MAGiSTAR

COMBI

UNA ESTRELLA EN LA COCINA

ZANUSSI PROFESSIONAL

EL HORNO
DE LOS
N.º 1

MÁS PRESTACIONES
MÁS SENCILLEZ
MÁS EXPERIENCIA
MÁS AHORRO
MAGiSTAR
COMBI

MAGISTAR COMBI: UNA ELECCIÓN DE VIDA.

MAGISTAR
COMBI

2019

La vida es fácil. Magistar Combi guía al equipo en la cocina y es la ayuda deseada por todos los chefs: tranquilo, fiable, conocedor como pocos de los sistemas de cocción. Se abre un nuevo camino. El trabajo en la cocina mejora. ¡Qué bella es la vida! Gracias, Zanussi.

2000

Los hornos ActivePlus presentan una innovación excepcional: FoodSafe Control. Una patente registrada, desarrollada en colaboración con el departamento de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Udine, FoodSafe Control garantiza la seguridad microbiológica del proceso de cocción respetando la normativa HACCP.

1970

El primer horno de convección entra en el equipo Zanussi. Refleja perfectamente la filosofía de la marca: prestaciones, diseño, solidez y fiabilidad.

1916

A los veintiséis años, en medio de una guerra mundial, sin más capital que su intuición, su ingenio y su entusiasmo, **Antonio Zanussi funda la empresa** Officina Fumisteria Antonio Zanussi. Y fabrica su primera cocina con horno estático.

VIVE MEJOR, COCINA MEJOR

NUEVAS
PANTALLAS
INTUITIVAS

Altas prestaciones y control total

MAGISTAR COMBI-TS

→ Pantalla táctil
→ Generador de vapor

Equilibrio perfecto entre rendimiento y valor

MAGISTAR COMBI-DS

→ Pantalla digital
→ Generador de vapor

Flexibilidad y productividad

MAGISTAR COMBI-TI

→ Pantalla táctil
→ Vapor directo

Resultados garantizados con la máxima sencillez

MAGISTAR COMBI-DI

→ Pantalla digital
→ Vapor directo

TU COMPAÑERO EN LA COCINA

MÁS AHORRO

Los costes de limpieza se reducen en un 15%* gracias al **lavado automático**, rápido y potente, que incluye la **descalcificación automática del acumulador**.

MÁS INMEDIATEZ

La nueva **interfaz táctil** es todavía más fácil e intuitiva: te guía en el uso con sugerencias específicas en más de 30 idiomas.

MÁS LÓGICA

Elige tus preparaciones y Magistar Combi te indica la **mejor secuencia de cocción** para que ahorres tiempo y energía.

VENTAJAS

Más facilidad
Es nuestra palabra mágica. Comprobarás inmediatamente que todas las funciones de Magistar Combi están pensadas para facilitarte la vida en la cocina.

* ahorro de energía, agua, detergente y abrillantador (calculado con el uso de nuestros detergentes sólidos).

MÁS COMPACIDAD

Magistar Combi está diseñado para **optimizar las dimensiones del espacio ocupado**, ya que en la cocina cada centímetro vale oro. **Instalable** sobre mesas de **700 mm** de fondo.

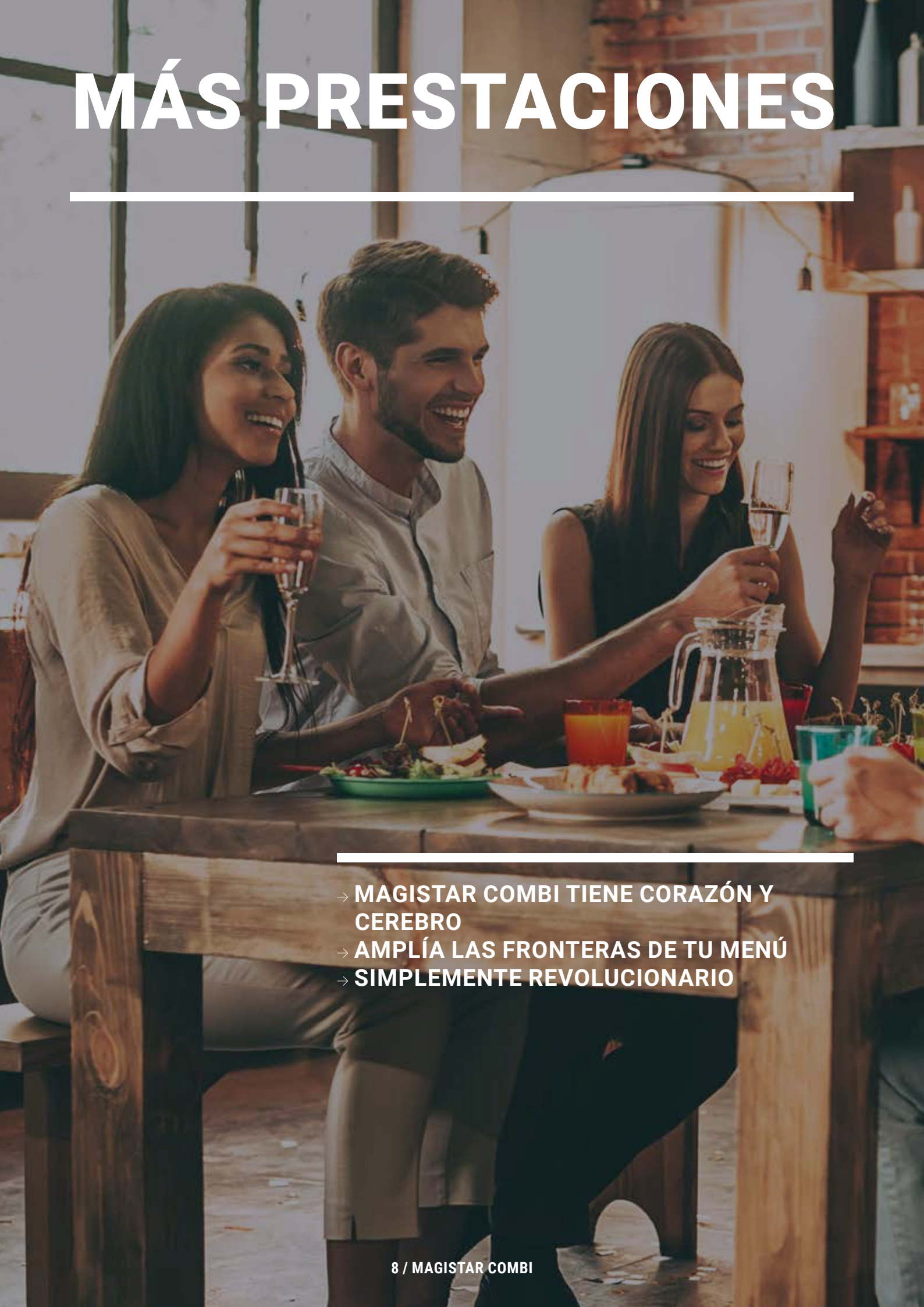
MÁS IDENTIDAD

Proyectado, diseñado y fabricado en Italia en colaboración con cocineros italianos e internacionales para responder a las exigencias de todos los chefs.

MÁS CONEXIÓN

Con Magistar Combi **es posible conectarse a distancia** para monitorizar el trabajo y descargar datos HACCP.

MÁS PRESTACIONES



- MAGISTAR COMBI TIENE CORAZÓN Y CEREBRO
- AMPLÍA LAS FRONTERAS DE TU MENÚ
- SIMPLEMENTE REVOLUCIONARIO

MAGISTAR COMBI TIENE CORAZÓN Y CEREBRO

UN CORAZÓN PENSANTE

Incluso cuando todo ya parece perfecto, Zanussi encuentra la manera de aumentar aún más la eficiencia. El **sensor Lambda** es una patente original que con el tiempo ha evolucionado hasta alcanzar su precisión actual.
El sensor Lambda lee y mantiene el nivel de humedad seleccionado, independientemente de la cantidad y del tipo de alimento.

UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

El diseño de la cámara de cocción y del ventilador con inversión de rotación garantiza la **mejor uniformidad de cocción**, con resultados realmente envidiables.

CORAZÓN DE ACERO

La cámara de cocción es el verdadero corazón de Magistar Combi, diseñada para garantizar solidez y prestaciones a lo largo del tiempo.

AMPLÍA LAS FRONTERAS DE TU MENÚ

FUNCIONES ESPECIALES

Magistar Combi te ofrece **11** nuevas oportunidades para ampliar tu oferta en la cocina de una manera sencilla y perfecta: los nuevos **ciclos especiales**.

- Cocción a baja temperatura
- Cocción EcoDelta
- Regeneración sobre bandeja o sobre plato
- Static Combi (simula una cocción estática)
- Fermentación
- Cocción al vacío
- Food Safe Control avanzado para guiar la cocción con el factor de pasteurización
- Food Safe Control estándar para alimentos de bajo riesgo
- Food Safe Control* para alimentos de alto riesgo
- Ciclos de deshidratación (ideales para secar fruta, verdura, carne y pescado)
- Pasteurización para pasta fresca

BAJA TEMPERATURA, ALTA GANANCIA

Cocinar a baja temperatura (LTC**) es una mejora de calidad y ahorro seguro.
La cocción a baja temperatura te permite evitar más del 50% de la pérdida de peso*** del alimento con respecto a la cocción tradicional.
Magistar Combi puede trabajar en tu ausencia y tener la comida preparada a tu regreso.
Este ciclo de cocción es ideal para todo tipo de carne y pescado al horno.

* Food Safe Control - patente US6818865B2 y gama relacionada
** LTC - patente US7750272B2 y gama relacionada
*** En comparación con los ciclos de cocción tradicionales en hornos Magistar Combi

TECNOLOGÍA Y NUEVAS TRADICIONES

Static Combi
Este ciclo combina la tecnología más avanzada en la cocina tradicional. Static Combi **simula las cocciones tradicionales** de un horno estático mientras usa la distribución del aire de una manera más delicada.

Regeneración
Un ciclo específico te permite una rápida **regeneración** del producto. El control del grado de humedad en la cámara, gracias a la precisión del sensor Lambda, garantiza platos perfectos listos para servir.

Deshidratación
Magistar Combi te permite **deshidratar** de una manera rápida y perfecta fruta, verdura, carne y pescado.
Los sabores y valores nutritivos se mantienen inalterados, porque el horno combina la baja temperatura con la ausencia de humedad.

Fermentación
Magistar Combi ofrece el clima ideal para una **fermentación** perfecta.

Static Combi

Regeneración

Deshidratación

Fermentación

SIMPLEMENTE REVOLUCIONARIO

COCCIONES
DE PRECISIÓN

COCCIONES PERFECTAS HASTA EL NÚCLEO

La **sonda de 6 sensores** permite una **medición precisa** de la temperatura en el núcleo de cualquier tipo de alimento, sin margen de error. Tiene en cuenta solo la temperatura mínima medida y asegura una medición perfecta aunque no se introduzca correctamente.

MÁS SEGURIDAD PARA TU COMIDA

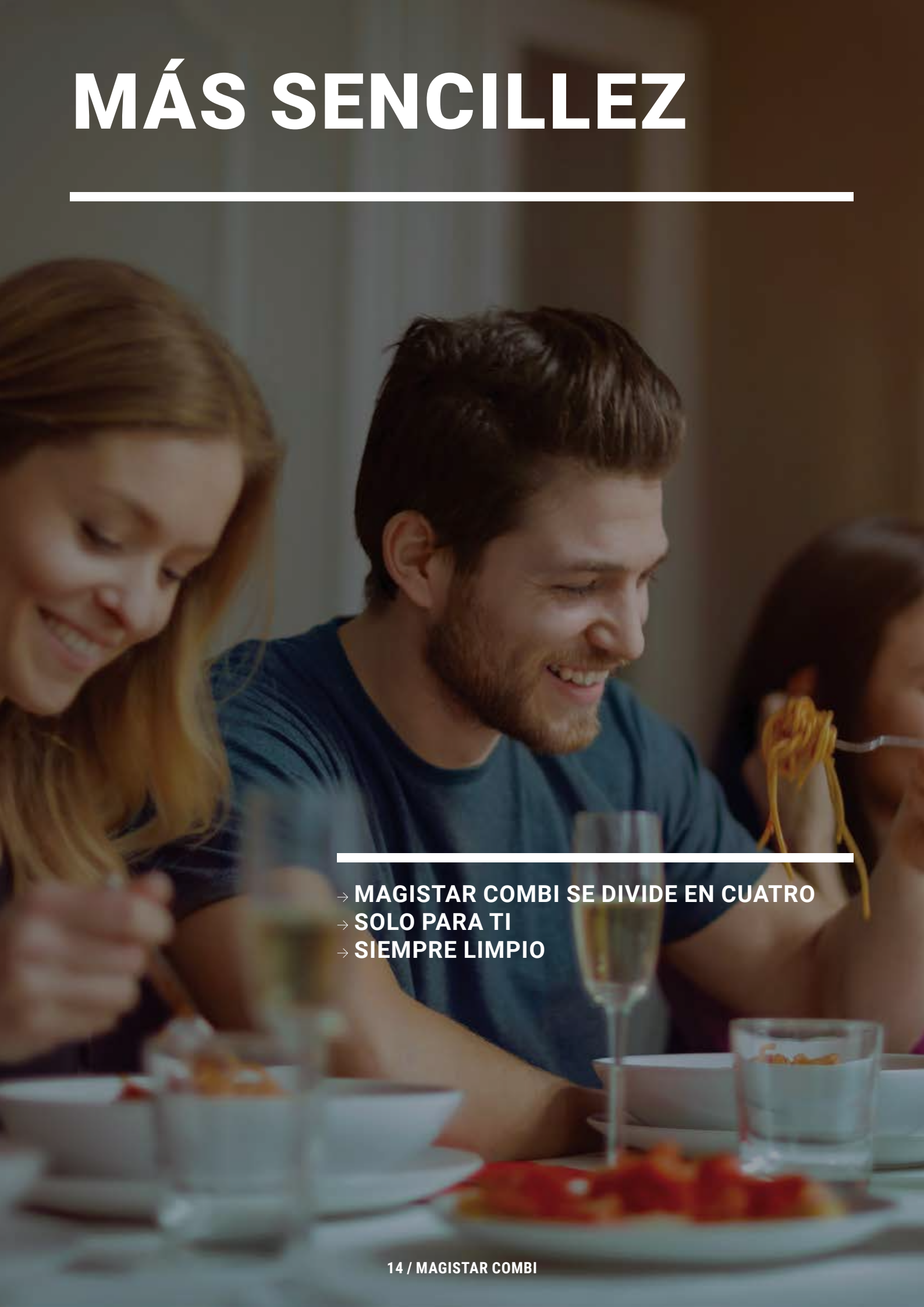
FoodSafe Control garantiza más calidad y seguridad de los alimentos. La sonda Multiprobe de 6 sensores controla que el proceso de cocción sea preciso y cumpla las normas HACCP.

MUCHAS OPCIONES DE COCCIÓN, GRAN AHORRO

Si tu menú es complejo y requiere diferentes tipos de cocción a la vez, Magistar Combi te ayuda. La función **Multitimer** te permite programar nada menos que 20 tiempos diferentes simultáneamente. Cada vez que un alimento alcanza el grado de cocción elegido, Magistar Combi te avisa para que lo saques del horno.

ZANUSSI
ZANUSSI
RAPIDO
MAGISTAR

MÁS SENCILLEZ



→ MAGISTAR COMBI SE DIVIDE EN CUATRO
→ SOLO PARA TI
→ SIEMPRE LIMPIO

MAGISTAR COMBI SE DIVIDE EN CUATRO

3 MODALIDADES PARA TODOS...

Magistar Combi se ha diseñado para un uso sencillo, aunque tenga un cerebro muy avanzado.
Magistar Combi TS te ofrece tres modos de uso:

Automático

Magistar Combi **piensa y actúa por sí solo**: tú solo tienes que elegir el tipo de alimento. Magistar Combi selecciona automáticamente el grado de humedad de la cámara, el tiempo y la temperatura ideal en función del peso y el tamaño de los alimentos introducidos.
El resultado siempre es perfecto.
Los procesos de cocción también se pueden personalizar, memorizar o descargar en una memoria USB y copiar en otros hornos Magistar Combi.

Programas

La memoria de Magistar Combi admite hasta **1000 programas de cocción** que se pueden agrupar por categoría, para que tengas tus menús listos y los recuperes con un simple toque. Las recetas se pueden copiar en una memoria USB y replicar en otros hornos Magistar Combi.

Manual

En esta modalidad Magistar Combi será tu mejor ayudante y ejecutor. Elige el ciclo de cocción que prefieras:

- Ciclos tradicionales de cocción en seco y convección caliente (máx. 300 °C).
- Ciclo de vapor a baja temperatura (máx. 100 °C) para cocciones al vacío o delicadas.
- Ciclo de vapor (100 °C).
- Ciclo de vapor a alta temperatura (máx. 130 °C).
- Ciclo combinado (máx. 250 °C).

... Y UNA PENSADA SOLO PARA TI

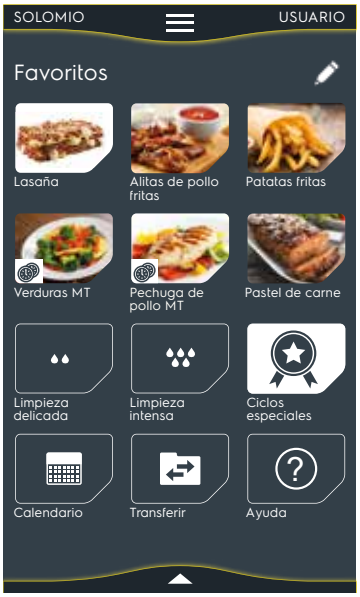
SOLO PARA TI

MAKE-IT-MINE

Make-it-mine permite la personalización total de la interfaz de usuario. Se puede dotar de contraseña para limitar el acceso, copiar en una memoria USB y replicar en otros hornos Magistar Combi.

SOLOMIO

SoloMio es tu espacio personal, donde puedes agrupar tus programas y funciones preferidos. Basta un simple toque para acceder.



DÍA A DÍA

Utiliza el **Calendario** para llevar tu agenda personal, planificar mejor tu trabajo cotidiano en la cocina y recibir avisos personalizados de tus compromisos.

MIRANDO SE APRENDE

Magistar Combi te enseña a utilizarlo de la mejor manera posible, incluso con **materiales de apoyo** constantemente actualizados, que dan respuestas concretas e inmediatas a todas tus dudas. Acceso a vídeos y tutoriales mediante **código QR**.

EQUIPOS CONECTADOS

La **conectividad** Zanussi te permite monitorizar operaciones, manejar recetas y descargar datos HACCP a distancia.
Los datos te ayudan a optimizar tu flujo de producción y a reducir los costes de mantenimiento, con la seguridad de que tu empresa cumple los requisitos de seguridad alimentaria.
También puedes memorizar recetas y compartirlas con todos tus equipos conectados para mejorar la gestión de flotas.

FUNCIÓN MATCH

Magistar Combi y Rapido Chiller coordinan entre sí tanto sus operaciones en curso como las próximas para simplificar y agilizar el flujo de trabajo en la cocina (de horno a abatidor y viceversa). Además de **cocinar y enfriar**, puedes **fermentar y hornear** o **congelar y cocinar**.

SIEMPRE LIMPIO

NUEVA
DESCALCIFICACIÓN AUTOMÁTICA

FACILIDAD DE LAVADO

Con Magistar Combi, hasta el lavado se convierte en una operación sencilla. El **sistema automático de lavado** está integrado en el horno y permite una limpieza fácil, rápida y completa.

Puedes elegir entre **4 ciclos** predefinidos según tus necesidades: **suave, medio, intenso, super intenso**; de 54 a 180 minutos.
En caso de interrupción del ciclo de limpieza, el horno enjuaga automáticamente la cámara para eliminar todo resto de detergente, **garantizando siempre la higiene y la seguridad.** Podrás cocinar de nuevo en pocos minutos.
Además del detergente estándar en polvo, Magistar Combi te da la posibilidad de elegir el lavado tradicional con líquido.
Gracias al modo "Stand by" automático, no es necesario esperar hasta que termine el ciclo de limpieza: basta con seleccionar el programa y pulsar "Start"; al día siguiente estará perfectamente limpio.

Las nuevas funciones Economizer permiten reducir el consumo de agua, electricidad, detergente y abrillantador hasta en un **30%***.
Las funciones ecológicas son:
- Omitir secado
- Omitir abrillantado y descalcificación
- Prolongar el ciclo de lavado

DESCALCIFICACIÓN INTEGRADA

HP Automatic Cleaning es el sistema que **descalcifica automáticamente el acumulador** durante el lavado. La nueva función de descalcificación del acumulador te permite preservar más tiempo las prestaciones y la fiabilidad de tu Magistar Combi.

* En comparación con el ciclo de limpieza normal de los hornos Magistar Combi

MÁS EXPERIENCIA

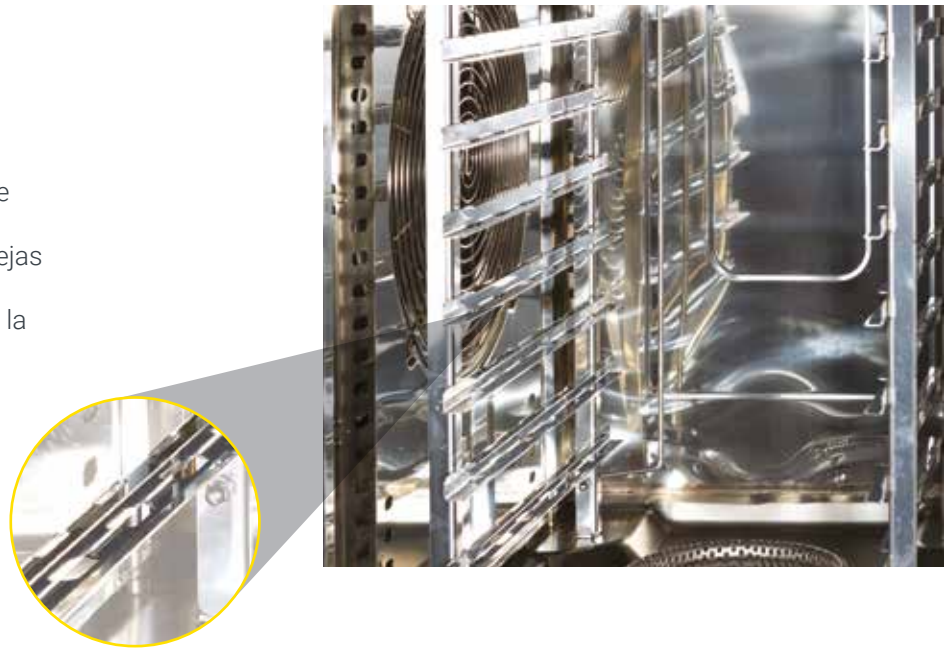
→ MIRA LA CÁMARA

MIRA LA CÁMARA

NUEVO DISEÑO,
MEJOR LIMPIEZA

NUEVO DISEÑO INTERIOR

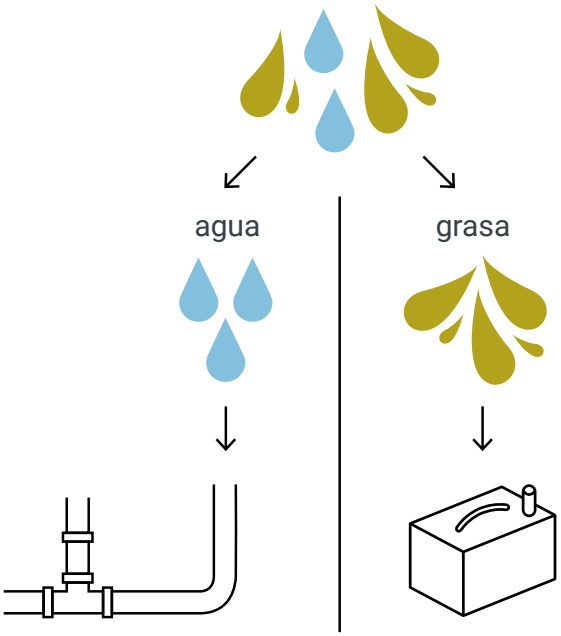
El **interior** del horno está diseñado para optimizar la circulación de aire y garantizar la **máxima solidez** y limpieza. La estructura porta bandejas tiene orificios que proporcionan un flujo de aire más intenso y facilitan la limpieza en los puntos críticos.



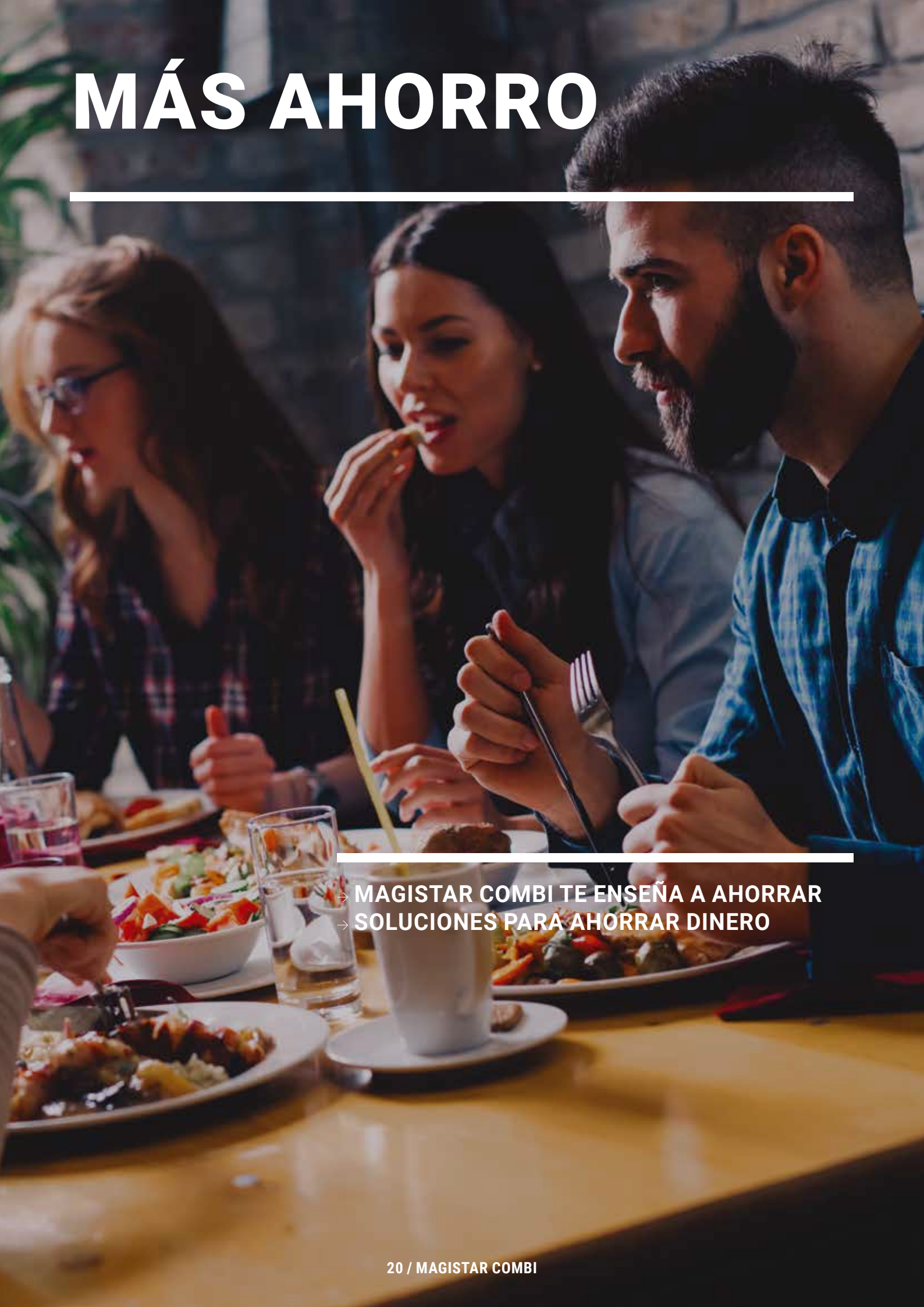
TUBO DE DESAGÜE DE DOBLE SALIDA

El kit **colector de grasas** opcional permite **separar en la cámara el agua** (que fluye al desagüe) y las **grasas** (que se encauzan a los recipientes del kit).
Todo es más sencillo y el operador solo tiene que almacenar de forma segura los aceites residuales.

Indispensable para la cocción de alimentos con alto contenido graso.



MÁS AHORRO

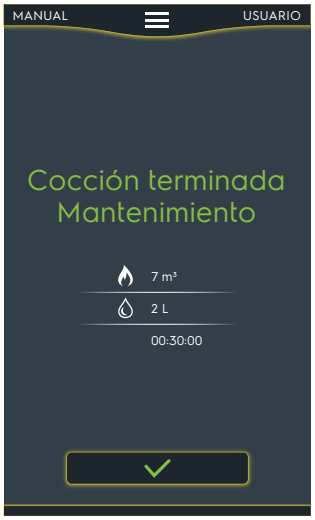


→ MAGISTAR COMBI TE ENSEÑA A AHORRAR
→ SOLUCIONES PARA AHORRAR DINERO

MAGISTAR COMBI TE ENSEÑA A AHORRAR

CONSUMOS BAJO CONTROL

Agua, gas y energía eléctrica. Magistar Combi te ofrece una **visualización gráfica de los consumos** para que controles su evolución en tiempo real y puedas programar las cocciones con más responsabilidad.



AHORRO DE ESPACIO

Magistar Combi ha sido diseñado y realizado para ocupar el menor espacio posible.
Ahora es más compacto y puedes instalarlo sobre una mesa de **700 mm** de fondo, **garantizando una alineación perfecta.**

TODO EN 1 M²

INSTALACIÓN SOBRE MESAS DE **700 MM** DE FONDO

SOLUCIONES PARA AHORRAR DINERO

MAGISTAR COMBI SUGIERE EL ORDEN **MÁS LÓGICO**

VAPOR POR INYECCIÓN DIRECTA

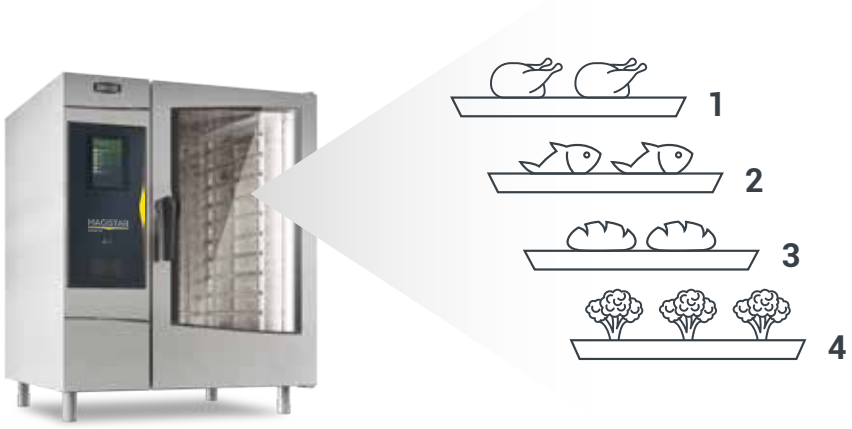
Los hornos Magistar Combi TI y DI combinan las características de la cocción por **convección** con la incorporación de **humedad** a la cámara de cocción sin acumulador mediante un inyector especial.

LA LÓGICA EN LA COCCIÓN

Magistar Combi piensa. **Cooking Optimizer** es la nueva lógica de cocción basada en la inteligencia artificial: cuando eliges distintos platos, el horno **propone la secuencia de cocción más lógica** para optimizar el consumo de energía y ahorrar tiempo.

LA LÓGICA EN EL AHORRO

Hay muchas formas de ahorrar: Cooking Optimizer te ofrece la posibilidad de excluir el acumulador, cocciones nocturnas y selección del ciclo de lavado. El resultado es extraordinario: **10%*** de ahorro de energía.



* Cálculo basado en pruebas realizadas en el laboratorio de Electrolux en hornos eléctricos Magistar Combi 10 1/1 GN con y sin la función Cooking Optimizer. Datos disponibles en abril de 2019

BAJA TEMPERATURA, BAJOS COSTES

La cocción a baja temperatura (LTC), además de producir comida con una consistencia y unas características estéticas perfectas, te permitirá conseguir ahorros considerables de gestión, gracias a una menor pérdida de peso, a la cocción nocturna y al mejor flujo de trabajo en la cocina.

AHORROS ANUALES CON LA COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA*

RESTAURANTES PEQUEÑOS

100 comidas/día
3 empleados
280 trabajando días/año

RESTAURANTES GRANDES

250 comidas/día
8 empleados
280 trabajando días/año

HOTELES

500 comidas/día
16 empleados
365 trabajando días/año

COMEDORES

1000 comidas/día
32 empleados
365 trabajando días/año

COCINAS CENTRALES

3000 comidas/día
100 empleados
280 trabajando días/año

Factores de cálculo:
Comidas: **150 g** de carne
Coste de la carne: **10 euros/kg**
Cocción a baja temperatura de la carne utilizada en un año
Pérdida de peso media con LTC: 15%
Pérdida de peso media con cocción tradicional: 30%

* Cálculo basado en pruebas realizadas en el laboratorio de Electrolux en hornos Magistar Combi con y sin LTC

ZANUSSI
ZANUSSI
RAPiDO
MAGiSTAR

GAMA
MAGISTAR COMBI

NUEVO HORNO*
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
Potencia eléctrica (kW)	11,1	21,4	19	37,4 TS / 35,4 TI	37,7	65,4
Tensión (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
Medidas externas AnxFxAl (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
Potencia de gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Tensión (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
Medidas externas AnxFxAl (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
Potencia eléctrica (kW)	11,1	21,4	19	37,4 DS / 35,4 DI	37,7	65,4
Tensión (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
Medidas externas AnxFxAl (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
Potencia de gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Tensión (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
Medidas externas AnxFxAl (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR

COMBI-TS

Pantalla táctil

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

101 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a la regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática. Para comidas siempre perfectas.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene **constante la humedad** en la cámara de cocción.

Función Match

Magistar Combi y Rapido Chiller coordinan entre sí tanto sus operaciones en curso como las próximas.

Además de **cocinar y enfriar**, puedes **fermentar y hornear** o **congelar y cocinar**.

Modo automático

Para facilitar y agilizar tu trabajo, Magistar Combi te ofrece ciclos automáticos y **11 nuevos ciclos especiales.**

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Sonda de 6 sensores

Insuperable precisión de medición de la temperatura en el núcleo del producto.

Características innovadoras

SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.

El **Calendario** te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

Cooking Optimizer propone la **secuencia de cocción más lógica** para optimizar los tiempos de cocción y lograr el máximo ahorro de energía.

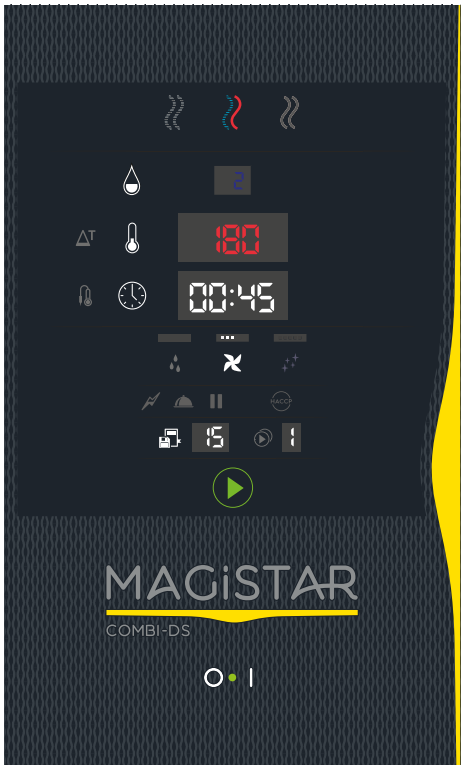
HP Automatic Cleaning

Reduce los costes de limpieza hasta en un **15%***. Resultados insuperables con las funciones Economizer y la descalcificación automática del acumulador. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de **conectividad** de Zanussi.

* Hasta un 15% de ahorro en costes de uso: ahorro de energía, agua, detergente y abrillantador calculado con la función HP Automatic Cleaning en comparación con el ciclo de limpieza equivalente en la gama anterior de hornos Zanussi. Calculado utilizando detergentes sólidos Electrolux. Datos disponibles en abril de 2019



MAGiSTAR

COMBI-DS

Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 ajustes de humedad

Aporta más variedad a tu cocina con 11 niveles de regulación entre el 0 y el 100% de la humedad generada por el acumulador y a la válvula de aire con apertura automática.

Sensor lambda estándar

Controla con precisión y mantiene constante la humedad en la cámara de cocción.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción en otros hornos Magistar Combi. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a AirFlow los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Lavado automático para una limpieza impecable, con descalcificación del acumulador integrada. Puedes elegir 2 tipos de detergente: sólido o líquido.

Conectividad

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de conectividad de Zanussi.

MAGISTAR

COMBI-TI

Pantalla táctil

La nueva interfaz de **pantalla táctil** está pensada para que todo resulte más sencillo: ultra intuitiva, fácil de aprender y de utilizar, personalizable. Disponible en más de 30 idiomas.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Puedes guardar, organizar por categoría y compartir hasta **1000 programas de cocción** utilizando la memoria USB o nuestra conectividad.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

Características innovadoras

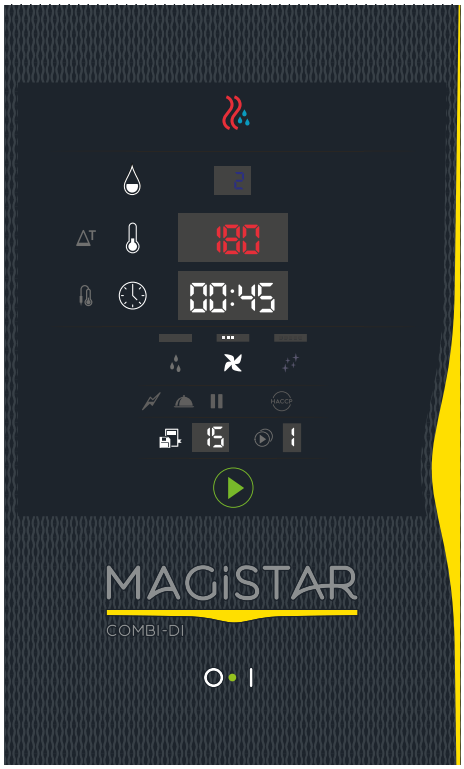
SoloMio es la página inicial que puedes personalizar con tus funciones preferidas: tu vida en la cocina será más fácil y el flujo de trabajo más lineal.
El **Calendario** te permite programar el trabajo cotidiano y recibir avisos personalizados sobre tus tareas.

HP Automatic Cleaning

Resultados insuperables con las funciones Economizer. Además, puedes elegir entre dos soluciones de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de **conectividad** de Zanussi.



MAGiSTAR

COMBI-DI

Pantalla digital

Una secuencia luminosa te guía y simplifica cada operación.

11 niveles de humedad

Aporta más variedad a tu cocina gracias a 11 ajustes de humedad y a la alta eficiencia del vapor instantáneo, con apertura automática de la válvula de salida.

Modo programas

Mediante la memoria USB o nuestra conectividad puedes guardar y compartir tus programas de cocción. Puedes memorizar hasta 100 programas con un máximo de 4 fases de cocción cada uno.

AirFlow

Airflow es el sistema revolucionario para la distribución del aire durante la cocción. Gracias a **AirFlow** los resultados de cocción siempre son perfectos y uniformes.

Control de la temperatura en el núcleo mediante la sonda

El sensor mide con precisión la temperatura en el núcleo del alimento. Como opción puedes elegir la sonda de 6 sensores.

HP Automatic Cleaning

Resultados de limpieza impecables. Puedes elegir entre dos tipos de detergente: sólido (estándar) o líquido.

Conectividad

Supervisa tu horno en tiempo real desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente con los servicios de **conectividad** de Zanussi.

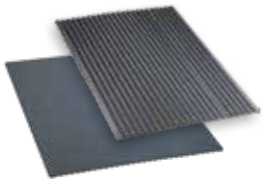
TODA LA FLEXIBILIDAD QUE DESEAS

Panificación

Bandeja de panificación de aluminio perforado con revestimiento de silicona, 5 baguettes, 400x600 mm

Bandeja de panificación de aluminio perforado con 4 bordes, 400x600 mm

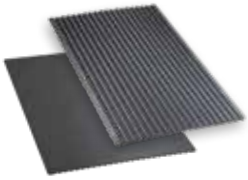
Bandeja de panificación de aluminio liso con 4 bordes, 400x600 mm



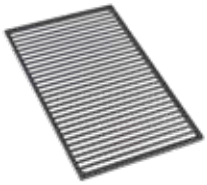
Plancha de doble cara: acanalada y lisa, 400x600 mm

Rejillas y bandejas antiadherentes

Bandeja antiadherente universal de 20, 40 o 60 mm de altura, GN 1/1



Plancha de doble cara: acanalada y lisa, GN 1/1



Rejilla de aluminio, GN 1/1

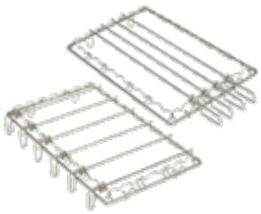
Parrilla de rejilla, GN 1/1

Bandeja para cocción estática tradicional, GN 1/1

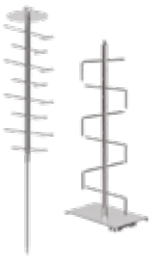
Bandeja antiadherente con 8 moldes, GN 1/1

Bandeja para deshidratación, GN 1/1

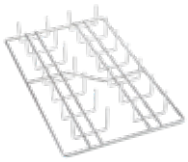
Ahumador y rejillas GN



Juego de rejillas universales para pinchos y brochetas, GN 1/1



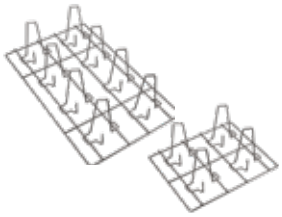
Espeto para cordero o cochinillo, GN 1/1



Rejilla para asar 28 patatas, GN 1/1

Ahumador para hornos

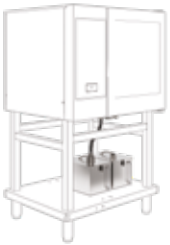
Aves



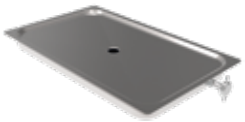
Par de rejillas para 4 u 8 pollos, GN 1/1, GN 1/2

Plataforma portabandejas con ruedas, soporte inferior para bandeja colectora de grasas, 10 GN 1/1

Kit colector de grasas para base cerrada, GN 1/1-2/1 (carrito con 2 depósitos, dispositivo de apertura/cierre y desagüe)



Kit colector de grasas para base abierta (carrito con 2 depósitos, dispositivo de apertura/cierre y desagüe)



Bandeja colectora de grasas, GN 1/1 - GN 2/1

Rejilla para 8 patos de 1,8 kg, GN 1/1

Bases y campanas

Base abierta

Base cerrada

Base caliente

Campana específica (estándar con o sin ventilador, condensación, inodora)

LA GAMA MAGISTAR COMBI

HORNOS	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN	6 & 10 GN	20 GN
Ciclo de convección (25-300 °C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciclo combi (25-300 °C) con sensor Lambda	●	●	●	●				
101 ajustes de humedad con sensor Lambda	●	●						
11 ajustes de humedad con sensor Lambda			●	●				
11 ajustes de humedad					●	●	●	●
Ciclo de vapor (100 °C)	●	●	●	●				
Ciclo de vapor a baja temperatura (25-99 °C)	●	●	●	●				
Vapor a alta temperatura (101-130 °C)	●	●	●	●				
Fase de mantenimiento	●	●	●	●	●	●	●	●
Más de 100 cocciones automáticas con personalización y visualización de parámetros	●	●						
Ciclo de regeneración	●	●	●	●				
Cocción a baja temperatura (LTC)	●	●						
Ciclo Fermentación	●	●						
EcoDelta	●	●	●	●	●	●	●	●
EcoDelta Progresivo	●	●						
Ciclo al vacío	●	●						
Ciclo Combi-Estático	●	●						
Ciclo Deshidratación	●	●						
Ciclo Pasteurización para pasta fresca	●	●						
Ciclo Food Safe Control	●	●			○	○		
Ciclo Food Safe Control avanzado	●	●						
Precalentamiento automático rápido y personalizado	●	●	●	●	●	●	●	●
Enfriamiento automático rápido y personalizado	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciclos de cocción múltiple con función MultiTimer	●	●			●	●		
Función Match: comunicación con Rapido Chiller	●	●						

CARACTERÍSTICAS								
Interruptor de encendido/apagado	●	●	●	●	●	●	●	●
Panel de control de pantalla táctil de alta definición (262.000 colores)	●	●			●	●		
Pantalla digital con selección guiada			●	●			●	●
Pantalla legible a 12 metros de distancia	●	●	●	●	●	●	●	●
Interfaz de pantalla táctil en más de 30 idiomas	●	●			●	●		
Generador de vapor en acero inoxidable	●	●	●	●				
Generador de vapor en acero inoxidable 316L	○	○	○	○				
Generador de vapor por inyección directa					●	●	●	●
Control de válvula de escape de la cámara de cocción	●	●	●	●	●	●	●	●
Colección Programas: 1000 programas, 16 fases, identificación por nombre y foto, categorización de programas	●	●			●	●		

HORNOS	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
Colección Programas: 100 programas, 4 fases, identificación numérica			●	●			●	●
Pantalla inicial SoloMio con las funciones más utilizadas	●	●			●	●		
Inyección manual de agua	●	●	●	●	●	●	●	●
Sonda de aguja de 6 sensores	●	●	○	○	○	○	○	○
Sonda alimentaria estándar			●	●	●	●	●	●
Estimación del tiempo residual en las cocciones controladas con sonda	●	●			●	●		
Visualización simultánea de valores programados y reales	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de distribución de aire Air-flow	●	●	●	●	●	●	●	●
Ventilador de velocidad variable con parada de motor - 7 niveles	●	●			●	●		
Ventilador de velocidad variable con parada de motor - 5 niveles			●	●			●	●
1/2 potencia	●	●	●	●	●	●	●	●
Función Cooking Optimizer	●	●			●	●		
Personalización de interfaz + descarga	●	●			●	●		
Pausa	●	●			●	●		
Inicio diferido	●	●			●	●		
Página de AYUDA para adquisición automática mediante código QR	●	●			●	●		
Calendario	●	●			●	●		
Visualización de consumos en la pantalla	●	●			●	●		
Imágenes animadas para guiar las operaciones	●	●			●	●		
Sistema de limpieza automática integrado con detergente sólido	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de limpieza automática integrado con detergente líquido	○	○	○	○	○	○	○	○
Descalcificación automática del acumulador	●	●	●	●				
Funciones Economizer para ahorrar costes	●	●			●	●		
Función Stop&Cook en el sistema de limpieza automática	●	●	●	●	●	●	●	●
Posibilidad de programación de lavado forzado	●	●			●	●		
Autolimpieza air-break	●	●	●	●				
Desagüe automático del generador de vapor con diagnóstico automático del nivel de cal	●	●	●	●				
Desagüe manual del acumulador	●	●	●	●				
Preconfiguración para regulador de energía	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema de diagnóstico automático	●	●	●	●	●	●	●	●
Termostato de seguridad	●	●	●	●	●	●	●	●
Apertura en 2 fases para proteger contra el vapor emanado	○		○		○		○	
Quemadores de alta eficiencia y baja emisión con intercambiador de calor	●	●	●	●	●	●	●	●
Modo de recuperación automático del sistema	●	●	●	●	●	●	●	●
Puerto USB	●	●	●	●	●	●	●	●
Descarga de datos HACCP, programas, cocción automática y ajustes	●	●	●	●	●	●	●	●
Blindaje integrado en la puerta		●		●		●		●
Manguera rociadora de agua	●	●	○	○	○	○	○	○
Puerta de doble cristal con luces LED	●	●	●	●	●	●	●	●
Advertencia mediante iluminación LED intermitente	●	●	●	●	●	●	●	●

HORNOS	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
Apertura a la izquierda	○		○		○		○	
Bandeja colectora en puerta con desagüe automático	●	●	●	●	●	●	●	●
Posiciones de bloqueo de la puerta a 60°/110°/180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Paneles de acero inoxidable AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Cavidad de acero inoxidable AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.	●	●	●	●	●	●	●	●
Estructura porta bandejas extraíble, paso de 67 mm	●		●		●		●	
Estructura porta bandejas móvil con bloqueo de las bandejas. Ángulos redondeados. Bandeja colectora incorporada		●		●		●		●
Bloqueo de bandejas para estructura porta bandejas móvil	○	●	○	●	○	●	○	●
Preconfiguración para base colectora de grasa	●		●		●		●	
Conectividad	●	●	●	●	●	●	●	●
CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCAS DE CONFORMIDAD, CERTIFICACIONES								
Factor de protección contra el agua IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Patas de altura regulable	○	●	○	●	○	●	○	●
Compatibilidad con carritos Zanussi EasyLine, Magistar Combi		●		●		●		●
Kit de apilado: 6 sobre 6 GN 1/1, 6 sobre 10 GN 1/1, 6 sobre 6 GN 2/1, 6 sobre 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 sobre BCF 6 GN 1/1	○	○	○		○	○	○	○
Seguridad de gas: certificación GASTEC para requisitos de bajas emisiones	●	●	●	●	●	●	●	●
Manual, esquemas de conexión, declaraciones de conformidad	●	●	●	●	●	●	●	●

* solicita asesoramiento a tu distribuidor ● Estándar ○ Opcional

SISTEMAS DE SEGURIDAD ENERGÉTICA

Las certificaciones abarcan todos los hornos de la familia Magistar Combi.
Para obtener información sobre certificaciones precisas relacionadas con códigos de productos específicos, póngase en contacto con su distribuidor local de Zanussi.

GASTEC
"20% menos de emisiones nocivas para un ambiente de trabajo mucho más saludable. El innovador diseño de los quemadores Zanussi supera los requisitos de bajas emisiones de Gastec*."

* Certificación Gastec del gobierno neerlandés, la más estricta de Europa

DE LA A A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Busca siempre el asesoramiento de un experto.

Escucha eficiente y colaboración: ese es nuestro santo y seña. Nuestros ingenieros trabajan con los mejores chefs para definir las características de un producto que sea siempre fiable y fácil de usar.

CUIDAMOS TU EQUIPO

Los productos químicos de limpieza y descalcificación Zanussi Professional están desarrollados especialmente para los hornos Magistar. El uso habitual de productos químicos Zanussi Professional te garantiza una limpieza higiénica de tu equipo, para asegurar el rendimiento del producto y el cumplimiento de las condiciones de garantía.

Para optimizar la eficiencia de tu horno Magistar durante más tiempo

Bolsas C23
Limpiador en polvo

La solución en polvo asegura un ciclo de limpieza óptimo incluso en condiciones difíciles.

1 cubo contiene **100 bolsas** de 65 g (haz tu pedido con el código **0S2392**)

Bolsas C25
Abrillantador y desincrustador

Solución 2 en 1 para obtener los mejores resultados de aclarado y eliminación de la cal acumulada.

1 cubo contiene **50 bolsas** de 30 g (haz tu pedido con el código **0S2394**)

Solución con detergentes líquidos (opcional)

Kit de conexión externa para detergente líquido y abrillantador

Detergentes líquidos

La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL