

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 automático 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.1 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: _____

- 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

- Consume 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.
- <p>La función Cooking Optimizer organiza la secuencia de cocción de los ciclos seleccionados, optimizando el trabajo en la cocina desde el punto de vista del tiempo y la eficiencia energética.</p>

accesorios opcionales

- Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico PNC 864388
- Filtro de agua con cartucho y caudalímetro para uso de vapor reducido (menos de 2 horas de vapor total por día) PNC 920004
- Filtro de agua con cartucho y caudalímetro para uso medio de vapor 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
- 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
- Bandeja recolectora de grasas 40mm PNC 922329
- 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
- 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 pastelería 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 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APILADOS 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 APILADOS 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"/> | • 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"/> | • Tolla 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"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1 | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <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"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <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"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 | PNC 925007 | <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"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 | <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=60MM | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Espeton para cordero o cochinitillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1 | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> | • Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | • Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica | PNC 922718 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA ANTILORES+VENTIL. PARA HORNOS APILADOS 6+6&10 GN 1/1 HORNO ELÉCTRICO | PNC 922722 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Campana de condensación con ventilador para horno eléctrico 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922723 | <input type="checkbox"/> | | | |

