

MAGiSTAR

UNA STELLA IN CUCINA

Il forno Magistar Combi è l'alleato ideale per la massima affidabilità in cucina.

ZANUSSI PROFESSIONAL

MAGISTAR COMBI UNA SCELTA DI VITA.

2025

Una pietra miliare nel viaggio verso la sostenibilità
Magistar Combi definisce da tempo gli standard in termini di prestazioni e il lancio del 2025 segna un significativo passo avanti verso la sostenibilità. Questa nuova versione aiuta i clienti a risparmiare energia e acqua pur mantenendo elevati standard di qualità e prestazioni. Riconosciuto dai principali enti certificatori tra cui ENERGY STAR® e UL Solutions, questo nuovo modello riflette il nostro impegno verso un progresso sostenibile, capace di generare valore reale ogni giorno.

2019

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 dei sistemi di cottura. Un nuovo percorso inizia da qui. Il lavoro in cucina è migliore. Bella la vita! Grazie Zanussi Professional.

2000

I forni ActivePlus presentano un'eccezionale innovazione: il FoodSafe Control. Con un brevetto depositato e sviluppato in collaborazione col dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Udine, il FoodSafe Control garantisce la sicurezza microbiologica del processo di cottura, nel rispetto delle normative HACCP.

1970

Il primo forno a convezione entra nella squadra Zanussi. Rispecchia perfettamente la filosofia del marchio: prestazioni, design, robustezza e affidabilità.

1916

A ventisei anni, durante una guerra mondiale, senza altri mezzi oltre alla sua intuizione, il suo ingegno e 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

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
→ Boiler

Risultati garantiti con la massima semplicità



MAGISTAR COMBI-DI

→ Pannello digitale
→ Boiler

IL TUO PARTNER IN CUCINA

PIÙ RISPARMIO

Risparmia fino al 50% sui costi di gestione con i cicli di lavaggio Eco!* Inoltre, il lavaggio automatico, rapido e potente, include anche la decalcificazione automatica del boiler.

RISPARMI FINO AL **50%**



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 facile
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.

* Sulla base di test interni condotti presso il Laboratorio Electrolux Professional su un forno Magistar Combi-TS elettrico 10 GN 1/1, confrontando il ciclo Standard Intensive con il ciclo Eco Intensive e tutte le funzioni ecologiche attivate. Test eseguito prendendo come riferimento i costi di acqua, energia e detergente in Italia nel 2025

** Per maggiori informazioni, contatta il tuo referente commerciale Zanussi Professional.

I forni Magistar Combi possono funzionare con miscele di gas contenenti **fino al 20% di idrogeno**** aiutando le cucine professionali a muoversi verso un futuro più sostenibile, senza compromessi.



PIÙ COMPATEZZA

Magistar Combi è stato progettato per **ottimizzare l'ingombro esterno**, perché 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

MASSIMA PRECISIONE

UN CUORE PULSANTE

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



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 è un guadagno in qualità e un risparmio sicuro.
La cottura a bassa temperatura ti permette di ottenere una riduzione **fino al 24%*** del calo peso rispetto a 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.





* Basato su test interni condotti presso il Laboratorio Electrolux Professional su un forno Magistar Combi-TS elettrico 10 GN 1/1, confrontando i cicli speciali di Cottura a Bassa Temperatura con il ciclo automatico Arrosto di Manzo e Vitello.

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 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

COTTURA 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 **FoodSafe 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

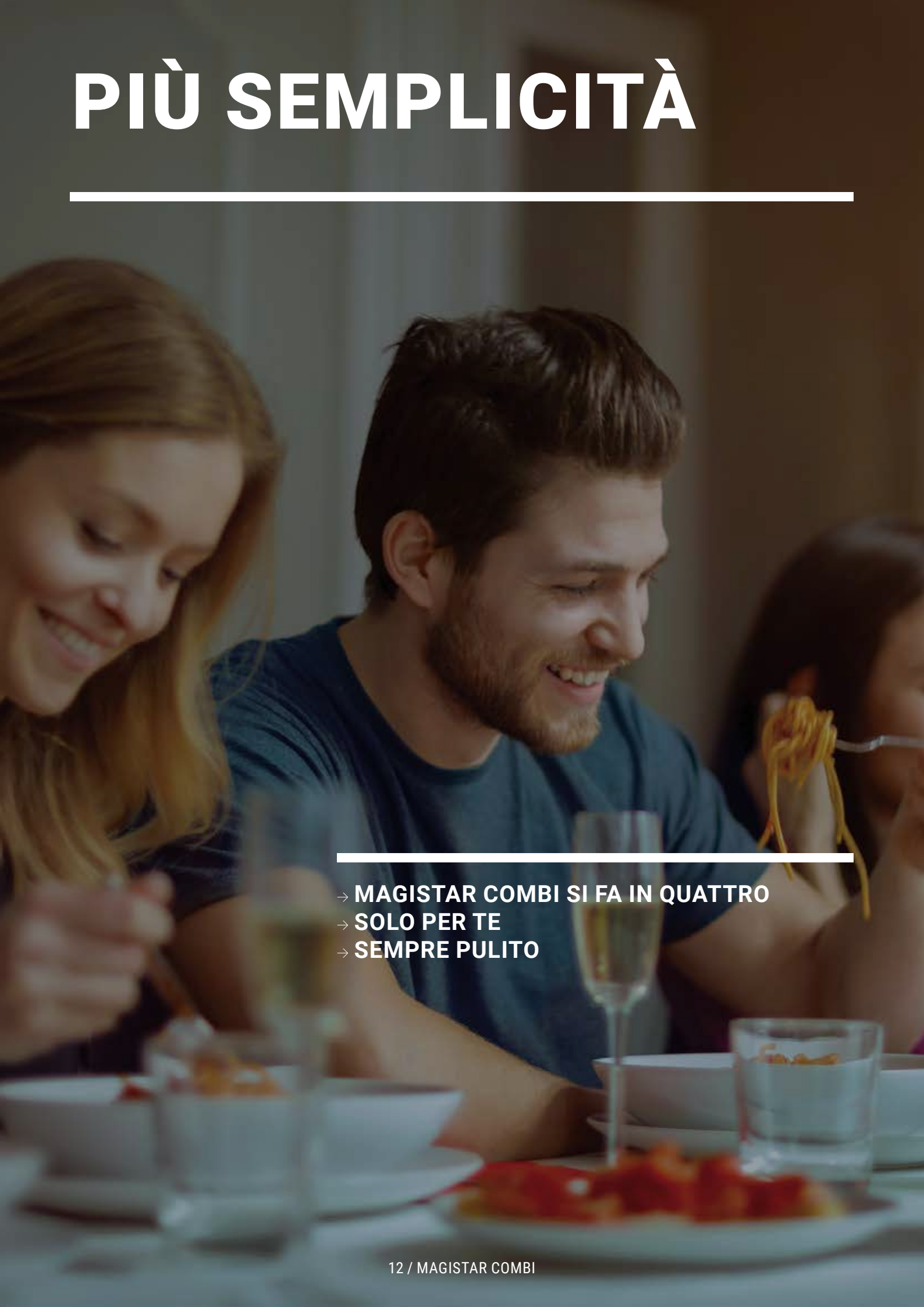
Se il tuo menu è complesso e richiede molte cotture diverse e simultanee, Magistar Combi ti dà una mano.
Il **Multitimer** ti consente di impostare ben 20 timer diversi contemporaneamente! Ogni volta che un alimento raggiunge il grado di cottura desiderato, Magistar Combi ti avvisa di toglierlo dal forno.






ZANUSSI
ZANUSSI
RAPIDO
MAGISTAR

PIÙ SEMPLICITÀ

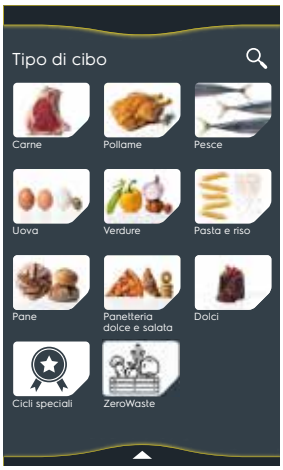


→ **MAGISTAR COMBI SI FA IN QUATTRO**
→ **SOLO PER TE**
→ **SEMPRE PULITO**

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 250 °C).

...E UNA PENSATA SOLO PER TE

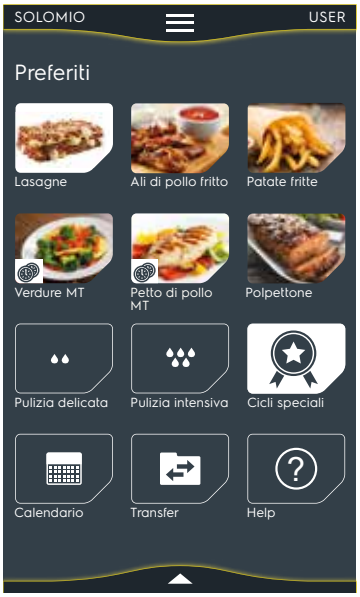
SOLO PER TE

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 a ogni tua richiesta. Accesso a video e tutorial tramite **QR code**.

ATTREZZATURE CONNESSE

Grazie alla **connettività** Zanussi Professional puoi monitorare le operazioni da svolgere, gestire le ricette e scaricare i dati HACCP da remoto.
I dati ti aiutano a ottimizzare il flusso di produzione e a ridurre i costi di manutenzione, assicurando che la tua attività rispetti i requisiti di sicurezza alimentare.
Puoi anche memorizzare e inviare le ricette a tutti gli apparecchi connessi per migliorare la gestione del parco macchine.

FUNZIONE MATCH

Magistar Combi e Rapido Chiller si scambiano informazioni sulle operazioni in corso e successive (dal forno all'abbattitore di temperatura e viceversa), per un flusso di lavoro più fluido e rapido in cucina.
Puoi non soltanto **cucinare e abbattere** ma anche **far lievitare e cuocere** oppure **scongelare e cuocere**.

PROGRAMMA ZERO WASTE

Trasforma le eccedenze e gli scarti in invitanti piatti gourmet con un approccio davvero sostenibile.

Scegli un modo di cucinare più intelligente e responsabile. Riduci lo spreco alimentare e promuovi una cucina più sana, per le persone e per il Pianeta.

Una raccolta esclusiva di ricette dedicate è già disponibile direttamente sul tuo forno.

SEMPRE PULITO

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.

Puoi scegliere tra **3** cicli **preimpostati** in base alle tue esigenze: **breve, medio e intensivo; da 33 fino a 180 minuti.**
In caso di interruzione del ciclo di pulizia, il forno risciacqua automaticamente la camera per rimuovere eventuali residui di detergente, **garantendo in ogni caso sicurezza e 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 detergente 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 decalcificazione
- Salta asciugatura
- Risparmia detergente

RISPARMI FINO AL 30%

DECALCIFICAZIONE INTEGRATA

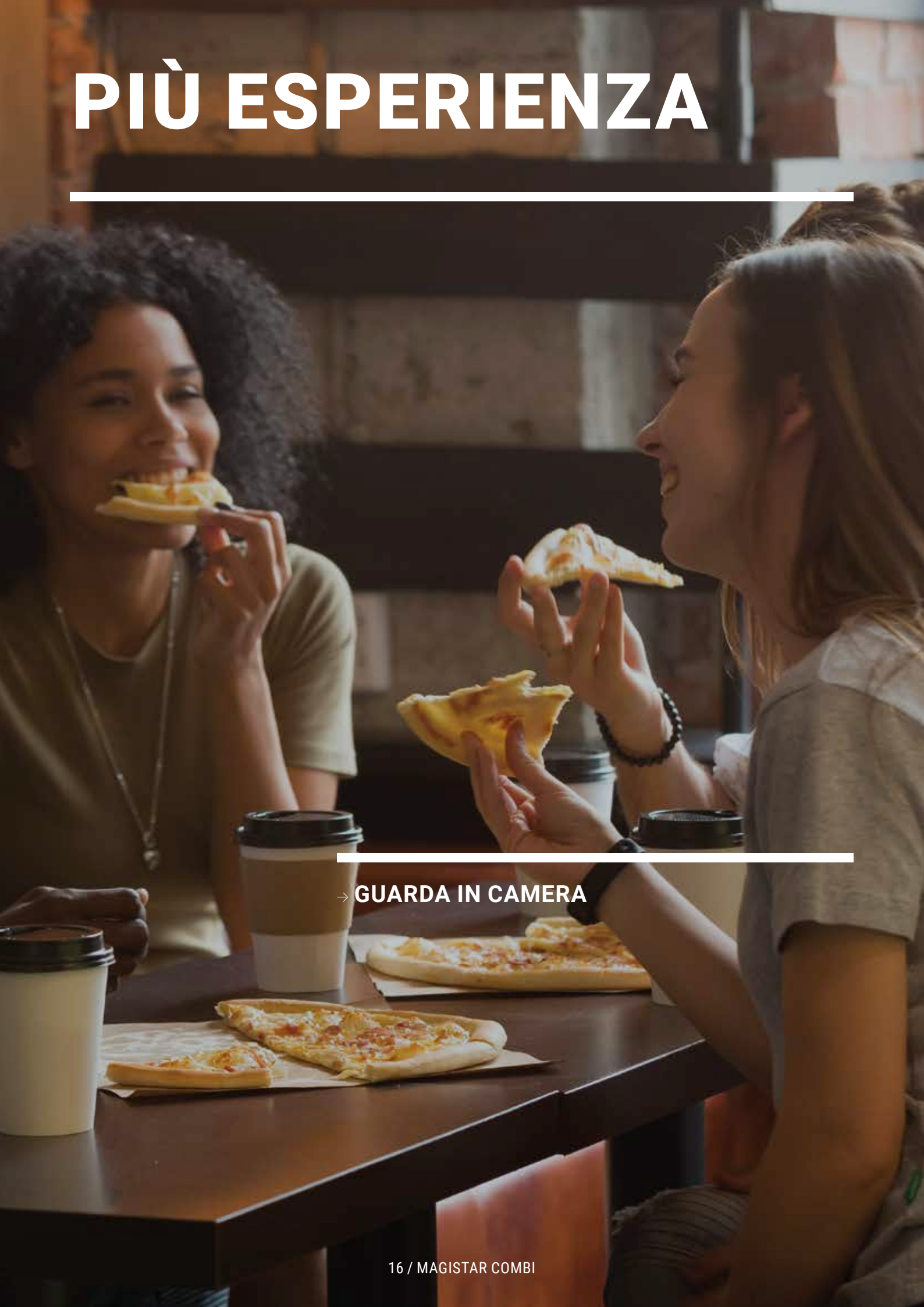
Il lavaggio automatico HP è il sistema che, durante il lavaggio, consente la **decalcificazione automatica e simultanea del boiler**. La nuova funzione per la decalcificazione del boiler ti permette di salvaguardare nel tempo le prestazioni e l'affidabilità del tuo Magistar Combi.





* Rispetto ai cicli di pulizia standard dei forni Magistar Combi

PIÙ ESPERIENZA



→ GUARDA IN CAMERA

GUARDA IN CAMERA

STRUTTURA ROBUSTA E FACILE DA PULIRE

NUOVO DESIGN INTERNO

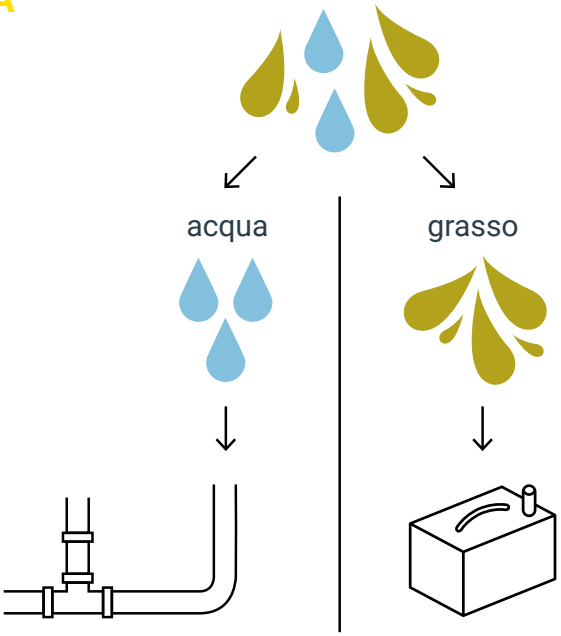
L'**interno** del forno è stato progettato per ottimizzare il flusso dell'aria e per garantire la **massima robustezza** e pulizia. Le strutture porta teglie presentano dei fori che permettono all'aria di fluire con maggiore forza e di essere ancora più facili da pulire proprio nei punti critici.



TUBO DI SCARICO A DOPPIA USCITA

Uno speciale kit* opzionale **raccolta grassi** consente la separazione **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 oli residui in totale sicurezza.

Indispensabile per cotture di cibi ad alto contenuto di grasso.



* Il forno deve essere predisposto per l'installazione degli accessori, poiché non è possibile installarli in un secondo momento.

PIÙ RISPARMIO

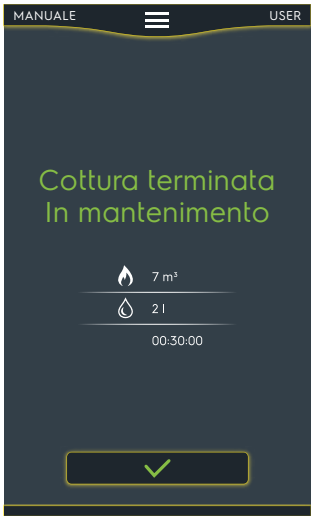


→ MAGISTAR COMBI TI INSEGNA A RISPARMIARE
→ LE SOLUZIONI PER IL RISPARMIO

MAGISTAR COMBI NUOVI STANDARD DI ECCELLENZA IN CUCINA

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.**



TUTTO IN 1 M²



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.

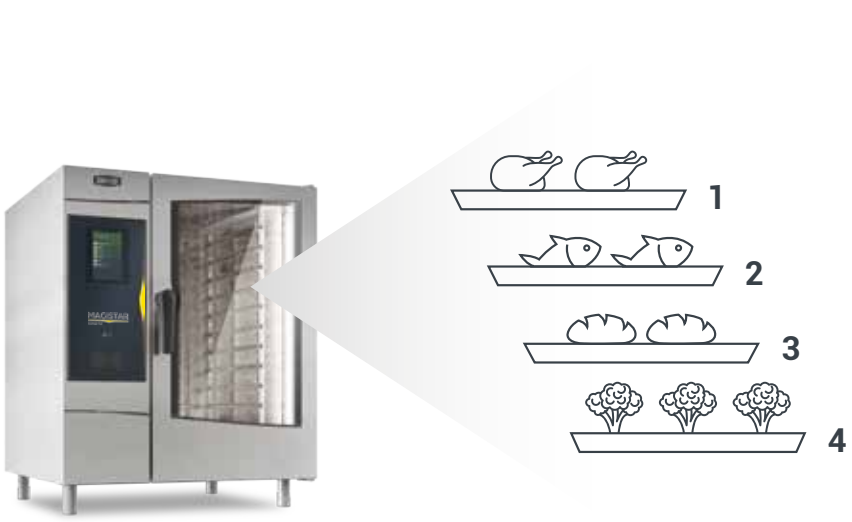


LA LOGICA IN COTTURA

Magistar Combi pensa. **Cooking Optimizer** è la nuova funzione 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: la funzione Cooking Optimizer ti dà la possibilità di escludere il boiler, di programmare cotture notturne e di scegliere il ciclo di lavaggio. Il risultato è superlativo: fino al **20%*** di risparmio energetico.





* Calcolo basato sui test di Electrolux Professional Lab sul forno elettrico Magistar Combi 10 GN 1/1, utilizzando la funzione Cooking Optimizer confrontata con i cicli di cottura tradizionali. Dati di aprile 2019

MAGISTAR: RISPARMI REALI, OGNI GIORNO

I nuovi cicli di lavaggio sono stati progettati per abbattere i costi grazie al risparmio di acqua, detergente ed energia, massimizzando l'efficienza e riducendo i consumi.

10 GN 1/1



20 GN 1/1



Consuma il 33% di acqua in meno e il 43% di detergente in meno di detergente grazie ai nuovi cicli di lavaggio*

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 e al miglior flusso di lavoro in cucina.

TRIPLO VETRO, UN UNICO OBIETTIVO

Riduci al minimo la dispersione di energia con i forni Magistar**. Progettati per garantire un'elevata efficienza e dotati di porte a triplo vetro, i forni Magistar Combi riducono il consumo energetico, consentendoti di risparmiare sui costi e di contribuire alla sostenibilità.

RISPARMI ANNUALI CON LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA***

PICCOLI RISTORANTI	GRANDI RISTORANTI	STRUTTURE RICETTIVE	MENSE	CENTRI DI COTTURA
€ 2.373 / anno	€ 5.682 / anno	€ 14.813 / anno	€ 29.627 / anno	€ 68.182 / anno
100 pasti/giorno	**250** pasti/giorno	**500** pasti/giorno	**1000** pasti/giorno	**3000** pasti/giorno
3 dipendenti	**8** dipendenti	**16** dipendenti	**32** dipendenti	**100** dipendenti
280 giorni di lavoro/anno	**280** giorni di lavoro/anno	**365** giorni di lavoro/anno	**365** giorni di lavoro/anno	**280** giorni di lavoro/anno

Fattori di calcolo:
Pasti: **150 g** 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: 12%
Media calo peso con cottura tradizionale: 16%

* Sulla base di un test interno condotto nel laboratorio Electrolux Professional, in cui è stato confrontato il forno Magistar Combi-TS elettrico 20 GN1/1 con boiler con la versione precedente.
** -10% circa di consumo energetico quando il forno è acceso in convezione e mantiene una temperatura impostata, ma non sta attivamente cuocendo, secondo test condotti in conformità allo standard ASTM F2861-20
*** Calcolo basato sui test di Electrolux Professional Lab sui forni Magistar Combi, utilizzando la funzione LTC confrontata con i cicli di cottura tradizionali



ZEROWASTE

MENO SPRECHI E MAGGIORE VALORE. SOSTENIBILITÀ IN OGNI PIATTO

Lo spreco alimentare è una delle sfide principali per ristoranti, mense e supermercati in tutto il mondo. Troppo spesso, gli ingredienti freschi vengono scartati non appena si avvicina la loro data di scadenza. I nostri chef hanno ideato l'innovativo programma automatico Zero Waste, capace di trasformare ingredienti semplici o spesso trascurati in ricette appetitose.

Adottando questo approccio, le aziende non solo riducono gli sprechi, ma generano nuovo valore, aumentano i profitti e riducono notevolmente il loro impatto ambientale. Questo è il nostro modo di promuovere la sostenibilità che per noi va ben oltre la progettazione di attrezzature a basso consumo di acqua ed energia.




ZANUSSI
ZANUSSI
RAPiDO
MAGiSTAR

LA GAMMA MAGISTAR COMBI

FORNO*
6 GN 2/1

MAGISTAR COMBI-TS/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 TS/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
Potenza elettrica (kW)	11.1	21.4	19	37.4 TS / 35.4 TI	37.7	65.4
Tensione (Hz)	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60
Dimensioni esterne lxpxa (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR TS/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
Potenza gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Tensione (Hz)	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60
Dimensioni esterne lxpxa (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR COMBI-DS/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

MAGISTAR DS/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
Potenza elettrica (kW)	11.1	21.4	19	37.4 DS / 35.4 DI	37.7	65.4
Tensione (Hz)	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60
Dimensioni esterne lxpxa (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR DS/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
Potenza gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Tensione (Hz)	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60
Dimensioni esterne lxpxa (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794



MAGISTAR

COMBI-TS



Pannello touch

L'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 scarico con apertura automatica. Per cibi sempre perfetti.

Sensore Lambda incluso

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

Funzione Match

Magistar Combi e Rapido Chiller interagiscono costantemente scambiandosi informazioni sulle operazioni in corso e su quelle programmate.

Puoi non soltanto **cucinare e abbattere** ma anche **far lievitare e cuocere** oppure **scongelare e cuocere**.

Modalità Automatica

Per facilitare e velocizzare il lavoro, Magistar Combi 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.

Porta a triplo vetro

Riduci la dispersione di energia* grazie a un migliore isolamento.

Boiler AISI 316L

Massima affidabilità con costi di manutenzione ridotti e un minore investimento nel trattamento dell'acqua.
Standard sui modelli elettrici e disponibile su specifici modelli a gas.

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

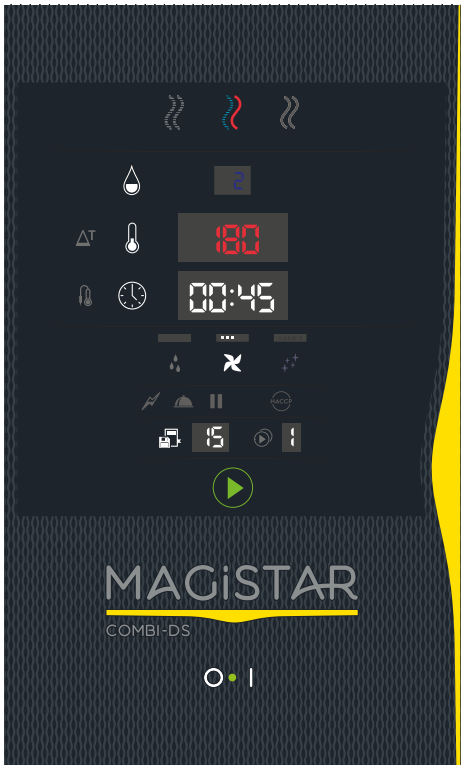
Riduci i costi di pulizia fino a -50%**.
Risultati impareggiabili, utilizzando le funzioni economizer e la decalcificazione automatica del boiler.
In più, puoi scegliere fra due detergenti: solido (standard) o liquido.

Connettività

Monitora il tuo forno in tempo reale da qualsiasi dispositivo smart o computer grazie ai servizi di **connettività** Zanussi Professional.

* -10% circa di consumo energetico quando il forno è acceso in convezione e mantiene una temperatura impostata, ma non sta attivamente cuocendo, secondo test condotti in conformità allo standard ASTM F2861-20

** Sulla base di test interni condotti presso il Laboratorio Electrolux Professional su un forno Magistar Combi-TI elettrico 10 GN 1/1, confrontando il ciclo Standard Intensive con il ciclo Eco Intensive e tutte le funzioni ecologiche attivate. Test eseguito prendendo come riferimento i costi di acqua, energia e detergente in Italia nel 2025.



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 umidità da 0 a 100% generati dal boiler e dalla valvola di sfiato con apertura automatica.

Sensore Lambda incluso

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

Boiler AISI 316L

Massima affidabilità con costi di manutenzione ridotti e un minore investimento nel trattamento dell'acqua.
Standard sui modelli elettrici e disponibile su specifici modelli a gas.

Modalità programmi

Tramite la chiavetta USB o la nostra connettività, puoi salvare e condividere i tuoi programmi di cottura con altri forni Magistar Combi.
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.

Sonda a sensore singolo

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

Porta a triplo vetro

Riduci la dispersione di energia* grazie a un migliore isolamento.

Lavaggio automatico HP

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

Connettività

Monitora il tuo forno in tempo reale da qualsiasi dispositivo smart o computer grazie ai servizi di connettività Zanussi Professional.

* -10% circa di consumo energetico quando il forno è acceso in convezione e mantiene una temperatura impostata, ma non sta attivamente cuocendo, secondo test condotti in conformità allo standard ASTM F2861-20



MAGISTAR

COMBI-TI



Pannello touch

L'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.

Funzione Match

Magistar Combi e Rapido Chiller interagiscono costantemente scambiandosi informazioni sulle operazioni in corso e su quelle programmate.

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 sensore singolo

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

Porta a triplo vetro

Riduci la dispersione di energia* grazie a un migliore isolamento.

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.

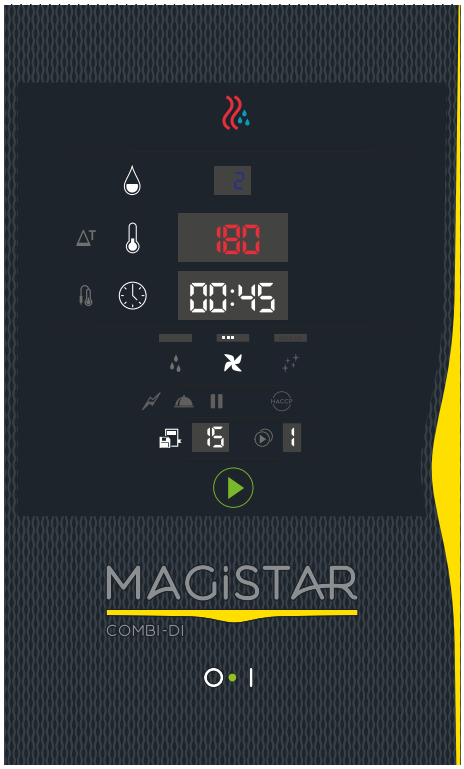
Lavaggio automatico HP

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

Connettività

Monitora il tuo forno in tempo reale da qualsiasi dispositivo smart o computer grazie ai servizi di **connettività** Zanussi Professional.

* -10% circa di consumo energetico quando il forno è acceso in convezione e mantiene una temperatura impostata, ma non sta attivamente cuocendo, secondo test condotti in conformità allo standard ASTM F2861-20



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.

Porta a triplo vetro

Riduci la dispersione di energia* grazie a un migliore isolamento.

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.

Sonda a sensore singolo

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

Monitora il tuo forno in tempo reale da qualsiasi dispositivo smart o computer grazie ai servizi di **connettività** Zanussi Professional.

* -10% circa di consumo energetico quando il forno è acceso in convezione e mantiene una temperatura impostata, ma non sta attivamente cuocendo, secondo test condotti in conformità allo standard ASTM F2861-20

TUTTA LA FLESSIBILITÀ CHE DESIDERI

Panificazione



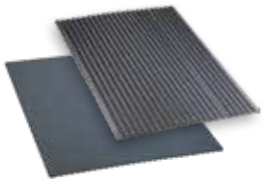
Teglia panificazione in alluminio forato per 5 baguette con rivestimento in silicone, 400x600 mm



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



Teglia di panificazione in alluminio con 4 bordi 400x600 mm

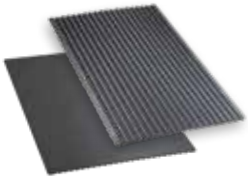


Griglia doppio uso, lato liscio e lato rigato, 400x600 mm

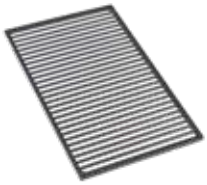
Griglie e teglie antiaderenti



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



Teglia doppio uso, lato liscio e lato rigato GN 1/1



Griglia in alluminio GN 1/1



Griglia forata a rombi, GN 1/1



Teglia per cotture tradizionali statiche, GN 1/1

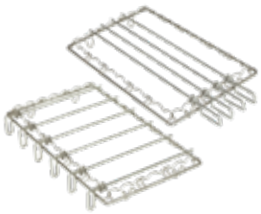


Teglia antiaderente da 8 stampi per uova, pancake, hamburger GN 1/1

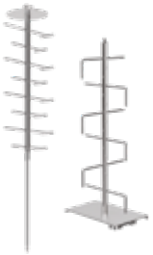


Teglia per ciclo di disidratazione, GN 1/1

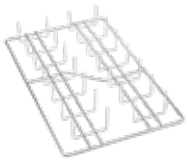
Griglie GN, spiedi in acciaio e affumicatore



Coppia griglie universali, per spiedini, GN 1/1



Spiedo per agnello o maialino, GN 1/1

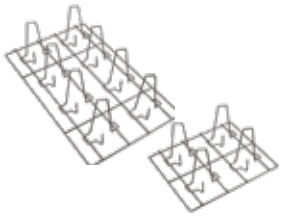


Teglia per patate al forno (max. 28 patate), GN 1/1



Affumicatore per forni

Soluzioni per la cottura dei polli



2 griglie per polli interi (4 o 8 per griglia), GN 1/1, GN 2/1



Struttura portateglie rinforzata con ruote; il supporto inferiore è dedicato al vassoio raccolta grassi, 10 GN 1/1



Kit raccolta grassi per base armadiata GN 1/1 - 2/1 (carrello con 2 serbatoi, dispositivo di apertura/chiusura e scarico)*



Kit raccolta grassi per base aperta (carrello con 2 serbatoi, dispositivo di apertura/ chiusura e scarico)*



Vassoio raccolta grassi, GN 1/1 - GN 2/1



Griglia per anatra intera (8 per griglia - 1,8 kg ciascuna), GN 1/1

Basi e cappe



Base aperta



Base armadiata



Base calda



Cappa dedicata (standard con o senza ventilatore, a condensazione, anti-odore)

* Il forno deve essere ordinato come esecuzione speciale per garantire la compatibilità con il kit di raccolta grassi.

LA GAMMA MAGISTAR COMBI

FORNI	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN
Ciclo a convezione (25-300 °C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciclo a convezione (25-300 °C) con sonda 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 di Rigenerazione	●	●	●	●				
Cottura a Bassa Temperatura (LTC)	●	●						
Ciclo Lievitazione	●	●						
EcoDelta	●	●	●	●	●	●	●	●
EcoDelta Progressivo	●	●						
Ciclo Sottovuoto	●	●						
Ciclo Static Combi	●	●						
Ciclo Disidratazione	●	●						
Ciclo Pastorizzazione per pasta fresca	●	●						
Ciclo Food Safe Control	●	●			○	○		
Ciclo Food Safe Control Avanzato	●	●						
Preriscaldamento automatico personalizzabile	●	●	●	●	●	●	●	●
Raffreddamento automatico rapido e personalizzabile	●	●	●	●	●	●	●	●
Cottura multipla con funzione MultiTimer	●	●			●	●		
Funzione Match: comunicazione con Rapido Chiller	○	○			○	○		

CARATTERISTICHE								
Interruttore on/off	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie) chiaro e leggibile	●	●			●	●		
Pannello di controllo digitale con selezione guidata			●	●			●	●
Display leggibile da 12 metri	●	●	●	●	●	●	●	●
Display in più di 30 lingue	●	●			●	●		
Boiler in acciaio inossidabile AISI 316L (modelli elettrici)	●	●	●	●				
Boiler in acciaio inossidabile AISI 316L (modelli a gas)	○	○	○	○				
Boiler in acciaio inossidabile AISI 304 (modelli a gas)	●	●	●	●				
Umidificatore automatico a iniezione diretta					●	●	●	●
Controllo della valvola di scarico nella camera di cottura	●	●	●	●	●	●	●	●
Raccolta programmi - 1000 programmi gratuiti, 16 fasi (identificazione nome, foto e categorie)	●	●			●	●		
Raccolta programmi: 100 programmi, 4 fasi (identificazione numerica)			●	●			●	●
Homepage SoloMio con accesso diretto alle funzioni preferite	●	●			●	●		

FORNI	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN
Iniezione manuale dell'acqua	●	●	●	●	●	●	●	●
Sonda a 6 sensori	●	●	○	○	○	○	○	○
Sonda per alimenti a sensore singolo			●	●	●	●	●	●
Stima del tempo residuo nelle cotture con sonda spillone	●	●			●	●		
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema di distribuzione dell'aria Airflow	●	●	●	●	●	●	●	●
Velocità ventola 7 livelli con arresto del motore	●	●			●	●		
Velocità ventola 5 livelli con arresto del motore			●	●			●	●
1/2 potenza	●	●	●	●	●	●	●	●
Funzione cooking optimizer	●	●			●	●		
Personalizzazione interfaccia e download	●	●			●	●		
Pausa	●	●			●	●		
Partenza ritardata	●	●			●	●		
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	●	●			●	●		
Calendario	●	●			●	●		
Visualizzazione consumi sul display	●	●			●	●		
Immagini animate per guidare le operazioni	●	●			●	●		
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica solida	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica liquida	○	○	○	○	○	○	○	○
Decalcificazione automatica del boiler	●	●	●	●				
Funzioni economizer per risparmio sui costi di gestione	●	●			●	●		
Funzione stop&cook nel sistema di pulizia automatico	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema di lavaggio forzato	●	●			●	●		
Air-break autopulente	●	●	●	●				
Scarico automatico del boiler con diagnosi del livello di calcare	●	●	●	●				
Scarico manuale del boiler	●	●	●	●				
Predisposizione per regolatore energia	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema automatico di diagnosi	●	●	●	●	●	●	●	●
Termostato di sicurezza	●	●	●	●	●	●	●	●
Apertura in 2 fasi per protezione dalla fuoriuscita di vapore	○		○		○		○	
Bruciatori ad alta efficienza e basse emissioni con scambiatore di calore	●	●	●	●	●	●	●	●
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema	●	●	●	●	●	●	●	●
Porta USB	●	●	●	●	●	●	●	●
Download dati HACCP, Programmi, Cottura automatica e Impostazioni	●	●	●	●	●	●	●	●
Simulatore carrello integrato nella porta		●		●		●		●
Doccetta a scomparsa con riavvolgimento automatico	●	●	○	○	○	○	○	○
Porta a triplo vetro con doppia linea di luci LED	●	●	●	●	●	●	●	●
Illuminazione LED di avvertimento ad intermittenza	●	●	●	●	●	●	●	●
Apertura porta a sinistra	○		○		○		○	
Vaschetta di raccolta con scarico automatico	●	●	●	●	●	●	●	●
Posizioni porta a 60° / 110° / 180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannelli in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavità in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Camera interna igienica senza saldature con angoli arrotondati	●	●	●	●	●	●	●	●

FORNI	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN
Struttura portateglie completamente rimovibile, passo 67 mm	●		●		●		●	
Carrello con struttura portateglie da forno con blocca teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata		●		●		●		●
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	○	●	○	●	○	●	○	●
Connettività	●	●	●	●	●	●	●	●
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI								
Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Piedini regolabili in altezza	○	●	○	●	○	●	○	●
Compatibilità del carrello con Zanussi Professional EasyLine, Magistar Combi		●		●		●		●
Kit di composizione: 6 su 6 GN 1/1, 6 su 10 GN 1/1, 6 su 6 GN 2/1, 6 su 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 su BCF 6 GN 1/1	○		○		○		○	
Sicurezza gas: marchio Gastec di alta affidabilità e basse emissioni	●	●	●	●	●	●	●	●
Manuale, schemi di collegamento, dichiarazioni di conformità	●	●	●	●	●	●	●	●
Prestazioni di pulizia certificate da UL	●							

* chiedi una consulenza al tuo rivenditore ● Standard ○ Optional

CONSUMO

ENERGY STAR

GASTEC

SICUREZZA

IEC

IECEE

SISTEMI DI GESTIONE

SAFETY SYSTEM CERTIFICATION DNV GL OHSAS 18001

ENERGY MANAGEMENT SYSTEM DNV·GL ISO 50001

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001 ISO 14001

RISPARMI*

Consuma il 33% di acqua in meno e il 22% di detergente in meno durante la pulizia rispetto al modello precedente

CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

Riparabilità Forni Commerciali Combi Platino

Scopri i modelli selezionati su energystar.gov.
Le certificazioni e la verifica del messaggio marketing si riferiscono a tutti i forni della famiglia Magistar Combi, salvo diversa indicazione.
Per informazioni relative a certificazioni dedicate a specifici modelli, contatta il partner Zanussi Professional di zona

GASTEC
"Riduci fino al 20% le emissioni nocive per un ambiente di lavoro più sano. L'innovativo design dei bruciatori Zanussi Professional supera i requisiti Gastec** in fatto di emissioni ridotte."

* Verifica del messaggio marketing valida per modelli selezionati. Per maggiori informazioni consultare la scheda di prodotto.
** Certificazione Gastec del governo olandese, la più restrittiva d'Europa



DALLA A ALLA Z

PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.

149 PAESI SERVITI

2.200 PARTNER DI ASSISTENZA

10.000 TECNICI QUALIFICATI

CI PRENDIAMO CURA DELLE TUE APPARECCHIATURE

I prodotti Zanussi Professional per la pulizia e la decalcificazione sono stati specificamente sviluppati per i forni Magistar. L'utilizzo regolare dei prodotti per la pulizia Zanussi Professional assicura la perfetta igienizzazione e pulizia delle tue attrezzature, mantenendo inalterate le prestazioni e garantendo la piena conformità ai termini di garanzia.

Preserva l'efficienza del tuo forno Magistar nel tempo



Pastiglie C22

Cleaning Tab - Pastiglia Detergente professionale

La soluzione in pastiglie che garantisce una pulizia ottimale perfino nelle condizioni più difficili. Senza fosforo e fosfati

SENZA FOSFORO · SENZA FOSFATI



1 fusto contiene **100 pastiglie** / 65 gr ciascuna (per richiesta ordine utilizzare il codice **0S2395**)



Pastiglie C25

Brillantante e disincrostante

Soluzione 2 in 1 per i migliori risultati in termini di brillantezza e rimozione dei depositi di calcare. Senza acido maleico, fosforo e fosfati

SENZA FOSFORO · SENZA FOSFATI · SENZA ACIDO



1 fusto contiene **50 pastiglie** / 30 gr ciascuna (per richiesta ordine utilizzare il codice **0S2394**)

Scansiona il QR code per scoprire l'ampia gamma di accessori e consumabili a tua disposizione

Soluzione con detergenti liquidi (opzionale)



Kit per connessione esterna di detergente liquido/brillantante



Detergenti liquidi

ZANUSSI
PROFESSIONAL

zanussiprofessional.it

SEGUICI

07/26

Part of Electrolux Professional Group

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