ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Magistar Combi TS Horno mixto Gas Natural 10GN1/1, boiler AISI 316L

218797 (ZCOG101T3G31)	Magistar Combi TS horno mixto con boiler con control de pantalla táctil, 10x1/1GN, gas, 3 modos de cocción (automático, programa de recetas, manual), limpieza automática, boiler en AISI 316L, puerta de 3 cristales

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilingüe
- Generador de vapor integrado (en acero inoxidable 316L) 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 1/1 GN, paso de 67 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
- 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.
- GreaseOut: kit integrado de desagüe y recogida de grasa (para utilizar el kit, el horno debe pedirse como código especial).
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).

Construcción

- Boiler en AISI 316L para proteger contra la corrosión.
- 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

- Consume un 33% menos de agua y un 22% menos de detergente durante la limpieza, en comparación con el modelo 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 opcionales

• Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico	PNC 864388	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR	PNC 920004	❑
• 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 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	❑
• 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	❑
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	❑
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	❑

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

Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural
10GN1/1, boiler AISI 316L

- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326 ❑
- 4 Espetones largos PNC 922327 ❑
- Ganchos Multiusos PNC 922348 ❑
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM PNC 922351 ❑
- 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 1/1 PNC 922364 ❑
- Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable PNC 922382 ❑
- 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 10xGN1/1, paso 65mm (std) PNC 922601 ❑
- Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm PNC 922602 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 PNC 922608 ❑
- Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa) PNC 922610 ❑
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1 PNC 922612 ❑
- Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1 PNC 922614 ❑
- Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400 PNC 922615 ❑
- Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. PNC 922618 ❑
- Kit de recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje) PNC 922619 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM PNC 922623 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 PNC 922630 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922637 ❑
- Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) PNC 922639 ❑
- Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 PNC 922645 ❑
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 PNC 922648 ❑
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/congelador 10xGN1/1 PNC 922649 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE PNC 922653 ❑
- Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso PNC 922656 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno PNC 922663 ❑
- 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 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM PNC 922685 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687 ❑
- 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM PNC 922688 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 PNC 922690 ❑
- 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 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 PNC 922704 ❑
- Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 PNC 922709 ❑
- Rejilla de parrillas PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714 ❑
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. PNC 922728 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 1/1 PNC 922732 ❑
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 PNC 922733 ❑
- CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 PNC 922737 ❑
- Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM PNC 922741 ❑
- Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM PNC 922742 ❑
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM PNC 922745 ❑
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746 ❑
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747 ❑

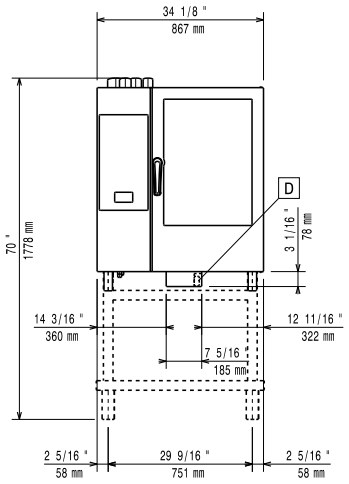
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

• CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA	PNC 922752	❑
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	❑
• Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	❑
• 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	❑
• 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	❑

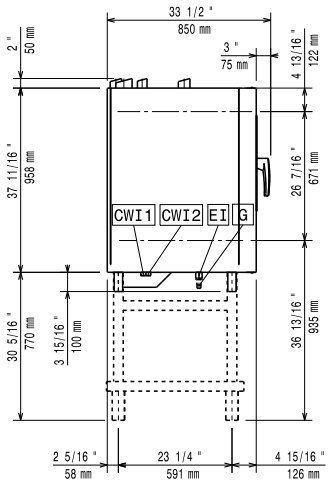
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi TS
Horno mixto Gas Natural
10GN1/1, boiler AISI 316L

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

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

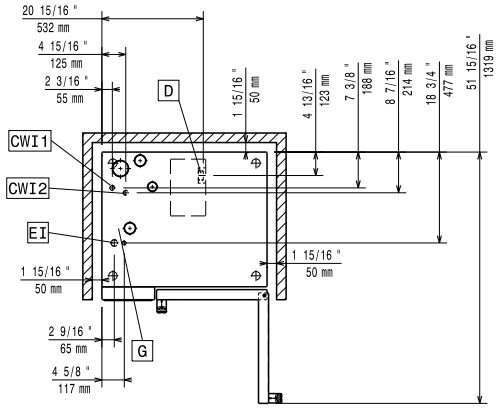
D = Desagüe

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.:	1.1 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

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:	<20 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	10 (GN 1/1)
Máxima capacidad de carga:	50 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	159 kg
Peso neto	159 kg
Peso del paquete	210 kg
Volumen del paquete	1.11 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

2025.09.23