

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.

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 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).
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche

Approvazione:

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 2/1 o 12 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.
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 2/1, passo 67 mm.

Sostenibilità

- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.

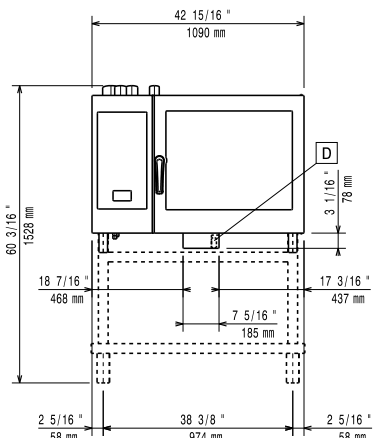
Accessori opzionali

- 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 inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- 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
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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
- Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm PNC 922351
- Bacinella raccolta grassi GN 2/1, h=60 mm PNC 922357
- Griglia GN 1/1 per anatre PNC 922362
- Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 2/1 PNC 922384
- Supporto a parete per tanica detergente PNC 922386
- Sonda USB con sensore singolo PNC 922390

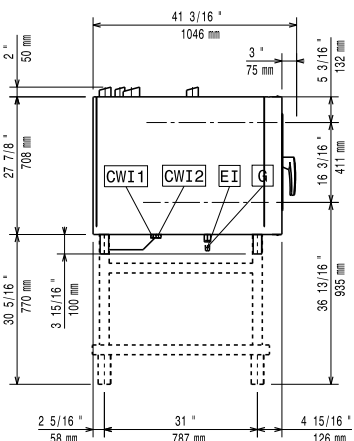
- Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 2/1 PNC 922605
- Struttura portateglie+ruote, 5 gn 2/1 - passo 80mm PNC 922611
- Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922613
- Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 PNC 922616
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 2/1 e 400x600mm PNC 922617
- Kit connessione esterna detergente e brillantante PNC 922618
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 6 gn 2/1 - h=150 mm PNC 922624
- Kit sovrapposizione forno 6 gn 2/1 su forno gas 10 gn 2/1 - h=150 mm PNC 922625
- Carrello per struttura portateglie 6&10 gn 2/1 PNC 922627
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su rialzo PNC 922629
- Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922631
- Rialzo con piedini per forni sovrapposti 6 gn 2/1 PNC 922633
- Rialzo con ruote per forni sovrapposti 6 gn 2/1, h=250 mm PNC 922634
- 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
- Carrello con due bacinelle per raccolta grassi PNC 922638
- Kit raccolta grassi per base aperta (due bacinelle, rubinetto e scarico) PNC 922639
- Supporti per installare a parete il forno 6 gn 2/1 PNC 922644
- 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 2/1, disassemblata PNC 922654
- Scudo termico per forno 6 gn 2/1 PNC 922665
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6 gn 2/1 PNC 922666
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 10 gn 2/1 PNC 922667
- 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
- Struttura portateglie fissa 5 gn 2/1 - passo 85mm PNC 922681
- Staffe per fissaggio a parete forni PNC 922687
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm PNC 922688
- Supporto teglie per base forno 6 e 10 gn 2/1 PNC 922692
- Supporto per tanica detergente per base aperta PNC 922699
- Struttura portateglie+ruote, 6 gn 2/1 - passo 65mm PNC 922700

- 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
- Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1 PNC 922713
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714
- Cappa con motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922729
- Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922731
- Cappa senza motore per forni 6&10 gn 2/1 PNC 922734
- Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 2/1 su 6&10 gn 2/1 PNC 922736
- Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm PNC 922745
- Teglia per cotture tradizionali, h=100mm PNC 922746
- Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm PNC 922747
- Carrello per kit raccolta grassi PNC 922752
- Riduttore pressione acqua in ingresso PNC 922773
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- 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
- Kit di compatibilita' installazione nuovo forno su base precedente gamma gn 2/1 PNC 930218

Fronte

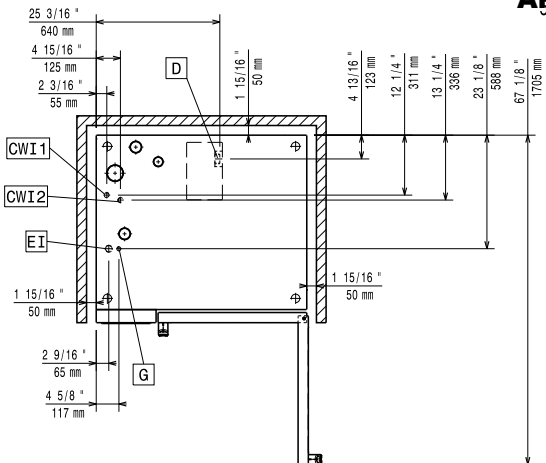


Lato



- 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:** 218881 (ZCOG62B2G0) 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Potenza installata, default:** 1.5 kW
- Potenza installata max:** 1.5 kW
- Richiesta presa interbloccata**

Gas

- Potenza gas:** ISO 9001 kW
- Fornitura gas:** Natural Gas G20
- Diametro collegamento gas ISO 7/1:** 1/2" MNPT
- Carico termico totale:** 109088 BTU (32 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 libero:** 5 centimetri lato posteriore e lato destro.
- Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:** 50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

- GN:** 6 - 2/1 Gastronorm

Informazioni chiave

- Cardini porte:**
- 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