



MAGiSTAR

COMBI

**GWIAZDA  
W KUCHNI**

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

PIECE DLA

N.1

**DOSKONALSZA  
WYDAJNOŚĆ**

**LEPSZA ERGONOMIA**

**DOSKONALSZE  
DOŚWIADCZENIA**

**WIĘKSZE  
OSZCZĘDNOŚCI**

**MAGiSTAR**

COMBI

# MAGISTAR COMBI ŻYCIOWY WYBÓR.

AR

2019

**I życie staje się prostsze.** Magistar Combi, jako lider zespołu kuchennego, jest idealnym asystentem dla każdego Szefa Kuchni: opanowany, niezawodny i jak żaden inny doświadczony w ogromnej gamie technik kuchennych. Tu zaczyna się nowa podróż. Standard pracy w kuchni się poprawia i życie staje się prostsze. Dziękujemy Zanussi!

2000

**Piece ActivePlus** zostają wyposażone w innowacyjne udogodnienie: FoodSafe Control. Jest to opatentowany system opracowany we współpracy z Wydziałem Nauk Żywności i Żywności Uniwersytetu w Udine. FoodSafe Control zapewnia mikrobiologiczne bezpieczeństwo procesu gotowania w zgodzie ze standardem HACCP.

1970

**Do drużyny Zanussi dołącza pierwszy piec konwekcyjny.** Doskonale odzwierciedla filozofię marki: efektywność, design, trwałość i niezawodność.

1916

W wieku 26 lat, pośrodku zawieruchy wojennej, nie posiadając nic więcej poza intuicją, pomysłowością oraz entuzjazmem **Antonio Zanussi zakłada własną firmę:** Officina Fumisteria Antonio Zanussi, w której produkuje pierwszą kuchnię ze statycznym piecem

## ŻYJ LEPIEJ GOTUJ LEPIEJ

NOWE  
INTUICYJNE  
PANELE

**Maksymalna  
wydajność i pełna  
kontrola**



**MAGISTAR COMBI-TS**

- Panel dotykowy
- Generator pary

**Doskonały  
balans pomiędzy  
wydajnością i  
ceną**



**MAGISTAR COMBI-DS**

- Panel cyfrowy
- Generator pary

**Elastyczność i  
produktywność**



**MAGISTAR COMBI-TI**

- Panel dotykowy
- Natryskowe wytwarzanie pary

**Gwarantowane  
rezultaty i najwyższy  
poziom prostoty**



**MAGISTAR COMBI-DI**

- Panel cyfrowy
- Natryskowe wytwarzanie pary

# TWÓJ PARTNER W KUCHNI

## BARDZIEJ OSZCZĘDNY

Koszt czyszczenia został zredukowany o 15%\* - dzięki szybkiemu i potężnemu działaniu funkcji **automatycznego mycia**, która również **automatycznie odkamienia bojler**.

## BARDZIEJ INTUICYJNY

Nowy **dotykowy interfejs** jest jeszcze łatwiejszy i intuicyjny w użytkowaniu – prowadzi Cię dzięki wskazówkom bez wysiłku, nawet w 30 językach.

## BARDZIEJ LOGICZNY

Wybierz program, a Magistar Combi podpowie Ci **najlepszą sekwencję procesu gotowania** oszczędzając czas i energię.

## A DODATKOWO...

### Łatwiej

To nasze magiczne słowo. Od pierwszego dotyku zorientujesz się, że wszystkie funkcje Magistar'a Combi zostały zaprojektowane aby w kuchni było Ci...**łatwiej**.



## BARDZIEJ KOMPAKTOWY

Magistar Combi został przeprojektowany celem **optymalizacji wymiarów zewnętrznych**, ponieważ w kuchni każdy centymetr ma znaczenie! Piec ten **można instalować na podstawach o głębokości już 700 mm**.

## BARDZIEJ STYLOWY

Stworzony, zaprojektowany i wyprodukowany we Włoszech, we współpracy włoskich i międzynarodowych Szefów Kuchni, aby sprostać każdym potrzebom.

## BARDZIEJ KOMUNIKATYWNY

Z piecem Magistar Combi możesz się również komunikować na odległość z dowolnego miejsca – monitorujesz pracę i analizujesz procedury HACCP.

\* oszczędność energii, wody i detergentów (przy użyciu rekomendowanych środków czyszczących)

# MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ



- GOTUJ Z SERCEM, ALE RÓWNIEŻ Z ROZMYSŁEM
- MAKSYMALIZUJ ZAKRES MOŻLIWOŚCI SWOJEGO MENU
- DOKONAJ REWOLUCJI W KUCHNI

## GOTUJ Z SERCEM ALE RÓWNIEŻ Z GŁOWĄ

### BIJĄCE SERCE

Nawet jeśli wszystko wydaje się przebiegać idealnie, Zanussi zaskakuje większą wydajnością. **Sonda Lambda** została już dawno opatentowana, ale teraz jest jeszcze bardziej precyzyjna. Odczyty sensora pozwalają rygorystycznie utrzymać zadany poziom wilgotności niezależnie od ilości przygotowywanych dań.



### ZAWSZE JEDNAKOWE REZULTATY

Specjalnie zaprojektowana komora pieca i oraz odwrotna rotacja wentylatora pozwalają uzyskiwać **zawsze ten sam, najlepszy efekt** przygotowywanych potraw.



### SERCE ZE STALI

Komora pieca Magistar Combi, jego właściwe serce, została stworzona aby zapewnić solidność i wydajność na lata.

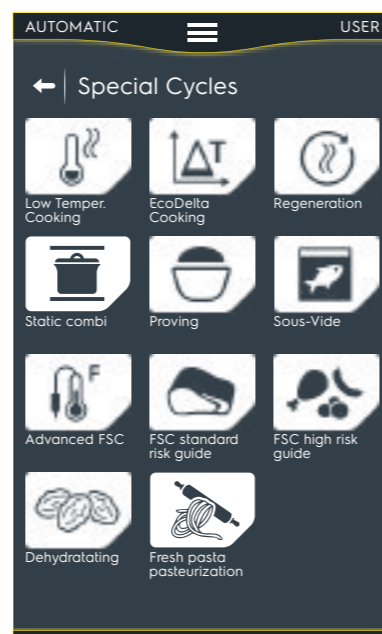


# MAKSYMALIZUJ ZAKRES MOŻLIWOŚCI SWOJEGO MENU SPECJALNE FUKCJE

## SPECIAL FUNCTIONS

Magistar Combi daje Ci 11 nowych możliwości by w łatwy i efektywny sposób poszerzyć zakres możliwości Twojej kuchni: prezentujemy nowe **Cykle Specjalne**

- Standardowy cykl Food Safe Control dla żywności niskiego ryzyka
- Cykl Food Safe Control\* dla żywności wysokiego ryzyka
- Suszenie (idealne do suszenia owoców, warzyw, mięsa i ryb)
- Pasteryzacja świeżego makaronu
- Gotowanie w niskiej temperaturze (LTC)
- Gotowanie EcoDelta
- Regeneracja na blasze lub talerzu
- Static Combi (symulacja gotowania statycznego)
- Garowanie
- Gotowanie sous-vide
- Zaawansowany cykl Food Safe Control dla procesów pasteryzacji



## TECHNOLOGIA I NOWA TRADYCJA

### Static Combi

Dzięki specjalnej konfiguracji ten cykl **symuluje proces tradycyjnego pieczenia** statycznego.

### Regeneracja

Ten wyjątkowy cykl umożliwia szybką **regenerację** potraw. Dzięki niezwykle precyzyjnej sondzie Lambda kontrolowany poziom wilgotności w komorze pieca zapewnia doskonałe potrawy gotowe do serwowania.

### Suszenie

Magistar Combi pozwala szybko i efektywnie **suszyć** owoce, warzywa, mięsa i ryby. Jednocześnie smak i wartości odżywcze są zachowane, ponieważ piec łączy w tym procesie niską temperaturą z brakiem nawilżenia.

### Garowanie

Magistar Combi tworzy idealne warunki dla doskonałego **garowania**.

### Static Combi



## NISKA TEMPERATURA, WYSOKI ZYSK

### Gotowanie w niskiej temperaturze (LTC\*\*)

to zwiększona jakość i gwarantowane oszczędności. Gotowanie w niskiej temperaturze pozwala zredukować spadek masy finalnego produktu o 50%\*\*\* w stosunku do tradycyjnych metod gotowania. Magistar Combi przeprowadzi cały proces pod Twoją nieobecność, a wszystko będzie gotowe kiedy powrócisz. Ten cykl jest idealny dla wszystkich rodzajów mięsa i ryb przygotowywanych w piecu.



### Regeneracja



### Suszenie



### Garowanie



\* Food Safe Control - patent US6818865B2 i inne powiązane

\*\* LTC - patent US7750272B2 i inne powiązane

\*\*\* W porównaniu do stosowania tradycyjnego pieczenia w piecach Magistar Combi

# PO PROSTU – REWOLUCYJNY!

PRECYZYJNE  
GOTOWANIE

## RÓWNOMIERNIE UGOTOWANE W CAŁYM PRZEKROJU

**6-punktowa sonda** pozwala osiągnąć idealną, pożądaną temperaturę wewnątrz potrawy nie pozostawiając żadnego marginesu błędów. Sonda bierze pod uwagę tylko minimalną temperaturę pomiarową i precyzyjnie steruje procesem gotowania nawet jeśli nie jest dokładnie umieszczona.

## WIĘKSZE BEZPIECZEŃSTWO ŻYWIENIA

Food Safe Control to synonim bezpieczeństwa żywienia i jakości. 6-punktowa sonda gwarantuje, że proces gotowania jest przeprowadzony dokładnie w zgodzie ze standardami systemu HACCP.

## MNOGOŚĆ OPCJI GOTOWANIA, DUŻE OSZCZĘDNOŚCI

Jeśli pracujesz z rozbudowanym menu, które wymaga symultanicznego gotowania różnego typu potraw, Magistar Combi staje na wysokości zadania. Funkcja **Multitimer** pozwala na zastosowanie 20 czasów gotowania jednocześnie! Za każdym razem, kiedy dana potrawa osiągnie pożądaną temperaturę, Magistar Combi sygnalizuje alarmem konieczność wyjęcia jej z pieca.



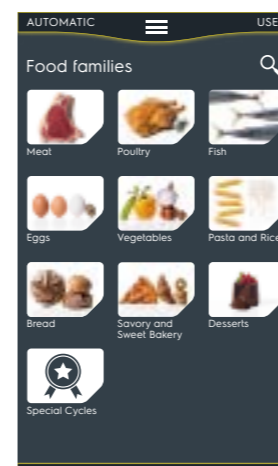
# WIĘKSZA PROSTOTA

- 4 RAZY LEPSZY
- TYLKO DLA CIEBIE
- ZAWSZE CZYSTY

## 4 RAZY LEPSZY

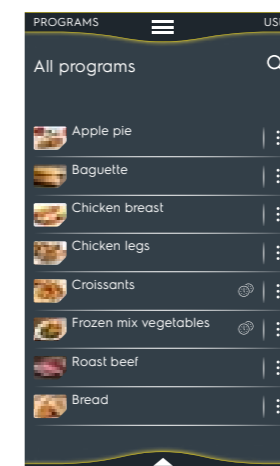
### WYBÓR SPOŚRÓD 3 OPCJI...

Magistar Combi został stworzony dla prostej obsługi, nawet jeśli weźmiemy pod uwagę jego wysublimowane wnętrze. **Magistar Combi TS** może być używany w jednym z 3 trybów:



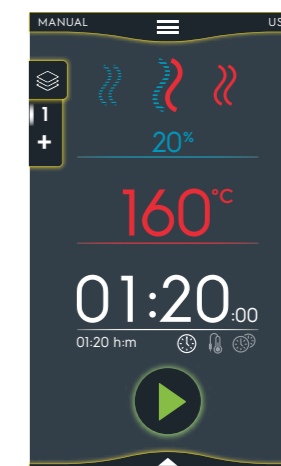
#### Automatyczny

Magistar Combi **myśli i działa samodzielnie**: wszystko co należy do Ciebie to wybór dania. W zależności od wagi i rozmiaru wsadu, Magistar Combi dopasowuje wilgotność w komorze, czas i idealną temperaturę. Rezultat będzie perfekcyjny za każdym razem. Procedury gotowania mogą być również indywidualizowane i zapisywane lub pobierane na pamięć USB a następnie przenoszone do innych pieców Magistar Combi.



#### Programy

Pamięć pieca Magistar Combi zawiera **aż do 1000 programów gotowania**, które możesz grupować po kategorii mając gotowe menu zaledwie w zasięgu dotknięcia! Przepisy mogą być pobierane na pamięć USB a następnie przenoszone do innych pieców Magistar Combi.



#### Manualny

W tym trybie Magistar Combi będzie Twoim najbardziej niezawodnym pomocnikiem i asystentem. Wybierz taki cykl gotowania jaki preferujesz:

- Tradycyjne suche gotowanie i gorący cykl konwekcyjny (max 300 °C).
- Cykl parowy z niską temperaturą (max 100 °C) dla gotowania typu sous-vide i delikatnego.
- Cykl parowy (100 °C).
- Cykl parowy z wysoką temperaturą (max 100 °C).
- Cykl kombinowany (max 250 °C).

...I JESZCZE JEDNA EXTRA CECHA ZAPROJEKTOWANA SPECJALNIE DLA CIEBIE



# SPECJALNIE DLA CIEBIE

## PROFIL OSOBISTY

**PROFIL OSOBISTY** to funkcja, która pozwala w pełni zindywidualizować interfejs użytkownika. Może zostać zabezpieczony hasłem celem ograniczenia dostępu a także pobrany na pamięć USB a następnie przeniesiony do innych pieców Magistar Combi.

## SOLOMIO

**SoloMio** to Twoja osobista przestrzeń, gdzie gromadzisz ulubione programy i funkcje. Dostępna dzięki jednemu dotknięciu.



## DZIEŃ ZA DNIEM

Używaj funkcji **Kalendarz** aby tworzyć własny harmonogram celem optymalizacji dnia pracy w kuchni. O zadaniach będą cię informowały personalizowane alerty.

## NAUKA PRZEZ OGLĄDANIE

Magistar Combi uczy Cię, jak korzystać z niego w najlepszy możliwy sposób, dzięki ciągłemu aktualizowaniu materiałów pomocniczych, aby szybko udzielić Ci praktycznych podpowiedzi na wszystkie Twoje pytania. Dostęp do filmów i samouczków za pomocą kodu QR.

## FUNKCJA WSPÓŁPRACY

Magistar Combi oraz schładzarka szokowa Rapido komunikują wzajemnie proces postępu dla łatwiejszego i szybszego postępu pracy w kuchni. Możesz nie tylko gotować/schładzać, ale również garować/piec oraz rozmrażać/gotować

# ZAWSZE CZYSTY

## NAJWYŻSZY POZIOM CZYSTOŚCI

Kiedy użytkujesz piec Magistar Combi nawet czyszczenie to banalne zadanie. Automatyczny system czyszczenia jest integrowaną funkcją pieca i zapewnia skuteczne, szybkie czyszczenie bez wysiłku. Masz do dyspozycji 4 predefiniowane cykle w zależności od Twoich potrzeb:

- delikatny,
- średni,
- mocny,
- extramocny;

czas trwania od 54 do 180 minut. W przypadku przerwania

cyklu czyszczenia, piec automatycznie spłukuje komorę z resztek detergentu zapewniając bezpieczeństwo i higienę w każdej sytuacji. Możesz przystąpić do gotowania już w ciągu kilku następujących minut! Oprócz stosowania detergentu w proszku, Magistar Combi daje Ci możliwość tradycyjnego czyszczenia przy użyciu płynów czyszczących. Dzięki automatycznej funkcji „stand by” nie musisz już czekać do zakończenia cyklu czyszczenia – po prostu

wyberz odpowiedni program, następnie naciśnij start a następnego dnia zastaniesz piec w idealnej czystości do dalszej pracy. Nowe, ekonomiczne funkcje pozwalają oszczędzić aż 30%\* więcej wody, energii elektrycznej, detergentu oraz środka zmiękczającego. Funkcje ekologiczne to:

- Pomiń suszenie
- Pomiń płukanie i odkamienianie
- Wydłuż cykl czyszczenia

## ZINTEGROWANIE ODKAMIENIANIE

HP Automatyczne Czyszczenie to system, w którym symultanicznie do procesu mycia następuje automatyczne odkamienianie bojlera. Ta nowa funkcja pozwoli Ci wydłużyć wydajność i niezawodność Twojego Magistar Combi.



\* W porównaniu do standardowych cykli czyszczenia pieców Magistar Combi

NOWE,  
AUTOMATYCZNE  
ODKAMIENIANIE

# DOSKONALSZE DOŚWIADCZENIA

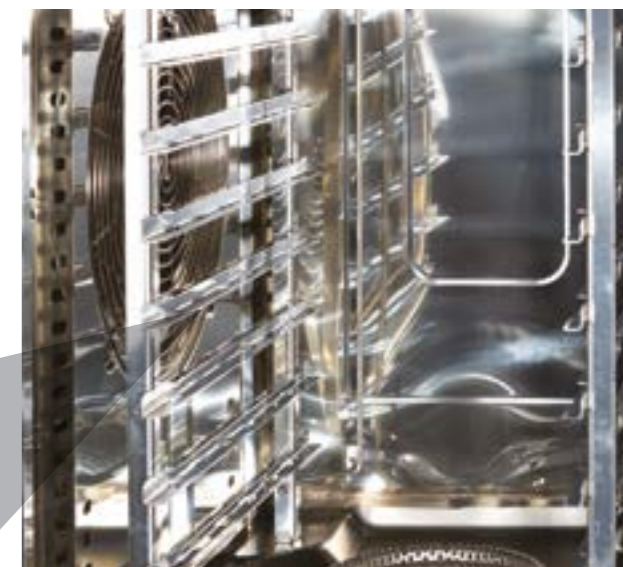
→ ZAJRZYJ DO WNĘTRZA

## ZAJRZYJ DO WNĘTRZA

NOWY DESIGN DLA  
ŁATWIEJSZEGO  
CZYSZCZENIA

### NOWE WNĘTRZE

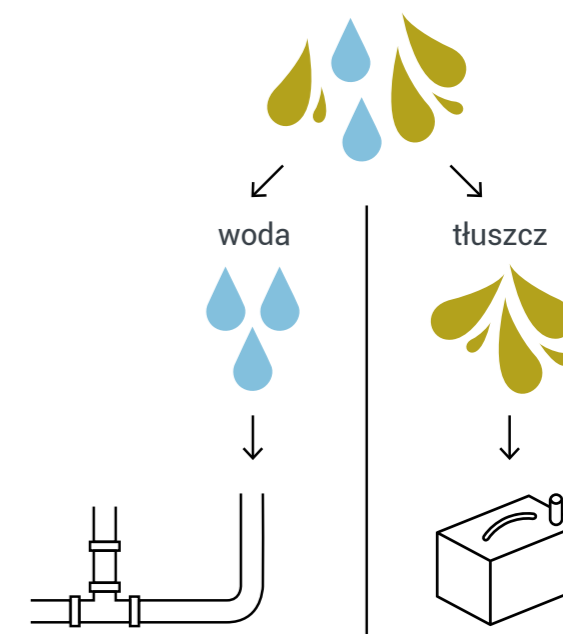
Komora pieca została na nowo zaprojektowana aby optymalny przepływ powietrza zapewniał maksymalną wytrzymałość i czystość. Otwory w systemie prowadnic pozwalają na przepływ powietrza bez przeszkód umożliwiając łatwe czyszczenie trudno dostępnych miejsc.



### PODWÓJNA RURA SPUSTOWA

Specjalny, opcjonalny zestaw do separacji tłuszczu montowany wewnątrz komory pieca, pozwala na oddzielenie wody (która kierowana jest do odpływu) oraz tłuszczu (który gromadzi się w dedykowanym zbiorniku). Praca maksymalnie uproszczona a jedynym zadaniem jest opróżnienie zbiornika tłuszczu.

**Zestaw ten jest niezbędny w przypadku pieczenia dań o wysokiej zawartości tłuszczu.**



# WIĘKSZE OSZCZĘDNOŚCI

## MAGISTAR COMBI NAUCZY CIĘ JAK OSZCZĘDZAĆ

### ZUŻYCIE ENERGII POD KONTROLĄ

Woda, gaz i energia elektryczna. Magistar Combi pokazuje Ci w formie graficznej bieżące zużycie energii, abyś mógł w czasie rzeczywistym doglądać procesu gotowania i planować pracę w bardziej odpowiedzialny sposób.



### OSZCZĘDNOŚĆ PRZESTRZENI

Magistar Combi został zaprojektowany i wyprodukowany ze szczególną uwagą na optymalizację wymiarów zewnętrznych. Teraz jeszcze bardziej kompaktowy, daje Ci możliwość instalowania na podstawie głębszej na tylko 700mm gwarantując idealne ustawienie.



TYLKO 1M2 POWIERZCHNI



INSTALACJA MOŻLIWA RÓWNIEŻ  
NA PODSTAWACH O GŁĘBOKOŚCI  
700MM

→ MAGISTAR COMBI UCZY JAK OSZCZĘDZAĆ  
→ OSZCZĘDNOŚCIOWE ROZWIĄZANIA

# OSZCZĘDNOŚCIOWE ROZWIĄZANIA

MAGISTAR COMBI  
SUGERUJE NAJBARDZIEJ  
LOGICZNE ROZWIĄZANIA

## NATRYSKOWE WYTWARZANIE PARY

Piece Magistar Combi TI oraz DI łączą cechy pieca konwekcyjnego z dodatkową funkcją parowania w komorze, którą można osiągnąć bez obecności bojlera dzięki specjalnemu natryskowi.

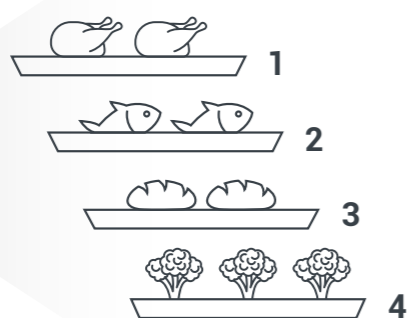


## LOGIKA W GOTOWANIU

Magistar Combi myśli samodzielnie. Przedstawiamy nową funkcję bazującą na sztucznej inteligencji, Cooking Optimizer: kiedy przygotowujesz różne dania, piec podpowiada najbardziej **logiczną sekwencję procesu gotowania** w celu oszczędności energii oraz jednocześnie czasu.

## LOGIKA W OSZCZĘDNOŚCI

Teraz możesz oszczędzać na wiele sposobów: funkcja Cooking Optimizer pozwala Ci wyłączyć bojler, włączyć program nocny oraz cykl czyszczenia. Rezultaty są oszałamiające: **10%\*** więcej oszczędności energii.



\* Szacunek opracowany na podstawie testów w laboratorium Electrolux przeprowadzonych na piecu elektrycznym Magistar Combi 10 1/1 GN porównując wyniki przy użyciu funkcji Cooking Optimizer i bez. Dane na kwiecień 2019

## NISKA TEMPERATURA, NISKIE KOSZTY

Funkcja gotowania w niskiej temperaturze (LTC) nie tylko pozwoli Ci osiągnąć idealne efekty potraw. Teraz możesz się również wykazać lepszymi umiejętnościami

managerskimi dzięki oszczędnościom w redukcji masy potraw, planowaniu procesów w godzinach nocnych oraz poprawionej efektywności pracy w kuchni.

## BILANS ROCZNYCH OSZCZĘDNOŚCI PRZY STOSOWANIU FUNKCJI LTC\*\*



### Założenia kalkulacji:

Koszt wsadu mięsnego: 10€/kg  
Używanie funkcji LTC przez rok  
Średni ubytek wagi przy używaniu funkcji LTC: 15%  
Średni ubytek wagi przy tradycyjnym pieczeniu: 30%

\* Szacunek opracowany na podstawie testów w laboratorium Electrolux porównując wyniki przy użyciu funkcji LTC i bez



# GAMA MODELI MAGISTAR COMBI

**NOWY PIEC\***  
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

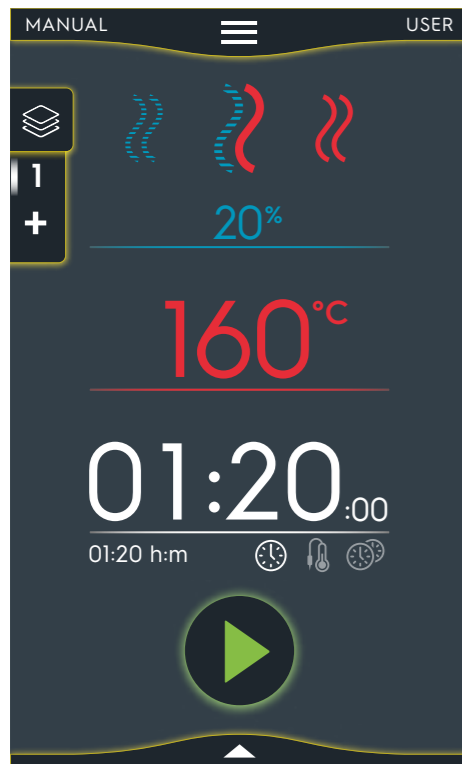
MAGISTAR TS/TI	6 GN 1/1	* 6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Zasilanie elektryczne (kW)	11.1	21.4	19	37.4 TS / 35.4 TI	37.7	65.4
Napięcie znamionowe (Hz)	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60	380-415 V 3N 50-60
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (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
Zasilanie gazowe (kW)	19	32	31	47	54	100
Napięcie znamionowe (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
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (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
Zasilanie elektryczne (kW)	11.1	21.4	19	37.4 DS / 35.4 DI	37.7	65.4
Napięcie znamionowe (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
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (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
Zasilanie elektryczne (kW)	19	32	31	47	54	100
Napięcie znamionowe (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
Wymiary zewnętrzne szer. x gł. x wys. (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794



# MAGiSTAR

COMBI-TS



## Panel dotykowy

Interfejs **nowego panelu** dotykowego ma na celu wszystko uprościć: superintuicyjny, konfigurowalny, łatwy do opanowania i tym bardziej do obsługi. Dostępny w ponad 30 językach.

## 11 ustawień poziomu pary

Poszerz gamę możliwości swojej kuchni dzięki kontroli poziomu pary od 0 do 100% generowanej przez bojler i zawór powietrza z automatycznym otwieraniem. Idealne potrawy za każdym razem.

## Sonda Lambda w standardzie

Precyzyjnie mierzy i utrzymuje stałą zadaną wilgotność w komorze pieca.

## Funkcja pracy łącznej

Piec Magistar i schładzarka szokowa Rapido komunikują wzajemnie bieżące procesy i następane etapy programów. Możesz nie tylko gotować/chłodzić, ale także garować/piec oraz rozmrażać/gotować.

## Tryb auto

Aby przyspieszyć i ułatwić pracę piec Magistar Combi oferuje tryby automatyczne i 11 cykli specjalnych.

## Programy

Teraz możesz zapisywać, kategoryzować aż do 1000 programów na pamięci USB lub przesyłać między urządzeniami.

## AirFlow

AirFlow to rewolucyjny system dystrybucji powietrza w komorze pieca. Dzięki temu systemowi rezultaty gotowania będą zawsze idealne i perfekcyjne.

## 6-punktowa sonda

Absolutna dokładność przy pomiarze temperatury wnętrza dania.

## Innowacyjne rozwiązania

**SoloMio** to strona tytułowa interfejsu, którą możesz dostosowywać według ulubionych funkcji. Dzięki temu praca w kuchni jest jeszcze prostsza i wszystkie procesy przebiegają jeszcze płynniej.

**Kalendarz** pozwala planować dzienne zadania i otrzymywać spersonalizowane alerty.

## Cooking Optimizer

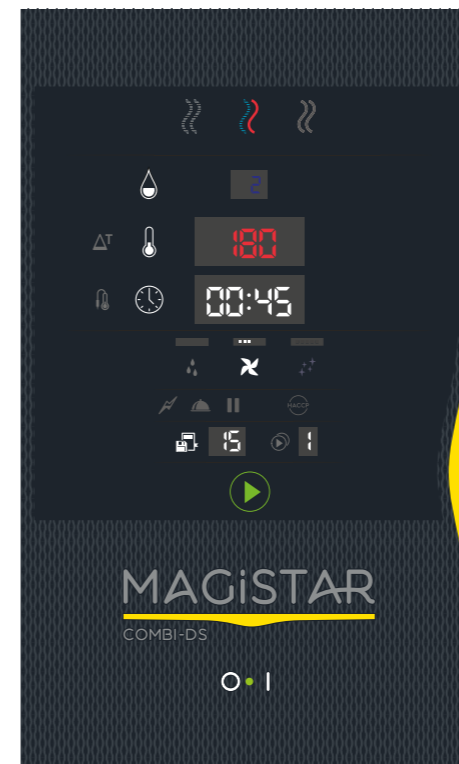
daje Ci możliwość zastosowania najbardziej logicznej sekwencji procesu gotowania aby zoptymalizować czas pracy i w konsekwencji dać Ci maksymalną oszczędność kosztu energii.

## HP Automatyczne Czyszczenie

Zredukuj koszty aż o **15%\***. Osiągaj idealne efekty przy użyciu funkcji ekonomicznych i automatycznego odkamieniania bojlera. Dodatkowo możesz wybierać pomiędzy dwoma rodzajami detergentów – stałymi i płynnymi.

## Komunikacja

Teraz możesz monitorować pracę Twojego pieca w czasie rzeczywistym z poziomu urządzenia mobilnego.



# MAGiSTAR

COMBI-DS



## Panel cyfrowy

Sekwencja świetlna prowadzi proces i znacznie go upraszcza.

## 11 ustawień poziomu pary

Poszerz gamę możliwości swojej kuchni dzięki kontroli poziomu pary od 0 do 100% generowanej przez bojler i zawór powietrza z automatycznym otwieraniem. Idealne potrawy za każdym razem.

## Sonda Lambda w standardzie

Precyzyjnie mierzy i utrzymuje stałą zadaną wilgotność w komorze pieca.

## Programy

Teraz możesz zapisywać i wgrywać do swoich urządzeń programy przy użyciu pamięci USB lub łącząc się pomiędzy piecami. Możesz przechowywać aż do 100 programów z czterostopniową sekwencją dla każdego z nich.

## AirFlow

AirFlow to rewolucyjny system dystrybucji powietrza w komorze pieca. Dzięki temu systemowi rezultaty gotowania będą zawsze idealne i perfekcyjne. Kontrola temperatury dania dzięki sondzie Pojedynczy sensor podaje dokładną temperaturę wnętrza potrawy. Jako opcję możesz wybrać również sondę 6-punktową.

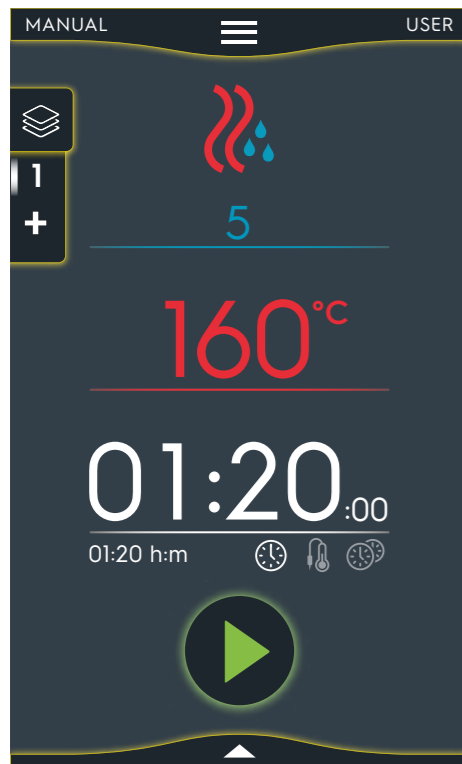
## HP Automatyczne Czyszczenie

Czyszczenie zostało zautomatyzowane dla dokładnych rezultatów wraz z jednoczesnym odkamienianiem bojlera. Możesz wybierać pomiędzy dwoma rodzajami detergentów – stałymi i płynnymi.

## Komunikacja

Teraz możesz monitorować pracę Twojego pieca w czasie rzeczywistym z poziomu urządzenia mobilnego.

\* Aż do 15% kosztów eksploatacji: energii elektrycznej, wody oraz detergentów. Kalkulacja przy użyciu funkcji HP Automatyczne Czyszczenie w porównaniu do analogicznych cykli czyszczenia w poprzednich modelach pieców Zanussi oraz przy użyciu rekomendowanych detergentów. Dane na kwiecień 2019.



# MAGiSTAR

COMBI-TI



## Panel dotykowy

Interfejs nowego panelu dotykowego ma na celu wszystko uprościć: superintuicyjny, konfigurowalny, łatwy do opanowania i tym bardziej do obsługi. Dostępny w ponad 30 językach.

## 11 ustawień poziomu pary

Poszerz gamę możliwości swojej kuchni dzięki kontroli poziomu pary od 0 do 100% generowanej przez bojler i zawór powietrza z automatycznym otwieraniem. Idealne potrawy za każdym razem.

## Sonda Lambda w standardzie

Precyzyjnie mierzy i utrzymuje stałą zadaną wilgotność w komorze pieca.

## Programy

Teraz możesz zapisywać, kategoryzować aż do 1000 programów na pamięci USB lub przysyłać między urządzeniami.

## AirFlow

AirFlow to rewolucyjny system dystrybucji powietrza w komorze pieca. Dzięki temu systemowi rezultaty gotowania będą zawsze idealne i perfekcyjne.

## Kontrola temperatury dania

dzięki sondzie  
Pojedynczy sensor podaje dokładną temperaturę wnętrza potrawy. Jako opcję możesz wybrać również sondę 6-punktową.

## SoloMio

to strona tytułowa interfejsu, którą możesz dostosowywać według ulubionych funkcji. Dzięki temu praca w kuchni jest jeszcze prostsza i wszystkie procesy przebiegają jeszcze płynniej.

## Kalendarz

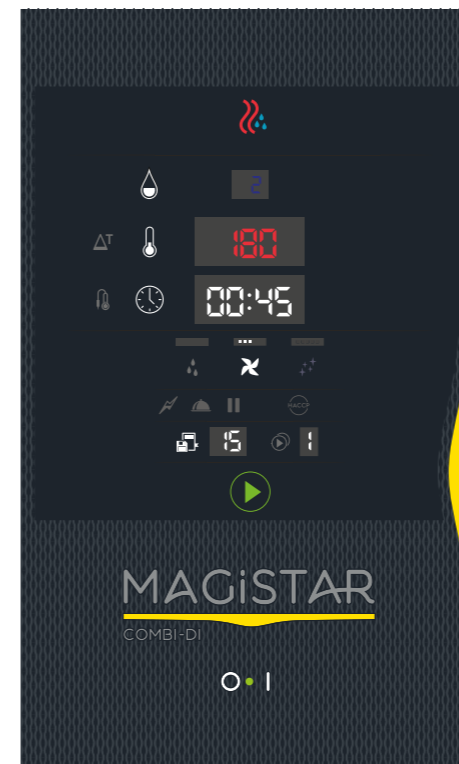
pozwala planować dzienne zadania i otrzymywać spersonalizowane alerty

## HP Automatyczne Czyszczenie

Osiągaj idealne efekty przy użyciu funkcji ekonomicznych. Dodatkowo możesz wybierać pomiędzy dwoma rodzajami detergentów – stałymi i płynnymi.

## Komunikacja

Teraz możesz monitorować pracę Twojego pieca w czasie rzeczywistym z poziomu urządzenia mobilnego.



# MAGiSTAR

COMBI-DI



## Panel cyfrowy

Sekwencja świetlna prowadzi proces i znacznie go upraszcza.

## 11 ustawień poziomu pary

Poszerz gamę możliwości swojej kuchni dzięki kontroli poziomu pary od 0 do 100% generowanej przez bojler i zawór powietrza z automatycznym otwieraniem. Idealne potrawy za każdym razem.

## Programy

Teraz możesz zapisywać i wgrać do swoich urządzeń programy przy użyciu pamięci USB lub łącząc się pomiędzy piecami. Możesz przechowywać aż do 100 programów z czterostopniową sekwencją dla każdego z nich.

## AirFlow

AirFlow to rewolucyjny system dystrybucji powietrza w komorze pieca. Dzięki temu systemowi rezultaty gotowania będą zawsze idealne i perfekcyjne.

## Kontrola temperatury dania dzięki sondzie

Pojedynczy sensor podaje dokładną temperaturę wnętrza potrawy. Jako opcję możesz wybrać również sondę 6-punktową.

## HP Automatyczne Czyszczenie

Doskonały rezultat czyszczenia. Możesz wybierać pomiędzy dwoma rodzajami detergentów : stałymi i płynnymi.

## Komunikacja

Teraz możesz monitorować pracę Twojego pieca w czasie rzeczywistym z poziomu urządzenia mobilnego.

# ELASTYCZNOŚĆ WYBORU, KTÓREJ POTRZEBUJESZ

## Piekarnictwo



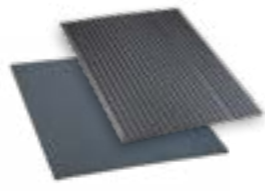
Perforowana, aluminiowa blacha na 5 bagietek z warstwą silikonową, 400x600mm



Perforowana, aluminiowa blacha z rantem, 400x600mm



Aluminiowa blacha z rantem, 400x600mm

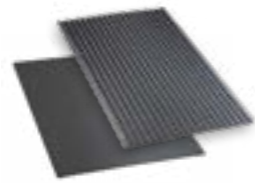


Dwustronna blacha do pieczenia, jedna strona żebrowana, druga gładka, 400x600mm

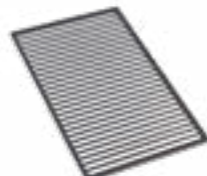
## Blachy z powłoką Non-stick



Non-stick uniwersalna blacha głęboka, GN 1/1, H=20, 400x600mm



Dwustronna blacha do pieczenia, jedna strona żebrowana, druga gładka, GN 1/1



Ruszt do grillowania, GN 1/1



Ruszt do grillowania z siatką, GN 1/1



Głęboka blacha do tradycyjnego pieczenia statycznego, GN 1/1



Blacha na 8 jajek, naleśników, hamburgerów, G/N 1/1



Blacha do suszenia, GN 1/1

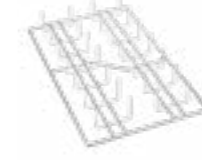
## Ruszty i akcesoria do wędzenia



Zestaw rusztów do szaszłyków, krótkie/ długie, GN 1/1



Rożen do pieczenia jagnięcia lub prosięcia, GN 1/1

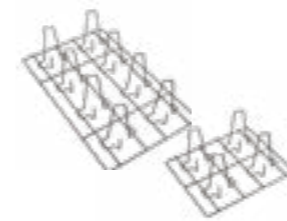


Ruszt do pieczenia ziemniaków, na 28 szt., GN 1/1



Wędzarka do pieca

## Pieczenie drobiu



Zestaw rusztów do pieczenia kurczaków (na 4 lub 8 szt.), GN 1/1, GN 2/1



Wzmacniany wózek na blachy, najniższy poziom dedykowany dla blachy zbierającej tłuszcz, 10 GN 1/1



Zestaw z kolektorem tłuszczu do szuflady w podstawie pieca GN 1/1 lub 2/1 (wózek z 2 zbiornikami, zawór spustowy, odpływ)



Zestaw z kolektorem tłuszczu do szuflady w podstawie pieca (wózek z 2 zbiornikami, zawór spustowy, odpływ)



Blacha zbierająca tłuszcz, GN 1/1 – GN 2/1



Ruszt do kaczek (8 szt. – max. 1,8 kg/szt.), GN 1/1

## Podstawy i okapy



Podstawa otwarta



Podstawa z półkami



Podstawa grzewcza



Dedykowany okap statyczny (standardowy lub z opcją wentylatora, kondensacji i neutralizatora zapachów)



# GAMA MODELI MAGISTAR COMBI

## PIECE

	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
Cykl konwekcyjny (25-300 °C)	•	•	•	•	•	•	•	•
Cykl kombi (25-300 °C) z sondą Lambda	•	•	•	•				
101 ustawień zaparowania z sondą Lambda	•	•						
11 ustawień zaparowania z sondą Lambda			•	•				
11 ustawień zaparowania					•	•	•	•
Gotowanie na parze (100 °C)	•	•	•	•				
Gotowanie na parze w niskiej temperaturze (25-99 °C)	•	•	•	•				
Gotowanie w supergorącej parze (110-130 °C)	•	•	•	•				
Utrzymywanie temperatury	•	•	•	•	•	•	•	•
100+ programów automatycznych z wizualizacją parametrów i możliwością konfiguracji	•	•						
Regeneracja	•	•	•	•				
Gotowanie w niskiej temperaturze (LTC)	•	•						
Garowanie	•	•						
Cykl EcoDelta	•	•	•	•	•	•	•	•
Progresywny cykl EcoDelta	•	•						
Gotowanie sous-vide	•	•						
Gotowanie statyczne kombi	•	•						
Suszenie	•	•						
Pasteryzacja makaronu	•	•						
Cykl Food Safe Control	•	•			○	○		
Zaawansowany cykl Food Safe Control	•	•						
Automatyczne podgrzewanie komory	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatyczne schładzanie komory	•	•	•	•	•	•	•	•
Cykle gotowania z funkcją Multi Timer	•	•			•	•		
Funkcja współpracy: komunikacja ze schładzarką szokową Rapido	•	•						

## CECHY

Włącznik	•	•	•	•	•	•	•	•
Panel dotykowy wysokiej rozdzielczości (262000 kolorów) – również opcja monochromatyczna	•	•			•	•		
Panel cyfrowy z unikalnym sterowaniem diodami			•	•			•	•
Panel czytelny z odległości 12 metrów	•	•	•	•	•	•	•	•
Obsługa interfejsu w 30 językach	•	•			•	•		
Generator pary ze stali nierdzewnej	•	•	•	•				
Generator pary ze stali nierdzewnej 316L	○	○	○	○				
Wysokowydajne natryskowe wytwarzanie pary					•	•	•	•
Zawór spustowy w komorze pieca	•	•	•	•	•	•	•	•

## PIECE

	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
Biblioteka programów – 1000 programów, 16-stopniowe przepisy (nazwa, zdjęcie i kategoria)	•	•			•	•		
Biblioteka programów – 100 programów, 4 fazy (identyfikacja numeryczna)			•	•			•	•
SoloMio – osobista przestrzeń z bezpośrednim dostępem do ulubionych funkcji	•	•			•	•		
Manualny natrysk wody	•	•	•	•	•	•	•	•
6-punktowa sonda	•	•	○	○	○	○	○	○
Standardowa sonda			•	•	•	•	•	•
Estymacja czasu gotowania dzięki sondzie	•	•			•	•		
Symultaniczne wyświetlanie zadanych i realnych parametrów pieczenia	•	•	•	•	•	•	•	•
System dystrybucji powietrza AirFlow	•	•	•	•	•	•	•	•
Zmienna prędkość wentylatora (7 stopni)	•	•			•	•		
Zmienna prędkość wentylatora (5 stopni)			•	•			•	•
Funkcja ½ mocy	•	•	•	•	•	•	•	•
Funkcja Cooking Optimizer	•	•			•	•		
Pełna optymalizacja interfejsu	•	•			•	•		
Pauza	•	•			•	•		
Opóźniony start	•	•			•	•		
Samouczek	•	•			•	•		
Kalendarz	•	•			•	•		
Wizualizacja zużycia energii	•	•			•	•		
Animacje wspomagające pracę	•	•			•	•		
Wbudowane automatyczne czyszczenie dla detergentów w proszku	•	•	•	•	•	•	•	•
Wbudowane automatyczne czyszczenie dla detergentów w płynie	○	○	○	○	○	○	○	○
Automatyczne odkamienianie boileru	•	•	•	•				
Funkcje ekonomicznego gotowania	•	•			•	•		
Funkcja Stop&Cook dla systemu automatycznego gotowania	•	•	•	•	•	•	•	•
Wymuszone czyszczenie	•	•			•	•		
Samoczyszczący syfon filtrujący	•	•	•	•				
Automatyczne opróżnianie generatora pary z kontrolą kamienia	•	•	•	•				
Manualne opróżnianie bojlera	•	•	•	•				
Możliwość instalacji regulatora energii	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatyczna diagnoza systemu	•	•	•	•	•	•	•	•
Termostat bezpieczeństwa	•	•	•	•	•	•	•	•
2-fazowe otwieranie zabezpieczające przed oparzeniem	○		○		○		○	
Wysokowydajne, niskoemisyjne palniki z wymiennikami ciepła	•	•	•	•	•	•	•	•
Automatyczny zapis ułatwiający odtworzenie programu	•	•	•	•	•	•	•	•
Port USB	•	•	•	•	•	•	•	•
Wgrywanie danych HACCP, programów, cykli automatycznych, ustawień	•	•	•	•	•	•	•	•
Dodatkowy ekran ochronny drzwi		•		•		•		•
Prysznic	•	•	○	○	○	○	○	○
Drzwi z podwójnym przeszkleniem i oznaczeniami LED	•	•	•	•	•	•	•	•
Ostrzegawcza dioda LED	•	•	•	•	•	•	•	•

PIECE	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
Lewostronne drzwi	○		○		○		○	
Rynna w drzwiach z automatycznym opróżnianiem	●	●	●	●	●	●	●	●
Otwieranie drzwi w pozycji 60° / 110° / 180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Obudowa ze stali nierdzewnej 304 AISI	●	●	●	●	●	●	●	●
Komora ze stali nierdzewnej 304 AISI	●	●	●	●	●	●	●	●
Komora wytłaczana bez łączeń i z zaokrąglonymi rogami dla łatwiejszego czyszczenia	●	●	●	●	●	●	●	●
Możliwość demontażu prowadnic	●		●		●		●	
Wózek z blokadą zapobiegającą wysuwaniu się blach. Zaokrąglone brzegi. Wbudowana blacha ociekowa z syfonem.		●		●		●		●
Blokada dla wózka mobilnego zapobiegająca wysuwaniu się blach	○	●	○	●	○	●	○	●
Możliwość instalacji kolektora tłuszczu	●		●		●		●	
Moduł łączności	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>ŁĄCZNOŚĆ I INSTALACJA, DEKLARACJE ZGODNOŚCI, CERTYFIKATY</b>								
Certyfikat szczelności IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Regulowane nóżki	○	●	○	●	○	●	○	●
Wózki kompatybilne z liniami EasyLine, Magistar Combi		●		●		●		●
Zestaw do piętrowania: 6 na 6 GN 1/1, 6 na 10 GN 1/1, 6 na 6 GN 2/1, 6 na 10 GN 2/1, 6 GN 1/1 na BCF 6 GN 1/1	○	○	○		○	○	○	○
Bezpieczeństwo: Certyfikat niskoemisyjności Gastec	●	●	●	●	●	●	●	●
Instrukcja, diagramy instalacyjne, deklaracja zgodności	●	●	●	●	●	●	●	●
* ask your dealer for advice	●	○	○	○	○	○	○	○

\* ask your dealer for advice

Standard

○

Optional

## ENERGIA



## BEZPIECZEŃSTWO



## SYSTEMY



Certyfikaty wydane dla wszystkich modeli z rodziny Magistar Combi. W celu uzyskania szczegółowej informacji na temat danego certyfikatu prosimy o kontakt z regionalnym przedstawicielem sprzedaży Zanussi.

### GASTEC

„Redukcja emisji szkodliwych oparów gazowych o 20% dla zdrowszego środowiska pracy. Innowacyjne palniki Zanussi przekraczają nawet wymagania norm emisji gazów określonych w certyfikacie Gastec\*”.

\* Gastec to duński certyfikat, najbardziej restrykcyjny w Europie

# OD A DO Z

## PROGRAM WSPARCIA KLIENTA

### Nasi eksperci są do Twojej dyspozycji

Słuchamy i współpracujemy – to nasze kluczowe metody działania. Zespół inżynierów połączył siły z najlepszymi Szefami Kuchni aby zdefiniować niezbędne cechy produktu, który będzie zawsze niezawodny i jednocześnie prosty w użytkowaniu.

## DBAMY O TWÓJ SPRZĘT

Profesjonalne środki czyszczące i odkamieniające Zanussi zostały zaprojektowane specjalnie dla pieców Magistar. Dodatkowo, oficjalny dystrybutor Zanussi, Dajar HoReCa zaprojektował dedykowane płynne środki pielęgnacyjne dla Twojego wyposażenia kuchni. Regularne użytkowanie rekomendowanych środków chemicznych gwarantuje higieniczne czyszczenie urządzenia zapewniając długoletni komfort użytkowania w zgodzie z warunkami gwarancji serwisowej producenta.

### GAMA ŚRODKÓW PIELĘGNACYJNYCH Środki chemiczne Zanussi



#### Saszetki C23

Proszek czyszczący

Roztwór w proszku zapewniający optymalne czyszczenie nawet w trudnych warunkach



1 pudełko zawiera 100 saszetek / waga 65 g (kod 0S2392)



#### Saszetki C25

Nabłyszczacz i odkamieniacz

Roztwór 2 w 1 dla najlepszego efektu nabłyszczania i usuwania pozostałości kamienia



1 pudełko zawiera 50 saszetek / waga 30g (kod 0S2394)

### Detergenty w płynie



Zewnętrzny zestaw automatycznego dozowania (detergent i nabłyszczacz) – zapewnia bezpieczne (bezkontaktowe) i wydajne dawkowanie środków czyszczących



#### Dajar HoReCa, profesjonalny płyn myjący 5l

Rekomendowany, specjalistyczny detergent zapewniający szybkie, wydajne czyszczenie o najwyższym stopniu higieny.



#### Dajar HoReCa, profesjonalny płyn nabłyszczający 5l

Rekomendowany, specjalistyczny nabłyszczacz niezbędny do skutecznego usuwania pozostałości kamienia.

DAJAR

HORECA

DAJAR HORECA  
[www.horeca.dajar.pl](http://www.horeca.dajar.pl)

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

