

## Magistar Combi TI Horno mixto Gas LPG 20GN1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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



218649 (ZCOG201K3H30)

Magistar Combi TI horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 20x1/1GN, gas, 2 modos de cocción (programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

### 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 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 mm

#### Aprobación:

### 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 precisión
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).

### 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.

### 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

- Consume un 33% menos de agua, un 43% menos de detergente y un 25% menos de energía con los nuevos ciclos de lavado.\*

\*Basado en pruebas internas realizadas en el Laboratorio de Zanussi Professional, comparándose un horno Magistar combi 20 GN1/1 eléctrico con boiler frente a la versión anterior.

- 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.
- <p>La función Cooking Optimizer organiza la secuencia de cocción de los ciclos seleccionados, optimizando el trabajo en la cocina desde el punto de vista del tiempo y la eficiencia energética.</p>

### accesorios incluidos

- 1 de CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM PNC 922753

### accesorios opcionales

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)   | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO   | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> | • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO   | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • Kit para convertir de gas natural a GLP  | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                       | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Kit para convertir de GLP a GAS natural  | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Condensador de vapor para hornos de gas  | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2  | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.   | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Kit para fijar el horno a la pared   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm          | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM  | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla de parrillas   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de sonda para líquidos   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1  | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1  | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1   | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB para cocción al vacío  | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.  | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM  | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS   | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetones largos   | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | • CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM  | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas   | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías) | PNC 922761 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM   | PNC 922763 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/ EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 1/1                 | PNC 922769 | <input type="checkbox"/> |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1   | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> | • KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/ EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/ MAGISTAR   | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB DE SENSOR ÚNICO  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)  | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1  | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1   | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1   | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1   | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM  | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |

**Eléctrico**

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.8 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.8 kW

**Gas**

Carga térmica total:	168894 BTU (42 kW)
Potencia gas:	42 kW
Suministro de gas estándar:	LPG, G31
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" MNPT

**Agua**

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Conexión de entrada de agua "CW11-CW12":	3/4"
Presión bar min/max.:	1-6 bar
Cloruro:	<10 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

**Capacidad**

GN:	20 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

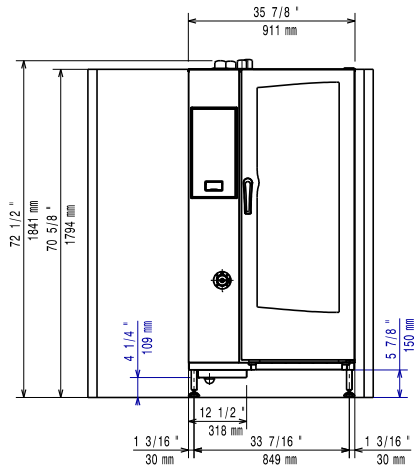
**Info**

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	911 mm
Dimensiones externas, fondo	864 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	301 kg
Peso neto	268 kg
Peso del paquete	301 kg
Volumen del paquete	1.83 m <sup>3</sup>

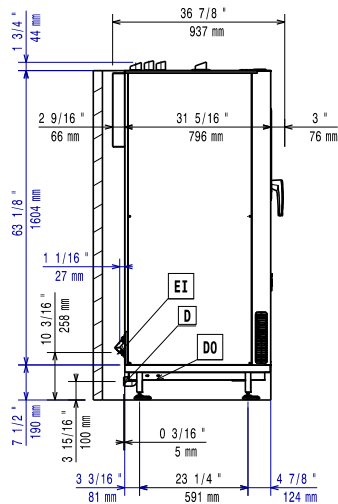
**Certificaciones ISO**

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

**Alzado**

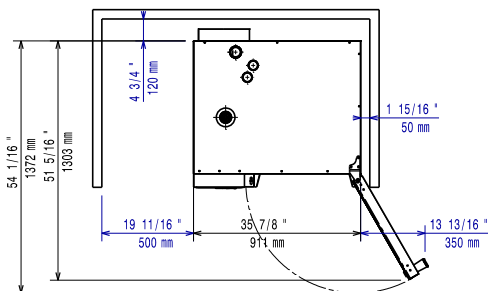


**Lateral**

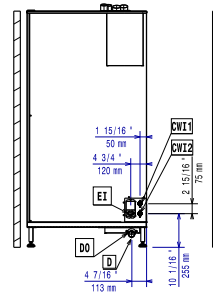


- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      **EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**CW12** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)      **G** = Conexión de gas  
**D** = Desagüe  
**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe

**Planta**



**Distances**



- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      **EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**CW12** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)      **G** = Conexión de gas  
**D** = Desagüe  
**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe