



**SCOPRI COME  
AUMENTARE I  
GUADAGNI  
NELLA TUA  
MACELLERIA**

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# INCREMENTA I TUOI GUADAGNI E FIDELIZZA LA CLIENTELA



## ECCO ALCUNI ESEMPI DI GUADAGNO\* PER PRODOTTO COTTO

Troverai tantissime altre ricette già preimpostate nei nostri forni **Magistar**, in più riceverai l'aiuto della nostra Chef Academy che non ti lascerà mai solo, a partire dalla prima infornata!



**BRASATO**  
**Guadagno medio:**

**12 €/kg**

Programma di cottura  
preimpostato Static Combi  
con la teglia speciale Static Combi



**ROAST BEEF**  
**Guadagno medio:**

**15 €/kg**

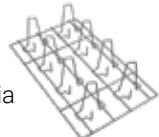
Programma di cottura preimpostato LTC  
(cottura lenta a bassa temperatura)



**POLLO ARROSTO GOURMET**  
**Guadagno medio:**

**5 €/pezzo**

Programma di cottura  
Pollo arrosto con la griglia  
speciale polli



**STINCO DI MAIALE**  
**Guadagno medio:**

**5 €/pezzo**

Programma di cottura preimpostato LTC  
(cottura lenta a bassa temperatura)



**PATATE AL FORNO**  
**Guadagno medio:**

**5 €/kg**

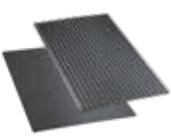
Programma di cottura  
Patate arrosto con teglia  
speciale antiaderente



**VERDURE GRIGLIATE**  
**Guadagno medio:**

**6 €/kg**

Programma di cottura  
Verdure grigliate  
con la teglia speciale  
per grigliare



\* Il guadagno medio indicato in questa pagina è stato calcolato considerando il costo della materia prima di media qualità e tenendo in considerazione i prezzi di vendita al pubblico di alcuni esercizi commerciali presi a campione.

**IN 1 MQ**  
LA SOLUZIONE  
PER AMPLIARE  
IL TUO BUSINESS

**MAGiSTAR**  
COMBI

**RAPiDO**  
CHILLER



#### Con un forno Magistar ed un abbattitore Rapido potrai:

- ottenere velocità nelle preparazioni e cotture, risparmiare sui costi, azzerare scarti e cali peso
- ottenere velocità e qualità per lungo tempo e garantire massima sicurezza alimentare ai tuoi clienti

#### PULIZIA INEGUAGLIABILE

Lavaggio automatico con detergenti in pastiglie per la massima igiene: solo **2€ a ciclo!**



#### ACCESSORI SPECIFICI PER LE COTTURE

Griglie per spiedini, spiedo per capretto e maialino da latte e griglia a rombi e tante altre teglie speciali per cotture specifiche.



#### E SE VUOI COMPLETARE IL TUO LABORATORIO, ECCO COSA TI SUGGERIAMO:



Friggitrice compatta



Tagliaverdure TRS



Macchina per sottovuoto



Armadio frigorifero NPT Active in classe A



Lavastoviglie sottotavolo

**SCOPRI LA PROMO “SPECIALE MACELLERIA”, CONTATTA IL TUO RIVENDITORE DI FIDUCIA CONSULTANDO IL NOSTRO SITO [WWW.ZANUSSIPIRFESSONAL.IT](http://WWW.ZANUSSIPIRFESSONAL.IT)**

## **ASSISTENZA DALLA A ALLA Z**

Grazie a oltre 300 centri di assistenza tecnica in Italia, potrai lavorare con la massima tranquillità. Vuoi estendere i termini di garanzia ed essere servito 7 giorni su 7? Scopri le imperdibili offerte sui contratti di manutenzione. Rivolgiti al tuo rivenditore per maggiori info.

**ZANUSSI PROFESSIONAL**  
Viale Treviso, 15 - Pordenone  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**