liquidi	PNC 922714	☐			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 2/1	PNC 922719	☐			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1	PNC 922721	☐			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6&10 gn 2/1	PNC 922724	☐			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922726	☐			
• Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922729	☐			

Fronte

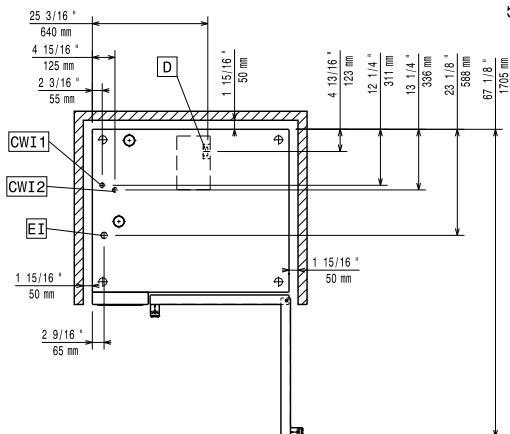


Lato



- C-1** = Attacco acqua fredda
C-2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Circuit breaker required

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

Potenza installata max: 40.1 kW

Potenza installata, default: 37.4 kW

Acqua

Zanussi raccomanda l'uso di sistemi per il trattamento dell'acqua, basati su test specifici sulle condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso:

30 °C

Attacco acqua "FCW"

3/4"

Pressione, bar min/max:

1-6 bar

Cloruri:

<45 ppm

Conducibilità:

>50 µS/cm

Scarico "D":

50mm

Installazione

Spazio libero:

5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:

10 (GN 2/1)

Capacità massima di carico:

100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:

Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza:

1090 mm

Dimensioni esterne, profondità:

971 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Peso netto:

182 kg

Peso imballo:

207 kg

Volume imballo:

1.59 m³