

## Magistar Combi Di Forno digitale con iniettore di vapore, gas 10 GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**218982 (ZCOG101C2G0)** Forno Magistar Combi DI, 10 gn 1/1, gas

### 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 di controllo digitale e selezione guidata.

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

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale; cottura EcoDelta.

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 67 mm.

### Caratteristiche e benefici

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- 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 100 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Sono disponibili anche programmi di cottura in 4 fasi.
- 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 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.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo).
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- 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.
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 10 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

#### Approvazione:

controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.

## Costruzione

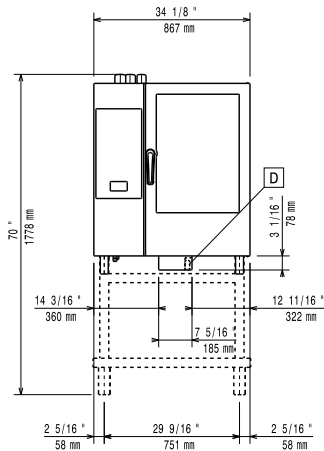
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 67 mm.

**Accessori opzionali**

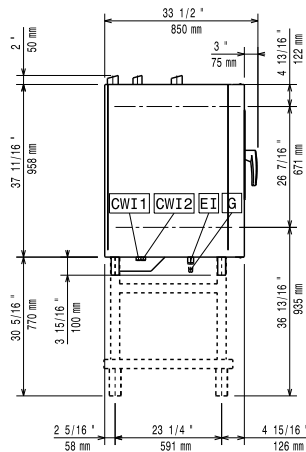
|  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo)        | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922619 | <input type="checkbox"/> |
| • Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine   | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> | • Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm                                     | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata)                                   | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per struttura portateghe per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1                                    | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304   | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per strutture portateghe scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1               | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)   | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                          | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1  | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm                              | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/2 per 4 polli   | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico)                                 | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)  | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1  | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette                                  | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm  | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi   | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm                      | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm                                     | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere   | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1                                       | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata   | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Nasello chiusura porta a doppio scatto   | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateghe fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1                     | PNC 922656 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli   | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1  | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto  | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Scudo termico per forno 10 gn 1/1  | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW  | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Kit conversione da gas metano a gpl  | PNC 922670 | <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"/> | • Kit conversione da gpl a gas metano  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 spiedini lunghi  | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • Convogliatore fumi per forni a gas   | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateghe fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1                   | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Staffe per fissaggio a parete forni  | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre  | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm   | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 10 GN 1/1  | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | • Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1   | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1  | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateghe rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm  | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Supporto per tanica detergente per base aperta   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1                                    | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateghe+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm  | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Kit ruote per forni sovrapposti  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateghe+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm  | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura portateghe 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1                       | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Base scorrimento per struttura portateghe+maniglia 6&10 gn 1/1   | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Supporto sonda per liquidi   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1  | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1   | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1   | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1   | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm                                   | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1   | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit connessione esterna detergente e brillantante  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1 PNC 922737
- Struttura portateglie fissa 8 gn 1/1 - passo 85mm PNC 922741
- Struttura portateglie fissa 8 gn 2/1 - passo 85mm PNC 922742
- 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
- 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

**Fronte**

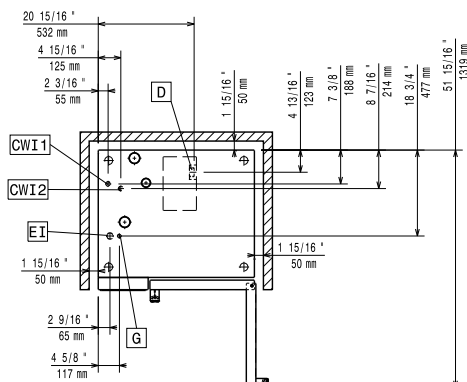


**Lato**



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

**Alto**



**Elettrico**

**Tensione di alimentazione:**  
**218982 (ZCOG101C2G0)** 220-240 V/1 ph/50 Hz  
**Potenza installata, default:** 1.1 kW  
**Potenza installata max:** 1.1 kW  
**Richiesta presa interbloccata**

**Gas**

**Potenza gas:** 21 kW  
**Fornitura gas:** Natural Gas G20  
**Diametro collegamento gas ISO 7/1:** 1/2" MNPT  
**Carico termico totale:** 71589 BTU (21 kW)

**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:** <10 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:** 10 - 1/1 Gastronorm  
**Capacità massima di carico:** 50 kg

**Informazioni chiave**

**Cardini porte:**  
**Dimensioni esterne, larghezza:** 867 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 775 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 1058 mm  
**Peso netto:** 136 kg  
**Peso imballo:** 154 kg  
**Volume imballo:** 1.06 m³