

## **Magistar Combi DS**

### **Horno mixto Gas Natural**

### **20GN1/1**

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**218854 (ZCOG201B3G30)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 20x1/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales

### **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](http://www.es.zanussiprofessional.com)



## Magistar Combi DS Horno mixto Gas Natural 20GN1/1

- 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 CAUDALIMETRO 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  | 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"/> |
| • 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 espátulas largos-LW+CW Hornos Lengthwise   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espátulas  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espátulas largos   | PNC 922327 | <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"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1   | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1   | PNC 922365 | <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"/> |
| • ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN  | PNC 922420 | <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"/> |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1   | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO   | PNC 922659 | <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"/> |
| • CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.                                       | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| • RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN   | PNC 922701 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM  | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de parrillas   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de sonda para líquidos   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
| • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1  | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |



Magistar Combi DS  
Horno mixto Gas Natural 20GN1/1

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

• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNS DE 20 GN 1/1	PNC 922730
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNS 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 HORNS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM	PNC 922763
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNS COMBI SKYLINE/ MAGISTAR 20GN 1/1	PNC 922769
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNS 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

<input type="checkbox"/>	<b>Eléctrico</b>	
<input type="checkbox"/>	Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
<input type="checkbox"/>	Potencia eléctrica max.:	1.8 kW
<input type="checkbox"/>	Potencia eléctrica por defecto:	1.8 kW
<input type="checkbox"/>	<b>Gas</b>	
<input type="checkbox"/>	Carga térmica total:	217344 BTU (54 kW)
<input type="checkbox"/>	Potencia gas:	54 kW
<input type="checkbox"/>	Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
<input type="checkbox"/>	Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" MNPT
<input type="checkbox"/>	<b>Agua</b>	
<input type="checkbox"/>	Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
<input type="checkbox"/>	Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":	3/4"
<input type="checkbox"/>	Presión bar min/max::	1-6 bar
<input type="checkbox"/>	Cloruro:	<17 ppm
<input type="checkbox"/>	Conductividad:	0 µS/cm
<input type="checkbox"/>	Desagüe "D":	50mm
<input type="checkbox"/>	<b>Capacidad</b>	
<input type="checkbox"/>	GN:	20 (GN 1/1)
<input type="checkbox"/>	Máxima capacidad de carga:	100 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Info</b>	
<input type="checkbox"/>	Bisagras de la puerta	Derecho
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, ancho	911 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, fondo	864 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, alto	1794 mm
<input type="checkbox"/>	Pesp:	321 kg
<input type="checkbox"/>	Peso neto	288 kg
<input type="checkbox"/>	Peso del paquete	321 kg
<input type="checkbox"/>	Volumen del paquete	1.83 m³
<input type="checkbox"/>	<b>Certificaciones ISO</b>	
<input type="checkbox"/>	ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

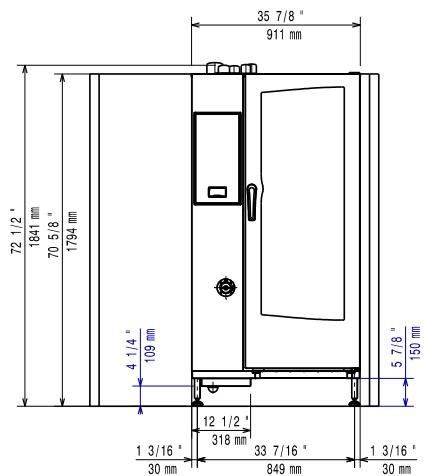




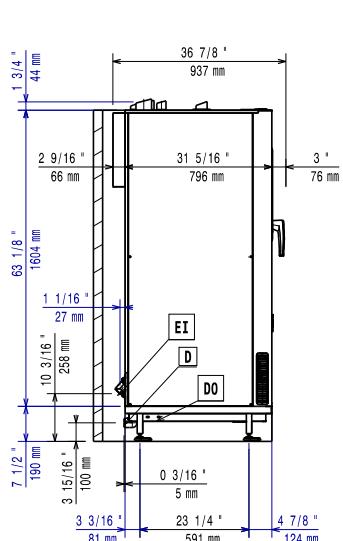
# **Magistar Combi DS**

## **Horno mixto Gas Natural**

### **20GN1/1**



## **Alzado**



## Lateral

**CWI1** = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)

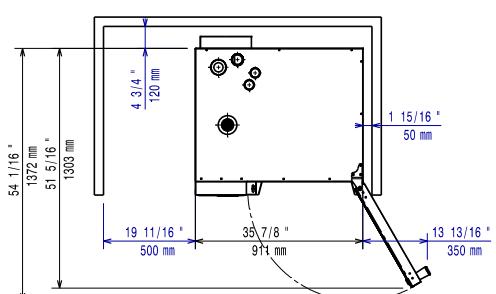
**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

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

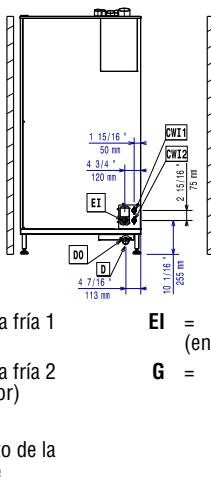
**G** = Conexión de gas

(generador de).

**D** = Desague  
**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe



Planta



## Distances

**WI1** = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)

**WI2** = 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

