

Magistar Combi DS

Forno digitale con boiler, gas

6 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



218880 (ZCOG61B2G0) Forno Magistar Combi DS, 6 gn 1/1, gas

Descrizione

Articolo N°

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 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).

Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione.

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.
- 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).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- 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 con decalcificazione del boiler. 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: 6 GN 1/1.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in

Approvazione:

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.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 67 mm.

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

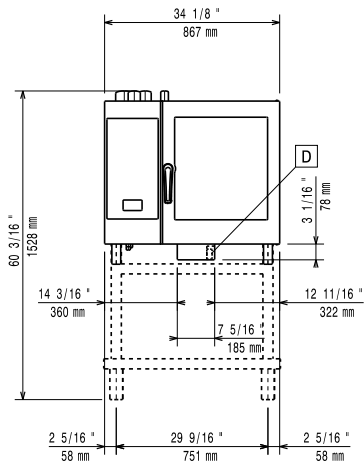
Accessori opzionali

- 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
- 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
- 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

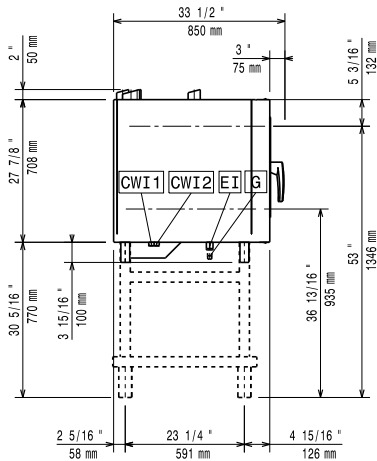
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1 PNC 922382
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922600
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 1/1 - passo 80mm PNC 922606
- Struttura portateglie 400x600+ruote 6 gn 1/1 (5 posizioni) - passo 80mm 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 gas 6 gn 1/1 - h=150 mm PNC 922622
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm PNC 922623
- 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
- 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 400x600mm, 6 gn 1/1 (5 posizioni) - passo 80mm 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	<input type="checkbox"/>	• Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Scudo termico per forno 6 gn 1/1	PNC 922662	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Kit conversione da gas metano a gpl	PNC 922670	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Kit conversione da gpl a gas metano	PNC 922671	<input type="checkbox"/>	• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi per forni a gas	PNC 922678	<input type="checkbox"/>	• Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>
• Struttura portateglie fissa 6 gn 1/1 e 400x600mm	PNC 922684	<input type="checkbox"/>			
• Staffe per fissaggio a parete forni	PNC 922687	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm	PNC 922688	<input type="checkbox"/>			
• Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>			
• Supporto per tanica detergente per base aperta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>			
• Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1	PNC 922702	<input type="checkbox"/>			
• Kit ruote per forni sovrapposti	PNC 922704	<input type="checkbox"/>			
• Adattatore per camino da ordinare in caso di conversione di un forno 6 GN 1/1 o 2/1 da gas naturale a gpl	PNC 922706	<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 1/1	PNC 922728	<input type="checkbox"/>			
• Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>			
• Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>			
• Struttura portateglie fissa 5 gn 1/1 - passo 85mm	PNC 922740	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm	PNC 922745	<input type="checkbox"/>			
• Teglia per cotture tradizionali, h=100mm	PNC 922746	<input type="checkbox"/>			
• Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>			
• Carrello per kit raccolta grassi	PNC 922752	<input type="checkbox"/>			
• Riduttore pressione acqua in ingresso	PNC 922773	<input type="checkbox"/>			
• Estensione per tubo di condensazione da 37 cm	PNC 922776	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>			
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>			
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>			
• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>			
• Teglia GN 1/1 per baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>			

Fronte

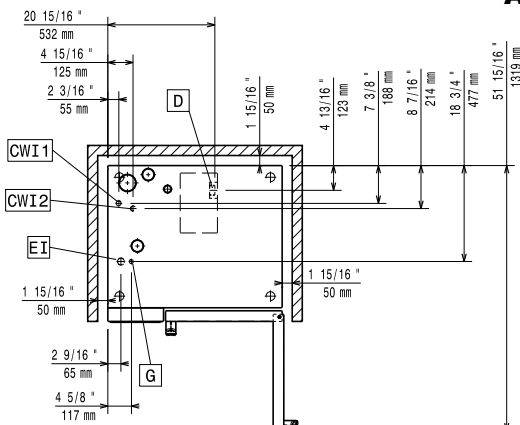


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:
218880 (ZCOG61B2G0) 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: 19 kW

Fornitura gas: Natural Gas G20

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

Carico termico totale: 64771 BTU (19 kW)

Vapore

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque.

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.

Temperatura massima di alimentazione dell'acqua in ingresso: 30 °C

Cloruri: <17 ppm

Conducibilità: 0 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: 6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico: 30 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 867 mm

Dimensioni esterne, profondità: 775 mm

Dimensioni esterne, altezza: 808 mm

Peso netto: 132 kg

Peso imballo: 149 kg

Volume imballo: 0.89 m³