ZANUSSI PROFESSIONAL

Magistar Combi TS Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

218758 (ZCOG201T3G3B) Magistar Combi TS horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 16 600x400mm, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, puerta de 3 cristales, para panadería/pastelería, paso de 80mm

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 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: 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.1 estante para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm

Aprobación:

Características técnicas

- 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 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 precisi
- 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 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

- Pistola rociadora integrada con sistema de retracción automático para un rápido enjuague.
- 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

- 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).
- 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

- 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.

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

Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

accesorios incluidos

- 1 de Carro con estructura pastelería/ panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías) — PNC 922761

accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico — PNC 864388 ❑
- 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 ❑
- 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 para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 — PNC 922086 ❑
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) — PNC 922171 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. — PNC 922321 ❑
- Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise — PNC 922324 ❑
- Soporte P/Brochetas y Espetones — PNC 922326 ❑
- 4 Espetones largos — PNC 922327 ❑
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas — PNC 922338 ❑
- Ganchos Multiusos — PNC 922348 ❑
- Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 — PNC 922362 ❑
- MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1 — PNC 922365 ❑
- Soporte de recipiente de detergente montado en la pared — PNC 922386 ❑
- SONDA USB DE SENSOR ÚNICO — PNC 922390 ❑
- ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN — PNC 922420 ❑
- Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido — PNC 922421 ❑
- ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) — PNC 922435 ❑
- KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1 — PNC 922446 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. — PNC 922618 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM — PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO — PNC 922652 ❑
- PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO — PNC 922659 ❑
- Kit para convertir de gas natural a GLP — PNC 922670 ❑
- Kit para convertir de GLP a GAS natural — PNC 922671 ❑
- Condensador de vapor para hornos de gas — PNC 922678 ❑
- CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS. — PNC 922683 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared — PNC 922687 ❑
- RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN — PNC 922701 ❑
- 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM — PNC 922707 ❑
- Rejilla de parrillas — PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos — PNC 922714 ❑
- RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1 — PNC 922715 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1 — PNC 922730 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1 — PNC 922735 ❑
- SOPORTE DE LA MANIJA DEL CARRO PARA HORNO 20 GN — PNC 922743 ❑
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM — PNC 922746 ❑
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm — PNC 922747 ❑
- CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM — PNC 922753 ❑
- CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS — PNC 922754 ❑
- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM — PNC 922756 ❑
- Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías) — PNC 922761 ❑
- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM — PNC 922763 ❑
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/ EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 1/1 — PNC 922769 ❑
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/ EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/ MAGISTAR — PNC 922771 ❑
- Reductor de presión de entrada de agua — PNC 922773 ❑
- Extensión de tubo de condensación, 37 cm — PNC 922776 ❑
- 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 ❑

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

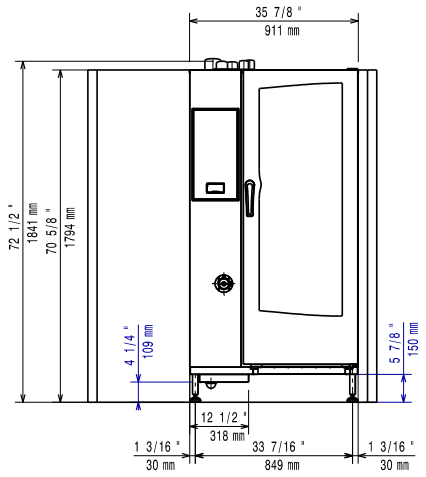
2025.09.24

• Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1	PNC 925005	❑
• Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1	PNC 925006	❑
• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	❑
• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	❑
• Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	❑
• Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	❑
• Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	❑

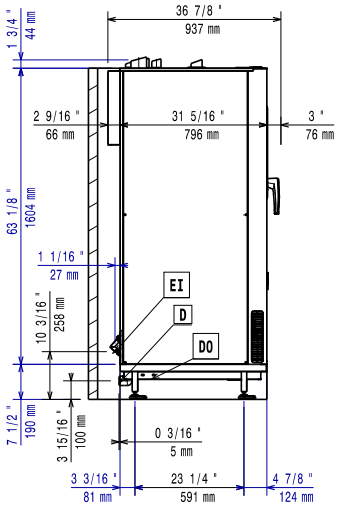
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

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

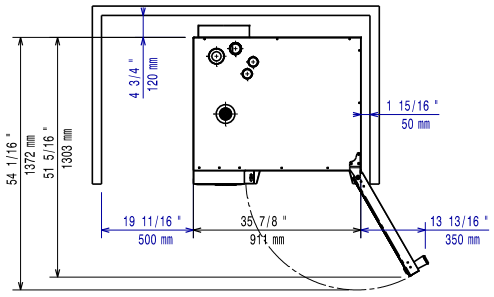
D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

G = Conexión de gas

Planta



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:	Gas Natural G20
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:	16 (400x600 mm)
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	301 kg
Peso del paquete	443 kg
Volumen del paquete	1.83 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

2025.09.24