

Magistar Combi DS

Forno digitale con boiler, elettrico 20 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218825 (ZCOE202B2A0) Forno Magistar Combi DS, 20 gn 2/1, elettrico

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.

Fornito con struttura portateglie GN 2/1, passo 63 mm.

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 (101 °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.
- 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).
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 20 GN 2/1 o 40 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 carrello GN 2/1, passo 63 mm.
- Porta con sistema tampone integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza di carrello porta teglie.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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).

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

Accessori inclusi

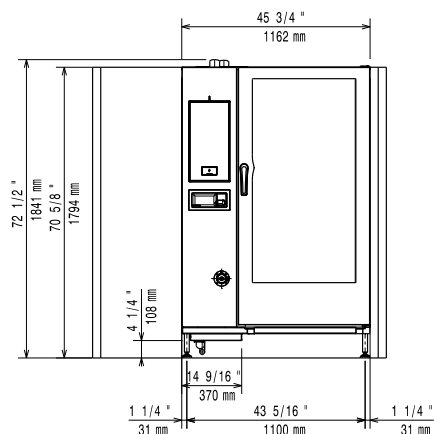
- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757

Accessori opzionali

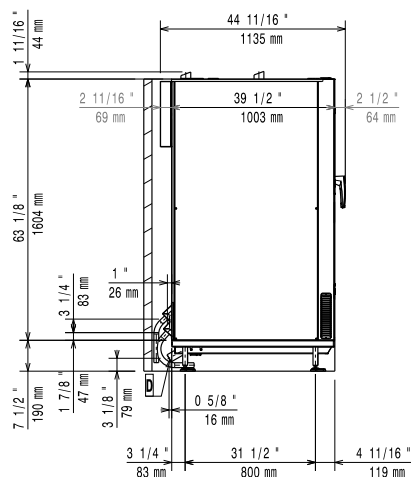
- Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni PNC 864388 ☐
- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) PNC 920003 ☐
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 ☐
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036 ☐
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Affumicatore per forni PNC 922338 ☐
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ☐
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm PNC 922357 ☐
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362 ☐
- Copertura termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922367 ☐
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386 ☐

- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390 ☐
- Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller PNC 922421 ☐
- 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 2/1 PNC 922658 ☐
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm PNC 922686 ☐
- 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 2/1 PNC 922716 ☐
- Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746 ☐
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm PNC 922747 ☐
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757 ☐
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm PNC 922758 ☐
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922760 ☐
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1 PNC 922762 ☐
- Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm PNC 922764 ☐
- Kit di compatibilità per carrello vecchia gamma forni easyline con nuovi forni Magistar 20 GN 2/1 PNC 922770 ☐
- 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 ☐
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008 ☐

Fronte

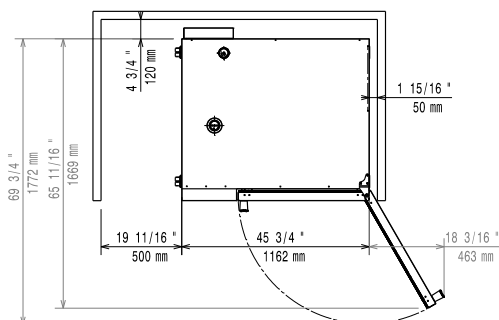


Lato



- 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: 70.2 kW

Potenza installata, default: 65.4 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: <45 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 2/1)

Capacità massima di carico: 200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 1162 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1066 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1794 mm

Dimensioni esterne, peso: 348 kg

Peso netto: 348 kg

Peso imballo: 381 kg

Volume imballo: 2.77 m³