ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI Horno mixto Eléctrico 5 bandejas 600x400mm, Pastelería

218907 (ZCOE61C3A3B) Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 5 600x400mm, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales, para panadería/pastelería, paso de 80mm

Descripción

Artículo No.

Horno mixto con interfaz digital y selección guiada.
- Función de cocción al vapor sin boiler para añadir y retener la humedad.
- 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. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- Modos de cocción: Programas (se pueden almacenar un máximo de 100 recetas); Manual; Ciclo de cocción EcoDelta.
- 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).
- Modo de respaldo automático para evitar tiempos de inactividad.
- 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 estante para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

Aprobación:

Características técnicas

- SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo, aclarado).
- Ciclo de convección en seco (máx. 300 ° C) ideal para cocción con baja humedad. Humectante automático (11 configuraciones) para la generación de vapor sin caldera
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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.
- Función de vaporización sin boiler para agregar y retener la humedad para obtener resultados de cocción consistentes y de alta calidad.
- 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 precisi
- 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.
- 6 sensores, sonda multisensor mide la temperatura exacta del corazón del producto garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión (accesorio opcional).

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).

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 5 bandejas 600x400mm, Pastelería

- 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.
- 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.

accesorios incluidos

• 1 de Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso	PNC 922655	

accesorios opcionales

• 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 para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	❑
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	❑
• 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	❑
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	❑
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	❑
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	❑
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	❑
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	❑
• 4 Espetones largos	PNC 922327	❑
• Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas	PNC 922338	❑
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	❑
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	❑
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	❑
• Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable	PNC 922382	❑
• 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 DE RECOGIDA DE GRASA PARA HORNOS GN 1/1-2/1 (2 DEPÓSITOS DE PLÁSTICO, VÁLVULA DE CONEXIÓN CON TUBO PARA DESAGÜE)	PNC 922438	❑
• Optimizador de vapor	PNC 922440	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Kit recogida de grasa para hornos GN 1/1-2/1 (2 depósitos de plástico, válvula de conexión con tubo para desagüe)	PNC 922452	❑
• Kit recogida de grasa para hornos apilados 6 GN sobre 6 GN 1/1 - 2/1 + elevador	PNC 922453	❑
• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	❑
• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	❑
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pasterlería 600x400	PNC 922607	❑
• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	❑
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	❑
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	❑
• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	❑
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	❑
• Kit de recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje)	PNC 922619	❑

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

2025.09.25

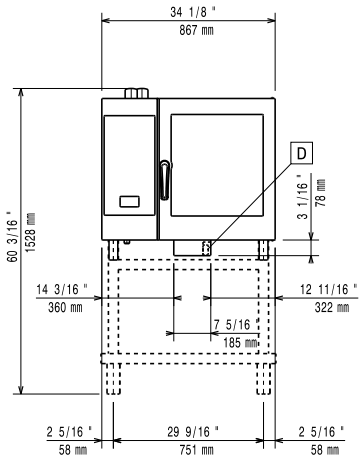
Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 5 bandejas 600x400mm, Pastelería

- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 sobre horno eléctrico 10 GN 1/1 GAS - H = 120MM — PNC 922620 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados — PNC 922628 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base — PNC 922632 ❑
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto — PNC 922635 ❑
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922636 ❑
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm — PNC 922637 ❑
- Carro con 2 recipientes para recogida de grasa. — PNC 922638 ❑
- Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje) — PNC 922639 ❑
- Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 — PNC 922643 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM — PNC 922651 ❑
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO — PNC 922652 ❑
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE — PNC 922653 ❑
- Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso — PNC 922655 ❑
- Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg — PNC 922657 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 — PNC 922660 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno — PNC 922662 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación de horno eléctrico 6 GN 1/1 en horno eléctrico 6 GN 1/1 — PNC 922679 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM — PNC 922684 ❑
- Kit para fijar el horno a la pared — PNC 922687 ❑
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 — PNC 922690 ❑
- 4 PATAS AJUSTABLES CON CUBIERTA NEGRA PARA 6 Y 10 HORNOS GN - 100-115MM — PNC 922693 ❑
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta — PNC 922699 ❑
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN — PNC 922702 ❑
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 — PNC 922704 ❑
- Rejilla de parrillas — PNC 922713 ❑
- Soporte de sonda para líquidos — PNC 922714 ❑
- Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica — PNC 922718 ❑
- CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. PARA HORNOS APILADOS 6+6&10 GN 1/1 HORNO ELÉCTRICO — PNC 922722 ❑
- CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 6 & 10GN 1/1 — PNC 922723 ❑
- CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APILADOS 6+6&10 GN 1/1 ELÉCTRICO — PNC 922727 ❑
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. — PNC 922728 ❑
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 1/1 — PNC 922732 ❑
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 — PNC 922733 ❑
- CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 — PNC 922737 ❑
- Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM — PNC 922740 ❑
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM — PNC 922745 ❑
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM — PNC 922746 ❑
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm — PNC 922747 ❑
- CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA — PNC 922752 ❑
- Reductor de presión de entrada de agua — PNC 922773 ❑
- Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN — PNC 922774 ❑
- Extensión de tubo de condensación, 37 cm — PNC 922776 ❑
- Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM — PNC 925000 ❑
- 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 esquias - 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 ❑
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 — PNC 930217 ❑

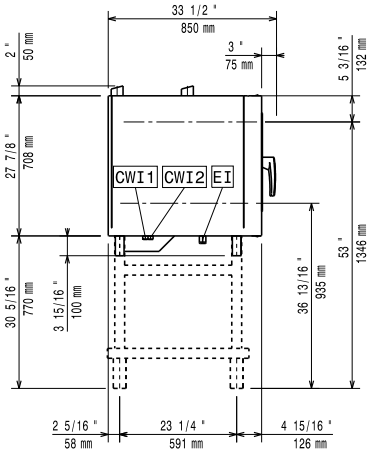
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 5 bandejas 600x400mm, Pastelería

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

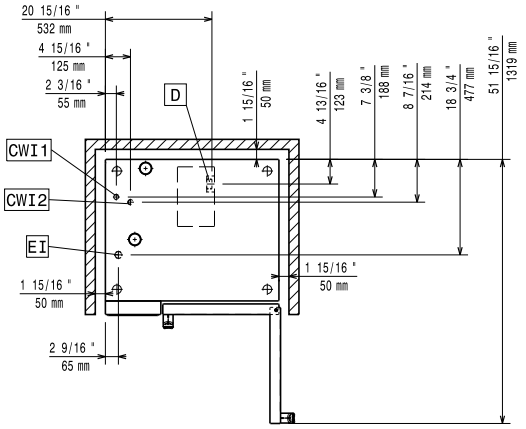
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	11.8 kW
Potencia eléctrica por defecto:	11.1 kW

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:	<10 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	5 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	30 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	808 mm
Pesp:	107 kg
Peso neto	107 kg
Peso del paquete	128 kg
Volumen del paquete	0.89 m³

Certificaciones ISO

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

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

2025.09.25