

## 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 portateghe GN 2/1, passo 67 mm.

### 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).
- 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.

#### Approvazione:

- 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).
- 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.

### Accessori opzionali

- |                                                                                                                |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)        | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata)                                   | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304                                                                           | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)                                                     | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1                                                                                | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 2/1                                                                                | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)                                                | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304                                                                         | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette                                  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi                                                         | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm                                                                  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere                                                                                         | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304                                                                   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello chiusura porta a doppio scatto                                                                       | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli                                                                                   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW                                    | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • 6 spiedini corti                                                                                             | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini                                                                            | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm                                                         | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm                                                                    | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre                                                                                    | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 10 GN 2/1                                                                        | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1                                                    | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente                                                                      | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo                                                                                | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |

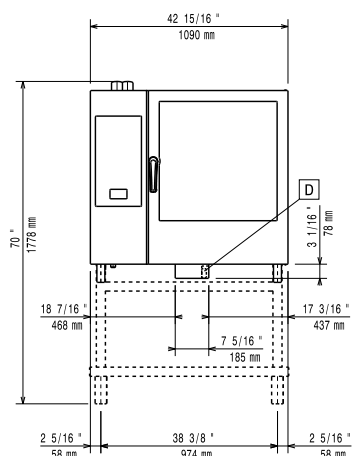
- |                                                                                                                |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller                              | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) | PNC 922438 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm                                                           | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm                                                           | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1                                              | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1                      | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1                                                        | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1                                                     | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante                                                            | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 2/1 - h=120 mm                               | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1                                                               | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1                  | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                              | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                                  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi                                                               | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico)                                     | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm                                                  | PNC 922650 | <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"/> |
| • Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata                                                             | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forno 10 gn 2/1                                                                            | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> |
| • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1                                                    | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| • Staffe per fissaggio a parete forni                                                                          | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm                                                       | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1                                                                 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per tanica detergente per base aperta                                                               | PNC 922699 | <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"/> |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 2/1                                           | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> |
| • Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 o 10 gn 2/1                   | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> |

- 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 ☐
- 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 compatibilit  installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1 PNC 930218 ☐

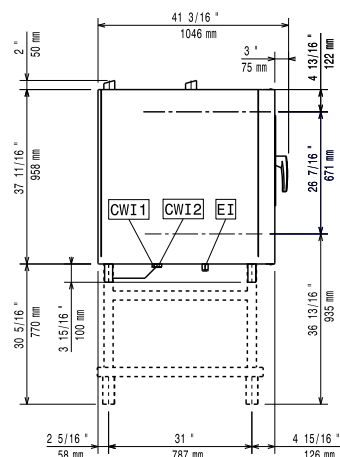
# Magistar Combi DI

## Forno digitale con iniettore di vapore, elettrico 10 GN 2/1

### Fronte

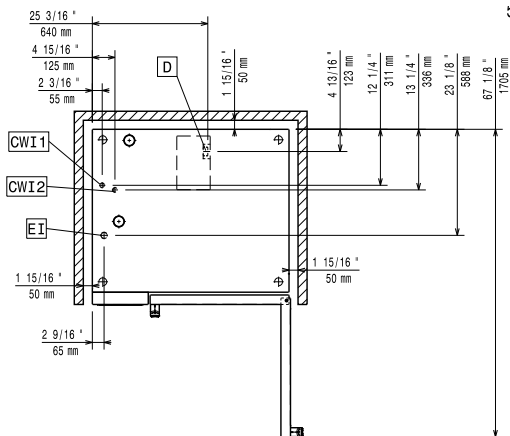


### Lato



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

### Alto



### Elettrico

#### Richiesta presa interbloccata

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

**Potenza installata max:** 37.9 kW

**Potenza installata, default:** 35.4 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:** <10 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:** 163 kg

**Peso imballo:** 188 kg

**Volume imballo:** 1.59 m³

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

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