ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Magistar Combi TI
Horno mixto Eléctrico
10GN2/1

218613 (ZCOE102K3A30)

Magistar Combi TI horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10x2/1GN, eléctrico, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- Sistema de distribución de aire AirFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador
- Limpieza automática HP: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y funciones economizadoras para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.
- Modos de cocción: Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- Funciones especiales: cocción MultiTimer, cocción Optimizer para reducir los costes de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, SoloMio para personalizar la página de inicio, agenda Calendario, modo de copia de seguridad automática para evitar tiempos de inactividad.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y ajustes.
- Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACCP, gestión de recetas y energía (opcional).
- Sonda de temperatura central con sensor único.
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Construcción íntegramente en acero inoxidable
- Se suministra con n.1 estante para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm

Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Zanussi Professional recomienda el uso de agua tratada para garantizar unos resultados de cocción óptimos y prolongar la vida útil del equipo. Compruebe las condiciones locales del agua para seleccionar el filtro de agua adecuado. Más información disponible en la página web.
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 1000 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Las recetas se pueden agrupar en 16 categorías diferentes para organizar mejor el menú. Programas de cocción de 16 pasos también disponibles.
- Ventilador con 7 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/ calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.
- Ciclo de limpieza corto: ciclo de limpieza optimizado con una duración de solo 33 minutos, que mejora la eficacia y reduce los tiempos de inactividad.
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- Con el sistema de distribución de aire Airflow se logra el máximo rendimiento en la uniformidad de cocción y el control de la temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara de cocción que combina un ventilador de velocidad variable de alta precisi
- Función MultiTimer para gestionar hasta 60 ciclos de cocción diferentes al mismo tiempo, mejorando la flexibilidad y garantizando excelentes resultados de cocción. Se pueden guardar hasta 200 programas MultiTimer.
- Limpieza automática HP: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.

Construcción

- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.

Aprobación:

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).
- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- Conectividad para acceso remoto en tiempo real, gestión HACCP sencilla, aumento del tiempo de actividad de los equipos, seguimiento del consumo y gestión de la energía (requiere un accesorio opcional).
- Calendar funciona como una agenda en la que el usuario puede planificar el trabajo diario y recibir alertas personalizadas para cada tarea.
- SoloMio le permite al usuario agrupar las funciones favoritas en la página de inicio para un acceso inmediato.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.

Sostenibilidad

- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
- Los detergentes C22 y C25 están formulados sin fosfatos ni fósforo (el C25 tampoco contiene ácido maleico), por lo que son seguros tanto para el medio ambiente como para la salud humana.
- El embalaje exterior de cartón está fabricado con un 70% de materiales reciclados y papel con certificación FSC*, impreso con tinta ecológica a base de agua para apoyar la sostenibilidad y la responsabilidad medioambiental.

  (*Forest Stewardship Council es la organización líder mundial en gestión forestal sostenible).
- La puerta de triple cristal minimiza la pérdida de energía.

  *Aprox. -10% de consumo de energía en funcionamiento sin carga por convección, según prueba conforme a la norma ASTM F2861-20.
- La función Cooking Optimizer organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.
- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas.
- Sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- La función Plan-y-guarda organiza la secuencia de cocción de los ciclos elegidos optimizando el trabajo en la cocina desde un punto de vista de eficiencia de tiempo y energía.

accesorios opcionales

• Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)	PNC 920003	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	❑
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	❑
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	❑
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	❑
• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	❑
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	❑
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	❑
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	❑
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	❑
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	❑
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	❑
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	❑
• Sonda USB para cocción al vacío	PNC 922281	❑
• Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise	PNC 922325	❑
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	❑
• 6 Espetones cortos	PNC 922328	❑
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	❑
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	❑
• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	❑
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	❑
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 gn 2/1	PNC 922366	❑
• Soporte de bandeja para 6 10 GN 2/1 - base para horno desmontable	PNC 922384	❑
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	❑
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	❑
• Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido	PNC 922421	❑
• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	❑
• KIT DE RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE)	PNC 922438	❑
• Optimizador de vapor	PNC 922440	❑
• Kit recogida de grasa para base de armario de horno GN 1/1-2/1 (carro con 2 depósitos, dispositivo apertura/cierre para desagüe)	PNC 922450	❑
• Kit recogida de grasa para base abierta de horno GN 1/1-2/1 (carro con 2 depósitos, dispositivo apertura/cierre para desagüe)	PNC 922451	❑
• Kit recogida de grasa para hornos GN 1/1-2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desagüe)	PNC 922452	❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.09.23

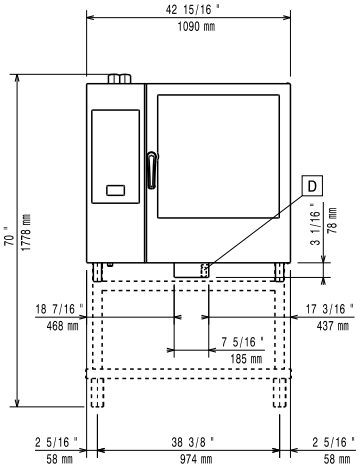
- Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) PNC 922603 ❑
- Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm PNC 922604 ❑
- Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN PNC 922605 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 PNC 922609 ❑
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 PNC 922613 ❑
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 PNC 922616 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 eléctrico sobre horno 6&10 GN 2/1 eléctrico H=120MM PNC 922621 ❑
- Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 PNC 922627 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 PNC 922631 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922637 ❑
- Carro con 2 recipientes para recogida de grasa. PNC 922638 ❑
- Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) PNC 922639 ❑
- Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 PNC 922650 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE PNC 922654 ❑
- Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno PNC 922664 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 PNC 922667 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ❑
- 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM PNC 922688 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 PNC 922692 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699 ❑
- Rejilla de parrillas PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 ❑
- CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL.6&10GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO PNC 922719 ❑
- CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. PARA HORNOS APILADOS 6+6&10 GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO PNC 922721 ❑
- CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 6 & 10GN 2/1 PNC 922724 ❑
- CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APILADOS 6+6&10 GN 2/1 ELÉCTRICO PNC 922726 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1 PNC 922729 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 2/1 PNC 922731 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1 PNC 922734 ❑
- CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HOROS APILADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1 PNC 922736 ❑
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM PNC 922745 ❑
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746 ❑
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747 ❑
- CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752 ❑
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 ❑
- Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN PNC 922774 ❑
- Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000 ❑
- Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001 ❑
- Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002 ❑
- Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003 ❑
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004 ❑
- Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 PNC 925005 ❑
- Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 PNC 925006 ❑
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 PNC 930218 ❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

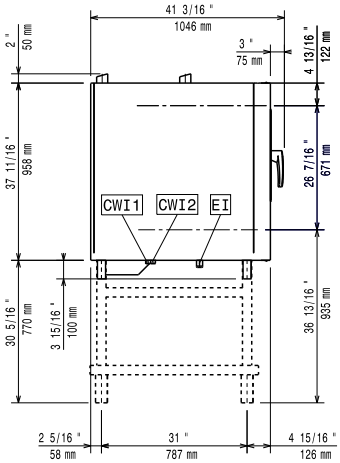
2025.09.23

Magistar Combi TI
Horno mixto Eléctrico 10GN2/1

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

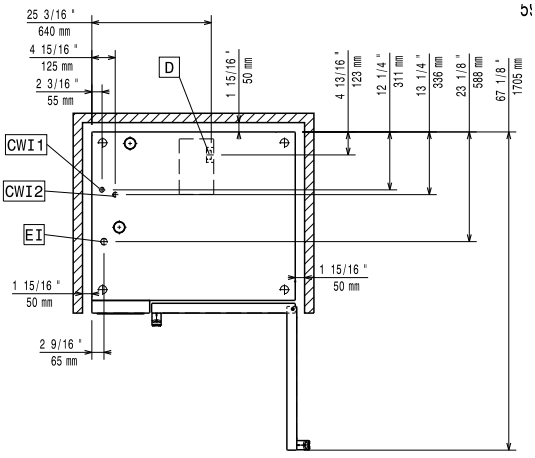
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	37.9 kW
Potencia eléctrica por defecto:	35.4 kW

Agua

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":	3/4"
Presión bar min/max::	1-6 bar
Cloruro:	<10 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	10 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1090 mm
Dimensiones externas, fondo	971 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	163 kg
Peso neto	163 kg
Peso del paquete	317.5 kg
Volumen del paquete	1.59 m³

Certificaciones ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.09.23