

Magistar Combi TI FORNO MAGISTAR COMBI TI 20 GN 1/1 ELETTRICO

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218624 (ZCOE201K2A0) Forno Magistar Combi TI, 20
gn 1/1, 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 touch ad alta risoluzione, multilingue.

Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 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) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvate e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale; cottura EcoDelta.

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione. Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, SoloMio per personalizzare la homepage, 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 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 63 mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- 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 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.
- 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 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 a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 63 mm.
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 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 con sistema tampone integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza di carrello porta teglie.
- 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.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più

di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.

- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- 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.
- 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.

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico. 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.

Accessori inclusi

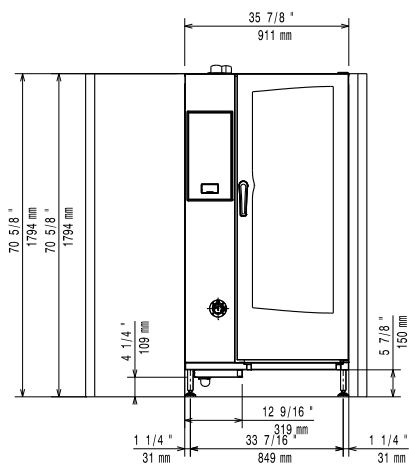
- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753

Accessori opzionali

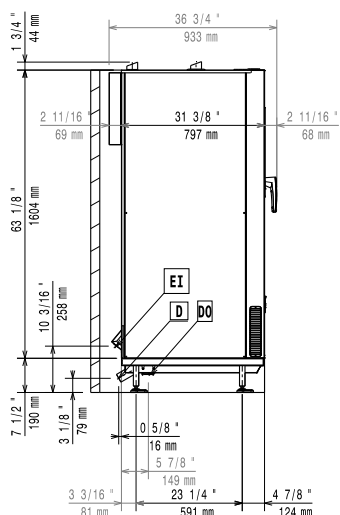
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 | PNC 922017 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) | 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 cesti per friggere | PNC 922239 | ☐ |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 | PNC 922264 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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	☐	• Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1	PNC 922769	☐
• 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	☐	• Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar	PNC 922771	☐
• 4 spiedini lunghi	PNC 922327	☐	• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	☐
• Affumicatore per forni	PNC 922338	☐	• Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN	PNC 922778	☐
• Gancio multifunzione con 2 uncini	PNC 922348	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Griglia GN 1/1 per anatre	PNC 922362	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Copertura termica per forno 20 GN 1/1	PNC 922365	☐	• 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	☐
• Supporto a parete per tanica detergente	PNC 922386	☐	• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Sonda USB con sensore singolo	PNC 922390	☐	• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐
• Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie	PNC 922420	☐	• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	☐
• Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller	PNC 922421	☐	• Teglia GN 1/1 per baguette	PNC 925007	☐
• ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN)	PNC 922435	☐	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	☐
• KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE	PNC 922439	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	☐
• Kit connessione esterna detergente e brillantante	PNC 922618	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	☐
• Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm	PNC 922651	☐	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	☐
• Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1	PNC 922652	☐			
• Scudo termico per forno 20 gn 1/1	PNC 922659	☐			
• Carrello con struttura portateghe per 15 GN 1/1 - passo 84mm	PNC 922683	☐			
• 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 1/1	PNC 922715	☐			
• Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 20 gn 1/1	PNC 922720	☐			
• Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 20 gn 1/1	PNC 922725	☐			
• Cappa con motore per forni 20 gn 1/1	PNC 922730	☐			
• Cappa senza motore per forni 20 gn 1/1	PNC 922735	☐			
• 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 1/1 - passo 63 mm	PNC 922753	☐			
• Carrello con struttura portateghe per 16 GN 1/1 - passo 80 mm	PNC 922754	☐			
• Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm	PNC 922756	☐			
• Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1	PNC 922761	☐			
• Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm	PNC 922763	☐			

Fronte

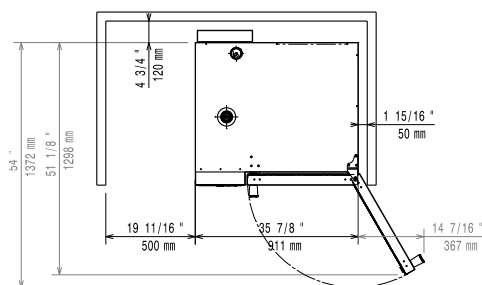


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max: 40.4 kW
Potenza installata, default: 37.7 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: 20 (GN 1/1)
Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza: 911 mm
Dimensioni esterne, profondità: 864 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm
Dimensioni esterne, peso: 249 kg
Peso netto: 249 kg
Peso imballo: 282 kg
Volume imballo: 1.83 m³