

Magistar Combi TS

Forno touch con boiler, gas 20

GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218785 (ZCOG202T2G0) Forno Magistar Combi TS, 20 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 portategole GN 2/1, passo 63 mm.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- 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 (25 °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 20 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.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.

- 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.
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).
- Capacità: 20 GN 2/1 o 40 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

- Chiusura porta con pannello integrato per evitare dispersione di vapore e calore, in assenza del carrello porta teglie.
- 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 carrello GN 2/1, passo 63 mm.

Sostenibilità

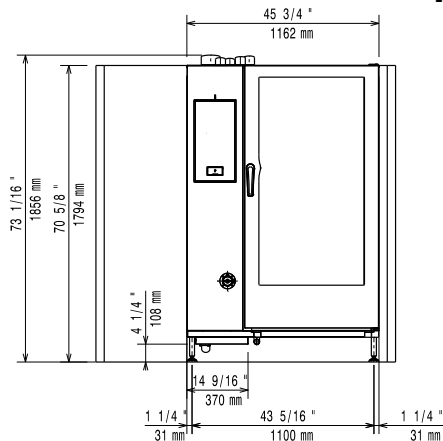
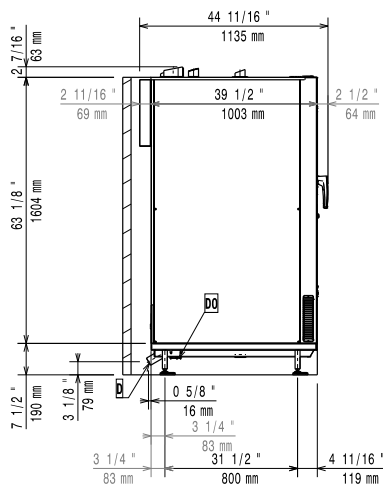
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del boiler. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni green per risparmio energetico, d'acqua, di detergente 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.
- 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).

Accessori inclusi

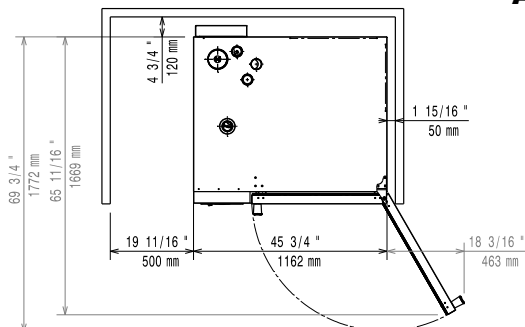
- 1 x Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757

Accessori opzionali

- Demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri 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
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 bagueette 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
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- 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
- 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
- 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 2/1 - passo 84mm PNC 922686
- 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
- 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
- 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 **EI** = Connessione elettrica
WI-1
C- = Attacco acqua fredda 2 **G** = Connessione gas
WI-2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione:	
218785 (ZCOG202T2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata, default:	2.5 kW
Potenza installata max:	2.5 kW
Richiesta presa interbloccata	

Gas

Potenza gas:	100 kW
Fornitura gas:	Natural Gas G20
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1" MNPT
Carico termico totale:	340900 BTU (100 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:	<17 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm

Installazione

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.
--	----------------------------------

Capacità

GN:	20 - 2/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	200 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1162 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1066 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Peso netto:	394 kg
Peso imballo:	432 kg
Volume imballo:	2.77 m³