ZANUSSI PROFESSIONAL

Magistar Combi DI
FORNO MAGISTAR COMBI DI 20 GN 1/1 GAS

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

218984 (ZCOG201C2G0) Forno Magistar Combi DI, 20 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 63 mm.

Approvazione: _____

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.
- 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 pre-riscaldamento.
- 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. 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.

Accessori inclusi

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

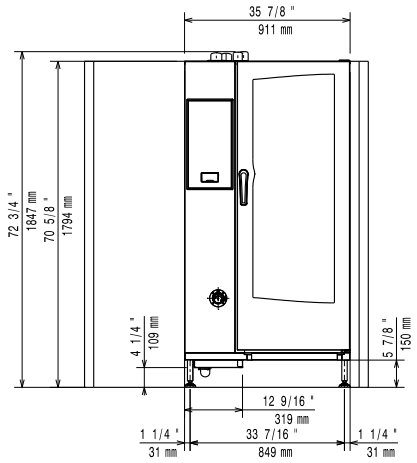
Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri incorporato per forni (per utilizzo intensivo) — PNC 920003 ❑
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine — PNC 921305 ❑
- 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 ❑
- Griglia GN 1/1 per 8 polli — PNC 922266 ❑
- 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 ❑
- Griglia GN 1/1 per anatre — PNC 922362 ❑
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 — PNC 922365 ❑
- Supporto a parete per tanica detergente — PNC 922386 ❑
- Sonda USB con sensore singolo — PNC 922390 ❑
- 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 1/1 — PNC 922659 ❑
- Kit conversione da gas metano a gpl — PNC 922670 ❑
- Kit conversione da gpl a gas metano — PNC 922671 ❑
- Convogliatore fumi per forni a gas — PNC 922678 ❑
- Carrello con struttura portateglie 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 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 portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm — PNC 922753 ❑
- Carrello con struttura portateglie 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 portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 — 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 ❑
- 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 ❑

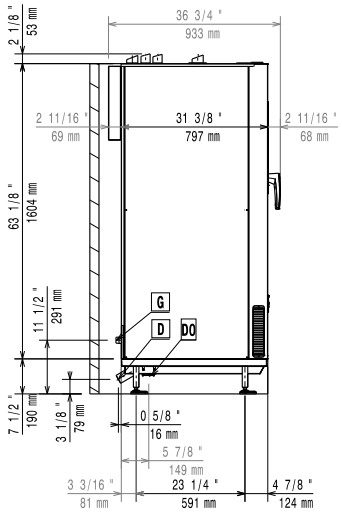
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Magistar Combi DI
FORNO MAGISTAR COMBI DI 20 GN 1/1 GAS

Fronte

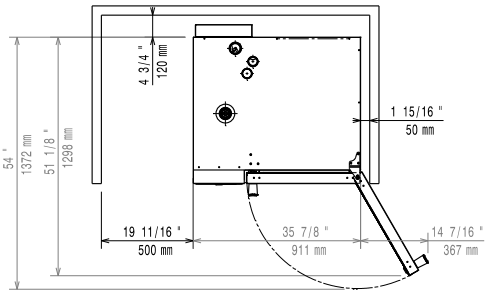


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
218984 (ZCOG201C2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata, default:	1.8 kW
Potenza installata max:	1.8 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Potenza gas:	42 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" MNPT
Carico termico totale:	143178 BTU (42 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:	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:	268 kg
Peso imballo:	301 kg
Volume imballo:	1.83 m³

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