

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

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_  
**MODELO #** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_

**218969 (ZCOG201C3G30)**

Magistar Combi DI horno mixto SIN BOILER con control digital, 20x1/1GN, gas, programable, limpieza automática, puerta de 3 cristales

**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 automática 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 1/1 GN, paso de 63 mm

**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**

- Puerta triple acristalada con 2 paneles interiores con bisagras para facilitar la limpieza y doble línea de luces LED.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.

**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](http://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.
- 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.

- 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.

- Ahorra energía, agua, detergente y abrillantador con las funciones ecológicas.

## accesorios incluidos

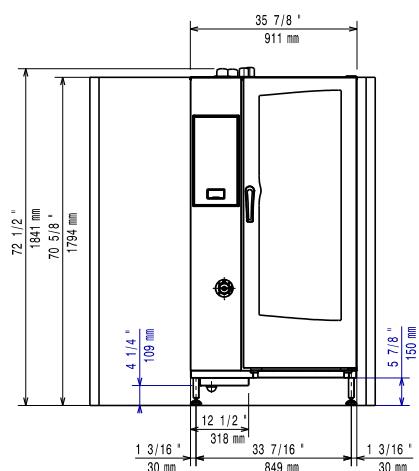
- 1 de CARRO CON SOPORTE DE BANDEJA, PNC 922753 20 GN 1/1, PASO DE 63MM

## accesorios opcionales

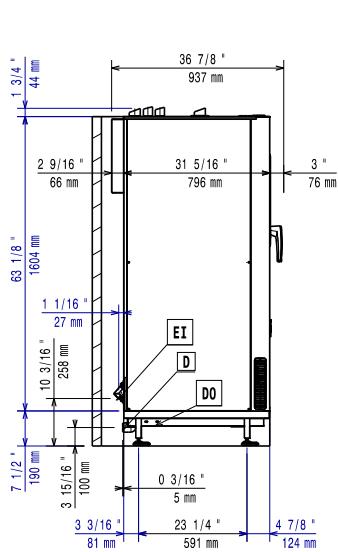
- |  |            |                          |                          |
|--|------------|--------------------------|--------------------------|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor)   | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |                          |
| • FILTRO 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 espetones largos-LW+CW Hornos Lengthwise   |            | PNC 922324               | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones  |            | PNC 922326               | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetones 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



**Alzado**



**Lateral**

**CWI1** = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

**EI** = Conexión eléctrica (energía)

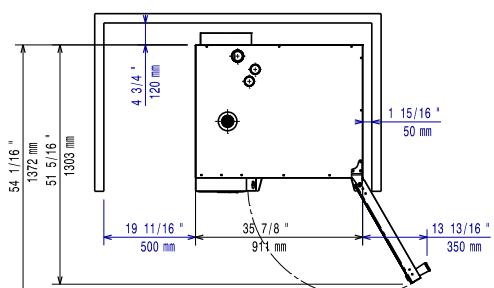
**CWI2** = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

**G** = Conexión de gas

**D** = Desagüe

**DO** = Desbordamiento de la tubería de desagüe

**Planta**



## 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

## 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 1/1)

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: 301 kg

Peso neto 268 kg

Peso del paquete 301 kg

Volumen del paquete 2.05 m<sup>3</sup>

## Certificaciones ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001;

ISO Standards: ISO 50001

