

Magistar Combi TI Horno mixto Gas Natural 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218668 (ZCOG102K3G30)**

Magistar Combi TI horno mixto SIN BOILER con control de pantalla táctil, 10x2/1GN, gas, 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. 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

- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- 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
- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.
- 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.
- 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
- Limpieza automática HP: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado) y descalcificación integrada del generador de vapor.
- 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.

Construcción

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

Aprobación:

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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).
- Interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución (traducida a más de 30 idiomas) - Panel táctil intuitivo con iconos en color.
- Imágenes cargadas para personalización completa de los ciclos de cocción.
- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- 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).
- Entrenamientos y guías de materiales de apoyo de fácil acceso mediante el escaneo de QR-Code con cualquier dispositivo móvil.
- Visualización automática del consumo al final del ciclo.
- 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.

Sostenibilidad

- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
 - 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).
- 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.
 - Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
 - 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.
 - 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.

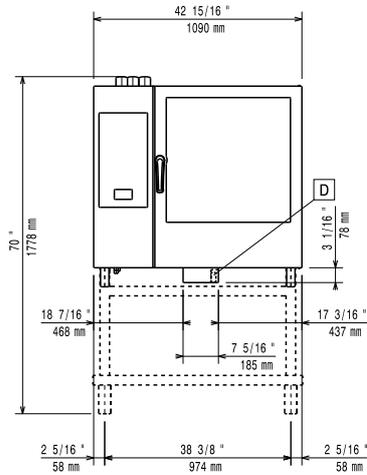
accesorios opcionales

- 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

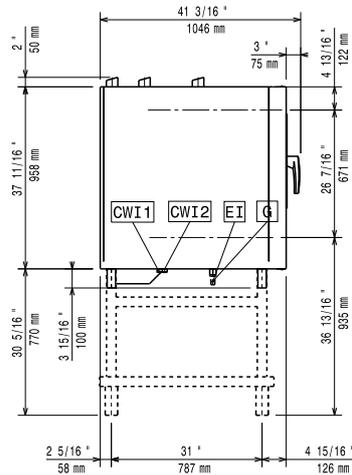
- Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076
- Unidad de 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

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) | PNC 922603 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1 | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm | PNC 922604 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HOROS APILADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1 | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |
| • Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 | PNC 922609 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> | • Tolva de campana para la conexión directa al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin ventilador | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 10 GN 2/1 GAS | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con 2 recipientes para recogida de grasa. | PNC 922638 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) | PNC 922639 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1 | PNC 922650 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno | PNC 922664 | <input type="checkbox"/> | • Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1 | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 2/1 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

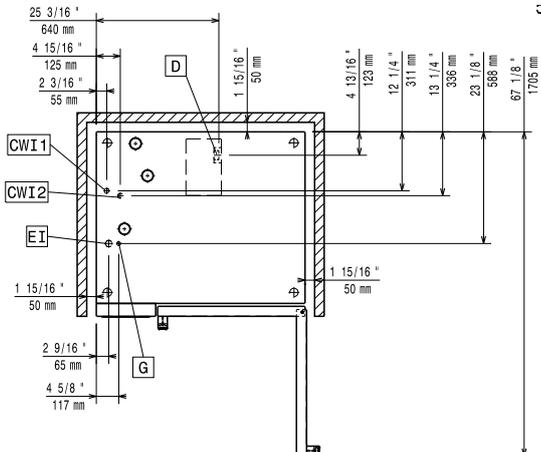


Lateral



- CW1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza) **EI** = Conexión eléctrica (energía)
CW2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor) **G** = Conexión de gas
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.5 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.5 kW

Gas

Carga térmica total:	140916 BTU (35 kW)
Potencia gas:	35 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

Agua

Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Conexión de entrada de agua "CW1-CW2":	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:	175 kg
Peso neto	175 kg
Peso del paquete	340.5 kg
Volumen del paquete	1.59 m ³

Certificaciones ISO

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