

**Magistar Combi TS  
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**218755 (ZCOG201T3H30)**

Magistar Combi TS horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 20x1/1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, 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  
 - Generador de vapor integrado con control real de la humedad basado en un sensor Lambda.  
 - Sistema de distribución de aire AirFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad del ventilador  
 - Limpieza automática HP: sistema de autolimpieza automática 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: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas); Programas (se pueden almacenar y organizar un máximo de 1000 recetas en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, fermentación, EcoDelta, sous-vide, combi estático, pasteurización de pasta, deshidratación, control de seguridad alimentaria y control avanzado de seguridad alimentaria).  
 - Funciones especiales: cocción MultiTimer, optimizador de cocción para reducir los costes de funcionamiento, Make-it-Mine para personalizar la interfaz, conexión Match al abatidor Rapido, 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 multisensor de 6 puntos  
 - Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.  
 - Construcción íntegramente en acero inoxidable  
 - Se suministra con n.º 1 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 mm

**Características técnicas**

- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta presicion
- 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.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- 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.
- Modo automático que incluye 9 familias de alimentos (carne, pollo, pescado, verduras, pasta / arroz, huevos, panadería dulce y salada, pan, postre) con más de 100 variantes preconfiguradas. A través de la fase de detección automática, el horno optimiza el
- Cycles +: - Regeneración (ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja), - Cocción a baja temperatura (para minimizar la pérdida de peso y maximizar la calidad de los alimentos), - Ciclo de pruebas, - Cocción EcoDelta, cocción con sonda de a
- 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.
- 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
- Predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- 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

**Aprobación:**

Part of

**Electrolux  
Professional  
Group**
**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

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.
- 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.
- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automática para un rápido enjuague.
- 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**

- Permite la personalización completa o el bloqueo de la interfaz de usuario.
- 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).
- Calendario 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**

- Consumo 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.

- Producto con certificación Energy Star 2.0.
  - Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.
  - Zero Waste ofrece a los chefs consejos útiles para minimizar el desperdicio de alimentos.
- Zero Waste es una biblioteca de recetas automáticas que tiene como objetivo:
- dar una segunda vida a los alimentos crudos próximos a su fecha de caducidad (por ejemplo: de la leche al yogur)
- obtener platos auténticos y sabrosos a partir de frutas y verduras

demasiado maduras (normalmente no se consideran apropiadas para la venta)

promover el uso de alimentos típicamente desechados (por ejemplo: cáscaras de zanahoria).

- 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 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 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 incluidos**

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

### **accesorios opcionales**

|  |                          |
|--|--------------------------|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico                                  | <input type="checkbox"/> |
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)   | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO   | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1  | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                       | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2  | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm          | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm  | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm  | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos  | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm   | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1  | <input type="checkbox"/> |

Magistar Combi TS  
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1



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

|  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Sonda USB para cocción al vacío  | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> | • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS   | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.  | PNC 922321 | <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"/> |
| • Soporte+4 espátulas largos-LW+CW Hornos Lengthwise   | PNC 922324 | <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"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espatulas  | PNC 922326 | <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"/> |
| • 4 Espatulas largos   | PNC 922327 | <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"/> |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/ EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/ MAGISTAR   | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1   | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1  | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • SONDA USB DE SENSOR ÚNICO  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1   | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN  | PNC 922420 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1  | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido   | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)  | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1   | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM  | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO   | PNC 922659 | <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"/> |  |            |                          |
| • CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.                                     | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit para fijar el horno a la pared   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN   | PNC 922701 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM  | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Rejilla de parrillas   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Soporte de sonda para líquidos   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1  | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1  | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1   | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM  | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |





## Magistar Combi TS Horno mixto Gas GLP 20GN1/1

### 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:                    | 217344 BTU (54 kW) |
| Potencia gas:                           | 54 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 "CWI1-CWI2":  | 3/4"      |
| Presión bar min/max::                     | 1-6 bar   |
| Cloruro:                                  | <17 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:                       | 324 kg  |
| Peso neto                   | 291 kg  |
| Peso del paquete            | 324 kg  |
| Volumen del paquete         | 1.83 m³ |

### Certificaciones ISO

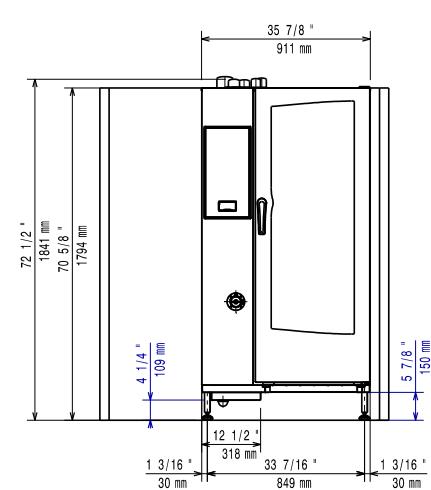
ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



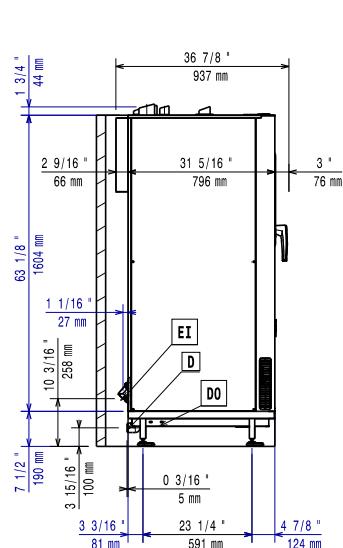
Magistar Combi TS  
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1

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

2025.11.28



**Alzado**



**Lateral**

**CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

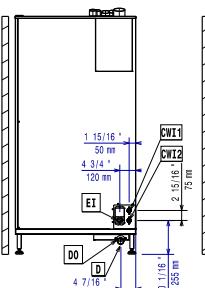
**EI** = Conexión eléctrica (energía)

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

**G** = Conexión de gas

**D** = Desagüe

**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe



**Distances**

**CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

**EI** = Conexión eléctrica (energía)

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

**G** = Conexión de gas

**D** = Desagüe

**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe

**ET**

**DD**

**D**

**DO**

**DD**

**D**

**DO**

**D**

<b