ZANUSSI PROFESSIONAL

Magistar Combi DI Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

218923 (ZCOE102C2A0) Forno Magistar Combi DI, 10 gn 2/1, elettrico

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. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, 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 disponibile.
Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore.
Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox.
Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità.
- 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).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- 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.
- 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.
- 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.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo).
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 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.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- 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.
- 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

- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003 ❑
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305 ❑
- 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 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 ❑
- 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 ❑
- Struttura portateglie+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm PNC 922603 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm PNC 922604 ❑
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1 PNC 922605 ❑
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 PNC 922609 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922613 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922616 ❑
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618 ❑
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 2/1 - h=120 mm PNC 922621 ❑
- Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 PNC 922627 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922631 ❑
- 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 ❑
- Carrello con due bacinelle per raccolta grassi PNC 922638 ❑
- Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922639 ❑
- Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm PNC 922650 ❑
- 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 2/1, disassemblata PNC 922654 ❑
- 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 ❑

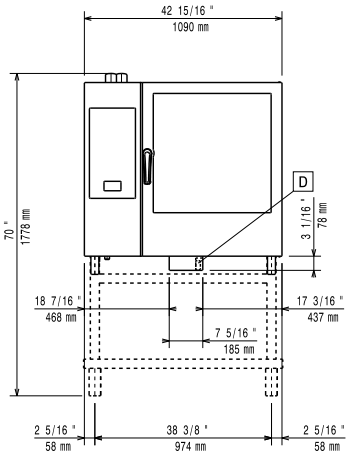
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922731	❑
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1	PNC 922734	❑
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1	PNC 922736	❑
• 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	❑
• Carrello per kit raccolta grassi	PNC 922752	❑
• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	❑
• Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di energia elettrica per forni 6 e 10 GN	PNC 922774	❑
• 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	❑
• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	❑
• Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1	PNC 930218	❑

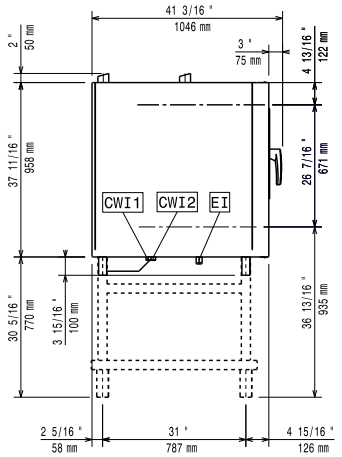
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DI
Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 10 GN 2/1

Fronte



Lato



CWI-1 = Attacco acqua fredda

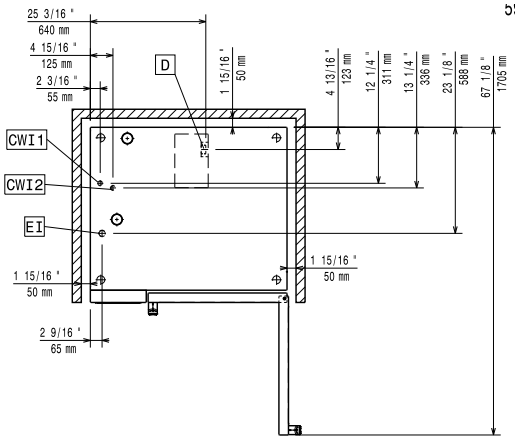
CWI-2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
218923 (ZCOE102C2A0)	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata, default:	35.4 kW
Potenza installata max:	37.9 kW
Richiesta presa interbloccata	

Acqua

Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Scarico "D":	50mm

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
Cloruri:	<10 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm

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 - 2/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1090 mm
Dimensioni esterne, profondità:	971 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Peso netto:	163 kg
Peso imballo:	188 kg
Volume imballo:	1.59 m³

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