



MAGiSTAR

COMBI

ACCESSORI

ZANUSSI
PROFESSIONAL



ZANUSSI

ZANUSSI



MAGISTAR

COMBI-TE

RAPIDO

0-1

0-1

CONTENUTI

ACCESSORI MAGISTAR

Soluzioni per la cottura	6
Teglie GastroNorm	6
Teglie per panificazione/pasticceria	12
Sistema dedicato per la cottura dei polli	14
Affumicatore	16
Sonda per alimenti	17
Soluzioni per la movimentazione	18
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
Soluzioni per il lavaggio	27
Soluzioni per il lavaggio	27
Trattamento dell'acqua	29
Soluzioni per l'installazione	30
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

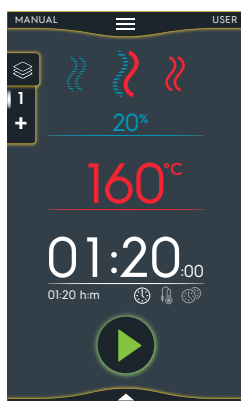


20 GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1162x1067x1794 mm

TEGLIE GASTRONORM

SOLUZIONI PER LA COTTURA

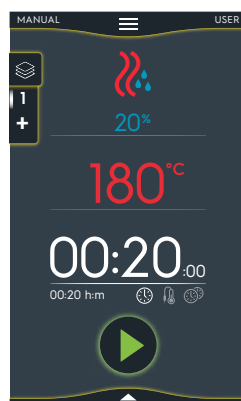
MAGiSTAR
COMBI-TS



MAGiSTAR
COMBI-DS



MAGiSTAR
COMBI-TI



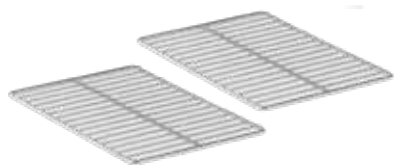
MAGiSTAR
COMBI-DI



Pannello di controllo	Touch	Digitale	Touch	Digitale
Generazione vapore	Vapore generato dal boiler	Vapore generato dal boiler	Generatore di vapore istantaneo	Generatore di vapore istantaneo
Controllo dell'umidità	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
Sonda per alimenti	Sonda di temperatura a 6 sensori	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore	Sonda di temperatura a singolo sensore
Sistema di circolazione dell'aria	AirFlow	AirFlow	AirFlow	AirFlow
Livelli di velocità della ventola	7	5	7	5
Modalità automatica	Programmi automatici + 11 cicli speciali	n.a.	n.a.	n.a.
Modalità programmata	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
Sistema di pulizia automatica	Pulizia automatica con funzioni Economizer e decalcificazione automatica del boiler	Pulizia automatica con decalcificazione automatica del boiler	Pulizia automatica con funzioni Economizer	Pulizia automatica
Doccetta integrata	Sì	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Funzionalità avanzate	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
Connettività	Preimpostata	Preimpostata	Preimpostata	Preimpostata
Funzione match	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	

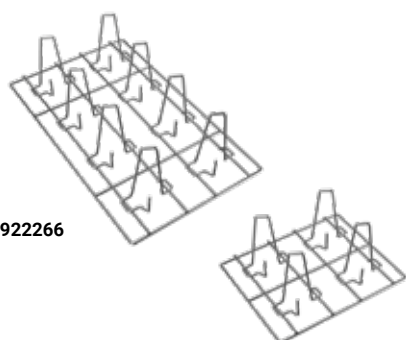
- Ideale:
 - per preparare arrosti di grosse pezzature
 - come supporto per contenitori e piatti irregolari che devono essere rigenerati



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

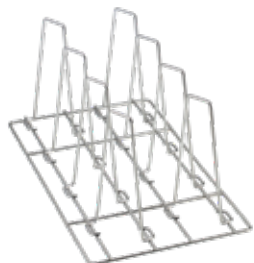
Griglie per polli

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

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



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



Cestelli per frittura

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

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

TEGLIE GASTRONORM

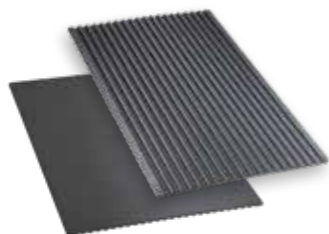
SOLUZIONI PER LA COTTURA



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

Versione	GN 1/1
Codice	922713
Materiale	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)

Versione	GN 1/1
Codice	922746
Altezza	100 mm
Materiale	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

Versione	GN 1/1
Codice	925005
Materiale	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

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

- Ideale per:
 - cottura di pane e pasticceria



Teglie U-pan forate con rivestimento antiaderente

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

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



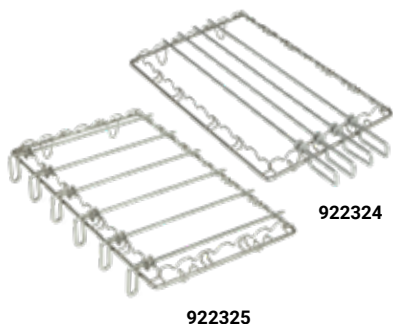
Teglia per baguette con rivestimento antiaderente

Versione	GN 1/1
Codice	925007
Materiale	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
Codice 20 mm	922324 (1 telaio + 4 spiedi lunghi)	922325 (1 telaio + 6 spiedi corti)
Codice Spiedo lungo	922327 (x4)	
Codice Spiedo corto		922328 (x6)
Codice Telaio	922326	
Materiale	AISI 304	

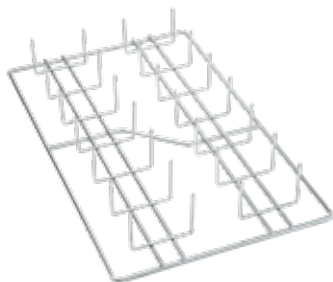
- Ideale per la preparazione di tutti i tipi di spiedo: kebab, cottura tandoori, churrasco, yakitori e qualsiasi altro tipo di cottura con spiedi (carne, pollame, pesce, verdure e formaggio)



Spiedo per agnello o porchetta

Versione forno	6 - 10 GN 1/1
Codice	922709
Capacità	12 kg
Dimensioni LxPxH	158x264x600 mm
Materiale	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

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

TEGLIE PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA

SOLUZIONI PER LA COTTURA



Griglia

Versione	400 x 600 mm
Codice	922264*
Materiale	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

Versione	400 x 600 mm
Codice	922189
Materiale	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

Versione	400 x 600 mm
Codice	922190
Materiale	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

Versione	400 x 600 mm
Codice	922191*
Materiale	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)

Versione	400 x 600 mm
Codice	922747*
Materiale	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

Versione forno	10 GN 1/1
Codice	922694

- 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

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922619			

- 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

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922639			

- 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

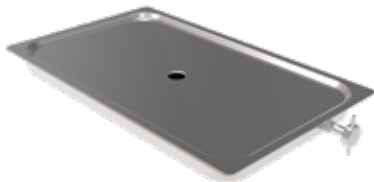
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice bacinelle + carrello	922638			
Codice carrello	922752			

- 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

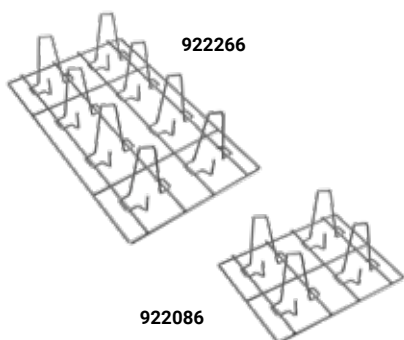
SOLUZIONI PER LA COTTURA



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	

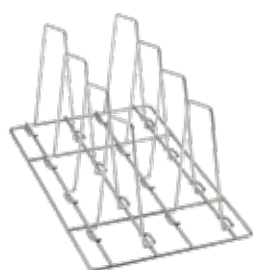
- Ideale per semplificare la raccolta e il drenaggio del grasso grazie allo scarico integrato in acciaio inox
- Include bacinella con scarico e coperchio integrati



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
Codice	922338					
Materiale	AISI 304					
Dimensioni LxPxH	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
Aroma	mesquite	noce americano	acero da zucchero	ciliegia	mela
Peso	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

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	922390					

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



Sonda USB per cottura sottovuoto

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	922281					

- 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

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

* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

Soluzioni per la movimentazione - Banchettistica

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

* Tutte le strutture scorrevoli sono dotate di ruote

SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

Soluzioni per la movimentazione - Panificazione/Pasticceria



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

Soluzioni per la movimentazione - Forni sovrapposti

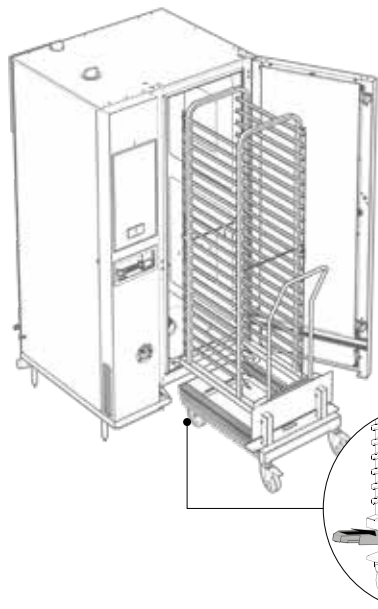


Versione dei forni sovrapposti	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Strutture mobili (6-10): - GastroNorm* - Panificazione/Pasticceria* / ** 400x600 mm - Banchettistica* Per ogni forno selezionare un tipo di struttura tra quelle elencate	FORNO SUPERIORE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

* 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.

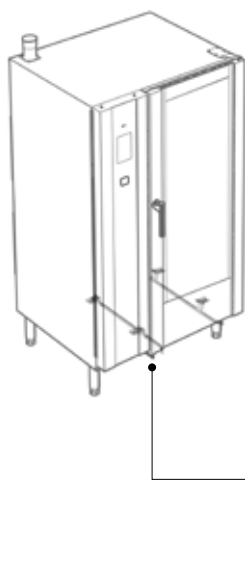
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



Sistema di compatibilità per carrelli Easyline con forni Magistar

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922769	922770

- 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

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922771	

- 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

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
- Maniglia inclusa
- Necessario quando si utilizza la struttura mobile
- Kit base scorrimento per vecchi forni Easyline ordinabile come ricambio



Carrello 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	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

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

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

Versione forno	10 GN 1/1	
Codice	922601	922602
N. griglie	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	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

Versione forno	10 GN 2/1	
Codice	922603	922604
N. griglie	10 griglie (passo 65 mm)	8 griglie (passo 80 mm)
Dimensioni LxPxH	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

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



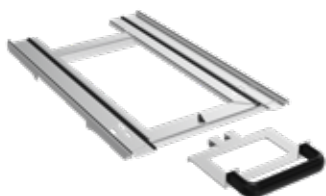
Carrelli GastroNorm

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

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 banchettistica

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

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



Strutture mobili per banchettistica

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

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

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



Carrelli per banchettistica

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

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



Copertura termica per strutture

Versione forno	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922364	922366

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



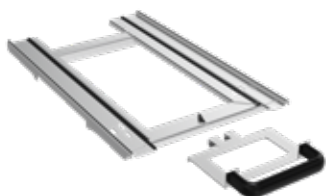
Copertura termica per carrelli

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922365	922367

- 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

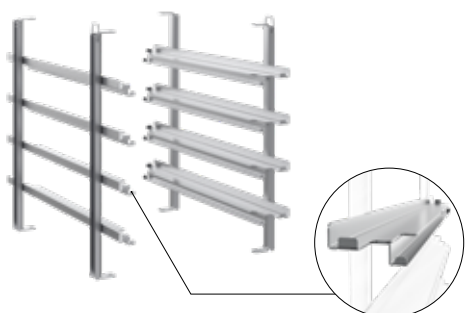


Strutture fisse per panificazione/pasticceria 400x600 mm*

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922655	922656
N. griglie	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

Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922684	922685
N. griglie	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

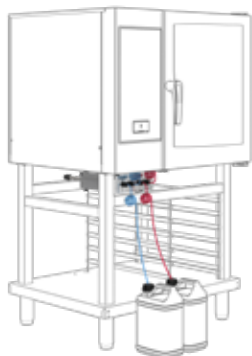


Strutture fisse per GN con passo aumentato

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922740	922681	922741	922742
N. griglie	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			

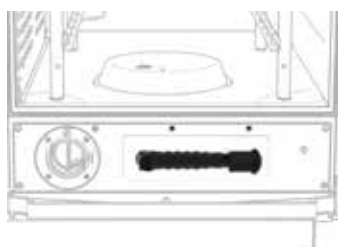
- Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- Compatibile con OS2282, OS2283



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
0S2392	C23-Detergente in polvere senza fosfati; 1 fusto da 100 bustine
0S2394	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

Sistema di collegamento

Codice	Descrizione
922618	Kit per connessione esterna di detergente liquido/brillantante
0S2282	C20 Detergente extra forte per forni; 2 x 5 L
0S2283	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 disincretizzazione 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
Codice	922612	922613	922612	922613
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	865x705x770 mm	1088x901x770 mm	865x705x770 mm	1088x901x770 mm
Materiale	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
Codice	922614	922616	922614	922616
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x770 mm	1090x971x770 mm	867x775x770 mm	1090x971x770 mm
Materiale	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
Codice	922690	922692	922690	922692
N. griglie	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Materiale	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	

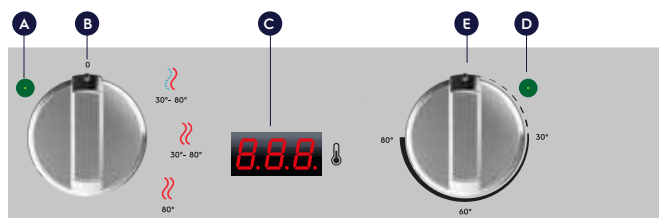
- Kit guide per teglie 400x600 mm (panificazione/pasticceria) per basi aperte e armadiate



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

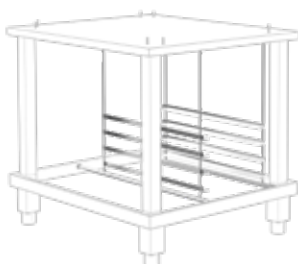
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922351				922707	
Altezza	100-130 mm				150 (± 5) mm	
Materiale	AISI 304					



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)

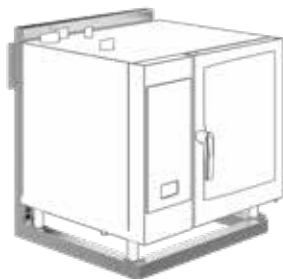


Supporti per teglie per basi smontate

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

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

- 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

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	922687					

- 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
Codice	922718	922719	922718	922719
Materiale	AISI 304			
Nota	solo per modelli elettrici			
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922722		922721	
Materiale	AISI 304			
Nota	solo per modelli elettrici			
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922723	922724	922723	922724
Materiale	AISI 304			
Nota	solo per modelli elettrici			
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922727		922726	
Materiale	AISI 304			
Nota	solo per modelli elettrici			
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922728	922729	922728	922729	922730
Materiale	AISI 304				
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922732		922731	
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922733	922734	922733	922734	922735
Materiale	AISI 304				
Dimensioni LxPxH	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)



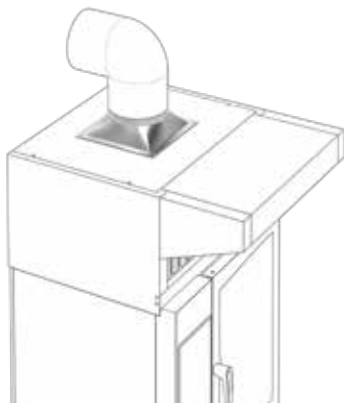
Cappe senza motore per forni sovrapposti

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
Codice	922737		922736	
Materiale	AISI 304			
Dimensioni LxPxH	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

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Codice	922751				
Dimensioni LxPxH	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

Versione forno	6 GN 1/1
Codice	922632
Dimensioni LxPxH	829x669x390 mm
Materiale	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

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	922678					
Nota	Tutti i modelli a gas					
Dimensioni LxPxH	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

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	922776					
Nota	tutti i modelli					
Dimensioni LxPxH	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
Codice	922620 (el.) 922622 (gas)	922620 (el.) 922623 (gas)	922621 (el.) 922624 (gas)	922621 (el.) 922625 (gas)
Dimensioni LxPxH	867x895x120 mm (el.) 867x895x150 mm (gas)		1090x1092x120 mm (el.) 1090x1092x150 mm (gas)	
Altezza totale dell'installazione	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm	elettrico: 1736 mm gas: 1766 mm	elettrico: 1986 mm gas: 2016 mm
Materiale	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
Codice	922632 (con piedini); 922635 (con ruote)	922633 (con piedini); 922634 (con ruote)
Dimensioni LxPxH	829x669x390 mm (piedini) 835x675x390 mm (ruote)	1052x865x390 mm (piedini) 1058x871x390 mm (ruote)
Materiale	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
Codice	922704			
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

ACCESSORI PER LA SOVRAPPOSIZIONE

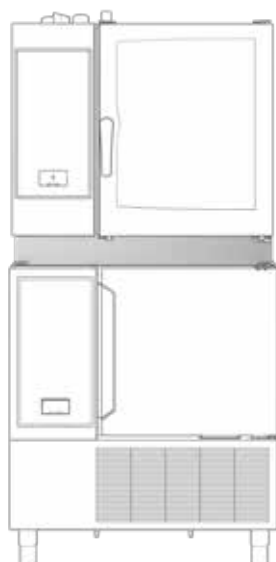
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



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 portateghe 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

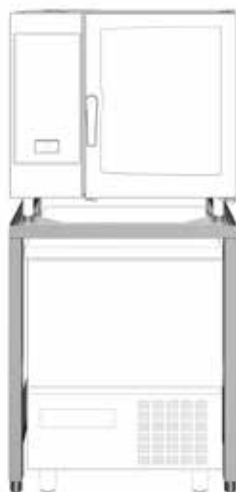
Versione forno	6 GN 1/1
Versione abbattitore	30 kg
Codice	880578
Materiale	AISI 304

- 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



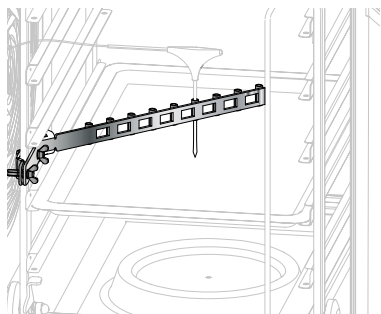
Kit per la sovrapposizione del forno 6 o 10 GN 1/1 sull'abbattitore crosswise da 7-15 kg

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

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
Versione abbattitore	tutte					
Codice	922714					
Materiale	AISI 304					

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



Porta a battente sinistra

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

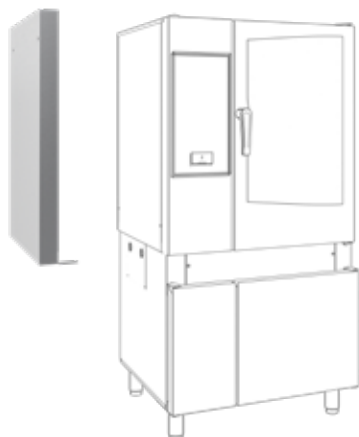
- Si consigliano quelli preinstallati, possono anche essere sostituiti in loco



Nasello per chiusura porta a doppio scatto

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

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	922662	922665	922663	922664	922659	922658
Gamma	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

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
Codice	922660	922666	922661	922667
Gamma	tutte			

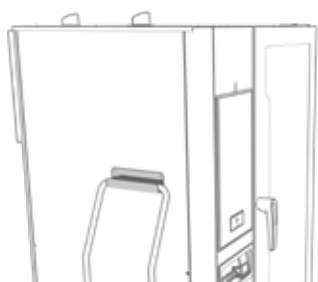
- Ideale per proteggere il lato sinistro del forno (elettronica) dal surriscaldamento causato dalla vicinanza a forti fonti di calore (es. griglie, stufe etc.)
- 70 mm di spessore



Rampe d'ingresso

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922715	922716
Materiale	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

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	922743	
Materiale	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	922671 (da GPL a gas naturale) 922670 (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	922636 (AISI304) 922637 (plastica)				922738 (AISI304) 922739 (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	922774				922778	

- 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.

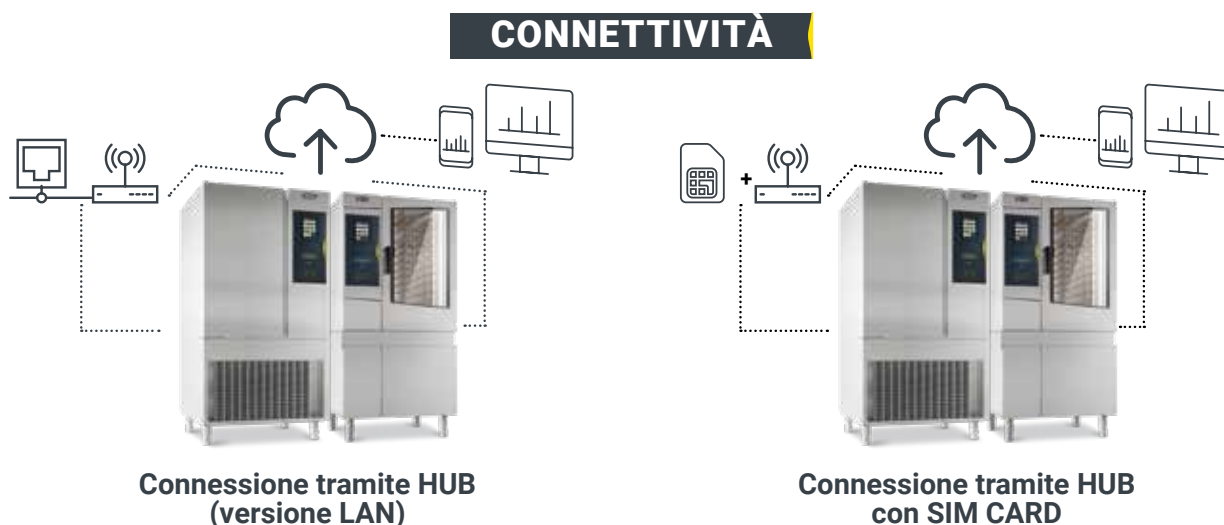


Accessori richiesti:

HUB	922697
1 scheda wifi per Magistar	922695
1 scheda wifi per Rapido Chiller	922695

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

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)

Modello	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	922695					



Scheda ethernet (NIU)

Modello	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	922696 (Forno) - 922392 (Abbattitore)					



Hub di connettività (versione LAN)

Modello	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	922697					



Hub di connettività (dotato di SIM CARD)

Modello	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	922705					

NOTE



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTE



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italia
www.zanussiprofessional.it

