

## 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.

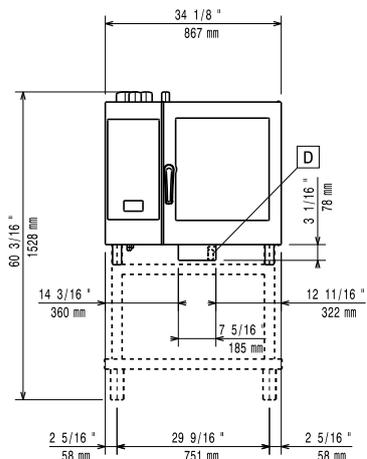
### Accessori opzionali

- 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

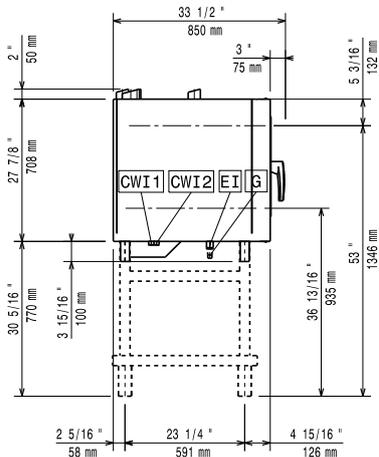
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1 PNC 922382
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 1/1 - passo 65mm PNC 922600
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 1/1 - passo 80mm PNC 922606
- Struttura 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**

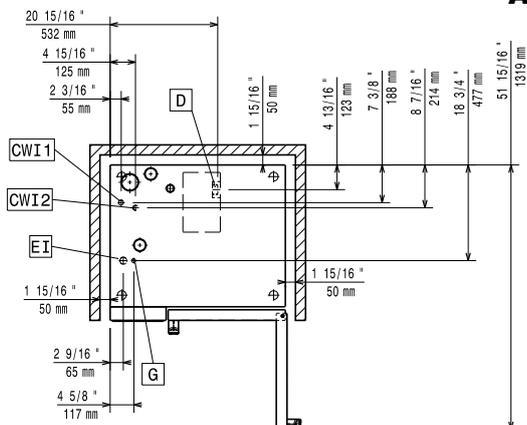


**Lato**



- 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 m<sup>3</sup>