

Magistar Combi DS
Horno mixto Gas Natural
20GN2/1

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

**218855 (ZCOG202B3G30)**

Magistar Combi DS horno mixto con boiler con control digital, 20x2/1GN, 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 1 carro con soporte para bandejas 2/1 GN, paso de 63 mm.

Características técnicas

- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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 banquets 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.
- 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.
- 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

- 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

- 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 plataforma portabandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

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"/> | |
| • 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 |
| • 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 |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | | | PNC 922266 |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | | | PNC 922326 |
| • 6 Espetones cortos | | | PNC 922328 |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | | | PNC 922338 |
| • Ganchos Multiusos | | | PNC 922348 |
| • Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm. | | | PNC 922357 |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | | | PNC 922362 |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 2/1 | | | PNC 922367 |
| • 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 |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1 | | | PNC 922447 |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | | | PNC 922618 |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | | | PNC 922651 |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | | | PNC 922652 |
| • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 2/1 HORNO | | | PNC 922658 |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | | | PNC 922670 |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | | | PNC 922671 |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | | | PNC 922678 |
| • CARRO+ESTRUCT.P/15X2/1GN (PASO 84MM) | | | PNC 922686 |
| • Kit para fijar el horno a la pared | | | PNC 922687 |
| • RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN | | | PNC 922701 |
| • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM | | | PNC 922707 |
| • Rejilla de parrillas | | | PNC 922713 |
| • Soporte de sonda para líquidos | | | PNC 922714 |
| • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 2/1 | | | PNC 922716 |
| • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | | | PNC 922746 |
| • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | | | PNC 922747 |
| • Carro con plataforma portabandejas 20 GN 2/1, PNC 922757 paso de 63 mm | | | PNC 922757 |
| • CARRO DE BANDEJAS 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 80 MM, 16 BANDEJAS | | | PNC 922758 |
| • CARRO BANQUETES PARA 92 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 85MM | | | PNC 922760 |

- Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 80 mm (16 guías) PNC 922762
- CARRO BANQUETES PARA 116 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 66 MM PNC 922764
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNO COMBI SKYLINE/ MAGÍSTAR 20GN 2/1 PNC 922770
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNO 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
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008

Eléctrico

- Suministro de voltaje** 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.: 2.5 kW
Potencia eléctrica por defecto: 2.5 kW

Gas

- Carga térmica total:** 402275 BTU (100 kW)
Potencia gas: 100 kW
Suministro de gas estándar: Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1" 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: 0 µS/cm
Desagüe "D": 50mm

Capacidad

- GN:** 20 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga: 200 kg

Info

- Bisagras de la puerta** Derecho
Dimensiones externas, ancho 1162 mm
Dimensiones externas, fondo 1066 mm
Dimensiones externas, alto 1794 mm
Pesp: 429 kg
Peso neto 391 kg
Peso del paquete 429 kg
Volumen del paquete 3.09 m³

Certificaciones ISO

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

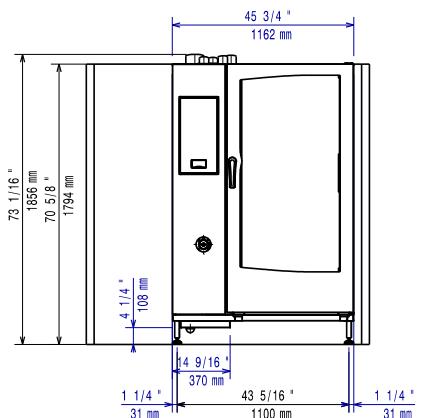


Intertek

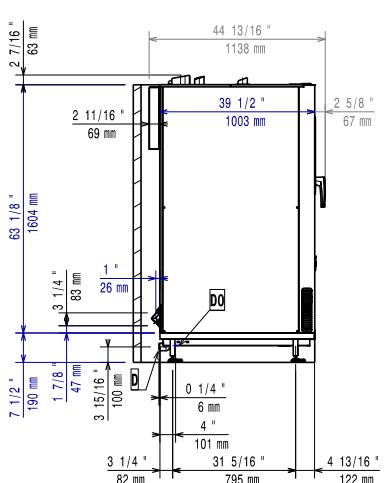
Magistar Combi DS
Horno mixto Gas Natural 20GN2/1

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

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

El = Conexión eléctrica (energía)

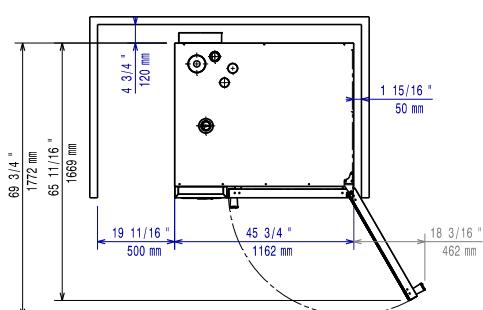
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

G = Conexión de gas

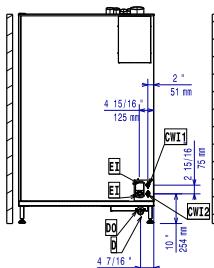
D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Distances



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

El = 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