

Magistar Combi DS Horno con boiler con control digital, 10GN1/1, gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



218882 (ZCOG101B2G0) Magistar Combi DS Horno con boiler con control digital 10 GN 1/1 gas, programable, limpieza automática

Descripción

Artículo No.

- Horno mixto con interfaz digital con selección guiada.
- Generador de vapor incorporado con control de humedad real basado en Lambda Sensor.
 - Sistema de distribución de aire Airflow para lograr el máximo rendimiento con 5 niveles de velocidad de ventilador.
 - HP automatic cleaning: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
 - Modos de cocción: programas (se puede almacenar un máximo de 100 recetas); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclo de cocción EcoDelta; Ciclo de regeneración.
 - Modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad.
 - Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Conectividad lista.
 - Sonda de temperatura de un solo sensor.
 - Puerta de doble cristal con luces led.
 - Construcción de acero inoxidable en todo.
 - Se suministra con estructura para bandejas 10 GN 1/1 paso 67 mm.

Características técnicas

- Interfaz digital con botones de retroiluminación LED con selección guiada.
- Generador de vapor incorporado para un control de humedad y temperatura altamente preciso de acuerdo con la configuración elegida.
- Control de humedad real basado en el sensor Lambda para reconocer automáticamente la cantidad y el tamaño de los alimentos para obtener resultados de calidad consistentes.
- Ciclo de convección seco y caliente (25 °C - 300 °C): ideal para cocinar con poca humedad.
- Ciclo de combinación (25 °C - 300 °C): combina calor y vapor de convección para obtener un ambiente de cocción controlado por humedad, acelerando el proceso de cocción y reduciendo la pérdida de peso.
- Ciclo de vapor a baja temperatura (25 °C - 99 °C): ideal para cocción, recalentamiento y cocción delicada. Ciclo de vapor (100 °C): mariscos y verduras. Vapor de alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Cocción EcoDelta: cocción con sonda de temperatura que mantiene una diferencia de temperatura preestablecida entre el núcleo de los alimentos y la cámara de cocción.
- Programa preestablecido para la regeneración, ideal para banquetes en plato o recalentamiento en bandeja.
- Modo de programas: se puede almacenar un máximo de 100 recetas en la memoria del horno, para recrear exactamente la misma receta en cualquier momento. Programas de cocina de 4 pasos también disponibles.
- Con el sistema de distribución de aire Airflow se logra el máximo rendimiento en la uniformidad de cocción y el control de la temperatura, gracias a un diseño especial de la cámara de cocción que combina un ventilador de velocidad variable de alta precisión.
- Ventilador con 5 niveles de velocidad de 300 a 1500 RPM y rotación inversa para una uniformidad óptima. El ventilador se detiene en menos de 5 segundos cuando se abre la puerta.
- Sonda de temperatura de un solo sensor incluida.
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- HP Automatic Cleaning: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague).
- Predispuesto para integración de drenaje y recolección de grasa para una operación más segura (Base especial como accesorio opcional.)
- Puerto USB para descargar datos HACCP, compartir programas de cocción y configuraciones fáciles de usar. El puerto USB también permite conectar la sonda sous-vide (accesorio opcional).
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- El modo de copia de seguridad con autodiagnóstico se activa automáticamente si se produce una falla para evitar tiempo de inactividad.

Aprobación:

- 2 opciones de químicos diferentes disponibles: sólido, líquido (requiere accesorio opcional).
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.
- Listo para conectar a dispositivos en tiempo real para un monitoreo remoto y de datos (requiere un accesorio opcional, comuníquese con la compañía para mayor información)
- Sistema de distribución de aire OptiFlow para conseguir el máximo rendimiento en uniformidad de refrigeración/ calefacción y control de temperatura gracias a un diseño especial de la cámara.

Construcción

- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Acceso frontal al tablero de control para facilitar el servicio.
- Certificación de protección de agua en spray IPX 5 para facilitar la limpieza.
- Se suministra con estructura de guías para bandejas 1/1 GN, 67 mm de paso.

Sostenibilidad

- Función de potencia reducida para ciclos de cocción lenta personalizados.

accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Tratador de agua con cartucho y medidor de flujo (alto uso de vapor) | PNC 920003 | <input type="checkbox"/> |
| • Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automática de resina | PNC 921305 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de ruedas para 6 & 10 GN 1/1 & 2/1 (No aptas para bases desmontables) | PNC 922003 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 | PNC 922086 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear para 5 baguettes en aluminio perforado con revestimiento de silicona, 400x600x38mm | PNC 922189 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio perforado, 400x600x20mm | PNC 922190 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para hornear con 4 esquinas en aluminio, 400x600x20mm | PNC 922191 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de apertura de puertas de doble paso | PNC 922265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de recogida de grasa, GN 1/1, H = 100 mm. | PNC 922321 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+4 espetones largos-LW+CW Hornos Lenghtwise | PNC 922324 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Espetones largos | PNC 922327 | <input type="checkbox"/> |
| • Ganchos Multiusos | PNC 922348 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Patas ajustables para 6&10GN - 2 " 100-130MM | PNC 922351 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pato entero (8 por rejilla - 1,8 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922362 | <input type="checkbox"/> |

Magistar Combi DS

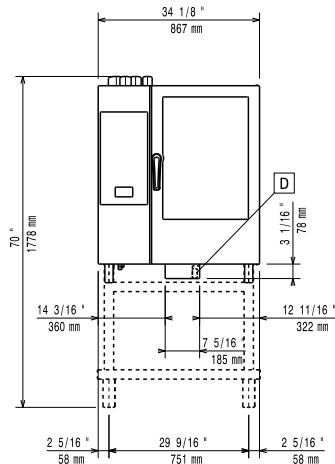
Horno con boiler con control digital, 10GN1/1, gas

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

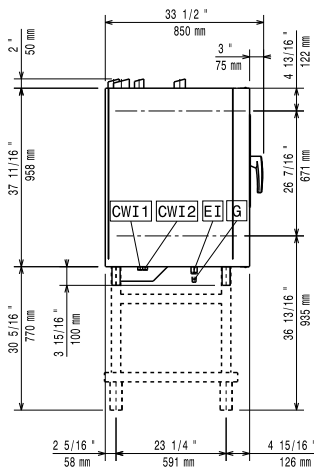
• Manta térmica para horno y abatidor/ congelador 10 GN 1/1	PNC 922364	<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para hornos apilados 6GN 1/1 SOBRE 10 GN 1/1	PNC 922661	<input type="checkbox"/>
• Soporte de bandeja para 6 10 GN 1/1 - base para horno desmontable	PNC 922382	<input type="checkbox"/>	• Protector térmico para 10 GN 1/1 Horno	PNC 922663	<input type="checkbox"/>
• Soporte de recipiente de detergente montado en la pared	PNC 922386	<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de gas natural a GLP	PNC 922670	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 922390	<input type="checkbox"/>	• Kit para convertir de GLP a GAS natural	PNC 922671	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 10xGN1/1, paso 65mm (std)	PNC 922601	<input type="checkbox"/>	• Condensador de vapor para hornos de gas	PNC 922678	<input type="checkbox"/>
• Estructura móvil para 8xGN1/1, paso 80mm	PNC 922602	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas para 10 GN 1/1 y 400x600MM	PNC 922685	<input type="checkbox"/>
• Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400	PNC 922608	<input type="checkbox"/>	• Kit para fijar el horno a la pared	PNC 922687	<input type="checkbox"/>
• Base interna para estructura móvil HORNOS 6&10 GN1/1 (incluye asa)	PNC 922610	<input type="checkbox"/>	• 4 PATAS REGULABLES PARA HORNOS 6 Y 10 GN, 100-115MM	PNC 922688	<input type="checkbox"/>
• Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 1/1	PNC 922612	<input type="checkbox"/>	• Soporte de bandeja para horno base 6 y 10 GN 1/1	PNC 922690	<input type="checkbox"/>
• Base de armario con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 gn 1/1	PNC 922614	<input type="checkbox"/>	• Bandeja reforzada con ruedas, soporte más bajo para bandeja recolectora de grasa para horno de 10 GN 1/1, paso de 64 mm	PNC 922694	<input type="checkbox"/>
• Base armario caliente con humidificador, para 6&10x1/1GN, con soporte para bandejas 1/1GN y 600x400	PNC 922615	<input type="checkbox"/>	• Placa Wifi (NIU)	PNC 922695	<input type="checkbox"/>
• Kit de conexión externo para detergente y abrillantador.	PNC 922618	<input type="checkbox"/>	• Soporte de recipiente de detergente para base abierta	PNC 922699	<input type="checkbox"/>
• Kit de recolección de grasa para base de GN 1/1 - 2/1 (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura/cierre y drenaje)	PNC 922619	<input type="checkbox"/>	• Guías de pastelería (400x600) para bases de hornos de 6&10 1/1GN	PNC 922702	<input type="checkbox"/>
• Kit de apilado para horno 6 GN 1/1 GAS sobre horno 10 GN 1/1 GAS - H = 150MM	PNC 922623	<input type="checkbox"/>	• Ruedas para hornos en torre 2x6 GN1/1 & 6 GN1/1 sobre 10 GN1/1	PNC 922704	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos y abatidor/ congelador 6&10 GN 1/1	PNC 922626	<input type="checkbox"/>	• Espeton para cordero o cochinillo (hasta 12 KG) para hornos GN 1/1	PNC 922709	<input type="checkbox"/>
• Carro para estructura móvil para hornos de 6 GN 1/1 sobre 6 o 10 GN 1/1	PNC 922630	<input type="checkbox"/>	• Rejilla de parrillas	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de acero inoxidable para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922636	<input type="checkbox"/>	• Soporte de sonda para líquidos	PNC 922714	<input type="checkbox"/>
• Kit de drenaje de plástico para horno de 6 y 10 GN, diámetro = 50 mm	PNC 922637	<input type="checkbox"/>	• Campana extractora con ventilador para hornos 6 y 10 GN 1/1.	PNC 922728	<input type="checkbox"/>
• Kit de recolección de grasa para base abierta (carro con 2 tanques, dispositivo de apertura / cierre y drenaje)	PNC 922639	<input type="checkbox"/>	• CAMPANA DE EXTRACCIÓN CON VENTILADOR PARA HORNOS APILADOS DE 6+6&10 GN 1/1	PNC 922732	<input type="checkbox"/>
• Soporte para pared para horno 6 GN 2/1	PNC 922645	<input type="checkbox"/>	• Campana de extracción sin ventilador para hornos 6&10 GN 1/1	PNC 922733	<input type="checkbox"/>
• Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN1/1	PNC 922648	<input type="checkbox"/>	• CAMPANA DE ESCAPE SIN VENTILADOR PARA APILAR HORNOS DE 6 + 6 Y 10 GN 1/1	PNC 922737	<input type="checkbox"/>
• Estructura para banquetes de 23 platos (paso 85mm) para horno y abatidor/congelador 10xGN1/1	PNC 922649	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 1/1, 85MM	PNC 922741	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 H=20MM	PNC 922651	<input type="checkbox"/>	• Estructura con bandejas fijas 8 GN 2/1, 85MM	PNC 922742	<input type="checkbox"/>
• Bandeja de deshidratación - GN 1/1 1 PISO	PNC 922652	<input type="checkbox"/>	• 4 Patas de altura ajustable para hornos de 6 y 10 GN - 230-290MM	PNC 922745	<input type="checkbox"/>
• Base abierta para hornos 6 & 10 GN 1/1 - DESMONTABLE	PNC 922653	<input type="checkbox"/>	• Bandeja para cocción estática tradicional - H = 100MM	PNC 922746	<input type="checkbox"/>
• Juego de rejillas para panadería / pastelería para horno de 10 GN 1/1 con 8 rejillas de 400x600mm y 80mm de paso	PNC 922656	<input type="checkbox"/>	• Plancha de doble cara, ranurada y un lado liso, 400x600mm	PNC 922747	<input type="checkbox"/>
			• CARRO PARA KIT DE RECOLECCIÓN DE GRASA	PNC 922752	<input type="checkbox"/>
			• Reductor de presión de entrada de agua	PNC 922773	<input type="checkbox"/>
			• Recipientes antiadherente GN 1/1 H=20 MM	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
			• Bandeja antiadherente - GN 1/1 H=40MM	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
			• Recipiente Antiadherente GN 1/1 H=60MM	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
			• Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
			• Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
			• Sartén para freír para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>

- Bandeja para hornear con 2 esquias - GN 1/1 PNC 925006
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007
- Rejilla para 28 Patatas-Horno GN 1/1 PNC 925008
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009
- Bandeja antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010
- Recipiente antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011
- Kit de compatibilidad para la instalación en base GN 1/1 PNC 930217

Alzado

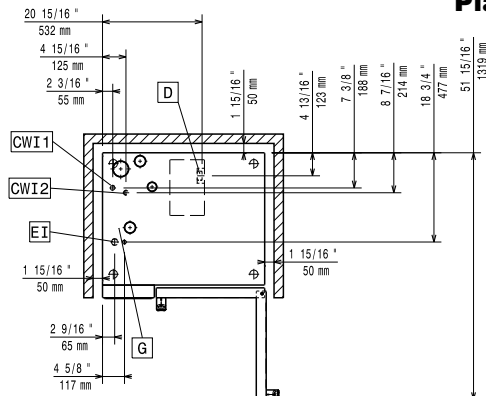


Lateral



- C-** = Entrada de agua fría 1 (limpieza) **EI** = Conexión eléctrica (energía)
WI-1
C- = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor) **G** = Conexión de gas
WI-2
D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la tubería de desagüe

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
218882 (ZCOG101B2G0)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia eléctrica por defecto:	1.1 kW
Potencia eléctrica max.:	1.1 kW

Gas

Potencia gas:	31 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20
Diámetro de la conexión de gas ISO 7/1:	1/2" MNPT

GLP

Carga térmica total:	105679 BTU (31 kW)
-----------------------------	--------------------

Agua

Conexión de entrada de agua "CWI1-CWI2":	3/4"
Presión bar min/max::	1-6 bar
Desagüe "D":	50mm
<i>Zanussi</i> recomienda el uso de agua tratada, basado en tests específicos del agua a utilizar.	
Por favor, revisar el manual de usuario para la información de la calidad del agua necesaria.	
Temp. máx. entrada de suministro de agua:	30 °C
Cloruro:	<17 ppm
Conductividad:	>50 µS/cm

Instalación

Espacio libre:	5 cm en el fondo y lado derecho
Espacio libre sugerido para el acceso de Servicio:	50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Máxima capacidad de carga:	50 kg

Info

Bisagras de la puerta	
Dimensiones externas, ancho	867 mm
Dimensiones externas, fondo	775 mm
Dimensiones externas, alto	1058 mm
Peso neto	156 kg
Peso del paquete	174 kg
Volumen del paquete	1.06 m³