MAGISTAR

COMBI

ACCESSORI

ZANUSSI PROFESSIONAL

ZANUSSI
ZANUSSI
RAPIDO
MAGISTAR

SOMMARIO
ACCESSORI MAGISTAR

Soluzioni per la cottura **6**
- Teglie GastroNorm 6
- Teglie per panificazione/pasticceria 11
- Sistema dedicato per la cottura dei polli 13
- Affumicatore 16
- Sonda per alimenti 16

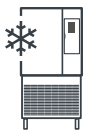
Soluzioni per la movimentazione **18**
- Accessori per la ristorazione 21
- Accessori per banchettistica 24
- Accessori per panificazione/pasticceria 26
- Strutture fisse panificazione/pasticceria 28
- Strutture fisse multiuso 28

Soluzioni per il lavaggio **29**
- Soluzioni per il lavaggio 29
- Trattamento dell'acqua 31

Soluzioni per l'installazione **32**
- Basi 32
- Supporti per installazione a parete 35
- Ventilazione 36
- Accessori per la sovrapposizione 42
- Accessori vari 45

Soluzioni per l'abbattimento **49**
- Sonda per alimenti 50
- Movimentazione 51
- Unità remote 51
- Installazione 52

Connettività **53**



Accessori compatibili con abbattitori/ congelatori Rapido

Accessori compatibili con forni Magistar

MAGISTAR

COMBI

6 GN 1/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
867x775x808 mm

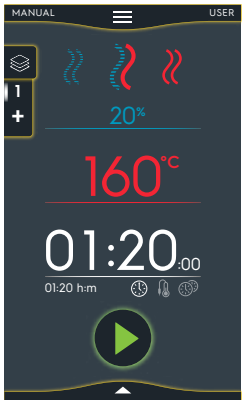
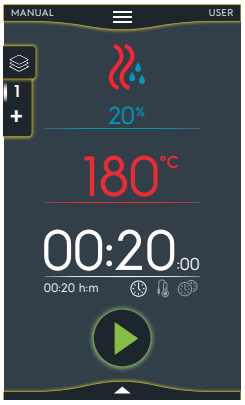
6 GN 2/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
1090x971x808 mm

10 GN 1/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
867x775x1058 mm

10 GN 2/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
1090x971x1058 mm

20 GN 1/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
911x865x1794 mm

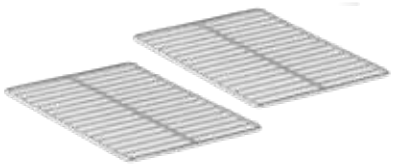
20 GN 2/1
Dimensioni esterne (lxpxh)
1162x1067x1794 mm

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 6 sensori*	Sonda di temperatura a 6 sensori*	Sonda di temperatura a 6 sensori*
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	Opzionale**	Opzionale**	Opzionale**	Opzionale**
Funzione Match	Sì	n.a.	Sì	n.a.

* Fare sempre riferimento alla scheda di prodotto.
** Standard per una gamma limitata di codici

TEGLIE GASTRONORM
SOLUZIONI PER LA COTTURA



Griglie

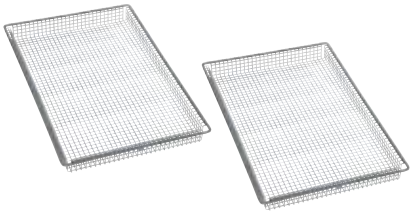
Versione	GN 1/1	GN 2/1
Codice	**922017** (coppia) **922062** (singolo)	**922175** (coppia) **922076** (singolo)
Materiale	AISI 304	

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

Gancio per la carne

Versione forno	tutti
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



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.)

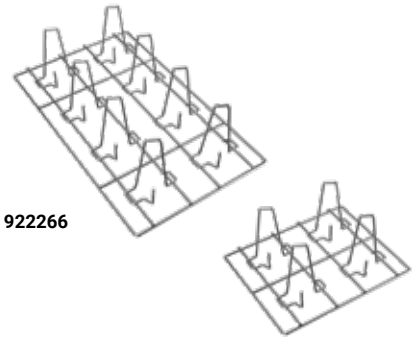
Bacinella raccogli-grasso con blocco di scarico

Versione forno	GN 1/1	GN 2/1
Codice 40 mm	**922329**	
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

TEGLIE GASTRONORM

SOLUZIONI PER LA COTTURA



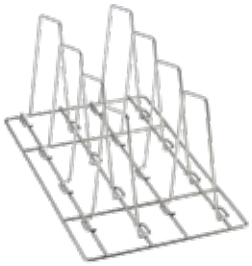
922266

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



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					

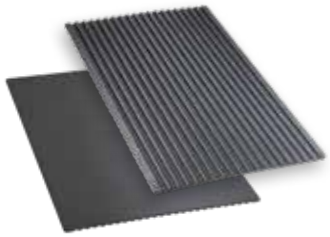
- Ideale per ottenere risultati di cottura perfetti con carni dorate e succose grazie alla distribuzione delle anatre sulla griglia

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

TEGLIE GASTRONORM
SOLUZIONI PER LA COTTURA



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

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 (mm)	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)

TEGLIE GASTRONORM
SOLUZIONI PER LA COTTURA

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)

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

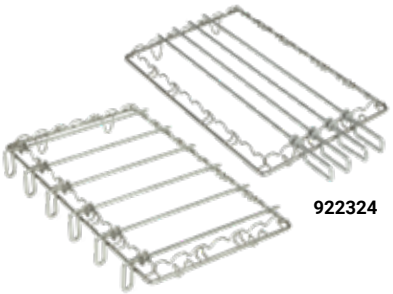
- Ideale per:
  - essiccare frutta e verdura senza l'utilizzo di carta da forno
  - cottura al forno

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



922324

922325

Kit spiedo universale

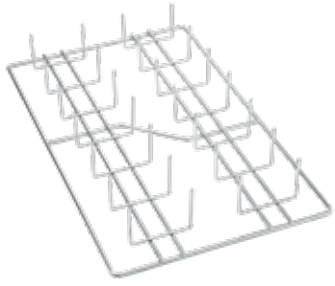
Versione	GN 1/1	GN 2/1
Codice 20 mm	**922324** (1 telaio + 4 spiedi lunghi)	**922325** (1 telaio + 6 spiedi corti)
Codice Spiedo lungo	**922327** (x4)	
Codice Spiedo corto		**922328** (x6)
Codice Telaio	**922326**	
Materiale	AISI 304	

- 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	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	600x400 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

Versione	600x400 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	600x400 mm	
Codice	922190*	922448*
Materiale	alluminio forato	alluminio forato con rivestimento

- 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	600x400 mm	
Codice	922191*	922449*
Materiale	alluminio	alluminio con rivestimento

- 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 600x400 mm (vedi pag. 28)

TEGLIE PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA
SOLUZIONI PER LA COTTURA

Teglia doppio uso (lato rigato e lato liscio)

Versione	**600x400 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 600x400 mm (vedi pag. 28)

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 (922450 o 922451)

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	922450			

- Il forno deve essere predisposto per l'installazione degli accessori, poiché non è possibile installarli in un secondo momento.
- Per tutti gli altri modelli, ordinare il forno come esecuzione speciale per garantirne la predisposizione.
- 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 ciascuno

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	922451 (acciaio inox)			
Codice	922452 (plastica resistente al calore)			

- Il forno deve essere predisposto per l'installazione degli accessori, poiché non è possibile installarli in un secondo momento.
- Per tutti gli altri modelli, ordinare il forno come esecuzione speciale per garantirne la predisposizione.
- Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- Facile connessione con il forno
- 2 bacinelle da 10 L ciascuno

SISTEMA DEDICATO PER LA COTTURA DEI POLLI

SOLUZIONI PER LA COTTURA

GreaseOut - kit raccolta grassi per forni sovrapposti

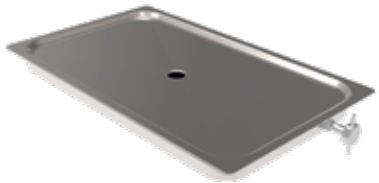
Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1
Codice	922453	

- Il kit include il rialzo (H=390 mm)
- Il forno deve essere predisposto per l'installazione degli accessori, poiché non è possibile installarli in un secondo momento.
- Per tutti gli altri modelli, ordinare il forno come esecuzione speciale per garantirne la predisposizione.
- Rubinetto di apertura sul pannello frontale superiore
- Facile connessione con il forno
- 2 bacinelle da 10 L ciascuno

Carrello 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 carrello	922752			

- Ideale sia per il ripiano dell'armadietto sia per il ripiano aperto
- Maniglia rimovibile
- Supporto per manico incluso
- 2 ruote con freni



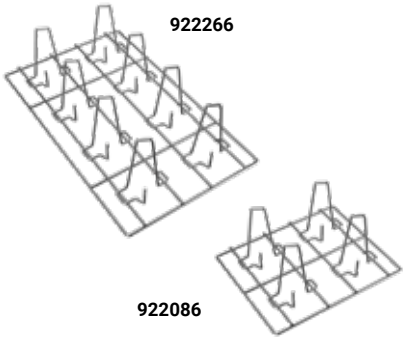
Bacinella raccogli-grasso con blocco di scarico

Versione forno	GN 1/1	GN 2/1
Codice 40 mm	922329	
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

SISTEMA DEDICATO PER LA COTTURA DEI POLLI

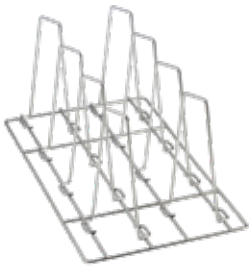
SOLUZIONI PER LA COTTURA



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

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					

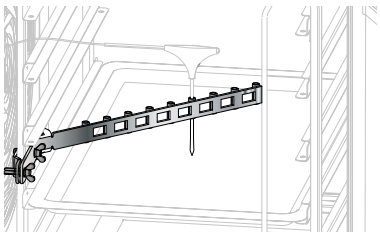
- Da utilizzare in aggiunta alla sonda di temperatura standard
- Adatto anche per cotture ad alte temperature

SONDA PER ALIMENTI
SOLUZIONI PER LA COTTURA

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 0S1827*) o valvola (codice 0S2788*) e sacchetti di cottura sottovuoto (0S2473*) per evitare di rompere la guarnizione sottovuoto al momento dell'inserimento



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
Codice	922714					
Materiale	AISI 304					

- Ideale per misurare la temperatura di cottura dei preparati liquidi.
- Accessori compatibili con abbattitori/congelatori Rapido.

Valvola per sonda 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	0S2788					

- Crea una barriera contro l'aria nel punto in cui l'ago della sonda attraversa il sacchetto, consentendo così di rilevare in modo sicuro la temperatura interna degli alimenti cotti sottovuoto
- Adatta all'uso in processi di cottura e abbattimento da -20°C a 130°C
- Adatta all'uso in processi di cottura a bagnomaria fino a 100°C e in forno a vapore fino a 130°C

Cottura sottovuoto, accessori necessari:

- Sonda USB per cottura sotto-vuoto
- Strisce adesive in neoprene o valvola per sonda per cottura sottovuoto
- Sacchetti sottovuoto (diverse dimensioni)

* Altri accessori per la cottura sottovuoto sono disponibili nel catalogo Ricambi Universali, Accessori e Consumabili

SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

Soluzioni per la movimentazione - Ristorazione

	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
	Struttura 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
	Kit base scorrimento e maniglia SOLO PER FORNI	**922610**	**922605**	**922610**	**922605**	non necessario	non necessario
	Kit base scorrimento e 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

	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
	Struttura banqueting (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
	Kit base scorrimento e maniglia SOLO PER FORNI	non disponibile	non disponibile	**922610**	**922605**	non necessario	non necessario
	Kit base scorrimento e 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 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
	Struttura portateglie con ruote 600x400 mm per 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
	Kit base scorrimento e maniglia SOLO PER FORNI	**922610**	non disponibile	**922610**	**922605**	non necessario	non necessario
	Kit base scorrimento e maniglia SOLO PER ABBATTITORI	non disponibile	non disponibile	**880564**	**880563**	non necessario	non necessario
	Carrello	**922626**	non disponibile	**922626**	**922627**	non necessario	non necessario

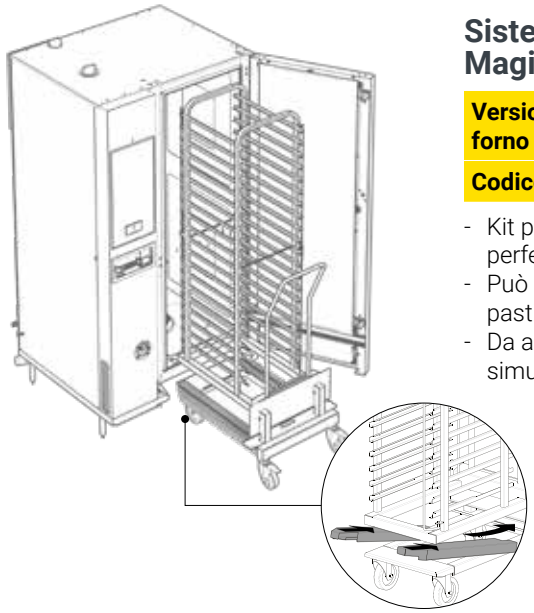
Soluzioni per la movimentazione - Forni sovrapposti

	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 (6-10): **- GastroNorm*** **- 600x400 mm Panificazione/ Pasticceria* / **** **- 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 (600x400 mm)** 5 griglie, passo 80 mm FORNO INFERIORE **922600 (GN)** passo 65 mm **922606 (GN)** 5 griglie, passo 80 mm **922607 (600x400 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 (600x400 mm)** 5 griglie, passo 80 mm FORNO INFERIORE **922601 (GN)** passo 65 mm **922602 (GN)** 8 griglie, passo 80 mm **922608 (600x400 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 (600x400 mm)** 8 griglie, passo 80 mm **922650 (51 piatti)** passo 75 mm
	Kit base scorrimento e 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 (600x400 mm), si consiglia l'utilizzo di una parete di aspirazione specifica. Zanussi suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

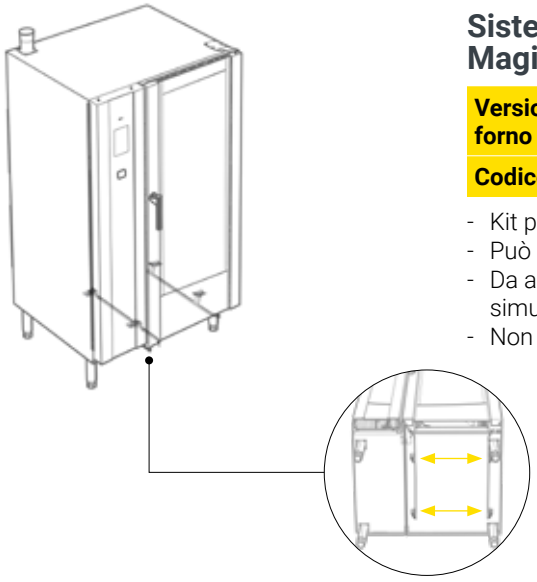
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



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**

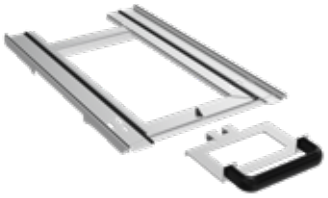


Sistema di compatibilità per forni EasyLine con carrelli Magistar

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 43)
- Compatibile con 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 utilizzata con il supporto di base diventa una struttura fissa
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

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 utilizzata con il supporto di base diventa una struttura fissa
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

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	

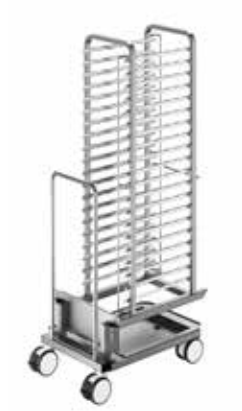
- Ruote e supporti di base inclusi
- Se utilizzata per la movimentazione con ruote, è necessario il kit base scorrimento
- Se utilizzata con il supporto di base diventa una struttura fissa
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

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 utilizzata con il supporto di base diventa una struttura fissa
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE



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		

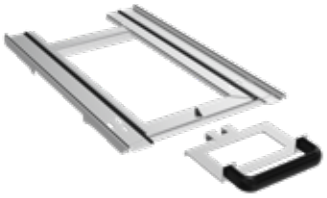
- Include: maniglia rimovibile, base con scarico, ruote posteriori con freni
- Compatibile con **EasyLine**
- Per una perfetta compatibilità con forni **EasyLine** ordinare il codice 922771 (da installare sui forni)

Deflettore superiore per carrello forno

Versione forno	20 GN 2/1
Codice	**922445**
Dimensioni LxPxH	626x532x42 mm

- Da utilizzare esclusivamente con i forni combi elettrici.
- Da installare sul ripiano superiore del carrello.
- Ideale per ottenere risultati di cottura costanti in piatti a bassa umidità come prodotti da forno, gratin, patate arrosto e ricette simili, garantendo la distribuzione uniforme del calore.

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	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 43)
- Compatibile con 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
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

ACCESSORI PER BANCHETTISTICA
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

Strutture mobili per banchettistica

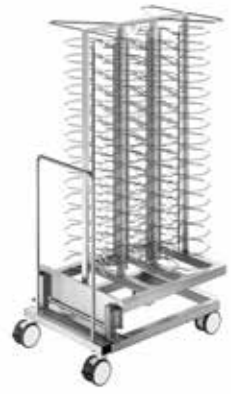
Versione forno	10 GN 2/1
Codice	922650
N. piatti	51 piatti (passo 75 mm)
Dimensioni LxPxH	596x780x702 mm

- Ruote e supporti di base inclusi
- È necessario il kit base scorrimento
- Piatti fino a 310 mm Ø
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

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
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio



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
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

ACCESSORI PER BANCHETTISTICA
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

Copertura termica per strutture

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

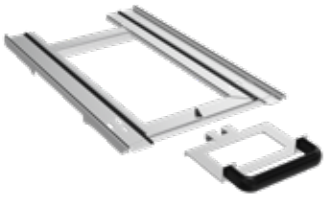
- Ideale per mantenere il cibo caldo per un tempo fino a 30 minuti
- Si piega facilmente grazie alle cinghie
- Lavabile: Approvazione ETL

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

ACCESSORI PER PANIFICAZIONE/PASTICCERIA
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

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	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 43)
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

Strutture mobili per panificazione/pasticceria (600x400 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 utilizzata con il supporto di base diventa una struttura fissa
- Compatibile con forni **EasyLine**. Kit base scorrimento per vecchi forni **EasyLine** ordinabile come ricambio

Carrelli per panificazione/pasticceria (600x400 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**

* In caso di conversione alla versione Panificazione/Pasticceria (600x400 mm), si consiglia l'utilizzo di una parete di aspirazione specifica (solo per i modelli a gas da 6 e 10 GN 1/1 e per i modelli elettrici da 20 GN 1/1). Zanussi suggerisce di installare lo scudo dedicato, in modo da garantire una eccellente uniformità di cottura. Lo scudo è disponibile come codice ricambio.

STRUTTURE FISSE PANIFICAZIONE/PASTICCERIA
SOLUZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE

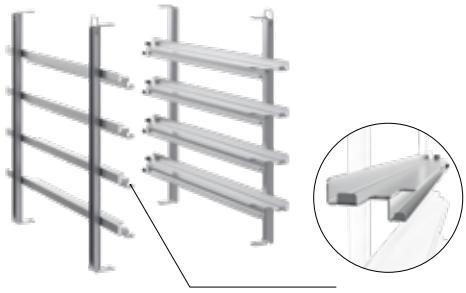
922655

922656

Strutture fisse per panificazione/pasticceria 600x400 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



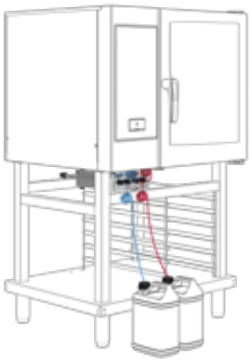
Strutture fisse per GN e 600x400 mm

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 600x400 mm
- Per struttura pasticceria (per teglie 600x400 mm) è consigliata l'installazione di uno scudo dedicato. Lo scudo è disponibile come codice ricambio

* In caso di conversione alla versione Panificazione/Pasticceria (600x400 mm), si consiglia l'utilizzo di una parete di aspirazione specifica (solo per i modelli a gas da 6 e 10 GN 1/1 e per i modelli elettrici da 20 GN 1/1). 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 0S2282, 0S2283

Supporto per tanica detergente per base aperta

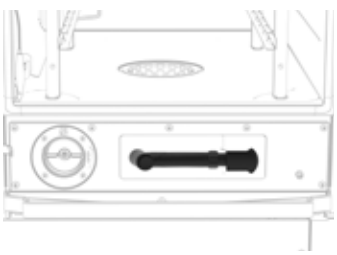
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922699			

- Ideale per tenere i detersivi lontano dal pavimento
- Compatibile con 0S2282, 0S2283

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	0CK749				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.

C22 Cleaning Tab - Pastiglia Detergente professionale

C25 Brillantante e disincrostante

	Codice	Descrizione
Lavaggio	**0S2395**	Pastiglia detergente C22 senza fosfati; senza fosforo; fusto da 100 pastiglie
Brillantante e disincrostante	**0S2394**	C25 - Brillantante e disincrostante senza fosfati; senza fosforo, senza acido maleico, 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
Sistema di collegamento	**922618**	Kit per connessione esterna di detergente liquido/brillantante
Lavaggio	**0S2282**	C20 Detergente extra forte per forni; 2 x 5 L
Brillantante	**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 (vedi pagina 31)

Starter kit

Tutti i forni Magistar sono forniti con un kit campione di detergenti in polvere.
Quando si utilizzano le pastiglie campione è necessaria una quantità doppia per la pulizia.
Esempio: 1 pastiglia detergente professionale C22 da 65 g (0S2395) equivale a 2 pastiglie detergenti professionali C22 da 30 g.

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 apparecchio
- garantire minori costi di manutenzione

Zanussi Professional 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 per osmosi inversa in caso di un'alta concentrazione di calcio e cloruri

<table>
<tr><th rowspan="2">Condizioni dell'acqua</th><th rowspan="2">Produzione di vapore</th><th colspan="6">Versione forno</th></tr>
<tr><th>6GN1/1</th><th>6GN2/1</th><th>10GN1/1</th><th>10GN2/1</th><th>20GN1/1</th><th>20GN2/1</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Alta concentrazione di calcio</td><td>utilizzo medio-basso</td><td colspan="3">
920004
Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri

Capacità filtro: 4675 l*</td><td colspan="3">
920005
Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri

Capacità filtro: 7907 l*</td></tr>
<tr><td>utilizzo medio-alto</td><td colspan="3">
920005
Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri

Capacità filtro: 7907 l*</td><td colspan="3">
920003
Demineralizzatore con cartuccia a resina con contalitri

Capacità filtro: 10800 l*</td></tr>
<tr><td>Alta concentrazione di calcio e cloruri</td><td></td><td colspan="6">
864388
Filtro automatico esterno a osmosi inversa
Potenza: 0.18
Alimentazione elettrica: 220/240V 1N 50/60 Hz</td></tr>
</table>

* La capacità massima si riferisce ad acqua con una durezza carbonatica di 10 °dH. Verifica la soluzione più adatta alle tue esigenze specifiche (qualità e consumo medio dell'acqua) con il servizio locale di prevendita.

I codici PNC 920004 e 920005 condividono la stessa testa del filtro, rendendo le cartucce intercambiabili. Questo garantisce la massima scalabilità in caso di variazioni del fabbisogno idrico nel tempo.

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 (600x400)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	865x705x 770 mm	1088x901x 770 mm	865x705x 770 mm	1088x901x 770 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)

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 (600x400)	6 (GN 2/1)	6 (GN 1/1)	6 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x 770 mm	1090x971x 770 mm	867x775x 770 mm	1090x971x 770 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)

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
- Non compatibile con le basi **EasyLine**

BASI E SUPPORTI
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Supporto per teglie panificazione/pasticceria per base forno (teglie da 600x400 mm)

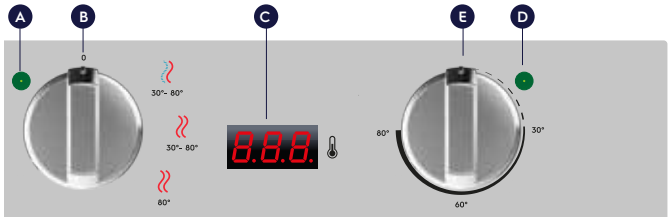
Versione forno	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Codice	922702	
N. griglie	6	
Materiale	AISI 304	

- Kit guide per teglie 600x400 mm (panificazione/pasticceria) per basi aperte e armadiate
- Non compatibile con le basi **EasyLine**

Base armadiata calda con supporto teglie multiuso

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 (600x400)	5 (GN 2/1)	5 (GN 1/1) 6 (600x400)	5 (GN 2/1)
Dimensioni LxPxH	867x775x 770 mm	1090x971x 770 mm	867x775x 770 mm	1090x971x 770 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)



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

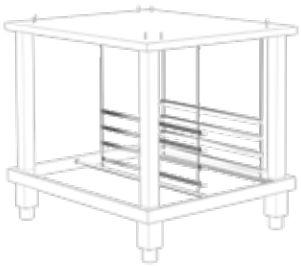
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922351			
Altezza (mm)	100-130 mm			
Materiale	AISI 304			

- Tutti i forni 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 sono forniti con piedi flangiati di serie

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)

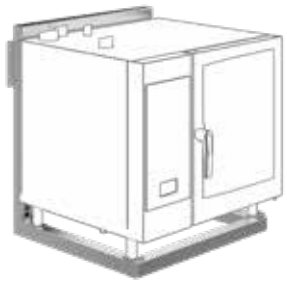


Supporti per teglie per basi smontate

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	

SUPPORTI PER INSTALLAZIONE A PARETE

SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



Supporti per installazione 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	875x1070x 450 mm	1098x1266x 450 mm	875x1070x 450 mm	1098x1266x 450 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

Nota: Calcolare il tasso di ricambio dell'aria per l'intero ambiente cucina e garantire la conformità alle norme di ventilazione (es. standard VDI 2052 per la ventilazione delle cucine commerciali, o qualsiasi altro riferimento locale). Un tasso di ricambio dell'aria insufficiente può causare il malfunzionamento della cappa.

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	20 GN 1/1
Codice	922723	922724	922723	922724	922725
Materiale	AISI 304				
Nota	solo per modelli elettrici				
Dimensioni LxPxH	875x1070x 450 mm	1098x1266x 450 mm	875x1070x 450 mm	1098x1266x 450 mm	917x1085 x 472 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
- La cappa di condensazione per 20 GN 1/1 viene fornita con un kit (922420) per l'aggiornamento del sistema di raffreddamento rapido (ricambio 0CK731) per una migliore gestione del vapore

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

Nota: Calcolare il tasso di ricambio dell'aria per l'intero ambiente cucina e garantire la conformità alle norme di ventilazione (es. standard VDI 2052 per la ventilazione delle cucine commerciali, o qualsiasi altro riferimento locale). Un tasso di ricambio dell'aria insufficiente può causare il malfunzionamento della cappa.

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	875x1070x 450 mm	1098x1266 450 mm	875x1070x 450 mm	1098x1266 450 mm	917x1085x 450 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

Nota: Calcolare il tasso di ricambio dell'aria per l'intero ambiente cucina e garantire la conformità alle norme di ventilazione (es. standard VDI 2052 per la ventilazione delle cucine commerciali, o qualsiasi altro riferimento locale). Un tasso di ricambio dell'aria insufficiente può causare il malfunzionamento della cappa.

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)

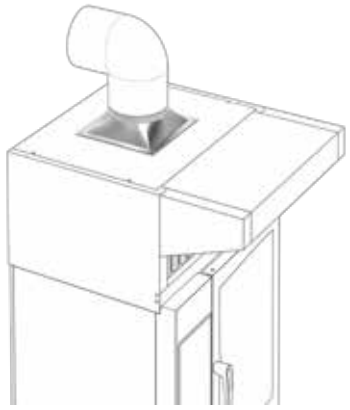
Cappe senza motore per forni sovrapposti

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

Nota: Calcolare il tasso di ricambio dell'aria per l'intero ambiente cucina e garantire la conformità alle norme di ventilazione (es. standard VDI 2052 per la ventilazione delle cucine commerciali, o qualsiasi altro riferimento locale). Un tasso di ricambio dell'aria insufficiente può causare il malfunzionamento della cappa.

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

VENTILAZIONE
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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

Ottimizzatore di vapore

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922440			
Nota	tutti i modelli			
Materiale	AISI 304			

- Ideale per migliorare l'uniformità della distribuzione del vapore a carico parziale, trattenendo il vapore nella cavità.
- Consigliato per la cappa di condensazione, da installare su forni da banco
- Compatibile con forni prodotti a partire da ottobre 2025. Per modelli di forno precedenti richiedere 922750

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** (std con piedini) **922635** (con ruote) **922436** (ribassato con piedini)	**922633** (std con piedini) **922634** (con ruote)
Dimensioni LxPxH	823x663x390 mm (std) 835x675x390 mm (ruote) 823x663x250 mm (ribassato)	1052x865x390 mm (std) 1058x871x390 mm (ruote)
Materiale	AISI 304	

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

Kit di rialzo con estensione altezza carrello

Versione forno	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	**922446**	**922447**
Dimensioni LxPxH	115x722x180 mm	115x926x180 mm
Materiale	AISI 304	

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

ACCESSORI PER LA SOVRAPPOSIZIONE
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Ruote per forno sovrapposto

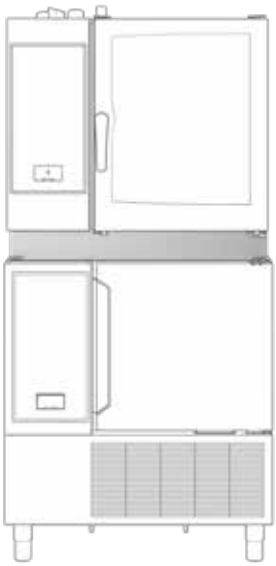
Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922704			
Materiale	AISI 304			

- 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

Carrelli per strutture mobili per forni sovrapposti

Versione forno	6 GN 1/1 su 6 e 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 e 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
- Compatibile con forni con porta a battente sinistra e abbattitori

* 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

Ruote per forno sovrapposto su abbattitore

Versione forno	**6 GN 1/1**
Versione abbattitore	**30 kg**
Codice	**880676**
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

Kit per la sovrapposizione del forno 6 GN 1/1 sull'abbattitore/congelatore crosswise da 15-25 kg

Versione forno	**6 GN 1/1**
Versione abbattitore	**5 GN crosswise**
Codice	**922657**
Dimensioni LxPxH	872x775x1040 mm
Altezza totale dell'installazione	1873 mm (6 GN 1/1)
Materiale	AISI 304

- Ideale per risparmiare spazio in cucina
- Può essere montato sul posto
- Compatibile con abbattitori/congelatori: 110917, 110918, 110919, 110920
- Compatibile con forno combi e forno a convezione 6 GN 1/1

ACCESSORI VARI
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Porta a battente sinistra

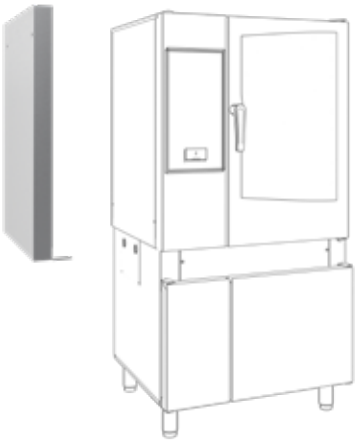
Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	Disponibile come optional			
Gamma	tutti			

- 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 scatto fa uscire gradualmente il vapore, consentendo un'apertura parziale della porta
  - Il secondo scatto 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	tutti					

- 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

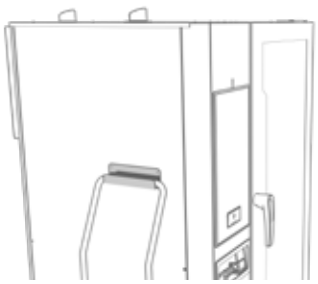
Versione forno	6 GN 1/1 su 6 GN 1/1	6 GN 2/1 su 6 GN 2/1	6 GN 1/1 su 10 GN 1/1	6 GN 2/1 su 10 GN 2/1
Codice	922660	922666	922661	922667
Gamma	tutti			

- 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
- Obbligatorio in caso di pavimenti irregolari. Pendenza massima consentita 1%: 1 mm ogni 100 mm



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

Kit di 4 piedini regolabili

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922688			
Altezza (mm)	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
Codice	922351			
Altezza (mm)	100-130 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
- Tutti i forni 20 GN 1/1 e 20 GN 2/1 sono forniti con piedi flangiati di serie

4 piedini regolabili in altezza con kit di copertura in plastica nera

Versione forno	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	922693			
Altezza (mm)	100-115 mm			
Materiale	AISI 304 e plastica nera			

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 (mm)	230-290 mm			
Materiale	AISI 304			

- Ideali per pulire sotto il forno

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

RAPiDO

CHILLER

Versione	6GN1/1	10GN1/1	10GN2/1	20GN1/1	20GN2/1
Capacità (abbattitore/ congelatore) - kg	30/30	50/50	100/70	100/85	150/120 200/170
Interfaccia	Touch	Touch	Touch	Touch	Touch
Refrigerante	R290	R290	R290	R452	R452
Configurazione	Integrata / Remoto**	Integrata / Remoto**	Integrata / Remoto**	Remoto**	Remoto**
Intervallo temperature	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C	-41 ÷ 40 °C
Abbattimento automatico	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Cicli speciali	Cruise chilling, Lievitazione, Ferma lievitazione, Scongelamento veloce, Sushi&Sashimi, Abbattimento sottovuoto, Gelato, Yogurt, Cioccolato			Cruise chilling, Scongelamento veloce, Sushi&Sashimi, Abbattimento sottovuoto, Gelato, Yogurt	
Sonda spillone	3 sensori	3 sensori	3 sensori	3 sensori	3 sensori
Livelli di velocità della ventola	7	7	7	1	1
Programmi	1000 (16 fasi)	1000 (16 fasi)	1000 (16 fasi)	1000 (16 fasi)	1000 (16 fasi)
Funzioni igiene	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Connettività	Opzionale*	Opzionale*	Opzionale*	Opzionale*	Opzionale*
Funzione Match	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì

* Standard per una gamma limitata di codici

** Gli Abbattitori /congelatori con funzionamento remoto con gas R452A sono conformi al Regolamento (UE) 2024/573 (regolamento sui gas fluorurati).

SONDA PER ALIMENTI
SOLUZIONI PER L'ABBATTIMENTO

Sonda a 3 sensori singoli per abbattitore/congelatore

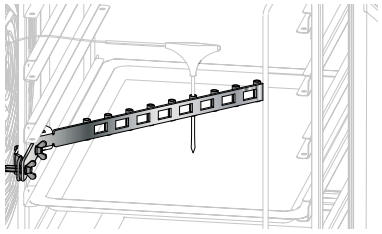
Versione abbattitore/ congelatore	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	880567					

- Da utilizzare in alternativa alla sonda a 3 sensori standard
- Ideale per test multipunto

Sonda USB a singolo sensore per abbattitori/congelatori

Versione 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
Codice	881292					

- Da utilizzare come soluzione alternativa per sostituire la sonda a singolo sensore integrata in caso di danneggiamento accidentale
- Non consigliata per uso continuo



Supporto sonda per liquidi

Versione 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
Codice	922714					
Materiale	AISI 304					

- Ideale per misurare la temperatura di raffreddamento dei preparati liquidi.
- Accessori compatibili con forni Magistar Combi.

MANIGLIA
SOLUZIONI PER L'ABBATTIMENTO

Guide in acciaio inossidabile

Versione Forno e Abbattitore/ Congelatore	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	**880587**		**880588**
Materiale	AISI 304		

UNITÀ REMOTE CON VENTILAZIONE POTENZIATA
SOLUZIONI PER L'ABBATTIMENTO

Versione abbattitore/ congelatore	6 GN 1/1 30/30 kg	10 GN 1/1 50/50 kg	10 GN 2/1 100/70 kg	20 GN 1/1 100/85 kg	20 GN 2/1 150/120 kg	20 GN 2/1 200/170 kg	2x20 GN 1/1 200/170 kg
Aria (unità remota situata a una distanza **massima di 10 metri** dall'abbattitore)	880577	881221	881222	881223	881269	881224	881225
Aria (unità remota situata **a più di 10 metri** dall'abbattitore)	881221	881222	881223	881269	881224	881225	881225
Aria/acqua				881230			

Nota: Controllare i requisiti per l'installazione e i valori di consumo di acqua.
Gli Abbattitori /congelatori con funzionamento remoto con gas R452A sono conformi al Regolamento (UE) 2024/573 (regolamento sui gas fluorurati).

INSTALLAZIONE
SOLUZIONI PER L'ABBATTIMENTO

Ruote per abbattitori/congelatori

Versione Forno e Abbattitore/ Congelatore	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1
Codice	881284		881285
Materiale	AISI 304		

- Ideali per pulire la parte posteriore dell'abbattitore/congelatore
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freni (il codice 881285 ha 2 ruote proiettanti aggiuntive senza freno)

Ruote per forno sovrapposto su abbattitore

Versione forno	6 GN 1/1
Codice	880676
Materiale	AISI 304

- Ideali per pulire la parte posteriore dell'abbattitore/congelatore
- 2 ruote piroettanti con freno e 2 ruote fisse senza freno
- Se installate su forno a gas è necessario un tubo flessibile
- Dotate di staffa di fissaggio posteriore per fissare in sicurezza la torre alla parete

Piedi flangiati per abbattitori/congelatori

Versione forno e abbattitore/ congelatore	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Codice	880589				
Materiale	AISI 304				

Piano di lavoro per abbattitori/congelatori 6 GN 1/1

Versione forno	6 GN 1/1
Porta	A battente destra
Codice	880581
Materiale	AISI 304

CONNETTIVITÀ COMUNICAZIONE

CONNETTIVITÀ

Permette l'accesso in tempo reale alla tua apparecchiatura da qualsiasi dispositivo smart. Usala per condividere ricette e monitorare informazioni, come stato, statistiche, dati HACCP e consumo. Disponibile per Magistar Combi TS, DS, TI, Di e abbattitori/congelatori Rapido.

Configurazione: I forni Magistar e gli abbattitori/congelatori Rapido possono essere connessi al router locale del cliente attraverso i kit di connettività (922421). Dopo aver effettuato la connessione, saranno disponibili tutti i servizi OnE Connected.

Connessione WiFi o via cavo al router locale

FUNZIONE MATCH

Efficienza e produttività senza stress con la funzione Match. Anticipa le tue esigenze grazie alla connessione intuitiva tra i forni Magistar TS/Ti e gli abbattitori/congelatori Rapido e viceversa. La tecnologia SkyDuo ti guida nel processo Cook&Chill.

Configurazione: I forni Magistar TS/Ti e gli abbattitori/congelatori Rapido possono essere connessi attraverso i kit di connettività (922421 / 922439).

Non è necessaria la connessione a Internet
(se non si utilizzano i servizi OnE Connected)

Nota:

1. In caso di utilizzo della sola funzione Match (senza OnE Connected), non è necessaria la connessione a Internet. In questo caso, per una comunicazione più stabile, il forno e l'abbattitore possono essere collegati direttamente via cavo (connessione peer-to-peer), senza bisogno del router.
2. L'utilizzo dei servizi OnE Connected richiede un contratto di licenza fornito da Zanussi Professional. Puoi trovare i dettagli dei servizi, con disponibilità e costi, al sito https://www.electroluxprofessional.com/about-us/one-connected/
3. Il numero massimo di apparecchiature collegate supportate da un singolo router dipende dalle capacità del router stesso.
4. Tutti i componenti verranno installati e messi in servizio durante l'installazione degli elettrodomestici dai partner autorizzati Zanussi Professional.

CONNETTIVITÀ
SOLUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Kit di connettività (WiFi e LAN)

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	922421					

- Ordinare un kit per ogni apparecchiatura
- È possibile ordinare il kit di Connettività come accessorio opzionale. I forni Magistar e gli abbattitori/congelatori Rapido possono essere ordinati nella versione "con connettività" (kit di connettività già installato).

Kit di connettività Match (LAN)

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	922439					

- Kit per connettere il forno e l'abbattitore/congelatore
- È possibile ordinare il kit di Connettività come accessorio opzionale. I forni Magistar e gli abbattitori/congelatori Rapido possono essere ordinati nella versione "con connettività" (kit di connettività già installato).

Router di connettività (WiFi e LAN)

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	922435					

- Il forno Magistar e l'abbattitore Rapido, dotati del kit di connettività 922421, possono essere collegati direttamente al router del cliente
- Nel caso in cui il cliente non consenta l'accesso alla propria rete, gli apparecchi possono essere collegati al router di connettività Zanussi Professional 922435. Il router di connettività 922435 viene fornito con una scheda SIM (4G)

Super antenna WIFI e kit amplificatore 3G/4G

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	922765					

- Opzionale, in caso di segnale insufficiente in loco

Cavo antenna RF LLC200A, lunghezza 10m

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	922779					

- Opzionale, in caso di segnale insufficiente in loco. Da utilizzare insieme alla super antenna 922765.

L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza previa notifica. Le fotografie non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

Part of Electrolux Professional Group

ZANUSSI PROFESSIONAL