

## **Magistar Combi DS**

### **Horno mixto Eléctrico 6GN2/1**

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**218829 (ZCOE62B3A31)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 6x2/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, boiler en AISI 316L, puerta de 3 cristales

### **Descripción**

#### **Artículo No.**

Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.

- 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 5 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).
- Modos de cocción: Programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combinado y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.
- Modo de respaldo automático 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).
- Puerta de triple cristal con doble línea de luces LED.
- Sonda de temperatura central con sensor único.
- Construcción íntegramente en acero inoxidable.
- Se suministra con n.º estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm.

### **Características técnicas**

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- 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.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquets en plato o recalentamiento en bandeja.
- Ventilador con 5 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.
- 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.
- 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.
- GreaseOut: kit integrado de desagüe y recogida de grasa (para utilizar el kit, el horno debe pedirse como código especial).

### **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.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of


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

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

- 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 digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- 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).

## Sostenibilidad

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

- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

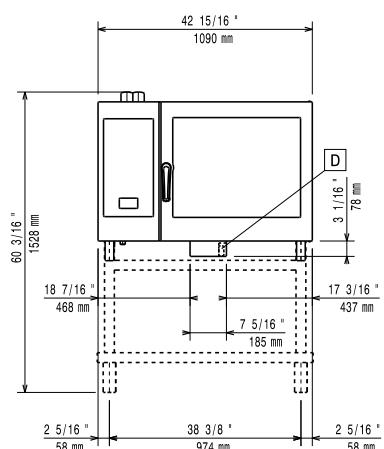
## accesorios opcionales

• Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico	PNC 864388	<input type="checkbox"/>	• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	<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"/>	• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	<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 de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	<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"/>	• Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise	PNC 922325	<input type="checkbox"/>
			• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
			• 6 Espetones cortos	PNC 922328	<input type="checkbox"/>
			• Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
			• Ganchos Multiusos	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
			• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	<input type="checkbox"/>
			• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
			• Soporte de bandeja para 6 10 GN 2/1 - base para horno desmontable	PNC 922384	<input type="checkbox"/>
			• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
			• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
			• Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido	PNC 922421	<input type="checkbox"/>
			• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>
			• Optimizador de vapor	PNC 922440	<input type="checkbox"/>
			• 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	<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 desagüe)	PNC 922451	<input type="checkbox"/>
			• Kit recogida de grasa para hornos GN 1/1-2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desagüe)	PNC 922452	<input type="checkbox"/>
			• Kit recogida de grasa para hornos apilados 6 GN sobre 6 GN 1/1 - 2/1 + elevador	PNC 922453	<input type="checkbox"/>
			• Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN	PNC 922605	<input type="checkbox"/>
			• Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM	PNC 922611	<input type="checkbox"/>
			• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>
			• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
			• Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN	PNC 922617	<input type="checkbox"/>
			• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>

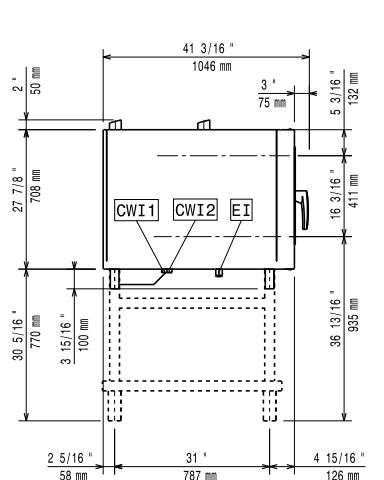


• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 eléctrico sobre horno 6&10 GN 2/1 eléctrico H=120MM	<input type="checkbox"/>	• CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HOROS APIADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	<input type="checkbox"/>
• Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1	PNC 922633	• CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA	PNC 922752
• Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM	PNC 922634	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	• Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN	PNC 922774
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	• Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000
• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922644	• Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	• Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004
• Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno	PNC 922665	• Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1	PNC 925005
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1	PNC 922666	• Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1	PNC 925006
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008
• Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM	PNC 922681	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1	PNC 930218
• 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 2/1	PNC 922692		
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699		
• Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM	PNC 922700		
• Rejilla de parrillas	PNC 922713		
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714		
• CAMPANA ANTILORES+VENTIL.6&10GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO	PNC 922719		
• CAMPANA ANTILORES+VENTIL. PARA HORNOS APIADOS 6+6&10 GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO	PNC 922721		
• CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 6 & 10GN 2/1	PNC 922724		
• CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APIADOS 6+6&10 GN 2/1 ELÉCTRICO	PNC 922726		
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1	PNC 922729		
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APIADOS DE 6+6&10 GN 2/1	PNC 922731		
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1	PNC 922734		





**Alzado**



**Lateral**

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

**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

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

**D** = Desagüe

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

## Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	22.9 kW
Potencia eléctrica por defecto:	21.4 kW

## 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:	<85 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm

## Capacidad

<b>GN:</b>	6 (GN 2/1)
Paso entre guías:	67 mm
Máxima capacidad de carga:	60 kg

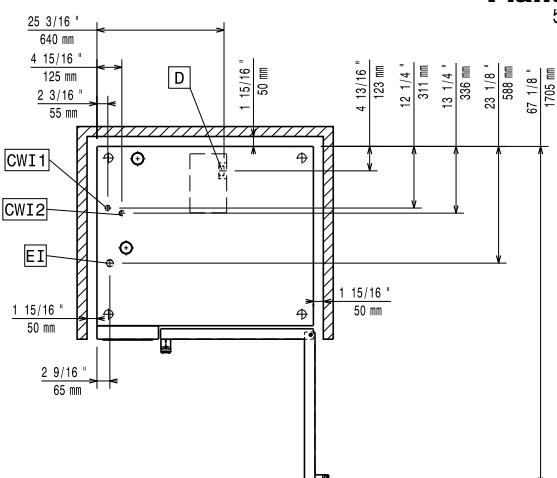
## Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	1090 mm
Dimensiones externas, fondo	971 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	178 kg
Peso del paquete	178 kg
Volumen del paquete	1.28 m³

## Certificaciones ISO

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

## Planta



**Magistar Combi DS**  
**Horno mixto Eléctrico 6GN2/1**

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