



MAGiSTAR

COMBI

DER STAR IN
DER KÜCHE

ZANUSSI
PROFESSIONAL

A close-up photograph of a whole roasted pig on a spit, positioned inside a rotisserie oven. The pig's skin is golden-brown and glistening with oil. The oven's interior features a large circular fan with a metal mesh cover in the background. A yellow chef's hat graphic is overlaid on the top left, containing the text 'THE OVEN FOR N.1'.

THE OVEN FOR

N.1

A close-up photograph of a roasted duck on a metal grill. The duck is golden-brown and glistening. The background is blurred, showing a kitchen setting with stainless steel surfaces and lights. Overlaid on the image are four yellow rectangular boxes with black text, and a large white logo at the bottom.

MEHR FUNKTIONEN

EINFACHE BEDIENUNG

INNOVATIVE TECHNIK

MEHR EINSPARUNG

MAGiSTAR

COMBI

MAGISTAR COMBI - EINE GUTE WAHL.

MAGiSTAR

COMBI

Life is easy. Magistar Combi ist der Team Leader in der Küche und ein Assistent, wie ihn sich jeder Küchenchef wünscht: ruhig, zuverlässig und erfahren im Umgang mit Garsystemen wie wenige außer ihm. Der Start in eine neue Ära. Besser arbeiten in der Küche.
Life is good! Danke Zanussi.

Der erste Konvektionsofen im Zanussi Produktangebot. Er ist der perfekte Ausdruck unserer Markenphilosophie: Leistung, Design, Robustheit und Zuverlässigkeit.

2019

2000

1970

1916

ActivePlus Öfen

mit einer herausragenden Innovation: Food Safe Control. Ein patentiertes System, das in Zusammenarbeit mit der ernährungswissenschaftlichen Fakultät der Universität Udine entwickelt wurde. Food Safe Control garantiert die mikrobiologische Sicherheit des Garprozesses gemäß der HACCP-Normen.

Im Alter von nur 26 Jahren, mitten im zweiten Weltkrieg und mit nichts außer Intuition, Erfindungsreichtum und Begeisterung, gründet **Antonio Zanussi ein eigenes Unternehmen:** Officina Fumisteria Antonio Zanussi, das Küchenherde mit Backofen herstellt.

BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN

NEUE INTUITIVE
BEDIENPANELE

Maximale
Leistung und
totale Kontrolle



MAGISTAR COMBI-TS

- Touchscreen-Bedienfeld
- Dampferzeuger

Perfekte Balance
zwischen
Performance und
Kosten



MAGISTAR COMBI-DS

- Digitales Bedienfeld
- Dampferzeuger

Flexibilität und
Produktivität



MAGISTAR COMBI-TI

- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf

Garantierte
Ergebnisse
bei maximaler
Bedienungs-
freundlichkeit



MAGISTAR COMBI-DI

- Digitales Bedienfeld
- Direktdampf

IHR PARTNER IN DER KÜCHE

MEHR EINSPARUNG

Um 15 % geringere
Reinigungskosten*: dank des
schnellen und leistungsfähigen
**automatischen
Reinigungszyklus**, der
ebenfalls das **automatische
Entkalken des Boilers**
durchführt.

INTUITIVE BEDIENUNG

Die neue **Touchscreen-
Bedienoberfläche** ist noch
einfacher und intuitiver im
Gebrauch. Sie leitet den
Anwender mit Tipps und
Hinweisen in 30 Sprachen
durch das Menü.

MEHR AUTOMATIK

Sie wählen Ihre Zubereitungen
und Magistar Combi zeigt Ihnen
die **günstigste Abfolge der
Kochphasen**, mit der Sie Zeit und
Energie sparen.

EXTRAS

Einfach leichter

Das ist unser Zauberformel. Sie
werden sofort feststellen, dass
alle Funktionen des Magistar
Combi darauf ausgelegt sind,
die Abläufe in der Küche zu
vereinfachen.



* Einsparung bei Energie, Wasser, Reinigungs- und Klarspülmittel (Werte können je nach verwendetem Reinigungsmittel variieren)



KOMPAKTE BAUFORM

Bei der Planung des Magistar Combi wurde besonders auf die **Optimierung der Außenabmessungen** geachtet, denn in einer Küche kommt es auf jeden Zentimeter an! **Der Ofen kann auch auf 700 mm tiefen Tischen** installiert werden.

MEHR IDENTITÄT

In Italien in Zusammenarbeit mit italienischen und internationalen Chefköchen konzipiert und gebaut, um die Anforderungen aller Köche weltweit zu erfüllen.

MEHR KONNEKTIVITÄT

Mit dem Magistar Combi können Sie sich **auch per Fernzugriff verbinden**, um Ihren Kühl- oder Gefriervorgang zu überwachen oder die HACCP-Daten herunterzuladen.

MEHR FUNKTIONEN



-
- ERWEITERN SIE DIE GRENZEN IHRER MENÜS
 - EINFACH REVOLUTIONÄR

KOCHTECHNIK MIT HERZ UND VERSTAND

DAS HERZ DER KÜCHE

Selbst wenn alles perfekt zu sein scheint, findet Zanussi noch einen Weg, die Dinge noch effizienter zu gestalten. Die **Lambdasonde** war eine exklusive patentierte Funktion, die weiterentwickelt wurde und jetzt noch präziser arbeitet. Die Lambdasonde kontrolliert das eingestellte Feuchtigkeitsniveau und hält es unabhängig von Menge und Art des Lebensmittels konstant.



GLEICHMÄSSIGES GAREN

Die Ausführung der Garkammer und das Gebläse mit reversierendem Motorlauf sorgen für ein **äußerst gleichförmiges Garen** und wirklich hervorragende Ergebnisse.



EIN HERZ AUS STAHL

Die Garkammer, das eigentliche Herzstück des Magistar Combi, ist auf Robustheit und Performance während der gesamten Nutzungsdauer ausgelegt.

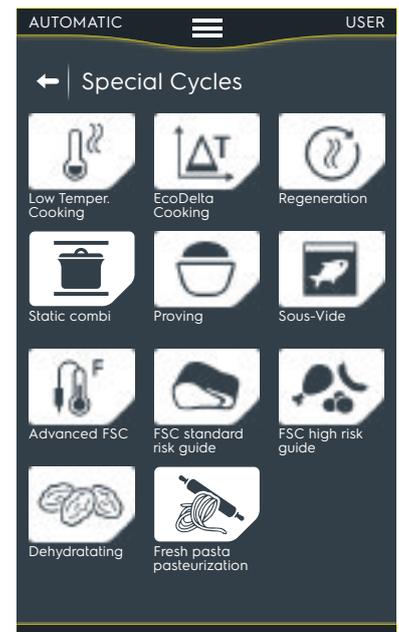


ERWEITERN SIE DIE GRENZEN IHRER MENÜS

SPEZIALFUNKTIONEN

Magistar Combi bietet Ihnen **elf** neue Möglichkeiten, das Speisenangebot Ihrer Küche perfekt und einfach zu erweitern – mit den neuen **Spezialzyklen**.

- Niedrigtemperaturgaren
- EcoDelta-Gare
- Regeneration im Tablett oder auf dem Blech
- Statisches Kombigaren (simuliert das statische Garen)
- Gären
- Sous-Vide-Garen
- Erweiterte Food Safe Control als Anleitung für das Garen mit integriertem Pasteurisieren
- Standard Food Safe Control für Lebensmittel mit geringem Risiko
- Food Safe Control* für Hochrisiko-Lebensmittel
- Trocknungszyklen (ideal zum Dehydrieren von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch)
- Pasteurisieren von frischer Pasta



NIEDRIGE TEMPERATUR, HOHER PROFIT

Das **Niedrigtemperaturgaren** (LTC**) ist ein Zugewinn an Qualität und garantierten Einsparungen. Mit dem Niedrigtemperaturgaren nutzen Sie einen um bis zu 50 % geringeren Gewichtsverlust*** verglichen mit dem herkömmlichen Garen. Der Magistar Combi funktioniert auch, wenn Sie nicht anwesend sind - und bei Ihrer Rückkehr ist alles fertig vorbereitet. Dieser Garzyklus eignet sich ideal für alle Arten von Fleisch und im Ofen zubereitetem Fisch.



* Food Safe Control - Patent US6818865B2 und zugehörige Patentfamilie
** LTC - Patent US7750272B2 und zugehörige Patentfamilie
*** Im Vergleich zu den herkömmlichen Garzyklen der Magistar Combi Öfen

TECHNOLOGIE UND NEUE TRADITIONEN

Statisches Kombigaren

Dank seiner spezifischen Konfiguration **simuliert dieser Zyklus das herkömmliche Garen** in einem Backofen.

Regenerieren

Ein Spezialzyklus übernimmt das schnelle **Regenerieren** der Ware. Die Feuchtigkeitsregelung der Kammer garantiert dank der hochgenauen Lambdasonde perfekte Lebensmittel und servierbereite Speisen.

Dehydrierung

Mit dem Magistar Combi können Sie schnell und perfekt Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch **dehydrieren**. Geschmack und Nährwert bleiben erhalten, da der Ofen bei diesem Zyklus niedrige Temperaturen mit einem Betrieb ohne Feuchtigkeit kombiniert.

Gären

Magistar Combi erzeugt auch das ideale Klima für ein perfektes **Gären**.

Statisches Kombigaren



Regenerieren



Dehydrierung



Gären



EINFACH REVOLUTIONÄR

PRÄZISIONS-
GAREN

GLEICHMÄSSIG BIS ZUR MITTE DURCHGEGART

Der **6-Punkt-Multisensor** sorgt dafür, dass die Kerntemperatur jedes Lebensmitteltyps **genau und ohne Fehlermarge gemessen** wird. Er berücksichtigt nur die niedrigste gemessene Temperatur und stellt eine perfekte Berechnung sicher, selbst wenn die Eingabe nicht korrekt erfolgte.

HÖHERE SICHERHEIT FÜR IHRE SPEISEN

Food Safe Control garantiert eine höhere Qualität und Sicherheit der Lebensmittel. Der 6-Punkt-Multisensor kontrolliert den Garprozess und stellt sicher, dass dieser akkurat und unter Einhaltung der HACCP-Vorschriften ausgeführt wird.

VIELE GAROPTIONEN, ENORME EINSPARUNGEN

Wenn Sie ein kompliziertes Menü vorbereiten, für das unterschiedliche Gararten erforderlich sind, hilft Ihnen der Magistar Combi dabei.

Mit dem **Multitimer** können Sie bis zu 20 verschiedene Garzeiten gleichzeitig wählen! Sobald ein Lebensmittel seine eingestellte Gartemperatur erreicht hat, erinnert der Magistar Combi Sie mit einem Hinweiston daran, dass es aus dem Ofen genommen werden kann.





ZANUSSI

ZANUSSI

00E
00E
00E
00E
00E

00E
00E
00E
00E
00E
00E
00E

0-1

0-1

00E

00E

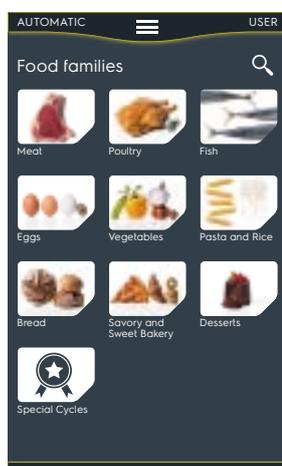
EINFACHE BEDIENUNG

-
- **VIERMAL BESSER**
 - **REINIGEN ALS**
 - **BISHER**

VIERMAL BESSER

3 GARMODI ZUR AUSWAHL...

Magistar Combi ist auf einfache Bedienung ausgelegt, auch wenn eine komplexe Steuerung dahintersteckt.

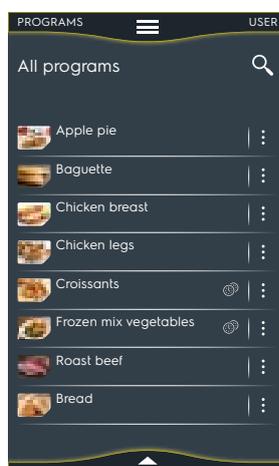


Automatik

Magistar Combi **entscheidet und handelt selbstständig**: Sie brauchen nur den Lebensmitteltyp zu wählen.

Passend zu Gewicht und Volumen der Beladung wählt Magistar Combi dann die passende Feuchtigkeit in der Kammer, die Gardauer und die ideale Gartemperatur.

Und das Ergebnis ist stets perfekt. Sie können die Garprozesse auch individuell anpassen und speichern oder auf einen USB-Stick übertragen und in einen anderen Magistar Combi Ofen laden.



Programme

Der Magistar Combi speichert bis zu **1.000 Garprogramme**, die nach Kategorien sortiert werden können, so dass Sie jederzeit Menüs bereithalten, die Sie mit einem einfachen Fingerdruck starten! Die Rezepte können Sie auf einen USB-Stick herunterladen und in andere Magistar Combi Öfen übertragen.



Manuell

Auf diese Weise ist der Magistar Combi Ihr bester Küchenhelfer und Assistent. Wählen Sie Ihren bevorzugten Garzyklus::

- Herkömmliches trockenes Garen und heiße Konvektionszyklen (max 300 °C).
- Niedrigtemperatur-Dampfgaren (max 100 °C) für Sous-Vide oder schonendes Garen.
- Dampfgaren (100 °C).
- Hochtemperatur-Dampfgaren (max 130 °C).
- Kombierter Zyklus (max. 250 °C).

...UND EINE ZUSATZFUNKTION SPEZIELL FÜR SIE

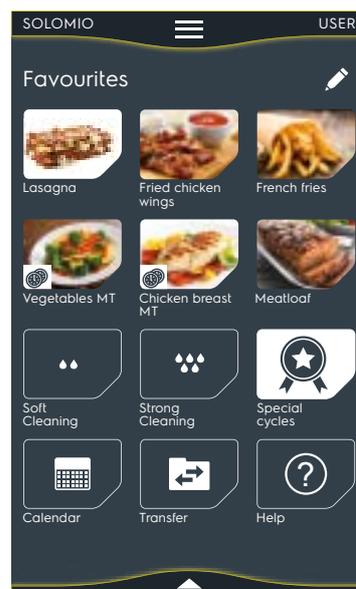
NUR FÜR SIE

MAKE-IT-MINE

Mit der Make-it-Mine-Funktion gestalten Sie die Bedienoberfläche nach Ihren Wünschen. Sie können auch den Zugriff durch ein Passwort beschränken, oder die Einstellungen und Programme auf einen USB-Stick laden und in andere Magistar Combi Öfen übertragen.

SOLOMIO

SOLOMIO ist ihr persönlicher Bereich, in dem Sie Ihre bevorzugten Programme und Funktionen zusammenfassen. Ein einfacher Fingerdruck genügt, um sie aufzurufen.



TAGESPLAN

Mit der **Kalenderfunktion** erstellen Sie Ihren persönlichen Zeitplan, können Ihre täglichen Arbeitsabläufe in der Küche optimal planen und erhalten persönliche Meldungen, die Sie an die jeweiligen Aufgaben erinnern.

LERNEN DURCH ZUSCHAUEN

Der Dampfgarer Magistar Combi zeigt Ihnen, wie Sie ihn auf die bestmögliche Weise nutzen können. Dazu steht auch kontinuierlich aktualisiertes **Infomaterial** zur Verfügung, das Ihnen in kürzester Zeit praktische Antworten auf Ihre Fragen liefert. Videos und Tutorials rufen Sie mittels QR-Code auf.

REZEPTE WIEDERHOLEN

Ihre Rezepte kopieren Sie bei Bedarf mit einem USB-Stick in andere Magistar Combi Öfen.



IMMER PERFEKT SAUBER

NEU
AUTOMATISCHES
ENTKALKEN

MAXIMALE SAUBERKEIT

Beim Magistar Combi ist selbst die Reinigung absolut unkompliziert. Das **automatische Reinigungssystem** ist in den Ofen integriert und garantiert eine einfache, schnelle und gründliche Reinigung.

Sie wählen aus **4** voreingestellten **Zyklen** ganz nach Ihrem Bedarf: **schonend, mittel, intensiv und extra-stark** mit 54 bis 180 Minuten Dauer.

Wenn der Reinigungszyklus unterbrochen wird, spült der Ofen automatisch die Kammer nach, um sämtliche Reinigungsmittelreste zu entfernen, **sodass jederzeit**

absolute Sicherheit und Hygiene gewährleistet sind. Sie können schon nach wenigen Minuten mit dem Garen fortfahren!

Zusätzlich zum Standard-Pulverreiniger können Sie beim Magistar Combi die herkömmliche Reinigung mit einem Flüssigreiniger wählen.

Dank des automatischen Standby-Modus brauchen Sie nicht zu warten, bis der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Sie wählen einfach das geeignete Programm, drücken auf „Start“ und das Gerät ist am nächsten Tag perfekt sauber.

Mit den neuen Economizer-Funktionen können Sie außerdem den Wasser-, Strom-, Reinigungsmittel- und Klarspülmittelverbrauch um bis zu **30 %*** senken.

Die umweltfreundlichen Öko-Funktionen sind:

- Trocknen überspringen
- Klarspülen und Entkalken überspringen
- Reinigungszyklus verlängern

INTEGRIERTES ENTKALKEN

Das automatische Reinigungssystem HP übernimmt während der Reinigung auch das **automatische Entkalken des Boilers**. Mit der neuen Entkalken-Funktion des Boilers stellen Sie die Performance und Zuverlässigkeit Ihres Magistar Combi für eine lange Einsatzdauer sicher.



* Im Vergleich zum Standard-Reinigungszyklus der Magistar Combi Öfen

INNOVATIVE TECHNIK



→ DIE GARKAMMER VON INNEN

DIE GARKAMMER VON INNEN

NEUES DESIGN -
BESSERE REINIGUNG

NEW INTERNAL DESIGN

Die Konstruktion der **Ofenkammer** wurde auf eine Optimierung des Luftstroms sowie auf **maximale Robustheit** und Sauberkeit ausgelegt. Das Gestell zur Aufnahme der Tablettts und Bleche enthält Löcher, die für einen kräftigeren Luftstrom sorgen. Außerdem lassen sich die kritischen Bereiche dadurch noch leichter reinigen.

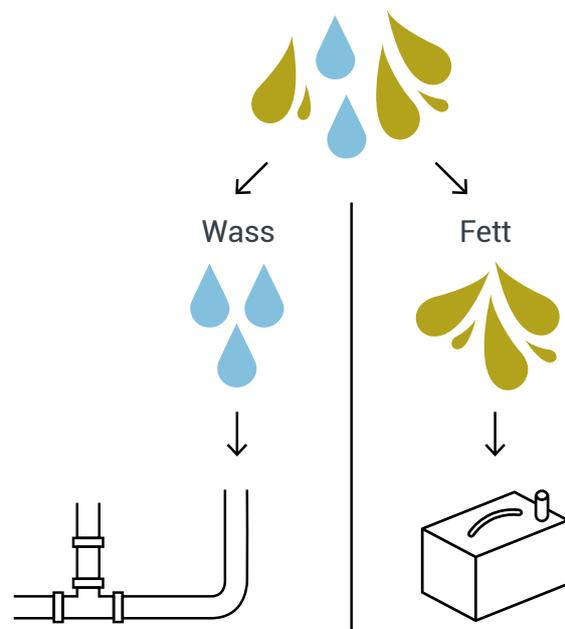


ZWEI ABLAUFLEITUNGEN

Ein optional erhältliches **Fettauffangsystem** in der Kammer ermöglicht die **Abscheidung von Wasser** (das in den Abfluss fließt) und **Fett** (das in die entsprechenden Behälter des Auffangsystems geleitet wird).

Alles ist einfacher und die der Bediener muss sich nur um die sichere Lagerung und Entsorgung des Altfetts kümmern.

Diese Funktion ist für das Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt absolut entscheidend.



MEHR EINSPARUNG

➤ **MAGISTAR COMBI ZEIGT IHNEN, WIE SIE GELD SPAREN KÖNNEN**

MAGISTAR COMBI ZEIGT IHNEN SPARPOTENZIALE AUF

VERBRAUCHSWERTE UNTER KONTROLLE

Wasser, Gas und Elektrizität. Magistar Combi visualisiert den **Stromverbrauch in einer Grafik**, so dass Sie jederzeit über die aktuelle Entwicklung informiert sind und die Garvorgänge optimal planen können.



GERINGERER PLATZBEDARF

Magistar Combi wurde mit einem speziellen Augenmerk auf seine Gesamtabmessungen konstruiert und gebaut. Das Gerät ist jetzt noch kompakter und kann auf einem **700 mm** tiefen Tisch installiert werden, **was eine perfekte Fluchtung garantiert**.



INSTALLATION AUCH AUF 700 MM
TIEFEN TISCHEN MÖGLICH

GELDSPARENDE LÖSUNGEN

MAGISTAR COMBI SCHLÄGT DIE **SINNVOLLSTE** REIHENFOLGE VOR

DIREKTDAMPFINJEKTION

Die Modelle Magistar Combi TI und DI kombinieren die Funktionen des **Konvektionsgarens** mit der Zugabe von **Feuchtigkeit** in die Garkammer, was dank eines speziellen Injektors ohne Boiler erfolgt.

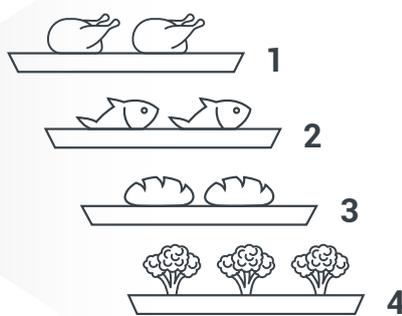


OPTIMAL KOCHEN

Magistar Combi denkt mit. **Cooking Optimizer** ist die neue, auf künstlicher Intelligenz basierte Steuerungsfunktion: Wenn Sie unterschiedliche Gerichte wählen, schlägt der Ofen **die günstigste Abfolge der Kochphasen** vor, mit der Sie Energie und Zeit sparen.

OPTIMAL SPAREN

Es gibt zahlreiche Einsparmöglichkeiten: Mit der Option Cooking Optimizer können Sie den Boiler deaktivieren, die energiesparende Option "Garen über Nacht" einstellen und den Reinigungszyklus wählen. Das Ergebnis ist außergewöhnlich: **10 %*** Energieeinsparungen.



* Berechnung auf Basis von Electrolux Lab Tests mit dem elektrischen Magistar Combi Dampfgarer 10 1/1 GN bei Betrieb mit und ohne Cooking Optimizer Funktion. Im April 2019 verfügbare Daten

NIEDRIGE TEMPERATUR, GERINGE KOSTEN

Mit dem Niedrigtemperaturgaren (LTC) erhalten Sie nicht nur perfekt gegarte Speisen, die sich sehr gut präsentieren, sondern sparen auch erheblich beim Arbeitsaufwand dank

reduziertem Gewichtsverlust, Garen über Nacht und einem optimierten Workflow in der Küche.

JÄHRLICHE EINSPARUNGEN DURCH NIEDRIGTEMPERATURGAREN

KLEINE RESTAURANTS



100 Mahlzeiten/Tag
3 Mitarbeiter
280 Arbeitstage/Jahr

GROSSE RESTAURANTS



250 Mahlzeiten/Tag
8 Mitarbeiter
280 Arbeitstage/Jahr

HOTELS



500 Mahlzeiten/Tag
16 Mitarbeiter
365 Arbeitstage/Jahr

KANTINEN



1000 Mahlzeiten/Tag
32 Mitarbeiter
365 Arbeitstage/Jahr

GROSSKÜCHEN



3000 Mahlzeiten/Tag
100 Mitarbeiter
280 Arbeitstage/Jahr

Berechnungsfaktoren:

Mahlzeiten: **150 g** Fleisch

Einkaufspreis des Fleisches: **10 EURO/kg**

Niedrigtemperaturgaren von Fleisch in einem Jahr

Mittlerer Gewichtsverlust mit LTC: 15 %

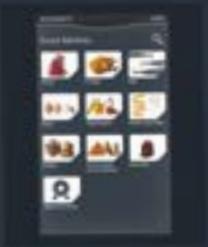
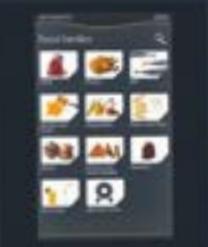
Mittlerer Gewichtsverlust bei herkömmlichem Garen: 30 %

* Berechnung auf Basis von Electrolux Lab Tests mit Magistar Combi Dampfgarern im Betrieb mit und ohne Niedrigtemperatur-Funktion



ZANUSSI

ZANUSSI



DIE MAGISTAR COMBI BAUREIHE

NEUER OFEN
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

Außenabmessungen (B x T x H)

6 GN 1/1
867x775x808 mm

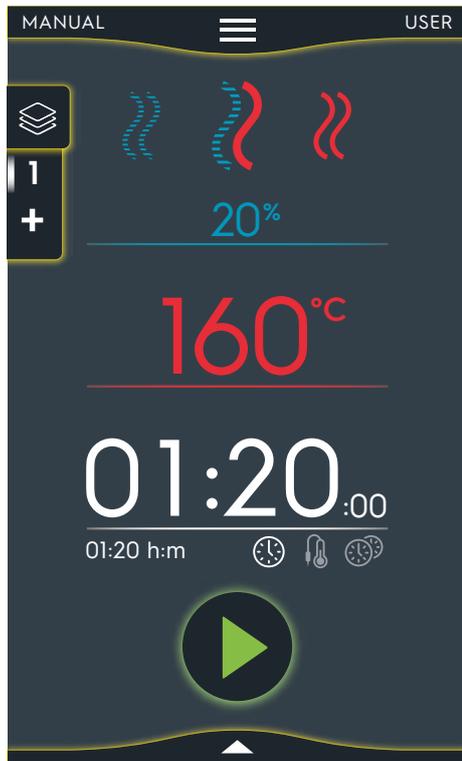
6 GN 2/1
1090x971x808 mm

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



Touchscreen-Bedienfeld

Die neue Touchscreen-Bedienoberfläche ist darauf ausgelegt, Dinge zu vereinfachen: Sie ist super-intuitiv, individuell anpassbar, einfach zu erlernen und noch einfacher im Gebrauch. Verfügbar in über 30 Sprachen.

101 FeuchtigkeitsEinstellungen

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank der Feuchtigkeitsregelung von 0 bis 100 % durch den Boiler und das automatisch öffnende Abluftventil. Jederzeit exzellente Garergebnisse.

Lambdasonde als Standard

Präzises Messen und **Konstanthalten der Feuchtigkeit** in der Garkammer.

Automatikmodus

Für noch effizientere und einfachere Arbeitsabläufe bietet der Magistar Combi zahlreiche Automatikprogramme und **11 neue Spezialzyklen**.

Programmmodus

Sie können bis zu **1.000 Garprogramme** auf einem USB-Stick oder mit Hilfe der WLAN-Funktion speichern, sortieren und wiederverwenden.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der AirFlow-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

6-Punkt-Temperaturfühler

Absolute Genauigkeit der Kerntemperaturmessung der Ware.

Innovative Funktionen

Solomio ist die Startseite, die Sie ganz nach Ihren Vorstellungen einrichten, indem Sie Ihre bevorzugten Funktionen dort ablegen. Ihre Arbeit in der Küche und der gesamte Ablauf werden dadurch einfacher und reibungsloser.

Mit der **Kalenderfunktion** erstellen Sie Ihren persönlichen Zeitplan und können Ihre täglichen Arbeitsabläufe besser planen.

Der **Cooking Optimizer** bietet die **logischste Kochreihenfolge** um die Garzeiten zu optimieren und somit eine maximale Energieeinsparung zu erzielen.

HP Automatische Reinigung

Senkt die Reinigungskosten um bis zu 15%*. Perfekte Ergebnisse mit den Economizer-Funktionen und dem automatischen Entkalken des Boilers. Außerdem können Sie zwischen zwei Reinigungsmittel-Optionen wählen: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch

* Bis zu 15 % niedrigere Betriebskosten: Berechnung der Einsparungen bei Energie, Wasser, Reinigungsmittel und Klarspülmittel mit der automatischen Reinigungsfunktion HP verglichen mit einem gleichwertigen Reinigungszyklus der vorherigen Zanussi Ofenbaureihe. Berechnung für Electrolux Feststoff-Reinigungsmittel. Im April 2019 verfügbare Daten

MAGiSTAR

COMBI-DS



Digitales Display

Eine Abfolge von Leuchtsymbolen leitet Sie durch den Ablauf und vereinfacht jeden Arbeitsgang.

11 Feuchtigkeiteinstellungen

Erweitern Sie die Koch- und Garverfahren Ihrer Küche um eine breite Auswahl, die durch 11 Feuchtigkeiteinstellungen von 0 bis 100 % durch den Boiler und das automatisch öffnende Abluftventil generiert werden.

Lambdasonde als Standard

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Mit einem USB-Stick oder der WLAN-Konnektivität können Sie Ihre Garprogramme speichern und auf andere Magistar Combi Dampfgeräten übertragen. Das Gerät kann bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Garsequenzen speichern.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der AirFlow-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

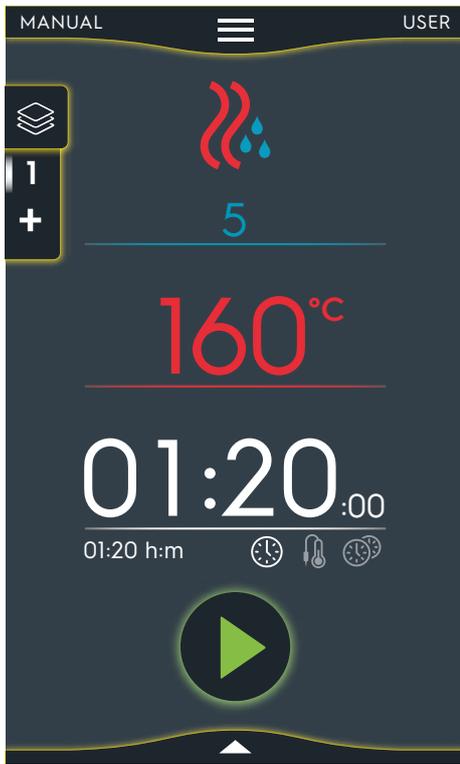
Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

HP Automatische Reinigung

Die Reinigung erfolgt automatisch als Grundreinigung mit integriertem Entkalken des Boilers. Sie können zwischen 2 verschiedenen Reinigungsmitteln wählen: fest oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch



MAGiSTAR

COMBI-TI



Touchscreen-Bedienfeld

Die neue **Touchscreen-**Bedienoberfläche ist darauf ausgelegt, Dinge zu vereinfachen: Sie ist super-intuitiv, individuell anpassbar, einfach zu erlernen und noch einfacher im Gebrauch. Verfügbar in über 30 Sprachen.

11 Feuchtigkeitsniveaus

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank 11 Feuchtigkeitseinstellungen und der hohen Effizienz des Instant-Dampfgenerators mit automatisch

Lambdasonde (Option)

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Sie können bis zu **1.000 Garprogramme** auf einem USB-Stick oder mit Hilfe der WLAN-Funktion speichern, sortieren und wiederverwenden.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der **AirFlow**-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

Innovative Funktionen

Solomio ist die Startseite, die Sie ganz nach Ihren Vorstellungen einrichten, indem Sie Ihre bevorzugten Funktionen dort ablegen. Ihre Arbeit in der Küche und der gesamte Ablauf werden dadurch einfacher und reibungsloser.

Mit der **Kalenderfunktion** erstellen Sie Ihren persönlichen Zeitplan und können Ihre täglichen Arbeitsabläufe besser planen.

HP Automatische Reinigung

Ergebnisse mit den Economizer-Funktionen. Außerdem können Sie zwischen zwei Reinigungsmittel-Optionen wählen: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch

MAGiSTAR

COMBI-DI



Digitales Display

Eine Abfolge von Lechtsymbolen leitet Sie durch den Ablauf und vereinfacht jeden Arbeitsgang.

11 Feuchtigkeitsniveaus

Erweitern Sie Ihre Küche um eine breite Auswahl an Optionen dank 11 Feuchtigkeitseinstellungen und der hohen Effizienz des Instant-Dampfgenerators mit automatisch öffnenden Abluftventil.

Lambdasonde (Option)

Präzises Messen und Konstanthalten der Feuchtigkeit in der Garkammer.

Programmmodus

Mit einem USB-Stick oder der WLAN-Konnektivität können Sie Ihre Garprogramme speichern und für andere Geräten verwenden. Das Gerät kann bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu 4 Garsequenzen speichern.

AirFlow

Airflow ist das revolutionäre System zur Luftverteilung während des Garens. Dank der **AirFlow**-Funktion sind Ihre Garergebnisse stets gleichmäßig und perfekt.

Kerntemperaturkontrolle mit Temperaturfühler

Der Einzelsensor liefert eine hochgenaue Messung der Kerntemperatur des Lebensmittels. Optional können Sie den 6-Punkt-Temperaturfühler wählen.

HP Automatische Reinigung

Perfekte Reinigungsergebnisse. Zwei unterschiedliche Reinigungsmittel zur Auswahl: fest (Standard) oder flüssig.

Konnektivitätsoptionen auf Wunsch

DIE FLEXIBILITÄT, DIE SIE BENÖTIGEN

Gebäck



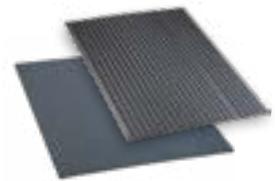
Backblech für 5 Baguettes aus gelochtem Aluminiumblech mit Silikonbeschichtung, 400x600 mm



Backblech mit 4 Kanten aus gelochtem Aluminiumblech, 400x600 mm



Backblech mit 4 Kanten aus Aluminium, 400x600 mm

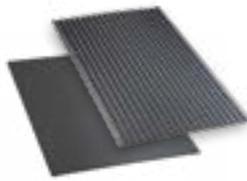


Wendbare Griddleplatte, eine Seite gerippt und eine Seite glatt, 400x600 mm

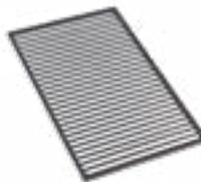
Antihaft-Grillroste und Bleche



Antihaft-Universalblech, GN 1/1, H=20, 40, 60 mm



Wendbare Griddleplatte, eine Seite gerippt und eine Seite glatt, GN 1/1



Aluminium-Grillrost, GN 1/1



Grillgitter, GN 1/1



Behälter für herkömmliches statisches Garen, GN 1/1



Backblech für 8 Eier, Pancakes, Hamburger, GN 1/1

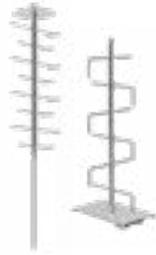


Trocknungsblech, GN 1/1

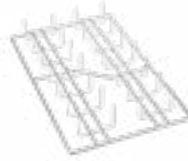
Edelstahlroste und -gefäße (GN)



Universal-Grillspießhalter und lange Grillspieße für GN 1/1

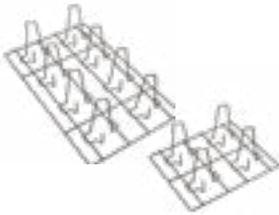


Lamm- oder Spanferkelspieß für GN 1/1



Kartoffelhalter für 28 Kartoffeln, GN 1/1

Geflügelbratsystem



Zwei Tragroste für ganze Hähnchen (4 oder 8 Stck. pro Rost), GN 1/1, GN 2/1



Verstärktes Hordengestell mit Rädern, untere Halterung für Fettauffangschale für 10 GN 1/1



Fettauffangsystem für Wärmeschrank-Unterbau GN 1/1-2/1 (Wagen mit 2 Behältern, Absperr- und Ablassvorrichtung)



Fettauffangsystem für offenen Unterbau (Wagen mit 2 Behältern, Absperr- und Ablassvorrichtung)



Fettauffangschale, GN 1/1 - GN 2/1



Tragrost für ganze Enten (8 Stück pro Rost - jeweils 1,8 kg), GN 1/1

Smoker



Smoker für Dampfgarer

THE MAGISTAR COMBI RANGE

ÖFEN

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Konvektionsgaren (25-300 °C)	•	•	•	•	•	•	•	•
Kombigaren (25-300 °C) mit Lambdasonde	•	•	•	•				
101 Feuchtigkeitseinstellungen mit Lambdasonde	•	•						
11 Feuchtigkeitseinstellungen mit Lambdasonde			•	•	○	○	○	○
11 Feuchtigkeitseinstellungen					•	•	•	•
Dampfgaren (100 °C)	•	•	•	•				
Niedrigtemperatur-Dampfgaren (25-99 °C)	•	•	•	•				
Heißdampf (101-130 °C)	•	•	•	•				
Haltezyklus	•	•	•	•	•	•	•	•
100+ Automatikgaren mit Visualisierung der Garparameter und benutzerspezifischen Einstellungen	•	•						
Regenerieren	•	•	•	•				
Niedrigtemperaturgaren (LTC)	•	•						
Gärzyklus	•	•						
EcoDelta-Zyklus	•	•	•	•	•	•	•	•
Sequenzieller EcoDelta-Zyklus	•	•						
Sous-Vide-Zyklus	•	•						
Statischer Kombizyklus	•	•						
Trocknungszyklus	•	•						
Pasteurisierungszklus für Pasta	•	•						
Food Safe Control Zyklus	•	•			○	○		
Erweiterter Food Safe Control Zyklus	•	•						
Automatisches, schnelles und individuell wählbares Aufheizen	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatisches, schnelles und individuell wählbares Abkühlen	•	•	•	•	•	•	•	•
Mehrfach-Garzyklen mit MultiTimer-Funktion	•	•			•	•		

FUNKTIONEN

Ein-/Ausschalttaste	•	•	•	•	•	•	•	•
Bedienfeld mit hochauflösendem Farb-Touchscreen (262.000 Farben) – auch für Farbenblinde geeignet	•	•			•	•		
Digitales Bedienfeld mit Benutzerführung über Leuchtsymbole			•	•			•	•
Display aus 12 m Entfernung ablesbar	•	•	•	•	•	•	•	•
Touchscreen-Bedienoberfläche in über 30 Sprachen	•	•			•	•		
Dampferzeuger aus Edelstahl	•	•	•	•				
Dampferzeuger mit 316 l aus Edelstahl	○	○	○	○				
Hochleistungs-Direktdampfinjektion					•	•	•	•

ÖFEN

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Regelung des Garkammer-Dunstabzugsventils	•	•	•	•	•	•	•	•
Programmbibliothek – 1.000 kostenlose Programme, 16-stufiges Garen (Bezeichnung, Bild und Kategorie)	•	•			•	•		
Programmbibliothek: 100 Programme, 4 Phasen (numerische Identifizierung)			•	•			•	•
SoloMio Startseite mit Direktzugriff auf häufig benötigte Funktionen	•	•			•	•		
Manuelles Wassereinsprühen	•	•	•	•	•	•	•	•
6-Punkt-Temperaturfühler	•	•	○	○	○	○	○	○
Standard-Kerntemperaturfühler			•	•	•	•	•	•
Restzeitberechnung des temperaturgesteuerten Garvorgangs	•	•			•	•		
Simultane Anzeige von vordefinierten Sollwerten und Ist-Werten	•	•	•	•	•	•	•	•
AirFlow-Luftverteilungssystem	•	•	•	•	•	•	•	•
Gebläse mit variabler Drehzahl und Motorstopp (7 Drehzahlstufen)	•	•			•	•		
Gebläse mit variabler Drehzahl und Motorstopp (5 Drehzahlstufen)			•	•			•	•
50 % geringere Leistungsaufnahme	•	•	•	•	•	•	•	•
Funktionsweise des Cooking Optimizers	•	•			•	•		
Individuelle Gestaltung von Bedienoberfläche und Auslesen der Daten	•	•			•	•		
Pause	•	•			•	•		
Startverzögerung	•	•			•	•		
HILFE-Seite mit Selbstlernmodus durch QR-Code	•	•			•	•		
Kalender	•	•			•	•		
Verbrauchsanzeige	•	•			•	•		
Animierte Bilder als Bedienerführung	•	•			•	•		
Eingebautes Reinigungssystem mit Feststoffreiniger	•	•	•	•	•	•	•	•
Eingebautes Reinigungssystem mit Flüssigreiniger	○	○	○	○	○	○	○	○
Automatisches Entkalken des Boilers	•	•	•	•				
Economizer-Funktion zur Senkung der Betriebskosten	•	•			•	•		
Stop&Cook-Funktion des automatischen Reinigungssystems	•	•	•	•	•	•	•	•
Zwangsreinigungssystem	•	•			•	•		
Selbstreinigender Rückflussverhinderer	•	•	•	•				
Automatisches Ablassen des Dampferzeugers mit automatischer Diagnose der Verkalkung	•	•	•	•				
Manuelles Ablassen des Boilers	•	•	•	•				
Vorrüstung für Energieregler	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatisches Diagnosesystem	•	•	•	•	•	•	•	•
Sicherheitsthermostat	•	•	•	•	•	•	•	•
Türöffnung in 2 Schritten als Schutz gegen Dampfaustritt	○		○		○		○	
Emissionsarmer Hochleistungsbrenner mit Wärmetauscher	•	•	•	•	•	•	•	•
Non-Stop Backup-Automatik für automatische Wiederherstellung	•	•	•	•	•	•	•	•
USB-Anschluss	•	•	•	•	•	•	•	•
Auslesen von HACCP-Daten, Programmen, Automatikgaren, Einstellungen	•	•	•	•	•	•	•	•

ÖFEN

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
In Tür integrierter Hitzeschutz		●		●		●		●
Wassersprühschlauch	●	●	○	○	○	○	○	○
Doppelverglaste Tür mit LED-Leuchtenleiste	●	●	●	●	●	●	●	●
Intermittierende Warnung durch LED-Leuchte	●	●	●	●	●	●	●	●
Türanschlag links	○		○		○		○	
Kondensatauffangwanne der Tür mit automatischem Ablauf	●	●	●	●	●	●	●	●
Türstopp-Stellungen auf 60 ° / 110 ° / 180 °	●	●	●	●	●	●	●	●
Seitenwände aus Edelstahl AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Ofenkammer aus Edelstahl AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Nahtlose hygienische Innenkammer mit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung	●	●	●	●	●	●	●	●
Herausnehmbares Hordengestell, Rastermaß 67 mm	●		●		●		●	
Rollwagen mit Transportsicherung, abgerundeten Ecken und eingebauter Tropfwanne mit Ablauf.		●		●		●		●
Transportsicherung für Hordenwagen	○	●	○	●	○	●	○	●
Vorrüstung für Fettauffang-Unterbau	●		●		●		●	
Konnektivität	●	●	●	●	●	●	●	●
ANSCHLUSS UND INSTALLATION, KONFORMITÄTSZEICHEN, ZERTIFIZIERUNGEN								
Schutzart IPX5, wassergeschützt	●	●	●	●	●	●	●	●
Höhenverstellbare Füße	○	●	○	●	○	●	○	●
Kompatibilität des Wagens mit Zanussi EasyLine und Magistar Combi		●		●		●		●
Stapelrahmen: 6 auf 6 GN 1/1, 6 auf 10 GN 1/1, 6 auf 6 GN 2/1, 6 auf 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 auf BCF 6 GN 1/1	○	○	○		○	○	○	○
Gassicherheit: Gastec-Zertifizierung für Niedrigemissions-Anforderungen	●	●	●	●	●	●	●	●
Handbuch, Stromlaufpläne, Konformitätserklärungen	●	●	●	●	●	●	●	●

● Standard ○ Option

ENERGIE



SICHERHEIT



SYSTEME



Die Zertifizierungen gelten für alle Öfen der Magistar Combi Gerätefamilie.
Weitere Auskünfte zu den Zertifikationen für spezifische Produktcodes erhalten Sie bei Ihrem Zanussi Partner.

GASTEC

„20 % weniger Schadstoffemissionen für eine gesündere Arbeitsumgebung.
Die innovativen, von Zanussi konzipierten Brenner übertreffen die GASTEC*
Niedrigemissions-Anforderungen.“

* Die in den Niederlanden vorgeschriebene Gastec-Zertifizierung ist die strengste Vorschrift Europas

VON A BIS Z

Lassen Sie sich vor und nach dem Kauf von einem Experten beraten.

Zuhören und Zusammenarbeit: Das ist unser Motto. Unsere Ingenieure lassen sich bei der Definition der Funktionen für stets zuverlässige und bedienerfreundliche Geräte von führenden Küchenchefs beraten.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

