

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218724 (ZCOE201T2A0) Forno Magistar Combi TS, 20
gn 1/1, elettrico

vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito
con struttura portateglie GN 1/1, passo 63 mm.

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

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.

- 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 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.
- 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 dalttonici.
- 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.

Accessori inclusi

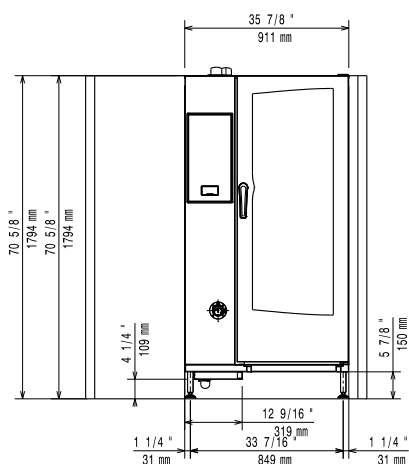
- 1 x Carrello con struttura portateghe per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753

Accessori opzionali

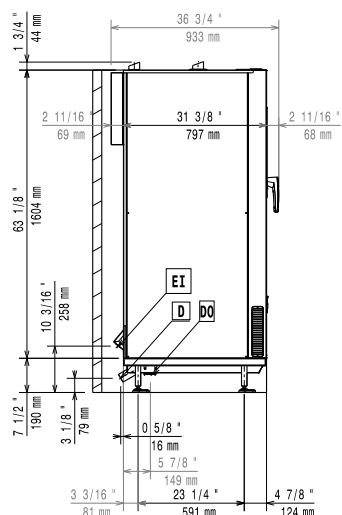
- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni PNC 864388 ☐
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003 ☐
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 ☐
- Coppia di griglie 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 ☐
- 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 ☐
- 4 spiedini lunghi PNC 922327 ☐
- Affumicatore per forni PNC 922338 ☐
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ☐
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ☐
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922365 ☐
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386 ☐
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390 ☐
- Sistema abbattimento fumane per forno 20 griglie PNC 922420 ☐
- Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller PNC 922421 ☐
- ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN) PNC 922435 ☐
- KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE PNC 922439 ☐
- 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 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 ☐
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 1/1 PNC 922769 ☐
- Kit di compatibilità per vecchi forni easyline 20 GN con carrelli nuovi forni Magistar PNC 922771 ☐
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773 ☐
- Kit installazione sistema taglio picchi per forni 20 GN PNC 922778 ☐
- 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 ☐
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007 ☐
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010 ☐
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011 ☐

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

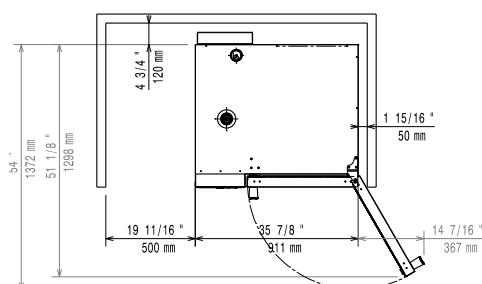


Fronte



Lato

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



Alto

Elettrico

Richiesta presa interbloccata

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:

alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C

Attacco acqua "FCW" 3/4"

Pressione, bar min/max: 1-6 bar

Cloruri: <45 ppm

Conducibilità: >50 $\mu\text{S}/\text{cm}$

Scarico "D":

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: 268 kg

Peso netto: 268 kg

Peso netto: 200 kg
Peso imballo: 301 kg

Peso imballo: 501 kg
Volume imballo: 1.83 m³