Magistar Combi TS

Forno combinato a gas LPG 10GN1/1

218688 (ZCOG101T3H31)
Forno Magistar Combi TS, 10 gn 1/1, gas GPL, boiler in AISI 316L

Caratteristiche e benefici

- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate. Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (101 °C - 130 °C).
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e pre-riscaldamento.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 60 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- La modalità automatica include 9 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, verdure, pasta/riso, uova, pasticceria salata e dolce, pane, dessert) con oltre 100 varianti preinstallate. Il forno ottimizza automaticamente il processo di cottura in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di cottura. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Cicli +:
  - Rigenerazione su teglia o su piatto (ideale per banqueting)
  - Cottura a bassa temperatura (per ridurre al minimo la perdita di peso e massimizzare la qualità del cibo)
  - Lievitazione
  - Cottura EcoDelta, cottura con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura
  - Cottura sottovuoto
  - Static Combi (per riprodurre la cottura tradizionale da forno statico)
  - Pastorizzazione di pasta
  - Cicli di disidratazione (ideale per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
  - Food Safe Control (per monitorare automaticamente la sicurezza del processo di cottura in conformità con gli standard igienici HACCP)
  - Advanced Food Safe Control (per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione)
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Sonda di temperatura con sensore in 6 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare (accessorio opzionale).

- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- Sistema di distribuzione dell'aria OptiFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità di raffreddamento/riscaldamento e controllo della temperatura grazie ad uno speciale design della camera.
- Raccoltagrassi: kit integrato di scarico e raccolta grassi (per utilizzare il kit è necessario ordinare il forno con codice speciale).
- Zanussi Professional consiglia il trattamento dell'acqua per garantire risultati di cottura ottimali e prolungare la vita dell'attrezzatura. Verifica le condizioni dell'acqua locale per scegliere il filtro più adatto.
- Ciclo di pulizia breve: ciclo di pulizia ottimizzato con una durata di soli 33 minuti, che migliora l'efficienza e riduce i tempi di inattività.
- HP Automatic Cleaning: sistema di lavaggio automatico integrato con 4 cicli automatici (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione automatica del generatore di vapore.

Costruzione

- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Boiler in AISI 316L per la protezione dalla corrosione.
- Doccetta integrata con sistema di ritiro automatico per un rapido risciacquo.
- Porta triplo vetro termoresistente con doppia linea di luci a LED. Vetri interni apribili per una facile pulizia.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.

Interfaccia utente e gestione dei dati

- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato.
- Connettività per l'accesso remoto in tempo reale, facile gestione HACCP, aumento del tempo di attività delle apparecchiature, monitoraggio dei consumi e gestione dell'energia (accessorio opzionale).

Un'attenzione alla sostenibilità

sostenibilità

- Prodotto certificato Energy Star 2.0.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo.
- Zero Waste fornisce agli chef consigli utili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari. Zero Waste è una libreria di ricette automatiche che mira a:
  - dare una seconda vita al cibo crudo prossimo alla data di scadenza (es: dal latte allo yogurt)
  - ottenere piatti genuini e gustosi da frutta/verdura troppo matura (solitamente considerata non idonea alla vendita)
  - promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari tipicamente scartati (es.: bucce di carota)
- I detergenti C22 e brillantanti C25 sono formulati senza fosfati e fosforo (C25 è anche privo di acido maleico), sicuri sia per l'ambiente che per la salute.
- L'imballaggio esterno in cartone è realizzato con il 70% di materiali riciclati e carta certificata FSC*, stampato con inchiostro ecologico a base d'acqua per promuovere la sostenibilità e la responsabilità ambientale. (*Il Forest Stewardship Council è l'organizzazione leader mondiale per la corretta gestione delle foreste).
- Porta a triplo vetro che riduce al minimo la perdita di energia.* *Circa il -10% del consumo energetico in modalità inattiva in convezione, in base al test in conformità con lo standard ASTM F2861-20.
- Utilizza il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente.
- Risparmia energia, acqua, detergente e brillantante grazie alle funzioni green.
- Sistema di lavaggio automatico integrato con 4 cicli automatici (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e decalcificazione automatica del generatore di vapore.
- La funzione Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli selezionati, ottimizzando il lavoro in cucina in termini di tempo ed efficienza energetica.

Certificazioni e riconoscimenti

prodotto valutato dal produttore e ritenuto conforme ai requisiti di sicurezza, salute e protezione ambientale dell'UE.

Sistema internazionale per l'accettazione reciproca dei rapporti di prova e dei certificati riguardanti la sicurezza dei componenti, delle apparecchiature e dei prodotti elettrici ed elettronici.

Certificazione per l'efficienza energetica, garantendo che i prodotti soddisfino standard rigorosi per ridurre il consumo energetico, risparmiare denaro e contribuire alla protezione dell'ambiente.

Prodotto idoneo per l'uso in un'attività di ristorazione commerciale e conforme ai requisiti di costruzione, prestazioni e materiali applicabili.

garantisce la conformità ai requisiti di qualità, sicurezza e prestazione per l'immissione sul mercato olandese.

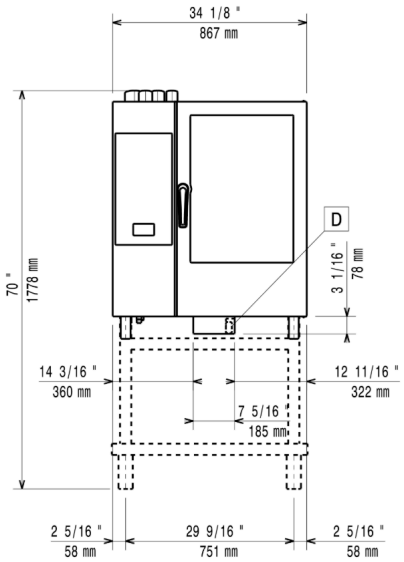
La Verifica UL è un processo indipendente, basato sulla scienza, che convalida le affermazioni di marketing, aiutando a distinguere i fatti verificati dalla finzione.

Specifiche tecniche

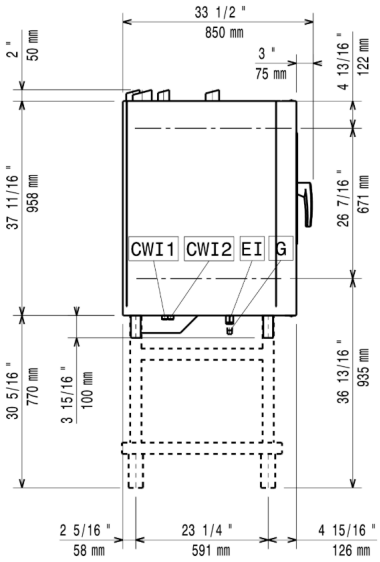
Elettrico	
Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	1.1 kW
Gas	
Carico termico totale:	124538 BTU (31 kW)
Potenza gas:	31 kW
Fornitura gas:	LPG, G31
Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Acqua	
Cloruri:	<17 ppm
Conducibilità:	>50 µS/cm
Scarico "D":	50mm
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-6 bar
Capacità	
GN:	10 - GN 1/1
Capacità massima di carico:	50 kg
Informazioni chiave	
Dimensioni esterne, larghezza:	867 mm
Dimensioni esterne, profondità:	775 mm
Dimensioni esterne, peso:	159 kg
Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Peso netto:	159 kg
Peso imballo:	180 kg
Volume imballo:	1.11 m³

Disegni di installazione

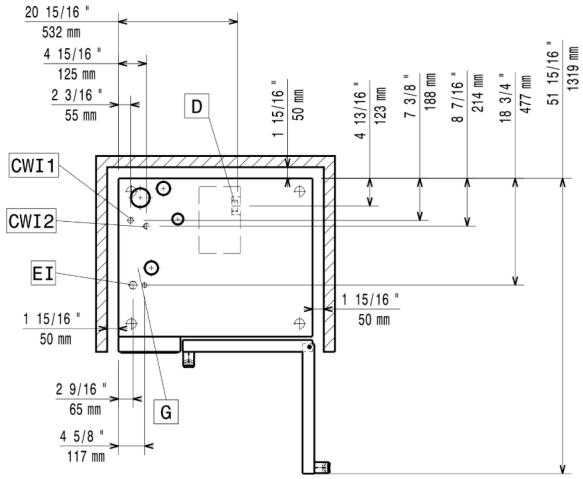
Fronte



Lato



Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda
G = Connessione gas
DO = Tubo di scarico

D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Accessori

Accessori opzionali

Codice PNC	Descrizione
Basi e accessori	
922382	Supporto teglie per base forno disassemblata, 6&10 gn 1/1
922612	Base aperta con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1
922614	Base armadiata con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1
922615	Base armadiata calda con supporto teglie per forno 6&10 gn 1/1 e 400x600mm
922653	Base aperta per forno 6&10 gn 1/1, disassemblata
922690	Supporto teglie per base forno 6 e 10 GN 1/1
922702	Guide per teglie pasticceria (400x600mm) per base forno 6 e 10 gn 1/1
Soluzioni per il lavaggio	
922386	Supporto a parete per tanica detergente
922618	Kit connessione esterna detergente e brillantante
922699	Supporto per tanica detergente per base aperta
Connettività	
922421	Scheda connettività (IoT) per forni Magistar Combi, abbattitori Rapido Chiller e lavastoviglie a cesto trascinato e Match (una scheda IoT per apparecchiatura - per connettere il sistema Cook&Chill).
922435	Router sim card per connettività (WiFi & LAN)
Bacinelle, teglie e griglie	
922017	Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304
922036	Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)
922062	Griglia inox aisi 304, gn 1/1
922086	Griglia GN 1/2 per 4 polli
922189	Teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette
922190	Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi
922191	Teglia panificazione in alluminio 400x600mm
922239	2 cesti per friggere
922264	Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304
922266	Griglia GN 1/1 per 8 polli
922324	Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW
922348	Gancio multifunzione con 2 uncini
922362	Griglia GN 1/1 per anatre
922651	Teglia antiaderente forata per ciclo disidratazione, GN 1/1, h=20 mm
922652	Teglia antiaderente forata piatta per ciclo disidratazione, GN 1/1
922709	Spiedo per agnello o maialino (fino a 12kg), gn 1/1
922713	Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1
922746	Teglia per cotture tradizionali, h=100mm
922747	Griglia doppio uso (lato liscio e lato rigato) 400x600mm
925000	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm
925001	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm
925002	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm

Accessori

Codice PNC	Descrizione
Bacinelle, teglie e griglie	
925003	Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)
925004	Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)
925005	Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1
925006	Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1
925007	Teglia GN 1/1 per baguette
925008	Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate
925009	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm
925010	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm
925011	Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm
925012	Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=20mm
925013	Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=40mm
925014	Kit 6 teglie antiaderenti U-PAN GN 1/1, H=60mm
Portine e cassetti	
922265	Nasello chiusura porta a doppio scatto
Scarico	
922636	Kit tubi di scarico in acciaio inox per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm
922637	Kit tubi di scarico in plastica per forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 - diam.=50mm
Piedini, ruote e rampe	
922003	Kit ruote per base forno 6&10 gn 1/1 e gn 2/1 (non per base disassemblata)
922351	Kit 4 piedini flangiati per forno 6&10 gn, 100-130mm
922394	[NOT TRANSLATED] 4 SERVICE FEET FOR 6&10 GN OVENS, 100MM - MARINE
922688	Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 100-115 mm
922745	Kit 4 piedini regolabili per forno 6&10 gn, 230-290 mm
Sonde	
922281	Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10
922390	Sonda USB con sensore singolo
922714	Supporto sonda per liquidi
Kit raccolta grassi	
922321	Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto
922329	Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto
922752	Carrello per kit raccolta grassi
Movimentazione: panificazione e pasticceria	
922608	Struttura portateglie 400x600 mm + ruote, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1
922656	Struttura portateglie fissa 400x600 mm, 8 posizioni, passo 80 mm, per forni 10 GN 1/1
Movimentazione: banchettistica	
922364	Copertura termica per forno 10 GN 1/1
922648	Struttura banqueting 30 piatti+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm
922649	Struttura banqueting 23 piatti+ruote per forno e abbattitore 10 gn 1/1 - passo 85mm

Accessori

Codice PNC	Descrizione
Movimentazione: ristorazione (GN)	
922601	Struttura portateglie+ruote 10 gn 1/1 - passo 65mm
922602	Struttura portateglie+ruote, 8 gn 1/1 - passo 80mm
922626	Carrello per struttura portateglie per forno e abbattitore 6&10 gn 1/1
922694	Struttura portateglie rinforzata 10 gn1/1 - passo 64mm
Movimentazione: in generale	
922685	Struttura portateglie fissa mista GN 1/1 e 400x600 mm, 7 posizioni, per forni 10 GN 1/1
Soluzioni per l'installazione	
922661	Scudo termico per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 10 gn 1/1
922663	Scudo termico per forno 10 gn 1/1
922670	Kit conversione da gas metano a gpl
922671	Kit conversione da gpl a gas metano
Basi scorrimento	
922610	Base scorrimento per struttura portateglie+maniglia 6&10 gn 1/1
Doccette	
922171	Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)
Kit di sovrapposizione	
922623	Kit sovrapposizione forno 6 gn 1/1 su forno gas 10 gn 1/1 - h=150 mm
922630	Carrello per strutture portateglie scorrevoli per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1
922704	Kit ruote per forni sovrapposti
Ventilazione	
922440	STEAM OPTIMIZER (ottimizzatore per cotture a vapore intensive)
922678	Convogliatore fumi per forni a gas
922728	Cappa con motore per forni 6&10 gn 1/1
922732	Cappa con motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1
922733	Cappa senza motore per forni 6&10 gn 1/1
922737	Cappa senza motore per forni sovrapposti 6 gn 1/1 su 6&10 gn 1/1
922751	Kit per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato della cucina. Indicato per cappe standard con e senza motore
Kit di installazione a muro	
922645	Supporti per installare a parete il forno 10 gn 1/1
922687	Staffe per fissaggio a parete forni
Trattamento acqua	
864388	Filtro esterno ad osmosi inversa per lavastoviglie con vasca singola e boiler atmosferico e per forni
920004	Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri separato per forni 6 e 10 GN 1/1 (per utilizzo non intensivo - meno di 2 ore al giorno pieno vapore)
920005	Filtro acqua con cartuccia e contalitri per forni 6 e 10 GN 1/1, purity steam C1100

Accessori

Codice PNC	Descrizione
Accessori vari	
922448	Teglia in alluminio antiaderente forata 400x600 mm H= 20 mm
922449	Teglia in alluminio antiaderente 400x600 mm H= 20 mm
922450	Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 e GN 2/1 (carrello con due bacinelle, rubinetto e scarico)
922451	Kit raccolta grassi per base aperta GN 1/1 e GN 2/1 (con due bacinelle, rubinetto e scarico)
922452	Kit raccolta grassi per forni GN 1/1 e 2/1 (2 bacinelle in plastica, valvola di collegamento con tubo di scarico)
922773	Riduttore pressione acqua in ingresso