

Magistar Combi TS

Forno touch con boiler, gas 10 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218783 (ZCOG102T2G0) Forno Magistar Combi TS, 10
gn 2/1, gas

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 2/1, passo 67 mm.

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 (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.
- 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).
- 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.
- 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 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 preriscaldamento.
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come 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 2/1 o 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.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 2/1, 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo

gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:

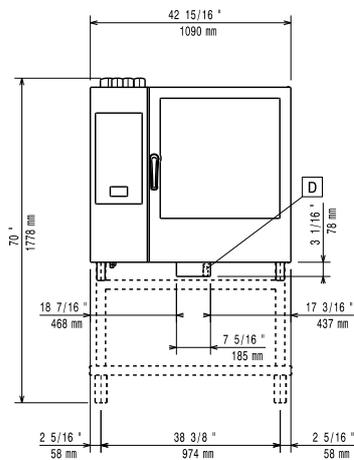
- dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
- ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
- promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)

Accessori opzionali

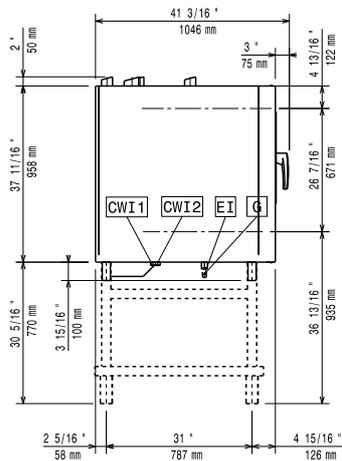
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> | • KIT RACCOLTA GRASSI PER FORNI GN 1/1-2/1 (2 VASCHE IN PLASTICA, VALVOLA DI COLLEGAMENTO CON TUBO DI SCARICO) | PNC 922438 | <input type="checkbox"/> |
| • Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • KIT SKYDUO/MATCH PER COLLEGAMENTO FORNO E ABBATTITORE/CONGELATORE | PNC 922439 | <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"/> | • Struttura portateghe+ruote 10 gn 2/1 - passo 65mm | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateghe+ruote, 8 gn 2/1 - passo 80mm | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Base scorrimento per struttura portateghe+maniglia 6&10 gn 2/1 | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Struttura portateghe 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 2/1 | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 2/1 | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> | • Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> | • Kit connessione esterna detergente e brillantante | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 bague | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 10 gn 2/1 - h=150 mm | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per struttura portateghe 6&10 gn 2/1 | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Teglia panificazione in alluminio 400x600mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Carrello per strutture portateghe scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cesti per friggere | PNC 922239 | <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 pasticceria 400x600 mm in AISI 304 | PNC 922264 | <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"/> |
| • Nasello chiusura porta a doppio scatto | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> | • Carrello con due bacinelle per raccolta grassi | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Struttura banqueting 51 piatti+ruote 10 gn 2/1 - passo 75mm | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> | • Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm | PNC 922651 | <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"/> | • Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1 | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 spiedini corti | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Base aperta per forno 6&10 gn 2/1, disassemblata | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> |
| • Gancio multifunzione con 2 uncini | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Scudo termico per forno 10 gn 2/1 | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> | • Kit conversione da gas metano a gpl | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 per anatre | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Kit conversione da gpl a gas metano | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Copertura termica per forno 10 GN 2/1 | PNC 922366 | <input type="checkbox"/> | • Convogliatore fumi per forni a gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1 | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> | • Staffe per fissaggio a parete forni | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto a parete per tanica detergente | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB con sensore singolo | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi e abbattitori Rapido Chiller | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Supporto per tanica detergente per base aperta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER PER CONNETTIVITA" (WiFi E LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Supporto sonda per liquidi | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1 | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |

- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922734
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922736
- 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
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 925008
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1 PNC 930218

Fronte



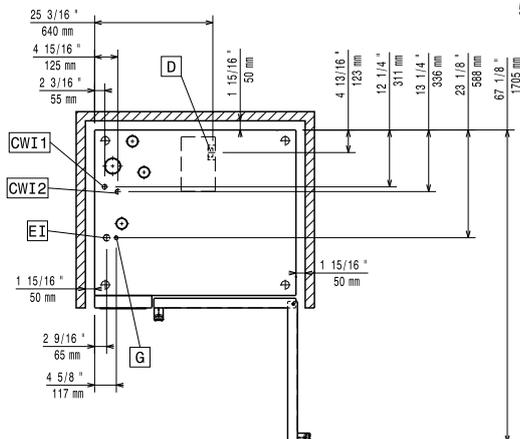
Lato



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

Alto

5



Elettrico

Richiesta presa interbloccata

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.5 kW

Potenza installata, default: 1.5 kW

Gas

Carico termico totale: 160223 BTU (47 kW)

Potenza gas: 47 kW

Fornitura gas: Natural Gas G20

Diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

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: <17 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: 10 (GN 2/1)

Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 1090 mm

Dimensioni esterne, profondità: 971 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Peso netto: 198 kg

Peso imballo: 223 kg

Volume imballo: 1.59 m³

Magistar Combi TS
Forno touch con boiler, gas 10 GN 2/1

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