

**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 automática 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.

**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 automática 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).

**Aprobación:**

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

- 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 | <input type="checkbox"/> | • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise   | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO   | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> | • Soporte P/Brochetas y Espetones  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • 4 Espetones largos   | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                       | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> | • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> | • Ganchos Multiusos  | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2  | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1   | PNC 922362 | <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"/> | • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1   | PNC 922365 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm          | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared  | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm  | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • SONDA USB DE SENSOR ÚNICO  | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm  | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN  | PNC 922420 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos  | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido  | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm   | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)  | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1  | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1   | PNC 922446 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.  | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.   | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM  | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO  | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO   | PNC 922659 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.                                     | PNC 922683 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Kit para fijar el horno a la pared   | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN   | PNC 922701 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM  | PNC 922707 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Rejilla de parrillas   | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Soporte de sonda para líquidos   | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1  | PNC 922715 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CAMPANA ANTIOLORES+VENTIL. 20 GN 1/1 HORNO ELÉCTRICO   | PNC 922720 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 20 GN 1/1  | PNC 922725 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1  | PNC 922730 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1   | PNC 922735 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • SOPORTE DE LA MANIJA DEL CARRO PARA HORNO 20 GN  | PNC 922743 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM  | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm  | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM  | PNC 922753 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS   | PNC 922754 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM                      | PNC 922756 | <input type="checkbox"/> |

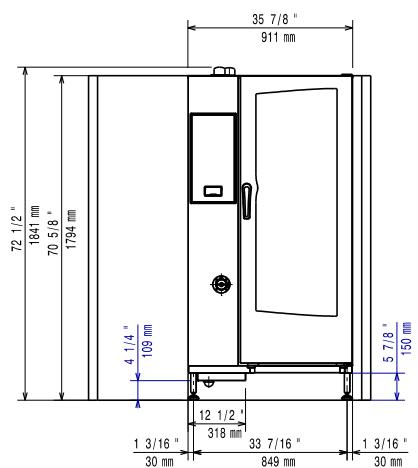


• Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922761
• CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM	PNC 922763
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNO COMBI SKYLINE/ MAGISTAR 20GN 1/1	PNC 922769
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNO 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 HORNO 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 esquinas - 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

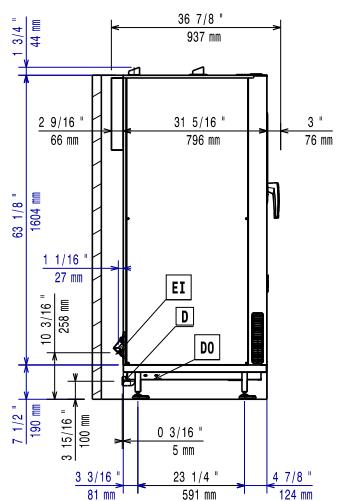
<input type="checkbox"/>	<b>Eléctrico</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Suministro de voltaje</b>	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
<input type="checkbox"/>	<b>Potencia eléctrica max.:</b>	40.4 kW
<input type="checkbox"/>	<b>Potencia eléctrica por defecto:</b>	37.7 kW
<input type="checkbox"/>	<b>Agua</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Temp. máx. entrada de suministro de agua:</b>	30 °C
<input type="checkbox"/>	<b>Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":</b>	3/4"
<input type="checkbox"/>	<b>Presión bar min/max::</b>	1-6 bar
<input type="checkbox"/>	<b>Cloruro:</b>	<10 ppm
<input type="checkbox"/>	<b>Conductividad:</b>	>50 µS/cm
<input type="checkbox"/>	<b>Desagüe "D":</b>	50mm
<input type="checkbox"/>	<b>Capacidad</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>GN:</b>	16 (400x600 mm)
<input type="checkbox"/>	<b>Máxima capacidad de carga:</b>	100 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Info</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Bisagras de la puerta</b>	Derecho
<input type="checkbox"/>	<b>Dimensiones externas, ancho</b>	911 mm
<input type="checkbox"/>	<b>Dimensiones externas, fondo</b>	864 mm
<input type="checkbox"/>	<b>Dimensiones externas, alto</b>	1794 mm
<input type="checkbox"/>	<b>Pesp:</b>	295 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Peso neto</b>	262 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Peso del paquete</b>	295 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Volumen del paquete</b>	1.83 m <sup>3</sup>
<input type="checkbox"/>	<b>Certificaciones ISO</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



**Alzado**



**Lateral**



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

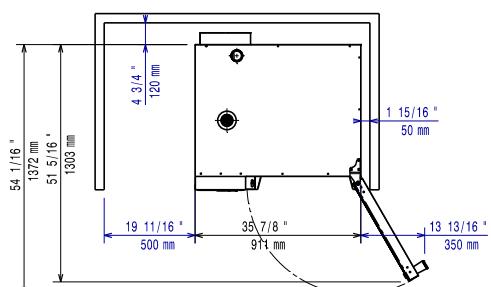
**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

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

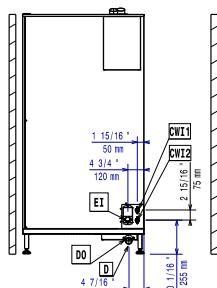
**D** = Desagüe

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

**Planta**



**Distances**



**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