

## **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.º 1 estructura 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 precisión
- 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).

- 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

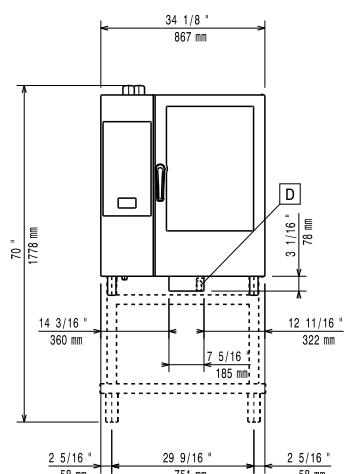
### accesorios opcionales

• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR	PNC 920004	<input type="checkbox"/>	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	<input type="checkbox"/>	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE	PNC 922653	<input type="checkbox"/>
• Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso	PNC 922656	<input type="checkbox"/>
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/congeladores Rapido	PNC 922421	<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno	PNC 922663	<input type="checkbox"/>
• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• Optimizador de vapor	PNC 922440	<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	<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"/>	• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	<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"/>	• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	<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"/>	• 4 PATAS REGULABLES PARA HORNS 6 Y 10 GN, 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922601	<input type="checkbox"/>	• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>	• 4 PATAS AJUSTABLES CON CUBIERTA NEGRA PARA 6 Y 10 HORNS GN - 100-115MM	PNC 922693	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	<input type="checkbox"/>

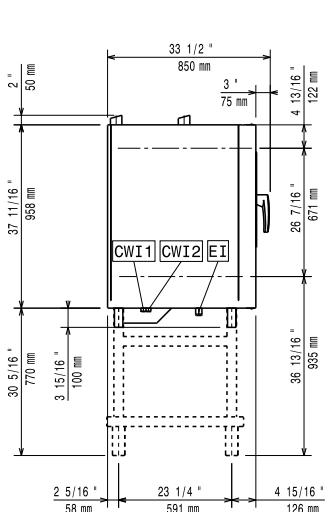


- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1
- Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana antiolores para hornos 6 y 10 GN 1/1, eléctrica PNC 922718
- CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. 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 APIALAR 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





**Alzado**



**Lateral**

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

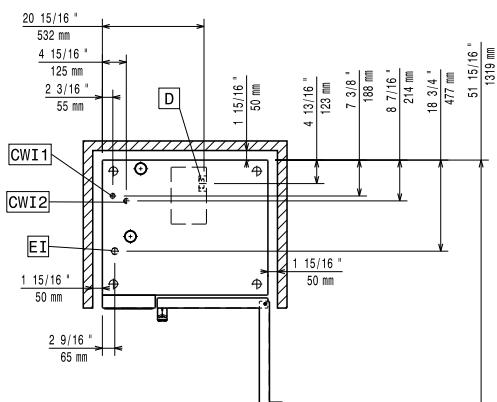
**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

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

**D** = Desagüe

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

**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

## 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:	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:	150 kg
Peso neto	130 kg
Peso del paquete	150 kg
Volumen del paquete	1.11 m³

## Certificaciones ISO

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