

**Magistar Combi DS**  
**FORNO MAGISTAR COMBI DS**  
**20 GN 1/1 ELETTRICO**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**218824 (ZCOE201B2A0)** Forno Magistar Combi DS, 20 gn 1/1, elettrico

Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 63 mm.

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata.

Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità.

Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 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).

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione.

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.

### Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- 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.
- 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 preriscaldamento.
- 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).
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- 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.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del boiler. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo).
- 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.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- 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.

## Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

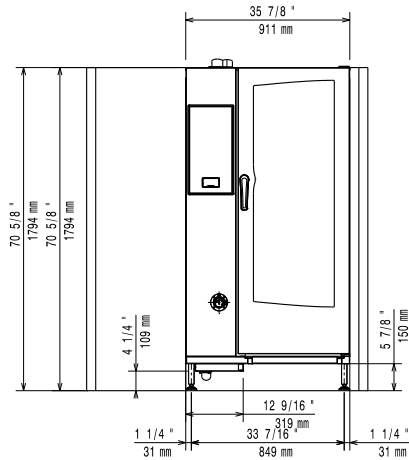
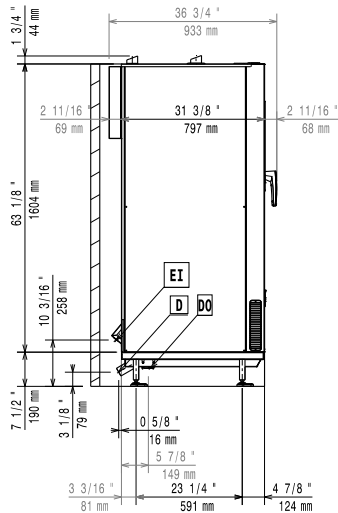
## Accessori inclusi

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

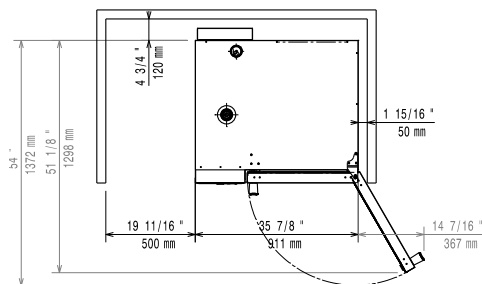
## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)        | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine   | PNC 921305 | <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 GN 1/2 per 4 polli   | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)  | PNC 922171 | <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"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto  | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW  | PNC 922324 | <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"/> |
| • 4 spiedini lunghi  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore per forni   | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre  | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 20 GN 1/1  | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante  | PNC 922618 | <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"/> |

- 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 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
- 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, 20 GN 1/1 (16 posizioni) - passo 80 mm 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

**Fronte**

**Lato**


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

**Alto**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

**218824 (ZCOE201B2A0)** 380-415 V/3N ph/50-60 Hz

**Potenza installata, default:** 37.7 kW

**Potenza installata max:** 40.4 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:** <17 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:** 20 - 1/1 Gastronorm

**Capacità massima di carico:** 100 kg

**Informazioni chiave**

**Cardini porte:**

**Dimensioni esterne, larghezza:** 911 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 864 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 1794 mm

**Peso netto:** 265 kg

**Peso imballo:** 298 kg

**Volume imballo:** 1.83 m³