

## Magistar Combi DS

### Horno mixto Gas GLP 10GN1/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**218844 (ZCOG101B3H30)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 10x1/1GN, 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 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).

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

## 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.
- 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

- 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.

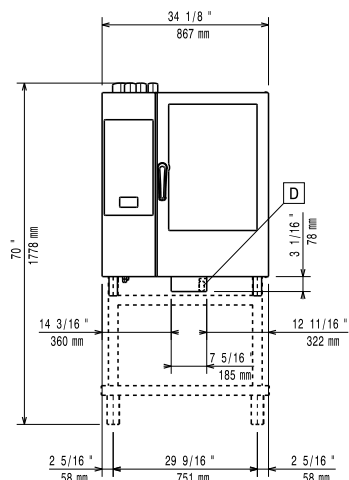
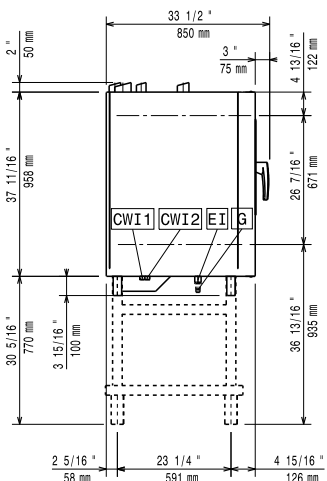
- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

## Accesorios opcionales

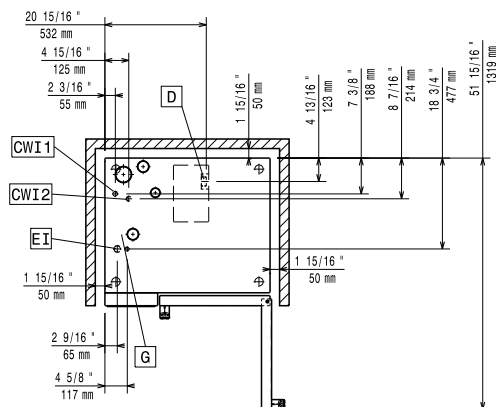
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico            | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> |
| FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO                         | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)                  | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1  | PNC 922017 | <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 para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2  | PNC 922086 | <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"/> |
| 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 Lenghtwise   | 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"/> | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 1/1   | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1  | PNC 922614 | <input type="checkbox"/> | • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1   | PNC 922733 | <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 ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1   | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.  | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM   | PNC 922741 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM  | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM   | PNC 922742 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1  | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM   | PNC 922745 | <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"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM  | PNC 922746 | <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, ranurada y un lado liso, 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm  | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Tolva 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"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1  | PNC 922645 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA   | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1  | PNC 922648 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua   | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/ congelador 10xGN1/1                           | PNC 922649 | <input type="checkbox"/> | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM   | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM   | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM  | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO   | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM   | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE  | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1  | PNC 925003 | <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"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1   | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1  | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1   | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno  | PNC 922663 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1   | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP   | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1  | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural   | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1   | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de vapor para hornos de gas   | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM   | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM  | PNC 922685 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM  | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared  | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM   | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM   | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | • Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM   | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1  | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM   | PNC 925013 | <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"/> | • Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM   | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta   | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1   | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN  | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1  | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1  | PNC 922709 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Rejilla de parrillas  | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Soporte de sonda para líquidos  | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.  | PNC 922728 | <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)      **G** = Conexión de gas  
**D** = Desagüe  
**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe

**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:             | LPG, G31           |
| 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:                                  | <17 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:                       | 174 kg  |
| Peso neto                   | 156 kg  |
| Peso del paquete            | 174 kg  |
| Volumen del paquete         | 1.11 m³ |

**Certificaciones ISO**

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