

Magistar Combi DI
Horno mixto Gas Natural 5
bandejas 600x400mm, Pastelería**ARTÍCULO #** _____**MODELO #** _____**NOMBRE #** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**218949 (ZCOG61C3G3B)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 5 600x400mm, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales, para panadería/pastelería, paso de 80mm

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.1 estructura para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

Características técnicas

- 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
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- 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
- 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.
- 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).

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

- 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 Kit de rejilla para panadería / pastelería PNC 922655 para horno 6 GN 1/1 con 5 rejillas de 400x600 mm y 80 mm de paso

accesorios opcionales

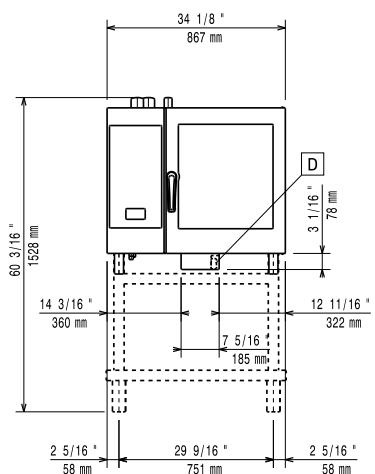
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CUENTALITROS PARA HORNS 6&10 GN 1/1 - BAJO CONSUMO DE VAPOR | PNC 920004 | <input type="checkbox"/> |
| • FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALIMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO | PNC 920005 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) | PNC 922003 | <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"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso | PNC 922265 | <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"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable | PNC 922382 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM | PNC 922623 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1 | PNC 922626 | <input type="checkbox"/> |



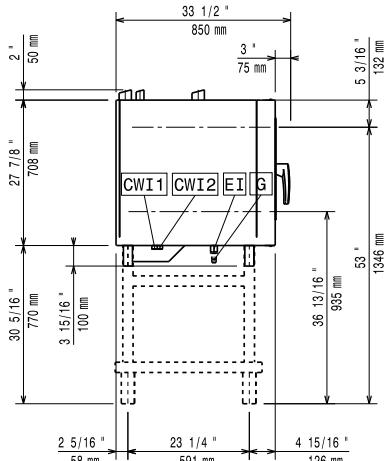
- Carro para estructura móvil para hornos 6 GN 1/1 Apilados PNC 922628
- Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1 PNC 922630
- Estructura elevadora para instalar 2 hornos 6 GN1/1 en torre o un horno 6 GN1/1 sobre base PNC 922632
- Elevador para hornos en torre (2x6 GN1/1) y ruedas 250mm de alto PNC 922635
- Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922636
- Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm PNC 922637
- Soporte para pared para horno 6 GN 1/1 PNC 922643
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM PNC 922651
- Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO PNC 922652
- Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE PNC 922653
- 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
- Kit de apilado para horno combi 6 GN 1/1 sobre abatidor/congelador Crosswise de 15&25 kg PNC 922657
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 6 GN 1/1 PNC 922660
- Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1 PNC 922661
- Protector térmico para 6 GN 1/1 Horno PNC 922662
- Kit para convertir de gas natural a GLP PNC 922670
- Kit para convertir de GLP a GAS natural PNC 922671
- Condensador de vapor para hornos de gas PNC 922678
- Estructura con bandejas fijas para 6 GN 1/1 y 400x600MM PNC 922684
- Kit para fijar el horno a la pared PNC 922687
- Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1 PNC 922690
- 4 PATAS AJUSTABLES CON CUBIERTA NEGRA PARA 6 Y 10 HORNOS GN - 100-115MM PNC 922693
- Soporte de recipiente de detergente para base abierta PNC 922699
- Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN PNC 922702
- Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1 PNC 922704
- Adaptador chimenea PNC 922706
- Rejilla de parrillas PNC 922713
- Soporte de sonda para líquidos PNC 922714
- Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1. PNC 922728
- CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APIADOS DE 6+6&10 GN 1/1 PNC 922732
- Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1 PNC 922733
- CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APIALAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1 PNC 922737

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM PNC 922740 • 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 • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752 • Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 • Extensión de tubo de condensación, 37 cm PNC 922776 • 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 • 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 • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217 | <ul style="list-style-type: none"> • Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM PNC 922740 • 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 • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752 • Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 • Extensión de tubo de condensación, 37 cm PNC 922776 • 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 • 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 • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217 | <ul style="list-style-type: none"> • Estructura con bandejas fijas 5 GN 1/1, 85MM PNC 922740 • 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 • CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA PNC 922752 • Reductor de presión de entrada de agua PNC 922773 • Extensión de tubo de condensación, 37 cm PNC 922776 • 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 • 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 • Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217 |
|--|--|--|

Alzado



Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

EL = Conexión eléctrica
(energía)

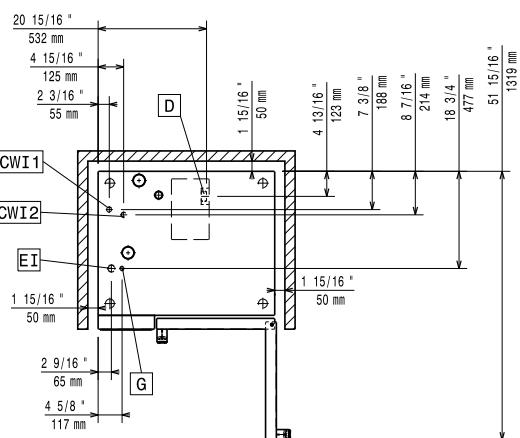
CWI2 = Entrada de agua fría 2
(generador de vapor)

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: Gas Natural G20

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

Agua

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: 5 (400x600 mm)

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: 135 kg

Peso neto 118 kg

Peso del paquete 135 kg

Volumen del paquete 0.89 m³

Certificaciones ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;

ISO Standards: ISO 50001