



MAGiSTAR

COMBI

UNA STELLA
IN CUCINA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

IL FORNO DEI

N.1





PIÙ PRESTAZIONI

PIÙ SEMPLICITÀ

PIÙ ESPERIENZA

PIÙ RISPARMIO

MAGiSTAR

COMBI

MAGISTAR COMBI

UNA SCELTA DI VITA.

MAGiSTAR

COMBI

La vita è facile. Magistar Combi

è la guida della squadra in cucina, l'aiuto che tutti gli chef vorrebbero: calmo, affidabile, conoscitore come pochi dei sistemi di cottura. Un nuovo percorso inizia da qui. Il lavoro in cucina è migliore. Bella la vita! Grazie Zanussi.

Il primo forno a convezione entra nella squadra Zanussi.

Rispecchia perfettamente la filosofia del marchio: prestazioni, design, robustezza e affidabilità.

2019

2000

1970

1916

I forni **ActivePlus** presentano un'eccezionale innovazione: il Food Safe Control. Brevetto depositato e sviluppato in collaborazione col dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Udine, il Food Safe Control garantisce la sicurezza microbiologica del processo di cottura nel rispetto della normativa HACCP.

A ventisei anni, in mezzo a una guerra mondiale, senza altro capitale che non fosse la sua intuizione, il suo ingegno ed il suo entusiasmo, **Antonio Zanussi fonda la sua azienda**: l'Officina Fumisteria Antonio Zanussi. E produce la sua prima cucina con forno statico.

VIVI MEGLIO CUCINI MEGLIO

NUOVI PANNELLI
INTUITIVI

Alte prestazioni
e controllo totale



MAGISTAR COMBI-TS

- Pannello touch
- Boiler

Equilibrio perfetto
tra rendimento
e valore



MAGISTAR COMBI-DS

- Pannello digitale
- Boiler

Flessibilità
e produttività



MAGISTAR COMBI-TI

- Pannello touch
- Iniezione di vapore diretto

Risultati garantiti
con la massima
semplicità



MAGISTAR COMBI-DI

- Pannello digitale
- Iniezione di vapore diretto

IL TUO PARTNER IN CUCINA

PIÙ RISPARMIO

I costi di pulizia sono ridotti del 15%*: grazie al **lavaggio automatico**, rapido e potente che include anche la **decalcificazione automatica del boiler**.

PIÙ IMMEDIATEZZA

La nuova **interfaccia touch** è ancora più facile e intuitiva: ti guida nell'utilizzo con suggerimenti dedicati in più di 30 lingue.

PIÙ LOGICA

Scegli le tue preparazioni e Magistar Combi ti indica la **migliore sequenza di cottura** per farti risparmiare tempo ed energia.

PLUS

Più facilità

È la nostra parola magica. Ti accorgerai immediatamente che tutte le funzioni di Magistar Combi sono state pensate per renderti la vita facile in cucina.



* risparmio di energia, acqua, detersivo e brillantante (calcolato con l'uso dei nostri detersivi solidi)



PIÙ COMPATTEZZA

Magistar Combi è stato progettato per **ottimizzare l'ingombro** esterno poiché in cucina ogni centimetro è prezioso! **Installabile** sui tavoli profondi **700 mm**.

PIÙ IDENTITÀ

Progettato, disegnato e realizzato in Italia con la collaborazione di cuochi italiani e internazionali per rispondere alle esigenze di tutti gli chef.

PIÙ CONNESSIONE

Con Magistar Combi ci si può **connettere anche da remoto** per monitorare il suo lavoro e scaricare i dati HACCP.

PIÙ PRESTAZIONI



-
- **MAGISTAR COMBI HA CUORE E CERVELLO**
 - **ALLARGA I CONFINI DEL TUO MENU**
 - **SEMPLICEMENTE RIVOLUZIONARIO**

MAGISTAR COMBI HA CUORE E CERVELLO

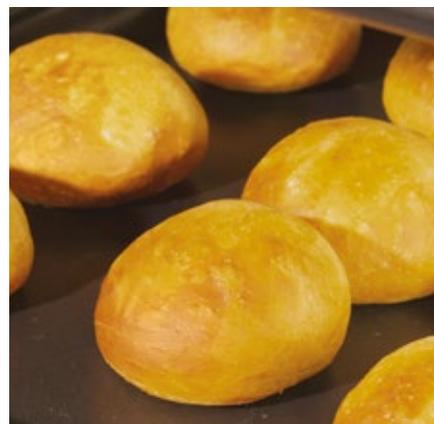
UN CUORE PULSANTE

Anche quando tutto sembra già perfetto, Zanussi trova il modo di rendere Magistar Combi ancora più efficiente. Il **seniore Lambda** è stato un brevetto originale e nel tempo si è evoluto per essere oggi ancora più preciso. Il sensore Lambda legge e mantiene il livello di umidità impostato, indipendentemente dalla quantità e dalla tipologia del cibo.



UNIFORMITÀ DI COTTURA

Il design della camera di cottura e della **ventola con inversione** di rotazione garantisce la **migliore uniformità di cottura**, per risultati davvero invidiabili.



CUORE D'ACCIAIO

La camera di cottura, il vero cuore di Magistar Combi, è stata progettata per garantire robustezza e prestazioni nel tempo.



ALLARGA I CONFINI DEL TUO MENU

FUNZIONI SPECIALI

Magistar Combi ti dà **11** nuove opportunità per ampliare in modo semplice e perfetto la tua offerta in cucina: i nuovi **Cicli Speciali**.

- Cottura a bassa temperatura
- Cottura EcoDelta
- Rigenerazione su teglia o su piatto
- Static Combi (simula una cottura statica)
- Lievitazione
- Cottura sottovuoto
- Food Safe Control* avanzato per guidare la cottura con il fattore di pastorizzazione
- Food Safe Control* standard per alimenti a basso rischio
- Food Safe Control* per alimenti ad alto rischio
- Cicli di disidratazione (ideali per essiccare frutta, verdura, carne, pesce)
- Pastorizzazione per pasta fresca



BASSA TEMPERATURA, ALTO GUADAGNO

Cuocere a **bassa temperatura** (LTC)** è un guadagno in qualità e un sicuro risparmio.

La cottura a bassa temperatura ti permette di ottenere una riduzione fino al 50% del calo peso rispetto ad una cottura tradizionale.*** Magistar Combi può lavorare anche in tua assenza e ti farà trovare tutto pronto al tuo ritorno.

Questo ciclo di cottura è ideale per tutti i tipi di carne e per i pesci al forno.



* Food Safe Control - brevetto US6818865B2 e relativa famiglia

** LTC - brevetto US7750272B2 e relativa famiglia

*** LTC - confrontato con i cicli di cottura tradizionale effettuati con i forni Magistar

TECNOLOGIA E NUOVE TRADIZIONI

Static Combi

Questo ciclo, grazie ad una particolare configurazione di utilizzo della ventola, **simula le cotture tradizionali** di un forno statico.

Rigenerazione

Un ciclo specifico consente la **rigenerazione** veloce del prodotto. Il controllo del grado di umidità in camera, grazie alla precisione del sensore Lambda, garantisce un cibo perfetto e piatti pronti per il servizio.

Disidratazione

Magistar Combi consente di **disidratare** rapidamente e perfettamente frutta, verdura, carne e pesce. Sapori e valori nutritivi rimangono inalterati grazie al fatto che il forno combina bassa temperatura e assenza di umidità.

Lievitazione

Magistar Combi offre il clima ideale per una **lievitazione** perfetta.

Static Combi



Rigenerazione



Disidratazione



Lievitazione



SEMPLICEMENTE RIVOLUZIONARIO

COTTURE DI
PRECISIONE

COTTURE PERFETTE FINO AL CUORE

La **sonda a 6 sensori** consente una **misurazione precisa della temperatura al cuore** di qualsiasi tipo di cibo, senza margine di errore. Tiene conto soltanto della temperatura minima rilevata e assicura una misurazione perfetta anche nel caso in cui non sia inserita correttamente.

PIÙ SICUREZZA PER IL TUO CIBO

Il **Food Safe Control** garantisce più qualità e sicurezza del cibo. La sonda a 6 sensori controlla che il processo di cottura sia avvenuto in modo preciso e in conformità con gli standard HACCP.

MOLTE COTTURE, GRANDE RISPARMIO

Se il tuo menu è complesso e richiede molte cotture diverse e simultanee, Magistar Combi ti dà una mano. Il **Multitimer** ti consente di impostare ben 20 tempi diversi contemporaneamente! Ogni volta che un alimento raggiunge il grado di cottura desiderato, Magistar Combi ti avvisa di toglierlo dal forno.





ZANUSSI

ZANUSSI



0-1

0-1



PIÙ SEMPLICITÀ

-
- **MAGISTAR COMBI SI FA IN QUATTRO**
 - **SOLO PER TE**
 - **SEMPRE PULITO**

MAGISTAR COMBI SI FA IN QUATTRO

3 MODALITÀ PER TUTTI...

Magistar Combi è nato per essere semplice da usare, pur avendo un cervello molto sofisticato. Ci sono tre modalità per utilizzare **Magistar Combi-TS**.



Automatico

Magistar Combi **pensa e agisce da solo**: basta scegliere tra le diverse tipologie di alimenti. In base al peso e alle dimensioni del carico, Magistar Combi seleziona autonomamente la quantità di umidità da immettere in camera, il tempo e la temperatura ideali. Il risultato sarà sempre perfetto. I processi di cottura sono anche personalizzabili e si possono memorizzare o scaricare su USB e replicare in altri forni Magistar Combi.



Programmi

Nella memoria di Magistar Combi vengono contenuti fino a **1000 programmi di cottura** che si possono raggruppare per categoria, per avere dei menu già pronti, da richiamare con un semplice tocco! Le ricette possono essere scaricate su una chiavetta USB e replicate in altri forni Magistar Combi.



Manuale

In questa modalità, Magistar Combi sarà il tuo migliore aiutante ed esecutore. Scegli il ciclo di cottura che preferisci:

- Cicli tradizionali di cottura a secco e convezione calda (max 300 °C).
- Ciclo a vapore a bassa temperatura per cotture sottovuoto, delicate (max 100 °C).
- Ciclo vapore (100 °C).
- Ciclo vapore ad alta temperatura (max 130 °C).
- Ciclo combinato (max 300 °C).

... E UNA PENSATA SOLO PER TE

SOLO PER TE

MAKE-IT-MINE

Make-it-mine consente la completa personalizzazione dell'interfaccia utente. Può essere dotata di password per limitare l'accesso e può essere scaricata su chiavetta USB e replicata su altri forni Magistar Combi.

SOLOMIO

SoloMio è il tuo spazio personale, che ti permette di raggruppare i programmi e le funzioni preferite. Basta un semplice tocco per accedervi.



GIORNO PER GIORNO

Utilizza la funzione **Calendar** per costruire la tua agenda personale e per pianificare meglio il tuo lavoro quotidiano in cucina e ricevere avvisi personalizzati dei tuoi impegni.

GUARDANDO SI IMPARA

Magistar Combi ti insegna ad essere utilizzato nel miglior modo possibile, anche con **materiali di supporto** costantemente aggiornati, per dare risposte concrete e immediate ad ogni tua richiesta. Accesso a video e tutorial tramite **QRcode**.

SIGNORI SI REPLICA!

Tutte le tue ricette possono essere replicate tramite chiavetta **USB** anche sugli altri forni Magistar Combi.



SEMPRE PULITO

NOVITÀ
DECALCIFICAZIONE
AUTOMATICA

LA CLASSE È ACQUA

Con Magistar Combi anche il lavaggio diventa un'operazione semplice. Il **sistema automatico di lavaggio** è integrato nel forno e rende il processo di pulizia facile, veloce e completo.

Ci sono **4 cicli** preimpostati tra cui scegliere in base alle esigenze: **soft, medium, strong, extra strong**; da 54 fino a 180 minuti. In caso di interruzione del ciclo di pulizia, i forni risciacquano automaticamente la camera, per rimuovere eventuali residui

di detergente, **garantendo in ogni caso sicurezza ed igiene.** Potrai riprendere a cucinare in pochi minuti!

Oltre al detergente standard in polvere, Magistar Combi ti dà la possibilità di scegliere il lavaggio tradizionale con liquido. Grazie alla modalità "Stand by" automatica non è necessario attendere il termine del ciclo di pulizia: basta selezionare il programma appropriato, premere "Start" e ritrovarlo pulito perfettamente il giorno seguente.

Grazie alle nuove funzioni Economizer è possibile diminuire i consumi di acqua, elettricità, detergente e brillantante, fino al **30%**. Le funzioni ecologiche sono:

- Salta Asciugatura
- Salta Brillantante e Decalcifica
- Prolunga il ciclo di Lavaggio

DECALCIFICAZIONE INTEGRATA

Il sistema di lavaggio HP consente, durante il lavaggio, la contemporanea **decalcificazione automatica del boiler**. La nuova funzione per la decalcificazione del boiler ti permette di salvaguardare nel tempo le prestazioni e l'affidabilità del tuo Magistar Combi.



* Rispetto ai cicli di pulizia standard dei forni Magistar Combi

PIÙ ESPERIENZA



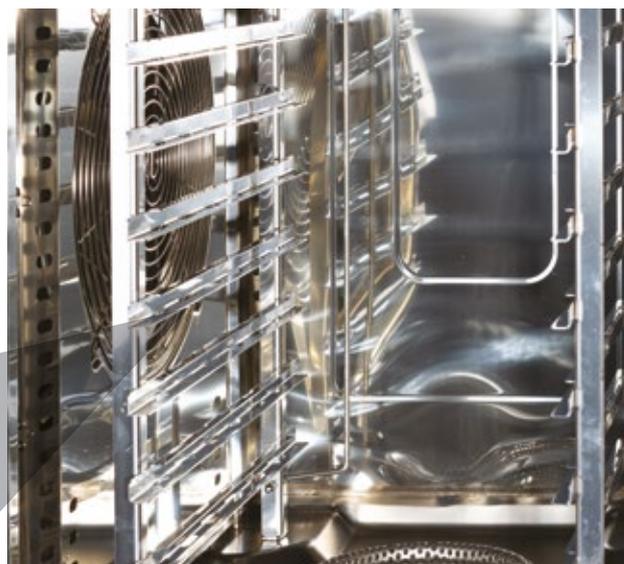
→ GUARDA IN CAMERA

GUARDA IN CAMERA

NUOVO DISEGNO
MIGLIORE PULIZIA

NUOVO DISEGNO INTERNO

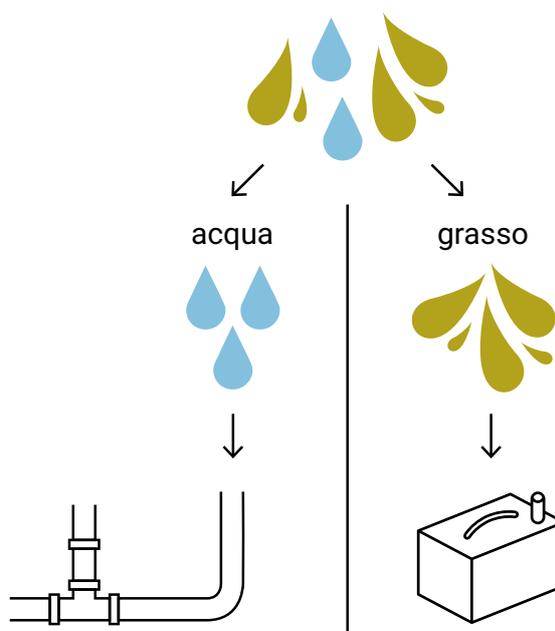
L'interno del forno è stato progettato per ottimizzare i flussi dell'aria e garantire la **massima robustezza** e pulizia. Le strutture **porta teglie** presentano dei **fori** che permettono all'aria di fluire con maggiore forza e di essere ancora più facili da pulire proprio nei punti critici.



TUBO DI SCARICO A DOPPIA USCITA

Uno speciale kit opzionale **raccolta grassi** consente la **separazione** già in camera di cottura **dell'acqua** (che fluisce nello scarico) e **dei grassi** (che vengono convogliati negli appositi contenitori del kit). Tutto è più semplice e all'operatore non resta che stoccare gli olii residui in totale sicurezza.

Indispensabile per cotture di cibi ad alto contenuto di grasso.



PIÙ RISPARMIO

→ **MAGISTAR COMBI TI INSEGNA A RISPARMIARE
→ LE SOLUZIONI SALVA DENARO**

MAGISTAR COMBI TI INSEGNA A RISPARMIARE

CONSUMI SOTTO CONTROLLO

Acqua, gas ed energia elettrica. Magistar Combi ti dà una **visualizzazione grafica dei consumi** per tenerne sotto controllo l'andamento in tempo reale e programmare le cotture con più responsabilità.



RISPARMIO ANCHE NELLO SPAZIO

Magistar Combi è stato progettato e realizzato con particolare attenzione agli ingombri. È oggi più compatto e puoi installarlo sopra un tavolo profondo **700 mm, garantendo un allineamento perfetto.**

**INSTALLAZIONE ANCHE SU
TAVOLI PROFONDI 700 MM**



LE SOLUZIONI SALVA DENARO

MAGISTAR COMBI
SUGGERISCE L'ORDINE
PIÙ LOGICO

VAPORE A INIEZIONE DIRETTA

I forni Magistar Combi TI e DI abbinano le caratteristiche della cottura a **convezione** con il supporto dell'**umidità** in camera di cottura, ottenuta senza il boiler e grazie a uno speciale iniettore.

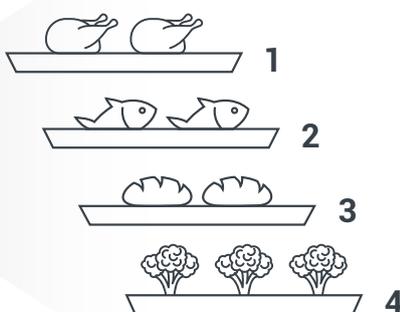


LA LOGICA IN COTTURA

Magistar Combi pensa. **Cooking Optimizer** è la nuova logica basata sull'intelligenza artificiale: quando scegli diverse pietanze, il forno **propone la sequenza di cottura più logica** per ottimizzare il consumo di energia, ottenendo anche un risparmio di tempo.

LA LOGICA NEL RISPARMIO

La lista di tutti i modi per risparmiare è lunga: Cooking Optimizer, possibilità di escludere il boiler, cotture notturne, scelta del ciclo di lavaggio. Il risultato è superlativo: **10%* di risparmio energetico.**



* Calcolo basato sui test di Electrolux Lab sul forno elettrico Magistar Combi 10 GN 1/1, utilizzando la funzione Cooking Optimizer confrontata con i cicli di cottura tradizionali.

BASSA TEMPERATURA, BASSI COSTI

La Cottura a Bassa Temperatura (LTC)*, oltre a darti un cibo con caratteristiche estetiche e consistenza perfette, ti permetterà di ottenere anche notevoli risparmi

di gestione, grazie alla riduzione di perdita di peso, alle cotture notturne, al miglior flusso di lavoro in cucina.

RISPARMI ANNUALI CON LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA



Fattori di calcolo:

Pasti: **150g** di carne

Costo della carne: **10 euro/kg**

Cottura a bassa temperatura della carne impiegata in un anno

Media calo peso con cottura a bassa temperatura: 15%*

Media calo peso con cottura tradizionale: 30%

* Calcolo basato sui test di Electrolux Lab sui forni Magistar Combi, utilizzando la funzione LTC confrontata con i cicli di cottura tradizionali.

ZANUSSI

ZANUSSI



LA GAMMA MAGISTAR COMBI

NUOVO FORNO
6 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-TS



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

10 GN 2/1

20 GN 1/1

20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DS



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

10 GN 2/1

20 GN 1/1

20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-TI



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

10 GN 2/1

20 GN 1/1

20 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-DI



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

10 GN 2/1

20 GN 1/1

20 GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxh)

6 GN 1/1
867x775x808 mm

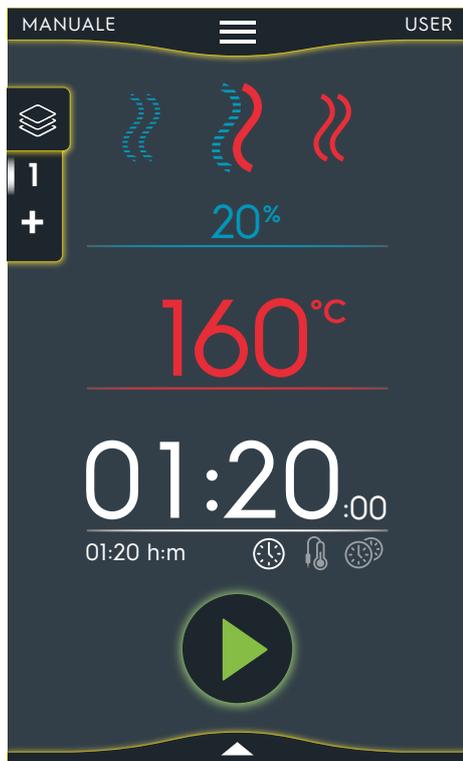
6 GN 2/1
1090x971x808 mm

10 GN 1/1
867x775x1058 mm

10 GN 2/1
1090x971x1058 mm

20 GN 1/1
911x865x1794 mm

20 GN 2/1
1162x1067x1794 mm



MAGiSTAR

COMBI-TS



Pannello touch

La nuova interfaccia **touch screen** è pensata per rendere tutto più semplice: super intuitiva, facile da imparare e ancor più da usare, personalizzabile. Disponibile in più di 30 lingue.

101 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie all'umidità da 0 a 100% generata dal boiler e alla valvola di sfiato con apertura automatica. Per cibi sempre perfetti.

Sensore Lambda

Controlla con precisione e mantiene **costante l'umidità** all'interno della camera di cottura.

Modalità automatica

Per facilitare e velocizzare il lavoro, Magistar Combi ti mette a disposizione i cicli automatici e **11 nuovi Cicli Speciali**.

Modalità programmi

Puoi salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 programmi di cottura** tramite la chiavetta USB o la nostra connettività.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Sonda a 6 sensori

Impareggiabile precisione di misurazione della **temperatura al cuore** del prodotto.

Caratteristiche innovative

SoloMio è l'homepage che puoi personalizzare inserendo le tue funzioni preferite: la tua vita in cucina diventa più semplice e il flusso di lavoro più lineare.

Calendar ti permette di pianificare il lavoro quotidiano e ricevere gli avvisi personalizzati dei tuoi compiti.

Cooking Optimizer propone la **sequenza di cottura più logica** per ottimizzare i tempi di cottura e ottenere così il massimo risparmio di energia.

Lavaggio automatico HP

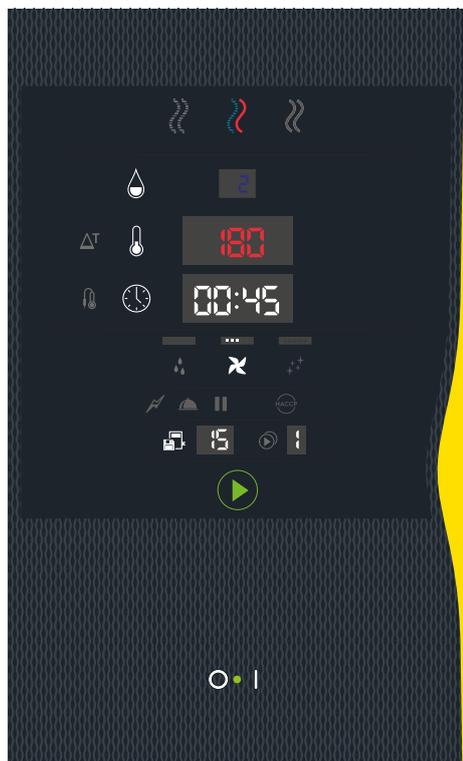
Riduci i costi di pulizia fino a **-15%***. Risultati impareggiabili, utilizzando le funzioni economizer e la decalcificazione automatica del boiler. In più, puoi scegliere fra due soluzioni di detersivi: solido (standard) o liquido.

Connettività disponibile

* Fino al 15% in meno nei costi di esercizio: risparmio di energia, acqua, detersivo e brillantante calcolato utilizzando la funzione di lavaggio automatico HP rispetto al ciclo di pulizia equivalente nella precedente gamma di forni Zanussi.

MAGiSTAR

COMBI-DS



Pannello digitale

Una sequenza luminosa ti guida e semplifica ogni operazione.

11 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie a 11 livelli di vapore da 0 a 100% generati dal boiler e alla valvola di sfiato con apertura automatica.

Sensore Lambda

Controlla con precisione e mantiene **costante l'umidità** all'interno della camera di cottura.

Modalità programmi

Tramite la chiavetta USB o la nostra connettività, puoi salvare e condividere i tuoi programmi di cottura.

Puoi memorizzare fino a 100 programmi con un massimo di 4 fasi di cottura l'uno.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

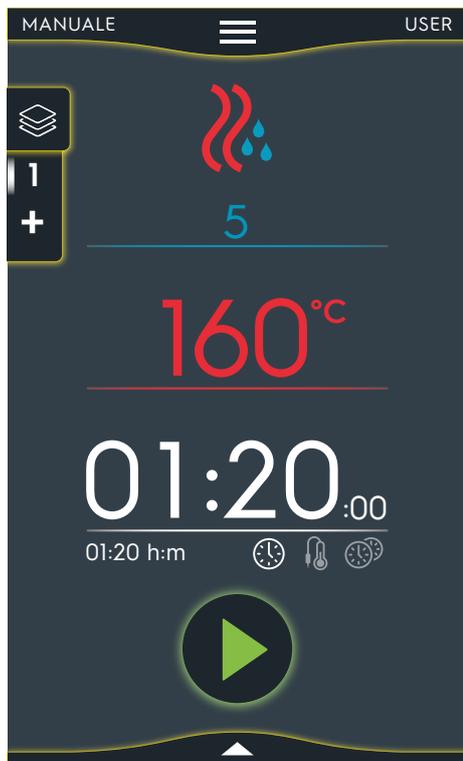
Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Lavaggio automatico HP

Il lavaggio è automatico per una pulizia impeccabile, con la decalcificazione integrata del boiler. Puoi scegliere 2 diversi detergenti: solido oppure liquido.

Connettività disponibile



MAGiSTAR

COMBI-TI



Pannello touch

La nuova interfaccia **touch screen** è pensata per rendere tutto più semplice: super intuitiva, facile da imparare e ancor più da usare, personalizzabile. Disponibile in più di 30 lingue.

11 livelli di umidità

Dai più varietà alla tua cucina con 11 impostazioni di umidità e con l'alta efficienza del vapore istantaneo, con apertura automatica della valvola di scarico.

Sensore Lambda (opzionale)

Controlla con precisione e mantiene costante l'umidità all'interno della camera.

Modalità programmi

Puoi salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 programmi di cottura** tramite la chiavetta USB o la nostra connettività.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Caratteristiche innovative

SoloMio è l'homepage che puoi personalizzare inserendo le tue funzioni preferite: la tua vita in cucina diventa più semplice e il flusso di lavoro più lineare.

Calendar ti permette di pianificare il lavoro quotidiano e ricevere gli avvisi personalizzati dei tuoi compiti.

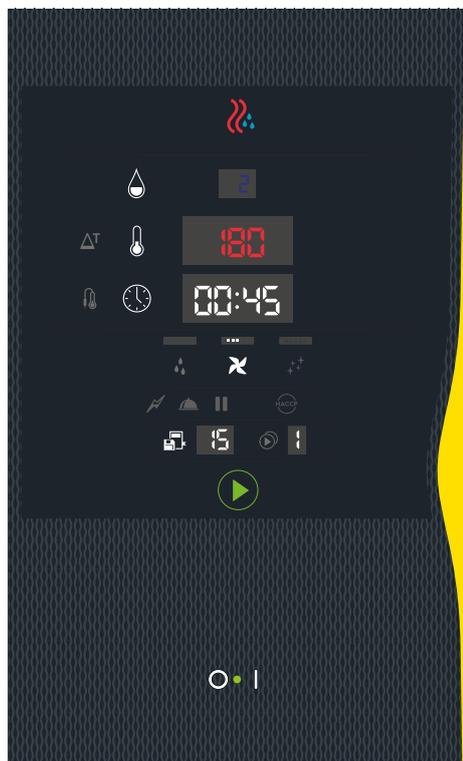
Lavaggio automatico HP

Risultati brillanti utilizzando le funzioni economizer. In più, puoi scegliere fra due soluzioni di detergenti: solido (standard) o liquido.

Connettività disponibile

MAGiSTAR

COMBI-DI



Pannello digitale

Una sequenza luminosa ti guida e semplifica ogni operazione.

11 livelli di umidità

Dai più varietà alla tua cucina con 11 impostazioni di umidità e con l'alta efficienza del vapore istantaneo, con apertura automatica della valvola di scarico.

Sensore Lambda (opzionale)

Controlla con precisione e mantiene costante l'umidità all'interno della camera.

Modalità programmi

Tramite la chiavetta USB o la nostra connettività, puoi salvare e condividere i tuoi programmi di cottura.

Puoi memorizzare fino a 100 programmi con un massimo di 4 fasi di cottura l'uno.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Lavaggio automatico HP

Risultati di pulizia impeccabili. Possibilità di scelta di due diversi detergenti: solido (standard) oppure liquido.

Connettività disponibile

TUTTA LA FLESSIBILITÀ CHE DESIDERI

Panificazione



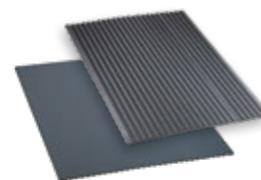
Teglia panificazione
in alluminio forato per
5 baguette, 400x600 mm



Teglia panificazione
in alluminio forato e con
4 bordi, 400x600 mm



Teglia panificazione
in alluminio liscio,
400x600 mm

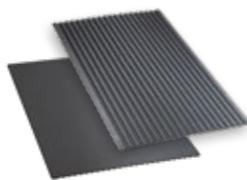


Griglia rigata. Lato
liscio e lato rigato,
400x600 mm

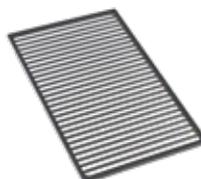
Griglie e teglie antiaderenti



Teglia antiaderente
U-PAN da 20, 40 o 60
mm di altezza, GN 1/1



Griglia rigata. Lato
liscio e lato rigato,
GN 1/1



Griglia in alluminio
con rivestimento
antiaderente, GN 1/1



Griglia perforata in alluminio
con rivestimento
antiaderente, GN 1/1



Teglia per cotture
tradizionali (es. brasato),
in alluminio con
rivestimento, GN 1/1

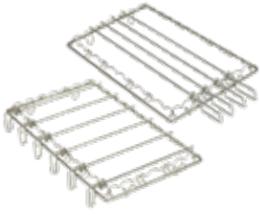


Teglia antiaderente
da 8 stampi,
GN 1/1



Teglia forata
antiaderente ideale
per ciclo disidratazione,
GN 1/1

Griglie GN e spiedi in acciaio



Coppia griglie universali, per spiedini. In acciaio inox AISI 304

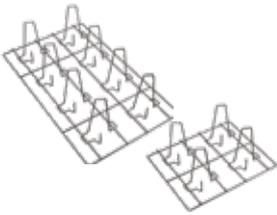


Spiedo per agnello o maialino in acciaio inox AISI 304



Griglia per patate, in acciaio inox AISI 304

Pollame



Griglia per 4 polli GN 1/2 o per 8 polli GN 1/1



Carrello 10 teglie GN 1/1



Carrello raccolta grassi per basi chiuse 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1



Contenitore raccolta grassi per basi aperte 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1



Vassoio raccolta grassi con blocco dello scarico GN 1/1 - GN 2/1



Griglia per 8 anatre GN 1/1

Affumicatore



Affumicatore per forni

LA GAMMA

MAGISTAR COMBI

FORNI

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Ciclo a convezione (25-300 °C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciclo combi (25-300 °C) con sensore Lambda	●	●	●	●				
101 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda	●	●						
11 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda			●	●	○	○	○	○
11 impostazioni di umidità					●	●	●	●
Ciclo vapore (100 °C)	●	●	●	●				
Ciclo vapore a bassa temperatura (25-99 °C)	●	●	●	●				
Vapore ad alta temperatura (101-130 °C)	●	●	●	●				
Fase di mantenimento	●	●	●	●	●	●	●	●
100+ cotture automatiche con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	●	●						
Ciclo Rigenerazione	●	●	●	●				
Cottura a bassa temperatura (LTC)	●	●						
Ciclo Lievitazione	●	●						
EcoDelta	●	●	●	●	●	●	●	●
EcoDelta Progressivo	●	●						
Ciclo Sottovuoto	●	●						
Ciclo Combi-Statico	●	●						
Ciclo Disidratazione	●	●						
Ciclo Pastorizzazione della pasta fresca	●	●						
Monitoraggio del processo cottura (FSC) in sicurezza	●	●			○	○		
Food Safe Control Avanzato (Cottura guidata da fattore di pastorizzazione F)	●	●						
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●	●	●	●	●	●	●
Raffreddamento automatico rapido accelerato	●	●	●	●	●	●	●	●
Cottura multipla con funzione MultiTimer	●	●			●	●		

CARATTERISTICHE

Interruttore on/off	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannello di controllo touch screen ad alta definizione (262.000 colori)	●	●			●	●		
Pannello di controllo digitale con selezione guidata			●	●			●	●
Display leggibili da 12 metri	●	●	●	●	●	●	●	●
Display disponibili in più di 30 lingue	●	●			●	●		
Boiler	●	●	●	●				
Iniettore di vapore diretto					●	●	●	●
Controllo preciso della valvola di scarico umidità camera di cottura	●	●	●	●	●	●	●	●

FORNI

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Raccolta programmi - 1000 programmi, 16 fasi, identificazione nome e foto, categorizzazione programmi	•	•			•	•		
Raccolta programmi - 100 programmi, 4 fasi, identificazione numerica			•	•			•	•
Schermata unica SoloMio con funzioni usate più di frequente	•	•			•	•		
Iniezione manuale dell'acqua	•	•	•	•	•	•	•	•
Sonda spillone a 6 sensori	•	•	○	○	○	○	○	○
Sonda spillone			•	•	•	•	•	•
Stima del tempo rimanente nelle cotture a spillone	•	•			•	•		
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di circolazione dell'aria	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilatore a velocità variabile con motor stop - 7 livelli	•	•			•	•		
Ventilatore a velocità variabile con motor stop - 5 livelli			•	•			•	•
1/2 potenza	•	•	•	•	•	•	•	•
Funzione Cooking Optimizer: regola una sequenza di cotture ottimizzando tempi e consumi	•	•			•	•		
Personalizzazione interfaccia + download	•	•			•	•		
Pausa	•	•			•	•		
Partenza ritardata	•	•			•	•		
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	•	•			•	•		
Calendar	•	•			•	•		
Visualizzazione consumi a fine lavaggio	•	•			•	•		
Immagini animate per guidare le varie operazioni	•	•			•	•		
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica solida	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di pulizia automatico integrato con detergenti liquidi	○	○	○	○	○	○	○	○
Funzione automatica di decalcificazione del boiler	•	•	•	•				
Funzioni di risparmio energetico nella fase di lavaggio	•	•			•	•		
Funzione di stop&cook nel sistema di pulizia automatico	•	•	•	•	•	•	•	•
Possibilità di impostazione lavaggio forzato	•	•			•	•		
Pulizia air-break	•	•	•	•				
Scarico automatico del boiler con diagnosi automatica del livello di calcare	•	•	•	•				
Scarico manuale del boiler	•	•	•	•				
Predisposto per il regolatore di energia	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di diagnosi automatico	•	•	•	•	•	•	•	•
Dispositivo termico di sicurezza	•	•	•	•	•	•	•	•
Apertura in 2 fasi per proteggere dalla fuoriuscita di vapore	○		○		○		○	
Brucciatori ad alta efficienza e bassa emissione con scambiatore di calore	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di auto-recovery	•	•	•	•	•	•	•	•
Porta USB	•	•	•	•	•	•	•	•
Download dati HACCP, ciclo automatico, programmato, impostazioni	•	•	•	•	•	•	•	•
Simulatore carrello integrato nella porta		•		•		•		•
Doccetta a scomparsa con riavvolgimento automatico	•	•	○	○	○	○	○	○
Porta a doppio vetro con illuminazione LED	•	•	•	•	•	•	•	•

FORNI

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Illuminazione LED di avvertimento a intermittenza	●	●	●	●	●	●	●	●
Apertura a sinistra	○		○		○		○	
Vaschetta di raccolta con scarico automatico	●	●	●	●	●	●	●	●
Posizioni di chiusura sportello a 60°/110°/180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannelli in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Camera di cottura con angoli arrotondati igienici	●	●	●	●	●	●	●	●
Struttura portateglie rimovibile e completa passo 67 mm	●		●		●		●	
Struttura portateglie da forno mobile con blocca contenitore per teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata		●		●		●		●
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	○	●	○	●	○	●	○	●
Predisposto per sistema di raccolta grassi	●		●		●		●	
Connettività disponibile	●	●	●	●	●	●	●	●
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI								
Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Piedini regolabili in altezza	○	●	○	●	○	●	○	●
Compatibilità con carrelli di altri marchi *		●		●		●		●
Kit di sovrapposizione: 6 su 6 GN 1/1, 6 su 10 GN 1/1, 6 su 6 GN 2/1, 6 su 10 GN 2/1	○	○	○		○	○	○	○
Sicurezza gas: marchio GASTEC qa di alta affidabilità e basse emissioni	●	●	●	●	●	●	●	●
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	●	●	●	●	●	●	●	●
ETL	●	●	●	●	●	●	●	●

* chiedi la consulenza al tuo rivenditore ● Standard ○ Optional



GASTEC

"Riduzione del 20% delle emissioni nocive per un ambiente di lavoro più sano. L'innovativo design dei bruciatori Zanussi supera i requisiti Gastec* in fatto di emissioni ridotte."

* Certificazione Gastec del governo olandese, la più restrittiva d'Europa

Le certificazioni si riferiscono a tutta la gamma di forni Magistar Combi. Per informazioni relative a certificazioni dedicate a specifici modelli, contatta il partner Zanussi di zona.

DALLA A ALLA Z

Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

ZANUSSI PROFESSIONAL

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