

## 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.

### 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/calecfacción 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:

- 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 CAUDALIMETRO 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 Lengthwise 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 ☐
- 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 ☐
- 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 DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 20 GN 1/1 PNC 922725 ☐
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO DE 20 GN 1/1 PNC 922730 ☐
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNO 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 ☐
- 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, hamburguesas - 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 ☐

### 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          |

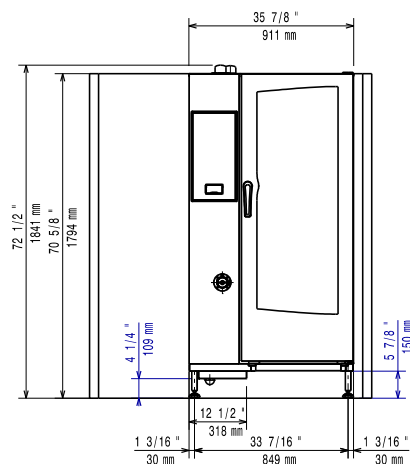
### Info

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Bisagras de la puerta       | Derecho |
| Dimensiones externas, ancho | 911 mm  |
| Dimensiones externas, fondo | 864 mm  |
| Dimensiones externas, alto  | 1794 mm |
| Pesp:                       | 295 kg  |
| Peso neto                   | 262 kg  |
| Peso del paquete            | 295 kg  |
| Volumen del paquete         | 1.83 m³ |

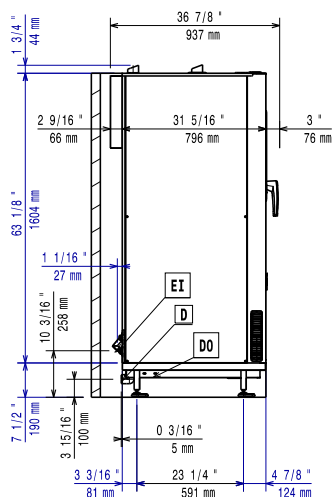
### Certificaciones ISO

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

### Alzado

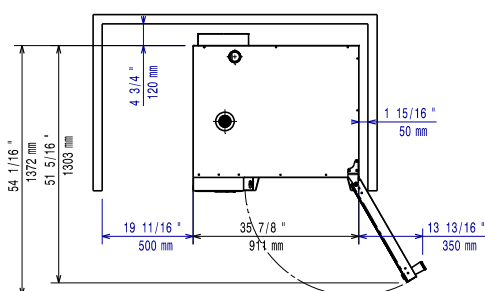


### Lateral

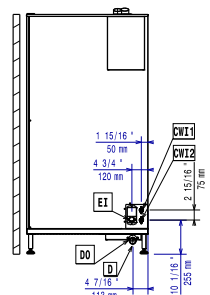


- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      **EI** = Conexión eléctrica (energía)
- CW12** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
- D** = Desagüe
- DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe

### Planta



### Distances



- CW11** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)      **EI** = Conexión eléctrica (energía)
- CW12** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
- D** = Desagüe
- DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe