

**Magistar Combi DS
Horno mixto Gas GLP 6GN2/1**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218839 (ZCOG62B3H30)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 6x2/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

Descripción**Artículo No.**

Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.

- 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 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.
- 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

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.

Aprobación:

Part of

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

- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

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 incluidos

- 1 de Adaptador chimenea PNC 922706

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

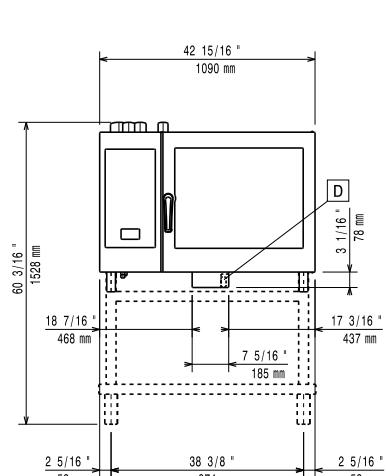
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036

- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062

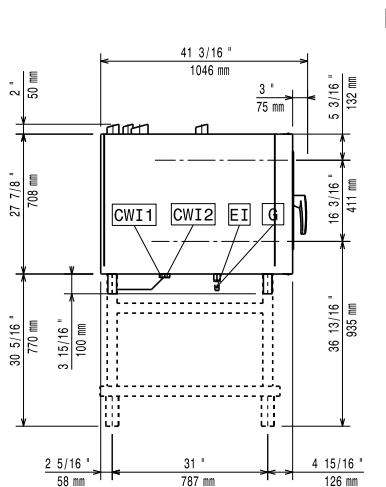
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076

| | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 | PNC 922175 | <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"/> |
| • 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"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 6 GN 2/1 GAS | PNC 922624 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 10 GN 2/1 GAS | PNC 922625 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados | PNC 922629 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1 | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1 | PNC 922633 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM | PNC 922634 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1 | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1 | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1 | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM | PNC 922700 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Adaptador chimenea | PNC 922706 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1 | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 2/1 | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1 | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HOROS APILADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1 | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> | | | |



Alzado



Lateral

CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

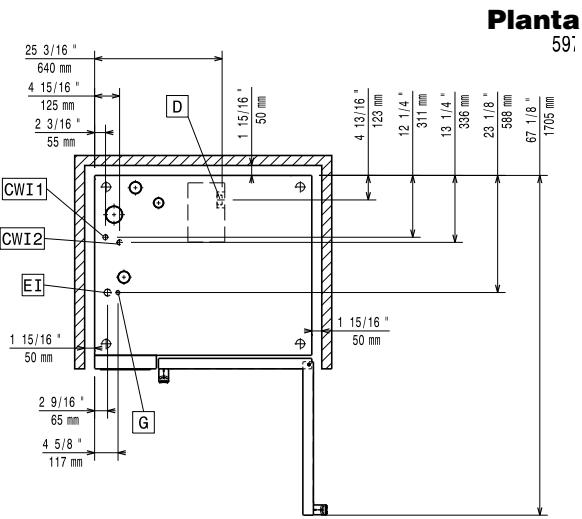
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

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.: 1.5 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.5 kW

Gas

Carga térmica total: 128632 BTU (32 kW)

Potencia gas: 32 kW

Suministro de gas estándar: LPG, G31

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: >50 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

Capacidad

GN: 6 (GN 2/1)

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: 196 kg

Peso neto 173 kg

Peso del paquete 196 kg

Volumen del paquete 1.28 m³

Certificaciones ISO

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