

**Magistar Combi DI  
Horno mixto Gas GLP 20GN1/1**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**218947 (ZCOG201C3H30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x1/1GN, 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 1 carro con soporte para bandejas 1/1 GN, paso de 63 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).

- 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 espátulas largos-LW+CW Hornos Lengthwise		PNC 922324 <input type="checkbox"/>
• Soporte P/Brochetas y Espátulas		PNC 922326 <input type="checkbox"/>
• 4 Espátulas 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"/>
• Kit para convertir de gas natural a GLP		PNC 922670 <input type="checkbox"/>
• Kit para convertir de GLP a GAS natural		PNC 922671 <input type="checkbox"/>
• Condensador de vapor para hornos de gas		PNC 922678 <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 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 <input type="checkbox"/>



- 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
- 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"/>	<b>Eléctrico</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Suministro de voltaje</b>	220-240 V/1 ph/50 Hz
<input type="checkbox"/>	<b>Potencia eléctrica max.:</b>	1.8 kW
<input type="checkbox"/>	<b>Potencia eléctrica por defecto:</b>	1.8 kW

<input type="checkbox"/>	<b>Gas</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Carga térmica total:</b>	168894 BTU (42 kW)
<input type="checkbox"/>	<b>Potencia gas:</b>	42 kW
<input type="checkbox"/>	<b>Suministro de gas estándar:</b>	LPG, G31
<input type="checkbox"/>	<b>Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:</b>	1" MNPT

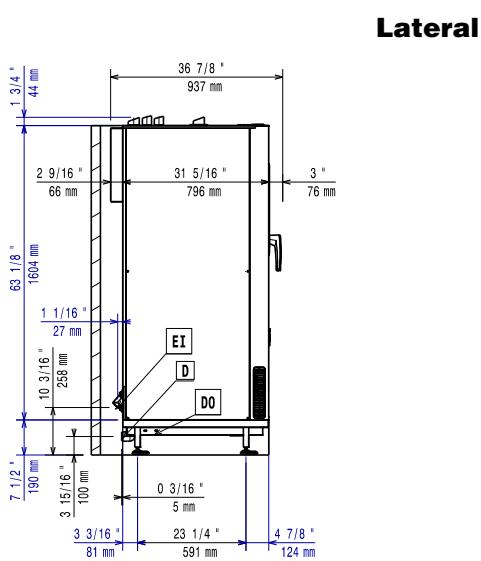
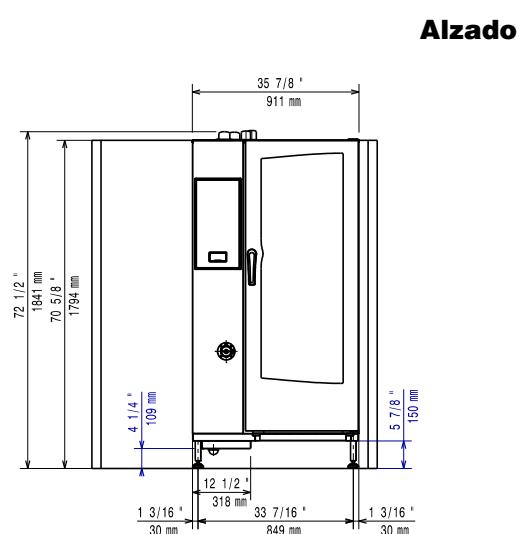
<input type="checkbox"/>	<b>Agua</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Temp. máx. entrada de suministro de agua:</b>	30 °C
<input type="checkbox"/>	<b>Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":</b>	3/4"
<input type="checkbox"/>	<b>Presión bar min/max.:</b>	1-6 bar
<input type="checkbox"/>	<b>Cloruro:</b>	<10 ppm
<input type="checkbox"/>	<b>Conductividad:</b>	0 µS/cm
<input type="checkbox"/>	<b>Desagüe "D":</b>	50mm

<input type="checkbox"/>	<b>Capacidad</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>GN:</b>	20 (GN 1/1)
<input type="checkbox"/>	<b>Máxima capacidad de carga:</b>	100 kg
<input type="checkbox"/>	<b>Info</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>Bisagras de la puerta</b>	Derecho
	<b>Dimensiones externas, ancho</b>	911 mm
	<b>Dimensiones externas, fondo</b>	864 mm
	<b>Dimensiones externas, alto</b>	1794 mm
	<b>Pesp:</b>	301 kg
	<b>Peso neto</b>	268 kg
	<b>Peso del paquete</b>	301 kg
	<b>Volumen del paquete</b>	1.83 m³

### Certificaciones ISO

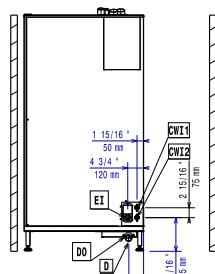
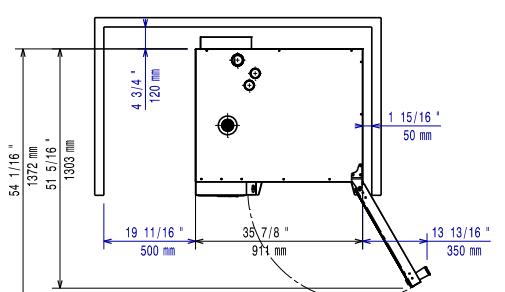
ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;  
ISO Standards: ISO 50001





**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



**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