

Magistar Combi DI

Horno mixto Gas GLP 20GN2/1

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

**218948 (ZCOG202C3H30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x2/1GN, 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 2/1 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 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

- 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

- 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).

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- 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).

Sostenibilidad

- Diseño centrado en las personas con certificación de 4 estrellas por ergonomía y facilidad de uso.
- 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).

- 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.
- 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 plataforma portabandejas 20 GN 2/1, paso de 63 mm PNC 922757

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"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> | • MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 2/1 | PNC 922367 | <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"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> | • Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido | PNC 922421 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> | • ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) | PNC 922435 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> | • KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN2/1 | PNC 922447 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> | • Kit de conexión externo para detergente y abrillantador. | PNC 922618 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM | PNC 922651 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> | • Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO | PNC 922652 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> | • PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 2/1 HORNO | PNC 922658 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> | • Kit para convertir de gas natural a GLP | PNC 922670 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 Espetones cortos | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> | • Kit para convertir de GLP a GAS natural | PNC 922671 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> | • Condensador de vapor para hornos de gas | PNC 922678 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> | • CARRO+ESTRUCT.P/15X2/1GN (PASO 84MM) | PNC 922686 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Kit para fijar el horno a la pared | PNC 922687 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • RUEDAS REGULABLES PARA HORNS 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 2/1 | PNC 922716 | <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 plataforma portabandejas 20 GN 2/1, PNC 922757 paso de 63 mm | PNC 922758 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • CARRO DE BANDEJAS 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 80 MM, 16 BANDEJAS | PNC 922760 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • CARRO BANQUETES PARA 92 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 85MM | PNC 922762 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Carro pastelería/panadería para rejillas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 2/1, separación 80 mm (16 guías) | PNC 922764 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • CARRO BANQUETES PARA 116 PLATOS DE HORNO Y ABATIDOR 20 GN 2/1, SEPARACIÓN 66 MM | PNC 922770 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/ EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNS COMBI SKYLINE/MAGISTAR 20GN 2/1 | PNC 922771 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNS AOS/ EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Reductor de presión de entrada de agua | PNC 922773 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |



- 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

- Eléctrico**
-
- Suministro de voltaje** 220-240 V/1 ph/50 Hz
- Potencia eléctrica max.:** 2.5 kW
- Potencia eléctrica por defecto:** 2.5 kW

Gas

| | |
|--|--------------------|
| Carga térmica total: | 281490 BTU (70 kW) |
| Potencia gas: | 70 kW |
| Suministro de gas estándar: | LPG, G31 |
| Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1: | 1" 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: | 20 (GN 2/1) |
| Máxima capacidad de carga: | 200 kg |

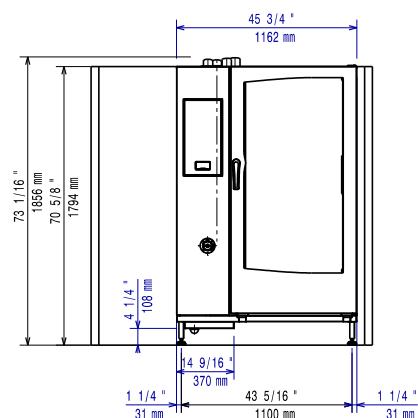
Info

| | |
|------------------------------------|---------|
| Bisagras de la puerta | Derecho |
| Dimensiones externas, ancho | 1162 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 1066 mm |
| Dimensiones externas, alto | 1794 mm |
| Pesp: | 373 kg |
| Peso neto | 335 kg |
| Peso del paquete | 373 kg |
| Volumen del paquete | 2.77 m³ |

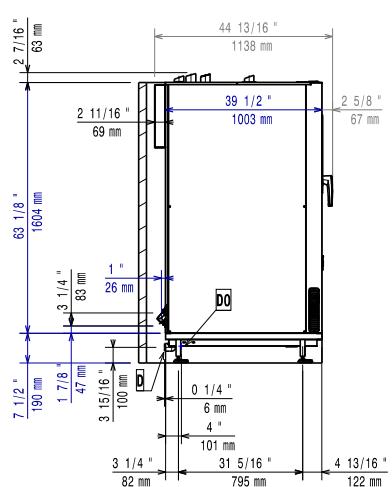
Certificaciones ISO

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

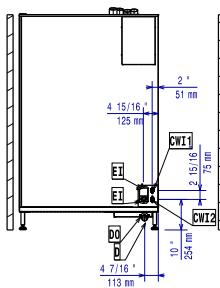




Alzado



Lateral



Distances

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

