ZANUSSI PROFESSIONAL

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 8 bandejas 600X400mm, Pastelería

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

218909 (ZCOE101C3A3B)	Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 8 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

- 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.
- 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
- 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
- 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 8 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.
- 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).
- 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.
- 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 Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso — PNC 922656

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 ❑
- 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM — PNC 922351 ❑
- Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable — PNC 922382 ❑
- 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 ❑
- Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std) — PNC 922601 ❑
- Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm — PNC 922602 ❑
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pasterlería 600x400 — PNC 922608 ❑
- 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 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 sobre horno eléctrico 10 GN 1/1 GAS - H = 120MM — PNC 922620 ❑
- Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM — PNC 922623 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 — PNC 922626 ❑
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 — PNC 922630 ❑
- 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 2/1 — PNC 922645 ❑
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1 — PNC 922648 ❑
- Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/congelador 10xGN1/1 — PNC 922649 ❑
- 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 ❑
- Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso — PNC 922656 ❑
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 — PNC 922661 ❑
- Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno — PNC 922663 ❑
- 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 ❑
- Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM — PNC 922685 ❑
- 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM — PNC 922688 ❑
- 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 ❑

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

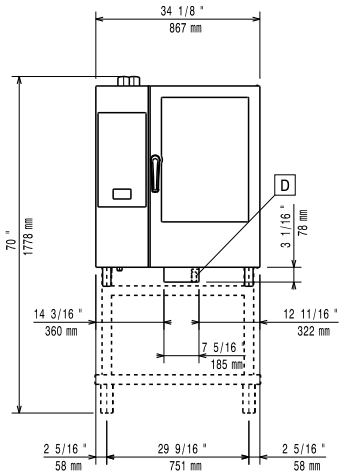
2025.09.25

• Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm	PNC 922694	❑
• 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	❑
• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	❑
• 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 8 GN 1/1, 85MM	PNC 922741	❑
• Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM	PNC 922742	❑
• 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	❑
• Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1	PNC 930217	❑

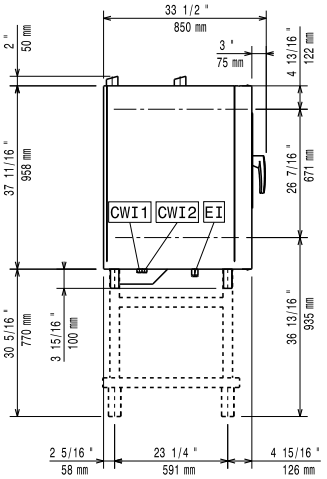
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 8 bandejas 600X400mm, Pastelería

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

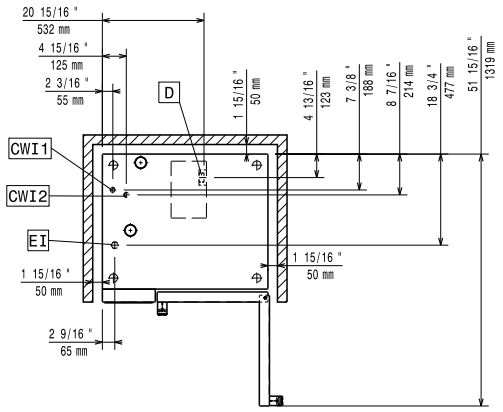
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

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.:	20.3 kW
Potencia eléctrica por defecto:	19 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:	8 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	45 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Pesp:	130 kg
Peso neto	130 kg
Peso del paquete	160 kg
Volumen del paquete	1.11 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