

## Magistar Combi DS

### Forno digitale con boiler, gas

#### 6 GN 2/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**218881 (ZCOG62B2G0)** Forno Magistar Combi DS, 6 gn 2/1, 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 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 (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 pre-riscaldamento.
- 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).
- 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).



## Magistar Combi DS Forno digitale con boiler, gas 6 GN 2/1

- Capacità: 6 GN 2/1 o 12 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.



**Magistar Combi DS**  
**Forno digitale con boiler, gas 6 GN 2/1**

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

### 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 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

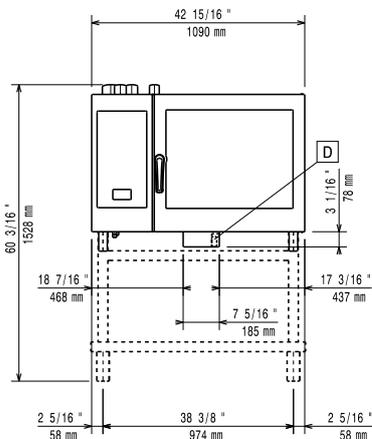
- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).

### Sostenibilità

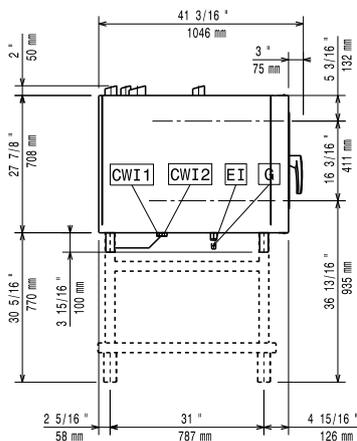
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

### Accessori opzionali

**Fronte**

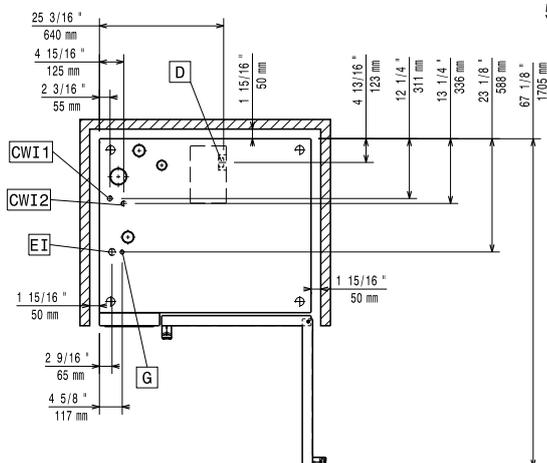


**Lato**



- 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**  
59



**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:** 109088 BTU (32 kW)

**Potenza gas:** 32 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:** 6 (GN 2/1)

**Informazioni chiave**

**Cardini porte:** Lato destro

**Dimensioni esterne, larghezza:** 1090 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 971 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 808 mm

**Peso netto:** 173 kg

**Peso imballo:** 196 kg

**Volume imballo:** 1.27 m³

**Magistar Combi DS**  
Forno digitale con boiler, gas 6 GN 2/1

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