



MAGiSTAR

COMBI

UNE NOUVELLE
ETOILE EN
CUISINE

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LE FOUR DES
CHEFS
N.1



A close-up photograph of a roasted duck on a grill. The duck is golden-brown and glistening, with its legs visible. The grill is a dark metal grate. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or restaurant setting with warm lighting. Overlaid on the right side of the image are four yellow rectangular boxes, each containing a benefit in bold black text. At the bottom, the brand name 'MAGiSTAR' is written in white, with a yellow underline, and 'COMBI' is written below it in white.

PLUS PERFORMANT

PLUS SIMPLE

PLUS D'EXPERIENCE

PLUS D'ECONOMIE

MAGiSTAR

COMBI

MAGISTAR COMBI

UN CHOIX DE VIE.

MAGiSTAR

COMBI

La vie est simple. Magistar Combi

est un guide pour l'équipe en cuisine et fournit l'aide dont tous les chefs ont besoin : calme, fiable, expert comme peu de systèmes de cuisson savent l'être. Un nouveau parcours commence ici. Le travail en cuisine est meilleur. Quelle est belle la vie !
Merci Zanussi.

Le premier four à convection rejoint l'équipe Zanussi.

Il reflète parfaitement la philosophie de la marque : performances, design, robustesse et fiabilité.

2019

2000

1970

1916

Les fours ActivePlus présentent une innovation exceptionnelle : le FoodSafe Control. Brevet déposé et développé en collaboration avec le Département des Sciences Alimentaires de l'Université d'Udine. Le FoodSafe Control garantit la sécurité microbiologique du processus de cuisson dans le respect des normes HACCP.

À l'âge de vingt-six ans, en pleine guerre mondiale, sans autre capital que son intuition, son talent et son enthousiasme, **Antonio Zanussi fonde son entreprise** : l'Officina Fumisteria Antonio Zanussi. Et produit sa première cuisine avec four statique.

VIVEZ MIEUX, CUISINEZ MIEUX

NOUVEAUX
PANNEAUX INTUITIFS

Hautes
performances et
contrôle total



MAGISTAR COMBI-TS

- Panneau tactile
- Générateur de vapeur

Équilibre parfait
entre rendement
et valeur



MAGISTAR COMBI-DS

- Panneau numérique
- Générateur de vapeur

Flexibilité et
productivité



MAGISTAR COMBI-TI

- Panneau tactile
- Vapeur directe

Résultats garantis
avec un maximum
de simplicité



MAGISTAR COMBI-DI

- Panneau numérique
- Vapeur directe

LE MEILLEUR DE TOUS LES TEMPS

PLUS ÉCONOMIQUE

Les coûts de nettoyage sont réduits de 15 %* : grâce au **lavage automatique**, rapide et puissant qui comprend également le **détartrage automatique de la chaudière**.

PLUS IMMÉDIAT

La nouvelle **interface tactile** est encore plus simple et intuitive : elle vous guide dans l'utilisation avec des conseils dédiés en plus de 30 langues.

PLUS LOGIQUE

Vous choisissez vos préparations et Magistar Combi vous indique la **meilleure séquence de cuisson** pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

LES ATOUTS

Plus facile

Notre mot magique. Vous réaliserez immédiatement que toutes les fonctions de Magistar Combi ont été conçues pour vous faciliter la vie en cuisine.



* économies d'énergie, d'eau, de détergent et de produit de rinçage (calculées avec l'utilisation de nos détergents solides)



PLUS COMPACT

Magistar Combi a été conçu pour **optimiser l'encombrement** externe car dans une cuisine chaque centimètre est précieux ! **Installable** sur des panneaux de **700 mm** de profondeur.

PLUS D'IDENTITÉ

Conçu, dessiné et réalisé en Italie avec la collaboration de cuisiniers italiens et internationaux pour répondre aux besoins de tous les chefs.

PLUS DE CONNEXION

Avec Magistar Combi, vous pouvez **également vous connecter à distance** pour surveiller votre travail et télécharger les données HACCP.

PERFORMANCES ACCRUES



-
- MAGISTAR COMBI A UN CŒUR ET UN CERVEAU
 - IL MULTIPLIE VOS PROPOSITIONS DE MENUS
 - TOUT SIMPLEMENT RÉVOLUTIONNAIRE

MAGISTAR COMBI A UN CŒUR ET UN CERVEAU

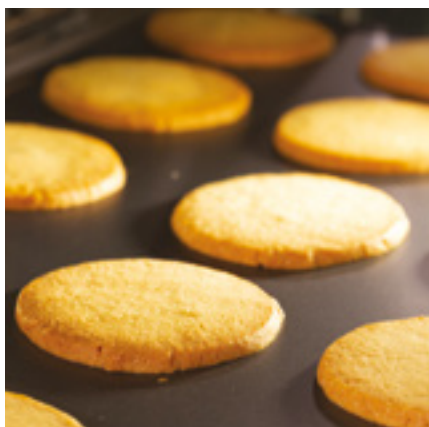
UN CŒUR BATTANT

Même lorsque tout semble déjà parfait, Zanussi trouve le moyen de rendre Magistar Combi encore plus efficace. Le **capteur Lambda** a été breveté et a évolué au fil du temps pour devenir encore plus précis aujourd'hui. Le capteur Lambda lit et maintient le niveau d'humidité configuré, indépendamment de la quantité et du type d'aliment.



UNIFORMITÉ DE CUISSON

Le design de l'enceinte de cuisson et du **ventilateur avec inversion** de rotation optimise l'**uniformité de cuisson**, pour des résultats vraiment enviables.



CŒUR D'ACIER

L'enceinte de cuisson, le vrai cœur de Magistar Combi, a été conçue pour garantir robustesse et performances dans le temps.

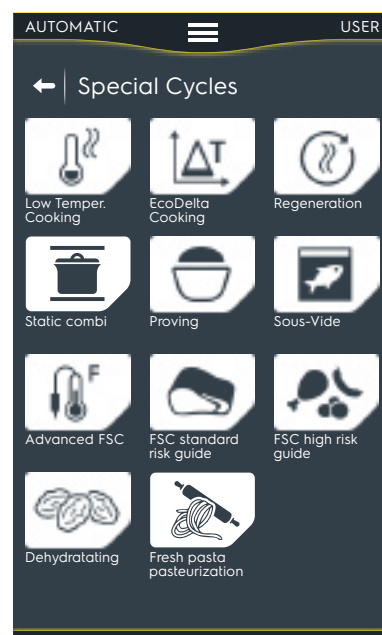


IL MULTIPLIE VOS PROPOSITIONS DE MENUS

FONCTIONS SPÉCIALES

Magistar Combi vous donne **11** nouvelles opportunités d'élargir de façon simple et parfaite votre offre en cuisine : les nouveaux **cycles spéciaux**.

- Cuisson à basse température
- Cuisson EcoDelta
- Régénération sur plat ou sur assiette
- Static Combi (simule une cuisson statique)
- Levage
- Cuisson sous vide
- Food Safe Control avancé pour guider la cuisson avec le facteur de pasteurisation
- Food Safe Control standard pour aliments à faible risque
- Food Safe Control pour aliments à haut risque
- Cycles de déshydratation (l'idéal pour le séchage des fruits, légumes, viandes, poissons)
- Pasteurisation pour pâtes fraîches



BASSE TEMPÉRATURE, GAIN ÉLEVÉ

La cuisson à **basse température** (LTC) améliore la qualité et permet d'économiser.

La cuisson à basse température vous fait gagner plus de 50 % de la perte de poids par rapport à une cuisson traditionnelle.

Magistar Combi peut travailler même en votre absence de manière à ce que tout soit prêt à votre retour. Ce cycle de cuisson est idéal pour tous les types de viandes et pour les poissons cuits au four.



* Food Safe Control - brevet US6818865B2 et famille apparentée

** LTC - brevet US7750272B2 et famille apparentée

*** Comparé aux cycles de cuisson traditionnels avec les fours Magistar Combi

TECHNOLOGIE ET NOUVELLES TRADITIONS

Static Combi

Ce cycle, grâce à une utilisation particulière du ventilateur, **simule les cuissons traditionnelles** d'un four statique.

Régénération

Un cycle spécifique permet la **régénération** rapide du produit. Le contrôle du taux d'humidité dans l'enceinte garantit, grâce à la précision du capteur Lambda, des aliments parfaits et des plats prêts à servir.

Déshydratation

Magistar Combi permet de **déshydrater** rapidement et parfaitement les fruits, les légumes, les viandes et les poissons.

Les saveurs et les valeurs nutritionnelles restent inchangées du fait que le four combine basse température et absence d'humidité.

Levage

Magistar Combi offre la température idéale pour un **levage** parfait.

Static Combi



Régénération



Déshydratation



Levage



TOUT SIMPLEMENT RÉVOLUTIONNAIRE

CUISSONS DE PRÉCISION

CUISSONS À CŒUR PARFAITES

La **sonde à 6 capteurs** permet de **mesurer avec précision la température au cœur** de tous les aliments sans aucune marge d'erreur. Elle ne tient compte que de la température minimale lue et assure une mesure parfaite même si elle n'est pas correctement insérée.

SÉCURITÉ ACCRUE DE VOS ALIMENTS

Le FoodSafe Control améliore la qualité et la sécurité des aliments. La sonde à cœur à 6 capteurs contrôle que le processus de cuisson a bien été effectué avec précision et en conformité avec les normes HACCP.

DE NOMBREUSES CUISSONS, DE GRANDES ÉCONOMIES

Si votre menu est complexe et exige plusieurs cuissons différentes et simultanées, Magistar Combi vous donne un coup de main.

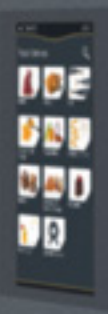
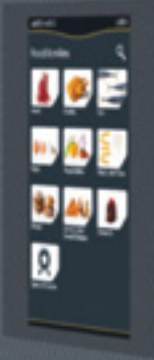
Le **Multitimer** vous permet de configurer simultanément au moins 20 temps différents ! Chaque fois qu'un aliment atteint le degré de cuisson souhaité, Magistar Combi vous avertit afin que vous le sortiez du four.





ZANUSSI

ZANUSSI



RAPIDO

MAGISTAR

0-1



0-1



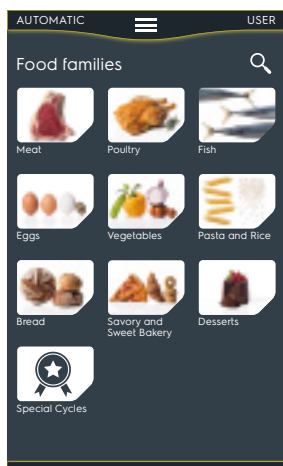
SIMPLICITÉ ACCRUE

-
- **MAGISTAR COMBI SE MET EN QUATRE**
 - **RIEN QUE POUR VOUS**
 - **TOUJOURS PROPRE**

MAGISTAR COMBI SE MET EN QUATRE

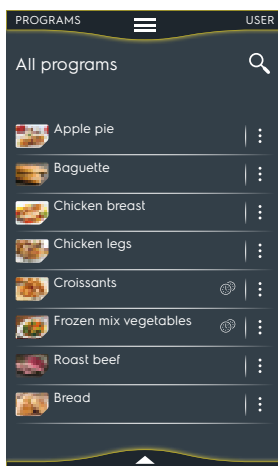
3 TABLEAUX DE COMMANDE ADAPTES POUR TOUS...

Malgré son cerveau très sophistiqué, Magistar Combi a été conçu pour être simple à utiliser. Il existe trois modalités d'utilisation de **Magistar Combi TS**.



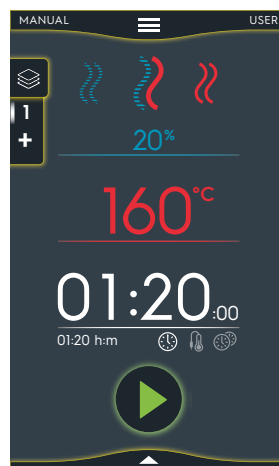
Automatique

Magistar Combi **pense et agit en toute autonomie** : il suffit de choisir parmi les différentes typologies d'aliments. En fonction du poids et des dimensions de la charge, Magistar Combi sélectionne de façon autonome la quantité d'humidité à introduire dans l'enceinte, le temps idéal et la température optimale. Le résultat sera toujours parfait. Les processus de cuisson sont également personnalisables et peuvent être stockés ou téléchargés sur USB et répliqués sur d'autres fours Magistar Combi.



Programmes

La mémoire de Magistar Combi contient jusqu'à **1 000 programmes de cuisson** pouvant être regroupés par catégorie de manière à disposer de menus déjà prêts, à rappeler d'un simple toucher ! Les recettes peuvent être téléchargées sur une clé USB et répliquées sur d'autres fours Magistar Combi.



Manuel

Dans cette modalité, Magistar Combi sera votre meilleur assistant et exécuteur. Choisissez le cycle de cuisson que vous préférez :

- Cycles traditionnels de cuisson à sec et convection à air chaud (max. 300°C).
- Cycle à vapeur basse température (max. 100°C) pour des cuissons sous vide, délicates.
- Cycle vapeur (100°C).
- Cycle vapeur haute température (max. 130°C).
- Cycle combiné (max. 250°C).

... ET UNE AUTRE RIEN QUE POUR VOUS

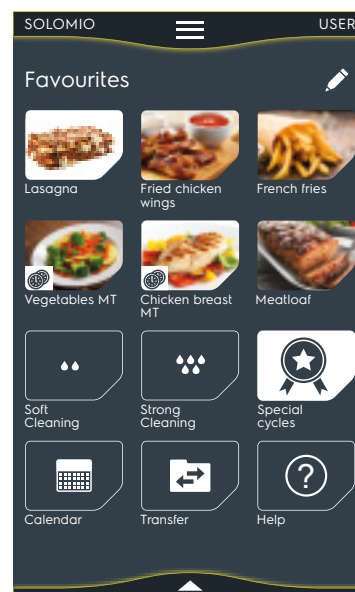
RIEN QUE POUR VOUS

MAKE-IT-MINE

Make-it-mine permet une personnalisation totale de l'interface utilisateur. Elle peut être dotée d'un mot de passe pour limiter l'accès et être téléchargée sur une clé USB puis répliquée sur d'autres fours Magistar Combi.

SOLOMIO

SoloMio est votre espace personnel qui vous permet de regrouper les programmes ainsi que vos fonctions préférées. Un simple toucher suffit pour y accéder.



JOUR APRÈS JOUR

Servez-vous de la fonction **Calendar** pour élaborer votre agenda personnel, mieux planifier votre travail quotidien en cuisine et recevoir des avis personnalisés liés à votre emploi du temps.

ON APPREND EN REGARDANT

Magistar Combi vous apprend à l'utiliser au mieux, y compris avec des **outils d'aide** constamment mis à jour, pour répondre de façon concrète et immédiate à toutes vos demandes. Accès aux vidéos et aux tutoriels par **QRcode**.

DES RECETTES À RÉPLIQUER

Toutes vos recettes peuvent être répliquées via une clé **USB** sur d'autres fours Magistar Combi.



TOUJOURS PROPRE

NOUVEAUTÉ
DÉTARTRAGE
AUTOMATIQUE

UN LAVAGE SIMPLE ET ECOLOGIQUE

Avec Magistar Combi, le lavage devient lui aussi une opération simple.

Le **système de lavage automatique** est incorporé au four pour une procédure de nettoyage facile, rapide et complète.

Vous avez le choix, en fonction de vos besoins, entre **4 cycles** préconfigurés : **soft, medium, strong, extra strong** ; de 54 à 180 minutes.

En cas d'interruption du cycle de nettoyage, les fours rincent automatiquement l'enceinte pour éliminer tout éventuel résidu

de détergent, **en garantissant ainsi sécurité et hygiène**. Vous pourrez recommencer à cuisiner en quelques minutes !

Outre le détergent standard en poudre, Magistar Combi vous permet de choisir le lavage traditionnel au liquide. Grâce à la modalité « Stand by » automatique, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du cycle de nettoyage : il suffit de sélectionner le programme approprié, d'appuyer sur « Start » pour retrouver un four propre le lendemain.

Les nouvelles fonctions Economizer permettent de réduire les consommations d'eau, d'électricité et de produit de rinçage jusqu'à **30 %**.

Les fonctions écologiques sont les suivantes :

- Sans séchage
- Sans produit de rinçage et détartrage
- Prolonger le cycle de lavage

DÉTARTRAGE INCORPORÉ

Le système HP Automatic Cleaning permet, durant le lavage, le **détartrage automatique de la chaudière**.

La nouvelle fonction de détartrage de la chaudière vous permet de maintenir longtemps les performances et la fiabilité de votre Magistar Combi.



* Comparé au cycle de nettoyage standard des fours Magistar Combi

EXPÉRIENCE ACCRUE



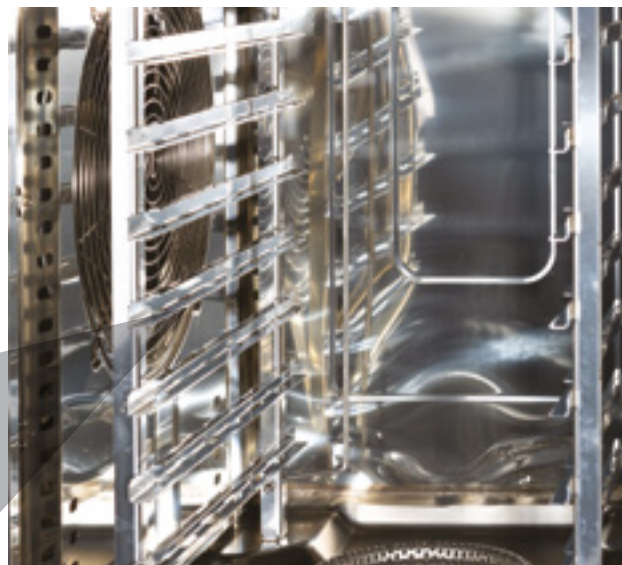
→ JETEZ UN COUP D'ŒIL À LA CAVITE

JETEZ UN COUP D'ŒIL À LA CAVITE

NOUVEAU DESIGN
NETTOYAGE
OPTIMISÉ

NOUVEAU DESIGN INTERNE

L'**intérieur** du four a été conçu pour optimiser les flux d'air, la **robustesse** et le nettoyage. Les structures de **support des plats** présentent des **orifices** qui permettent à l'air de circuler avec plus de force, ce qui facilite le nettoyage aux endroits les plus critiques.

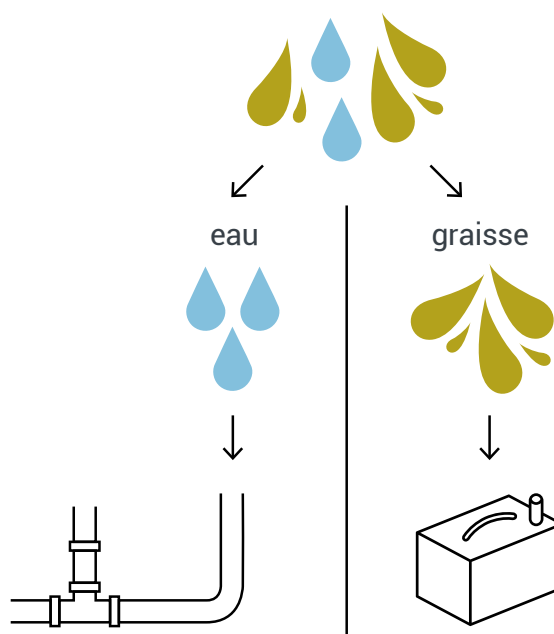


TUYAU DE VIDANGE À DEUX SORTIES

Un kit spécial en option pour la **récupération des graisses** permet la **séparation**, dans l'enceinte de cuisson, **de l'eau** (qui s'écoule dans le tuyau de vidange) et **des graisses** (acheminées dans les récipients spécifiques du kit).

Tout est plus simple et l'opérateur n'a plus qu'à stocker les huiles résiduelles en toute sécurité.

Indispensable pour la cuisson d'aliments à haute teneur en graisses.



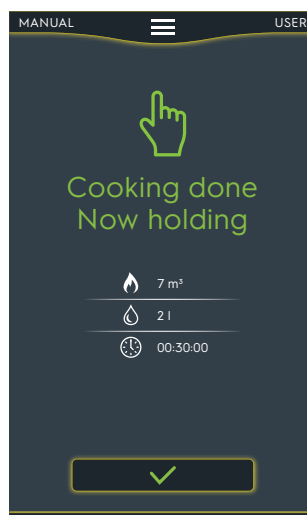
ÉCONOMIES ACCRUES

→ MAGISTAR COMBI VOUS ENSEIGNE
→ À ÉCONOMISER LES SOLUTIONS ÉCONOMIQUES

MAGISTAR COMBI VOUS ENSEIGNE À ÉCONOMISER

CONSOMMATIONS SOUS CONTRÔLE

Eau, gaz et électricité. Magistar Combi vous propose un **affichage graphique des consommations** pour contrôler l'évolution en temps réel et programmer les cuissons avec plus de responsabilité.



SOLUTIONS GAIN DE PLACE

Magistar Combi a été conçu et fabriqué avec une attention particulière aux encombrements. Il est aujourd'hui plus compact et peut être installé sur de **700 mm** de profondeur, **ce qui permet de garantir un alignement parfait.**



TOUT EN 1 M²

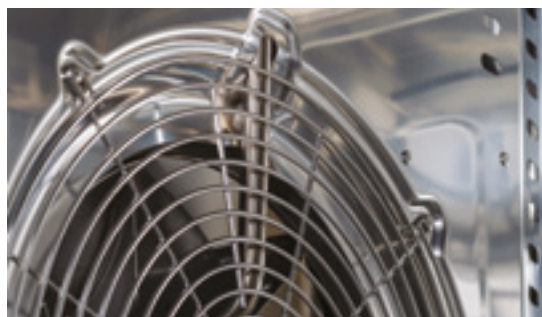
INSTALLATION ÉGALEMENT SUR DES TABLES DE 700 MM DE PROFONDEUR

LES SOLUTIONS ÉCONOMIQUES

MAGISTAR COMBI
SUGGÈRE L'ORDRE LE
PLUS LOGIQUE

VAPEUR À INJECTION DIRECTE

Les fours Magistar Combi TI et DI combinent les caractéristiques de la cuisson à **convection** avec le support de l'**humidité** dans l'enceinte, obtenue sans la chaudière et grâce à un injecteur spécial.

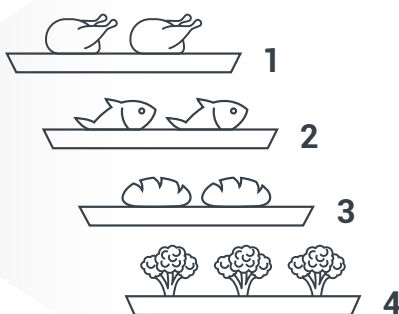


LA LOGIQUE EN CUISSON

Magistar Combi pense. **Cooking Optimizer** est la nouvelle logique basée sur l'intelligence artificielle : quand vous choisissez de cuisiner plusieurs plats, le four **propose la séquence de cuisson la plus logique** pour optimiser la consommation d'énergie tout en gagnant du temps.

LA LOGIQUE DANS LES ÉCONOMIES

La liste de tous les moyens d'économiser est longue : Cooking Optimizer, possibilité de désactiver la chaudière, cuissons nocturnes, choix du cycle de lavage. Le résultat est superlatif : **10 % en moins d'eau, de temps, d'électricité et/ou de gaz.**



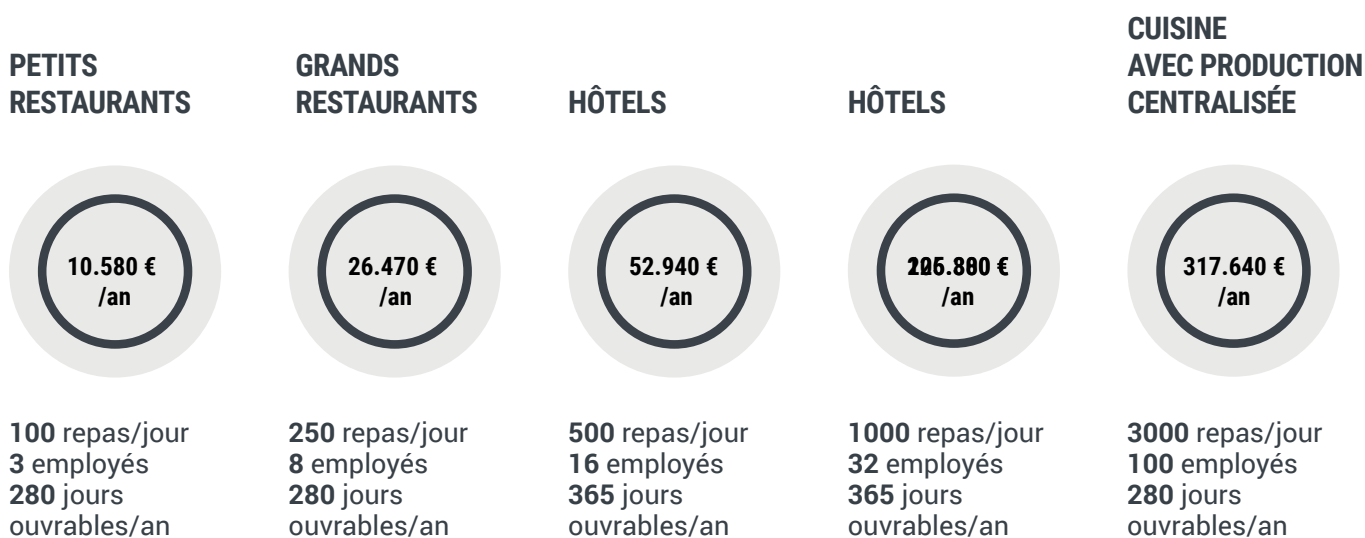
* Calcul basé sur des tests effectués par Electrolux Lab sur le four électrique Magistar Combi 10 1/1 GN, en utilisant la fonction Cooking Optimizer versus d'un four sans cette fonction. Données disponibles en avril 2019

BASSE TEMPÉRATURE, FAIBLES COÛTS

En plus de vous donner un aliment avec des caractéristiques esthétiques et une consistance parfaites, la cuisson à basse température (LTC) vous permettra également de réaliser des économies significatives dans la

gestion, grâce à la réduction de la perte de poids, aux cuissons nocturnes, au meilleur flux de travail en cuisine. Si l'on fait le calcul, dans une cuisine qui sert à peu près 500 repas par jour, il est possible d'économiser environ 12 000 €/an.

ÉCONOMIES ANNUELLES AVEC LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Facteurs de calcul :

Repas : **150 g** de viande

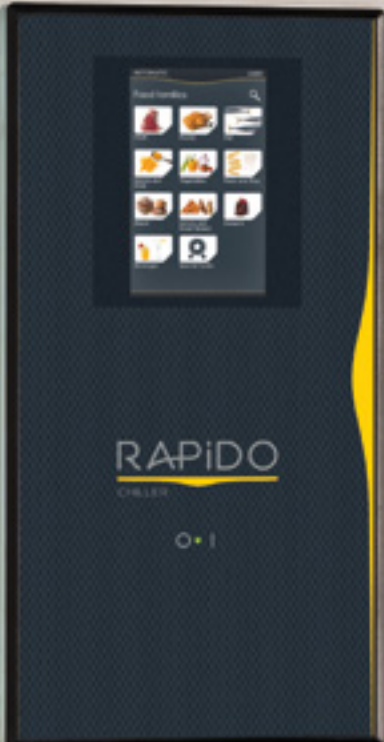
Coût de la viande : **10 euros/kg**

Cuisson basse température adoptée pour **20 %** de la viande utilisée en un an.

* Calcul basé sur des tests effectués par Electrolux Lab sur un four Magistar Combi utilisant la fonction LTC versus d'un four sans cette fonction.

ZANUSSI

ZANUSSI



Control panel for the Rapido Chiller. It features a large touchscreen display showing a grid of food icons and a search bar. Below the screen, the text "RAPIDO" is displayed in a large font, with "CHILLER" in a smaller font underneath. At the bottom, there are two small indicator lights.



Control panel for the Magistar Combi FS. It features a large touchscreen display showing a grid of food icons and a search bar. Below the screen, the text "MAGISTAR" is displayed in a large font, with "COMBI FS" in a smaller font underneath. At the bottom, there are two small indicator lights.



UNE GAMME MAGISTRALE

NOUVEAU
FOUR* 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
Puissance électrique (kW)	11.1	21.4	19	37.4 TS / 35.4 TI	37.7	65.4
Voltage (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
Dimensions extérieures LxPxH (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
Puissance gaz (kW)	19	32	31	47	54	100
Voltage (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
Dimensions extérieures LxPxH (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR COMBI-DS/DI



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

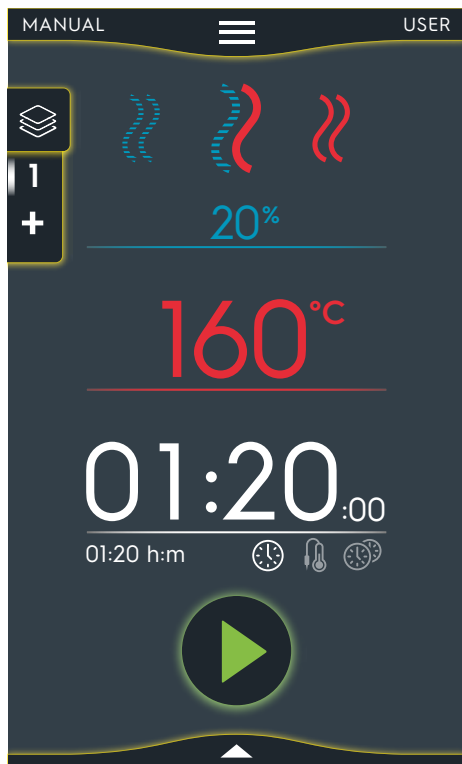
10 GN 2/1

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
Puissance électrique (kW)	11.1	21.4	19	37.4 DS / 35.4 DI	37.7	65.4
Voltage (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
Dimensions extérieures LxPxH (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
Puissance gaz (kW)	19	32	31	47	54	100
Voltage (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
Dimensions extérieures LxPxH (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794



MAGiSTAR

COMBI-TS



Panneau tactile

La nouvelle interface à **écran tactile** a été conçue pour tout simplifier : super intuitive, facile à apprendre et encore plus à utiliser, personnalisable.

Disponible dans plus de 30 langues.

101 configurations d'humidité

Offrez plus de variété à votre cuisine grâce à l'humidité de 0 à 100 % générée par la chaudière et à la vanne d'air à ouverture automatique. Pour des aliments toujours parfaits.

Capteur Lambda standard

Contrôle avec précision et maintient **constante l'humidité** à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Modalité automatique

Pour faciliter et accélérer votre travail, Magistar Combi vous offre des cycles automatiques et **11 nouveaux cycles spéciaux**.

Modalité programmes

Vous pouvez sauvegarder, classer par catégories et partager jusqu'à **1 000 programmes de cuisson** via la clé USB ou notre connectivité.

AirFlow

Airflow est un système révolutionnaire pour la distribution de l'air durant la cuisson. Grâce à **AirFlow**, les résultats de cuisson sont toujours parfaits et uniformes.

Sonde à 6 capteurs standards

Précision inégalée de la mesure de la **température au cœur** du produit.

Caractéristiques innovantes

SoloMio est la page d'accueil que vous pouvez personnaliser en entrant vos fonctions préférées : votre vie en cuisine se simplifie et le flux de travail devient plus linéaire.

Calendar vous permet de planifier le travail quotidien et de recevoir les avis personnalisés de vos tâches.

Cooking Optimizer propose la **séquence de cuisson** la plus **logique** pour optimiser les temps de cuisson tout en économisant un maximum d'énergie.

HP Automatic Cleaning

Réduisez les coûts de nettoyage jusqu'à **-15 %***. Des résultats inégalés grâce aux fonctions economizer et au détartrage automatique de la chaudière. Vous pouvez en outre choisir entre deux solutions de détergents : solide (standard) ou liquide.

Connexion disponible

* économies d'énergie, d'eau, de détergent et de produit de rinçage (calculées avec l'utilisation de nos détergents solides).

MAGiSTAR

COMBI-DS



Panneau numérique

Une séquence lumineuse vous guide en simplifiant chaque opération.

11 niveaux de vapeur

Offrez plus de variété à votre cuisine grâce aux 11 niveaux de vapeur de 0 à 100 % générés par la chaudière et à la vanne d'air à ouverture automatique.

Capteur Lambda standard

Contrôle avec précision et maintient **constante l'humidité** à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Modalité programmes

La clé USB ou notre connexion vous permet de sauvegarder et de partager vos programmes de cuisson sur d'autres fours Magistar Combi.

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 100 programmes avec au maximum 4 phases de cuisson pour chacun d'eux.

AirFlow

Airflow est un système révolutionnaire pour la distribution de l'air durant la cuisson. Grâce à **AirFlow**, les résultats de cuisson sont toujours parfaits et uniformes.

Contrôle de la température au cœur avec la sonde

Le capteur simple donne une lecture précise de la température au cœur de l'aliment. Vous pouvez choisir, en option, la sonde à 6 capteurs.

HP Automatic Cleaning

Lavage automatique pour un nettoyage impeccable, avec détartrage incorporé à la chaudière. Vous pouvez choisir 2 détergents différents : solide ou liquide.

Connexion disponible



MAGiSTAR

COMBI-TI



Panneau tactile

La nouvelle interface à **écran tactile** a été conçue pour tout simplifier : super intuitive, facile à apprendre et encore plus à utiliser, personnalisable. Disponible dans plus de 30 langues.

11 niveaux d'humidité

Offrez plus de variété à votre cuisine avec 11 configurations d'humidité et la haute efficacité de la vapeur instantanée, avec ouverture automatique de la vanne d'air.

Capteur Lambda (en option)

Contrôle avec précision et maintien constante l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Modalité programmes

Vous pouvez sauvegarder, classer par catégories et partager jusqu'à **1 000 programmes de cuisson** via la clé USB ou notre connectivité.

AirFlow

Airflow est un système révolutionnaire pour la distribution de l'air durant la cuisson. Grâce à **AirFlow**, les résultats de cuisson sont toujours parfaits et uniformes.

Contrôle de la température au cœur avec la sonde

Le capteur simple donne une lecture précise de la température au cœur de l'aliment. Vous pouvez choisir, en option, la sonde à 6 capteurs.

Caractéristiques innovantes

SoloMio est la page d'accueil que vous pouvez personnaliser en entrant vos fonctions préférées : votre vie en cuisine se simplifie et le flux de travail devient plus linéaire.

Calendar vous permet de planifier le travail quotidien et de recevoir les avis personnalisés de vos tâches.

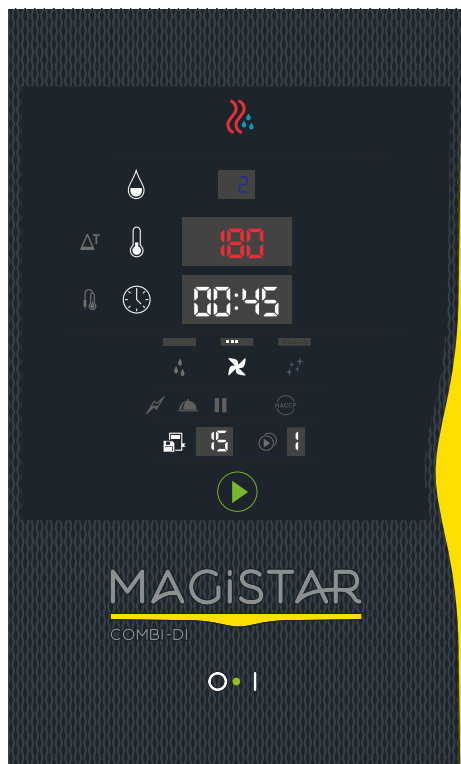
HP Automatic Cleaning

Réduisez les coûts de nettoyage jusqu'à **-15 %**. Résultats excellents grâce à l'utilisation des fonctions économizer. Vous pouvez en outre choisir entre deux solutions de détergents : solide (standard) ou liquide.

Connexion disponible

MAGiSTAR

COMBI-DI



Panneau numérique

Une séquence lumineuse vous guide en simplifiant chaque opération.

11 niveaux d'humidité

Offrez plus de variété à votre cuisine avec 11 configurations d'humidité et la haute efficacité de la vapeur instantanée, avec ouverture automatique de la vanne d'air.

Capteur Lambda (en option)

Contrôle avec précision et maintient constante l'humidité à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.

Modalité programmes

La clé USB ou notre connexion vous permet de sauvegarder et de partager vos programmes de cuisson.

Vous pouvez mémoriser jusqu'à 100 programmes avec au maximum 4 phases de cuisson pour chacun d'eux.

AirFlow

Airflow est un système révolutionnaire pour la distribution de l'air durant la cuisson. Grâce à **AirFlow**, les résultats de cuisson sont toujours parfaits et uniformes.

Contrôle de la température au cœur avec la sonde

Le capteur simple donne une lecture précise de la température au cœur de l'aliment. Vous pouvez choisir, en option, la sonde à 6 capteurs.

HP Automatic Cleaning

Résultats de nettoyage impeccables. Possibilité de choisir entre deux types de détergents : solide (standard) ou liquide.

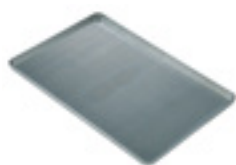
Connexion disponible

TOUTE LA FLEXIBILITÉ QUE VOUS SOUHAITEZ

Panification



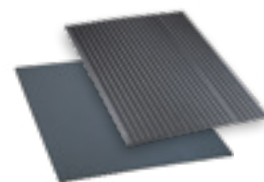
Plaque de panification en aluminium perforé pour 5 baguettes, 400x600 mm



Plaque de panification en aluminium perforé avec 4 bords, 400x600 mm



Plaque de panification en aluminium lisse, 400x600 mm

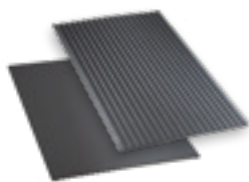


Grille rainurée. Côté lisse et côté rainuré, 400x600 mm

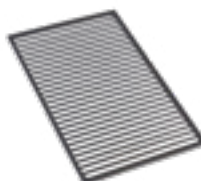
Grilles et plats antiadhésifs



Plat antiadhésif U-PAN de 20, 40 ou 60 mm de hauteur, GN 1/1



Grille rainurée. Côté lisse et côté rainuré, GN 1/1



Grille en aluminium avec revêtement antiadhésif, GN 1/1



Grille perforée en aluminium avec revêtement antiadhésif, GN 1/1



Plat pour cuissons traditionnelles (ex. : rôti), en aluminium avec revêtement, GN 1/1



Plat antiadhésif pour 8 moules, GN 1/1

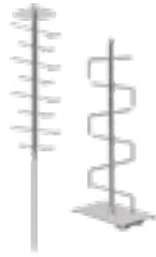


Plaque perforée antiadhésive idéale pour le cycle de déshydratation, GN 1/1

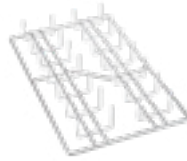
Grilles et fumoir



Paire de grilles universelles, pour brochettes. En acier inox AISI 304



Broche pour agneau ou porc en acier inox AISI 304

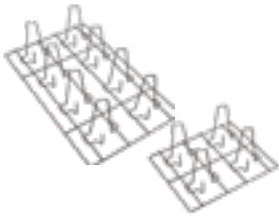


Grille à pommes de terre, en acier inox AISI 304



Fumoir pour fours

Volaille



Grille pour 4 poulets GN 1/2 ou pour 8 poulets GN 1/1



Chariots de 10 plaques GN 1/1



Chariot collecteur de graisses pour bases fermées 6 GN 1/1 et 10 GN 1/1



Bac collecteur de graisses pour bases ouvertes 6 GN 1/1 et 10 GN 1/1



Bac collecteur de graisses avec bloc de vidange GN 1/1 - GN 2/1



Grille pour 8 canards GN 1/1

Bases et hottes



Base ouverte



Armoire support neutre



Armoire support chauffante



Hotte (sans odeur avec ventil ou à condensation)

LA GAMME MAGISTAR COMBI

FOURS	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
Cycle à convection (25-300°C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Cycle combi (25-300°C) avec sonde Lambda	●	●	●	●				
101 configurations d'humidité avec contrôle capteur Lambda	●	●						
11 configurations d'humidité avec contrôle capteur Lambda			●	●	○	○	○	○
11 configurations d'humidité					●	●	●	●
Cycle vapeur (100°C)	●	●	●	●				
Cycle vapeur basse température (25-99°C)	●	●	●	●				
Vapeur haute température (101-130°C)	●	●	●	●				
Phase de maintien	●	●	●	●	●	●	●	●
100+ cuissons automatiques avec possibilité de personnalisation et visualisation des paramètres	●	●						
Cycle régénération	●	●	●	●				
Cuisson à basse température (LTC)	●	●						
Cycle lavage	●	●						
EcoDelta	●	●	●	●	●	●	●	●
EcoDelta Progressif	●	●						
Cycle sous vide	●	●						
Cycle Combi-Statique	●	●						
Cycle Déshydratation	●	●						
Cycle Pasteurisation des pâtes fraîches	●	●						
Contrôle de la procédure de cuisson (FSC) en toute sécurité	●	●			○	○		
Food Safe Control Avancé (Cuisson guidée par facteur de pasteurisation F)	●	●						
Préchauffage automatique accéléré et personnalisable	●	●	●	●	●	●	●	●
Refroidissement automatique rapide accéléré	●	●	●	●	●	●	●	●
Cuisson multiple avec fonction MultiTimer	●	●			●	●		

CARACTÉRISTIQUES

Interrupteur on/off	●	●	●	●	●	●	●	●
Panneau de commande à écran tactile haute définition (262 000 couleurs)	●	●			●	●		
Panneau de commande numérique avec sélection guidée			●	●			●	●
Afficheurs lisibles à 12 mètres	●	●	●	●	●	●	●	●
Afficheurs disponible dans plus de 30 langues	●	●			●	●		
Générateur de vapeur dédié en acier inox	●	●	●	●				
Générateur de vapeur dédié en acier inox 316L	○	○	○	○				
Générateur de vapeur à injection directe					●	●	●	●
Contrôle précis de la vanne d'évacuation de l'humidité enceinte de cuisson	●	●	●	●	●	●	●	●

FOURS

	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
Bibliothèque programmes - 1 000 programmes, 16 phases, identification nom et photo, catégorisation programmes	●	●			●	●		
Bibliothèque programmes - 1 000 programmes, 4 phases, identification numérique			●	●			●	●
Page-écran unique SoloMio avec fonctions utilisées plus fréquemment	●	●			●	●		
Injection manuelle de l'eau	●	●	●	●	●	●	●	●
Sonde à cœur à 6 capteurs	●	●	○	○	○	○	○	○
Sonde à cœur			●	●	●	●	●	●
Estimation du temps résiduel dans les cuissons à cœur	●	●			●	●		
Visualisation simultanée des valeurs préconfigurées et des valeurs réelles	●	●	●	●	●	●	●	●
Système de circulation de l'air	●	●	●	●	●	●	●	●
Ventilateur à vitesse variable avec motor stop - 7 niveaux	●	●			●	●		
Ventilateur à vitesse variable avec motor stop - 5 niveaux			●	●			●	●
1/ 2 puissance	●	●	●	●	●	●	●	●
Fonction Cooking Optimizer : permet de configurer une séquence de cuissons en optimisant les temps et les consommations	●	●			●	●		
Personnalisation interface + téléchargement	●	●			●	●		
Pause	●	●			●	●		
Démarrage retardé	●	●			●	●		
Page HELP d'auto-apprentissage avec support QR code	●	●			●	●		
Calendar	●	●			●	●		
Visualisation des consommations à la fin du lavage	●	●			●	●		
Images animées pour guider les différentes opérations	●	●			●	●		
Système de nettoyage automatique incorporé avec chimie solide	●	●	●	●	●	●	●	●
Système de nettoyage automatique incorporé avec détergents liquides	○	○	○	○	○	○	○	○
Fonction automatique de détartrage de la chaudière	●	●	●	●				
Fonctions économie d'énergie durant la phase de lavage	●	●			●	●		
Fonction stop&cook dans le système de nettoyage automatique	●	●	●	●	●	●	●	●
Possibilité de configuration du lavage forcé	●	●			●	●		
Nettoyage air-break	●	●	●	●				
Purge automatique de la chaudière avec diagnostic automatique du niveau de calcaire	●	●	●	●				
Purge manuelle de la chaudière	●	●	●	●				
Adaptation pour le régulateur d'énergie	●	●	●	●	●	●	●	●
Système de diagnostic automatique	●	●	●	●	●	●	●	●
Dispositif thermique de sécurité	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouverture en 2 phases pour protéger contre l'évacuation de vapeur	○		○		○		○	
Brûleurs haute efficacité et basse émission avec échangeur de chaleur	●	●	●	●	●	●	●	●
Système d'auto-recovery	●	●	●	●	●	●	●	●
Port USB	●	●	●	●	●	●	●	●
Téléchargement données HACCP, cycle automatique, programmé, configurations	●	●	●	●	●	●	●	●
Simulateur chariot incorporé à la porte		●		●		●		●

FOURS	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
Douche escamotable à rembobinage automatique	●	●	○	○	○	○	○	○
Porte double vitre avec éclairage LED	●	●	●	●	●	●	●	●
Éclairage LED d'avertissement intermittent	●	●	●	●	●	●	●	●
Ouverture à gauche	○		○		○		○	
Bac collecteur avec vidange automatique	●	●	●	●	●	●	●	●
Positions de fermeture de la porte à 60°/110°/180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Panneaux en acier inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Enceinte de cuisson avec angles arrondis hygiéniques	●	●	●	●	●	●	●	●
Structure porte-plaques amovible et complète, pas 67 mm	●		●		●		●	
Structure porte-plaques à four mobile avec blocage conteneur à plaques. Angles arrondis. Bac collecteur incorporé		●		●		●		●
Butée de course latérale pour structure porte-plaques mobile	○	●	○	●	○	●	○	●
Adaptation pour système de récupération des graisses	●		●		●		●	
Connexion disponible	●	●	●	●	●	●	●	●
RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ, CERTIFICATIONS								
Indice de protection contre l'eau IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Pieds réglables en hauteur	○	●	○	●	○	●	○	●
Compatibilité avec chariots d'autres marques *		●		●		●		●
Kit de superposition : 6 sur 6 GN 1/1, 6 sur 10 GN 1/1, 6 sur 6 GN 2/1, 6 sur 10 GN 2/1	○	○	○		○	○	○	○
Sécurité gaz : marque GASTEC qa haute fiabilité et faibles émissions	●	●	●	●	●	●	●	●
Manuel, schémas de connexion, guide utilisateur	●	●	●	●	●	●	●	●

* demandez conseil à votre revendeur ● Standard ○ En option

ÉNERGIE



SÉCURITÉ




GESTION





Les certifications concernent tous les fours de la famille Magistar Combi.
 Pour plus d'informations sur les certifications liées à des codes de produit spécifiques, contactez votre partenaire Zanussi local.

GASTEC
 " 20% de réduction des émissions nocives pour un environnement de travail plus sain. Le design innovant des brûleurs Zanussi dépasse les exigences de Gastec* en termes de réduction des émissions. "

* Certification Gastec du gouvernement néerlandais, la plus restrictive d'Europe

DE A À Z

Avant et après la vente, contactez un expert

Écoute et collaboration : ces deux mots sont très importants pour nous. Nos ingénieurs collaborent avec les meilleurs chefs pour définir les caractéristiques d'un produit toujours fiable et facile à utiliser.

NOUS PRENONS SOIN DE VOTRE EQUIPEMENT

Les produits de rinçage et de détartrage Zanussi Professional ont été spécialement développés pour les fours Magistar. L'utilisation régulière de ces produits garantit un nettoyage hygiénique de vos équipements, assurant la performance du produit et le respect des conditions de garantie.

Pour garantir une efficacité maximale du four magistar dans le temps



Tablette C23
Poudre nettoyage

La solution en poudre assure un cycle de nettoyage optimal même dans des conditions difficiles



1 boîte contient **100 sachets** / 65 gr chacun (pour des commande utiliser le code **0S2392**)



Tablette C25
Rinçage et détartrage

Solution 2 en 1 pour les meilleurs résultats de rinçage et l'élimination des dépôts de calcium



1 boîte contient **50 sachets** / 30 gr chacun (pour des commande utiliser le code **0S2394**)

Solution avec détergents liquides (optionnel)



Kit externe pour détergents liquides



Détergents liquides

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.fr

ZANUSSI
PROFESSIONAL



La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis. Les illustrations ne sont pas contractuelles.