

**Magistar Combi DI
Horno mixto Gas GLP 6GN1/1**

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

**218943 (ZCOG61C3H30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 6x1/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

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 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).

- 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.
- Producto con certificación Energy Star 2.0.

accesorios incluidos

- 1 de Adaptador chimenea PNC 922706

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"/>	• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	<input type="checkbox"/>	• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	<input type="checkbox"/>
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Soporte+4 espátulas largos-LW+CW Hornos Lengthwise	PNC 922324	<input type="checkbox"/>
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Soporte P/Brochetas y Espátulas	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• 4 Espátulas largos	PNC 922327	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• Bandeja recolectora de grasas 40mm	PNC 922329	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	<input type="checkbox"/>	• Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas	PNC 922338	<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"/>	• Ganchos Multiusos	PNC 922348	<input type="checkbox"/>
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	<input type="checkbox"/>	• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	<input type="checkbox"/>
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	<input type="checkbox"/>	• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	<input type="checkbox"/>	• Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable	PNC 922382	<input type="checkbox"/>
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	<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"/>
			• ESTRUCTURA ELEVADORA (H250) SOBRE PATAS PARA HORNOS EN TORRE 2X6 GN 1/1 O 6 GN 1/1 SOBRE BASE	PNC 922436	<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"/>
			• Estructura móvil para 6xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922600	<input type="checkbox"/>
			• Estructura móvil para 5xGN1/1, paso 80mm	PNC 922606	<input type="checkbox"/>
			• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 6 1/1 GN, paso 80mm (5 bandejas). Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922607	<input type="checkbox"/>
			• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	<input type="checkbox"/>
			• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>
			• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>
			• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	<input type="checkbox"/>
			• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
			• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 6 GN 1/1 GAS - H = 150MM	PNC 922622	<input type="checkbox"/>





**Magistar Combi DI
Horno mixto Gas GLP 6GN1/1**

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> | • CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNSOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 | PNC 922737 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> | • Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM | PNC 922740 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados | PNC 922628 | <input type="checkbox"/> | • 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM | PNC 922745 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 | PNC 922630 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM | PNC 922746 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base | PNC 922632 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm | PNC 922747 | <input type="checkbox"/> |
| • Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto | PNC 922635 | <input type="checkbox"/> | • Tolva de campana para la conexión directa al sistema de ventilación centralizado, para campanas estándar (con motor de ventilador) y campanas sin ventilador | PNC 922751 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922636 | <input type="checkbox"/> | • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA | PNC 922752 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm | PNC 922637 | <input type="checkbox"/> | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 | PNC 922643 | <input type="checkbox"/> | • Extensión de tubo de condensación, 37 cm | PNC 922776 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> | • Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE | PNC 922653 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de rejilla para panadería / pastelería para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso | PNC 922655 | <input type="checkbox"/> | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg | PNC 922657 | <input type="checkbox"/> | • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 | PNC 922660 | <input type="checkbox"/> | • Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hambuerguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 | PNC 922661 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 | PNC 925006 | <input type="checkbox"/> |
| • Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno | PNC 922662 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 | PNC 925007 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de gas natural a GLP | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 | PNC 925008 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para convertir de GLP a GAS natural | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM | PNC 925009 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM | PNC 925010 | <input type="checkbox"/> |
| • Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM | PNC 922684 | <input type="checkbox"/> | • Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM | PNC 925011 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> | • Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM | PNC 925012 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM | PNC 922688 | <input type="checkbox"/> | • Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM | PNC 925013 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 | PNC 922690 | <input type="checkbox"/> | • Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM | PNC 925014 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de recipiente de detergente para base abierta | PNC 922699 | <input type="checkbox"/> | • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 | PNC 930217 | <input type="checkbox"/> |
| • Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN | PNC 922702 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 | PNC 922704 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Adaptador chimenea | PNC 922706 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte de sonda para líquidos | PNC 922714 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. | PNC 922728 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APIADOS DE 6+6&10 GN 1/1 | PNC 922732 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 | PNC 922733 | <input type="checkbox"/> | | | |

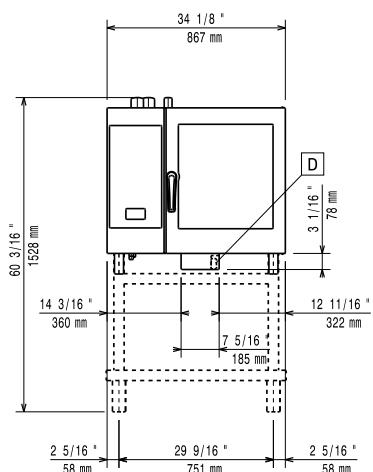


**Magistar Combi DI
Horno mixto Gas GLP 6GN1/1**

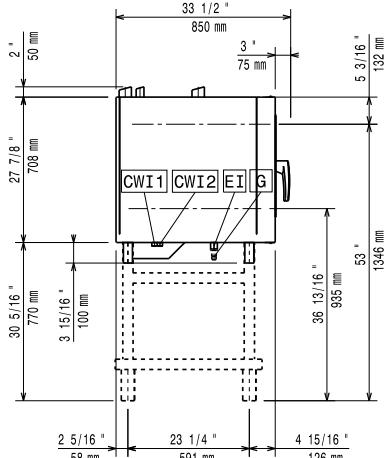
The logo consists of the word "GASTEC" in white capital letters inside a blue horizontal bar, positioned above a stylized "Q" and "a" in grey.

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

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

EI = Conexión eléctrica
(energía)

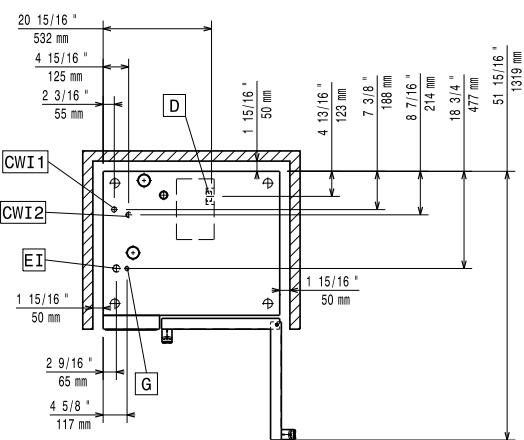
CWI2 = Entrada de agua fría 2
(generador de vapor)

G = Conexión de gas

D = Desagüe

DO = Desbordamiento de la
tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.1 kW

Potencia eléctrica por defecto: 1.1 kW

Gas

Carga térmica total: 48109 BTU (12 kW)

Potencia gas: 12 kW

Suministro de gas estándar: LPG, G31

Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: 1/2" MNPT

Aqua

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: 0 µS/cm

Desagüe "D": 50mm

Capacidad

GN: 6 (GN 1/1)

Máxima capacidad de carga: 30 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho

Dimensiones externas, ancho 867 mm

Dimensiones externas, fondo 775 mm

Dimensiones externas, alto 808 mm

Pesp: 132 kg

Peso neto 115 kg

Peso del paquete 132 kg

Volumen del paquete 0.89 m³

Certificaciones ISO

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