

Magistar Combi DI

Horno mixto Gas GLP 10GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**218946 (ZCOG102C3H30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 10x2/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales - GLP

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.º estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm

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).



Magistar Combi DI Horno mixto Gas GLP 10GN2/1

- 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).



Magistar Combi DI
Horno mixto Gas GLP 10GN2/1

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

2025.11.28

Sostenibilidad

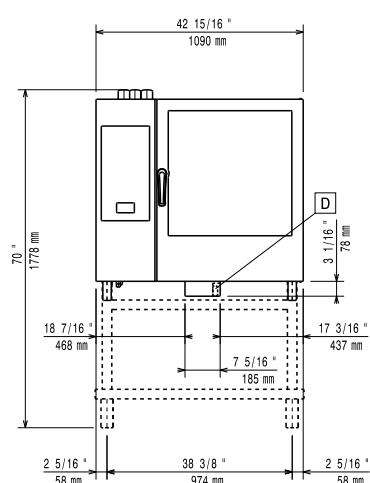
- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
 - Los detergentes C22 y C25 están formulados sin fosfatos ni fósforo (el C25 tampoco contiene ácido maleico), por lo que son seguros tanto para el medio ambiente como para la salud humana.
 - El embalaje 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

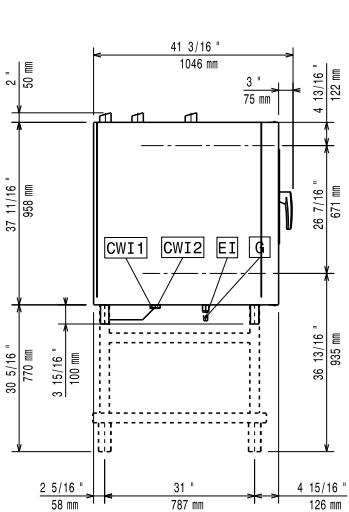
• Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)	PNC 920003	<input type="checkbox"/>	• Bandeja de recolectora de grasa, GN 2/1, H = 60 mm.	PNC 922357	<input type="checkbox"/>
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	<input type="checkbox"/>	• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	<input type="checkbox"/>
• Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables)	PNC 922003	<input type="checkbox"/>	• Manta térmica para horno y abatidorm/ congelador 10 gn 2/1	PNC 922366	<input type="checkbox"/>
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	<input type="checkbox"/>	• Soporte de bandeja para 6 10 GN 2/1 - base para horno desmontable	PNC 922384	<input type="checkbox"/>
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	<input type="checkbox"/>	• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>	• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>	• Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido	PNC 922421	<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"/>	• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	<input type="checkbox"/>
• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	<input type="checkbox"/>	• Optimizador de vapor	PNC 922440	<input type="checkbox"/>
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	<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"/>
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	<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"/>
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	<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"/>
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	<input type="checkbox"/>	• Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm)	PNC 922603	<input type="checkbox"/>
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	<input type="checkbox"/>	• Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm	PNC 922604	<input type="checkbox"/>
• Kit de apertura de puertas de doble paso	PNC 922265	<input type="checkbox"/>	• Sistema Desliz.con asa- Hornos 10x2/1 GN	PNC 922605	<input type="checkbox"/>
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	<input type="checkbox"/>	• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922609	<input type="checkbox"/>
• Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise	PNC 922325	<input type="checkbox"/>	• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1	PNC 922613	<input type="checkbox"/>
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	<input type="checkbox"/>	• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 2/1	PNC 922616	<input type="checkbox"/>
• 6 Espetones cortos	PNC 922328	<input type="checkbox"/>	• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	<input type="checkbox"/>	• Kit de apilado para horno 6 GN 2/1 gas sobre horno 10 GN 2/1 GAS	PNC 922625	<input type="checkbox"/>
• 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM	PNC 922351	<input type="checkbox"/>	• Carro para estructura deslizable para horno y Abatidor/ Congelador de 6 y 10 GN 2/1	PNC 922627	<input type="checkbox"/>
		<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"/>
		<input type="checkbox"/>	• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Estructura banquetes 51 platos (paso 75 mm) para Horno y Abatidor/ Congelador 10xGN 2/1	PNC 922650	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 2/1 - DESMONTABLE	PNC 922654	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para 10 GN 2/1 Horno	PNC 922664	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para hornos apilados 6GN 2/1 SOBRE 10 GN 2/1	PNC 922667	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
		<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
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 2/1 PNC 922692
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 6 Y 10 GN 2/1 PNC 922729
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 2/1 PNC 922731
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 6&10 GN 2/1 PNC 922734
- CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6 + 6 Y 10 GN 2/1 PNC 922736
- 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM PNC 922745
- Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM PNC 922746
- Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm PNC 922747
- 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
- CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752
- Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773
- Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000
- 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 esquias - GN 1/1 PNC 925006
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Kit de bandeja antiadherente - GN 1/1 H=20MM PNC 925012
- Kit 6 Recipientes Antiadherente, GN 1/1 H=40MM PNC 925013
- Kit de 6 bandejas antiadherentes - GN 1/1 H=60MM PNC 925014
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 2/1 PNC 930218



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)
G = Conexión de gas

Eléctrico

Suministro de voltaje 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.: 1.5 kW
Potencia eléctrica por defecto: 1.5 kW

Gas

Carga térmica total: 140916 BTU (35 kW)
Potencia gas: 35 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

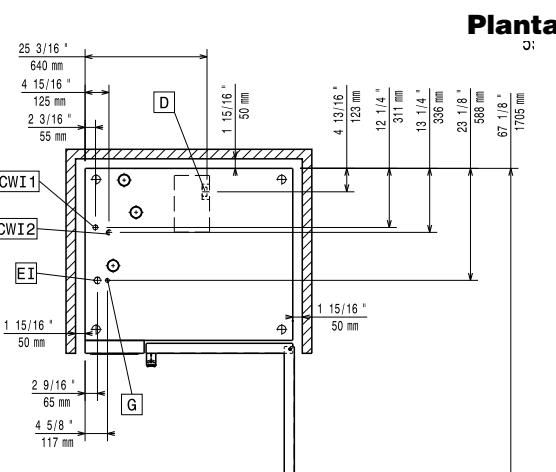
GN: 10 (GN 2/1)
Máxima capacidad de carga: 100 kg

Info

Bisagras de la puerta Derecho
Dimensiones externas, ancho 1090 mm
Dimensiones externas, fondo 971 mm
Dimensiones externas, alto 1058 mm
Pesp: 200 kg
Peso neto 175 kg
Peso del paquete 200 kg
Volumen del paquete 1.59 m³

Certificaciones ISO

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



Planta