



MAGiSTAR

COMBI

UNA STELLA  
IN CUCINA

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

IL FORNO DEI

N.1



**PIÙ PRESTAZIONI**

**PIÙ SEMPLICITÀ**

**PIÙ ESPERIENZA**

**PIÙ RISPARMIO**

**MAGiSTAR**

COMBI

# MAGISTAR COMBI

## UNA SCELTA DI VITA.

# MAGiSTAR

COMBI

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

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

2019

2000

1970

1916

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

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

# VIVI MEGLIO CUCINI MEGLIO

NUOVI PANNELLI  
INTUITIVI

Alte prestazioni  
e controllo totale



## MAGISTAR COMBI-TS

- Pannello touch
- Boiler

Equilibrio perfetto  
tra rendimento  
e valore



## MAGISTAR COMBI-DS

- Pannello digitale
- Boiler

Flessibilità  
e produttività



## MAGISTAR COMBI-TI

- Pannello touch
- Iniezione di vapore diretto

Risultati garantiti  
con la massima  
semplicità



## MAGISTAR COMBI-DI

- Pannello digitale
- Iniezione di vapore diretto



# IL TUO PARTNER IN CUCINA

## PIÙ RISPARMIO

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

## PIÙ IMMEDIATEZZA

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

## PIÙ LOGICA

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

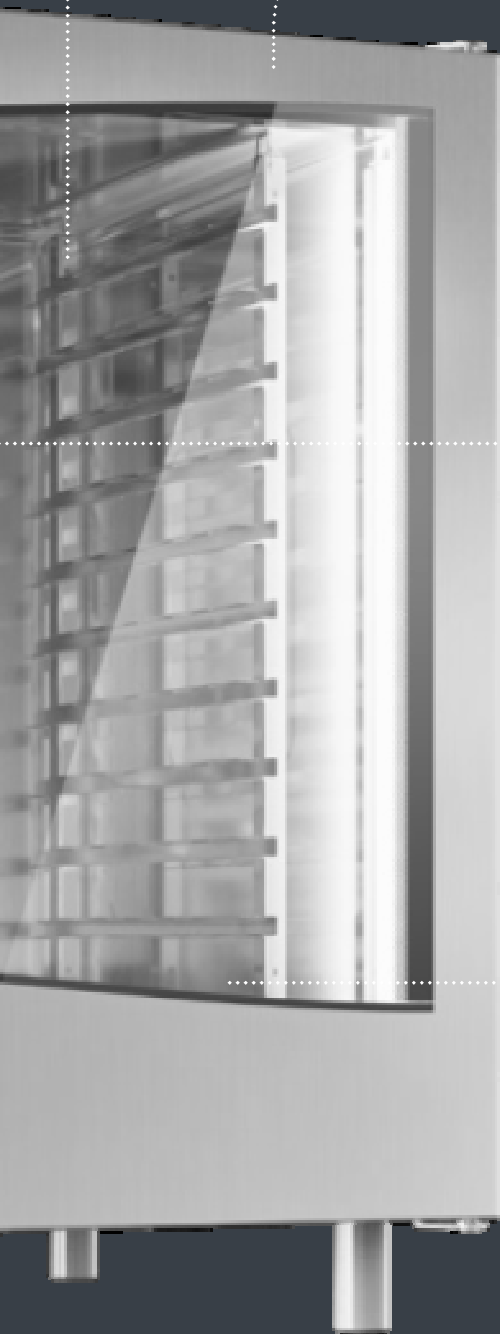
## PLUS

### Più facilità

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



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



## PIÙ COMPATTEZZA

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

## PIÙ IDENTITÀ

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

## PIÙ CONNESSIONE

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

# PIÙ PRESTAZIONI

---

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



# MAGISTAR COMBI HA CUORE E CERVELLO

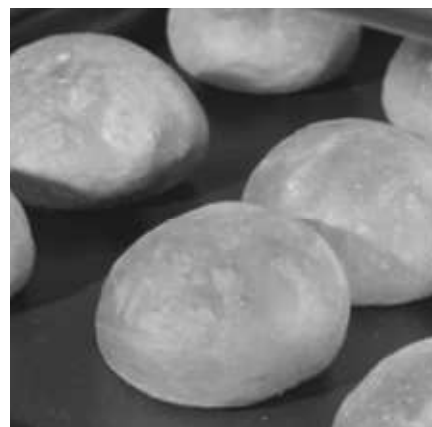
## UN CUORE PULSANTE

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



## UNIFORMITÀ DI COTTURA

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



## CUORE D'ACCIAIO

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



# ALLARGA I CONFINI DEL TUO MENU

## FUNZIONI SPECIALI

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

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



## BASSA TEMPERATURA, ALTO GUADAGNO

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

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

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



\* Food Safe Control - brevetto US6818865B2 e relativa famiglia

\*\* LTC - brevetto US7750272B2 e relativa famiglia

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

## TECNOLOGIA E NUOVE TRADIZIONI

### Static Combi

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

### Rigenerazione

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

### Disidratazione

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

### Lievitazione

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

### Static Combi



### Rigenerazione



### Disidratazione



### Lievitazione



# SEMPLICEMENTE RIVOLUZIONARIO

COTTURE DI  
PRECISIONE

## COTTURE PERFETTE FINO AL CUORE

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

## PIÙ SICUREZZA PER IL TUO CIBO

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

## MOLTE COTTURE, GRANDE RISPARMIO

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





ZANUSSI

ZANUSSI

00E  
000  
000  
000  
000  
000

00E  
000  
000  
000  
000  
000  
000  
000

RAPIDO

MAGISTAR

COMPACT

0-1

0-1

# PIÙ SEMPLICITÀ

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