

**Magistar Combi DS**  
**Horno mixto Eléctrico**  
**10GN1/1****ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**218836 (ZCOE101B3A31)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 10x1/1GN, 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 1/1 GN, paso de 67 mm.

**Características técnicas**

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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.
- 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 banquetes 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.
- 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

**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

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

### Sostenibilidad

- Consumo un 33% menos de agua y un 22% menos de detergente durante la limpieza, en comparación con el modelo anterior.
- 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.

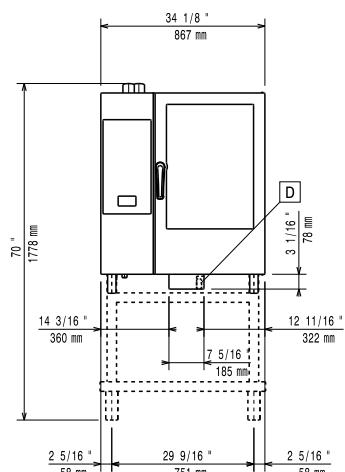
### accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388
- 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

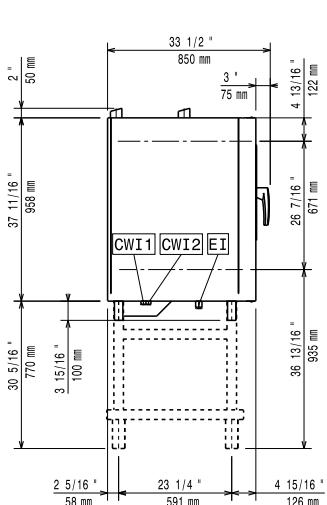
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>
• Bandeja 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"/>
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	<input type="checkbox"/>
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise	PNC 922324	<input type="checkbox"/>
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• 4 Espetones largos	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• Bandeja recolectora de grasas 40mm	PNC 922329	<input type="checkbox"/>
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Manta térmica para horno y abatidor/congelador 10 GN 1/1	PNC 922364	<input type="checkbox"/>
• Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable	PNC 922382	<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"/>
• Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922601	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922608	<input type="checkbox"/>
• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	<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 CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APIADOS 6+6&10 GN 1/1 ELÉCTRICO	PNC 922727	<input type="checkbox"/>
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 sobre horno eléctrico 10 GN 1/1 GAS - H = 120MM	PNC 922620	<input type="checkbox"/>	• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APIADOS DE 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	<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"/>	• CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Trolva de campana para la conexión directa al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin ventilador	PNC 922751	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	<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	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN	PNC 922774	<input type="checkbox"/>
• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>	• Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno	PNC 922663	<input type="checkbox"/>	• Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	<input type="checkbox"/>	• Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>	• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>	• Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1	PNC 925005	<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"/>	• Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Guiás de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	<input type="checkbox"/>	• Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1	PNC 925008	<input type="checkbox"/>
• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	<input type="checkbox"/>	• Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>	• Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	<input type="checkbox"/>	• Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM	PNC 925011	<input type="checkbox"/>
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>	• Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM	PNC 925012	<input type="checkbox"/>
• Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica	PNC 922718	<input type="checkbox"/>	• Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM	PNC 925013	<input type="checkbox"/>
• CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. PARA HORNOS APIADOS 6+6&10 GN 1/1 HORNO ELÉCTRICO	PNC 922722	<input type="checkbox"/>	• Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM	PNC 925014	<input type="checkbox"/>
• CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 6 & 10GN 1/1	PNC 922723	<input type="checkbox"/>	• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	<input type="checkbox"/>



**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.: 20.3 kW  
Potencia eléctrica por defecto: 19 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  
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 138 kg  
Peso del paquete 159 kg  
Volumen del paquete 1.11 m<sup>3</sup>

## Certificaciones ISO

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

## Planta

