

## Magistar Combi DI Horno mixto Eléctrico 6GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**218916 (ZCOE62C3A30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 6x2/1GN, eléctrico, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales

### 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 2/1 GN, paso de 67 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/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: \_\_\_\_\_

- 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.

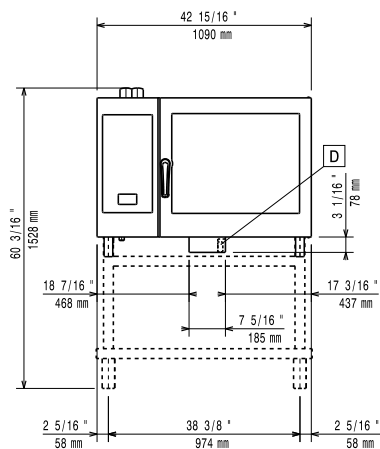
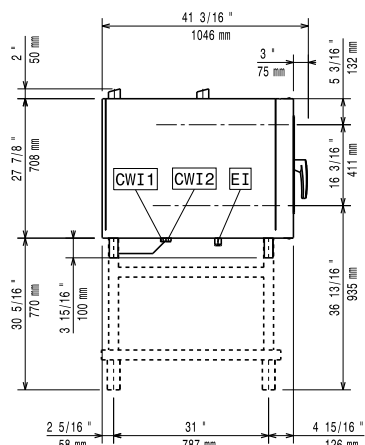
- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas.

### accesorios opcionales

- |                                                                                                                    |            |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNOS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR                       | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO                                               | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)                                        | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                                                                  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                       | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                                                         | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1                                                         | PNC 922076 | <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"/> |
| • Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1                                                           | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm          | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm                                          | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm                                                    | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos                                                                                | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm                                         | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso                                                                         | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1                                              | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |

- |                                                                                                                                    |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise                                                                   | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones                                                                                                  | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 Espetones cortos                                                                                                               | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas                   | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos                                                                                                                | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM                                                                                   | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.                                                                              | PNC 922357 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1                                                               | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para 6 10 GN 2/1 - base para horno desmontable                                                                | PNC 922384 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente montado en la pared                                                                          | PNC 922386 | <input type="checkbox"/> |
| • Sonda USB de sensor único                                                                                                        | PNC 922390 | <input type="checkbox"/> |
| • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido                                                                | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Router de conectividad (WiFi y LAN)                                                                                              | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Optimizador de vapor                                                                                                             | PNC 922440 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Kit recogida de grasa para hornos apilados 6 GN sobre 6 GN 1/1 - 2/1 + elevador                                                  | PNC 922453 | <input type="checkbox"/> |
| • Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN                                                                                         | PNC 922605 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para bandejas con rueda 5 GN 2/1 - 80MM                                                                                  | PNC 922611 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1                                                                    | PNC 922613 | <input type="checkbox"/> |
| • Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1                                                                 | PNC 922616 | <input type="checkbox"/> |
| • Base armario caliente con humidificador con soporte para bandejas 10x2/1GN                                                       | PNC 922617 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.                                                                         | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 eléctrico sobre horno 6&10 GN 2/1 eléctrico H=120MM                                           | PNC 922621 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1                                              | PNC 922627 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 2/1 Apilados                                                                        | PNC 922629 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 2/1 sobre 6 o 10 GN 2/1                                                          | PNC 922631 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos apilados 2x6 GN 2/1                                                                                         | PNC 922633 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos 2x6 GN 2/1 Apilados - H =250MM                                                                              | PNC 922634 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm                                                     | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm                                                             | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> |

|                                                                                                 |            |                          |                                                                      |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte para pared para horno 6 GN 2/1                                                        | PNC 922644 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM                              | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM                                                     | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM                             | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO                                                     | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1      | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE                                          | PNC 922654 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1                             | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 6 GN 2/1 Horno                                                         | PNC 922665 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 6 GN 2/1                                 | PNC 922666 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1                        | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1                                | PNC 922667 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1                               | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas 5 GN 2/1, 85MM                                                  | PNC 922681 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1           | PNC 930218 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared                                                            | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM                                           | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1                                              | PNC 922692 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta                                         | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Soporte para bandejas con rueda 6 GN 2/1 - PASO 65MM                                          | PNC 922700 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Rejilla de parrillas                                                                          | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Soporte de sonda para líquidos                                                                | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA ANTILORES+VENTIL.6&10GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO                                           | PNC 922719 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA ANTILORES+VENTIL. PARA HORNOS APILADOS 6+6&10 GN 2/1 HORNO ELÉCTRICO                  | PNC 922721 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO ELÉCTRICO 6 & 10GN 2/1                      | PNC 922724 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE CONDENSACIÓN CON VENTILADOR PARA HORNO APILADOS 6+6&10 GN 2/1 ELÉCTRICO            | PNC 922726 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1                             | PNC 922729 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 2/1                    | PNC 922731 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1                                  | PNC 922734 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HOROS APILADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1                     | PNC 922736 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM                              | PNC 922745 | <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 PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA                                                        | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Reductor de presión de entrada de agua                                                        | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Kit de instalación de sistema de gestión de picos de energía eléctrica de hornos 6 GN y 10 GN | PNC 922774 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |
| • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM                                                      | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |                                                                      |            |                          |

**Alzado**

**Lateral**


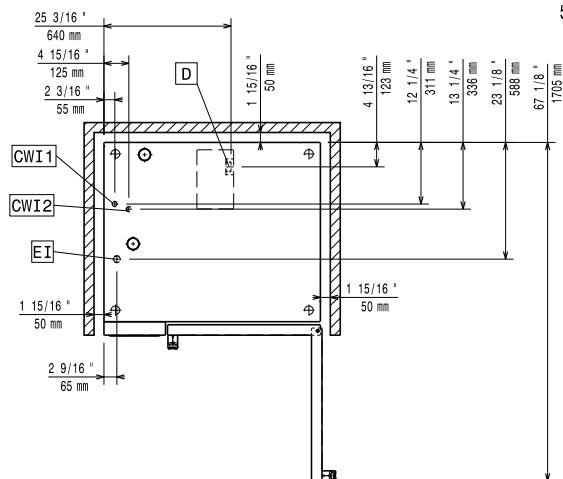
**CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

**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.:        | 22.9 kW                  |
| Potencia eléctrica por defecto: | 21.4 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 |

**Capacidad**

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| GN:                        | 6 (GN 2/1) |
| Paso entre guías:          | 67 mm      |
| Máxima capacidad de carga: | 60 kg      |

**Info**

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Bisagras de la puerta       | Derecho |
| Dimensiones externas, ancho | 1090 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 971 mm  |
| Dimensiones externas, alto  | 808 mm  |
| Pesp:                       | 163 kg  |
| Peso del paquete            | 163 kg  |
| Volumen del paquete         | 1.28 m³ |

**Certificaciones ISO**

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