

Magistar Combi DI
Horno mixto Eléctrico
20GN1/1

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

**218919 (ZCOE201C3A30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x1/1GN, 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 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 1/1 GN, paso de 63 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

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

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

**Zanussi Professional**
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

- Consumo un 33% menos de agua, un 43% menos de detergente y un 25% menos de energía con los nuevos ciclos de lavado.*

*Basado en pruebas internas realizadas en el Laboratorio de Zanussi Professional, comparándose un horno Magistar combi 20 GN1/1 eléctrico con boiler frente a la versión anterior.

- 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 SOPORTE DE BANDEJA, PNC 922753 20 GN 1/1, PASO DE 63MM

accesorios opcionales

- | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> | |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <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 para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 | PNC 922086 | <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"/> | |
| • 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"/> | |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> | |
| • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> | |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | |
| • 4 Espetones largos | PNC 922327 | <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"/> | |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> | |
| • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1 | PNC 922365 | <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"/> | |
| • ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN | PNC 922420 | <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"/> | |
| • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1 | PNC 922446 | <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"/> | |
| • 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"/> | |

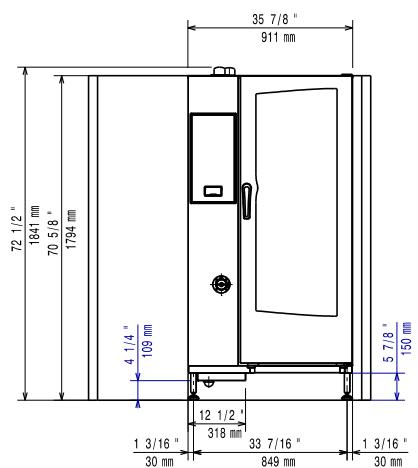


- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM PNC 922756
- Carro con estructura pastelería/panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías) PNC 922761
- CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 45 PLATOS PARA HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM PNC 922763
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/ MAGÍSTAR 20GN 1/1 PNC 922769
- KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGÍSTAR PNC 922771
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773
- 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 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

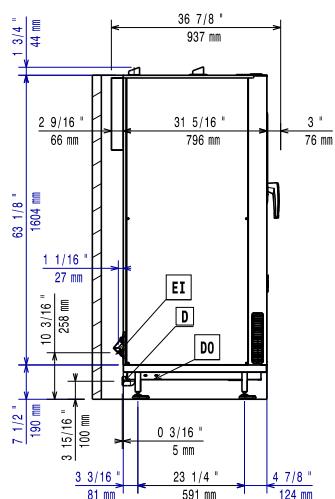
| | | |
|--------------------------|--|--|
| <input type="checkbox"/> | Eléctrico | |
| <input type="checkbox"/> | Suministro de voltaje | 380-415 V/3N ph/50-60 Hz |
| <input type="checkbox"/> | Potencia eléctrica max.: | 40.4 kW |
| <input type="checkbox"/> | Potencia eléctrica por defecto: | 37.7 kW |
| <input type="checkbox"/> | Agua | |
| <input type="checkbox"/> | Temp. máx. entrada de suministro de agua: | 30 °C |
| <input type="checkbox"/> | Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2": | 3/4" |
| <input type="checkbox"/> | Presión bar min/max:: | 1-6 bar |
| <input type="checkbox"/> | Cloruro: | <10 ppm |
| <input type="checkbox"/> | Conductividad: | >50 µS/cm |
| <input type="checkbox"/> | Desagüe "D": | 50mm |
| <input type="checkbox"/> | Capacidad | |
| <input type="checkbox"/> | GN: | 20 (GN 1/1) |
| <input type="checkbox"/> | Máxima capacidad de carga: | 100 kg |
| <input type="checkbox"/> | Info | |
| <input type="checkbox"/> | Bisagras de la puerta | Derecho |
| <input type="checkbox"/> | Dimensiones externas, ancho | 911 mm |
| <input type="checkbox"/> | Dimensiones externas, fondo | 864 mm |
| <input type="checkbox"/> | Dimensiones externas, alto | 1794 mm |
| <input type="checkbox"/> | Pesp: | 282 kg |
| <input type="checkbox"/> | Peso neto | 249 kg |
| <input type="checkbox"/> | Peso del paquete | 282 kg |
| <input type="checkbox"/> | Volumen del paquete | 1.83 m ³ |
| <input type="checkbox"/> | Certificaciones ISO | |
| <input type="checkbox"/> | ISO Standards: | ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 |



Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

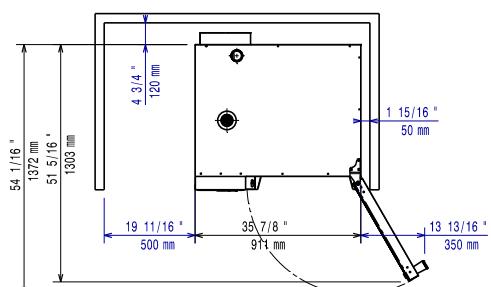
EI = Conexión eléctrica (energía)

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

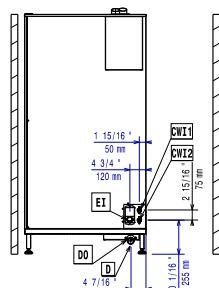
D = Desagüe

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