



MAGiSTAR

COMBI

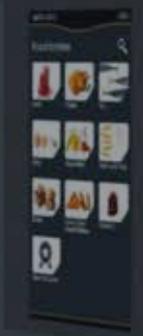
**ACCESSORI**

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



ZANUSSI

ZANUSSI



MAGISTAR

COMBI-TE

RAPIDO

0-1

0-1



# CONTENUTI

## ACCESSORI MAGISTAR

---

<b>Soluzioni per la cottura</b>	<b>6</b>
Teglie GastroNorm	6
Teglie per panificazione/pasticceria	12
Sistema dedicato per la cottura dei polli	14
Affumicatore	16
Sonda per alimenti	17
<b>Soluzioni per la movimentazione</b>	<b>18</b>
Accessori per la ristorazione	21
Accessori per banchettistica	23
Accessori per panificazione/pasticceria	25
Strutture fisse panificazione/pasticceria	26
Strutture fisse multiuso per panificazione/pasticceria	26
Strutture fisse gastronorm	26
<b>Soluzioni per il lavaggio</b>	<b>27</b>
Soluzioni per il lavaggio	27
Trattamento dell'acqua	29
<b>Soluzioni per l'installazione</b>	<b>30</b>
Basi e supporti	30
Ventilazione	34
Accessori per la sovrapposizione	39
Accessori vari	42
Funzione Match	46
Connettività	47

# UNA GAMMA COMPLETA

---



**6 GN 1/1**

Dimensioni esterne (lpxh)  
867x775x808 mm



**6 GN 2/1**

Dimensioni esterne (lpxh)  
1090x971x808 mm



**10 GN 1/1**

Dimensioni esterne (lpxh)  
867x775x1058 mm



**10 GN 2/1**

Dimensioni esterne (lpxh)  
1090x971x1058 mm



**20 GN 1/1**

Dimensioni esterne (lpxh)  
911x865x1794 mm



**20 GN 2/1**

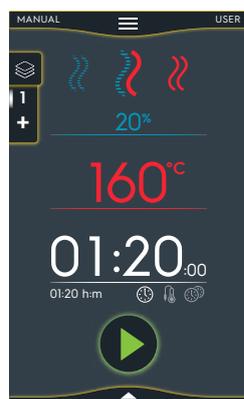
Dimensioni esterne (lpxh)  
1162x1067x1794 mm

# TEGLIE GASTRONORM

## SOLUZIONI PER LA COTTURA

### MAGiSTAR

COMBI-TS



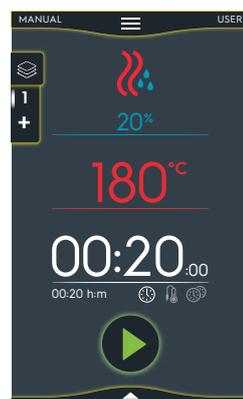
### MAGiSTAR

COMBI-DS



### MAGiSTAR

COMBI-TI



### MAGiSTAR

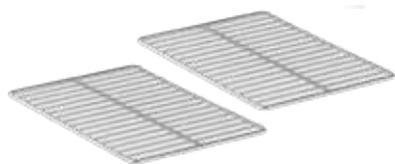
COMBI-DI



<b>Pannello di controllo</b>	Touch	Digitale	Touch	Digitale
<b>Generazione vapore</b>	Vapore generato dal boiler	Vapore generato dal boiler	Generatore di vapore istantaneo	Generatore di vapore istantaneo
<b>Controllo dell'umidità</b>	101 impostazioni di umidità controllate con il sensore Lambda	11 impostazioni di umidità controllate con il sensore Lambda	11 livelli di umidità	11 livelli di umidità
<b>Sonda per alimenti</b>	Sonda di temperatura a 6 sensori	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore
<b>Sistema di circolazione dell'aria</b>	AirFlow	AirFlow	AirFlow	AirFlow
<b>Livelli di velocità della ventola</b>	7	5	7	5
<b>Modalità automatica</b>	Programmi automatici + 11 cicli speciali	n.a.	n.a.	n.a.
<b>Modalità programmata</b>	Fino a 1.000 ricette, utilizzando fino a 16 fasi	Fino a 100 ricette, utilizzando fino a 4 fasi	Fino a 1.000 ricette, utilizzando fino a 16 fasi	Fino a 100 ricette, utilizzando fino a 4 fasi
<b>Sistema di pulizia automatica</b>	Pulizia automatica con funzioni Economizer e decalcificazione automatica del boiler	Pulizia automatica con decalcificazione automatica del boiler	Pulizia automatica con funzioni Economizer	Pulizia automatica
<b>Doccetta integrata</b>	Sì	Opzionale	Opzionale	Opzionale
<b>Funzionalità avanzate</b>	Cicli speciali, Cooking Optimizer, Homepage, Calendar, Make-it-Mine, MultiTimer	Pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata	Cooking Optimizer, Homepage, Calendar, Make-it-Mine, MultiTimer	Pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata
<b>Connettività</b>	Preimpostata	Preimpostata	Preimpostata	Preimpostata
<b>Funzione match</b>	Sì	n.a.	n.a.	n.a.

# TEGLIE GASTRONORM

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Griglie

Versione	GN 1/1	GN 2/1
Codice	922017 (coppia) 922062 (singolo)	922175 (coppia) 922076 (singolo)
Materiale	AISI 304	

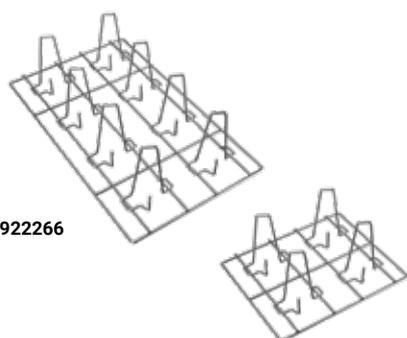
- Ideale:
  - per preparare arrosti di grosse pezzature
  - come supporto per contenitori e piatti irregolari che devono essere rigenerati



### Gancio per la carne

Versione forno	tutte
Codice	922348
Lunghezza del gancio	300 mm
Materiale	AISI 304

- Per anatra alla pechinese o per altre grandi pezzature
- Peso massimo: 15 kg
- Il gancio va appeso al vassoio della griglia (922062 o 922076) sistemato sul livello più alto del portateglie



922266

922086

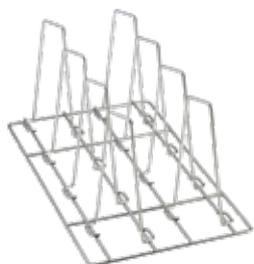
### Griglie per polli

Versione	GN 1/2				GN 1/1	
Codice	922086 (singolo)				922036 (coppia) 922266 (singolo)	
N. polli per griglia	4 (peso 0,7-2 kg)				8 (peso 0,7-2 kg)	
Carico di polli	16 su 6 GN1/1	32 su 6 GN2/1	24 su 10 GN1/1	48 su 10 GN2/1	48 su 20 GN1/1	96 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione dei polli sulla griglia

# TEGLIE GASTRONORM

SOLUZIONI PER LA COTTURA



## Griglie per anatre

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>					
<b>Codice</b>	<b>922362</b>					
<b>N. anatre per griglia</b>	8 (peso 1,2-2,5 kg)					
<b>Carico di anatre</b>	8 su 6 GN1/1	16 su 6 GN2/1	16 su 10 GN1/1	32 su 10 GN2/1	32 su 20 GN1/1	64 su 20 GN2/1
<b>Materiale</b>	AISI 304					

- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione delle anatre sulla griglia



## Bacinella raccogli-grasso con blocco di scarico

<b>Versione forno</b>	<b>GN 1/1</b>	<b>GN 2/1</b>
<b>Codice 60 mm</b>		<b>922357</b>
<b>Codice 100 mm</b>	<b>922321</b>	
<b>Materiale</b>	AISI 304	

- Ideale per semplificare la raccolta e il drenaggio del grasso grazie allo scarico integrato in acciaio inox
- Include bacinella con scarico e coperchio integrati



## Cestelli per frittura

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922239</b> (coppia)
<b>Materiale</b>	AISI 304

- Ideale per
  - cuocere al vapore
  - e per friggere prodotti surgelati (patatine fritte, crocchette di pollo, surimi ecc.)

# TEGLIE GASTRONORM

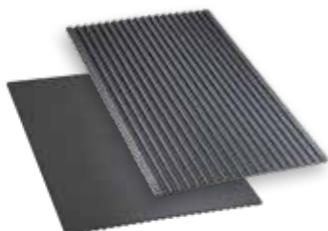
## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Teglie U-pan con rivestimento antiaderente

Versione	GN 1/2	GN 1/1
Codice 20 mm	925009	925000 (singolo) 925012 (6 pezzi)
Codice 40 mm	925010	925001 (singolo) 925013 (6 pezzi)
Codice 60 mm	925011	925002 (singolo) 925014 (6 pezzi)
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente	

- Ideale per:
  - ridurre il tempo di cottura fino al 10% e ridurre il consumo di energia fino all'8% (non è necessario preriscaldare la teglia; a differenza dei fry top, la teglia U-pan può essere utilizzata subito dopo averla tolta dal frigorifero)
  - ridurre la diminuzione del peso degli alimenti del 2-4% rispetto ai metodi tradizionali, ottenendo cibi più succosi
  - migliorare le operazioni (elimina fumi, calore, necessità di ungere la teglia o di rigirare i cibi durante la cottura)
- Si raccomanda di utilizzare spatole di plastica al fine di preservare il rivestimento antiaderente
- Si consiglia di non lavare le teglie nelle lavastoviglie a granuli



### Teglia doppio uso (lato rigato e lato liscio)

Versione	GN 1/1
Codice	925003
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - rispondere alle varie esigenze di cottura (teglia doppio uso, con un lato rigato per grigliare e ottenere le tipiche righe sugli alimenti, e un lato liscio per le cotture al forno e le tostature)
  - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)
- cottura al forno sul lato liscio



### Griglia con rivestimento antiaderente

Versione	GN 1/1
Codice	925004
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - grigliare bistecche
  - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)
- cuocere con pochi grassi

# TEGLIE GASTRONORM

SOLUZIONI PER LA COTTURA



## Griglia forata a rombi

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922713</b>
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - grigliare bistecche
  - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)
  - cuocere con pochi grassi



## Teglia per cotture tradizionali (static combi)

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922746</b>
<b>Altezza</b>	100 mm
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - brasare la carne in umido
  - preparare salse con tempi di cottura lunghi (come il ragù)



## Teglia stampo per uova con rivestimento antiaderente

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>925005</b>
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - cuocere le uova con il programma di cottura automatica; può essere utilizzato anche per preparare pancake, hamburger, omelette, quiche e altri cibi di forma rotonda
  - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la teglia, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

# TEGLIE GASTRONORM

SOLUZIONI PER LA COTTURA



## Teglia piatta per panificazione con rivestimento antiaderente

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>925006</b>
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - cottura di pane e pasticceria



## Teglie U-pan forate con rivestimento antiaderente

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice 20 mm</b>	<b>922651</b>
<b>Codice versione piatta</b>	<b>922652</b>
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - essiccare frutta e verdura senza l'utilizzo di carta da forno
  - cottura al forno



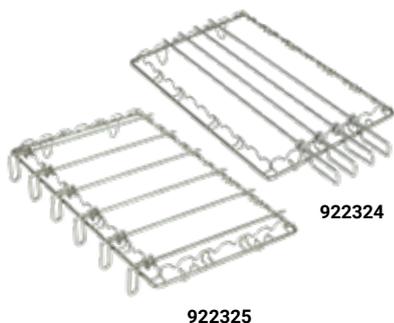
## Teglia per baguette con rivestimento antiaderente

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>925007</b>
<b>Materiale</b>	alluminio forato con rivestimento in silicone

- Ideale per:
  - cuocere baguette (può contenere 4 baguette da 290 g l'una)
  - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

# TEGLIE GASTRONORM

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Kit spiedo universale

Versione	GN 1/1	GN 2/1
<b>Codice 20 mm</b>	<b>922324</b> (1 telaio + 4 spiedi lunghi)	<b>922325</b> (1 telaio + 6 spiedi corti)
<b>Codice Spiedo lungo</b>	<b>922327 (x4)</b>	
<b>Codice Spiedo corto</b>		<b>922328 (x6)</b>
<b>Codice Telaio</b>	<b>922326</b>	
<b>Materiale</b>	AISI 304	

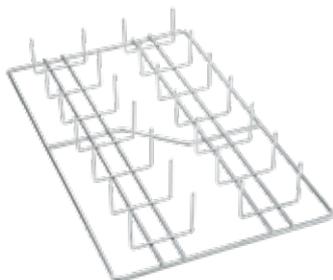
- Ideale per la preparazione di tutti i tipi di spiedo: kebab, cottura tandoori, churrasco, yakitori e qualsiasi altro tipo di cottura con spiedi (carne, pollame, pesce, verdure e formaggio)



### Spiedo per agnello o porchetta

<b>Versione forno</b>	<b>6 - 10 GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922709</b>
<b>Capacità</b>	12 kg
<b>Dimensioni LxPxH</b>	158x264x600 mm
<b>Materiale</b>	AISI 304

- Ideale per:
  - cucinare grosse pezzature di carne con lo spiedo come kebab, maiale, agnello, montone, porchetta
- Il gancio va fissato al vassoio della griglia (922062) sistemato sul livello più alto del portateglie



### Griglia per patate

<b>Versione</b>	<b>GN 1/1</b>					
<b>Codice</b>	<b>925008</b>					
<b>N. patate per griglia</b>	28					
<b>Carico di patate</b>	84	168	140	280	224	448
	6 GN1/1	6 GN2/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
<b>Materiale</b>	AISI 304					

# TEGLIE PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Griglia

<b>Versione</b>	<b>400 x 600 mm</b>
<b>Codice</b>	<b>922264*</b>
<b>Materiale</b>	AISI 304

- Ideale
  - come supporto per contenitori GN 1/1 senza dover sostituire ogni volta la struttura portateglie panificazione con quella GN 1/1
  - per utilizzare contenitori dalla forma irregolare



### Teglia per baguette in alluminio forato

<b>Versione</b>	<b>400 x 600 mm</b>
<b>Codice</b>	<b>922189</b>
<b>Materiale</b>	alluminio forato con rivestimento in silicone

- Ideale per
  - cuocere baguette (può contenere 5 baguette da 600 mm l'una)
  - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)



### Teglia panificazione/pasticceria in alluminio forato

<b>Versione</b>	<b>400 x 600 mm</b>
<b>Codice</b>	<b>922190</b>
<b>Materiale</b>	alluminio forato

- Ideale per
  - cuocere pasticceria soffice
  - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)



### Teglia panificazione/pasticceria in alluminio liscio

<b>Versione</b>	<b>400 x 600 mm</b>
<b>Codice</b>	<b>922191*</b>
<b>Materiale</b>	alluminio

- Ideale per:
  - cottura di pane e pasticceria
  - migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

\* Richiede una struttura portateglie per panificazione/pasticceria di 400x600 mm (vedi pag. 25)

# TEGLIE PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Teglia doppio uso (lato rigato e lato liscio)

<b>Versione</b>	<b>400 x 600 mm</b>
<b>Codice</b>	<b>922747*</b>
<b>Materiale</b>	lega di alluminio con rivestimento antiaderente

- Ideale per:
  - cottura al forno sul lato liscio
  - rispondere alle varie esigenze di cottura (teglia doppio uso, con un lato rigato per grigliare e ottenere le tipiche righe sugli alimenti, e un lato liscio per le cotture al forno e le tostature)
  - migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

\* Richiede una struttura portateglie per panificazione/pasticceria di 400x600 mm (vedi pag. 25)

# SISTEMA DEDICATO PER LA COTTURA DEI POLLI

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Struttura portateglie rinforzata

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922694</b>

- Ideale per cotture particolarmente grasse - con 11 livelli, quello in basso è adatto per alloggiare il vassoio raccogli-grasso
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento (922610)
- Ruote incluse
- Si raccomanda l'utilizzo con il sistema di raccolta grassi (922619 o 922639)



### Kit raccolta grassi per base armadiata con carrello

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922619</b>			

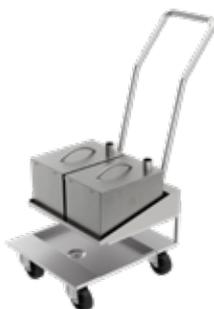
- Carrello con manico rimovibile
- Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- Facile connessione con il forno
- Supporto per manico incluso
- 2 ruote con freni
- 2 bacinelle da 10 L ciascuna



### Kit raccolta grassi per base aperta

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922639</b>			

- Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- Facile connessione con il forno
- 2 bacinelle da 10 L ciascuna



### Carrello e bacinelle extra per sistema di raccolta grassi

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice bacinelle + carrello</b>	<b>922638</b>			
<b>Codice carrello</b>	<b>922752</b>			

- Ideale sia per il ripiano dell'armadietto sia per il ripiano aperto
- Maniglia rimovibile
- Supporto per manico incluso
- 2 ruote con freni
- 2 bacinelle da 10 L ciascuna (inclusi solo nella versione 922638)

**Sistema di raccolta grassi per forni sovrapposti 6 GN 1/1 e 6 GN 2/1 installati su un rialzo:** disponibili come optional, da ordinare con il forno.

# SISTEMA DEDICATO PER LA COTTURA DEI POLLI

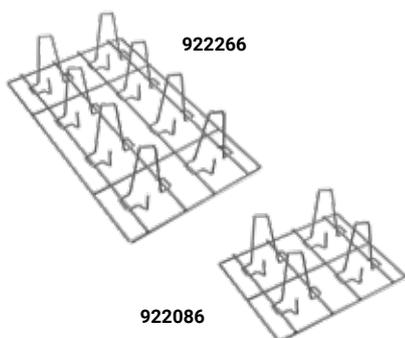
## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Bacinella raccogli-grasso con blocco di scarico

Versione forno	GN 1/1	GN 2/1
Codice 60 mm		922357
Codice 100 mm	922321	
Materiale	AISI 304	

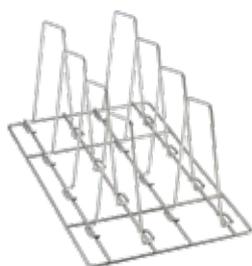
- Ideale per semplificare la raccolta e il drenaggio del grasso grazie allo scarico integrato in acciaio inox
- Include bacinella con scarico e coperchio integrati



### Griglie per polli

Versione	GN 1/2			GN 1/1		
Codice	922086 (singolo)			922036 (coppia) 922266 (singolo)		
N. polli per griglia	4 (peso 0,7-2 kg)			8 (peso 0,7-2 kg)		
Carico di polli	16 su 6 GN1/1	32 su 6 GN2/1	24 su 10 GN1/1	48 su 10 GN2/1	48 su 20 GN1/1	96 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione dei polli sulla griglia



### Griglie per anatre

Versione	GN 1/1					
Codice	922362					
N. anatre per griglia	8 (peso 1,2-2,5 kg)					
Carico di anatre	8 su 6 GN1/1	16 su 6 GN2/1	16 su 10 GN1/1	32 su 10 GN2/1	32 su 20 GN1/1	64 su 20 GN2/1
Materiale	AISI 304					

- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione delle anatre sulla griglia

# AFFUMICATORE

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Affumicatore Volcano

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922338					
<b>Materiale</b>	AISI 304					
<b>Dimensioni LxPxH</b>	220X220X85 mm					

- Ideale per:
  - cucinare e affumicare pesce, maiale, pollame, manzo, formaggio, pane, verdure (utilizzando essenze di legno e spezie essiccate)
  - cuocere a basse temperature conferendo il sapore affumicato
- È possibile regolare la quantità di fumo prodotto (design registrato @ EPO)
- Le cappe odourless e a condensazione non sono adatte per essere utilizzate con l'affumicatore Volcano in quanto non esiste un collegamento diretto all'impianto di aerazione
- Da utilizzare con la carbonella



### Essenze di legno da utilizzare con l'affumicatore Volcano

Codice	0S2602	0S2603	0S2604	0S2605	0S2606
<b>Aroma</b>	mesquite	noce americano	acero da zucchero	ciliegia	mela
<b>Peso</b>	450 g				

- Mesquite: ideale per costole, carne rossa, maiale, pesce e grande selvaggina
- Noce americano: sapore deciso di bacon, dolce e forte. Ideale per maiale, prosciutto e manzo
- Acero da zucchero: affumicato, ricco e leggermente dolce. Ideale per maiale, pollame, formaggio e piccola selvaggina
- Ciliegia: ideale per pollame, maiale e manzo
- Mela: ideale per carne di manzo, maiale, pollame, pesce e selvaggina

\* Disponibili e ordinabili come codici ricambio (Catalogo Accessori e Materiali di consumo)

# SONDA PER ALIMENTI

## SOLUZIONI PER LA COTTURA



### Sonda USB a singolo sensore

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN</b> 1/1	<b>6 GN</b> 2/1	<b>10 GN</b> 1/1	<b>10 GN</b> 2/1	<b>20 GN</b> 1/1	<b>20 GN</b> 2/1
<b>Codice</b>	<b>922390</b>					

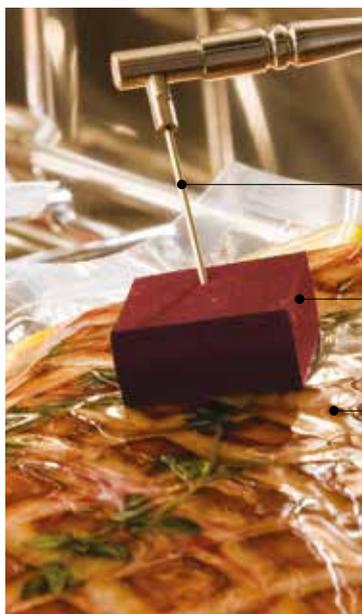
- Da utilizzare in aggiunta alla sonda di temperatura standard
- Adatto anche per cotture ad alte temperature



### Sonda USB per cottura sottovuoto

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN</b> 1/1	<b>6 GN</b> 2/1	<b>10 GN</b> 1/1	<b>10 GN</b> 2/1	<b>20 GN</b> 1/1	<b>20 GN</b> 2/1
<b>Codice</b>	<b>922281</b>					

- Ideale per la cottura sottovuoto a bassa temperatura, assicura la corretta temperatura senza danneggiare il sacchetto
- 1 mm di diametro, 60 mm di lunghezza e con uno speciale ago a punta diagonale che evita la rottura del sacchetto al momento dell'inserimento
- Da utilizzare con strisce adesive in neoprene (codice OS1827\*) e sacchetti di cottura sottovuoto (OS2473\*) per evitare di rompere la guarnizione sottovuoto al momento dell'inserimento



### Gli accessori necessari per la cottura sottovuoto:

Sonda USB per cottura sottovuoto

Strisce adesive in neoprene

Sacchetti sottovuoto (diverse dimensioni)

**\* Altri accessori per la cottura sottovuoto sono disponibili nel catalogo Accessori e Materiali di consumo**

# SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

## Soluzioni per la movimentazione - GastroNorm

	Versione Forno e Abbattitore/ Congelatore	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
   	<b>Struttura per teglie GastroNorm (6 -10)* o carrello (20)*</b>	<b>922600</b> passo 65 mm <b>922606</b> passo 80 mm	<b>922700</b> passo 65 mm <b>922611</b> passo 80 mm	<b>922601</b> passo 65 mm <b>922602</b> passo 80 mm	<b>922603</b> passo 65 mm <b>922604</b> passo 80 mm	<b>922753</b> passo 63 mm <b>922754</b> passo 80 mm <b>922683</b> passo 84 mm	<b>922757</b> passo 63 mm <b>922758</b> passo 80 mm <b>922686</b> passo 84 mm
	<b>Supporto slide-in (+ maniglia) SOLO PER FORNI</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>	non necessario	non necessario
	<b>Supporto slide-in (+ maniglia) SOLO PER ABBATTITORI/ CONGELATORI</b>	non disponibile	non disponibile	<b>880564</b>	<b>880563</b>	non necessario	non necessario
	<b>Carrello</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>	non necessario	non necessario

\* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

## Soluzioni per la movimentazione - Banchettistica

	Versione Forno e Abbattitore/ Congelatore	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
    	<b>Struttura per banchettistica (6 -10)* o carrello (20)*</b>	non disponibile	non disponibile	<b>922648</b> 30 piatti, passo 65 mm <b>922649</b> 23 piatti, passo 85 mm	<b>922650</b> 51 piatti, passo 75 mm	<b>922756</b> 54 piatti, passo 74 mm <b>922763</b> 45 piatti, passo 90 mm	<b>922760</b> 92 piatti, passo 85 mm <b>922764</b> 116 piatti, passo 66 mm
	<b>Supporto slide-in (+ maniglia) SOLO PER FORNI</b>	non disponibile	non disponibile	<b>922610</b>	<b>922605</b>	non necessario	non necessario
	<b>Supporto slide-in (+ maniglia) SOLO PER ABBATTITORI/ CONGELATORI</b>	non disponibile	non disponibile	<b>880564</b>	<b>880563</b>	non necessario	non necessario
	<b>Carrello</b>	non disponibile	non disponibile	<b>922626</b>	<b>922627</b>	non necessario	non necessario
	<b>Copertura termica</b>	non disponibile	non disponibile	<b>922364</b>	<b>922366</b>	<b>922365</b>	<b>922367</b>

\* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

# SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

## Soluzioni per la movimentazione - Panificazione/Pasticceria



Versione Forno e Abbattitore/Congelatore	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Struttura mobile 400x600 mm per Panificazione/Pasticceria (6 -10)* / ** o carrello (20)</b>	<b>922607</b> 5 griglie, passo 80 mm	non disponibile	<b>922608</b> 8 griglie, passo 80 mm	<b>922609</b> 8 griglie, passo 80 mm	<b>922761</b> 16 griglie, passo 80 mm	<b>922762</b> 16 griglie, passo 80 mm
<b>Supporto slide-in (+ maniglia) SOLO PER FORNI</b>	<b>922610</b>	non disponibile	<b>922610</b>	<b>922605</b>	non necessario	non necessario
<b>Sistema slide-in (+ maniglia) SOLO PER ABBATTITORI/ CONGELATORI</b>	non disponibile	non disponibile	<b>880564</b>	<b>880563</b>	non necessario	non necessario
<b>Carrello</b>	<b>922626</b>	non disponibile	<b>922626</b>	<b>922627</b>	non necessario	non necessario

## Soluzioni per la movimentazione - Forni sovrapposti

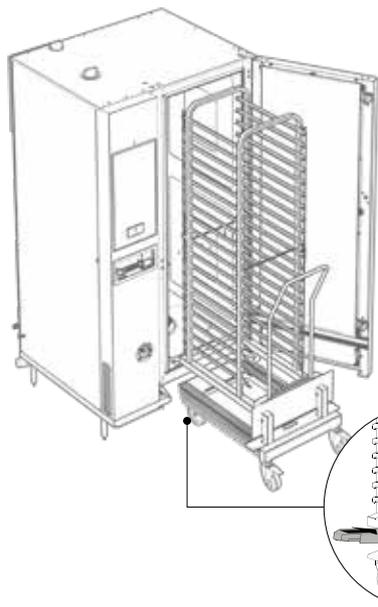


Versione dei forni sovrapposti	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Strutture mobili (6-10):</b> - GastroNorm* - Panificazione/Pasticceria* / ** 400x600 mm - Banchettistica*	FORNO SUPERIORE <b>922600 (GN)</b> passo 65 mm <b>922606 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm <b>922607 (400x600 mm)</b> 5 griglie, passo 80 mm  FORNO INFERIORE <b>922600 (GN)</b> passo 65 mm <b>922606 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm <b>922607 (400x600 mm)</b> 5 griglie, passo 80 mm	FORNO SUPERIORE <b>922700 (GN)</b> passo 65 mm <b>922611 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm  FORNO INFERIORE <b>922700 (GN)</b> passo 65 mm <b>922611 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm	FORNO SUPERIORE <b>922600 (GN)</b> passo 65 mm <b>922606 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm <b>922607 (400x600 mm)</b> 5 griglie, passo 80 mm  FORNO INFERIORE <b>922601 (GN)</b> passo 65 mm <b>922602 (GN)</b> 8 griglie, passo 80 mm <b>922608 (400x600 mm)</b> 8 griglie, passo 80 mm <b>922648 (30 piatti)</b> passo 65 mm <b>922649 (23 piatti)</b> passo 85 mm	FORNO SUPERIORE <b>922700 (GN)</b> passo 65 mm <b>922611 (GN)</b> 5 griglie, passo 80 mm  FORNO INFERIORE <b>922603 (GN)</b> passo 65 mm <b>922604 (GN)</b> 8 griglie, passo 80 mm <b>922609 (400x600 mm)</b> 8 griglie, passo 80 mm <b>922650 (51 piatti)</b> passo 75 mm
<b>Sistema slide-in (+ maniglia)</b>	2 pezzi x <b>922610</b>	2 pezzi x <b>922605</b>	2 pezzi x <b>922610</b>	2 pezzi x <b>922605</b>
<b>Carrello</b>	<b>922630</b> oppure <b>922628</b> (su rialzo)	<b>922631</b> oppure <b>922629</b> (su rialzo)	<b>922630</b>	<b>922631</b>

\* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

\*\* Nel caso di conversione in utenza da GN a struttura pasticceria (per teglie 400x600 mm), Zanussi suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

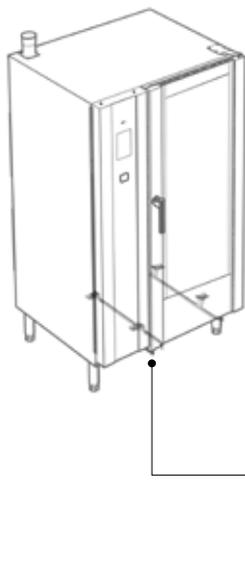
# SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



## Sistema di compatibilità per carrelli Easyline con forni Magistar

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 1/1</b>	<b>20 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922769</b>	<b>922770</b>

- Kit per aumentare la larghezza della parte inferiore dei carrelli e renderli perfettamente adattabili ai forni Magistar.
- Può essere installato su carrelli GN, carrelli per banchettistica e pasticceria.
- Da abbinare al kit di compatibilità per i forni Easyline in caso di uso simultaneo del carrello in entrambi i forni Magistar e Easyline



## Sistema di compatibilità per forni Easyline con carrelli Magistar

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 1/1</b>	<b>20 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922771</b>	

- Kit per distanziare le guide poste nella parte inferiore dei forni Easyline.
- Può ospitare carrelli GN, per banchettistica e pasticceria.
- Da abbinare al kit di compatibilità per carrelli Easyline in caso di utilizzo simultaneo di carrelli Magistar e Easyline
- Non è necessario per gli abbattitori

# ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Kit base scorrimento e maniglia

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice per forno</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>
<b>Codice per abbattitore</b>			<b>880564</b>	<b>880563</b>

- Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura mobile
- Maniglia inclusa
- Necessario quando si utilizza la struttura mobile
- Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Carrello per strutture mobili

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>
<b>Dimensioni LxPxH</b>	485x913x 949 mm	685x1033x 949 mm	485x913x 949 mm	685x1033x 949 mm

- Ideale per un processo di movimentazione agevole
- Si consiglia di utilizzarlo con il kit base scorrimento
- Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 38)
- Compatibile con i vecchi forni Easyline Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Strutture mobili GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922600</b>	<b>922606</b>
<b>N. griglie</b>	6 griglie (passo 65 mm)	5 griglie (passo 80 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	389x508x462 mm	

- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzato con il supporto di base diventa una struttura fissa



### Strutture mobili GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 2/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922700</b>	<b>922611</b>
<b>N. griglie</b>	6 griglie (passo 65 mm)	5 griglie (passo 80 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	594x628x477 mm	

- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzato con il supporto di base diventa una struttura fissa

# ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Strutture mobili GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 1/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922601</b>	<b>922602</b>
<b>N. griglie</b>	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	389x508x723,5 mm	

- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzato con il supporto di base diventa una struttura fissa



### Strutture mobili GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 2/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922603</b>	<b>922604</b>
<b>N. griglie</b>	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	594x628x723,5 mm	

- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzato con il supporto di base diventa una struttura fissa



### Carrelli GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 1/1</b>		
<b>Codice</b>	<b>922753</b>	<b>922754</b>	<b>922683</b>
<b>N. griglie</b>	20 griglie (passo 63 mm)	16 griglie (passo 80 mm)	15 griglie (passo 84 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	545x790x1700 mm		

- Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- Compatibile con Easyline
- Per una perfetta compatibilità con forni Easyline, ordinare il codice 922771 (da installare sui forni)



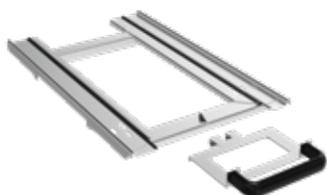
### Carrelli GastroNorm

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 2/1</b>		
<b>Codice</b>	<b>922757</b>	<b>922758</b>	<b>922686</b>
<b>N. griglie</b>	20 griglie (passo 63 mm)	16 griglie (passo 80 mm)	15 griglie (passo 84 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	716x926x1700 mm		

- Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- Compatibile con Easyline
- Per una perfetta compatibilità con forni Easyline, ordinare il codice 922771 (da installare sui forni)

# ACCESSORI PER BANCHETTISTICA

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Kit base scorrimento e maniglia

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice per forno</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>	<b>922610</b>	<b>922605</b>
<b>Codice per abbattitore</b>			<b>880564</b>	<b>880563</b>

- Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura mobile agevoli e sicure
- Maniglia inclusa
- Necessario quando si utilizza la struttura mobile
- Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Carrelli per strutture mobili

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>	<b>922626</b>	<b>922627</b>
<b>Dimensioni LxPxH</b>	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- Ideale per un processo di movimentazione agevole
- Si consiglia di utilizzarlo con il kit base scorrimento
- Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 38)
- Compatibile con i vecchi forni Easyline Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Strutture mobili per banchettistica

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 1/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922648</b>	<b>922649</b>
<b>N. piatti</b>	30 piatti (passo 65 mm)	23 piatti (passo 85 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	391x650x710 mm	

- Ruote e supporti di base inclusi
- È necessario il kit base scorrimento
- Piatti fino a 310 mm Ø



### Strutture mobili per banchettistica

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922650</b>
<b>N. piatti</b>	51 piatti (passo 75 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	596x780x702 mm

- Ruote e supporti di base inclusi
- È necessario il kit base scorrimento
- Piatti fino a 310 mm Ø

# ACCESSORI PER BANCHETTISTICA

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Carrelli per banchettistica

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 1/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922756</b>	<b>922763</b>
<b>N. piatti</b>	54 piatti (passo 74 mm)	45 piatti (passo 90 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	507x849x1714 mm	

- Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- Piatti fino a 310 mm Ø



### Carrelli per banchettistica

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 2/1</b>	
<b>Codice</b>	<b>922760</b>	<b>922764</b>
<b>N. piatti</b>	92 piatti (passo 85 mm)	116 piatti (passo 66 mm)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	700x986x1711 mm	

- Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- Piatti fino a 310 mm Ø



### Copertura termica per strutture

<b>Versione forno</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922364</b>	<b>922366</b>

- Ideale per mantenere il cibo caldo per un tempo fino a 30 minuti
- Si piega facilmente grazie alle cinghie
- Lavabile: Approvazione ETL



### Copertura termica per carrelli

<b>Versione forno</b>	<b>20 GN 1/1</b>	<b>20 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922365</b>	<b>922367</b>

- Ideale per mantenere il cibo caldo per un tempo fino a 30 minuti
- Si piega facilmente grazie alle cinghie
- Lavabile: Approvazione ETL

# ACCESSORI PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Kit base scorrimento e maniglia

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice per forno	922610	922605	922610	922605
Codice per abbattitore			880564	880563

- Ideale per le operazioni di carico e scarico della struttura mobile agevoli e sicure
- Maniglia inclusa
- Necessario quando si utilizza la struttura mobile
- Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Carrelli per strutture mobili

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922626	922627	922626	922627
Dimensioni LxPxH	485x913x949 mm	685x1033x949 mm	485x913x949 mm	685x1033x949 mm

- Ideale per un processo di movimentazione agevole
- Si consiglia di utilizzarlo con il kit base scorrimento
- Carrello per forni sovrapposti disponibile (vedi pagina 38)
- Compatibile con i vecchi forni Easyline Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



### Strutture mobili per panificazione/pasticceria (400x600 mm)\*

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922607	922608	922609
N. griglie	5 teglie (passo 80 mm)	8 teglie (passo 80 mm)	
Dimensioni LxPxH	428x608x471 mm		428x608x719 mm

- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzato con il supporto di base diventa una struttura fissa



### Carrelli per panificazione/pasticceria (400x600 mm)\*

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922761	922762
N. griglie	16 teglie (passo 80 mm)	
Dimensioni LxPxH	544x841x1695 mm	716x929x1695 mm

- Include maniglia rimovibile, serbatoio inferiore con scarico, ruote posteriori con freni
- Compatibile con Easyline

# STRUTTURE FISSE PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

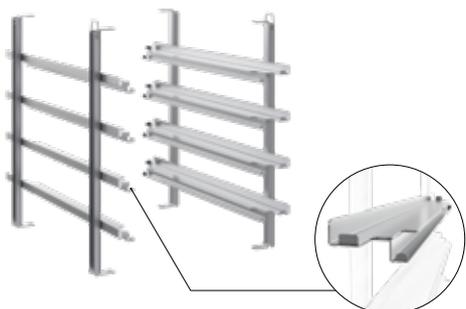


### Strutture fisse per panificazione/pasticceria 400x600 mm\*

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922655</b>	<b>922656</b>
<b>N. griglie</b>	5 griglie (passo 80 mm)	8 griglie (passo 80 mm)

# STRUTTURE FISSE MULTIUSO PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



### Strutture fisse per GN e 400x600 mm

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922684</b>	<b>922685</b>
<b>N. griglie</b>	4 griglie (passo 80 mm)	7 griglie (passo 80 mm)

- Adatto sia alle teglie GN, sia alle teglie 400x600 mm

# STRUTTURE FISSE GASTRONORM

## SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

922740

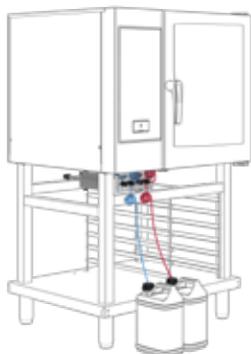


### Strutture fisse per GN con passo aumentato

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922740</b>	<b>922681</b>	<b>922741</b>	<b>922742</b>
<b>N. griglie</b>	5 griglie (passo 85 mm)	5 griglie (passo 85 mm)	8 griglie (passo 85 mm)	8 griglie (passo 85 mm)

\* Nel caso di conversione in utenza da GN a struttura pasticceria (per teglie 400x600 mm), Zanussi suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

# SOLUZIONI PER IL LAVAGGIO



## Kit connessione esterna detergente e brillantante

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922618					

- Kit per il sistema di pulizia automatica con detergente liquido e brillantante
- Installazione in loco rapida e semplice
- Dotato di magneti
- Il kit include pompe, tubi e agganci ai serbatoi



## Supporto a parete per tanica detergente

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922386					

- Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- Compatibile con OS2282, OS2283



## Supporto per tanica detergente per base aperta

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922699			

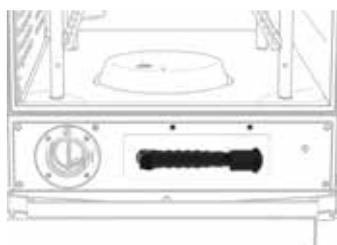
- Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- Compatibile con OS2282, OS2283



## Doccetta laterale esterna

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922171					

- Include un supporto da montare sul pannello laterale esterno del forno



## Doccetta integrata retrattile per Magistar DS, TI, DI

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	Disponibile come optional				Preinstallato	

- Forni da tavolo: si consigliano quelli preinstallati, possono anche essere installati in loco
- Forni verticali: da ordinare insieme al forno, non possono essere installati in loco
- Già inclusa in tutti i forni Magistar TS

# SOLUZIONI PER IL LAVAGGIO

Sistema autopulente automatico e integrato con **disincrostazione del boiler**.

## Detergenti in polvere

Ideale per tutti i tipi di cucina e utenze esigenti.



**C23** Detergente in polvere



**Pulizia**



**C25** Brillantante e disincrostante



**Brillantante e disincrostante**

Codice	Descrizione
<b>0S2392</b>	C23-Detergente in polvere senza fosfati; 1 fusto da 100 bustine
<b>0S2394</b>	C25-Brillantante e disincrostante senza fosfati; 1 fusto da 50 pastiglie

## Detergenti liquidi

Ideale per forni con livello di sporco medio-alto.



**C20** Detergente extra forte per forni



**C21** Brillantante extra forte per forni

	Codice	Descrizione
<b>Sistema di collegamento</b>	<b>922618</b>	Kit per connessione esterna di detergente liquido/brillantante
<b>Pulizia</b>	<b>0S2282</b>	C20 Detergente extra forte per forni; 2 x 5 L
<b>Brillantante</b>	<b>0S2283</b>	C21 Brillantante extra forte per forni; 2 x 5 L

- Trattamento dell'acqua da effettuare con filtri acqua dedicati e pastiglie C25 (codice ricambio 0S2394) per il ciclo di disincrostazione, quando necessario.

# TRATTAMENTO DELL'ACQUA

## SOLUZIONI PER IL LAVAGGIO

Fornire il giusto trattamento dell'acqua ti consente di:

- evitare il rischio di alterare il gusto e l'aspetto dei cibi
- ridurre l'accumulo di calcare e di conseguenza la frequenza delle decalcificazioni, con ulteriori risparmi sui costi di gestione
- prolungare la vita del tuo forno
- garantire minori costi di manutenzione

Zanussi consiglia di controllare la qualità dell'acqua al fine di scegliere la giusta soluzione per il trattamento dell'acqua:

- addolcitore d'acqua in caso di un'alta concentrazione di calcio
- microfiltro oppure filtro per osmosi inversa in caso di un'alta concentrazione di calcio e cloruri

### Requisiti dell'acqua

- Pressione, min/max: 1-4,5 bar
- Fornitura: acqua potabile
- Temperatura massima dell'acqua di mandata: 30°C
- Durezza:
  - Forni con boiler: non è necessario alcun trattamento dell'acqua quando vengono effettuati il lavaggio e la disincastrazione C25
  - Forni senza boiler: < 5°fH

- Cloruri e conduttività:

	Boiler 304	Boiler 316	Senza boiler
Cloruri	<17	<20	<10
Conduttività	>285	>285	>285

- Conduttività minima richiesta: 70 µS/cm



**Addolcitore di acqua automatico**  
Codice **921305**

**Versione forno:** 6 GN 1/1, 6 GN 2/1, 10 GN 1/1, 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1

**Potenza:** 0,04

**Alimentazione elettrica:** 220/230V  
1N 50/60 Hz



**Demineralizzatore con cartuccia e flussimetro**  
Codice **920002**

**Versione forno:** 6 GN 1/1, 6 GN 2/1 e 10 GN 1/1 - basso consumo di vapore

**Capacità filtro:** 4.675 L



**Demineralizzatore con cartuccia e flussimetro**  
Codice **920003**

**Versione forno:** alto consumo di vapore, per tutti i modelli e le dimensioni

**Capacità filtro:** 10.800 L

Per ulteriori soluzioni contattare il servizio locale di preventida.

# BASI E SUPPORTI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Base aperta con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922612</b>	<b>922613</b>	<b>922612</b>	<b>922613</b>
<b>N. griglie</b>	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	865x705x770 mm	1088x901x770 mm	865x705x770 mm	1088x901x770 mm
<b>Materiale</b>	AISI 304			

- Fornita con supporto teglie di serie, con la possibilità di aggiungere un secondo supporto
- Sul fondo della base sono presenti dei fori per installare il supporto teglie
- Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)
- In caso di installazione sulla vecchia base Easyline, ordinare il kit di compatibilità cod. 930217 per GN 1/1 e cod. 930218 per GN 2/1



### Base armadiata con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922614</b>	<b>922616</b>	<b>922614</b>	<b>922616</b>
<b>N. griglie</b>	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
<b>Materiale</b>	AISI 304			

- Fornita con supporto teglie di serie, con la possibilità di aggiungere un secondo supporto
- Sul fondo della base sono presenti dei fori per installare il supporto teglie
- Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)
- In caso di installazione sulla vecchia base Easyline, ordinare il kit di compatibilità cod. 930217 per GN 1/1 e cod. 930218 per GN 2/1



### Supporti per teglie GastroNorm per base forno

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922690</b>	<b>922692</b>	<b>922690</b>	<b>922692</b>
<b>N. griglie</b>	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
<b>Materiale</b>	AISI 304			

- Può essere installato nelle basi aperte e armadiate per stoccare ulteriori teglie
- Si installa utilizzando i fori già presenti

# BASI E SUPPORTI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Supporto per teglie panificazione/pasticceria per base forno (teglie da 400x600 mm)

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922702	
N. griglie	6	
Materiale	AISI 304	

- Kit guide per teglie 400x600 mm (panificazione/pasticceria) per basi aperte e armadiate



### Base armadiata calda con supporto teglie GastroNorm

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922615	922617	922615	922617
N. griglie	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 1/1) 6 (400x600)	5 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Potenza	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW
Connessione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
Materiale	AISI 304			

- Ideale per la lievitazione e per mantenere il cibo in caldo
- Fornita con 1 supporto teglie incluso
- Predisposta per facilitare l'installazione del forno (non è necessario rimuovere i piedini)
- In caso di installazione sulla vecchia base Easyline, ordinare il kit di compatibilità cod. 930217 per GN 1/1 e cod. 930218 per GN 2/1



### Descrizione del pannello di controllo

- A** Spia luminosa che indica che la base è in funzione
- B** Manopola per selezionare le fasi di umidità e riscaldamento
- C** Termoregolatore digitale (30 - 80°C)
- D** Spia luminosa che indica che la base è in riscaldamento
- E** Termostato per regolare la temperatura in camera

# BASI E SUPPORTI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Kit ruote per basi forno

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922003			

- Ideali per pulire dietro il forno
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile



### Kit piedini flangiati

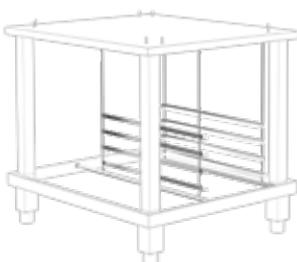
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922351				922707	
Altezza	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiale	AISI 304					



### Basi smontate

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Codice	922653		922654	
Dimensioni LxPxH	867x707x670 mm		1090x903x670 mm	
Dimensioni imballo	750x920x130 mm		940x1140x110 mm	
Materiale	AISI 304			

- Consegnato smontato per un trasporto più facile e conveniente
- Tempo di assemblaggio: meno di 10 minuti
- Non è possibile installare NESSUN accessorio ad eccezione dei supporti per teglie per base smontata (vedi sotto)



### Supporti per teglie per basi smontate

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 2/1
Codice	922382		922384	
N. griglie	4 GN 1/1		4 GN 2/1	

# BASI E SUPPORTI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Supporti per installazione forno a parete

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922643</b>	<b>922644</b>	<b>922645</b>

- Ideale per risparmiare spazio
- La fattibilità dell'installazione deve essere valutata da un architetto/ingegnere edile, a seconda del tipo di muro

### Staffe per fissaggio forno a parete

<b>Versione forno</b>	<b>6 GN 1/1</b>	<b>6 GN 2/1</b>	<b>10 GN 1/1</b>	<b>10 GN 2/1</b>	<b>20 GN 1/1</b>	<b>20 GN 2/1</b>
<b>Codice</b>	<b>922687</b>					

- Per fissare il forno alla parete

# VENTILAZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Cappe Odour Reduction

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922718</b>	<b>922719</b>	<b>922718</b>	<b>922719</b>
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Nota</b>	solo per modelli elettrici			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- Sistemi di filtraggio multipli: prefiltraggio del vapore di scarico attraverso filtri a labirinto in acciaio inossidabile; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando odori sgradevoli e batteri; i post-filtri trattengono gli odori residui e non hanno impatto sull'ozono
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (codice 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per piano tavolo)
- Possibilità di attivare il sistema di purificazione dell'aria quando il forno è in stand by (non cottura) o in fase di pulizia
- Ideale per cotture ad alte temperature o per uso intensivo



### Cappe Odour Reduction per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922722</b>		<b>922721</b>	
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Nota</b>	solo per modelli elettrici			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- Sistemi di filtraggio multipli: prefiltraggio del vapore di scarico attraverso filtri a labirinto in acciaio inossidabile; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando odori sgradevoli e batteri; i post-filtri trattengono gli odori residui e non hanno impatto sull'ozono
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (codice 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per piano tavolo)
- Possibilità di attivare il sistema di purificazione dell'aria quando il forno è in stand by (non cottura) o in fase di pulizia
- Ideale per cotture ad alte temperature o per uso intensivo

# VENTILAZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Cappe a condensazione

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922723</b>	<b>922724</b>	<b>922723</b>	<b>922724</b>
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Nota</b>	solo per modelli elettrici			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- Sistemi di filtraggio multipli: prefiltraggio del vapore di scarico attraverso filtri a labirinto in acciaio inossidabile; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per piano tavolo)
- In caso di cottura ad alta temperatura o di utilizzo intensivo si consiglia la cappa Odour Reduction



### Cappe a condensazione per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	<b>922727</b>		<b>922726</b>	
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Nota</b>	solo per modelli elettrici			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Sistema di ventilazione completo che elimina la necessità di un condotto di scarico con collegamento esterno
- Sistemi di filtraggio multipli: prefiltraggio del vapore di scarico attraverso filtri a labirinto in acciaio inossidabile; filtro condensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (CODICE 922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio
- In caso di cottura ad alta temperatura o di utilizzo intensivo si consiglia la cappa Odour Reduction

# VENTILAZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Cappe standard con motore

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
<b>Codice</b>	922728	922729	922728	922729	922730
<b>Materiale</b>	AISI 304				
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm	875x1070x450 mm	1098x1266x450 mm	917x1085x450 mm

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per piano tavolo)



### Cappe standard (con motore del ventilatore) per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922732		922731	
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- Motore del ventilatore con 3 velocità automatiche
- Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- Sistema di attivazione automatica dell'apertura della porta
- L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

# VENTILAZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Cappe senza motore

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
<b>Codice</b>	922733	922734	922733	922734	922735
<b>Materiale</b>	AISI 304				
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085 450 mm

- Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio (solo per piano tavolo)



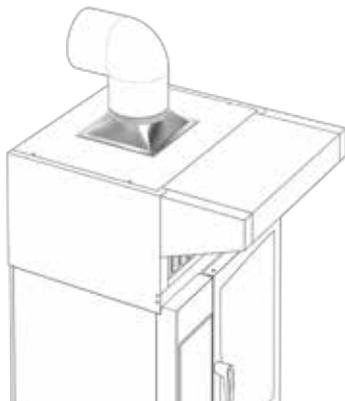
### Cappe senza motore per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922737		922736	
<b>Materiale</b>	AISI 304			
<b>Dimensioni LxPxH</b>	875x1191x450 mm		1098x1266x450 mm	

- Richiede il collegamento a un condotto di scarico esterno
- Dotato di un filtro a labirinto meccanico
- L'apertura della porta a doppio scatto (922265) è consigliata per migliorare le prestazioni di filtraggio

# VENTILAZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Convogliatore fumi

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
<b>Codice</b>	922751				
<b>Dimensioni LxPxH</b>	360x360x100 mm				

- Ideale per collegare direttamente la cappa al sistema di ventilazione centralizzato
- Solo per cappe standard (con motore) e cappe senza motore,
- Disponibile anche per forni sovrapposti



### Rialzo per forno 6 GN 1/1 su base con cappa

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1
<b>Codice</b>	922632
<b>Dimensioni LxPxH</b>	829x669x390 mm
<b>Materiale</b>	AISI 304

- Ideale per sollevare il forno 6 GN 1/1 posizionato sotto una cappa dedicata (facilita le operazioni in quanto solleva il forno 25 cm)



### Convogliatore fumi per forni a gas

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922678					
<b>Nota</b>	Tutti i modelli a gas					
<b>Dimensioni LxPxH</b>	406x305x255 mm					

- Ideale per la raccolta di gas e fumi che fuoriescono dal forno e il loro scarico attraverso una canna fumaria



### Prolunga per tubo di condensazione

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922776					
<b>Nota</b>	tutti i modelli					
<b>Dimensioni LxPxH</b>	370 mm					

- Ideale per convogliare vapore dal tubo di scarico

# ACCESSORI PER LA SOVRAPPOSIZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Kit per la sovrapposizione dei forni

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922620 (el.) 922622 (gas)	922620 (el.) 922623 (gas)	922621 (el.) 922624 (gas)	922621 (el.) 922625 (gas)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (gas)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (gas)	
<b>Altezza totale dell'installazione</b>	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm
<b>Materiale</b>	AISI 304			

- Ideale per risparmiare spazio in cucina
- Include: supporti, pannelli esterni, canne fumarie e condotti per l'acqua, raccordo di scarico e piedini regolabili
- Può essere montato sul posto
- La tipologia (gas, elettrica) va scelta tenendo in considerazione il forno che verrà posizionato in basso
- Il forno elettrico 6 GN 1/1 può essere sovrapposto al vecchio forno Easyline 6 GN 1/1 elettrico, utilizzando il kit di compatibilità cod. 922679 insieme al kit di sovrapposizione per Easyline cod. 922319 (o relativo ricambio)



### Rialzo per forno sovrapposto

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1
<b>Codice</b>	922632 (con piedini); 922635 (con ruote)	922633 (con piedini); 922634 (con ruote)
<b>Dimensioni LxPxH</b>	829x669x390 mm (piedini) 835x675x390 mm (ruote)	1052x865x390 mm (piedini) 1058x871x390 mm (ruote)
<b>Materiale</b>	AISI 304	

- Ideale per facilitare la pulizia e per sollevare il forno inferiore semplificando le operazioni



### Ruote per forno sovrapposto

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922704			
<b>Materiale</b>	AISI 304			

- Ideali per pulire dietro il forno
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile

# ACCESSORI PER LA SOVRAPPOSIZIONE

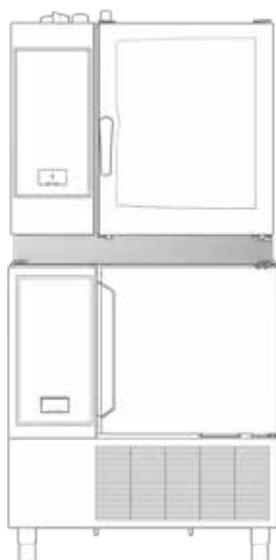
## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Carrelli per strutture mobili per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 & 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 & 10 GN 2/1	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1
Codice	922630	922631	922628 (su rialzo)	922629 (su rialzo)
Materiale	AISI 304			

- Ideale per le operazioni di carico e scarico delle strutture mobili sui forni superiori e inferiori
- Compatibile con strutture mobili GastroNorm, per Panificazione/Pasticceria e per Banchettistica
- I carrelli per strutture portateglie mobili per forni sovrapposti sono compatibili con i vecchi forni Easyline



### Kit per la sovrapposizione di forno 6 GN 1/1 su abbattitore da 30 kg

Versione forno	6 GN 1/1
Versione abbattitore	30 kg
Codice	880565
Dimensioni LxPxH	895x765x100 mm
Altezza totale dell'installazione	1832 mm (con piedini)
Materiale	AISI 304

- Ideale per risparmiare spazio in cucina
- Include: supporti, pannelli esterni e raccordo di scarico
- Può essere montato sul posto
- Accessorio non necessario se si ordina il codice dell'abbattitore Rapido per l'esecuzione a torre (Codice 110545)
- Compatibile con EasyChill
- Nel caso in cui un forno 6 GN 1/1 Easyline debba essere sovrapposto su un abbattitore da 30 kg Rapido, ordinare il kit per la sovrapposizione 880586\*



### Ruote per forno sovrapposto su abbattitore

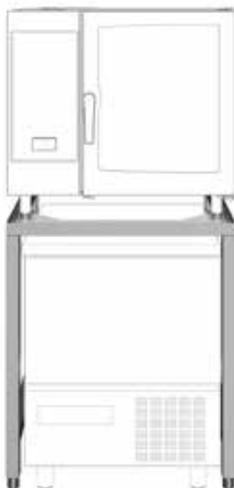
Versione forno	6 GN 1/1
Versione abbattitore	30 kg
Codice	880578
Materiale	AISI 304

- Ideali per pulire dietro il forno
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile

\* I precedenti kit di impilaggio EasyChill 881049 e 881175 possono essere utilizzati solo con l'abbattitore da 30 kg ad anta destra battente Rapido

# ACCESSORI PER LA SOVRAPPOSIZIONE

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



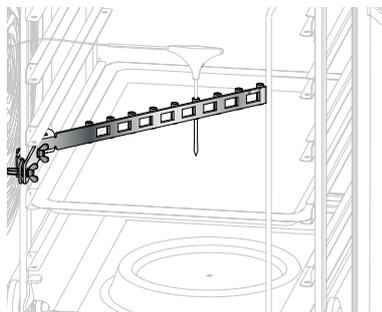
### Kit per la sovrapposizione del forno 6 o 10 GN 1/1 sull'abbattitore crosswise da 7-15 kg

<b>Versione forno</b>	<b>6-10 GN 1/1</b>
<b>Versione abbattitore</b>	<b>Da 5 a 6 GN crosswise</b>
<b>Codice</b>	<b>922657</b>
<b>Dimensioni LxPxH</b>	872x775x1040 mm
<b>Altezza totale dell'installazione</b>	1873 mm (6 GN 1/1) / 2133 mm (10 GN 1/1)
<b>Materiale</b>	AISI 304

- Ideale per risparmiare spazio in cucina
- Può essere montato sul posto
- Compatibile con abbattitori/congelatori:  
110832, 110836

# ACCESSORI VARI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Supporto sonda per liquidi

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Versione abbattitore</b>	tutte					
<b>Codice</b>	922714					
<b>Materiale</b>	AISI 304					

- Ideale per misurare la temperatura di cottura e raffreddamento dei preparati liquidi



### Porta a battente sinistra

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	Disponibile come optional			
<b>Gamma</b>	tutte			

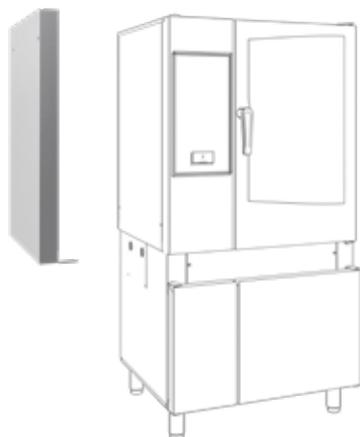
- Si consigliano quelli preinstallati, possono anche essere sostituiti in loco



### Nasello per chiusura porta a doppio scatto

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922265			

- Ideale per aumentare la sicurezza operativa:
  - Il primo passo fa uscire gradualmente il vapore, consentendo un'apertura parziale della porta
  - Il secondo passo permette un'apertura completa della porta



### Scudi termici

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922662	922665	922663	922664	922659	922658
<b>Gamma</b>	tutte					

- Ideale per proteggere il lato sinistro del forno (elettronica) dal surriscaldamento causato dalla vicinanza a forti fonti di calore (es. griglie, stufe etc.)
- 70 mm di spessore

# ACCESSORI VARI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Scudi termici per forni sovrapposti

<b>Versione forno</b>	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
<b>Codice</b>	922660	922666	922661	922667
<b>Gamma</b>	tutte			

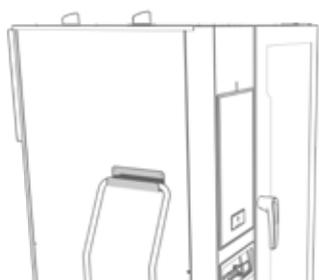
- Ideale per proteggere il lato sinistro del forno (elettronica) dal surriscaldamento causato dalla vicinanza a forti fonti di calore (es. griglie, stufe etc.)
- 70 mm di spessore



### Rampe d'ingresso

<b>Versione forno</b>	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922715	922716
<b>Materiale</b>	AISI 304	

- Ideale per l'inserimento e la rimozione agevoli e sicuri del sistema mobile da e verso il forno in caso di pavimento irregolare
- Si consiglia l'uso con il carrello della gamma Magistar



### Supporto per maniglia del carrello

<b>Versione forno</b>	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922743	
<b>Materiale</b>	AISI 304	

- Ideale per appendere la maniglia del carrello quando quest'ultimo è all'interno del forno

# ACCESSORI VARI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### 4 kit di piedini regolabili

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922688			
Altezza	100-115 mm			
Materiale	AISI 304			



### Kit piedini flangiati

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922351				922707	
Altezza	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiale	AISI 304					

- Ideale per fissare l'apparecchiatura al pavimento
- Per fissare in sicurezza l'apparecchiatura a bordo di navi evitando inclinazioni e scivolamenti



### Kit di 4 piedini regolabili alti per forni a 6 e 10 griglie

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922745			
Altezza	230-290 mm			
Materiale	AISI 304			

- Ideali per pulire sotto il forno



### Kit di 4 piedini regolabili per forni a 20 griglie

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922701	

- Ideali per pulire dietro il forno
- Altezza regolabile (± 6 mm)
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile

# ACCESSORI VARI

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### Kit per la conversione da GPL a gas naturale e viceversa

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	<b>922671</b> (da GPL a gas naturale) <b>922670</b> (da gas naturale a GPL)					

- In caso di conversione di forni 6 GN 1/1 o 6 GN 2/1 da gas naturale a GPL, è necessaria anche la canna fumaria 922706

### Kit tubi di scarico

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	<b>922636</b> (AISI304) <b>922637</b> (plastica)				<b>922738</b> (AISI304) <b>922739</b> (plastica)	

### Kit per l'installazione del sistema di gestione dei picchi di potenza

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	<b>922774</b>				<b>922778</b>	

- Necessario per configurare apparecchiature per il sistema di gestione dei picchi di potenza di terze parti

# FUNZIONE MATCH

Magistar Combi TS e Rapido Chiller si scambiano informazioni (dal forno all'abbattitore di temperatura e viceversa), per un flusso di lavoro più fluido che consente di trasferire il cibo da una attrezzatura all'altra senza attese, grazie alla sincronizzazione dei cicli di lavoro.



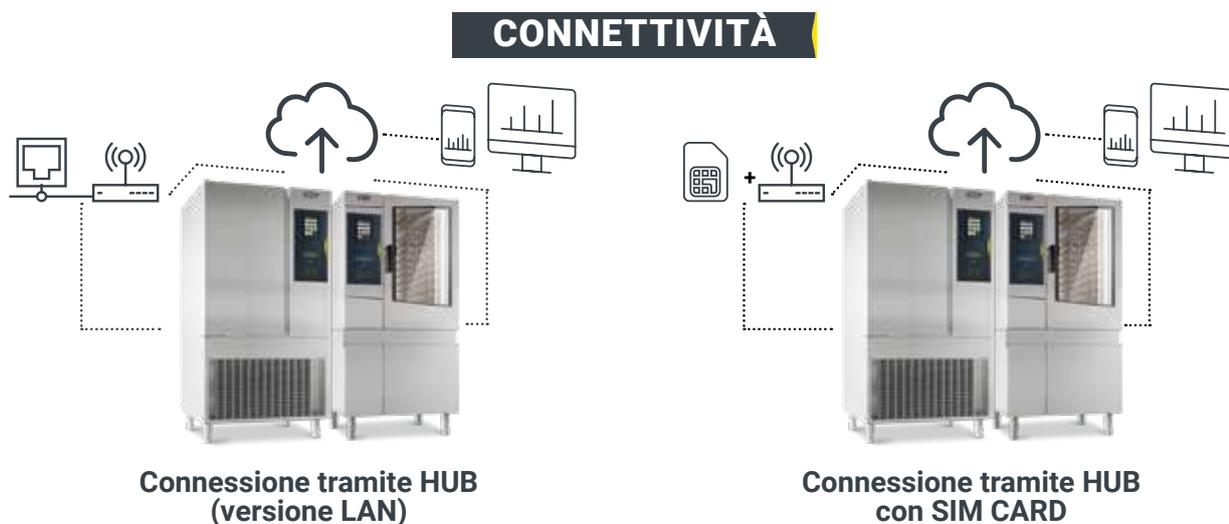
**Non è necessaria la  
connessione a Internet**

## Accessori richiesti:

HUB	<b>922697</b>
1 scheda wifi per Magistar	<b>922695</b>
1 scheda wifi per Rapido Chiller	<b>922695</b>

# CONNETTIVITÀ

Permette l'accesso in tempo reale alla tua apparecchiatura da qualsiasi dispositivo (PC, tablet, smartphone, ecc.) collegato alla rete internet..  
 Usalo per condividere ricette e monitorare informazioni, come stato, statistiche e consumo.



Tipologia di HUB	Modalità di connessione delle attrezzature all'HUB	Accessori per la connessione delle attrezzature all'HUB
<b>HUB versione LAN</b> <b>cod.922697</b> (connessione alla rete internet attraverso modem cliente collegato all'HUB CON CAVO ETHERNET)  <b>oppure</b>  <b>HUB versione SIM</b> <b>cod.922705</b> (connessione alla rete internet attraverso SIM card)	<b>Wifi</b> (con questa modalità è possibile attivare anche la funzione Match, vedasi paragrafo precedente)	Scheda wifi per forno <b>922695</b>
	<b>Cavo ethernet</b>	Scheda wifi per abbattitore <b>922695</b>  Scheda ethernet per forno <b>922696</b>  Scheda ethernet per abbattitore <b>922392</b>

L'utilizzo dei servizi di Connettività richiede l'attivazione di servizi CLOUD forniti direttamente da Zanussi Professional. Anche l'attivazione della SIM CARD (nel caso in cui si scelga l'HUB versione SIM) viene fornita direttamente da Zanussi Professional.

# CONNETTIVITÀ

## SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



### Scheda WiFi (NIU)

<b>Modello</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922695					



### Scheda ethernet (NIU)

<b>Modello</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922696 (Forno) - 922392 (Abbattitore)					



### Hub di connettività (versione LAN)

<b>Modello</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922697					



### Hub di connettività (dotato di SIM CARD)

<b>Modello</b>	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
<b>Codice</b>	922705					

# NOTE



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# NOTE



A series of horizontal dotted lines for writing notes.



ZANUSSI PROFESSIONAL  
Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italia  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**

