ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Magistar Combi DI Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

218950 (ZCOG201C3G3B) Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 16 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 carro con soporte para bandejas de pastelería 600x400 mm, paso de 80 mm.

Aprobación:

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 precisi
- 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).

Magistar Combi DI
Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

- 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 Carro con estructura pastelería/ panadería para bandejas de 400x600mm, para horno y abatidor 20 GN 1/1, separación 80 mm (16 guías)	PNC 922761	

accesorios opcionales

• Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)	PNC 920003	❑
• FILTRO DE AGUA CON CARTUCHO Y CAUDALÍMETRO PARA USO DE VAPOR MEDIO	PNC 920005	❑
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922036	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2	PNC 922086	❑
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	❑
• Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm	PNC 922189	❑
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm	PNC 922190	❑
• Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm	PNC 922191	❑
• Dos cestos de fritura para Hornos	PNC 922239	❑
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	❑
• Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1	PNC 922266	❑
• Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm.	PNC 922321	❑
• Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise	PNC 922324	❑
• Soporte P/Brochetas y Espetones	PNC 922326	❑
• 4 Espetones largos	PNC 922327	❑
• Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas	PNC 922338	❑
• Ganchos Multiusos	PNC 922348	❑
• Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1	PNC 922362	❑
• MANTA TÉRMICA PARA HORNO 20 GN 1/1	PNC 922365	❑
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	❑
• SONDA USB DE SENSOR ÚNICO	PNC 922390	❑
• ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE ABATIMIENTO PARA HORNOS COMBI 20GN	PNC 922420	❑
• Módulo IoT para hornos Magistar y abatidores/ congeladores Rapido	PNC 922421	❑
• ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN)	PNC 922435	❑
• KIT ELEVADOR CON EXTENSIÓN DE ALTURA PARA CARRO DE HORNO 20GN1/1	PNC 922446	❑
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	❑
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	❑
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	❑
• PROTECTOR TÉRMICO PARA 20 GN 1/1 HORNO	PNC 922659	❑
• 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	❑
• CARRO CON ESTRUCTURA PARA BANDEJAS 20 GN 1/1 PASO 84 MM, PARA 15 BANDEJAS.	PNC 922683	❑
• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	❑
• RUEDAS REGULABLES PARA HORNOS 20GN	PNC 922701	❑
• 4 PATAS AJUSTABLES PARA 20 GN - 2 " 150MM	PNC 922707	❑
• Rejilla de parrillas	PNC 922713	❑
• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	❑
• RAMPA DE ENTRADA DE NIVELACIÓN PARA HORNO 20 GN 1/1	PNC 922715	❑
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS DE 20 GN 1/1	PNC 922730	❑
• CAMPANA DE EXTRACCIÓN SIN VENTILADOR PARA HORNOS 20 GN 1/1	PNC 922735	❑
• SOPORTE DE LA MANIJA DEL CARRO PARA HORNO 20 GN	PNC 922743	❑
• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	❑
• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	❑
• CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 63MM	PNC 922753	❑
• CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, 20 GN 1/1, PASO DE 80MM, 16 BANDEJAS	PNC 922754	❑
• CARRO DE BANQUETE CON SOPORTE PARA 54 PLATOS PARA HORNO Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 74MM	PNC 922756	❑

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

2025.09.25

Magistar Combi DI
Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

• 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 HORNOS Y ABATIDOR 20GN 1/1, PASO DE 90MM	PNC 922763	❑
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA CARROS AOS/EASYLINE (PRODUCIDOS HASTA 2019) CON HORNOS COMBI SKYLINE/ MAGISTAR 20GN 1/1	PNC 922769	❑
• KIT DE COMPATIBILIDAD PARA HORNOS AOS/EASYLINE 20GN CON CARRO SKYLINE/MAGISTAR	PNC 922771	❑
• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	❑
• Extensión de tubo de condensación, 37 cm	PNC 922776	❑
• 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	❑

Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.8 kW
Potencia eléctrica por defecto:	1.8 kW

Gas

Carga térmica total:	168894 BTU (42 kW)
Potencia gas:	42 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1" 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:	>50 µS/cm
Desagüe "D":	50mm

Capacidad

GN:	16 (400x600 mm)
Máxima capacidad de carga:	100 kg

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, ancho	911 mm
Dimensiones externas, fondo	864 mm
Dimensiones externas, alto	1794 mm
Pesp:	281 kg
Peso neto	281 kg
Peso del paquete	314 kg
Volumen del paquete	1.83 m^3

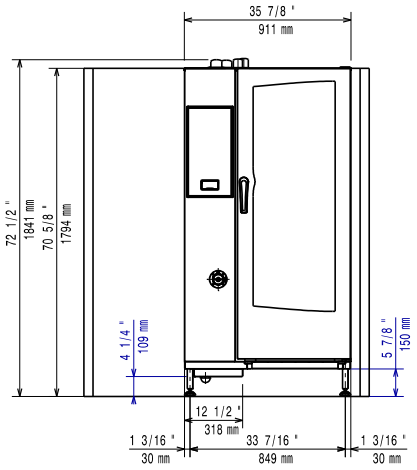
Certificaciones ISO

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

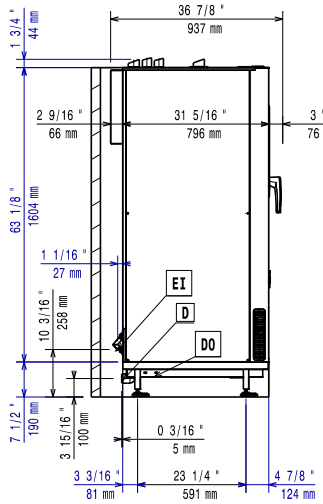
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Magistar Combi DI
Horno mixto Gas Natural 16 bandejas 600x400mm, Pastelería

Alzado

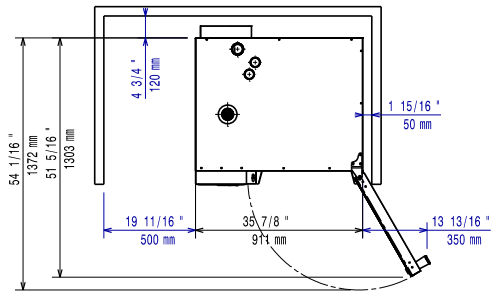


Lateral

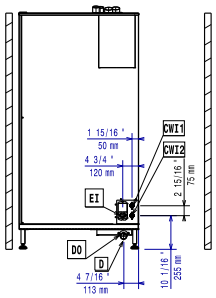


CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas

Planta



Distances



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

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

2025.09.25