

## **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.º 1 estructura para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

#### **Aprobación:**

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_  
**MODELO #** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_

### **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 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.
- 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.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

#### accesorios incluidos

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

#### accesorios opcionales

- |   |            |                                     |
|---|------------|-------------------------------------|
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNS 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 espaldones largos-LW+CW Hornos Lengthwise   |            | PNC 922324 <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espaldones  |            | PNC 922326 <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espaldones 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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Kit recogida de grasa para hornos apilados 6 GN sobre 6 GN 1/1 - 2/1 + elevador   |            | PNC 922453 <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)  |            | PNC 922600 <input type="checkbox"/> |
| • Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm  |            | PNC 922606 <input type="checkbox"/> |
| • Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400 |            | PNC 922607 <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"/> |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1  |            | PNC 922614 <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"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.  |            | PNC 922618 <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 sobre horno eléctrico 10 GN 1/1 GAS - H = 120MM  |            | PNC 922620 <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1  |            | PNC 922626 <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados   |            | PNC 922628 <input type="checkbox"/> |

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

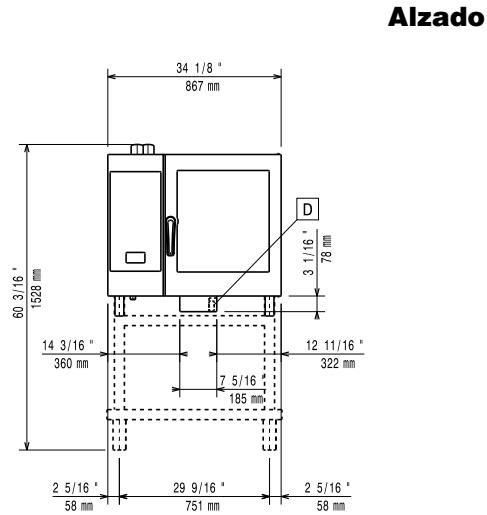
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



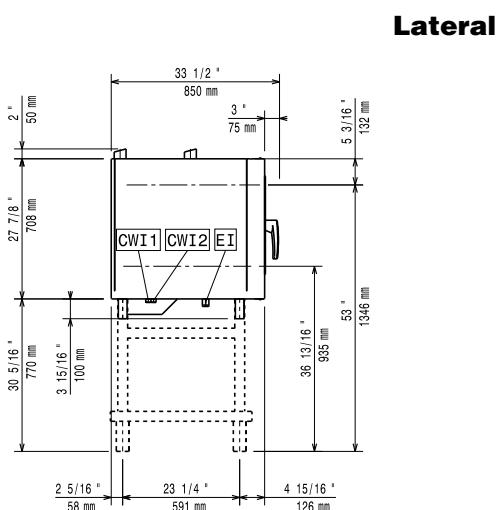
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 PNC 922630
- Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base PNC 922632
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto PNC 922635
- Kit de drenaje de acero inoxidable 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
- 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 HORNS GN - 100-115MM PNC 922693
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699
- Guiás 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 HORNS APIADOS 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 APIADOS 6+6&10 GN 1/1 ELECTRICO PNC 922727
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. PNC 922728

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNS APIADOS DE 6+6&10 GN 1/1 PNC 922732                      | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 PNC 922733                                  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APIALAR HORNS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 PNC 922737                      | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM PNC 922740  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM PNC 922745                              | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747                                     | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Extensión de tubo de condensación, 37 cm PNC 922776  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003                                 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 PNC 925005                           | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 PNC 925006   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010   | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011  | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217                                      | <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)

**D** = Desagüe

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

## 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

## 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:	<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:	124 kg
Peso neto	107 kg
Peso del paquete	124 kg
Volumen del paquete	0.89 m³

## Certificaciones ISO

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

## Planta

