



MAGiSTAR

COMBI

EN NY STJÄRNA
I KÖKET

ZANUSSI
PROFESSIONAL

THE OVEN FOR

N.1



A close-up photograph of a roasted duck on a grill. The duck is golden brown and is positioned on a dark metal grill. The background is blurred, showing a kitchen setting with stainless steel surfaces and lights. A yellow text overlay is positioned on the right side of the image, containing four lines of text.

MER PRESTANDA

MER ENKELHET

MER UPPLEVELSE

MER BESPARING

MAGiSTAR

COMBI

MAGISTAR KOMBIUGN ETT LIVSTILSVAL.

MAGiSTAR

COMBI

Valet är lätt. Magistar Combi
är team ledaren i köket,
assistenten alla kockar gärna
vill ha; lugn, pålitlig och erfaren i
matlagninssystem, som är
få förundrat.
En ny resa börjar här.
Köksarbetet är förbättrat.
Livet är bra. Tack Zanussi.

**Den första konvektionsugnen
ansluter sig till Zanussi.**
Den reflekterar märkets
filosofi perfekt; prestanda,
design, hållbar och pålitlig.

2019

2000

1970

1916

ActivePlus ugnar

har en enastående innovation:
FoodSafe Control.
En patenterad och samutvecklad
med Food Science Department
på University of Udine.
FoodSafe Control säkerställer
mikrobiologisk säkerhet av
hela matlagningsprocessen i
översstämmelse med HACCP
regler.

Vid 26 års ålders, mitt i ett
världskrig, utan några andra
medel än sin intuition, påhittighet
och entusiasm, **startade Antonio
Zanussi sitt eget företag:**
Officina Fumisteria Antonio
Zanussi, och tillverkade sitt första
kök med en statisk ugn.

LEV BÄTTRE LAGA BÄTTRE MAT

NYA INTUITIVA
PANELER

**Maximal
prestanda och
total kontroll**



MAGISTAR COMBI-TS

- Touch panel
- Ång generator

**Perfekt balans
mellan prestanda
och värde**



MAGISTAR COMBI-DS

- Digital panel
- Ång generator

**Flexibilitet and
produktivitet**



MAGISTAR COMBI-TI

- Touch panel
- Direkt ånga

**Garanterat resultat
med största
enkelhet**



MAGISTAR COMBI-DI

- Digital panel
- Direkt ånga

DIN PARTNER I KÖKET

MER BESPARING

Rengöringskostnad är reducerad med 15%*: tack vare en snabb och kraftig **automatisk tvätt**, vilket också inkluderar **automatisk avkalkning av boiler**.

MER INTUITIV

Den nya **touch panelen** är ännu enklare och intuitiv att använda: automatisk guidning med tips på över 30 språk.

MER INTELLIGENS

Välj din maträtt och Magistar Combi visar dig det bästa **matlagningsprogrammet** för att spara tid och energi.

EXTRA

Lättare

Det är vårt magiska ord. Du upptäcker snabbt att alla funktioner i Magistar Combi är designade för att göra livet lättare i köket.



* energi, vatten, kem and sköljmedelbesparing (kalkylerat vid användning av våra rengöringstabletter)



MER KOMPAKT

Magistar Combi är designad för att **optimera externa dimensioner**, eftersom varje centimeter räknas i köket. **Ugnen kan installeras på en 700 mm djup bänk.**

MER IDENTITET

Uttänkt, designad och tillverkad i Italien i samarbete med italienska och internationella kockar för att möta allas krav.

MER UPPKOPPLING

Magistar Combi kan **kopplas upp via internet** för remote övervakning och nedladdning av HACCPdata.

MER PRESTANDA



-
- INTE BARA HJÄRTA MEN OCKSÅ HJÄRNA
 - BREDDA GRÄNSERNA AV DIN MENY
 - ENKELT SAGT - REVOLUTIONERANDE

INTE BARA HJÄRTA MEN OCKSÅ HJÄRNA

ETT BULTANDE HJÄRTA

När allt verkar perfekt, finner Zanussi ett sätt att bli ännu effektivare.

Lambdasensorn är ett unikt patent, utvecklat över tid och nu ännu mer precis.

Lambda sensorn avläser och upprätthåller bestämda fuktnivåer oavsett mängd eller typ av mat i ugnen.



JÄMN MATLAGNING

Designen av ugsutrymmet tillsammans med omvänd fläktrotation ger en **optimal värmedistribution**, för avundsvärda resultat.



HJÄRTA AV STÅL

Ugsutrymmet, hjärtat av Magistar Combi, är designad för att säkra hållbarhet och prestanda över tid.

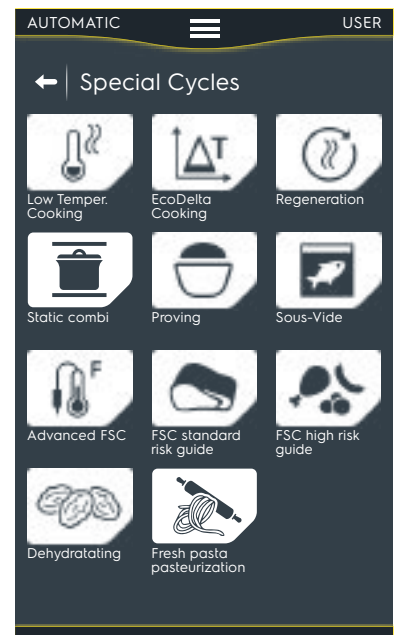


BREDDA GRÄNSERNA AV DIN MENY

SPECIALFUNKTIONER

Magistar Combi ger dig **11** nya möjligheter för att med enkel perfektion bredda dina erbjudanden: det nya **Special Cycles**.

- Låg temperaturtillagning (LTC)
- EcoDelta
- Uppvärmning på plåt eller tallrik
- Static Combi (simulerar statisk tillagning)
- Jäsning
- Sous-vide
- Avancerad Food Safe Control för tillagning med pastörisering
- Standard Food Safe Control för låg-risk mat
- Food Safe Control* för hög-risk mat
- Torkningscykel
- Färska pasta pastörisering



LÅG TEMPERATUR, HÖG PROFIT

Low temperature cooking (LTC**)

ökar kvaliteten och garanterad kostnadsbesparing. Low Temperature Cooking sparar mer än 50 % vikt förlust*** jämfört med traditionell tillagning. Magistar Combi fungerar utmärkt även när du går hem för att vid återkomst ha en färdig produkt. Metoden fungerar utmärkt för kött och fisk.



* Food Safe Control - Patent US6818865B2 och relaterade familjer

** LTC - Patent US7750272B2 och relaterade familjer

*** Jämfört med traditionella tillagningprogram med Magistar Combi

TEKNOLOGI AND NYA TRADITIONER

Statisk tillagning

Med en speciell konfiguration **simulerar ugnen en traditionell tillagning**. Som förr alltså.

Regeneration

Med ett separat program **värms mat upp** snabbt. Fuktkontrollen som kontrolleras med Lambdasensorn, tillser perfekt resultat.

Torkningscykel

Magistar Combi ger en snabb och perfekt **dehydratorkad** produkt. Smak och näring förblir oförändrade då ugnen kombinerar låg temperatur med noll procent fuktnivå.

Jäsning

Magistar Combi erbjuder ett perfekt klimat för **jäsning**.

Statisk tillagning



Uppvärmning



Torkningscykel



Jäsning



ENKELT SAGT: REVOLUTIONÄR

PRECISIONS
TILLAGNING

JÄMNT TILLAGAT HELA VÄGEN

Med en **6-sensor probe** säkerställs att innetemperaturen kärntermometer oavsett produkt **kan mätas exakt**, utan marginal för fälläsning. Den beräknar utifrån den lägsta temperaturen även om kärntermometer inte är helt intryckt.

STÖRRE SÄKERHET FÖR DIN MAT

FoodSafe Control säkerställer kvalite och säkerhet av maten. 6- sensor kärntermometer Multiprobe följer tillagningsprocessen och tillser att den utförs enligt HACCP.

MÅNGA TILLAGNINGSOPTIONER, HÖGA BESPARINGAR

Om du har en komplex meny som kräver olika tillagninstider och metoder samtidigt, hjälper Magistar Combi dig på traven.

Med **Multitimer** tillåter ugnen dig att använda upp till 20 olika tillagningsstider samtidigt! Vid varje färdig tillagning, Magistar Combi larmar om att det är dags att ta ut den färdiga produkten.





ZANUSSI

ZANUSSI

10°C
FRESHNESS
DEFROST
CLOCK
ALARM
ECONOMY

10°C
FRESHNESS
DEFROST
CLOCK
ALARM
ECONOMY

0-1

0-1



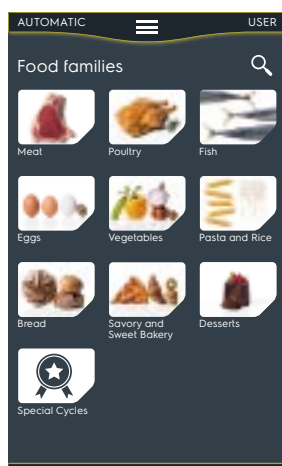
MER ENKELHET

-
- FYRA GÅNGER BÄTTRE
 - BARA FÖR DIG
 - ALLTID REN

FYRA GÅNGER BÄTTRE

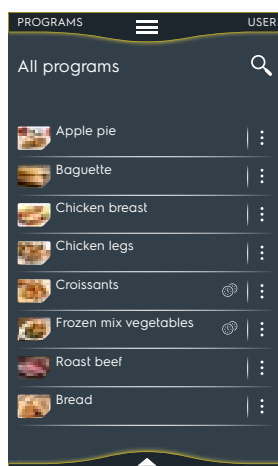
3 VAL FÖR ALLA...

Magistar Combi är född för att vara enkel, men med en sofistikerad hjärna. **Magistar Combi TS** kan användas i 3 olika tillagningslägen:



Automatisk

Magistar Combi **tänker och agera själv**: du behöver bara avälja typ av mat. Beroende på vikt och storlek av mat i ugnen, Magistar Combi väljer självständigt fuktnivå, tid och idealtemperatur. Resultatet blir alltid perfekt. Tillagningsprocessen kan också skraddarsys och sparas eller laddas ner på en USB-sticka för att kopieras till andra Magistar Combi. Spara tid helt enkelt!



Program

Magistar Combis minne har nästan **1000 tillagningsprogram** som kan grupperas för färdiga menyer att startas med en knapptryckning. Recept kan laddas ner på en USB-sticka för att kopieras till andra Magistar Combi. Gör det enkelt för dina kokkar!



Manuell

I denna del kommer Magistar Combi vara din bästa hjälp och assistent. Välj den tillagningsprocess du föredarar;

- Traditionell torr och varm konvektion (max 300 °C).
- Låg-temperatur ånga (max 100 °C) för sous-vide.
- Ånga (100 °C).
- Hög-temperatur med ånga (max 130 °C).
- Combi (max 250 °C).

...OCH EN EXTRA FEATURE DESIGNAD BARA FÖR DIG

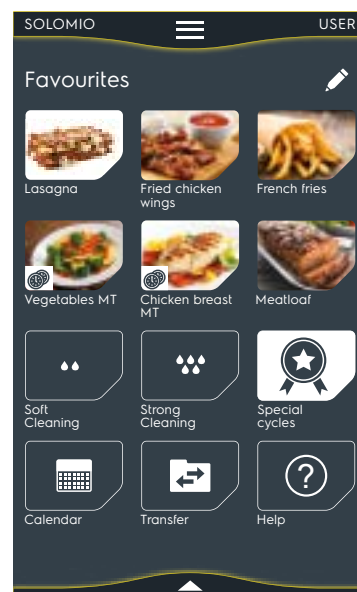
BARA FÖR DIG

MAKE-IT-MINE

Make-it-mine tillåter dig att helt skräddarsy användar interface. Det kan var lösenordsskyddat och även laddas ner till en USBsticka och överförs till en annan Magistar Combiugn.

SOLOMIO

SoloMio är din personliga mapp som gör så att du kan skapa egna grupper med dina favoritprogram och funktioner. Allt med en enkel knapptryckning.



DAG FÖR DAG

Använd **kalendar** funktionen för att skapa din egen personliga agenda för att optimera dagens arbetsplanering i köket och få personliga påminnelser för uppgifter.

LÄR GENOM ATT TITTA

Magistar Combi lär dig hur den ska användas på bästa möjliga sätt tillsammans med uppdaterade **support material**, för att snabbt ge dig svar på dina frågor. Tillgång till filmer och lektioner via **QRcode**.

FRITT ATT KOPIERA

Alla dina recept kan laddas ner till dina andra Magistar Combiugnar via USB-sticka.



ALLTID REN

NY
AUROMATISK
AVKALKNING

TOP KLASS RENGÖRING

Med Magistar Combi är till och med rengöring en enkel uppgift. Det **automatiska rengöringssystemet** är integrerat i ugnen och gör rengöringsprocessen enkel, snabb och komplett.

Med 4 **förprogrammerade rengöringsprogram** kan du anpassa städningen efter ditt behov: **mjuk, medium, hård och extrahård**, från 54 till 180 minuter. Om rengöringsprogrammet avbryts sköljer ugnen automatiskt

ur ugnsutrymmet för att **säkra matsäkerhet och hygien hela tiden**. Matlagning kan återupptas inom några minuter! Självklart har du möjlighet att använda traditionella flytande kem i Magistar Combi.

Tack vare den automatiska Stand By-funktionen behöver du inte vänta på plats till dess att rengöringsprogrammet är klart: välj bara ett lämpligt rengöringsprogram

och ugnen är ren och redo för användning nästa dag.

Med det nya Economizer-funktionen kan konsumtionen av vatten, elektricitet och kemikalier reduceras med upp **30%***.

De ekologiska funktionerna är;

- Skippta torkning
- Skippta sköljmedel och avkalkning
- Förlängd rengöringscykel

INTEGRERAD AVKALKNING

HP Automatic Cleaning är ett system som **automatiskt avkalkar boilern** samtidigt med rengöringsprogrammet. Den nya funktionen ser till att din Magistar Combi behåller prestanda över tid.



* Jämfört med de vanliga rengöringsprogrammen på Magistar Combi

MER ERFARENHET



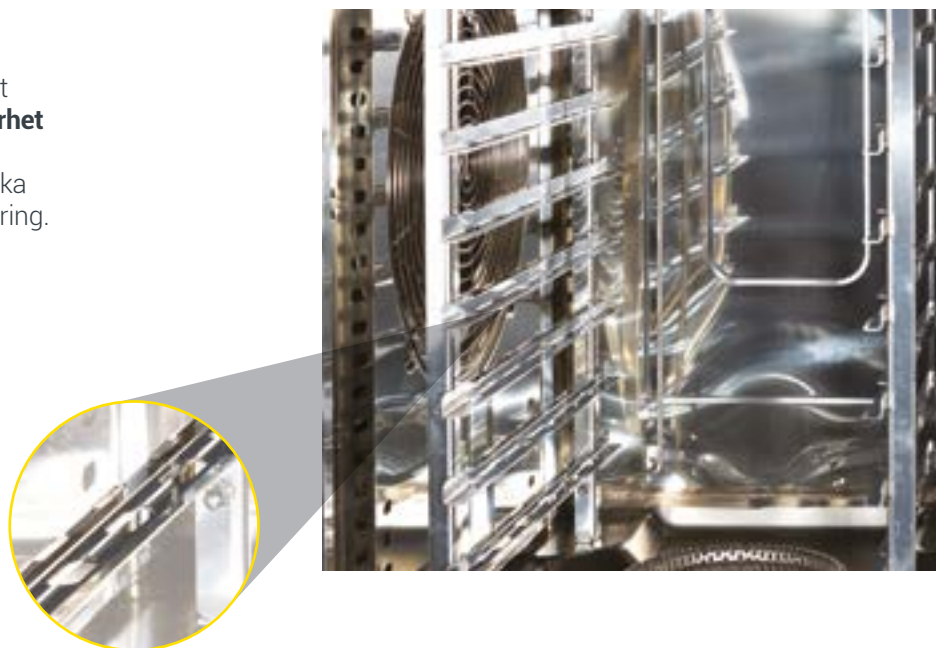
→ **TITTA IN I UGNSUTRYMMET**

TITTA IN I UGNSUTRYMMET

NY DESIGN
BÄTTRE RENGÖRING

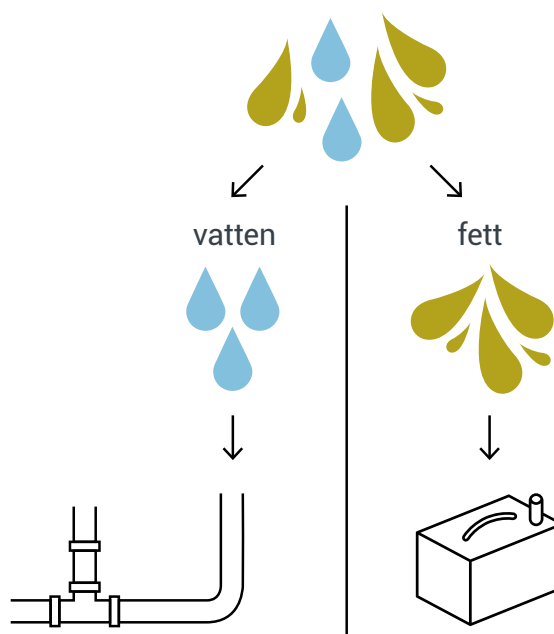
NY INTERN DESIGN

Insidan av ugnen är designad för ett optimerat luftflöde, **maximal hållbarhet** och renlighet. Magistar Combi introducerar hål i gejderna för att öka luftcirkulationen och förenkla rengöring.



DUBBEL AVLOPPSLEDNING

Ett speciellt tillval med **fettavskiljare** inne i ugnsutrymmet, tillser att **vatten separeras** (ner i avloppet) från **fett** (som leds in i behållaren inkluderat i paketet). Allt blir enklare och fett behöver bara förverkas på rätt sätt enligt regler.



MER BESPARING

→ MAGISTAR COMBI LÄR DIG HUR DU SPARAR
→ PENGASPARANDE LÖSNINGAR

MAGISTAR COMBI LÄR DIG HUR DU SPARAR

KONTROLLERA ENERGIÅTGÅNGEN

Vatten, gas, och electricitet. Magistar Combi presenterar en **grafisk display av använd energi** för att du ska ha full kontroll på din förbrukning.



BESPARING AV PLATS

Magistar Combi är designad och tillverkad med tungvikt på de externa måtten. Den är nu ännu mer kompakt och kan installeras på en **700 mm** djup arebtsbänk **för perfekt linjerade kök.**



**INSTALLATION PÅ
700 MM DJUP BÄNK**

PENGASPARANDE LÖSNINGAR

MAGISTAR COMBI
FÖRESLÅR EN
LOGISKA ORDNING

DIREKTINJEKTIONSÅNGA

Magistar Combi TI och DI ugnar kombinerar konvektionsugn med **fuktighet** i ugnsutrymmet utan boiler. Detta tack vare en speciell injektor.

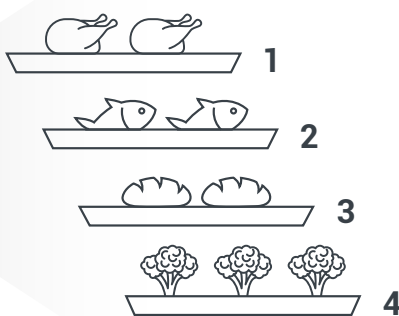


INTELLIGEN MATLAGNING

Magistar Combi tänker. **Cooking Optimizer** är en ny smart funktion som baseras på artificiell intelligens (AI): när du väljer olika maträtter **föreslår ugnen den mest logiska tillagningssättet** för att optimera energikonsumption men också för att spara tid.

INTELLIGENTA BESPARINGAR

Listan är lång på olika besparingsmöjligheter: Cooking Optimizer kan koppla bort boilern, planera nattlagning eller välja rätt rengöringsprogram. Resultatet är extraordinärt: **10%* lägre vatten-, tid-, electricitet- och/eller gaskonsumtion.**



* Beräknat på laboratorietester på en elektrisk Magistar Combi 10 1/1 GN, med och utan Cooking Optimizer-funktionen aktiverad.

LÅG TEMP, LÅG KOSTNAD

Förutom att det ger dig ett perfekt tillagat resultat, Low Temperature Cooking (LTC) hjälper dig att spara rejält vad det gäller reducerad

vikt förlust, nattlagning och förbättrat arbetsflöde i köket.

ÅRLIGA BESPARINGAR MED LÅGTEMPERATURTILLAGNING*

SMÅ RESTAURANGER



100 måltider/dag
3 anställda
280 arbetsdagar
/år

STORA RESTAURANGER



250 måltider/dag
8 anställda
280 arbetsdagar
/år

HOTELL



500 måltider/dag
16 anställda
365 arbetsdagar
/år

PERSONALMAT- SALAR



1000 måltider/dag
32 anställda
365 arbetsdagar
/år

CENTRALKÖK



3000 måltider/dag
100 anställda
280 arbetsdagar
/år

Beräkningsparametrar:

Måltider: 150 g kött

Kostnad kött: € 10/kg

Lågtemperaturlagning av ett års köttförbrukning

Genomsnittlig viktminskning med LTC: 15 %

Genomsnittlig viktminskning med traditionella tillagningsmetoder: 30 %

* Beräknat på laboratorietester, med och utan LTC-funktionen aktiverad.



ZANUSSI

ZANUSSI



O+

O+



MAGISTAR COMBI SORTIMENT

NY UGN
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

Externa dimensioner (lxwxh)

6 GN 1/1
867x775x808 mm

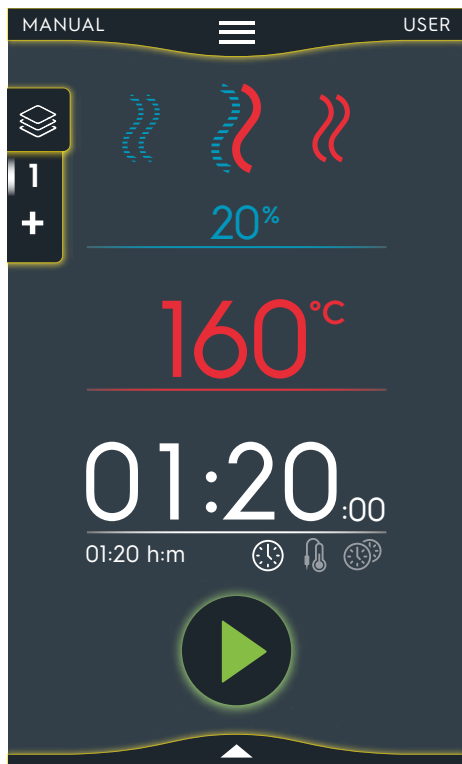
6 GN 2/1
1090x971x808 mm

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



Touch panel

Med ny **touchpanel** interfacet är designat för att göra allt lättare: super intuitiv, möjlighet till att skraddarsy, lätt att lära och ännu lättare att använda. 30 språk att jobba i.

101 fuktnivåer

Ge ditt kök en mängd olika val tack vare fuktkontroll från 0 till 100 % genom boilern och automatiskt luftspjäll.

Lambdasensor som standard

Kontrollerar precist och underhåller en **konstant fuktnivå** i ugnsutrymmet.

Automatiskt program

För att öka farten på ditt arbetet och göra saker lättare, Magistar Combi erbjuder automatiska tillagningsprogram och **11 nya Special Cycles**.

Program mode

Du kan spara, kategorisera och dela upp till **1,000 tillagningsprogram** genom att använda USB-sticka eller uppkoppling.

AirFlow

Airflow är ett revolutionärt system för luftflöde under tillagning. Tack vare AirFlow blir resultatet perfekt i hela ugnen.

6-sensors kärntermometer

Ojämförbar noggrannhet i mätning av innetemperatur.

Innovativa funktioner

SoloMio är websidan där du kan skraddarsy dina favoritfunktioner för att göra arbetet enklare.

Kalendar aplanerar ditt dagliga arbete och påminner dig när det är dags för olika planerade uppgifter.

Cooking Optimizer den mest **logiska tillagningssekvensen** för att optimera tillagningstid och maximera energibesparing.

HP Automatic Cleaning

Reducerar rengöringskostnad med upp till **15%***.

Makalöst resultat med ekonomifunktionen och avkalkning av boilern.

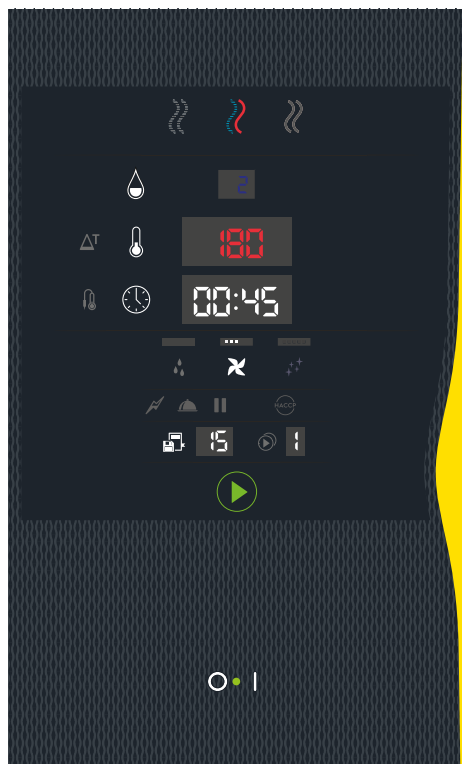
Du väljer mellan **rengöringstabletter** eller flytande kem.

Uppkopplingsbar

* Upp till 15 % lägre rengöringskostnader: besparingar i energi, vatten och kem beräknat genom att använda HP automatiskt rengöringsprogram jämfört med motsvarande rengöringscykel på Zanussis tidigare ugnssortiment.

MAGiSTAR

COMBI-DS



Digital panel

En ljussekvens guidar dig och förenklar alla val.

11 fuktnivåer

Ge ditt kök en mängd olika val tack vare fuktkontroll från 0 till 100 % genom boilern och automastikt luftspjäll.

Lambdasensor som standard

Kontrollerar precist och underhåller en **konstant fuktnivå** i ugnsutrymmet.

Program mode

Du kan spara, kategorisera och dela upp till **1,000 tillagningsprogram** genom att använda USB-sticka eller uppkoppling.

AirFlow

Airflow är ett revolutionärt system för luftflöde under tillagning. Tack vare AirFlow blir resultatet perfekt i hela ugnen.

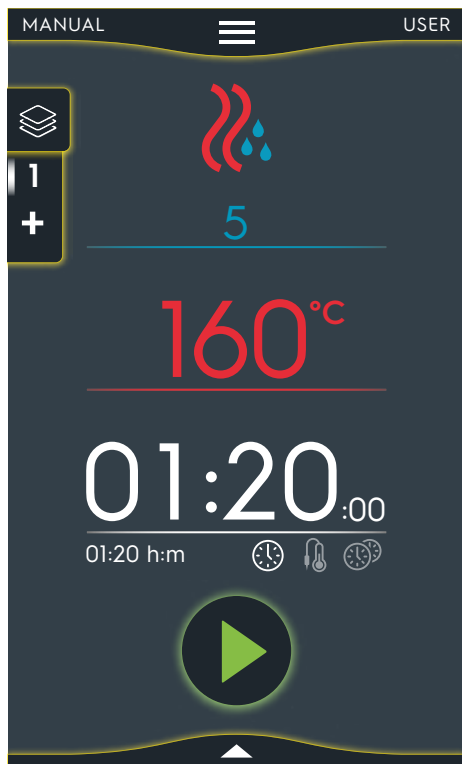
Kärntermometer

Singelsensor ger en noggrann indikation av innertemperatur. Som tillval kan du använda 6- sensor probe för exakt noggrannhet i mätning av innertemperatur.

HP Automatic Cleaning

Reducerar rengöringskostnad med upp till **15%***. Makalöst resultat med ekonomifunktionen och avkalkning av boilern. Du väljer mellan **rengöringstabletter** eller flytande kem.

Uppkopplingsbar



MAGiSTAR

COMBI-TI



Touch panel

Med ny **touchpanel** interfacet är designat för att göra allt lättare: super intuitiv, möjlighet till att skraddarsy, lätt att lära och ännu lättare att använda. 30 språk att jobba i.

11 fuktnivåer

Ge ditt kök en mängd olika val tack vare 11 nivåer av fuktkontroll genom direkt ånga och automatiskt avloppsöppning.

Lambdasensor som tillval

Controllerar precist och underhåller en **konstant fuktnivå** i ugnsutrymmet.

Program mode

Du kan spara, kategorisera och dela upp till **1,000 tillagningsprogram** genom att använda USB-sticka eller uppkoppling.

AirFlow

Airflow är ett revolutionärt system för luftflöde under tillagning. Tack vare AirFlow blir resultatet perfekt i hela ugnen.

Kärntermometer

Singelsensor ger en noggrann indikation av innertemperatur. Som tillval kan du använda 6- sensor probe för exakt noggrannhet i mätning av innertemperatur.

Innovative features

SoloMio är websidan där du kan skraddarsy dina favoritfunktioner för att göra arbetet enklare.

Kalendar aplanerar ditt dagliga arbete och påminner dig när det är dags för olika planerade uppgifter.

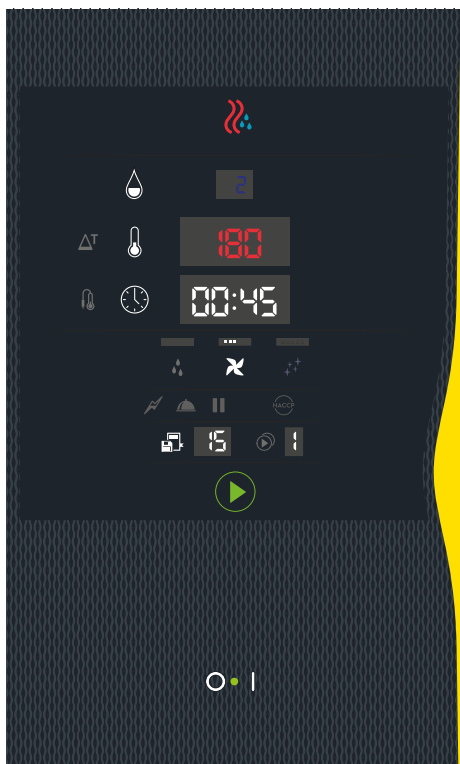
HP Automatic Cleaning

Makalöst resultat med ekonomifunktionen. Du väljer mellan **rengöringstabletter** eller flytande kem.

Uppkoppling tillgänglig

MAGiSTAR

COMBI-DI



Digital panel

En ljussekvens guidar dig och förenklar alla val.

11 fuktnivåer

Ge ditt kök en mängd olika val tack vare 11 nivåer av fuktkontroll genom direkt ånga och automatiskt avloppsöppning.

Lambdasensor som tillval

Controllerar precist och underhåller en **konstant fuktnivå** i ugnsutrymmet.

Program mode

Du kan spara, kategorisera och dela upp till **1,000 tillagningsprogram** genom att använda USB-sticka eller uppkoppling.

AirFlow

Airflow är ett revolutionärt system för luftflöde under tillagning. Tack vare AirFlow blir resultatet perfekt i hela ugnen.

Kärntermometer

Singelsensor ger en noggrann indikation av innertemperatur. Som tillval kan du använda 6- sensor probe för exakt noggrannhet i mätning av innertemperatur.

HP Automatic Cleaning

Makalöst resultat med ekonomifunktionen. Du väljer mellan **rengöringstabletter** eller flytande kem.

Uppkoppling tillgänglig

ALLA TILLBEHÖR DU BEHÖVER TILL DIN VERKSAMHET

Bageri



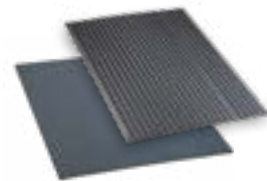
Bakningsplåt för 5 baguetter i perforerad aluminium med silikonbeläggning, 400x600 mm



Bakningsplåt med kanter i perforerad aluminium, 400x600 mm



Bakningsplåt med kanter i aluminium, 400x600 mm

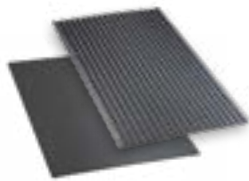


Dubbelzijdig stekplåt, ena sidan räfflad och ena sidan slät, 400x600 mm

Non-stick kantiner och bleck



Non-stick, universal stekbleck, GN 1/1, H=20, 40, 60 mm



Dubbelzijdig stekbleck, ena sidan räfflad och ena sidan slät, GN 1/1



Grillbleck i aluminium, GN 1/1



Grillbleck med korsmönster, GN 1/1



Kantin för traditionell statisk tillagning i kombiugn, GN 1/1



Stekbleck för 8 ägg, pannkakor eller hamburgare, GN 1/1

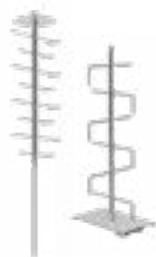


Bleck för torkning, GN 1/1

Galler och spett i rostfritt (GN)



Kit för långa och korta grillspett, GN 1/1

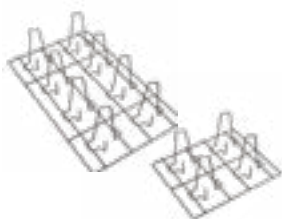


Spett till lamm och helstekt gris GN 1/1



Galler för 28 st bakpotatisar, GN 1/1

Lösningar för grillad kyckling



Ett par grillgaller för hela kycklingar (4 eller 8 st per galler), GN 1/1, GN 2/1



Förstärkt gejderställning med hjul, lägsta gejderpositionen är avsett för fettuppsamlingskantin, 10 GN 1/1



Fettuppsamlingskit till GN 1/1-2/1 stängt stativ (vagn med 2 behållare, öppning/stängningsventil och avlopp)



Fettuppsamlingskit till öppet stativ (vagn med 2 behållare, öppning/stängningsventil och avlopp)



Fettuppsamlingskantin, GN 1/1 - 2/1, öppnings- och stängningsventil



Galler för hel anka (8 per galler, 1,8 kg styck), GN 1/1

Rök



Ugnsrök, kräver ingen anslutning, ylls med kol och spån.

SORTIMENTET MAGISTAR KOMBIUGNAR

UGNAR	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
Konvektionscykel (25-300C)	•	•	•	•	•	•	•	•
Kombicykel (25-300C) med Lambda-sensor	•	•	•	•				
101 fuktighetsnivåer med Lambda-sensor	•	•						
11 fuktighetsnivåer med Lambda-sensor			•	•	○	○	○	○
11 fuktighetsnivåer					•	•	•	•
Ångcykel (100C)	•	•	•	•				
Lågtempererad ångcykel (25-99C)	•	•	•	•				
Överhettad ångcykel (101-130C)	•	•	•	•				
Varmhållningsfas	•	•	•	•	•	•	•	•
100+ Automatiska tillagningsprogram med möjlighet att se & ändra inställningar	•	•						
Återupphettningcykel	•	•	•	•				
Lågtemperaturlagningsprogram (LTC)	•	•						
Jäsningsprogram	•	•						
EcoDelta-program	•	•	•	•	•	•	•	•
EcoDelta-program, progressiv tillagning	•	•						
Sous-vide program	•	•						
Statisk tillagning i kombiugn	•	•						
Torkningsprogram	•	•						
Cykel för pasteurisering av färsk pasta	•	•						
FSC - matsäkerhetsövervakning	•	•			○	○		
Avancerad FSC - matsäkerhetsövervakning	•	•						
Automatisk och skräddarsydd förvärmning av ugn	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatisk och skräddarsydd avsvälning av ugn	•	•	•	•	•	•	•	•
MultiTimer-funktion, kontrollera flera tillagningar samtidigt	•	•			•	•		

FUNKTIONER								
På/Av-kontroll	•	•	•	•	•	•	•	•
Högupplöst touchscreenskärm (262 000 färger) - panel anpassad för färgblindhet	•	•			•	•		
Digital kontrollpanel med smart guidning			•	•			•	•
Kontrollpanel läsbar från 12 meter	•	•	•	•	•	•	•	•
Touchscreen-panel med över 30 språk	•	•			•	•		
Boiler i rostfritt stål	•	•	•	•				
Boiler i AISI 316 rostfritt stål	○	○	○	○				
Högpresterande direktinjektion av ånga					•	•	•	•
Utsläppsventil i ugnsutrymmet	•	•	•	•	•	•	•	•

UGNAR

	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
Programbibliotek - 1000 lediga program, tillagning i 16-steg (namn, bild och kategori)	•	•			•	•		
Programbibliotek - 100 lediga program i 4 steg (numerisk identifikation)			•	•			•	•
SoloMio hemsida med direkt access till favoritfunktioner	•	•			•	•		
Manuell vatteninjektion	•	•	•	•	•	•	•	•
6-punkts multisensor kärntermometer	•	•	○	○	○	○	○	○
Kärntermometer (1 sensor i spetsen)			•	•	•	•	•	•
Uppskattning av återstående tillagningstid vid tillagning med kärntermometer	•	•			•	•		
Både faktiska och inställda värden visas samtidigt	•	•	•	•	•	•	•	•
Air-flow design av luftflöde i ugnsutrymmet	•	•	•	•	•	•	•	•
Variabel fläkthastighet med motorstopp (7 hastighetsnivåer)	•	•			•	•		
Variabel fläkthastighet med motorstopp (5 hastighetsnivåer)			•	•			•	•
1/2 effekt	•	•	•	•	•	•	•	•
Cooking Optimizer-funktion	•	•			•	•		
Möjlighet att helt skräddarsy kontrollpanel	•	•			•	•		
Paus-läge	•	•			•	•		
Fördröjd start	•	•			•	•		
Videoinstruktioner för självinläring från QR-kod	•	•			•	•		
Inbyggd kalender	•	•			•	•		
Förbrukningsvisualisering	•	•			•	•		
Animerade bilder för att guida användandet	•	•			•	•		
Integrerad automatisk rengöring med fast kem	•	•	•	•	•	•	•	•
Integrerad automatisk rengöring med flytande kem	○	○	○	○	○	○	○	○
Automatisk avkalkning av boiler	•	•	•	•				
Economizer-funktion för att spara på rengöringskostnader	•	•			•	•		
Möjligt att avbryta rengöringsprogram för att använda ugnen för tillagning	•	•	•	•	•	•	•	•
Påtvingat rengöringssystem	•	•			•	•		
Självrengörande air-break	•	•	•	•				
Automatisk tömning av boiler med diagnos av kalknivå	•	•	•	•				
Manuell tömning av boiler	•	•	•	•				
Förberedd för energireglering	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatiskt diagnossystem	•	•	•	•	•	•	•	•
Säkerhetstermostat	•	•	•	•	•	•	•	•
2-stegsöppning av dörr för att skydda mot ånga	○		○		○		○	
Högeffektiva gasbrännare med låga utsläpp	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatiskt back-up-läge	•	•	•	•	•	•	•	•
USB-port	•	•	•	•	•	•	•	•
Ladda ned HACCP-data, program och skräddarsydda inställningar	•	•	•	•	•	•	•	•
Integrerad dörrsköld		•		•		•		•
Handdusch, utdragbar slang	•	•	○	○	○	○	○	○
Dörr i dubbelglas med LED-belysning	•	•	•	•	•	•	•	•

UGNAR

	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
Blinkande LED-belysning	●	●	●	●	●	●	●	●
Vänsterhängd dörröppning	○		○		○		○	
Vattenuppsamlingsränna i dörr med avlopp	●	●	●	●	●	●	●	●
Dörr går att ställa i olika positioner 60 / 110 / 180	●	●	●	●	●	●	●	●
Paneler i 304 AISI rostfritt stål	●	●	●	●	●	●	●	●
Ugnsutrymme i 304 AISI rostfritt stål	●	●	●	●	●	●	●	●
Hygieniskt inre ugnsutrymme med rundade hörn för enklare rengöring	●	●	●	●	●	●	●	●
Borttagbart gejderställning	●		●		●		●	
Gejdervagn med lås för att sätta fast kantiner. Inbyggd spillbricka med avlopp		●		●		●		●
Lås för att sätta fast kantiner på mobilt gejderkassett	○	●	○	●	○	●	○	●
Förberedd för fettuppsamling i underrede	●		●		●		●	
Möjlighet att koppla upp mot nätet	●	●	●	●	●	●	●	●

INSTALLATION OCH CERTIFIKATION

IPX5 kapslingsklass och vattenskydd	●	●	●	●	●	●	●	●
Justerbara ben	○	●	○	●	○	●	○	●
Gejdervagn kompatibel med Zanussi EasyLine kombiugn		●		●		●		●
Stackningskit: 6 på 6 GN 1/1, 6 på 10 GN 1/1, 6 på 6 GN 2/1, 6 på 10 GN 2/1, samt 6 på 6 GN 1/1 Blast Chiller	○	○	○		○	○	○	○
Gastec-certifikat för säkerhet och låga utsläpp	●	●	●	●	●	●	●	●
Handbok, kopplingsschema och CE-märkning	●	●	●	●	●	●	●	●

* Fråga din Zanussi-partner



Standard



Tillval

ENERGI



SÄKERHET



SYSTEM



Certifikaten gäller för alla ugnar inom Magistar-familjen.

För information gällande exakta testmetoder för certifikaten, kontakta din lokala Zanussi partner.

GASTEC

20 % mindre skadliga utsläpp för en hälsosammare arbetsmiljö. Zanussis brännare med innovativ design klarar av Gastec* utsläppskrav.

* Gastec är ett holländskt statligt institut som kontrollerar gasutsläpp. Hårdast krav i EU.

FRÅN A TILL Z

Sök råd av en expert före och efter installation

Lyssna och samarbeta, dessa är ledorden. Våra ingegörer jobbar tätt tillsammans med kockar för att hitta på och ta fram ugnens funktioner, samt att skapa en pålitlig och enkel produkt.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.se

