

**Magistar Combi DS
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1**

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

**218846 (ZCOG201B3H30)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 20x1/1GN, 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 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 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

**Electrolux
Professional
Group**
Zanussi Professional
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

- Consumo un 33% menos de agua, un 43% menos de detergente y un 25% menos de energía con los nuevos ciclos de lavado.*

*Basado en pruebas internas realizadas en el Laboratorio de Zanussi Professional, comparándose un horno Magistar combi 20 GN1/1 eléctrico con boiler frente a la versión 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 incluidos

- 1 de CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, PNC 922753 20 GN 1/1, PASO DE 63MM

accesorios opcionales

- | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|
| • Filtro de osmosis inversa para lavavajillas de un tanque con boiler atmosférico | PNC 864388 | <input type="checkbox"/> | |
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <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 | | | |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | | | |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm | | | |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | | | |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | | | |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | | | |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | | | |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | | | |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | | | |
| • Soporte+4 espátulas largos-LW+CW Hornos Lengthwise | | | |
| • Soporte P/Brochetas y Espátulas | | | |
| • 4 Espátulas largos | | | |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | | | |
| • Ganchos Multiusos | | | |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | | | |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1 | | | |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared | | | |
| • SONDA USB DE SENSOR ÚNICO | | | |
| • ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN | | | |
| • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido | | | |
| • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) | | | |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1 | | | |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | | | |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | | | |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | | | |
| • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO | | | |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | | | |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | | | |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | | | |
| • CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS. | | | |
| • Kit para fijar el horno a la pared | | | |
| • RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN | | | |
| • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM | | | |
| • Rejilla de parrillas | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | | | |
| • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1 | | | |



Magistar Combi DS
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1

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

- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1 PNC 922730
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1 PNC 922735
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747
- CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM PNC 922753
- CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS PNC 922754
- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM PNC 922756
- Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías) PNC 922761
- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM PNC 922763
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/ MAGÍSTAR 20GN 1/1 PNC 922769
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR PNC 922771
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773
- Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001
- Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002
- Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004
- Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 PNC 925005
- Bandeja para hornear con 2 esquinas - GN 1/1 PNC 925006
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009
- Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011

Eléctrico

- Default power corresponds to factory test conditions.
When supply voltage is declared as a range the test is performed at the average value. According to the country, the installed power may vary within the range.
- Circuit breaker required**
- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potencia eléctrica max.: | 1.8 kW |
| Potencia eléctrica por defecto: | 1.8 kW |

Gas

- | | |
|---|--------------------|
| Carga térmica total: | 217344 BTU (54 kW) |
| Potencia gas: | 54 kW |
| Suministro de gas estándar: | LPG, G31 |
| Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: | 1" 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 |
| <i>Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.</i> | |
| <i>Please refer to user manual for detailed water quality information.</i> | |

Instalación

- | | |
|---|--|
| Clearance: | Clearance: 5 cm rear and right hand sides. |
| Suggested clearance for service access: | 50 cm left hand side. |

Capacidad

- | | |
|----------------------------|-------------|
| GN: | 20 (GN 1/1) |
| Máxima capacidad de carga: | 100 kg |

Info

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| Bisagras de la puerta | Derecho |
| Dimensiones externas, ancho | 911 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 864 mm |
| Dimensiones externas, alto | 1794 mm |
| Pesp: | 321 kg |
| Peso neto | 288 kg |
| Peso del paquete | 321 kg |
| Volumen del paquete | 1.83 m ³ |

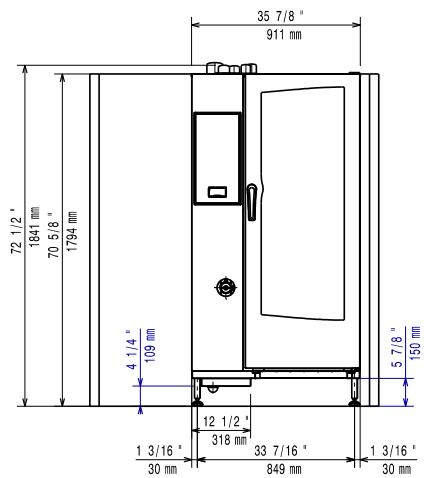
Certificaciones ISO

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

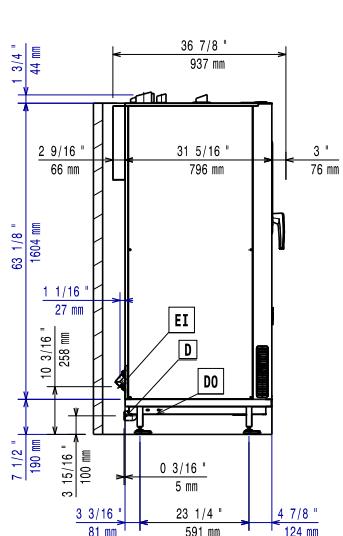




**Magistar Combi DS
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1**



Alzado



Lateral

CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

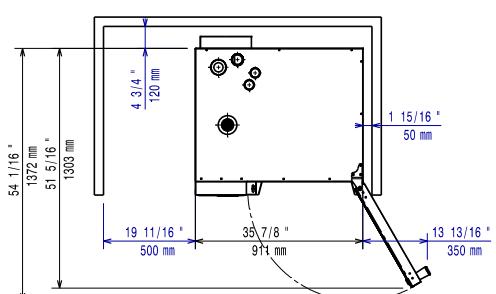
EI = Conexión eléctrica
(energía)

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

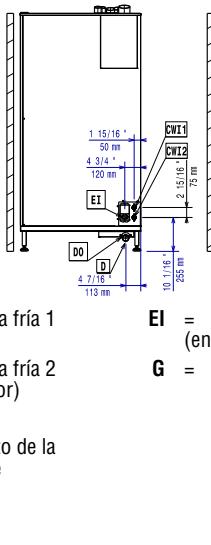
G = Conexión de gas

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe



Planta



Distances

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

