

Magistar Combi TS

Horno mixto Gas Natural 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

**218794 (ZCOG101T3G3B)**

Magistar Combi TS horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 8 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 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 estructura para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm

ARTÍCULO # _____**MODELO #** _____**NOMBRE #** _____**SIS #** _____**AIA #** _____

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 presición
- 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.)

Aprobación:

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**www.es.zanussiprofessional.com

- 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 automática 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).
- 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

- 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 Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso PNC 922656

accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNO 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 | PNC 922086 | <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"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB para cocción al vacío | PNC 922281 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |



**Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural 8
bandejas 600x400mm, Pastelería**

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|--|--------------------------|
| • Soporte+4 espetas largos-LW+CW Hornos Lengthwise | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE | PNC 922651
PNC 922652
PNC 922653 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetas | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetas largos | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> | • Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 | PNC 922656
PNC 922661 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno
• Kit para convertir de gas natural a GLP
• Kit para convertir de GLP a GAS natural
• Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922663
PNC 922670
PNC 922671
PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1 | PNC 922364 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable | PNC 922382 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> |
| • SONDA USB DE SENSOR ÚNICO | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> | • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> |
| • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> | • 4 PATAS AJUSTABLES CON CUBIERTA NEGRA PARA 6 Y 10 HORNS GN - 100-115MM | PNC 922693 | <input type="checkbox"/> |
| • Optimizador de vapor | PNC 922440 | <input type="checkbox"/> | | | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recogida de grasa para base abierta de horno GN 1/1-2/1 (carro con 2 depósitos, dispositivo apertura/cierre para desague) | PNC 922451 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm | PNC 922694 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recogida de grasa para hornos GN 1/1-2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desague) | PNC 922452 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) | PNC 922601 | <input type="checkbox"/> | • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm | PNC 922602 | <input type="checkbox"/> | • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterería 600x400 | PNC 922608 | <input type="checkbox"/> | • Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |
| • Base interna para estructura móvil HORNS 6&10 GN1/1 (incluye asa) | PNC 922610 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922612 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1 | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 | PNC 922615 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNS APIADOS DE 6+6&10 GN 1/1 | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Extensión de tubo de condensación, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |



Magistar Combi TS

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



Magistar Combi TS Horno mixto Gas Natural 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

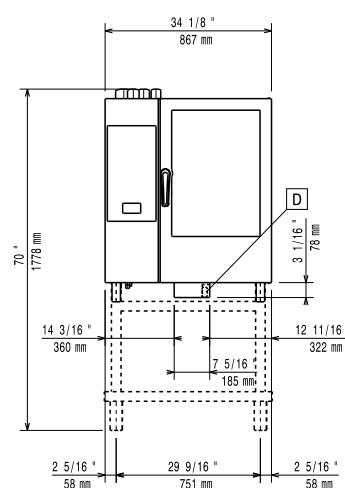
- Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 PNC 925005
- Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 PNC 925006
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009
- Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217



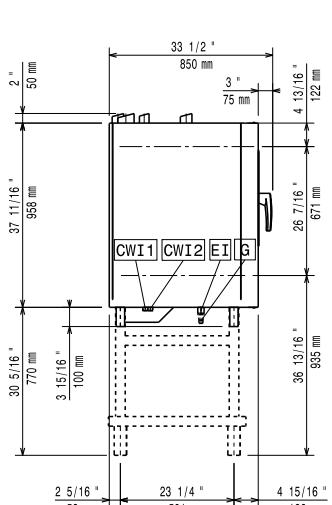
Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural 8 bandejas 600x400mm, Pastelería

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

2025.11.28



Alzado



Lateral

CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

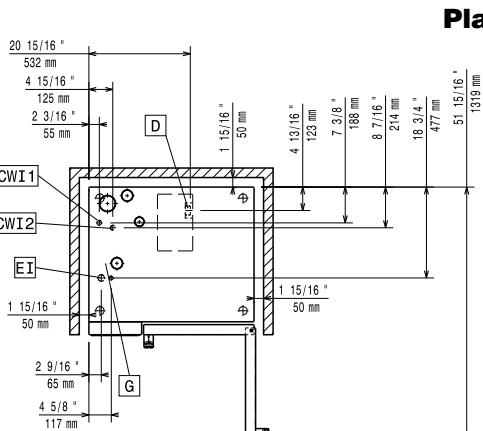
EL = Conexión eléctrica
(energía)

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

G = Conexión de gas

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la
tubería de desagüe



Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.1 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.1 kW

Gas

Carga térmica total:	124538 BTU (31 kW)
Potencia gas:	31 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

Aqua

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:	0 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	8 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	45 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	182 kg
Peso neto	162 kg
Peso del paquete	182 kg
Volumen del paquete	1.11 m³

Certificaciones ISO

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