ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Magistar Combi TS Forno touch con boiler, elettrico 6 GN 1/1

218720 (ZCOE61T2A0) Forno Magistar Combi TS, 6 gn 1/1, elettrico

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 vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

Approvazione:

Magistar Combi TS
Forno touch con boiler, elettrico 6 GN 1/1

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).
- 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 60 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.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- 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.
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 6 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.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, 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

- 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.
- 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.

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

2025.08.11

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 contalitri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore) — PNC 920004 ❑
- Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata) — PNC 922003 ❑
- 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 ❑
- Nasello chiusura porta a doppio scatto — PNC 922265 ❑
- 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 ❑
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm — PNC 922351 ❑
- Griglia GN 1/1 per anatre — PNC 922362 ❑
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1 — PNC 922382 ❑
- 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 ❑
- ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN) — PNC 922435 ❑
- KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) — PNC 922438 ❑
- KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE — PNC 922439 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 1/1 - passo 65mm — PNC 922600 ❑
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 1/1 - passo 80mm — PNC 922606 ❑
- Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922607 ❑
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 1/1 — PNC 922610 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 — PNC 922612 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 — PNC 922614 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm — PNC 922615 ❑
- Kit connessione esterna detergente e brillantante — PNC 922618 ❑
- Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) — PNC 922619 ❑
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno elettrico 6 e 10 gn 1/1 - h=120 mm — PNC 922620 ❑
- Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su rialzo — PNC 922628 ❑
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 — PNC 922630 ❑
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 gn 1/1 o per forni 6 gn 1/1 su base (particolarmente consigliato in presenza di cappa per forno) — PNC 922632 ❑
- Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 1/1, h=250 mm — PNC 922635 ❑
- Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm — PNC 922636 ❑
- Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm — PNC 922637 ❑
- Carrello con due bacinelle per raccolta grassi — PNC 922638 ❑
- Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) — PNC 922639 ❑
- Supporti per installare a parete il forno 6 gn 1/1 — PNC 922643 ❑
- 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 ❑
- Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata — PNC 922653 ❑
- Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 5 posizioni, passo 80 mm, per forni 6 GN 1/1 — PNC 922655 ❑
- Kit sovrapposizione forno 6 e 10 GN 1/1 su abbattitore/congelatore cross 15 e 25 kg. N.B. Valutare insieme al cliente l"altezza totale delle due apparecchiature sovrapposte nel caso di forno 10 GN 1/1 — PNC 922657 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 gn 1/1 — PNC 922660 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1 — PNC 922661 ❑
- Scudo termico per forno 6 gn 1/1 — PNC 922662 ❑

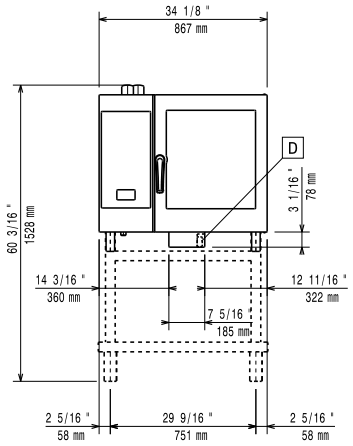
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

- Kit di compatibilità per installazione forno Magistar elettrico 6 GN 1/1 su forno elettrico 6 GN 1/1 precedente gamma (è necessario anche il vecchio kit 922319) PNC 922679 ❑
- Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 4 posizioni, per forni 6 GN 1/1 PNC 922684 ❑
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm PNC 922688 ❑
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1 PNC 922690 ❑
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699 ❑
- Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1 PNC 922702 ❑
- Kit ruote per forni sovrapposti PNC 922704 ❑
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713 ❑
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714 ❑
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1 PNC 922718 ❑
- Cappa odour reduction con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6 o 10 gn 1/1 PNC 922722 ❑
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici 6 e 10 gn 1/1 PNC 922723 ❑
- Cappa a condensazione con motore per forni elettrici sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922727 ❑
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1 PNC 922728 ❑
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922732 ❑
- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1 PNC 922733 ❑
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922737 ❑
- Struttura portateglie fissa 5 gn 1/1 - passo 85mm PNC 922740 ❑
- 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 ❑
- Estensione per tubo di condensazione da 37 cm PNC 922776 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1 PNC 930217 ❑

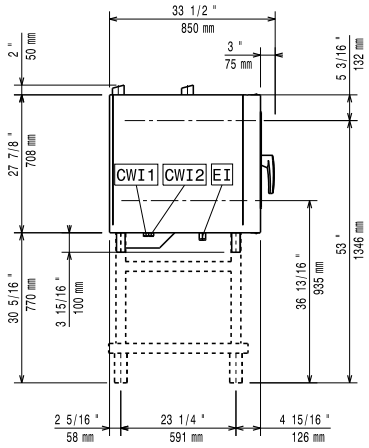
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi TS
Forno touch con boiler, elettrico 6 GN 1/1

Fronte



Lato



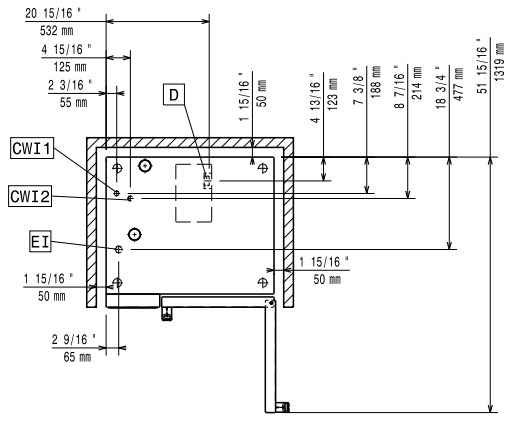
C-WI-1 = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica

C-WI-2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

Alto



Elettrico

Circuit breaker required	
Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potenza installata max:	11.8 kW
Potenza installata, default:	11.1 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:	6 (GN 1/1)
Capacità massima di carico:	30 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	867 mm
Dimensioni esterne, profondità:	775 mm
Dimensioni esterne, altezza:	808 mm
Peso netto:	117 kg
Peso imballo:	134 kg
Altezza imballo:	1030 mm
Larghezza imballo:	930 mm
Profondità imballo:	930 mm
Volume imballo:	0.89 m³

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

2025.08.11