ZANUSSI PROFESSIONAL

Magistar Combi DI Horno mixto Eléctrico 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

218913 (ZCOE201C3A3B)	Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 16 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 carro con soporte 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 16 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 Carro con estructura pastelería/ panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922761	

accesorios opcionales

• Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)	PNC 920003	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	❑
• MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1	PNC 922365	❑
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	❑
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	❑
• ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN	PNC 922420	❑
• 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 20GN1/1	PNC 922446	❑
• 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 1/1 HORNO	PNC 922659	❑
• CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.	PNC 922683	❑
• 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 1/1	PNC 922715	❑
• CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. 20 GN 1/1 HORNO ELÉCTRICO	PNC 922720	❑
• CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 20 GN 1/1	PNC 922725	❑
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1	PNC 922730	❑
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1	PNC 922735	❑
• SOPORTE DE LA MANIJA DEL CARRO PARA HORNO 20 GN	PNC 922743	❑
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	❑
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	❑
• CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM	PNC 922753	❑
• CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS	PNC 922754	❑
• CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM	PNC 922756	❑

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

2025.09.23

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

• Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922761	❑
• CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM	PNC 922763	❑
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/ MAGISTAR 20GN 1/1	PNC 922769	❑
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR	PNC 922771	❑
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	❑
• Extensión de tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	❑
• KIT PARA LA INSTALACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PICOS DE POTENCIA ELÉCTRICA HORNOS 20 GN	PNC 922778	❑
• 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	❑

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	40.4 kW
Potencia eléctrica por defecto:	37.7 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:	16 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	911 mm
Dimensiones externas, fondo	864 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	262 kg
Peso neto	262 kg
Peso del paquete	453.5 kg
Volumen del paquete	1.83 m³

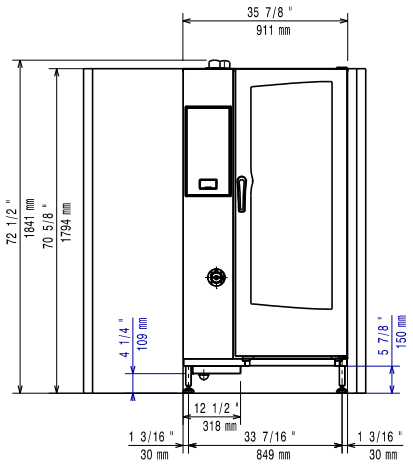
Certificaciones ISO

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

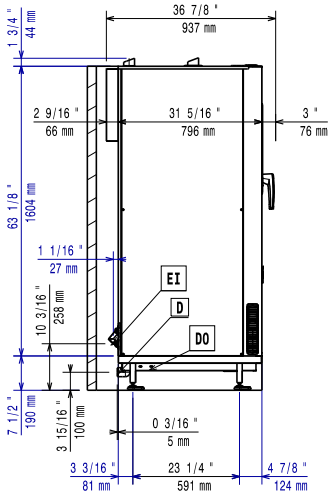
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

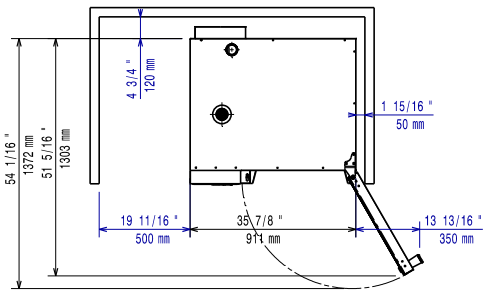
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

D = Desagüe

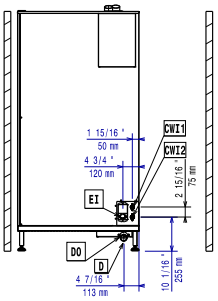
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Distances



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)

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

2025.09.23