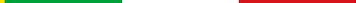


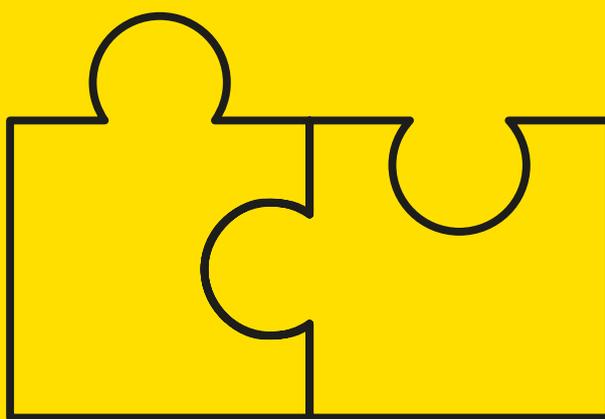


COTTURA MODULARE EV0700

ZANUSSI
PROFESSIONAL



LA MODULARITÀ SECONDO ZANUSSI



Zanussi Professional ha pensato a prestazioni, affidabilità, solidità. Grazie alla eccezionale modularità, voi dovete pensare solo alla configurazione che meglio risponde alla vostra idea di cucina.

Evo700 è in grado di unire tradizione e innovazione.
Evo700 vi dà grandi prestazioni unite al risparmio energetico.
Quale sia la tipologia di cottura prescelta, il risultato sarà sempre perfetto.

COMPONIBILITÀ SENZA FINE



CUCINE A GAS

2, 4, o 6 fuochi
top o monoblocco



CUCINE ELETTRICHE

2, 4 o 6 piastre tonde
4 piastre quadre
top o monoblocco



PIANI A INDUZIONE

2 o 4 zone
2 zone frontali



PIANI A INFRAROSSO

2 o 4 zone
top o monoblocco



TUTTAPIASTRA

versioni a gas
top o monoblocco



FRY TOP

versioni a gas
o elettriche



GRIGLIE

versioni a gas o elettriche



GRIGLIE HP

versioni top a gas o elettriche



FRIGGITRICI

versioni a gas o elettriche



PENTOLE

versioni a gas
o elettriche



BRASIERE

versioni a gas o elettriche



CUOCIPASTA

versioni a gas o
elettriche



BRASIERE MULTIFUNZIONI

versioni a gas
o elettriche



BAGNOMARIA

versioni elettriche



ELEMENTI NEUTRI TOP



BASI REFRIGERATE



BASI NEUTRE APERTE

UNA MACCHINA PER CUCINARE SOLIDA, COMPATTA ED ERGONOMICA

CUOCIPASTA

Indispensabile per i piatti più tradizionali e italiani. Modelli a gas con Controllo di Energia e modelli elettrici con riscaldamento a infrarossi e infrarossi. Dispositivo di Risparmio Energetico e sistema di sollevamento automatico dei cestelli disponibili come accessori.

INDUZIONE HP

Per chi ama la velocità e vuole consumare di meno. Il piano in vetroceramica attiva la zona induzione solo al contatto con la pentola.



PLUS

Gamma

Completa, affidabile, solida e sicura.

Scelta

Soluzioni a gas, elettriche, a induzione o a infrarossi.

Risparmio

Dispositivi innovativi per il risparmio energetico.

Sostenibilità

Riciclabilità delle apparecchiature al 98% e degli imballi al 100%.

RISPARMIO EFFICIENTE

Flower Flame è un sistema ideato da Zanussi che consente la regolazione automatica della fiamma che viene dimensionata alla grandezza del fondo della pentola, per avere cotture senza inutili e dannose dispersioni di calore.

FRY TOP AL CROMO

Per la cottura contemporanea di diversi tipi di cibi, carne, pesce e verdure con la massima efficienza e nessun trasferimento di sapore.



BRASIERA

Facile da utilizzare, da svuotare e da pulire.
Adattissima a chi cuoce grandi quantità di cibo e non vuole perdere nulla in qualità.

GRANDE POTENZA, FACILE CONTROLLO



-
- L'acciaio superiore garantisce durata e qualità
 - Tutti gli angoli sono lisci e arrotondati per facilitare la pulizia
 - La modularità è garantita dalla perfetta aderenza tra i moduli

I bruciatori sono dotati di Flower Flame, un dispositivo che regola la fiamma, adeguandola alla superficie di fondo delle pentole.

COTTURA A GAS, LA POTENZA EFFICIENTE

FLOWER FLAME PIÙ POTENZA AL RISPARMIO

Tutti gli accorgimenti convergono per rendere Evo700 più solida e potente: il pannello posteriore e quelli laterali sono costituiti da un unico elemento per garantire durata e stabilità; il piano di lavoro è in acciaio inox di spessore di 1,5 mm ed è stampato in un unico pezzo, senza saldature e con gli angoli lisci e arrotondati. I bordi laterali sono a taglio laser ad angolo retto per la perfetta giunzione con le altre unità. I supporti per le pentole sono in ghisa.

Tutti i bruciatori sono dotati di dispositivo antispegnimento e di Flower Flame ad elevata efficienza. La fiamma pilota è protetta. I bruciatori esclusivi Flower Flame permettono l'espansione della fiamma sia orizzontalmente che verticalmente per l'adattamento ai vari diametri del fondo delle pentole. La temperatura ideale viene raggiunta in tempi più rapidi e la dispersione di calore è minima.



FORNO STATICO A GAS

- La potenza è di 6 kW e la temperatura di funzionamento varia tra 110 °C e 270 °C. Più velocità e prestazioni superiori.
- La camera di cottura è interamente in acciaio inox.
- L'isolamento è garantito dallo spessore della porta di 40 mm.
- Il forno è dotato di guide rimovibili in acciaio, a misura delle teglie GN 2/1.

- Per una migliore ergonomia le manopole del forno sono posizionate sul pannello di controllo superiore.
- L'accensione piezoelettrica è più veloce. La camera di cottura è a 3 livelli per teglie GN 2/1.



A TUTTO GAS

LA SICUREZZA È SOLIDA E AFFIDABILE



-
- **Le piastre in ghisa hanno il termostato di sicurezza**
 - **La pulizia è facilitata dal piano in acciaio stampato**
 - **Robustezza e solidità grazie ai pannelli in un unico pezzo**

Se la vostra scelta cade sulla cottura elettrica, troverete la stessa affidabilità, sicurezza e durata che hanno reso Zanussi Professional il partner per eccellenza della buona cucina tradizionale.

COTTURA ELETTRICA SICUREZZA ED EFFICIENZA

SOLIDITÀ GARANTITA

Sicure, affidabili e facilissime da pulire. Le piastre in ghisa sono tonde o quadre, dotate di termostato di sicurezza ed ermeticamente sigillate al piano di lavoro. Le piastre hanno un sistema di regolazione indipendente da 2,6 kW ciascuna. Il piano, in un unico pezzo, è stampato in acciaio inox di spessore 1,5 mm.

Tutti gli angoli sono arrotondati per rendere la pulizia ancora più facile e veloce. Anche i pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un unico elemento per garantire maggiore durata e stabilità. Tutti i pannelli esterni hanno finiture Scotch-Brite antimpronta. I bordi laterali sono tagliati al laser ad angolo retto per la perfetta giunzione con le altre unità.



FORNO STATICO ELETTRICO

- La porta è a doppia parete e coibentata: il pannello interno è stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene.
- La cavità del forno è in acciaio inox con base d'appoggio rigata.
- La camera interna ha 3 livelli per l'alloggiamento di teglie e vassoi GN 2/1.
- Le resistenze superiori e inferiori possono lavorare in modo indipendente o simultaneo.
- Il termostato è regolabile da 140 °C a 300 °C.



TUTTE D'UN PEZZO

L'INNOVAZIONE RENDE LA CUCINA VELOCE



-
- **L'innovazione tecnologica offre un nuovo tipo di cottura**
 - **L'induzione garantisce potenza, velocità e delicatezza insieme**
 - **Tutte le operazioni di pulizia del piano sono semplici e rapide**

Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico, tutte le operazioni in cucina diventano più veloci, mentre la dispersione termica è pressoché azzerata.

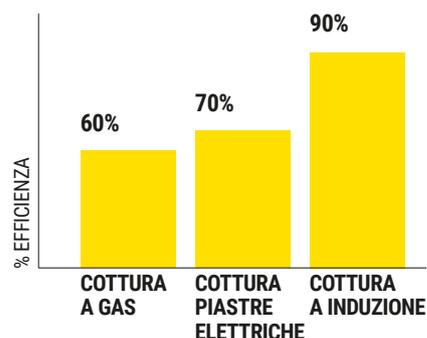
IL WOK A INDUZIONE PER CHI AMA LA CUCINA FUSION

PIÙ VELOCITÀ E ZERO DISPERSIONE TERMICA

Il piano in vetroceramica da 6 mm garantisce sicurezza, massima pulibilità e una facile movimentazione dei tegami. La potenza ha una migliore e più precisa regolazione. L'induzione è ideale per le cotture delicate, ma anche per spadellare. Il piano di lavoro è in acciaio inox, spessore 1,5 mm, stampato in un unico pezzo e con angoli lisci e arrotondati. Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta. Sia i pannelli laterali che posteriori sono in un pezzo unico per dare resistenza e stabilità.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto facilitano la perfetta giunzione con le altre unità. Le superfici di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, sono robuste e affidabili.

Le zone a induzione hanno il controllo di potenza indipendente (diametro 230 mm - versione da 3,5 kW e 5 kW HP) che è impostabile su 9 livelli diversi. Un indicatore luminoso segnala se la superficie è attiva.



Energia effettivamente trasmessa al contenuto del recipiente di cottura rispetto alla quantità di riscaldamento prodotta dal sistema (test di laboratorio interni).

VERSIONI DISPONIBILI

Wok a induzione

- Wok in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, robusto e affidabile.
- Zona singola con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attiva.

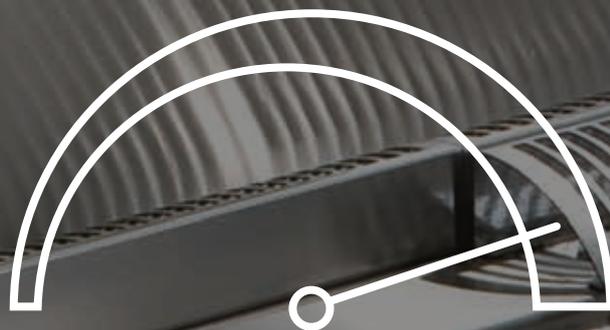
Piano a induzione frontale con portaspezie

- 2 zone con controllo potenza indipendente (5 kW HP e diametro di 230 mm), ciascuna con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
- 6 contenitori GN 1/9 con coperchio.



VELOCITÀ E POTENZA

TUTTA LA POTENZA CHE DESIDERI



-
- **Con la cottura a infrarossi la scelta è completa**
 - **Il piano senza ostacoli assicura la facile movimentazione dei tegami**
 - **Tutte le operazioni di pulizia sono più veloci**

Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico la dispersione termica nell'ambiente è pressoché azzerata.

OGNI ZONA A INFRAROSSO HA IL CONTROLLO INDIPENDENTE

PIANI A INFRAROSSI

I piani di cottura a infrarosso consentono cotture veloci anche con partenze a freddo. Gli elementi radianti hanno 2 zone circolari concentriche con 230 mm di diametro massimo e sono controllati da un regolatore di energia.

Il piano in vetroceramica da 6 mm assicura la massima pulibilità e una facile movimentazione dei tegami. Una spia indica l'eventuale presenza di calore residuo.

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati. Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un solo elemento per dare più resistenza e stabilità. Zone a infrarosso con controllo potenza indipendente (diametro 230 mm – 2,2 kW). Le resistenze sono concentriche e si attivano a seconda della superficie di fondo della pentola.



PARTENZA A FREDDO

TUTTAPIASTRA PER UN AMPIO PIANO DI COTTURA

GAS, LAVORARE A TUTTO PIANO

Il tuttapiastro è dotato di un'ampia piastra in ghisa con una superficie utile per l'appoggio di tegami fino a 800x700 mm.

Il piano di lavoro è in acciaio inox, stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.

Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta e in un pezzo unico per dare maggiore resistenza e stabilità. I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la perfetta giunzione con le altre unità.

La superficie di cottura è in ghisa da 30 mm di spessore per resistere a lungo nel tempo, ed è a temperatura differenziata, da un massimo di 500 °C al centro a un minimo di a 200 °C alle estremità. Il bruciatore è singolo e centrale con sistema di combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento. L'accensione è piezoelettrica e la fiamma pilota protetta.



ELETTRICO, COTTURA A TUTTO CAMPO

Il tuttapiastro elettrico è dotato di un'ampia piastra in acciaio con una superficie utile per l'appoggio dei tegami. Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta e tagliati in un unico pezzo per una maggiore resistenza e stabilità.

Tutti i bordi laterali sono a taglio laser ad angolo retto per combaciare con le altre unità.

La superficie di cottura è in acciaio 16M03 e spessa ben 15 mm per garantire resistenza e durata. Si possono avere 2 o 4 zone di cottura indipendenti, per la massima flessibilità di lavoro. Ogni zona di cottura è controllata da 2 sensori per ottimizzare le prestazioni e monitorare i consumi. La temperatura massima raggiungibile è di 440 °C. Le resistenze sono a infrarossi.



LARGO ALLO SPAZIO

FRY TOP IN ACCIAIO O AL CROMO PER COTTURE SEMPRE PERFETTE

UNIFORMITÀ DI CALORE

I fry top Evo700 sono stati progettati per garantire il raggiungimento della temperatura desiderata in tempi brevi, la diffusione uniforme del calore e una dispersione termica minima.

Il piano di cottura è stampato in un unico pezzo, lo spessore è di 1,5 mm, gli angoli sono arrotondati per avere una pulizia più facile ed accurata. La piastra si può scegliere liscia, rigata o mista, sia nella versione in acciaio dolce, che in quella al cromo.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un elemento unico per dare più resistenza e stabilità. I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la giunzione perfetta con le altre unità. La piastra di cottura è spessa 12 mm e garantisce una distribuzione uniforme della temperatura. Possibilità di scelta tra superficie di cottura in acciaio dolce o al cromo. Il foro di scarico è ampio e in dotazione c'è il cassetto per la raccolta grassi. Opzionale è il cassetto da 5 l di raccolta grassi per installazione su base aperta. L'alzatina, in acciaio inox, è posta su tre lati ed è rimovibile per agevolare la pulizia.



VERSIONI DISPONIBILI

Versioni a gas

- Nella versione con superficie in acciaio dolce, le temperature sono comprese tra 200 °C e 400 °C.
- Nella versione al cromo, c'è il controllo termostatico della temperatura e il termostato di sicurezza. Le temperature sono comprese tra 130 °C e 300 °C.
- L'accensione è piezoelettrica.

Versioni elettriche

- Resistenze ad infrarossi posizionate sotto la superficie di cottura.
- Controllo termostatico e termostato di sicurezza su tutti i modelli.
- Temperature comprese tra 120 °C e 280 °C nella versione in acciaio dolce; tra 110 °C e 300 °C nelle versioni al cromo.



SUPERFICI A SCELTA

GRIGLIA: LA SCELTA DELLA TRADIZIONE PER CARNE, PESCE E VERDURE

PER CHI AMA LA CUCINA TRADIZIONALE

Le griglie sono la soluzione perfetta per cucinare carne, pesce e verdure. I pannelli esterni sono realizzati in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Le griglie garantiscono stabilità e resistenza, grazie ai pannelli laterali e posteriori costituiti da un singolo pezzo. I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono di adattarsi perfettamente alle altre unità. Il cassetto di raccolta grassi può essere riempito con acqua per facilitarne la pulizia e mantenere l'umidità del cibo.

Il paraspruzzi in acciaio inox è situato su tre lati e può essere rimosso per facilitare la pulizia. Nei modelli monoblocco, le griglie in ghisa vengono utilizzate su due lati: rigato, per la cottura di carne e liscio, per grigliare pesce o verdure. Per pulire la griglia viene fornito in dotazione un utile raschietto.



VERSIONI DISPONIBILI

Griglie a gas

→ I bruciatori sono in acciaio inox dotati di un dispositivo antispegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione

Griglie elettriche

→ Sotto la piastra di cottura sono posizionate le resistenze corazzate in Incoloy.
→ Per facilitare le operazioni di pulizia le resistenze possono essere sollevate frontalmente.
→ Una spia luminosa indica quando la griglia è accesa.



LISCIA O RIGATA?

GRIGLIA HP A GAS

La griglia HP a gas combina **elevata produttività e risparmio energetico**.

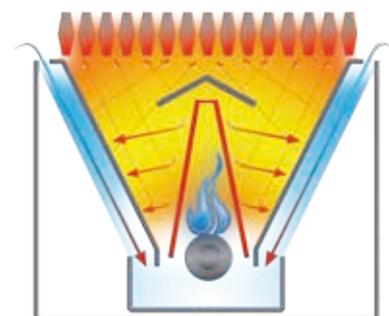
È dotata di una vasta superficie di cottura e di robuste griglie in ghisa. Il Controllo di Energia consente una regolazione precisa del livello di potenza. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento è altamente efficiente.

- I bruciatori in acciaio inox hanno un sistema di combustione ottimizzata, un dispositivo antispegnimento, la fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica.

- La temperatura massima sulla superficie di cottura è di 300°C.
- Il cassetto di raccolta grassi a profondità totale, uno per ciascun bruciatore, può essere riempito con acqua per facilitarne la pulizia e mantenere l'umidità del cibo.
- La finitura a bassa porosità delle griglie rende più facile la pulizia.
- Il paraspruzzi in acciaio inox situato su tre lati può essere rimosso per facilitare la pulizia.

Sistema di riscaldamento ad irraggiamento

- Combustione efficiente della fiamma del bruciatore garantita dall'aria in ingresso.
- La fiamma del bruciatore riscalda il tegolo radiante in acciaio AISI 441, portando la temperatura oltre i 700°C.
- Il calore viene irradiato verso i deflettori e da qui sulla superficie di cottura.
- La griglia di cottura raggiunge una temperatura uniforme, fornendo risultati perfetti sull'intera superficie di cottura.



Radiation heating system

GRIGLIA HP ELETTRICA

La nuova griglia HP elettrica garantisce **alte prestazioni e risultati di cottura perfetti anche sotto stress**.

- I tempi di cottura sono molto più rapidi, con una regolazione della potenza ancora più precisa. La potenza può essere ridotta al minimo, per poi raggiungere le impostazioni necessarie in tempo record.
- La distribuzione del calore è uniforme, grazie alle nuove resistenze a contatto con la griglia a U rimovibile.
- La cottura risulta quindi omogenea su tutta la superficie.

- La versione ampia da 120 cm consente di cucinare una maggiore varietà di cibo senza mescolare i sapori.
- Le resistenze possono essere inclinate fino a 90°. Le griglie di cottura sono completamente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.
- Rubinetto e scarico integrati
- Ogni zona di cottura da 40 cm, con le relative resistenze posizionate sotto, è regolata in modo indipendente, consentendo l'uso parziale della griglia o la cottura simultanea di diversi prodotti.

- Dal riscaldamento alla pulizia finale, il flusso di lavoro è preciso e meticoloso, rapido e senza sorprese. La griglia può essere installata anche sopra base refrigerata.



ALTA PRODUTTIVITÀ

FRIGGITRICI. PIÙ POTENZA GRAZIE AL DISEGNO SPECIALE DELLA VASCA

ALTO RENDIMENTO PER OGNI VERSIONE

Il piano di lavoro in acciaio inox spesso 1,5 mm è stampato in un unico pezzo e ha gli angoli lisci e arrotondati per facilitarne la pulizia. I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

La stabilità è data soprattutto dai pannelli laterali e posteriori che sono in un unico pezzo di acciaio.

I bordi laterali sono tagliati al laser e ad angolo retto: la giunzione con le altre unità è molto più precisa. Valvola di scarico dell'olio. Controllo termostatico della temperatura con termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.



VERSIONI DISPONIBILI

Friggitrici con vasca a V, a gas

- La Vasca è a V con bruciatori in acciaio inox esterni ad alto rendimento e con sistema di combustione ottimizzata.
- In più, in dotazione: dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica.
- Controllo termostatico della temperatura da 105 °C a 185 °C.
- Friggitrici con tubi di fiamma, a gas.
- Capacità da 34 l, ideale per cibi impanati e infarinati e per l'utilizzo in pasticceria: la collocazione dei tubi di fiamma all'interno della vasca crea una "zona fredda" che trattiene le particelle rilasciate dagli alimenti.

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo anti-spegnimento e fiamma pilota protetta.
- Controllo termostatico della temperatura da 110 °C a 190 °C.
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Accensione piezoelettrica.

Friggitrici elettriche

- Vasca a V da 7 e 15 l con resistenze a infrarossi esterni ad alto rendimento.
- Vasca da 2x5, 12, 14 l con resistenze in incoloy.
- Controllo termostatico della temperatura da 105 °C a 185 °C.



LA V FA LA DIFFERENZA

FRIGGITRICE AUTOMATICA

La vasca a V da 15 l con resistenze elettriche esterne offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere.

La temperatura e il tempo di cottura vengono controllati elettronicamente.

La temperatura effettiva e il programma di cottura vengono sempre visualizzati.

In dotazione il sistema di sollevamento automatico dei cestelli, con 5 diversi programmi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma).

L'olio dura di più (circa il 30%*) grazie alla distribuzione uniforme del calore all'interno della vasca. Funzione "Melt" per l'utilizzo dei grassi di frittura solidi.



* Test di laboratorio interni

SCALDAPATATE ELETTRICO

Lo scaldapatate, con vasca in AISI316, è indispensabile per la salatura ed il mantenimento in temperatura di tutti i fritti dopo la cottura.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati per la pulizia più veloce.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità.

- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Falso fondo forato per lo scarico dell'olio in eccesso nella vaschetta di raccolta.
- Lampada riscaldante a infrarossi posizionata nella parte superiore e posteriore dell'unità.



EFFICIENZA AUTOMATICA

CUOCIPASTA CONSUMI CONTROLLATI RISPARMIO GARANTITO

ALTA PRODUTTIVITÀ

I cuocipasta Evo700 garantiscono un'alta produttività e un notevole rendimento termico.

Le prestazioni elevate si devono al Controllo di Energia per i modelli a gas e al sistema di riscaldamento ad infrarossi per i modelli elettrici. L'ebollizione è sempre costante, grazie al Dispositivo di Risparmio Energetico: disponibile come accessorio su richiesta per tutti i modelli. Il DRE riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico: grazie a ciò, la produttività aumenta mentre si risparmia più energia.

- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità.
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con le altre unità.
- Vasca in acciaio inox 316L AISI con saldatura senza giunzioni.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento senz'acqua.
- Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui, con rifornimento acqua continuo della vasca attraverso un rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per lo svuotamento rapido della vasca.
- Come opzione, c'è anche il sistema di sollevamento automatico del cestello.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Il sistema di Controllo di Energia regola con precisione il livello di potenza e adegua i consumi ai bisogni effettivi.
- I bruciatori ad alto rendimento (uno per ogni vasca) sono posizionati sotto il fondo della vasca e dotati di dispositivo antispegnimento, fiamma pilota e accensione piezoelettrica.

- Non richiede alimentazione elettrica.

Modelli elettrici

- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionato sotto il fondo della vasca.
- 4 cicli di cottura differenti, da delicato a potenza massima.



BOLLORE COSTANTE

SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEI CESTELLI

Il sistema di sollevamento automatico è programmabile e garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando una medesima ed elevata qualità dei cibi, grazie all'automazione dell'intero processo.

- È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale. Ogni sollevatore può lavorare in modo indipendente dagli altri.
- Il sollevamento del cestello può essere attivato manualmente, premendo un pulsante, oppure in automatico utilizzando i programmi specifici.

- Vasche in acciaio inox, ciascuna in grado di contenere cestelli di dimensione 170x220 mm.
- La larghezza è di 200 mm, con 2 bracci di supporto.
- Grande flessibilità: il sistema di sollevamento è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire di sollevare fino a 4 cestelli quadri monoporzione per volta.



CICLI RIPETIBILI

PENTOLE MOLTE VERSIONI E UNA GRANDE POTENZA

UNIFORMITÀ DI COTTURA

Le pentole Evo700, grazie al Regolatore di Energia, garantiscono uniformità di cottura e un preciso controllo della bollitura.

Gli innovativi bruciatori a gas, in acciaio inox, comandati da fiamma pilota ad accensione elettronica, assicurano una combustione ottimizzata ed un'elevata efficienza.

- Vasca stampata in acciaio inox e coperchio a doppia parete, stampato in acciaio inox.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite antimpronta.
- Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni: più facile da pulire.

- Valvola di sicurezza che garantisce il mantenimento della pressione di esercizio nei modelli a riscaldamento indiretto.
- Valvola solenoide per il rifornimento di acqua calda e fredda.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento (versioni a riscaldamento indiretto).
- Rubinetto frontale per lo scarico dei cibi.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta.

Modelli elettrici

- Resistenze con controllo di energia, limitatore di temperatura e pressostato.

Riscaldamento diretto nei modelli a gas

- La vasca è direttamente riscaldata dai bruciatori, così i cibi possono raggiungere una temperatura più elevata rispetto ai modelli a riscaldamento indiretto.

Riscaldamento indiretto per i modelli a gas o elettrici

- Generazione di vapore saturo a 110 °C nell'intercapedine.
- Pressostato di controllo.
- Disponibili modelli con sistema automatico di riempimento dell'acqua nell'intercapedine.



EFFICIENZA E CAPIENZA

BRASIERE CON DUE ACCIAI A SCELTA

SVUOTAMENTO DI PRECISIONE

Tutti i modelli delle brasiere Evo700 hanno le vasche in acciaio inox sagomate, con angoli arrotondati e con becco di scarico stampato per agevolare sia lo scarico dei cibi che le operazioni di pulizia.

- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e coperchio a doppia parete.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli laterali e posteriori in un unico elemento, per una maggiore resistenza e stabilità.

- Superficie di cottura in acciaio dolce, particolarmente indicata per cottura a secco o con poco olio.
- Superficie di cottura in "Duomat", particolarmente indicata per cotture in umido.
- Sistema di ribaltamento manuale ad alta precisione.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica con controllo automatico della fiamma.
- Controllo della temperatura termostatica da 90 °C a 290 °C.

Modelli elettrici

- Resistenze a infrarossi, posizionati sotto la superficie di cottura.
- Resistenze solidali al fondo vasca.
- Controllo termostatico della temperatura da 120 °C a 300 °C.



CUCINARE IN GRANDE

BRASIERE MULTIFUNZIONI PER UNA FLESSIBILITÀ SENZA PARI

4 IN 1

Quattro apparecchiature in una!
Può essere utilizzata come fry-top,
brasiera, pentola o bagnomaria.
La soluzione perfetta per cucine
che richiedono la massima
flessibilità.

- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli laterali e posteriori in un elemento unico per una maggiore resistenza e stabilità.

- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con le altre unità.
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e piano cottura con saldature senza giunzioni.
- Superficie di cottura in compound (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm di acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm).



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore.
- Valvola termostatica.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la superficie di cottura.
- Controllo termostatico e regolatore di energia per garantire una cottura perfetta e ridurre gli sbalzi di temperatura rispetto al valore impostato.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.



QUATTRO IN UNO

BAGNOMARIA TOP NEUTRI LAVATOIO TOP

BAGNOMARIA

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo di spessore 1,5 mm, con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e posteriori sono in un elemento unico per dare maggiore resistenza e stabilità.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto garantiscono una

perfetta giunzione con le altre unità. La vasca è in acciaio inox con angoli arrotondati e con saldature senza giunzioni.

→ Adatto per contenitori GN 1/1, altezza max 150 mm.

→ Temperatura compresa tra 30 °C e 90 °C.

→ Livello massimo dell'acqua segnato sul lato della vasca.

→ Riempimento acqua manuale.

→ È possibile richiedere il rubinetto come accessorio opzionale.



TOP NEUTRI

→ Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm), con angoli lisci e arrotondati.

→ Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

→ Pannelli laterali e posteriori in un unico elemento per una maggiore resistenza e stabilità.

→ A scelta, frontale chiuso o con cassetto.



LAVATOIO TOP

→ Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

→ Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.

→ Compatibile con i contenitori GN.



LA GRANDE SCELTA

COLONNA ACQUA, BASI NEUTRE E REFRIGERATE

COLONNA ACQUA

- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.
- Contatore litri digitale per monitorare il carico d'acqua.



BASI NEUTRE E BASI REFRIGERATE

Basi neutre aperte

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.
- Accessori opzionali:
 - porte con maniglie
 - cassetti
 - guide per contenitori GN
 - kit di riscaldamento

Base refrigerata e base freezer

- Temperatura da -2 °C a +10 °C per base refrigerata e temperatura da -15 °C a -20 °C per base freezer.
- Unità refrigerante incorporata.
- Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore On/Off.
- Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1.
- Adatta a una temperatura esterna fino a 43 °C.

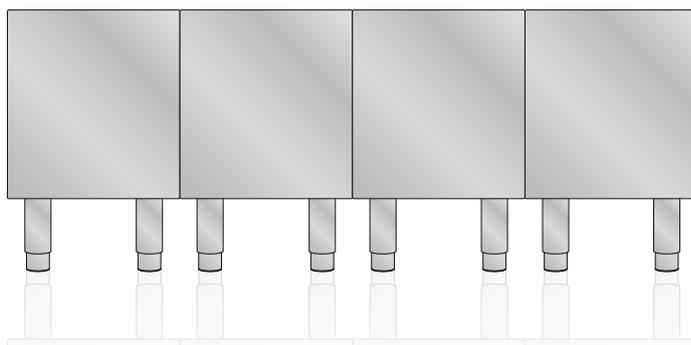


GAMMA COMPLETA

SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE

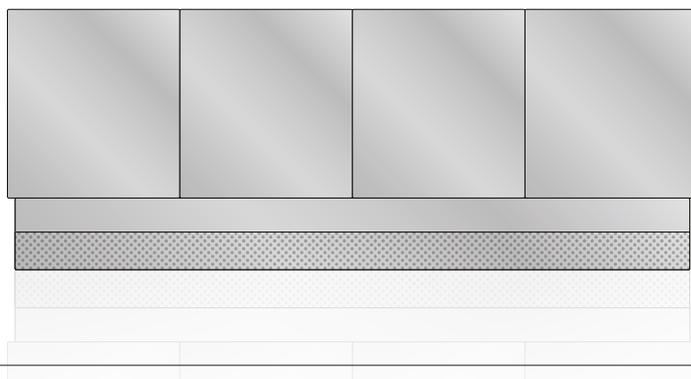
INSTALLAZIONE SU PIEDINI

- Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza.
- Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi.



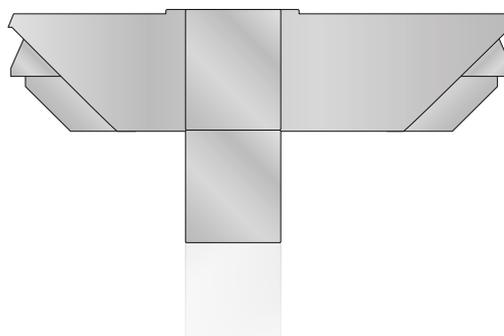
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN CEMENTO

- Installazione su zoccolo in cemento. Sono disponibili diverse soluzioni*.
- Adatto per tutte le unità monoblocco*.



INSTALLAZIONE A SBALZO

- Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o "schiena contro schiena".
- Adatta per tutte le unità di Evo700 top e Evo900*.

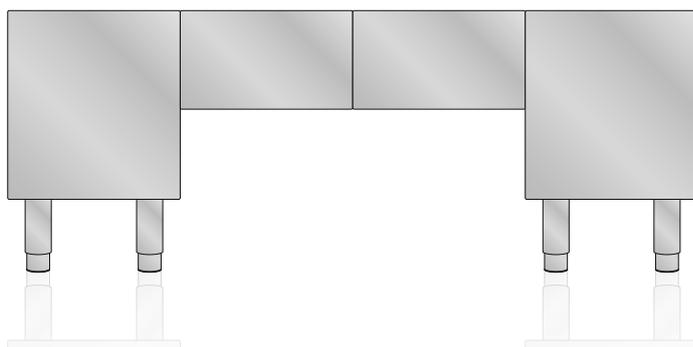


* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

FLESSIBILITÀ

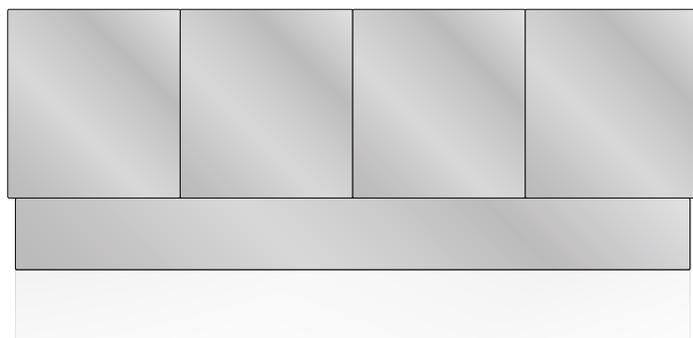
INSTALLAZIONE A PONTE

- Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco.
- Installazione tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza di 1600 mm* monoblocco o su basi.



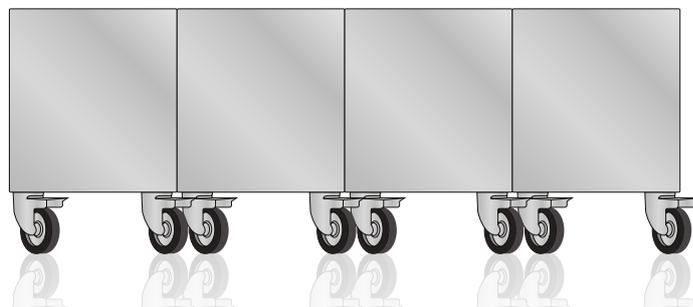
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

- Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento.
- Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini.



INSTALLAZIONE SU RUOTE

- Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature.
- Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi*.



* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

MODULARITÀ

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

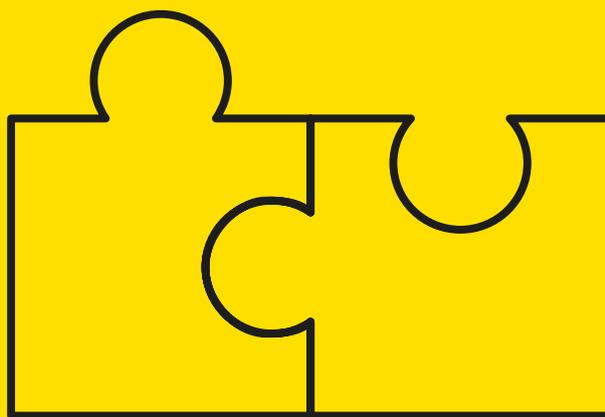
ZANUSSI
PROFESSIONAL



COTTURA MODULARE EV0900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA GRANDE MODULARITÀ SECONDO ZANUSSI



Evo900 è la grande scelta modulare di Zanussi Professional. Grandi prestazioni, grande affidabilità, grande solidità: tutto è pensato per una cucina con notevoli carichi di lavoro da gestire in tempi rapidi e con il controllo totale della qualità.

Le composizioni sono pressoché illimitate e ognuna risponderà davvero alle vostre esigenze. Zanussi Professional ha saputo unire tradizione e innovazione per raggiungere e farvi raggiungere risultati incomparabili, in termini di prestazioni, robustezza e risparmio energetico.

LE VARIE FUNZIONI SONO COMPONIBILI ALL'INFINITO



CUCINE A GAS

2, 4, 6 o 8 fuochi
top o monoblocco



CUCINE ELETTRICHE

2 o 4 piastre quadre
4 piastre quadre
top o monoblocco



PIANI A INDUZIONE

2 o 4 zone
2 zone frontali



PIANI A INFRAROSSO

2 o 4 zone



TUTTAPIASTRA A GAS

versioni a gas
top o monoblocco



PIASTRE DI COTTURA



FRY TOP

versioni a gas o elettriche



GRIGLIE HP

versioni
top a gas o elettriche



GRIGLIE

versioni a gas o elettriche



CUOCIPASTA

versioni a gas o
elettriche



PENTOLE

versioni a gas o elettriche



FRIGGITRICI
versioni a gas o elettriche



BRASIERE
versioni a gas o elettriche



**BRASIERE
MULTIFUNZIONI**
versioni a gas o elettriche



BAGNOMARIA
versioni elettriche



BASI REFRIGERATE



**ELEMENTI NEUTRI
E BASI NEUTRE
APERTE**

LA GRANDE PRODUTTIVITÀ DI UNA CUCINA SOLIDA, COMPATTA ED ERGONOMICA

CUOCIPASTA

Indispensabile per i piatti più tradizionali e italiani. Modelli a gas con Controllo di Energia e modelli elettrici con riscaldamento a infrarossie Dispositivo di Risparmio Energetico.

RISPARMIO EFFICIENTE

Flower Flame è un sistema ideato da Zanussi che consente la regolazione automatica della fiamma che viene dimensionata alla grandezza del fondo della pentola, per avere cotture senza inutili e dannose dispersioni di calore.



PLUS

Gamma

Completa, affidabile, solida e sicura.

Scelta

Soluzioni a gas, elettriche, a induzione o a infrarossi.

Risparmio

Dispositivi innovativi per il risparmio energetico.

Sostenibilità

Riciclabilità delle apparecchiature al 98% e degli imballi al 100%.

FORNO CONVEZIONE

Flessibile e potente. I tempi di cottura possono essere ridotti fino al 50% rispetto al tradizionale forno statico. 2 livelli di cottura in contemporanea per griglie GN 2/1.

GRIGLIA HP

Alta produttività e risparmio energetico: obiettivo raggiunto grazie al Controllo di Energia che regola con precisione livello di potenza e accensione piezoelettrica.



BRASIERA

Facile da utilizzare, da svuotare e da pulire. Adattissima a chi cuoce grandi quantità di cibo e non vuole perdere nulla in qualità.

FRIGGITRICE HP

Friggitrice HP con sistema integrato di monitoraggio della temperatura dell'olio di frittura a garanzia di una maggiore sicurezza del processo. Bruciatori in acciaio inox da 25 kW ad elevata efficienza, all'esterno della vasca e con dispositivo antispegnimento. In memoria 5 programmi standard e 5 programmi in conformità alle normative HACCP.

LA SCELTA DEL GAS IN TUTTE LE DECLINAZIONI

POTENZA AI MASSIMI LIVELLI

Le cucine a gas Evo900 di Zanussi Professional si distinguono per potenza al massimo livello, solidità, efficienza e igiene.

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm) e con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la giunzione perfetta con le altre unità.

I supporti per le pentole sono in ghisa o in tondino d'acciaio inox. I bruciatori sono dotati del dispositivo esclusivo Flower Flame ad elevata efficienza e di dispositivo antispegnimento.

La fiamma pilota è protetta.

I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un pezzo unico per dare maggiore resistenza e stabilità.



FLOWER FLAME LA POTENZA DEL RISPARMIO

I bruciatori esclusivi Flower Flame garantiscono flessibilità ed efficienza: la fiamma si può espandere sia orizzontalmente che verticalmente e si adegua perfettamente alla dimensione del fondo di tutte le pentole. Il risultato è: temperatura ideale raggiunta in tempi rapidi e con ridotta dispersione di calore.



POTENZA E RISPARMIO

FORNO CONVEZIONE A GAS

Il forno convezione a gas (800 mm di larghezza) è particolarmente flessibile.

- I tempi di cottura sono drasticamente ridotti (fino al 50%*) rispetto a un tradizionale forno statico.
- L'incremento della produttività avviene grazie alla possibilità di cuocere su 2 livelli da GN 2/1.
- La maggiore flessibilità è data dalla possibilità di farlo funzionare come forno statico, semplicemente disattivando la ventola.

In tal modo si creano le condizioni ideali di cottura per ottenere i migliori risultati per qualsiasi tipo di preparazione.

- La camera interna è in acciaio smaltato nero, per rendere più efficace la cottura.
- Temperatura di funzionamento dai 120 °C ai 280 °C.
- Accensione piezoelettrica per un avviamento immediato.



* Test di laboratorio interni

FORNO STATICO A GAS

Prestazioni ai massimi livelli con una potenza di 8,5 kW e temperature di lavoro tra i 120 °C e i 280 °C.

- Solidità e facilità di pulizia sono assicurate dalla camera di cottura interamente in acciaio inox.
- L'isolamento è garantito dallo spessore della porta di 40 mm.
- Il forno è dotato di guide rimovibili in acciaio, predisposte per contenere teglie GN 2/1.

- Per una migliore ergonomia le manopole del forno sono posizionate sul pannello di controllo superiore.
- La base d'appoggio rigata in ghisa (5 mm di spessore) assicura uniformità di cottura.
- Accensione piezoelettrica per un avviamento immediato.
- Camera di cottura a 3 livelli per teglie GN 2/1.



PRESTAZIONI FLESSIBILI

COTTURE VELOCI E FLESSIBILI



-
- **Le piastre in ghisa hanno il termostato di sicurezza**
 - **La pulizia è facilitata dal piano di acciaio stampato**
 - **Robustezza e solidità grazie ai pannelli a pezzo unico**

Se la vostra scelta cade sulla cottura elettrica, troverete la stessa affidabilità, sicurezza e durata che hanno reso Zanussi Professional il partner per eccellenza della buona cucina tradizionale.

COTTURA ELETTRICA. ACCIAIO E GHISA PER UNA SOLIDITÀ EFFICIENTE

SOLIDE E STABILI

Le cucine elettriche sono dotate di piastre in ghisa da 300x300 mm. Solide e sicure, si caratterizzano per il piano di lavoro stampato in acciaio inox con spessore 2 mm e per il fissaggio ermetico alla struttura che consente la massima pulibilità. Il piano di lavoro è in acciaio inox, stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm) con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto assicurano la giunzione ermetica con le altre unità.

Piastre in ghisa con termostato di sicurezza, ermeticamente sigillate sul piano di lavoro. Piastre elettriche con sistema di regolazione indipendente (4 kW ciascuna). Per garantire maggiore resistenza e stabilità, i pannelli laterali e posteriori sono in un unico pezzo.



FORNO STATICO ELETTRICO

- La porta è a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene.
- La cavità del forno è in acciaio inox con base d'appoggio rigata in ghisa da 5 mm di spessore.

- La camera del forno ha 3 livelli per l'alloggiamento di vassoi GN 2/1.
- Le resistenze superiori e inferiori possono lavorare in modo indipendente o simultaneo.
- Il termostato è regolabile da 110 °C a 285 °C.



PULIZIA FACILE

PIÙ POTENZA PIÙ AFFIDABILITÀ PIÙ VELOCITÀ



- **La cottura innovativa per chi ama la velocità**
- **L'induzione garantisce potenza e delicatezza insieme**
- **I piani in vetroceramica sono pulibili ancor più facilmente**

Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico, tutte le operazioni in cucina diventano più veloci, mentre la dispersione termica è pressoché azzerata.

PIANI A INDUZIONE. 9 LIVELLI DI COTTURA PER UN CONTROLLO TOTALE

LA DISPERSIONE TERMICA È AZZERATA

Il sistema di cottura a induzione utilizza piastre in vetroceramica da 6 mm di spessore: la cottura avviene più rapidamente e in piena sicurezza, senza alcuna dispersione termica. Grazie al regolatore di potenza, l'ebollizione ha un controllo preciso.

L'induzione è ideale per la preparazione di cotture delicate come le creme, ma è anche adatta per spadellare.

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati per facilitare ancor più la pulizia.

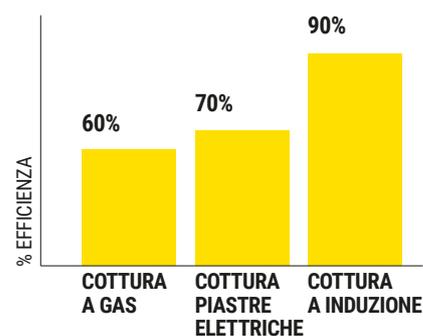
I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e quelli posteriori sono in un unico pezzo per una maggiore resistenza e stabilità della struttura.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la perfetta giunzione fra i moduli.

La superficie di cottura è in vetroceramica Ceran®, con uno spessore di 6 mm, robusta, affidabile e con un disegno esclusivo. Le zone a induzione hanno il controllo di potenza indipendente (diametro 280 mm, potenza 5 kW).

Il pannello di controllo comanda 9 livelli di potenza e c'è un indicatore luminoso che segnala quando la superficie è funzionante. Grande risparmio energetico (fino al 50% rispetto ai tradizionali fuochi) grazie al dispositivo di rilevazione della pentola che attiva la zona a induzione solo quando essa è a contatto con la superficie della pentola stessa.



Energia effettivamente trasmessa al contenuto del recipiente di cottura rispetto alla quantità di riscaldamento prodotta dal sistema (test di laboratorio interni).

VELOCITÀ CONTROLLATA

PIANO LISCIO E MOVIMENTAZIONE VELOCE



-
- **La cottura a infrarossi è ideale per chi vuole velocità e potenza**
 - **Il piano senza ostacoli favorisce le operazioni di pulizia**
 - **Le zone riscaldanti si attivano a seconda della grandezza della pentola.**

La dispersione termica nell'ambiente è pressoché azzerata e l'ambiente di lavoro è più salubre.

PIANI A INFRAROSSI. GRANDI SPAZI E CONTROLLO TOTALE

POTENZA E CONTROLLO INDIPENDENTE

I piani di cottura a infrarossi, sono costituiti da elementi radianti a 2 zone circolari concentriche con 300 mm di diametro massimo.

Vengono controllati da un regolatore di energia e consentono una cottura veloce di tutti gli alimenti, soprattutto nelle partenze a freddo. Il piano

in vetroceramica da 6 mm.

assicura la massima pulibilità ed una facile movimentazione dei tegami. Una spia indica l'eventuale presenza di calore residuo per una maggiore sicurezza dell'operatore. Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm) con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e quelli posteriori sono in un unico pezzo per una maggiore resistenza e stabilità.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto favoriscono la giunzione perfetta tra i moduli.

La superficie di cottura è in vetroceramica Ceran®, con uno spessore di 6 mm, robusta, affidabile e dal design esclusivo. Le zone a infrarosso hanno il controllo di potenza indipendente (diametro 300 mm, potenza 3,4 kW).

Le resistenze concentriche permettono di selezionare la zona da attivare a seconda delle dimensioni della pentola.

Un indicatore luminoso avverte quando la superficie è ancora calda, per una maggiore sicurezza dell'operatore.



DESIGN ESCLUSIVO

TUTTAPIASTRA A GAS E PIASTRA DI COTTURA LA CONQUISTA DELLO SPAZIO

GRANDE SPAZIO E ALTE TEMPERATURE

Il tuttapiastro è dotato di un'ampia piastra in ghisa con una superficie utile per l'appoggio dei tegami di 800x700 mm.

Il piano di lavoro è in acciaio inox, stampato in un unico pezzo di spessore 2 mm e con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I pannelli laterali e posteriori sono in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità della struttura.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono il preciso accostamento tra i moduli.

La superficie di cottura è in ghisa dello spessore di 30 mm, resistente nel tempo.

La superficie di cottura ha zone a temperatura differenziata, compresa tra un massimo di 500 °C al centro della piastra e un minimo di a 200 °C alle estremità.

Il bruciatore singolo è centrale, dotato di sistema di combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento.

Accensione piezoelettrica.

Fiamma pilota protetta.



PIASTRE DI COTTURA

Le piastre consentono sia la cottura (in pentola) dei cibi che il loro mantenimento a una temperatura costante, in attesa del servizio.

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo di spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto garantiscono la perfetta giunzione tra i moduli. I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un unico pezzo per garantire maggiore resistenza e stabilità alla struttura.

Versioni a gas

I bruciatori sono in acciaio inox con fiamma stabilizzata. Ogni bruciatore è dotato di due sezioni con 4 linee di fiamma. L'accensione è piezoelettrica. La fiamma pilota è protetta.

Versioni elettriche

Le zone di cottura hanno il controllo indipendente e la regolazione a livelli.



SOLIDITÀ E POTENZA

FRY TOP CALORE UNIFORME E MINIMA DISPERSIONE TERMICA

FINITURA DELLA PIASTRA A SCELTA

I fry top Evo900 sono stati progettati per garantire il raggiungimento della temperatura desiderata in tempi brevi, per dare un'uniforme diffusione del calore e una bassissima dispersione termica. Il piano di cottura stampato in un unico pezzo con angoli arrotondati, consente una più facile pulizia. È possibile scegliere tra una piastra liscia, rigata o mista, sia nella versione in acciaio dolce che in quella al cromo (solo per i modelli controllati termostaticamente). Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo di spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.

I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta. I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un pezzo unico, per dare resistenza e stabilità alla struttura. Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali, consente la perfetta giunzione tra i moduli. La piastra di cottura con 15 mm di spessore garantisce una distribuzione uniforme della temperatura. Le superfici di cottura sono in acciaio dolce o al cromo. C'è un ampio foro di scarico e il cassetto di raccolta grassi. Il cassetto di raccolta grassi da 5 l è optional, per l'installazione su base aperta.



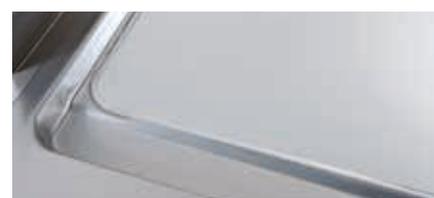
VERSIONI DISPONIBILI

Versioni a gas

- Superficie in acciaio dolce: temperatura compresa tra 210 °C e 420 °C.
- Superficie in acciaio dolce con controllo termostatico e termostato di sicurezza: temperatura compresa tra 90 °C e 280 °C.
- Superficie al cromo con controllo termostatico e termostato di sicurezza: temperatura compresa tra 90 °C e 280 °C.
- Accensione piezoelettrica.

Versioni elettriche

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Controllo termostatico della temperatura, termostato di sicurezza, temperatura compresa tra 120 °C e 280 °C.



ACCIAIO O CROMO

GRIGLIATE DI CARNE, PESCE O VERDURE SEMPRE PERFETTE

LA MASSIMA EVOLUZIONE DELLA COTTURA TRADIZIONALE

Le griglie Evo900 sono ideali per cucinare carne, pesce e verdure. Piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo con spessore 2 mm con angoli arrotondati e zone igieniche stampate per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite. Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali facilita la perfetta giunzione tra i moduli. Il cassetto raccogli-grasso può essere riempito d'acqua. Paraspruzzi rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia.

Modelli monoblocco con griglie in ghisa utilizzabili su due lati: rigata per la cottura della carne e liscia per grigliare pesce e verdure. Un lato è dedicato alla preparazione delle carni grasse con la griglia a golosa inclinata per facilitare il deflusso dei grassi, e l'altro consigliato per pesce, verdure o hamburger, in posizione orizzontale con una superficie d'appoggio più ampia. Raschietto in dotazione per la pulizia della griglia. Raschietto in dotazione per la pulizia della griglia.



VERSIONI DISPONIBILI

Griglie a gas

→ Bruciatori in acciaio inox con dispositivo antispegnimento della fiamma e tegoli radianti per evitare possibili blocchi.

Griglie elettriche

→ Resistenze corazzate in Incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
→ Spia di accensione.



DUE LATI A SCELTA

GRIGLIA HP A GAS

La griglia HP unisce l'alta produttività al risparmio energetico grazie all'**ampia superficie** di cottura con griglie facilmente rimovibili e al Controllo di Energia per una regolazione precisa del livello di potenza.

- Sistema di riscaldamento radiante ad alta efficienza (**in attesa di brevetto**).
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo di spegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica.

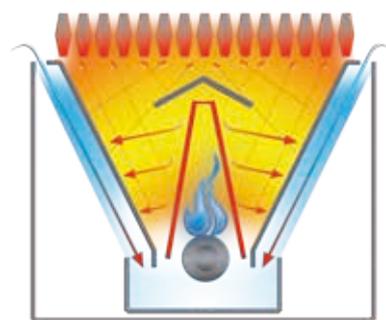
- La temperatura massima sulla superficie di cottura arriva fino a 350°C.
- Griglie in ghisa rimovibili e resistenti.
- I cassetti raccogli-grasso **a profondità totale**, uno per bruciatore, possono essere riempiti con acqua per facilitarne la pulizia e mantenere l'umidità del cibo.
- Nuovo **trattamento esclusivo della superficie** a bassa porosità.
- Piano cottura e paraspruzzi su tre lati in acciaio inox smontabili per una facile pulizia e lavabili in lavastoviglie.



Sistema di riscaldamento ad irraggiamento

- Combustione efficiente della fiamma del bruciatore garantita dall'aria in ingresso.
- La fiamma del bruciatore riscalda il tegolo radiante in acciaio AISI 441, portando la temperatura oltre i 700°C.

- Il calore viene irradiato verso i deflettori e da qui sulla superficie di cottura.
- La griglia di cottura raggiunge una temperatura uniforme, fornendo risultati perfetti sull'intera superficie di cottura.



Sistema di riscaldamento ad irraggiamento

GRIGLIA HP ELETTRICA

La nuova griglia HP elettrica garantisce **alte prestazioni e risultati di cottura perfetti anche sotto stress**.

- I tempi di cottura sono molto più rapidi, con una regolazione della potenza ancora più precisa. La potenza può essere ridotta al minimo, per poi raggiungere le impostazioni necessarie in tempo record.
- La distribuzione del calore è uniforme, grazie alle nuove resistenze a contatto con la griglia.
- La cottura risulta quindi omogenea su tutta la superficie.

- La versione ampia da 120 cm consente di cucinare una maggiore varietà di cibo senza mescolare i sapori.
- La pulizia è la parte più semplice. Le resistenze possono essere inclinate fino a 90°. Le griglie di cottura sono completamente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.
- Rubinetto e scarico integrati
- La griglia elettrica può essere utilizzata anche parzialmente grazie alla regolazione indipendente delle zone di cottura nei modelli da 80 e 120 cm.

- Dal riscaldamento alla pulizia finale, il flusso di lavoro è preciso e meticoloso, rapido e senza sorprese. La griglia può essere installata anche sopra base refrigerata.



VELOCITÀ E RISPARMIO

FRIGGITRICI. AMPIA SCELTA E PRESTAZIONI SEMPRE SUPERLATIVE

POTENZA ED EFFICIENZA

Le friggitrici Evo900 si distinguono per le prestazioni superlative e la notevole efficienza.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox, stampato in un unico pezzo dello spessore di 2 mm, con gli angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali facilita la perfetta giunzione tra i moduli.
- Valvola di scarico dell'olio.
- Controllo termostatico della temperatura con termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.



VERSIONI DISPONIBILI

Friggitrici con vasca a V, a gas

- La vasca ha una particolare forma a V con bruciatori in acciaio inox esterni ad alto rendimento e con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica.
- Capacità fino a 18 l: temperatura da 105 °C a 185 °C.
- Capacità fino a 23 l: temperatura da 120 °C a 190 °C.

Friggitrici con tubi di fiamma, a gas

- Capacità da 23 l, ideale per cibi impanati e infarinati.
- La collocazione dei tubi di fiamma all'interno della vasca crea una "zona fredda" che trattiene le particelle rilasciate dagli alimenti.

- I bruciatori sono in acciaio inox, con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta.
- Controllo termostatico della temperatura da 110 °C a 190 °C.
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Accensione piezoelettrica.

Friggitrici elettriche

- Vasca a V da 15 l con resistenze a infrarossi esterne ad alto rendimento.
- Friggitrice da 18 l con resistenze incoloy ribaltabili: temperatura da 105 °C a 185 °C.
- Friggitrice da 23 l, con vasca a V con resistenze ad infrarossi situate all'esterno della vasca: temperatura da 105 °C a 185 °C.



VASCA ESCLUSIVA

FRIGGITRICE AUTOMATICA

La versione con vasca a V da 23 litri con bruciatori gas esterni o resistenze elettriche esterne, offre potenza, efficienza e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere.

- **Controllo elettronico** per l'impostazione della temperatura e del tempo di cottura, interruttore principale, visualizzazione della temperatura in corso e del programma di cottura.
- Le friggitrici elettroniche consentono il monitoraggio costante della temperatura dell'olio in modo da garantire operazioni facili e sicure.
- Le friggitrici automatiche regolano automaticamente il tempo di cottura, secondo la quantità di prodotto caricato, grazie alla funzione di compensazione di carico.

- Il sistema di sollevamento automatico dei cesti assicura la fine del ciclo di cottura quando necessario.
- I deflettori in acciaio inox prevengono la combustione delle particelle di cibo che rimangono ai lati della vasca. Ideale per prodotti impanati e infarinati.

Vita più lunga dell'olio (circa il 30%) grazie a:

- la distribuzione uniforme del calore all'interno della vasca;
- il cassetto di raccolta in acciaio inox impedisce l'intasamento del tubo di scarico e facilita la pulizia della zona fredda;
- il filtro in acciaio inox nel contenitore per la raccolta dell'olio rimuove le particelle di cibo più grandi dall'olio una volta drenato;

- il filtro di carta, in aggiunta al filtro in acciaio inox, cattura anche le particelle più piccole per un migliore filtraggio e conseguente risparmio di olio;
- la funzione "Melt" per l'utilizzo dei grassi di frittura solidi.



SCALDAPATATE ELETTRICO

Lo scaldapatate, con vasca in acciaio AISI 316, è indispensabile per la salatura ed il mantenimento in temperatura di tutti i fritti dopo la cottura.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con gli angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite.
- I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un pezzo unico per dare maggiore resistenza e stabilità alla struttura.
- Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali facilita la giunzione tra i vari moduli.
- Falso fondo forato per lo scarico dell'olio in eccesso nella vaschetta di raccolta.
- Lampada riscaldante ad infrarossi posizionata nella parte superiore e posteriore dell'unità.

- Spia di accensione.



LUNGA VITA ALL'OLIO

CUOCIPASTA PRODUTTIVITÀ ELEVATA E RISPARMIO GARANTITO

ALTISSIMA PRODUTTIVITÀ

I cuocipasta Evo900 garantiscono un'alta produttività e un notevole rendimento termico. Versatili e ad elevata prestazione grazie al Controllo di Energia per i modelli a gas e al sistema di riscaldamento a infrarossi per i modelli elettrici. L'ebollizione è sempre costante grazie al Dispositivo di Risparmio Energetico, opzionale per tutti i modelli, che riscalda l'acqua di rabbocco in vasca riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico. Questo significa aumentare la produttività e allo stesso tempo risparmiare energia.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

- Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali consente la perfetta giunzione tra le varie unità.
- Vasca GN 1/1 in acciaio inox 316L AISI con saldatura senza giunzioni.
- Termostato di sicurezza che ne impedisce il funzionamento senz'acqua.
- Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui, con rifornimento acqua continuo della vasca attraverso un rubinetto manuale.
- Ampio scarico con valvola a sfera per uno svuotamento rapido della vasca.
- Sistema di sollevamento automatico del cestello (opzionale).



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Sistema di Controllo di Energia per una regolazione precisa del livello di potenza, che adegua i consumi ai bisogni reali.
- Bruciatori ad alto rendimento (uno per ogni vasca), posizionati sotto il fondo della vasca, con dispositivo antispegnimento, fiamma pilota e accensione piezoelettrica.
- Non richiede alimentazione elettrica.

Modelli elettrici

- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionato sotto il fondo della vasca.
- 4 cicli di cottura differenti, da delicato a potenza massima.



GRANDI CARICHI

CESTELLI A SOLLEVAMENTO AUTOMATICO E PROGRAMMABILE

Il sistema di sollevamento automatico e programmabile garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando tutte le volte la stessa elevata qualità dei cibi, grazie all'automazione dell'intero processo. È possibile memorizzare 9 programmi di cottura attraverso un controllo digitale. Ogni sollevatore può lavorare indipendentemente dagli altri.

→ Il sollevamento del cestello può essere attivato manualmente, premendo un pulsante, oppure in automatico utilizzando i programmi specifici.

- La larghezza è di 200 mm, con 3 bracci di supporto cestelli in acciaio inox, ciascuno in grado di contenere cestelli da GN 1/3.
- Posizionabile su ciascun lato del cuocipasta per la massima flessibilità o su ambedue i lati per consentire un sollevamento fino a 6 cestelli quadri monoporzione.



CUOCERE A MEMORIA

PENTOLE GRANDE CAPACITÀ E POTENZA SUPERIORE

EFFICIENZA E PRODUTTIVITÀ

Le pentole Evo900, grazie al regolatore di energia, garantiscono uniformità di cottura ed un esatto controllo della bollitura. I bruciatori a gas in acciaio inox, comandati da fiamma pilota ad accensione elettronica, assicurano una combustione ottimizzata ed un'elevata efficienza.

Le pentole Evo900 sono disponibili anche in versione autoclave per una cottura più veloce.

- La vasca stampata è in acciaio AISI316L e con coperchio a doppia parete, stampato, in acciaio AISI316L.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.

- Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni.
- Valvola di sicurezza che garantisce il mantenimento della pressione di esercizio, nei modelli a riscaldamento indiretto.
- Indicatore di pressione dell'intercapedine per il corretto funzionamento della pentola.
- Valvola solenoide per il rifornimento di acqua calda e fredda.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento (versioni a riscaldamento indiretto).
- Rubinetto frontale per lo scarico dei cibi.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta.

Modelli elettrici

- Resistenze con controllo di energia, limitatore di temperatura e pressostato.

Riscaldamento diretto nei modelli a gas

- La vasca è direttamente riscaldata dai bruciatori, così i cibi possono raggiungere una temperatura più elevata rispetto ai modelli a riscaldamento indiretto.

Riscaldamento indiretto per i modelli a gas o elettrici

- Generazione di vapore saturo a 110 °C nell'intercapedine.
- Pressostato di controllo.
- Disponibili modelli con sistema automatico di riempimento dell'acqua nell'intercapedine.



COTTURA UNIFORME

BRASIERE FONDO DI COTTURA A SCELTA

SVUOTAMENTO AGEVOLATO

Tutti i modelli delle brasiere Evo900 hanno le vasche in acciaio inox sagomate con angoli arrotondati e con becco di scarico stampato per agevolare sia lo scarico dei cibi che le operazioni di pulizia.

- La vasca è in acciaio inox con angoli arrotondati e coperchio a doppia parete.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.
- La superficie di cottura in acciaio dolce è particolarmente indicata per cotture a secco o con poco olio.

→ La superficie di cottura in "Duomat" (lega di due acciai inox), costituisce la soluzione migliore per garantire una maggiore stabilità termica, particolarmente indicata per le cotture in umido. Elimina inoltre il rischio di deformazione della superficie ed è particolarmente resistente alla corrosione.

- Sistema di ribaltamento manuale o automatico ad alta precisione.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica con controllo automatico della fiamma.
- Bruciatori posizionati sotto il fondo della vasca, che si muovono solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene.
- Controllo della temperatura termostatica da 120 °C a 300° C.

Modelli elettrici

- Resistenze a infrarossi posizionati sotto alla superficie di cottura.
- Resistenze saldate al fondo della vasca che si muovono solidalmente durante il ribaltamento della stessa per una maggiore sicurezza dell'operatore e per la massima igiene.
- Controllo termostatico della temperatura: da 120 °C a 300 °C.



SOLIDITÀ E CAPIENZA

BRASIERE MULTIFUNZIONI IDEALI PER CHI DESIDERA MASSIMA FLESSIBILITÀ

4 IN 1

Quattro apparecchiature in una!
Può essere utilizzata come frytop,
brasiera, pentola o bagnomaria.
La soluzione perfetta per cucine
che richiedono la massima
flessibilità.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali favorisce la giunzione perfetta tra i diversi moduli.

- La vasca è in acciaio inox con angoli arrotondati e piano cottura con saldature senza giunzioni per accelerarne la pulizia.
- La superficie di cottura è in compound: lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm di acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm.
- La base è dotata di guide per l'inserimento di bacinelle GN per la raccolta del cibo.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore.
- Valvola termostatica.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la superficie di cottura.
- Controllo termostatico e regolatore di energia per garantire una cottura perfetta e ridurre gli sbalzi di temperatura rispetto al valore impostato.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.

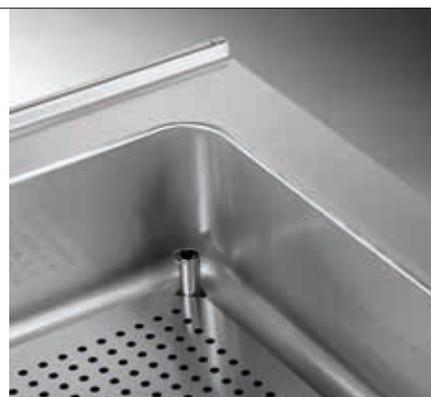


PIÙ SOLUZIONI IN UNA

BAGNOMARIA TOP NEUTRI LAVATOIO TOP

BAGNOMARIA

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- I pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità alla struttura.
- Il taglio laser ad angolo retto dei bordi laterali garantisce la perfetta giunzione con le altre unità.
- La vasca è in acciaio inox con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni per facilitarne la pulizia.
- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza max 150 mm.
- Temperatura compresa tra 30 °C e 90 °C.
- Livello massimo dell'acqua segnato sul lato della vasca.
- Il riempimento dell'acqua è manuale (è possibile richiedere il rubinetto come accessorio opzionale).



TOP NEUTRI

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo dello spessore 2 mm, con angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- I pannelli laterali e quelli posteriori sono composti da un pezzo unico per dare maggiore resistenza e stabilità alla struttura.
- Con frontale chiuso o con cassetto.



LAVATOIO TOP

- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.
- Compatibile con i contenitori GN.



GAMMA COMPLETA

COLONNA ACQUA, BASI NEUTRE E REFRIGERATE

COLONNA ACQUA

- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.
- Contatore litri digitale per monitorare il carico d'acqua.



BASI NEUTRE E BASI REFRIGERATE

Basi neutre aperte

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.
- Accessori opzionali:
 - porte con maniglie
 - cassetti
 - guide per contenitori GN
 - kit di riscaldamento

Base refrigerata e base freezer

- Temperatura refrigerante da -2 °C a +10 °C.
- Unità refrigerante incorporata.
- Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore On/Off.
- Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1.
- Adatta a una temperatura esterna fino a 43 °C.

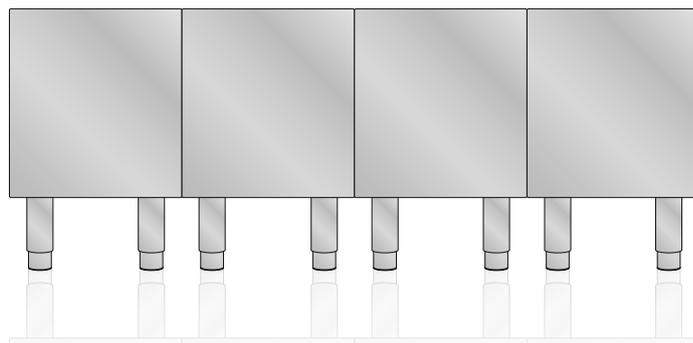


ESIGENZE ESAUDITE

SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE

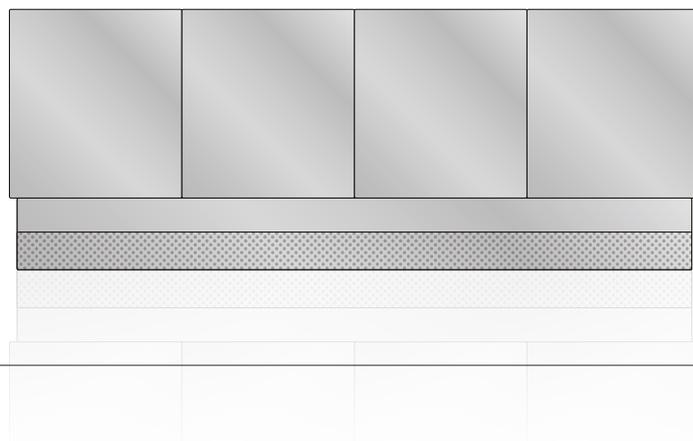
INSTALLAZIONE SU PIEDINI

- Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza.
- Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi.



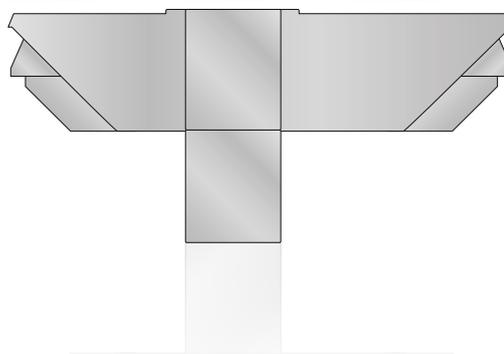
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN CEMENTO

- Installazione su zoccolo in cemento. Sono disponibili diverse soluzioni*.
- Adatto per tutte le unità monoblocco*.



INSTALLAZIONE A SBALZO

- Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o "schiena contro schiena".
- Adatta per tutte le unità di Evo700 top e Evo900*.

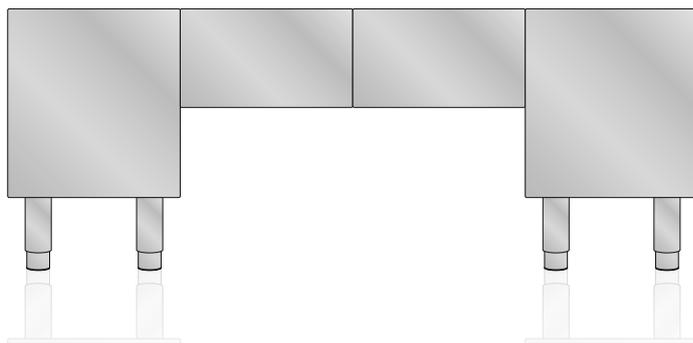


* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

FLESSIBILITÀ

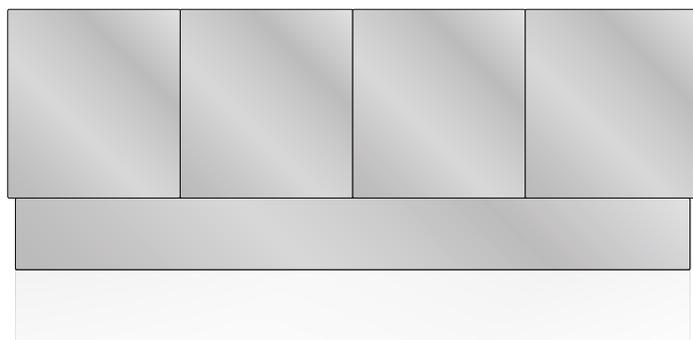
INSTALLAZIONE A PONTE

- Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco.
- Installazione tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza di 1600 mm* monoblocco o su basi.



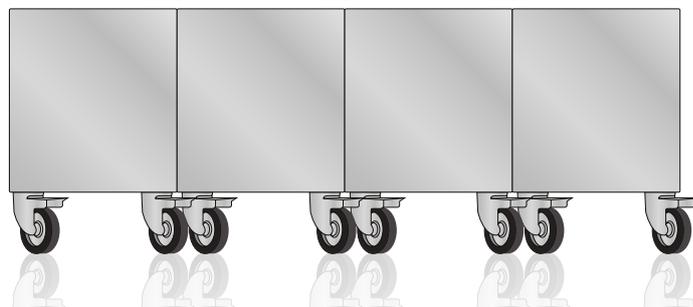
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

- Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento.
- Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini.



INSTALLAZIONE SU RUOTE

- Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature.
- Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi*.



* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

MODULARITÀ

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

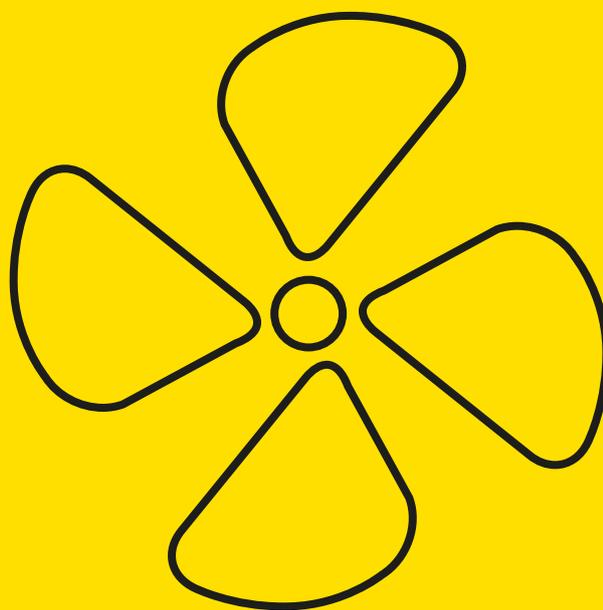
ZANUSSI
PROFESSIONAL



**FORNI
A CONVEZIONE
FORZATA
FCF**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA FORTUNA DI ESSERE ZANUSSI



**La linea di forni professionali FCF è affidabile
e semplice da usare.**

Per chi ama la tradizione in cucina, i tempi rapidi
e la qualità sempre e comunque.

IL FORNO A MISURA DELLA TUA CUCINA



FCF 6

6 griglie GN 1/1
860 x p746 x h701



FCF 10

10 griglie GN 1/1
890 x p900 x h970



FCF 10

10 griglie GN 2/1
890 x p1215 x h970



FCF 20

10 griglie GN 1/1
890 x p900 x h1800



FCF 20

10 griglie GN 2/1
890 x p1215 x h1800

FORNI FCF PROFESSIONALI, AFFIDABILI E SEMPLICI DA USARE

SEMPLICITÀ MASSIMA

I forni FCF sono dotati di cruscotti semplici ed ergonomici: le manopole si impugnano facilmente e l'impostazione di tutti i parametri è immediata.

UMIDIFICATORE

La presenza dell'umidificatore contribuisce a mantenere la morbidezza e la corretta consistenza dei cibi e ne attenua la variazione di peso.

PLUS

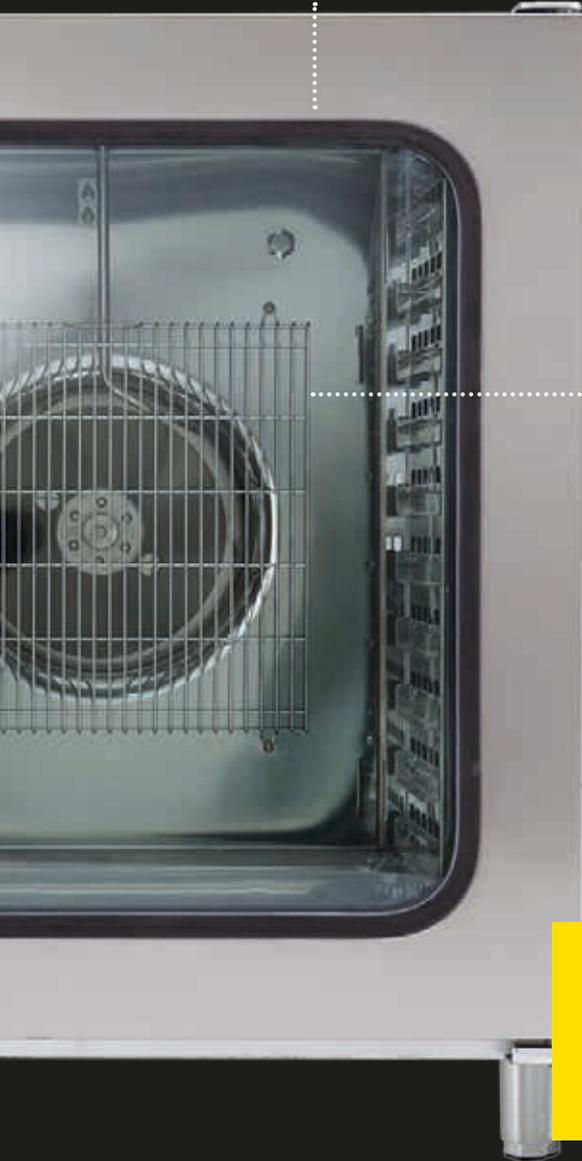
Gamma

La gamma prevede cinque modelli, di misure contenute per entrare agevolmente in ogni ambiente cucina, ma di potenzialità superiori per lavorare sodo.

Accessori

La linea degli accessori è ampia e completa. Dai supporti, alle attrezzature per la movimentazione, alle opzioni specialistiche, avrete la soddisfazione di trovare un aiuto specifico per la vostra idea di cucina.





FLOW CHANNEL

Il sistema "Flow Channel", garantisce uniformità di distribuzione delle temperature, sia sulla superficie di ogni teglia, sia sui vari livelli di carico.

ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ

I principali elementi costruttivi sono in acciaio inox così come i supporti delle teglie, i diffusori e le pareti di aspirazione. La porta in doppio vetrocamera ad ampia visibilità è dotata di dispositivo di chiusura con comando di sicurezza. Protezione IPX5.

ERGONOMIA E VISIBILITÀ

Negli FCF le celle sono configurate per l'inserimento Crosswise (con il lato lungo frontale rispetto al cuoco) delle teglie GN1/1. Movimentazione più facile e visibilità più ampia.

NATI PER ESSERE SEMPLICI



-
- **Facilità di impostazione**
 - **Facilità d'uso**
 - **Facilità di pulizia**

Gli FCF si capiscono subito, lavorano veloci riducendo i tempi di cottura e si puliscono in un attimo.

OGNI PARTICOLARE È PROGETTATO PER OFFRIRE SEMPLICITÀ D'USO

COMANDI ERGONOMICI E INTUITIVI

I dispositivi di comando dei cruscotti sono estremamente semplici da usare. L'interruttore generale/selettore delle "Funzioni di cottura" predispone:

- ciclo di cottura a convezione senza umidificazione
- cicli di cottura a convezione con umidificazione, con la scelta di uno dei cinque livelli di umidità disponibili
- raffreddamento rapido camera di cottura.

Termostato:

- temperature impostabili da 30 a 300 °C.

Timer:

- tempi da 0 a 120 minuti e posizione di funzionamento continuo.

Spillone (accessorio):

- temperature impostabili da 0 a 99 °C.

Accensione:

- bruciatore pilota, solo per i modelli a gas.

Accenditore elettrico con valvola monocomando per i modelli 10 1/1, 10 2/1, 20 1/1 e 20 2/1.

Accenditore piezoelettrico per il modello 6 1/1.



Riscaldamento con umidificazione bassa per verdure stufate.



Riscaldamento con umidificazione alta per tutte le carni bianche (grosse pezzature), per panetteria e rigenerazione cibi precotti.



Riscaldamento con umidificazione medio-bassa per verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce, sformati, timballi.



Ventilazione senza riscaldamento per raffreddare rapidamente la cella del forno dopo un ciclo di cottura.



Riscaldamento con umidificazione media per tutti i tipi di carne e pesce arrostito (piccole pezzature).



Riscaldamento senza umidificazione per cotture più o meno "secche", rosolature perfette, gratinature e grigliate.



Riscaldamento con umidificazione medio-alta per tutti i tipi di carni rosse (grosse pezzature).



Lo spillone (accessorio) rileva la temperatura raggiunta al "cuore" del prodotto per una cottura più precisa e calibrata.

LA VELOCITÀ IN CUCINA

LE COTTURE DELLA TRADIZIONE



-
- La cucina con solide basi e con ricette semplici e sapori primari
 - La cucina che condivide con Zanussi una storica passione per lo spirito italiano
 - La cucina legata alla tradizione

Gratinare, grigliare, arrostitire: cotture e rifiniture sempre perfette.

I FORNI FCF ESPRIMONO UNA CUCINA SEMPLICE E TRADIZIONALE

RAPIDITÀ E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Semplicità di utilizzo e rapidità di cottura sono i punti di forza degli FCF. Questi forni professionali sono adatti ad ogni tipo di cottura: dalla carne ai dolci, fino alla panificazione. Il disegno della ventola e il sistema di ventilazione creano

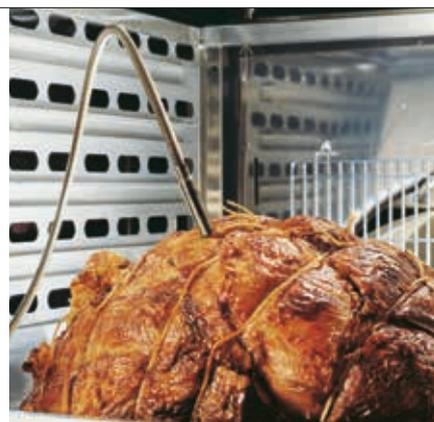
un flusso d'aria uniforme, così che la temperatura risulta sempre omogenea all'interno della cella, anche a pieno carico. Inoltre, consente di fare cotture contemporanee di cibi diversi senza che aromi e odori si sovrappongano.



TEMPERATURE SOTTO CONTROLLO

Lo spillone, disponibile come accessorio su richiesta, vi tiene informati sulla temperatura al cuore dei cibi in ogni fase di cottura. Il termostato elettromeccanico è regolabile e vi consente di

programmare temperature da 30 a 300 °C con indicatore ottico di funzionamento dei gruppi riscaldanti e termometro per il controllo della temperatura all'interno della camera del forno.



EFFICIENZA E VELOCITÀ

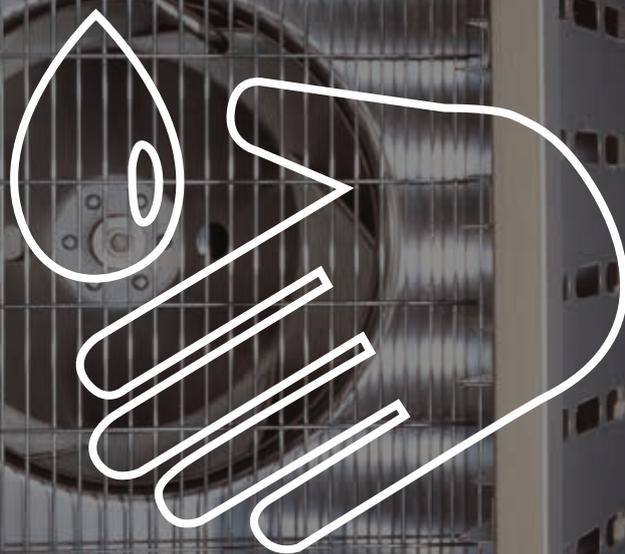
L'umidità all'interno della cella si può impostare su cinque livelli diversi con funzionamento a parzializzazione di tempo.

A seconda del livello prescelto, viene iniettata una diversa quantità di acqua in camera ogni minuto e per alcuni secondi.



TRADIZIONE VINCENTE

PULIZIA FACILE, IGIENE IMPECCABILE



-
- **La pulizia del forno è comoda e veloce**
 - **I supporti delle griglie si asportano facilmente**
 - **Tutti gli angoli sono arrotondati**

In pochissimo tempo e quotidianamente è facile fare un lavaggio approfondito.

LA TECNOLOGIA AIUTA A GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE

PULIZIA SENZA INTOPPI

La camera di cottura ha tutti gli angoli arrotondati ed è priva di spigoli o fughe: la sua pulizia è semplice e veloce. I supporti delle teglie sono facilmente rimovibili senza usare attrezzi. La porta del forno ha una guarnizione arrotondata, progettata per evitare recessi di sporco.



LAVAGGIO QUOTIDIANO FACILITATO

A fine giornata poche manovre per una pulizia totale: un ciclo di umidificazione al 5° livello (a cielo chiuso), una spruzzata di detersivo e poi, con la doccetta, l'ultimo tocco. Una pulizia facile, totale e a fondo.



ACQUA SENZA CALCARE

Per avere un'acqua sempre sotto controllo, è disponibile anche l'addolcitore. Un accessorio a volte indispensabile.



PULIZIA È IGIENE

MACCHINE STUDIATE PER IL TUO SPECIFICO BUSINESS



FCF 6
6 griglie GN 1/1



FCF 10
10 griglie GN 1/1



FCF 10
10 griglie GN 2/1

	ALIMENTAZIONE	CAPACITÀ GN	CICLO DI COTTURA	POTENZA - KW (VERSIONE ELETTRICA)	POTENZA - KW (VERSIONE GAS NATURALE O GPL)	VOLTAGGIO (VERSIONE ELETTRICA)	VOLTAGGIO (VERSIONE GAS)	DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)
MOD. FCF61	ELETTRICA O GAS	6 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	7.7	8.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	898X915X808
MOD. FCF101	ELETTRICA O GAS	10 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	17.3	18.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X970
MOD. FCF102	ELETTRICA O GAS	10 GN 2/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	24.5	25 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X970
MOD. FCF201	ELETTRICA O GAS	20 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	34.5	35 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X1700
MOD. FCF202	ELETTRICA O GAS	20 GN 2/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	48.9	50 (GAS) + 1 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X1700



FCF 20
10 griglie GN 1/1



FCF 20
10 griglie GN 2/1

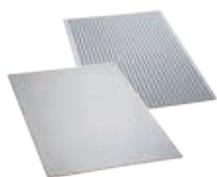
COTTURA A CONVEZIONE SENZA UMIDIFICAZIONE	COTTURA A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE	5 LIVELLI DI UMIDITÀ	VENTOLA A 3 VELOCITÀ	TIMER 0-120 MINUTI	FLOW CHANNEL	IPX5
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*
*	*	*	*	*	*	*

ACCESSORI PER LA PERSONALIZZAZIONE DEL FORNO

Griglie e teglie antiaderenti GN



Teglia antiaderente da 20, 40 o 60 mm di altezza



Piastra doppio uso per grigliare. Lato liscio e lato rigato



Griglia in alluminio GN 1/1



Teglia panificazione in alluminio forato a ondulazione GN 1/1

Griglie e teglie in acciaio GN



Teglia forata GN da 20, 40 o 65 mm di altezza



Griglia per 4 polli GN 1/2 o per 8 polli GN 1/1



Cestello per friggere

Si raccomanda il trattamento d'acqua dedicato

L'acqua di rete può deteriorare il tuo forno e il tuo cibo! Ecco che cosa devi installare per preservare il tuo forno: addolcitore, microfiltro, filtro osmotico reversibile.



QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI FA PER TE



La nuova gamma di Lavastoviglie a capottina è generosa nelle prestazioni, ma molto contenuta nei costi di gestione.

Le innovazioni apportate hanno lo scopo di rendere il lavoro in cucina più fluido, semplice, veloce. Il risultato è un lavaggio ad alta temperatura impeccabile e in totale sicurezza igienica che si coniuga con un contenimento notevole dei consumi.

QUI TROVI LA TUA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA



MOD. NHT8

Solidità, sicurezza
e prestazioni in
una sola macchina.



MOD. ZHT8I

Capotta a doppia parete
per ridurre il rumore
e risparmiare energia.



MOD. ZHT8TI

Capotta automatica
a doppia parete per
un semplice utilizzo.

LA TUA LAVASTOVIGLIE È ZANUSSI

Protezione all'acqua IP25

Protezione a piccoli oggetti e getti d'acqua.

Integrazione

La lavastoviglie è progettata per avere tutto al suo interno: salto in aria, pompa di risciacquo, controllo igienico.

Led *

Uno speciale Led consente di tenere sotto controllo e con un semplice colpo d'occhio (è situato sulla parte superiore della capotta) l'andamento dei cicli di lavaggio.

* Di serie su modelli selezionati

ACTIVE

La luce verde indica non solo che il risciacquo è avvenuto secondo le procedure, ma anche che l'acqua ha mantenuto una temperatura costante di almeno 84 °C.

CARICO FACILITATO

L'altezza dell'apertura di carico è di 440 mm per introdurre facilmente anche pentole ingombranti.

LA VASCA STAMPATA SENZA GIUNZIONI NÉ SALDATURE

È posta sulla parte anteriore per essere pulita meglio, più velocemente e più facilmente.

DOSATORE *

Il dosatore di detergente e brillantante e la pompa di scarico sono incorporati per installazione e controlli facilitati.

DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA *

L'efficienza delle resistenze e degli ugelli sempre puliti, riduce il consumo di energia e garantisce risultati brillanti.

IL RECUPERATORE DI ENERGIA *

È l'innovazione che più fa risparmiare. Non c'è bisogno di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal pre-riscaldamento.

BRACCI DI LAVAGGIO E CIELO INCLINATI *

Per impedire il gocciolamento diretto su piatti e stoviglie: perfette e senza aloni anche dopo il risciacquo.

LA CAPOTTA HA UNA DOPPIA PARETE *

Meno rumore (> 63 dBA); meno dispersione del calore e meno costi.

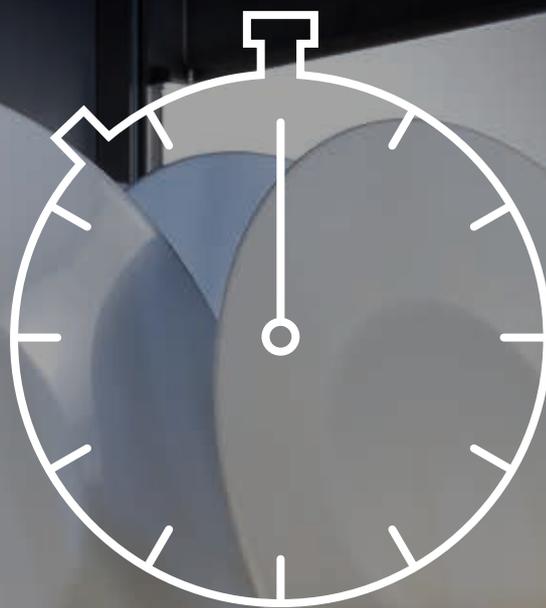
IL NUOVO SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO È AUTOMATICO *

Consente di ottenere ottime prestazioni di lavaggio a costi ridotti.

ADDOLCITORE D'ACQUA IN CONTINUO *

Per stoviglie senza macchie e per azzerare la formazione di calcare.

RISPARMIA TEMPO



-
- **Solo 45 secondi per ogni singolo ciclo**
 - **80 cesti lavati ogni ora**
 - **1440 piatti perfetti in un'ora**

Unito alla perfezione di lavaggio, il tempo risparmiato è un grande vantaggio competitivo.

LA VELOCITÀ È UN PREGIO

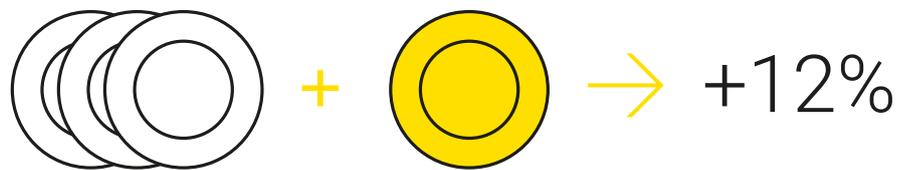
NON C'È CONFRONTO

Anche il tempo è un guadagno. La lavastoviglie Zanussi lava in minor tempo, a costi più contenuti e con risultati eclatanti. Il segno meno nella casella delle spese, il segno più nella casella dei vantaggi.

IN MODALITÀ ALTA PRODUTTIVITÀ ZANUSSI LAVA PIÙ VELOCEMENTE

Fino a 80 cesti/ora

MAGGIORE PRODUTTIVITÀ



PIÙ DI QUANTO TI ASPETTI

La lavastoviglie è una perfetta macchina ergonomica, pensata e progettata per agevolare le manovre di chi lavora con essa.

- Display: posto in un angolo per essere visto a 180° e per tenere sotto controllo le fasi di lavaggio. (1)
- L'altezza dell'apertura di carico è di 440 mm per facilitare l'inserimento anche di grosse pentole. (2)
- La posizione anteriore del filtro ne agevola e velocizza l'estrazione per le operazioni di pulizia. (3)
- Nei modelli automatici, uno speciale Led è posizionato sulla cornice in alto, in modo da controllare in un batter d'occhio lo stato di lavoro della capottina. (4)
- Integrazione: salto in aria, boiler e pompa di risciacquo sono integrati nella macchina. (5)
- Ciclo di pulizia automatico. Quando si rimuovono il filtro vasca e il troppopieno, in automatico si attiva lo svuotamento della vasca e della pompa di lavaggio. (6)



1440 PIATTI/ORA

GUADAGNA IN PRESTAZIONI



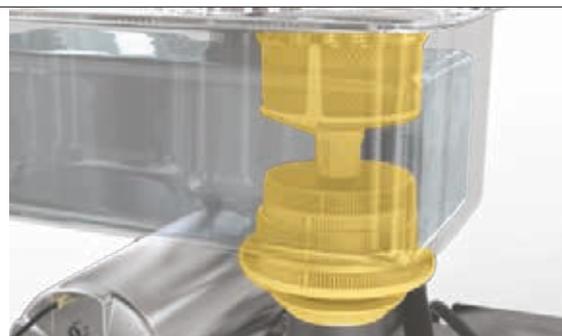
-
- **La ricerca tecnologica per dare prestazioni in maggiore sicurezza**
 - **La semplicità nasce dal rispetto per il lavoro**
 - **La volontà di migliorare gli strumenti del business**

All'avanguardia nelle prestazioni grazie a pochi dettagli che fanno una grande differenza.

LAVAGGIO, RISCIACQUO: LE NOVITÀ NEL CUORE DELLA MACCHINA

LAVAGGIO

Il nuovo **sistema di filtraggio avanzato** ha due funzioni: mantiene libera l'acqua da residui di cibo e migliora l'efficacia del detergente. La pompa dell'acqua mantiene costante la pressione. Il posizionamento degli ugelli dà maggiore incisività al getto d'acqua.



RISCIACQUO

Il disegno dei bracci e degli ugelli di risciacquo facilita la totale rimozione del detersivo. La nuova inclinazione del cielo e dei bracci di lavaggio fa sì che il detersivo non possa cadere sulle stoviglie già lavate in fase di risciacquo.

Il boiler atmosferico garantisce una qualità di risciacquo mai raggiunta prima, mantenendo l'acqua a una temperatura molto elevata (84 °C) e sempre costante e la spinta della pressione sempre regolare.



NO AL CALCARE

La decalcificazione è automatica e si attiva con la semplice pressione di un tasto. Questa particolare innovazione consente di mantenere perfette ed efficienti le parti a contatto con l'acqua, soprattutto le resistenze. In più, gli ugelli di risciacquo, liberi dal calcare, assicurano pulizia e sanitizzazione a regola d'arte, una manutenzione pressoché inesistente con un sicuro conseguente risparmio.

Mai più resistenze incrostate



ma sempre brillanti ed efficienti



Il tasto per il ciclo anticalcare attiva la decalcificazione automatica



STOP AL CALCARE

GUADAGNA IN SICUREZZA IGIENICA



ACTIVE

- **Con Zanussi la qualità della vita migliora**
- **La sicurezza igienica è il nostro primo pensiero**
- **La sanitizzazione è più efficace con una temperatura più alta**

Fine delle incertezze. Con Zanussi, il lavaggio è finalmente garantito sotto l'aspetto igienico e di sanitizzazione. La temperatura dell'acqua di risciacquo raggiunge e mantiene costanti gli 84 °C.

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO. PIATTI IGIENIZZATI E PULIZIA A SPECCHIO

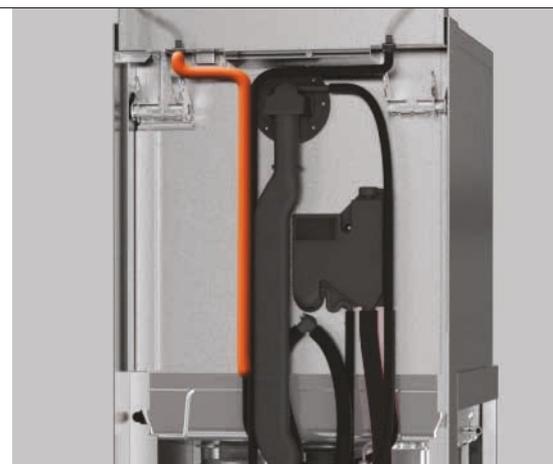
SANITIZZAZIONE PERFETTA

I batteri più pericolosi sopravvivono fino a 70 °C. Con una temperatura di risciacquo a 84 °C, siamo sicuri di debellarli. Anche il detergente viene rimosso completamente. Questa temperatura supera la soglia di sicurezza richiesta dalle normative europee.



LA SICUREZZA PUNTO PER PUNTO

- L'acqua entra nel salto in aria con una pressione tra 0,5 e 7 bar
- L'acqua esce dal salto in aria con una pressione di 0,9-1 bar
- L'acqua esce dal boiler a una temperatura costante di 84 °C
- L'acqua esce dalla pompa di risciacquo a 6 bar e mantiene la temperatura costante a 84 °C
- L'acqua esce dagli ugelli di risciacquo a pressione e temperatura costante di 84 °C



Pressione costante grazie al circuito atmosferico



* Sanitizzazione e prestazioni certificate ETL-S e conformi alle norme DIN 10512. Il certificato Sanitizzazione ETL dimostra il rispetto delle norme igienico-sanitarie richieste (NSF / ANSI 3).

Intertek

≥ 84 °C GARANTITI

CONSIDERA IL TUO RISPARMIO



-
- **Ci piace spingerti al confronto**
 - **I numeri sono semplici e inequivocabili**
 - **Tanti piccoli accorgimenti fanno un grande risparmio**

Ricerca, innovazione, cambiamento. Con un unico obiettivo: risparmiare per sé e per l'ambiente.

ZANUSSI PARLA CON CHIAREZZA

NON C'È CONFRONTO

Acqua: Zanussi utilizza solo 2 l di acqua pulita per ogni ciclo di risciacquo. Un consumo davvero minimo rispetto agli standard sul mercato, che variano da 2,5 a 3 l.

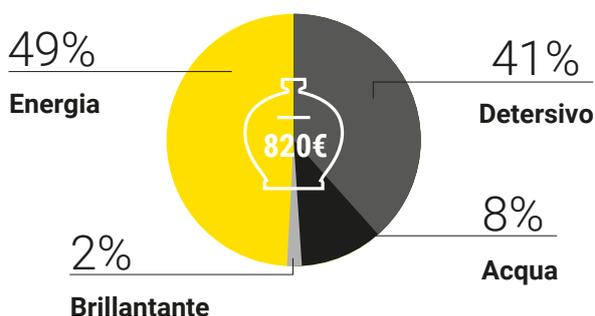
Detersivo: grazie al minor utilizzo d'acqua è necessaria una minore quantità di detersivo.

Brillantante: grazie al minor utilizzo d'acqua è necessaria una minore quantità di brillantante.

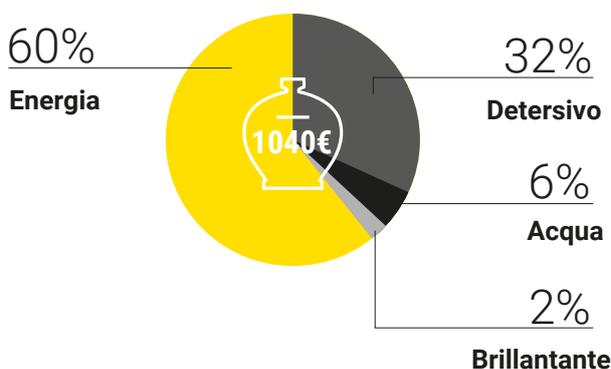
Energia: grazie al minor utilizzo d'acqua è necessaria una minore quantità di energia. Inoltre, l'energia utilizzata per riscaldare l'acqua nel boiler è molto ridotta grazie a due innovazioni.

- Il **recuperatore di energia** è un dispositivo altamente efficiente. L'acqua fredda da rete non viene riscaldata da nuova energia, ma dal vapore recuperato dal riscaldamento del ciclo di lavaggio.
- Il **ciclo anticalcare automatico** agisce su tutte le parti a contatto con l'acqua e quindi più esposte al calcare: boiler, circuito idraulico, resistenza, camera di lavaggio, ugelli. Tutti i componenti durano di più e, rimanendo più efficienti, consumano meno e richiedono una manutenzione vicina allo zero.

Lavastoviglie Zanussi fino a 820 €/anno di risparmio



Lavastoviglie Zanussi con recuperatore di energia fino a 1040 €/anno di risparmio



La somma risparmiata è il risultato di calcoli eseguiti da LAB Electrolux Professional che è certificato IMQ e INTERTEK. Confronto effettuato fra un tipo di lavastoviglie ACTIVE e una macchina equivalente utilizzando 3 l/ciclo per il risciacquo, 100 cicli/giorno, 300 giorni lavorativi/anno e acqua a 10° C.

RISPARMIO FINO A 1040€

AMPIO ANGOLO DI VISUALE



- **Facile e intuitivo. In una parola: Zanussi**
- **Display angolare per essere visto da ogni punto**
- **Pensato per avere il controllo totale della macchina**

Il pannello di controllo è il cuore efficiente della lavastoviglie: sempre visibile per la sua posizione ad angolo, intuitivo e facile da capire e da usare.

POCHI PULSANTI, PER SEMPLIFICARE IL LAVORO



**Interruttore
On/Off**



**Sollevaramento automatico
della capottina**

Interruttore per il movimento della capottina (per modelli con sollevamento automatico).



**Indicatore della temperatura
di lavaggio**

Indica che il ciclo di lavaggio è in funzione con la temperatura visualizzata sul display.



**Indicatore di avviso
mancanza acqua**

Se acceso, indica che non arriva acqua dalla rete idrica.



**Indicatore della
temperatura di risciacquo**

Indica che il ciclo di risciacquo è in funzione con la temperatura visualizzata sul display.



Display della temperatura

Indica la temperatura dell'acqua durante il lavaggio e il risciacquo.



Ciclo 1*

Ciclo di lavaggio breve per stoviglie e bicchieri leggermente sporchi (ETL 57 sec / alta produttività 45 sec).



Ciclo 2*

Ciclo di lavaggio medio per stoviglie con uno sporco medio (84 sec).



Ciclo 3*

Ciclo di lavaggio lungo per stoviglie molto sporche (150 sec).



Modalità alta produttività

La macchina opera in modalità alta produttività secondo le norme DIN 10512.



Ciclo di pulizia automatico

Attiva lo svuotamento della vasca e della pompa di lavaggio, una volta rimossi il filtro vasca e il troppopieno. Sei cicli di risciacquo igienizzano la camera di lavaggio. A fine programma, l'acqua del risciacquo viene scaricata completamente per evitare la proliferazione batterica.



**Dispositivo decalcificazione
automatica**

Avvia il ciclo automatico anticalcare.



La spia GUARANTEED RINSE SYSTEM

è verde per indicare che il risciacquo è avvenuto correttamente ed è stata mantenuta una temperatura costante di almeno 84 °C (presente su alcuni modelli).

** I tempi e le temperature dei cicli di lavaggio e di risciacquo possono essere completamente personalizzati per soddisfare ogni specifica esigenza del cliente.*

EFFICIENZA E FACILITÀ

MACCHINE STUDIATE PER COADIUVARE OGNI BUSINESS IN MODO SPECIFICO



MOD. NHT8



MOD. ZHT8I

	CAPOTTA AUTOMATICA	FUNZIONE ACTIVE	SANITIZZAZIONE GARANTITA	CAPOTTA A DOPPIA PARETE	ALIMENTAZIONE	NUMERO CICLI	CAPACITA' (MODALITA' ETL)	CAPACITA' (MODALITA' ALTA PRODUTTIVITA')	DIMENSIONI ESTERNE (LXPXA)
MOD. NHT8	-	-	*	-	400V/3N/50HZ CONVERTIBILE IN UTENZA 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CESTI/ORA 1134 PIATTI/ ORA	80 CESTI/ORA 1440 PIATTI/ ORA	752X755X1547
MOD. ZHT8I	-	*	*	*	400V/3N/50HZ CONVERTIBILE IN UTENZA 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CESTI/ORA 1134 PIATTI/ ORA	80 CESTI/ORA 1440 PIATTI/ ORA	752X755X1567
MOD. ZHT8TI	*	*	*	*	400V/3N/50HZ CONVERTIBILE IN UTENZA 230V/1N O 230/3/50HZ	3	63 CESTI/ORA 1134 PIATTI/ ORA	80 CESTI/ORA 1440 PIATTI/ ORA	667X755X1567



MOD. ZHT8TI

CARATTERISTICHE ADDIZIONALI

	MOD. NHT8	MOD. ZHT8I	MOD. ZHT8TI
DISPOSITIVO DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA	**	*	*
RECUPERATORE DI ENERGIA ESD ENERGY	-	*	*
SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO	**	*	*
60HZ	*	*	**
POMPA DI SCARICO INTEGRATA	**	*	*
DOSATORE DETERGENTE E POMPA DI SCARICO INTEGRATI	*	*	**
DOSATORE DETERGENTE INTEGRATO	*	*	**
DOSATORE DETERGENTE, POMPA DI SCARICO E ADDOLCITORE CONTINUO INTEGRATI	*	*	-

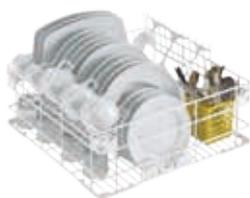
DIMENSIONI ESTERNE CON ESD (LXPXA)	DIMENSIONI CESTO (MM)	CAPACITA' VASCA DI LAVAGGIO (LT)	POTENZA POMPA DI LAVAGGIO (KW)	POTENZA BOILER (KW)	CONSUMO ACQUA (LT/CICLO)	POTENZA TOTALE (KW)	LIVELLO RUMOROSITA' (DBA)	DOSATORE BRILLANTANTE INTEGRATO	CESTI INCLUSI
-	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 68	*	1 CESTO PER 18 PIATTI 1 CESTELLO PER POSATE
752X755X2264	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 63	*	1 CESTO PER 18 PIATTI 1 CESTO PER TAZZE 2 CESTELLI POSATE
667X755X2264	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 63	*	1 CESTO PER 18 PIATTI 1 CESTO PER TAZZE 2 CESTELLI POSATE

* standard su modelli selezionati

** disponibile come accessorio opzionale o codice speciale

ACCESSORI FACILMENTE DISTINGUIBILI

**Gli accessori rispondono a tutte le esigenze di carico.
Ergonomici, colorati per il riconoscimento immediato, funzionali.**



Cesto multi-uso
500x500x190 mm



Cesto per 48 tazzine



Cesto per 18 piatti piani



Cesto per 25 bicchieri birra
altezza: 170 mm



Cesto per
12 piatti fondi



Cesto per grandi piatti
diametro: 320 mm



Cesto per vassoi



Cesto per posate



Contenitori per posate

**Mantieni al livello più elevato le prestazioni della tua
lavastoviglie con il trattamento originale dell'acqua.**



Addolcitore acqua
esterno manuale 12 l



Addolcitore acqua
esterno manuale 8 l



Filtro osmosi inversa

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

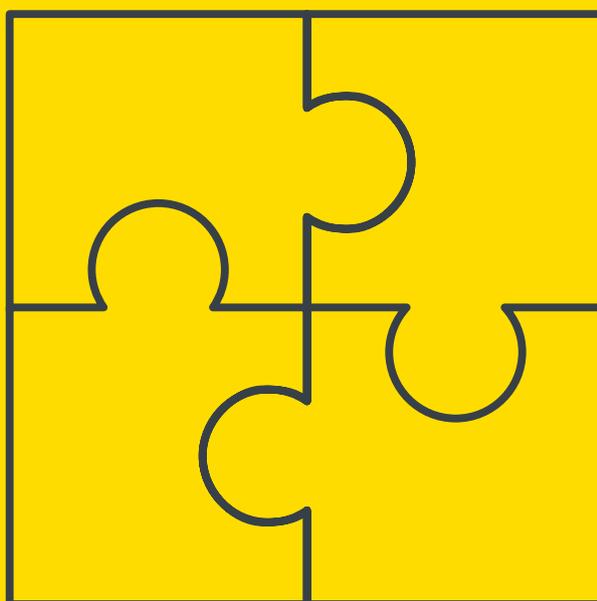
ZANUSSI
PROFESSIONAL



SISTEMI DI LAVAGGIO

ZANUSSI
PROFESSIONAL

L'IGIENE ELEVATA A SISTEMA



L'evoluzione della ristorazione professionale viene supportata anche dai sistemi di lavaggio.

Zanussi Professional propone una gamma completa, dai sistemi più essenziali a quelli più complessi: di semplice utilizzo e di prestazioni superiori.

UN SISTEMA MODULATO SULLE VOSTRE ESIGENZE



LAVASTOVIGLIE A
CESTO TRASCINATO
ACTIVE



LAVASTOVIGLIE A
CESTO TRASCINATO
COMPATTE



LAVASTOVIGLIE A
CESTO TRASCINATO
SMART100



LAVAOGGETTI

FACILITÀ IN GRANDE

LA TECNOLOGIA DELLA POMPA DI CALORE

Nessun investimento per cappe o soffitti ventilati e un'attenzione particolare all'ambiente sono i vantaggi derivati dalle macchine con pompa di calore che utilizza un gas refrigerante naturale.

ACTIVE

La luce verde indica non solo che il risciacquo è avvenuto secondo le procedure, ma anche che l'acqua ha mantenuto una temperatura costante di almeno 84 °C.



IGIENE

Le pompe di lavaggio autosvuotanti forniscono la massima igiene evitando la formazione dei cattivi odori. Le vasche nelle zone di lavaggio, prelavaggio e risciacquo sono in acciaio stampato e hanno il fondo inclinato per facilitare le operazioni di pulizia.

DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA

L'efficienza delle resistenze e degli ugelli sempre puliti, riduce il consumo di energia e garantisce risultati brillanti.

0,4 LITRI PER CESTO

Le prestazioni della tecnologia Multirinse consentono anche un grande risparmio di acqua, energia, detergente e brillantante.

SEMPLICE E INTUITIVO

I nuovi display Touch rendono tutto più facile e veloce.

PLUS

Gamma

La gamma prevede modelli modulari o compatti per risolvere ogni problema di spazio e di prestazioni.

Accessori

La scelta degli accessori è ampia e specifica.

Autodiagnosi

I modelli sono dotati di un processo di autodiagnosi per tenere sotto controllo ogni fase del lavaggio: un aiuto incomparabile per chi lavora intensamente e con grandi carichi.

IL NUOVO SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO È AUTOMATICO

Consente di ottenere ottime prestazioni di lavaggio a costi ridotti.

SILENZIOSITÀ

Tutte le porte sono schiumate e coibentate per garantire migliore solidità e riduzione dei rumori.

CONSIDERA IL TUO RISPARMIO



-
- **Ci piace spingerti al confronto**
 - **I numeri sono semplici e inequivocabili**
 - **Tanti piccoli accorgimenti fanno un grande risparmio**

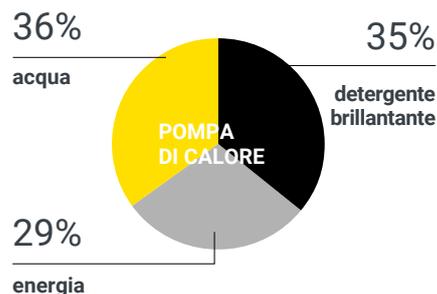
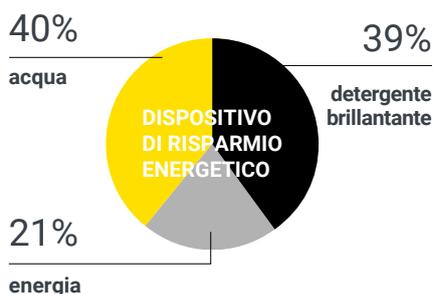
Ricerca, innovazione, cambiamento. Con un unico obiettivo: risparmiare per sé e per l'ambiente.

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE

ALTE PRESTAZIONI E BASSI COSTI DI GESTIONE

Si può pensare di lavare, rimuovere totalmente il detergente e sanitzare un cesto pieno di piatti sporchi con soli 0,4 litri d'acqua?

Con la nuova lavastoviglie a cesto trascinato Active questo è possibile! Questo perfetto equilibrio tra le alte prestazioni e i ridotti costi di gestione consente un **risparmio annuo fino a 3240€***.

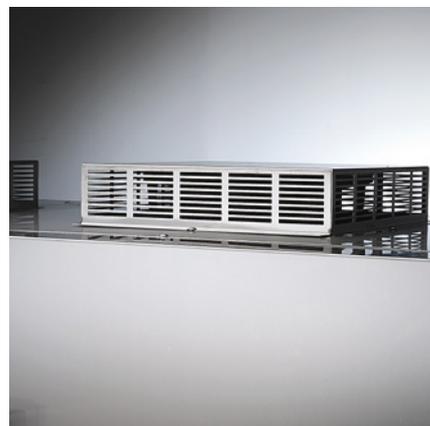


**La somma risparmiata è il risultato di calcoli eseguiti da LAB Electrolux Professional che è certificato IMQ, INTERTEK e ENERGY STAR. Confronto effettuato fra un tipo di lavastoviglie ACTIVE e una macchina equivalente utilizzando 300 l/ora per il risciacquo, in una mensa da 500 pasti/all'ora di punta due volte al giorno, 360 giorni lavorativi/anno e acqua a 10° C.*

LA TECNOLOGIA DELLA POMPA DI CALORE

La prima pompa di calore a CO2 nella ristorazione consente un notevole risparmio poiché per i modelli dotati di pompa di calore non è necessaria l'installazione di cappe o soffitti di ventilazione dedicati in quanto contribuisce a raffreddare l'area di lavaggio.

L'uso di questo gas refrigerante naturale, non tossico, non infiammabile, non brevettabile che può essere disperso nell'aria, protegge inoltre l'ambiente: nessun impoverimento dello strato di ozono e nessun effetto serra. Funziona anche con ingresso acqua calda.



MENO ENERGIA PIÙ EFFICIENZA

Il recuperatore di energia è l'innovazione che più fa risparmiare. Non c'è bisogno di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal preriscaldamento.

Il Dispositivo di Risparmio Energetico è in grado di preriscaldare l'acqua fredda in ingresso fino a 55 °C,

risparmiando così fino a 6 kW di energia. Inoltre, è in grado di eliminare l'emissione di vapore nell'area di lavaggio.

Le porte sono controbilanciate e schiumate per un ottimo isolamento termico e acustico.

GUADAGNA IN SICUREZZA IGIENICA

ACTIVE

- **Con Zanussi la qualità della vita migliora**
- **La sicurezza igienica è il nostro primo pensiero**
- **La sanitizzazione è più efficace con una temperatura più alta**

Fine delle incertezze. Con Zanussi, il lavaggio è finalmente garantito sotto l'aspetto igienico e di sanitizzazione. La temperatura dell'acqua di risciacquo raggiunge e mantiene costanti gli 84 °C.

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE

LAVAGGIO

Il nuovo sistema di filtraggio avanzato ha due funzioni: mantiene libera l'acqua da residui di cibo e migliora l'efficacia del detergente. La pompa dell'acqua mantiene costante la pressione. Il posizionamento degli ugelli dà maggiore incisività al getto d'acqua.



SANITIZZAZIONE PERFETTA

I batteri più pericolosi sopravvivono fino a 70 °C. Con una temperatura di **risciacquo a 84 °C**, siamo sicuri di debellarli. Anche il detergente viene rimosso completamente. Questa temperatura supera la soglia di sicurezza richiesta dalle normative europee.

SICUREZZA CERTIFICATA PASSO DOPO PASSO

Le norme tedesche DIN 10510 specificano i requisiti di igiene relativi a progettazione, costruzione e gestione delle lavastoviglie professionali a cesto trascinato. Prevede, informazioni sul funzionamento igienico, sulla pulizia e la disinfezione delle stoviglie, sulla cura e la manutenzione delle macchine e sulla corretta organizzazione del ciclo di lavaggio delle stoviglie.

Lo scopo delle **norme americane NSF/ANSI 3** è di stabilire i requisiti sanitari e igienici pubblici minimi per le lavastoviglie professionali in termini di materiali, progettazione, costruzione e prestazioni.



NO AL CALCARE

La decalcificazione è automatica e si attiva con la semplice pressione di un tasto. Questa particolare innovazione consente di mantenere perfette ed efficienti le parti a contatto con l'acqua, soprattutto le resistenze.

In più, gli ugelli di risciacquo, liberi dal calcare, assicurano pulizia e sanitizzazione a regola d'arte, una manutenzione pressoché inesistente con un sicuro conseguente risparmio.

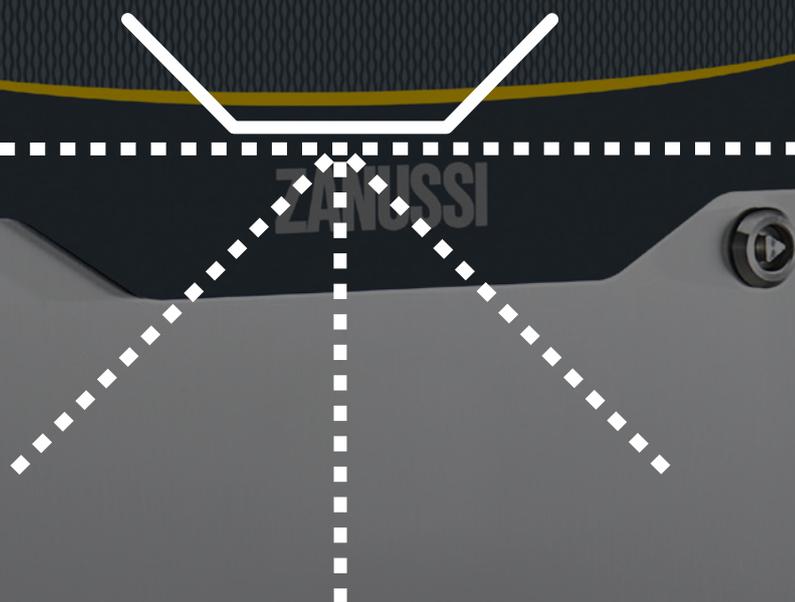
Mai più resistenze incrostate



ma sempre brillanti ed efficienti



IL TOCCO CHE FACILITA TUTTO



- **La semplicità facilita la vita**
- **Touch Display per un funzionamento rapido e semplice**
- **Seleziona, imposta, avvia!**

La nostra missione è semplificare la vita e il lavoro. Ecco perché abbiamo progettato un nuovo pannello Touch. Bastano pochi tocchi e la tua macchina è pronta per l'avvio. Display di facile comprensione per il monitoraggio a colpo d'occhio.

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE

PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH PER FACILITARE E VELOCIZZARE OGNI COMANDO

Fino a 30 lingue e un nuovo pannello touch semplice ed intuitivo. Una grafica intuitiva guida l'utente attraverso step semplici e veloci per accedere alle diverse opzioni.

UTENTE

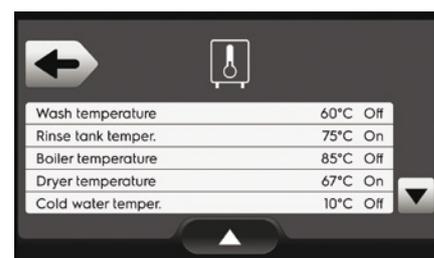
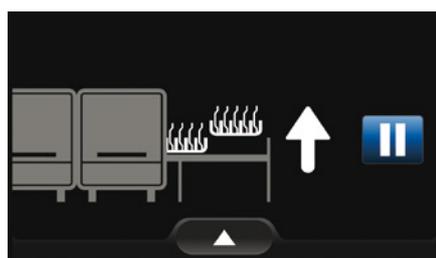
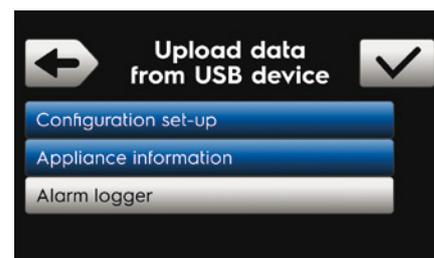
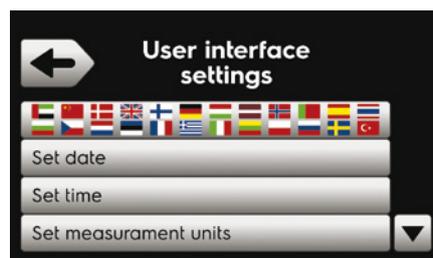
Estrema facilità d'uso grazie a icone e immagini intuitive.

PERSONALE INTERNO ADDETTO ALLA MANUTENZIONE

Di facile accesso e comprensibile, protetto da una password di livello 1.

TECNICI AUTORIZZATI ZANUSSI

Risoluzione dei problemi più veloce con informazioni tecniche esaustive e accesso protetto da una password di livello 2.



PERSONALIZZA LA TUA LAVASTOVIGLIE ACTIVE PARTENDO DAI MODELLI BASE

MODULI DI PRE-LAVAGGIO



Pre-lavaggio medio

535036 Modello con dispositivo
EMPWEEW di risparmio energetico

535033 Modello con pompa di
NMPWEV calore



Pre-lavaggio grande

535037 Modello con dispositivo
ELPWEEW di risparmio energetico

535035 Modello con pompa di
NLPWEV calore



Pre-lavaggio medio + Pre-lavaggio grande



Pre-lavaggio grande + Pre-lavaggio grande

MODELLI BASE CON DISPOSITIVO DI RISPARMIO ENERGETICO



Cappa Lavaggio + Risciacquo

536020 Modello con dispositivo Carico
ZMR15NEREW di risparmio energetico destro

536021 Modello con dispositivo Carico
ZMR15NELEW di risparmio energetico sinistro

MODELLI BASE CON POMPA DI CALORE



Cappa Lavaggio + Risciacquo Cappa

536002 Modello con Carico
ZMR15NERV pompa di calore destro

536003 Modello con Carico
ZMR15NELV pompa di calore sinistro

MODULI DI ASCIUGATURA

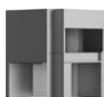


Cappa*

865280
KITSHRTER



Tunnel di asciugatura grande + Tunnel di asciugatura ad angolo



Tunnel di asciugatura ad angolo

534057
NCDE



Zona di asciugatura + Tunnel di asciugatura grande

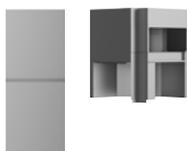


Zona di asciugatura

534056
NMHABE



Tunnel di asciugatura grande + Tunnel di asciugatura medio



Zona di asciugatura + Tunnel di asciugatura ad angolo



Tunnel di asciugatura medio

535038
NMDE



Tunnel di asciugatura grande + Tunnel di asciugatura grande



Tunnel di asciugatura medio + Tunnel di asciugatura ad angolo



Tunnel di asciugatura grande

535039
NLDE

REGOLE

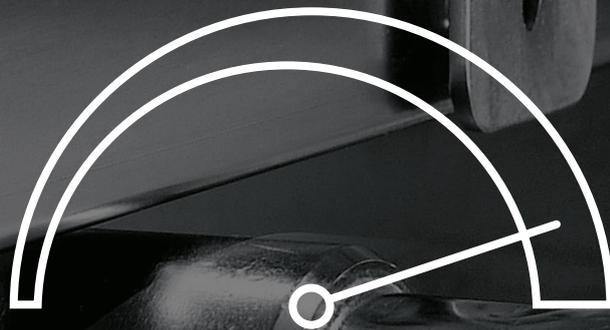
Posizione dei moduli per direzione carico da sinistra a destra: Cappa → Pre-lavaggio → Lavaggio+Risciacquo → Asciugatura

NOTE

I moduli di pre-lavaggio ed asciugatura sono reversibili in utenza. Nei modelli con pompa di calore la cappa è inclusa in ingresso e in uscita.

* Opzionale in uscita solo per modelli con dispositivo di risparmio energetico.

COMPATTEZZA AD ALTE PRESTAZIONI



- **Solide grazie al telaio in acciaio**
- **Modulari e assemblabili in loco**
- **Flessibili a seconda del flusso di lavoro**

Le lavastoviglie a cesto trascinato compatte sono in grado di dare il massimo delle performance, anche in uno spazio minore.

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO COMPATTE

ACCIAIO INOX PER DURARE PIÙ A LUNGO

La grande qualità di questa macchina vi garantisce solidità, flessibilità e igiene sempre al massimo delle prestazioni. Il telaio in acciaio inox è rigido per dare alla macchina grande stabilità. I moduli di lavaggio e prelavaggio assicurano flessibilità e possono essere assemblati in utenza.

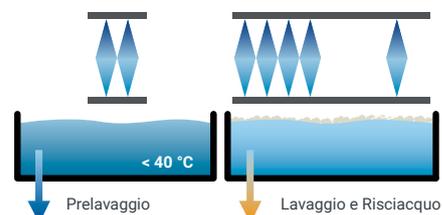
Durata e prestazioni sono garantite dall'impiego di acciaio inox in tutti i principali componenti: i tubi posteriori che veicolano l'acqua dalle pompe ai bracci di lavaggio; il sistema di trasporto; i ganci; i bracci di lavaggio e risciacquo; le pompe di lavaggio.



LAVAGGIO E ASCIUGATURA PERFORMANTI

La zona di prelavaggio è separata dall'area di lavaggio e utilizza solo acqua fredda e pulita: grazie a ciò, non si depositano su piatti e stoviglie residui di proteine o amidi dovuti all'eccesso di calore.

Il tunnel di asciugatura è stato progettato con un sistema che riduce l'umidità interna e consente di ottenere risultati migliori ad una temperatura inferiore. I cestelli escono quindi dalla macchina ad una temperatura tale da poter essere maneggiati agevolmente dagli operatori.



MENO ENERGIA PIÙ EFFICIENZA

Il Dispositivo di Risparmio Energetico è in grado di preriscaldare l'acqua fredda in ingresso fino a 50 °C, risparmiando così fino a 12 kW di energia. Inoltre, è in grado di eliminare l'emissione di vapore nell'area di lavaggio.

Le porte sono controbilanciate e schiumate per un ottimo isolamento termico e acustico.



PULIZIA, MANUTENZIONE E UTILIZZO FACILITATI



- **Porte sicure e facili da aprire**
- **Pannello di controllo di immediata lettura**
- **Grande accessibilità per la manutenzione**

La lavastoviglie a cesto trascinato compatta è una macchina facile da installare e facile da usare.

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO COMPATTE POTENZA CONTROLLATA

PULIZIA E MANUTENZIONE FACILITATA

Le vasche sono in acciaio stampato: non ci sono saldature e gli angoli sono arrotondati. Il fondo è inclinato per rendere ancor più facile la pulizia. Il dispositivo per il recupero dell'energia, ESD, è facilmente estraibile per agevolarne la pulizia periodica.

Ogni modulo ha ampie porte autonome che consentono la facile accessibilità sia per l'ispezione che per la pulizia approfondita.



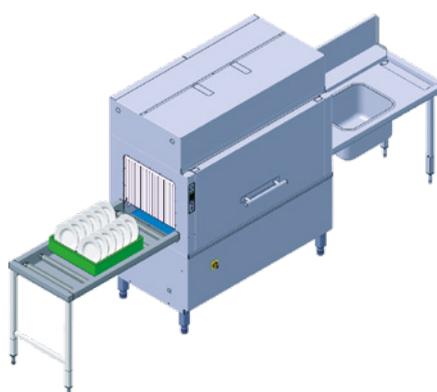
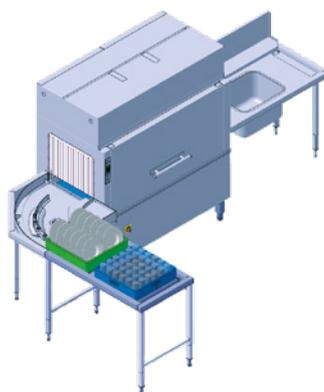
ALTA EFFICIENZA

La lavastoviglie compatta è ideale quando si dispone di uno spazio ridotto e si desiderano grandi prestazioni. In un unico modulo sono allocate zona lavaggio e area risciacquo, partendo da una lunghezza di 1120 mm.

La lavastoviglie a cesto trascinato compatta è predisposta per essere

facilmente abbinata al sistema di movimentazione Zanussi Professional sia meccanicamente che elettricamente. Tale abbinamento garantisce una sincronizzazione perfetta tra la macchina e il sistema di movimentazione assicurando sempre la massima produttività.

I modelli RTCS90 e RTCS140 sono dotati di una vasca di lavaggio centrale e la direzione dell'alimentazione può essere variata in utenza. Con il pannello di controllo si può decidere la potenza desiderata: "min" per un uso della macchina a intermittenza; e "max" per chi lavora in continuo.



LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO SMART100: MAGGIORE FLESSIBILITÀ E DURATA NEL TEMPO

DURATA NEL TEMPO ED IGIENE

Le lavastoviglie SMART100 vi offrono il migliore rapporto possibile tra prestazioni e costo, con una qualità totale sempre superiore. La robustezza dei componenti e l'acciaio inox AISI 304 sono garanzia di affidabilità e durata nel tempo. La massima igiene è garantita

da circuiti di risciacquo e lavaggio separati e dalla tendina che divide le zone di lavaggio da quelle di risciacquo.

La vasca stampata con angoli completamente arrotondati facilita le operazioni di pulizia.



ALTE PRESTAZIONI

Alte prestazioni in termini di consumo di acqua ed energia. Le due leve posizionate all'ingresso del tunnel e prima della zona di risciacquo attivano il funzionamento delle pompe di lavaggio solo quando riconoscono un cesto all'interno della macchina. Lo stesso vale per la zona di risciacquo garantendo

un basso consumo di acqua (1,5 litri per cesto). Se non viene caricato alcun cesto all'interno dell'unità entro due minuti dall'uscita dell'ultimo, la macchina si arresta automaticamente e si riavvia non appena viene caricato un nuovo cesto.



LAVAGGIO E RISCIACCO POTENTI

Risultati perfetti di lavaggio e risciacquo su dimensioni compatte. I lunghi bracci di lavaggio, fin dal primo momento, esercitano una pressione dell'acqua molto forte in ogni angolo della macchina. La giusta distanza tra la tendina e il braccio di risciacquo evita che la tendina blocchi la parte superiore

del braccio assicurando che il risciacquo copra l'intera lavastoviglie. Igiene perfetta grazie alla valvola di pressione stabilizzata integrata che assicura una pressione costante durante il ciclo di risciacquo, indipendentemente dalla pressione dell'acqua in ingresso.



VELOCE, FACILE E FLESSIBILE

La direzione di carico della macchina è interamente personalizzabile e gli accessori possono essere scelti non solo in utenza ma anche successivamente per garantire la massima flessibilità.

L'installazione e la configurazione della macchina sono facili, veloci e sicure grazie all'adattamento esterno per il collegamento di acqua, detergente e potenza.



LAVAOGGETTI QUALITÀ E FLESSIBILITÀ

VELOCE E FLESSIBILE

Le lavaoggetti sono disponibili sia nella versione elettrica che a vapore. Facili da caricare, i loro pregi sono la velocità, la flessibilità e la grande qualità del lavaggio.

Le lavaoggetti sono in acciaio inox. Mentre l'elemento rotante dei bracci di lavaggio è in materiale

sinterizzato che elimina gli attriti e garantisce una più lunga durata. Il circuito di lavaggio riduce di molto gli abbassamenti di pressione dell'acqua e, attraverso la pompa autosvuotante, consente una più efficace rimozione della sporcizia.



IGIENE GARANTITA

Il nuovo disegno dei bracci garantisce maggiore forza al getto per una pulizia più approfondita. Un nuovo filtro impedisce il ricircolo di residui di cibo. Il boiler atmosferico è efficace a una temperatura di 84 °C e si svuota premendo semplicemente un pulsante.

Il display è in grado di segnalare qualsiasi anomalia rilevata dal sistema di autodiagnosi. La doppia parete della vasca e della porta attutisce i rumori e abbassa la temperatura esterna. L'anta inferiore della porta si apre fino a 180° per agevolare le operazioni di carico\scarico.



PRONTA ALL'USO

Tutti i modelli manuali sono dotati di pompa di scarico, distributori di detergente e brillantante per facilitarne l'installazione e il funzionamento in qualsiasi tipo di cucina.



LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE CON ESD



ZMR15



ZMR20



ZMR25

MODULARI A CESTO TRASCINATO ACTIVE

ZMR15 ESD

ZMR20 ESD

ZMR25 ESD

PRODUTTIVITÀ

CESTI/ORA
PIATTI/ORA

150 / 114 / 96
2700 / 2052 / 1728

200 / 148 / 130
3600 / 2664 / 2340

250 / 168 / 150
4500 / 3024 / 2700

DIMENSIONI MM

(LUNGHEZZA / PROFONDITÀ /
ALTEZZA)

1780 / 895 / 1785

2340 / 895 / 1785

2670 / 895 / 1785

PRELAVAGGIO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA / POTENZA POMPE)

10-40 °C / 35 L / 0,37 KW

10-40 °C / 70 L / 1,5 KW

LAVAGGIO

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
VASCA/POTENZA POMPE/
POTENZA RESISTENZE)

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

PRE-RISCIACQUO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA / POTENZA RESISTENZE)

70-75 °C / 20 L / 7 KW

70-75 °C / 20 L / 7 KW

70-75 °C / 20 L / 7 KW

RISCIACQUO INTERMEDIO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA)

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

RISCIACQUO FINALE

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
BOILER/CONSUMI ACQUA/
POTENZA RESISTENZE)

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
3,5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
7 KW

POTENZA TOTALE

(CONFIG. STD POTENZA/
CONFIG. MIN POTENZA)

27,8 KW / 20,8 KW

29,7 KW / 22,7 KW

32,8 KW / 25,8 KW

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE CON POMPA DI CALORE



ZMR15



ZMR20



ZMR25

MODULARI A CESTO TRASCINATO ACTIVE

ZMR15 HP

ZMR20 HP

ZMR25 HP

PRODUTTIVITÀ

CESTI/ORA
PIATTI/ORA

150 / 114 / 96
2700 / 2052 / 1728

200 / 148 / 130
3600 / 2664 / 2340

250 / 168 / 150
4500 / 3024 / 2700

DIMENSIONI MM

(LUNGHEZZA / PROFONDITÀ /
ALTEZZA)

1780 / 895 / 2100

2340 / 895 / 2100

2670 / 895 / 2100

PRELAVAGGIO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA / POTENZA POMPE)

10-40 °C / 35 L / 0,37 KW

10-40 °C / 70 L / 1,5 KW

LAVAGGIO

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
VASCA/POTENZA POMPE/
POTENZA RESISTENZE)

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW

PRE-RISCIACQUO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA / POTENZA RESISTENZE)

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

70-75 °C / 20 L / 3,5 KW

RISCIACQUO INTERMEDIO

(TEMPERATURA / CAPACITÀ
VASCA)

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

75-80 °C / 20 L

RISCIACQUO FINALE

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
BOILER/CONSUMI ACQUA/
POTENZA RESISTENZE)

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
3,5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
5 KW

85 °C / 12 L / 0,4 L/CESTO /
7 KW

POTENZA TOTALE

(CONFIG. STD POTENZA/CONFIG.
MIN POTENZA)

22,4 KW / 15,4 KW

24,3 KW / 17,3 KW

27,4 KW / 20,4 KW

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE CON ESD E MODULO DI ASCIUGATURA



ZMR15

ZMR15 CON TUNNEL DI ASCUGATURA



ZMR25

ZMR25 CON TUNNEL DI ASCUGATURA

MODULARI A CESTO TRASCINATO ACTIVE

	TUNNEL ASCUGATURA MEDIO + ESD	TUNNEL ASCUGATURA GRANDE + ESD	TUNNEL ASCUGATURA MEDIO + ESD	TUNNEL ASCUGATURA GRANDE + ESD
PRODUTTIVITÀ (CESTI/ORA / PIATTI/ORA)	150 / 114 / 96 2700 / 2052 / 1728	150 / 114 / 96 2700 / 2052 / 1728	200 / 148 / 130 3600 / 2664 / 2340	200 / 148 / 130 3600 / 2664 / 2340
DIMENSIONI MM (LUNGHEZZA / PROFONDITÀ / ALTEZZA)	2340 / 895 / 2020	2670 / 895 / 2020	2900 / 895 / 2020	3230 / 895 / 2020
PRELAVAGGIO (TEMPERATURA / CAPACITÀ VASCA / POTENZA POMPE)			10-40 °C / 35 L / 0,37 KW	10-40 °C / 35 L / 0,37 KW
LAVAGGIO (TEMPERATURA/CAPACITÀ VASCA/POTENZA POMPE/ POTENZA RESISTENZE)	55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW	55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW	55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW	55-65 °C / 70 L / 1,5 KW / 14 KW
PRE-RISCIACQUO (TEMPERATURA / CAPACITÀ VASCA / POTENZA RESISTENZE)	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW	70-75 °C / 20 L / 7 KW
RISCIACQUO INTERMEDIO (TEMPERATURA / CAPACITÀ VASCA)	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L	75-80 °C / 20 L
RISCIACQUO FINALE (TEMPERATURA/CAPACITÀ BOILER/CONSUMI ACQUA/ POTENZA RESISTENZE)	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 3,5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 3,5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 5 KW	85 °C / 12 L / 0,4 L/ CESTO / 5 KW
POTENZA TOTALE (CONFIG. STD POTENZA/CONFIG. MIN POTENZA)	32,2 KW / 25,2 KW	36,3 KW / 29,3 KW	34,1 KW / 27,1 KW	38,2 KW / 31,2 KW

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ACTIVE

MODULI DI PRELAVAGGIO E DI ASCIUGATURA



NMPW

NLPW

MODULI DI PRELAVAGGIO E DI ASCIUGATURA

	NMPW		NLPW		RPWMD	RPMW	RPWMD90*
	ESD	POMPA DI CALORE	ESD	POMPA DI CALORE	REMOTO**	REMOTO**	REMOTO**
DIMENSIONI MM (LUNGHEZZA / PROFONDITÀ / ALTEZZA)	560 / 825 / 1785	560 / 825 / 2020	890 / 825 / 1785	890 / 825 / 2020	600 / 726 / 1450	600 / 726 / 1450	600 / 726 / 1450
DIREZIONE	REVERSIBILE IN UTENZA	REVERSIBILE IN UTENZA	REVERSIBILE IN UTENZA	REVERSIBILE IN UTENZA	DESTRO O SINISTRO	REVERSIBILE IN UTENZA	REVERSIBILE IN UTENZA
TEMPERATURA	10-40 °C	10-40 °C	10-40 °C	10-40 °C			
CAPACITÀ VASCA	35 L	35 L	70 L	70 L			
POTENZA POMPE	0,37 KW	0,37 KW	1,5 KW	1,5 KW			
MAX. POTENZA INSTALLATA	7,37 KW	7,37 KW	15,5 KW	15,5 KW	0,9 KW	0,9 KW	0,9 KW
TUNNEL DI ASCIUGATURA	NMDE	NLDE	NMHABE	NCDE***		<i>*modulo di prelavaggio ad angolo</i>	<i>**ulteriori dati tecnici disponibili su richiesta</i>
LUNGHEZZA MM	560	890	560	872			
POTENZA RESISTENZE	4 KW	8 KW	4 KW	8 KW			
TEMPERATURA DELL'ARIA	70 °C	70 °C	70 °C	70 °C			
POTENZA MOTORE VENTILANTE	0,23 KW	0,23 KW	0,23 KW	0,23 KW			
ARIA CIRCOLANTE	500 m³/H	1200 m³/H	500 m³/H	1200 m³/H			

***tunnel di asciugatura ad angolo

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO COMPATTE

ACCESSORI OPZIONALI

TUNNEL DI ASCIUGATURA
(LUNGHEZZA / POTENZA RESISTENZE / TEMPERATURA DELL'ARIA / POTENZA MOTORE VENTILANTE / ARIA CIRCOLANTE)

ADTLERCT ADTLELCT	900 MM / 8.5 kW / 50-60 °C / 0.19 kW / 1000 M ³
ADTERCT ADTELCT	600 MM / 4.25 kW / 50-60 °C / 0.12 kW / 600 M ³
ADTERC90CT* ADTELC90CT*	847 MM / 4.25 kW / 50-60 °C / 0.12 kW / 600 M ³
HABRTER HABRTEL	600 MM / 4.25 kW / 50-60 °C / 0.12 kW / 600 M ³

*tunnel di asciugatura ad angolo



RTCS90

RTCS140

RTCS180

RTCS250

COMPATTE A CESTO TRASCINATO

	RTCS90	RTCS140	RTCS180	RTCS250
PRODUTTIVITÀ	90 CESTI/ORA 1620 PIATTI/ORA	140, 90 CESTI/ORA 2520, 1620 PIATTI/ORA	180, 120 CESTI/ORA 3240, 2160 PIATTI/ORA	250, 180 CESTI/ORA 4500, 3240 PIATTI/ORA
DIMENSIONI MM (LUNGHEZZA/PROFONDITÀ/ALTEZZA CON PORTA APERTA)	1125 / 884 / 1771 / 2119	1125 / 884 / 1771 / 2119	1837 / 884 / 1771 / 2119	2243 / 884 / 1771 / 2119
PRELAVAGGIO (TEMPERATURA / CAPACITÀ VASCA / POTENZA POMPE/ POTENZA RESISTENZE)			< 35 °C / 45 L / 0.2 kW / -	< 35 °C / 100 L / 1.0 kW / -
LAVAGGIO (TEMPERATURA/CAPACITÀ VASCA/POTENZA POMPE/ POTENZA RESISTENZE)	55-65 °C / 100 L / 1.0 kW / 10.5 kW	55-65 °C / 150 L / 1.5 kW / 12 kW	55-65 °C / 100 L / 1.0 kW / 12 kW	55-65 °C / 100 L / 1.5 kW / 12 kW
RINSE (TEMPERATURA/CAPACITÀ BOILER/CONSUMI ACQUA/ POTENZA RESISTENZE)	80-90 °C / 12 L / 240 L/H / 12 kW	80-90 °C / 12 L / 240 L/H / 12 kW	80-90 °C / 12 L / 240 L/H / 12 kW	80-90 °C / 12 L / 300 L/H / 16.5 kW
POTENZA TOTALE (CONFIG. STD POTENZA/ CONFIG. MIN POTENZA)	23.9 kW / 13.4 kW	26 kW / 14.1 kW	25.7 kW / 13.8 kW	31 kW / 19.6 kW

LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO SMART100



ZSR10E5

CC0EC9
(ESD)

CC0ECD
(HAB)

CC0ECG
(ESD+HAB)

SMART100 A CESTO TRASCINATO

ZSR10E5

CC0EC9 (ESD)

CC0ECD (HAB)

CC0ECG (ESD+HAB)

DISPOSITIVO RISPARMIO ENERGETICO

•

•

ZONE DI ASCIUGATURA (600MM)

•

•

PRODUTTIVITÀ

100 CESTI/ORA
1800 PIATTI/ORA

100 CESTI/ORA
1800 PIATTI/ORA

100 CESTI/ORA
1800 PIATTI/ORA

100 CESTI/ORA
1800 PIATTI/ORA

DIMENSIONI MM

(LUNGHEZZA/PROFONDITÀ/
ALTEZZA CON PORTA
APERTA)

1120 / 920 / 1785 / 2095

1120 / 920 / 1785 / 2095

1680 / 920 / 1785 / 2095

1680 / 920 / 1785 / 2095

LAVAGGIO

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
VASCA/POTENZA POMPE/
POTENZA RESISTENZE)

55°-65°C / 70L /
1.18KW / 12 kW

RISCIACQUO

(TEMPERATURA/CAPACITÀ
BOILER/CONSUMI ACQUA/
POTENZA RESISTENZE)

85°C / 12L /
150L/H / 12KW

POTENZA TOTALE

(CONFIG. STD POTENZA/
CONFIG. MIN POTENZA)

25.2kW / 13.5kW

25.5kW / 13.5kW

29.6kW / 17.9kW

30.0kW / 18.0kW

LAVAOGGETTI



ZPPWESG
ZPPWSSG*

ZPPWEHG

ZPPWELG
ZPPWSLG*

ZPPWEASMS

ZPPWEALMS

LAVAOGGETTI A CARICA FRONTALE

ZPPWESG ZPPWSSG*

ZPPWEHG

ZPPWELG ZPPWSLG*

LAVAOGGETTI PASSANTE

ZPPWEASMS

ZPPWEALMS

SOLLEVAMENTO	MANUALE	MANUALE	MANUALE		AUTOMATICO	AUTOMATICO
VERSIONE	ELETTRICA / VAPORE*	ELETTRICA	ELETTRICA / VAPORE*		ELETTRICA	ELETTRICA
CON POMPA DI SCARICO	SI	SI	SI		NO	NO
CON DOSATORE DETERGENTE	SI	SI	SI		NO	NO
CON DOSATORE BRILLANTANTE	SI	SI	SI		NO	NO
DIMENSIONI ESTERNE MM (LUNGHEZZA / PROFONDITÀ / ALTEZZA)	876 / 900 / 1791	876 / 900 / 1991	1552 / 900 / 1791		833 / 890 / 1760	1433 / 890 / 1760
DIMENSIONI DELLA CELLA (LUNGHEZZA / PROFONDITÀ / ALTEZZA)	670 / 710 / 570	670 / 710 / 740	1340 / 710 / 570		670 / 610 / 580	1270 / 610 / 580
CICLO DI LAVAGGIO (TEMPERATURA / POTENZA MOTORE / POTENZA RESISTENZE)	55-65 °C / 2.5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2.5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2.5 kW / 10.5 kW		55-65 °C / 2.5 kW / 7 kW	55-65 °C / 2X2.5 kW / 7 kW
CICLO DI RISCIAQUO (TEMPERATURA / CONSUMO D'ACQUA / POTENZA RESISTENZE)	84 °C / 7 L / 10.5 kW	84 °C / 7 L / 10.5 kW	84 °C / 12 L / 10.5 kW		84 °C / 6.2 L / 10.5 kW	84 °C / 7.7 L / 10.5 kW
DURATA DEI CICLI (LAVAGGIO + RISCIAQUO)	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO		3' / 6' / 9' / INFINITO	3' / 6' / 9' / INFINITO
ACQUA DI ALIMENTAZIONE (TEMPERATURA / DUREZZA)	50 °C / 70 - 14 °f	50 °C / 70 - 14 °f	50 °C / 70 - 14 °f		50 °C / 70 - 14 °f	50 °C / 70 - 14 °f
POTENZA TOTALE (POTENZA ELETTRICA)	13 kW / 9.5* kW	13 kW	17 kW / 5* kW		13.5 kW	15.5 kW

* versioni a vapore

DALLA A ALLA Z

Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.



ACCESSORI EV0700 EV0900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ACCESSORI PER FUNZIONI SPECIFICHE 4

Accessori per cucine a gas	4
Accessori per cucine elettriche	6
Accessori per piani a induzione.....	7
Accessori per forni	8
Accessori per fry top.....	9
Accessori per griglie	11
Accessori per brasiere multifunzioni.....	14
Accessori per friggitrici	15
Accessori per cuocipasta	20
Accessori per cuocipasta automatici.....	21
Accessori per bagnomaria	26
Accessori per brasiere	26
Accessori per pentole.....	27
Accessori per basi aperte e armadiate	29
Accessori per basi refrigerate.....	31
Sous vide per cottura sottovuoto.....	31

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE.....32

Pannelli di copertura	32
Corrimano	33
Elementi con camini	34
Supporti.....	35
Kit per sigillatura giunzioni	35
Zoccolature in acciaio	36
Pannelli di copertura per vano tecnico	37
Zoccolatura in cemento con altezza 100 mm	38
Zoccolatura in cemento con altezza 150 mm.....	39
Supporti per installazione a ponte	40
Supporti per installazione a sbalzo.....	41
Traverse di supporto per elementi a sbalzo e pannelli di copertura	43
Ruote e piedini flangiati.....	44
Colonnine acqua.....	45

ACCESSORI PER CUCINE A GAS



206260



206261



PIASTRE MONOFUOCO PER COTTURA DIRETTA

GAMMA		EVO700
CODICE	206260	206261
PIASTRA	liscia	rigata
MATERIALE	ghisa	

- Per cottura diretta del cibo
- Ogni singola piastra può coprire un solo fuoco
- Possono essere utilizzate solo sui fuochi frontali

921684



921685



PIASTRE BIFUOCO PER COTTURA DIRETTA

GAMMA		EVO700
CODICE	921684	921685
PIASTRA	liscia	rigata
MATERIALE	acciaio inox	

- Per cottura diretta del cibo
- Dotate di canalina raccolta grassi rimovibile

206264



206170



PIASTRE RADIANTI MONOFUOCO

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206264	206170
PIASTRA		solo per fuochi da 6 kW
MATERIALE	ghisa	

- Per cottura indiretta del cibo (con utilizzo di pentole)

ACCESSORI PER CUCINE A GAS



206171



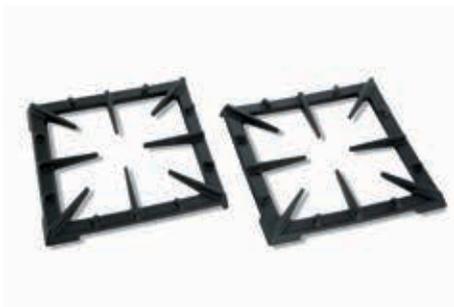
206172



PIASTRE MONOFUOCO PER COTTURA DIRETTA

GAMMA		EVO900
CODICE	206171	206172
PIASTRA	liscia	rigata
MATERIALE	ghisa	

- Per cottura diretta del cibo
- Non adatta al cod. 392024, top con 3 fuochi



COPPIA DI GRIGLIE IN GHISA

GAMMA		EVO900
CODICE	206208	
MATERIALE	ghisa	

206363

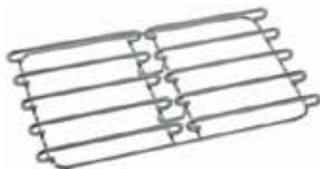


SUPPORTO WOK

GAMMA		EVO700 & EVO900
CODICE	206363	
MATERIALE	acciaio inox	

- Supporto pentola wok per cucine a gas
- non adatta al cod. 392024, top con 3 fuochi

206297
206298



GRIGLIE BIFUOCO IN ACCIAIO

GAMMA		EVO700	EVO900
CODICE	206297	206298	
MATERIALE	acciaio inox		

- Supporto pentole per cucine a gas

ACCESSORI PER CUCINA A GAS



206283



SUPPORTO A PAVIMENTO PER CUCINA TOP 3 FUOCHI (392024)

GAMMA	EVO900
CODICE	206283
MATERIALE	acciaio inox

- Base di supporto per cucina 3 fuochi concentrici per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni

ACCESSORI PER CUCINE ELETTRICHE



206168
206056



TRAVERSE IN GHISA

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206168	206056
MATERIALE	ghisa	

- 2 traverse in ghisa da inserire tra le piastre elettriche per ottenere due zone di cottura più ampie
- Per la linea EVO700, solo per i modelli con piastre quadre

ACCESSORI PER PIANI A INDUZIONE



653596



PENTOLE PER INDUZIONE

GAMMA		EVO700 & EVO900		
CODICE	653596	653597	653598	
MATERIALE	acciaio inox	alluminio	alluminio	
MANICO	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox	
DIAMETRO	200 mm	240 mm	280 mm	

653597



653598



910613



PENTOLE PER WOK A INDUZIONE

GAMMA		EVO700 & EVO900		
CODICE	910613	911587	911588	
MATERIALE	acciaio dolce	acciaio inox	acciaio inox	
MANICO	legno	acciaio inox	-	
DIAMETRO	360 mm	360 mm	360 mm	
ALTEZZA	105 mm	105 mm	-	

911587



911588



ACCESSORI PER FORNI



164250

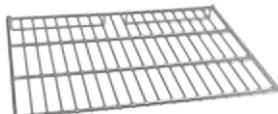


GRIGLIA AL CROMO

GAMMA		EVO700 & EVO900
CODICE	164250	
FORNO	per forno statico	
DIM.	2/1 GN	
MATERIALE	cromo	

- Griglia al cromo per forni gas ed elettrici
- Una griglia è in dotazione col forno

206204



206243



GRIGLIE AL CROMO

GAMMA		EVO900	
CODICE	206204	206243	
FORNO	per forno grande*	per forno ventilato**	
DIM.	972x687 mm	2/1 GN	
MATERIALE	cromo		

- * Per i codici 392015 e 392016; una griglia è in dotazione con il forno
- ** 2 griglie sono in dotazione con il forno

ACCESSORI PER FRY TOP



164255



206420

RASCHIETTI

GAMMA		
EVO700 & EVO900		
CODICE	164255	206420
SPECIFICO PER	superficie liscia	superficie rigata

- 1 o 2 pezzi, a seconda del tipo di superficie, sono in dotazione con i modelli al cromo della linea EVO700 e EVO900 e sono opzionali per i modelli in acciaio dolce della linea EVO700

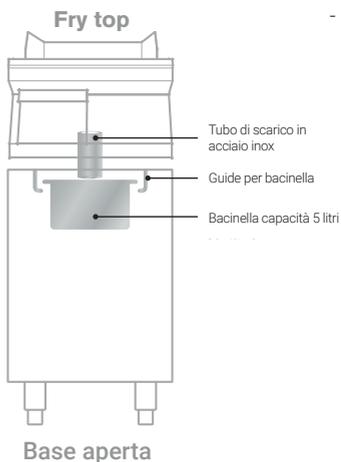
206346



KIT BACINELLA RACCOLTA GRASSI

GAMMA	
EVO700 & EVO900	
CODICE	206346

- Include bacinella, guide e tubo di scarico in acciaio inox per portare olio e grassi dalla superficie di cottura del fry top alla bacinella di raccolta
- Da usare con top e base



ACCESSORI PER FRY TOP



206296



TAPPO

GAMMA	EVO900
CODICE	206296
MATERIALE	acciaio inox

- Tappo per fry top con piastra orizzontale – usato per mantenere sulla piastra i succhi rilasciati dal cibo

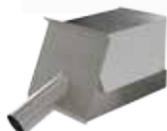
206153



216153



206345



CONVOGLIATORE SCARICO ACQUA

GAMMA	EVO900		
CODICE	206153	216153	206345
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	1200 mm

ACCESSORI PER GRIGLIE



206408



GRIGLIE PER GRIGLIE A GAS MONOBLOCCO

GAMMA	EVO700		EVO900	
CODICE	206414	206410	206408	206404
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
MATERIALE	acciaio inox			

- Per eventuale sostituzione alle griglie in ghisa in dotazione con la macchina

206415



GRIGLIE CON CANALINE DI SCOLO PER GRIGLIE MONOBLOCCO

GAMMA	EVO700		EVO900	
CODICE	206415	206411	206409	206405
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
MATERIALE	acciaio inox			

- Per eventuale sostituzione alle griglie in ghisa in dotazione con la macchina

206415



GRIGLIE CON CANALINE DI SCOLO PER GRIGLIE TOP

GAMMA	EVO700		
CODICE	206415	206416	206418*
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	400 mm
MATERIALE	acciaio inox		
NOTE	griglia	griglia	supporto

206418



- Per eventuale sostituzione alle griglie in ghisa in dotazione con la macchina
- *Applicate all'alzatina come supporto per regolare l'inclinazione del top. Ordinare 2 pezzi per il top da 800 mm
- Non adatte per griglia elettrica HP

ACCESSORI PER GRIGLIE



206422



RASCHIETTI

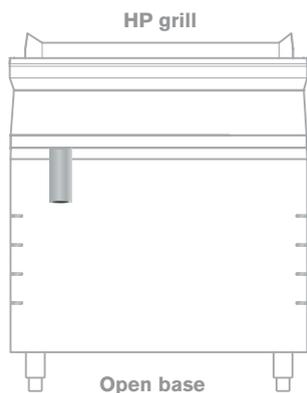
GAMMA		EVO700 & EVO900		
CODICE	206421	206422	206347	206436
TIPOLOGIA GRIGLIA	acciaio inox con canalina di scolo	ghisa	ghisa	acciaio
FUNZIONE	standard	standard	HP gas	HP elettrica
INCLUSA		•		•
NOTE	raschietto	raschietto	raschietto con uncino	raschietto

206437



ESTENSIONE SCARICO PER GRIGLIA ELETTRICA HP

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE		206437	
MATERIALE		acciaio inox	
NOTE		da usare abbinata al cod. 206257 (EVO700) o 206145 (EVO900)	



- Da utilizzare come alternativa allo scarico standard insieme ad un contenitore GN, da ordinare separatamente
- La capacità del contenitore dovrebbe essere:
 - 4,5 lt per 1/2 modulo Evo700
 - 8,8 lt per 1 modulo EVO700
 - 12,7 lt per 1+1/2 modulo EVO700
 - 6,7 lt per 1/2 modulo EVO900
 - 13 lt per 1 modulo EVO900
 - 20 lt per 1/2 modulo EVO900

ACCESSORI PER GRIGLIE



206280



RUBINETTI

GAMMA	EVO700 & EVO900	
CODICE	206280	206281
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm

- Per griglie monoblocco elettriche e a gas

206434



DEFLETTORI

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206434	206435
TIPOLOGIA FUNZIONE	Griglia elettrica HP	Griglia elettrica HP

- In dotazione con la griglia elettrica HP

921024



GRIGLIE PER LA COTTURA

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	921025	921024
TIPOLOGIA FUNZIONE	Griglia elettrica HP	Griglia elettrica HP

- In dotazione con la griglia elettrica HP

ACCESSORI PER BRASIERE MULTIFUNZIONI



921689



921690



COPERCHI

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	921689	921690	
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	

- Per brasiere multifunzioni elettriche e a gas

164255



921694



RASCHIETTI

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	164255	921694	
NOTE	raschietto	lame con angoli arrotondati	

- In dotazione con la macchina

ACCESSORI PER FRIGGITRICI



960638



CESTELLI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE E A GAS

GAMMA		EVO700	
CODICE	960638	921608	
QUANTITÀ	2	1	
DIMENS.	mezzo cestello	cestello intero	
TIPOLOGIA FUNZIONE	2x5 and 7 lt	7 lt	

921608



- Il codice 960638 è in dotazione con la friggitrice 2 vasche da 5 lt, cod. 372074

921629



CESTELLI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE E A GAS

GAMMA		EVO700		
CODICE	921629	921691	921692	
QUANTITÀ	1	1	2	
DIMENS.	cestello intero	cestello intero	mezzo cestello	
TIPOLOGIA FUNZIONE	12 lt	14 e 15 lt	14 e 15 lt	

921691



921692



CESTELLI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE E A GAS

GAMMA		EVO700	
CODICE	921609	921642	
QUANTITÀ	1	1	
DIMENS.	mezzo cestello	cestello intero	
TIPOLOGIA FUNZIONE	34 lt	34 lt	

921609



921642



ACCESSORI PER FRIGGITRICI



921691



921692



206196



CESTELLI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE E A GAS

GAMMA	EVO700 & EVO900		EVO700
CODICE	921691	921692	206196
QUANTITÀ	1	2	1
DIMENS.	cestello intero	mezzo cestello	cestello intero
INCLUSO	1	1 per programmabile	-
TIPOLOGIA FUNZIONE	14 e 15 lt standard	14 e 15 lt standard e programmabile	15 lt programmabile

927223



927226



CESTELLI PER FRIGGITRICI ELETTRICHE E A GAS

GAMMA	EVO900			
CODICE	927223	927226	927200	927201
QUANTITÀ	2	1	2	1
DIMENS.	mezzo cestello	cestello intero	mezzo cestello	cestello intero
TIPOLOGIA FUNZIONE	18 e 23 lt	18 e 23 lt	18 e 23 lt	18 e 23 lt
	standard		con uncino frontale*	

- *Può essere usato per bloccare i cestelli per far sgocciolare l'olio

ACCESSORI PER FRIGGITRICI



206235

921023



FILTRO INTERNO VASCA

GAMMA	EVO700 & EVO900	EVO900
CODICE	206235	921023
TIPOLOGIA FUNZIONE	15 lt	23 lt

- Per friggitrice monoblocco con vasca a "V"

921695

927227



SCOVOLO

GAMMA	EVO700 & EVO900	EVO900
CODICE	921695	927227
TIPOLOGIA FUNZIONE	15 lt	23 lt

- Da utilizzare per il tubo di scarico delle friggitrice monoblocco con vasca a "V"

921693

206359

200086



FILTRO OLIO PER FRIGGITRICI MONOBLOCCO

GAMMA	EVO700 & EVO900	EVO900	
CODICE	921693	206359	200086
TIPOLOGIA FUNZIONE	7, 2x7, 14, 2x14, 15 e 2x15 lt	18, 23* lt	23 lt**
MATERIALE	acciaio inox		

- * Solo per modello gas con tubi di fiamma cod. 392084
- ** Solo per friggitrice da 23 litri (escluso il codice 392084)

ACCESSORI PER FRIGGITRICI



200086



200084
200085

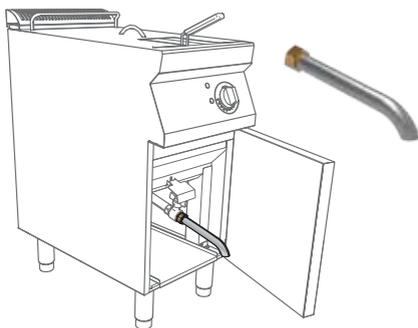


SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO

GAMMA	EVO900		
CODICE	200086	200084*	200085
TIPOLOGIA FUNZIONE	23 lt con pompa per il ricircolo dell'olio		
MATERIALE	acciaio inox	acciaio inox	carta
INCLUSO PER 23 LT	.	-	-

- *Kit obbligatorio se si utilizzano i filtri di carta

206209
206301



TUBO DI COLLEGAMENTO PER SCARICO OLIO

GAMMA	EVO700 & EVO900	EVO900
CODICE	206301	206209
TIPOLOGIA FUNZIONE	15 lt	23 lt

- Obbligatorio in presenza di friggitrice installata su zoccolo in cemento

200087



ESTENSIONE PER TUBO DI COLLEGAMENTO PER SCARICO OLIO

GAMMA	EVO900
CODICE	200087
MATERIALE	Elastomero ad alta resistenza con estremità in acciaio inox
TIPOLOGIA FUNZIONE	23 lt con pompa per il ricircolo dell'olio

ACCESSORI PER FRIGGITRICI



921696



960645



DEFLETTORI OLIO

GAMMA	EVO700 & EVO900	EVO900
CODICE	921696	960645
TIPOLOGIA FUNZIONE	15 lt	23 lt

- Per prodotti infarinati per friggitorie monoblocco con vasca a "V"
- Il deflettore si trova sulla parte inclinata della vasca per evitare che l'impanatura o la farina rilasciata dai prodotti si depositi e bruci

206201



COPERCHIO IGIENICO PER FRIGGITRICI DA 23 LT

GAMMA	EVO900
CODICE	206201
TIPOLOGIA FUNZIONE	23 lt

- In dotazione con la friggitoria da 23 lt

200171



COPERCHIO PER CONTENITORE OLIO

GAMMA	EVO900
CODICE	200171
TIPOLOGIA FUNZIONE	23 lt

ACCESSORI PER CUOCIPASTA



921611



CESTELLI

GAMMA **EVO700**

CODICE	921611	921610
QUANTITÀ	1	2
DIMENS.	350x220 mm	170x220 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	24.5 e 24.5+24.5 lt	24.5 e 24.5+24.5 lt

921610



- I cestelli non sono in dotazione, ad esclusione del cuocipasta programmabile con riempimento automatico (codice 372100)

921619



CESTELLI

GAMMA **EVO700**

CODICE	921619
QUANTITÀ	2
DIMENS.	105x350 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	24.5 e 24.5+24.5 lt

- I cestelli non sono in dotazione, ad esclusione del cuocipasta programmabile con riempimento automatico (codice 372100)

ACCESSORI PER CUOCIPASTA



921020



921021



921022



CESTELLI E SUPPORTO PER CESTELLI

GAMMA	EVO700		
CODICE	921020	921021	921022
QUANTITÀ	2	2	1
N. MAX DI CESTELLI PER VASCA	4	6	-
DIMENS.	105x160 mm	105x105 mm	230x350 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	24.5 e 24.5+24.5 lt	24.5 e 24.5+24.5 lt	24.5 e 24.5+24.5 lt
NOTE	cestelli	cestelli	supporto h 60 mm

- I cestelli non sono in dotazione, ad esclusione del cuocipasta programmabile con riempimento automatico (codice 372100)
- Il supporto è necessario!

ACCESSORI PER CUOCIPASTA AUTOMATICI



206312



206314



206362



CESTELLI PER CUOCIPASTA AUTOMATICI

GAMMA	EVO700		
CODICE	206312	206314	206362
QUANTITÀ	2	2	1
DIMENS.	115x163 mm	105x350 mm	350x230 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	cuocipasta automatico		
NOTE	cestelli	cestelli	supporto h 147 mm

- Il supporto è consigliato

ACCESSORI PER CUOCIPASTA



206433



206237



CESTELLI

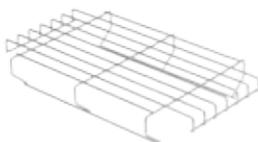
GAMMA EVO900		
CODICE	206433	206237
QUANTITÀ	2	1
N. MAX DI CESTELLI PER VASCA	6	2
DIMENS.	130x130 mm - tot. 6 in una vasca da 40 lt	135x310 mm - tot. 2 in una vasca da 40 lt
TIPOLOGIA FUNZIONE	40 e 40+40 lt	40 e 40+40 lt

- Obbligatorio abbinare il cod. 206238 ai cod. 206433 e 206237

206233



206238



CESTELLI E SUPPORTO PER CESTELLI

GAMMA EVO900		
CODICE	206233	206238
QUANTITÀ	1+2	1
DIMENS.	1x 1/3 GN + 2x135x310 mm	295x505 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	40 e 40+40 lt	40 e 40+40 lt
NOTE	cestelli	supporto

- Obbligatorio abbinare il cod. 206238 al codice 206233

927216



927211



927210



CESTELLI

GAMMA EVO900			
CODICE	927216	927211	927210
QUANTITÀ	1	2	3
DIMENS.	1/1 GN	1/2 GN	1/3 GN
TIPOLOGIA FUNZIONE	40 e 40+40 lt	40 e 40+40 lt	40 e 40+40 lt

ACCESSORI PER CUOCIPASTA



927212



CESTELLI TONDI

GAMMA		EVO900
CODICE	927212	927213
QUANTITÀ	3	6
DIMENS.	Ø 181 mm	Ø 145 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	40 e 40+40 lt	40 e 40+40 lt

927213



927219



SUPPORTI CESTELLI PER CUOCIPASTA DA 40 LT

GAMMA		EVO900
CODICE	927219	960644
DIMENS.	290x500x115 mm	330x535x10 mm
NOTE	griglia di supporto per cestelli tondi (necessario per 927212 e 927213)	supporto per 6 cestelli tondi (alternativa a 927219)

960644



ACCESSORI PER CUOCIPASTA



921607



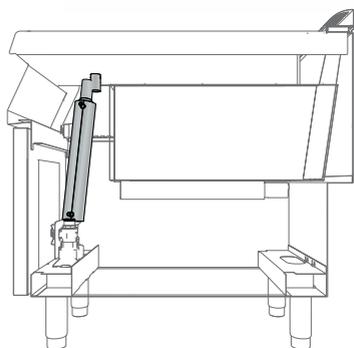
206190



COPERCHI E SUPPORTO COPERCHIO

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	921607	206190
TIPOLOGIA FUNZIONE	24.5 lt e 24.5 + 24.5 lt	40 lt e 40 + 40 lt
NOTE	coperchio	coperchio e supporto coperchio

206344



DISPOSITIVO DI RISPARMIO ENERGETICO

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206344
NOTE	uno per ciascuna vasca

- Utilizzato per pre-riscaldare l'acqua fredda necessaria per riempire la vasca

ACCESSORI PER CUOCIPASTA

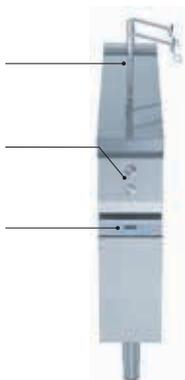


206354

2 bracci di sollevamento

Pulsanti per uso manuale o per inizio ciclo di cottura

Interfaccia utente (9 programmi memorizzabili)



SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CESTELLI

GAMMA EVO700

CODICE 206354

DIMENS. 200 mm di larghezza

CESTELLI DISPONIBILI



921610 - 2 cestelli 170x220 mm
Vedi pag. 20



921020 - 2 cestelli 156x172 mm
Vedi pag. 21



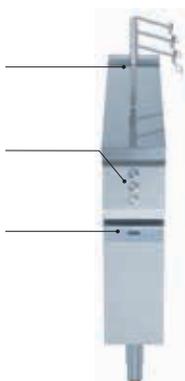
206396 - telaio di supporto per 2 cestelli porzione singola (cod. 921020)

206355

3 bracci di sollevamento

Pulsanti per uso manuale o per inizio ciclo di cottura

Interfaccia utente (9 programmi memorizzabili)



SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO CESTELLI

GAMMA EVO900

CODICE 206355

DIMENS. 200 mm di larghezza

CESTELLI DISPONIBILI



927210 - 3 X 1/3GN cestelli
Vedi pag. 22



206433 - 2 cestelli 130x130 mm
Vedi pag. 22



206395 - telaio di supporto per 2 cestelli porzione singola (cod. 206433)

ACCESSORI PER BAGNOMARIA



921622



FALSO FONDO FORATO

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	921622	921623	
LARGH. FUNZIONE	400 mm	800 mm	

921627



RUBINETTO PER BAGNOMARIA

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	921627		
MATERIALE	acciaio inox		

ACCESSORI PER BRASIERE



922403



CARRELLO CON VASCA ESTRAIBILE E SOLLEVABILE

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	922403		
MATERIALE	acciaio inox		

ACCESSORI PER PENTOLE



921626



COLAPASTA A UN SETTORE

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	921626
TIPOLOGIA FUNZIONE	60 lt
NOTE	colapasta ad un settore

- Per trasformare la tua pentola in un cuocipasta

925018



COLAPASTA A DUE SETTORI

GAMMA	EVO900
CODICE	925018
TIPOLOGIA FUNZIONE	100 lt
NOTE	colapasta a due settori

- Per trasformare la tua pentola in un cuocipasta

925019



COLAPASTA A DUE SETTORI

GAMMA	EVO900
CODICE	925019
TIPOLOGIA FUNZIONE	150 lt
NOTE	colapasta a due settori

- Per trasformare la tua pentola in un cuocipasta

ACCESSORI PER PENTOLE



206279



KIT DEPRESSURIZZAZIONE AUTOMATICA

GAMMA	EVO900
CODICE	206279
TIPOLOGIA FUNZIONE	100 e 150 lt

- Per pentole con riscaldamento indiretto
- Se non è installato questo kit, la depressurizzazione dell'intercapedine deve essere fatta manualmente

927222



ADDITIVO ACQUA CONTRO LA CORROSIONE

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	927222
TIPOLOGIA FUNZIONE	100 e 150 lt, riscaldamento indiretto

- Per pentole con riscaldamento indiretto
- In dotazione un contenitore di additivo acqua per l'intercapedine della pentola, contro la corrosione

ACCESSORI PER BASI APERTE E ARMADIATE



206342



PORTINA PER BASI APERTE

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206342
DIMENS.	400x40x440 mm

- Stesso codice per porta destra e sinistra

206259



KIT ELETTRICO PER RISCALDAMENTO BASI

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206259
DIMENS.	360x510x60 mm
ALIMENT. ELETTRICA	230V 1ph 50/60 Hz
POTENZA	0.65 kW

- Da fissare sul fondo della base
- La base deve essere completa di portine e serve per tenere in caldo piatti o stoviglie
- Solo in presenza di top fuochi e top neutri

206245



SUPPORTO CENTRALE

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206245
NOTE	supporto centrale per installazione di guide e cassette (su basi da 800 e 1200 mm) e di portine (su basi da 1200 mm)

- È necessario per l'installazione di cassette e guide (1 quantità per base da 800 mm)
- È necessario per l'installazione di cassette e guide (2 quantità per base da 1200 mm) o solo per installazione porte (1 quantità per base da 1200 mm)

ACCESSORI PER BASI APERTE E ARMADIATE



206244



SUPPORTI CON GUIDE LATERALI

GAMMA	EVO700		EVO900
CODICE	206257	206244	206145
NOTE	2 supporti con guide laterali per contenitori 4 GN 1/1 per base aperta 371112, 371113 e 371114	2 supporti con guide laterali per contenitori 4 GN 1/1 per base armadiata	2 supporti con guide laterali per contenitori 4 GN 1/1 per base aperta o armadiata

206360



CASSETTI

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206360	206361
QUANTITÀ	2	2
ALTEZZA	100 mm	100 mm

ACCESSORI PER BASI REFRIGERATE



206348



CASSETTI

GAMMA	EVO700
CODICE	206348
QUANTITÀ	2

SOUS VIDE PER COTTURA SOTTOVUOTO

206428



SOUS VIDE PER COTTURA SOTTOVUOTO

GAMMA	EVO700 & EVO900	
CODICE	206428	206429
DIMENS.	128x175x340 mm	GN 1/1
MATERIALE	acciaio inox	
NOTE	plug-in	con coperchio

206429



ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE PANNELLI DI COPERTURA

206319
206335



PANNELLI DI COPERTURA LATERALE (ESTETICI)

GAMMA	EVO700		EVO900	
CODICE	206319		206335	
TIPOLOGIA FUNZIONE	monoblocco 700 mm di altezza		monoblocco 700 mm di altezza	
CODICE	206320		206321	
TIPOLOGIA FUNZIONE	top 250 mm di altezza		top 250 mm di altezza	

- Il codice include 2 pannelli laterali (lato destro e lato sinistro)

206320
206321



206373



PANNELLI DI COPERTURA POSTERIORE

GAMMA	EVO700 & EVO900			
CODICE	206373	206374	206375	206376
DIMENS.	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm

- Per installazioni ad isola per coprire il retro delle attrezzature

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE CORRIMANO

206167



CORRIMANO FRONTALE DA 50 MM DI PROFONDITÀ

GAMMA	EVO700 & EVO900			
CODICE	206166	206167	206191	206192
DIMENS.	400 mm	800 mm	1200 mm	1600 mm

206165



CORRIMANO LATERALE DA 50 MM DI PROFONDITÀ

GAMMA	EVO700 & EVO900	
CODICE	206308	206309
DIMENS.	800 mm	1200 mm

- Da utilizzare per installazioni ad isola

206307



CORRIMANO LATERALE DA 50 MM DI PROFONDITÀ

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206240	216165
NOTE	2 pezzi: destro e sinistro	2 pezzi: destro e sinistro

206185



PIANO PORZIONATORE DA 140 MM DI PROFONDITÀ

GAMMA	EVO700 & EVO900	
CODICE	206185	206186
DIMENS.	400 mm	800 mm

Nota: non possono essere montati sulle induzioni della Evo700

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE ELEMENTI CON CAMINI



ALZATINE PER CAMINI

GAMMA		EVO700 & EVO900			
CODICE	206302	206303	206304	206305	206306
PROFOND.	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm

206400



GRIGLIATO PER CAMINI

GAMMA		EVO700 & EVO900		
CODICE	206399	206400	206402	206403
PROFOND.	200 mm	400 mm	500 mm	590 mm

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE DI SUPPORTI

206183



MENSOLA CON 2 MONTANTI

GAMMA		EVO900
CODICE	206183	206184
PROFOND.	400 mm	800 mm
NOTE	per installazione su tavoli neutri	

- Non utilizzabile con salamandra

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI

206086



KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI

GAMMA		EVO700 & EVO900
CODICE	206086	
NOTE	Kit per sigillatura giunzioni per riempire ogni possibile fuga tra apparecchiature e prevenire qualsiasi infiltrazione di sporco	

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE ZOCOLATURE IN ACCIAIO



ZOCOLATURA FRONTALE

GAMMA	EVO700 & EVO900					
CODICE	206174	206175	206176	206177	206178	206179
PROFOND.	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1600 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*

- *Eccetto per friggitrice 23 litri

ZOCOLATURA FRONTALE

GAMMA	EVO900
CODICE	206203
TIPOLOGIA FUNZIONE	friggitrice 23 lt

ZOCOLATURA LATERALE

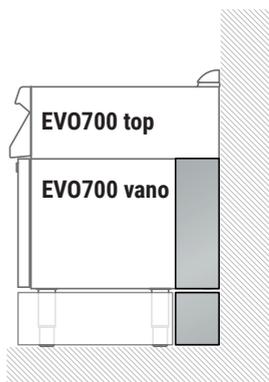
GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206249	206180
PROFOND.	700 mm	900 mm
TIPOLOGIA FUNZIONE	tutte	tutte

Risultato finale di installazione su
zoccolatura in acciaio inox



- Le zoccolature frontali e laterali sono elementi estetici ed igienici. Non supportano il peso delle apparecchiature, vengono applicate ai piedini
- Le zoccolature frontali possono anche essere applicate sul retro del blocco

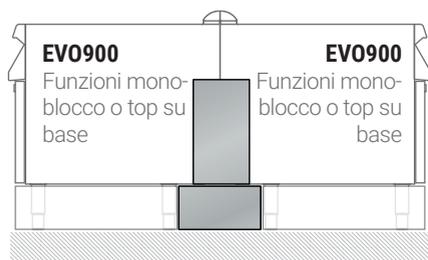
PANNELLI DI COPERTURA PER VANO TECNICO



KIT PANNELLI PER VANO TECNICO

GAMMA	EVO700
CODICE	206248
NOTE	kit di pannelli per vano tecnico per installazione top su base
DIMENS.	300x40x160 mm

- Le versioni monoblocco della gamma EVO700 sono senza vano tecnico
- I pannelli per copertura vano tecnico non sono necessari se si utilizzano pannelli estetici di copertura laterale (codice 216000)



KIT PANNELLI PER VANO TECNICO

GAMMA	EVO900
CODICE	206202
NOTE	kit di pannelli per vano tecnico per installazione schiena contro schiena
DIMENS.	900x20x150 mm

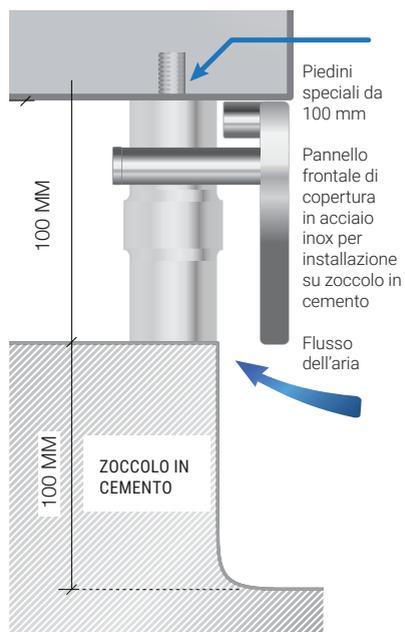


KIT PANNELLI DI COPERTURA VANO TECNICO

GAMMA	EVO900
CODICE	206181
NOTE	Kit pannelli di copertura vano tecnico per installazione top su base o monoblocco
DIMENS.	300x40x160 mm

- Questi pannelli di copertura non sono necessari in presenza di pannelli di copertura estetici (206335)

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE ZOCOLATURA IN CEMENTO CON ALTEZZA 100 MM



PIEDINI SPECIALI PER INSTALLAZIONE SU ZOCOLO IN CEMENTO

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206210
TIPOLOGIA	Eccetto per cuocipasta programmabile Evo700 e friggitrici programmabili Evo700 e Evo900
FUNZIONE	

- 1 kit per funzione
- Lo zoccolo in cemento deve essere alto 100 mm in modo da avere il piano di lavoro ad un'altezza di 900 mm: i piedini speciali per installazione su cemento non sono regolabili in altezza

ZOCOLATURA FRONTALE

GAMMA	EVO700 & EVO900					
CODICE	206146	206147	206148	206150	206151	206152
PROFOND.	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1600 mm



ZOCOLATURA FRONTALE

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206265	206157

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE ZOCOLATURA IN CEMENTO CON ALTEZZA 150 MM



ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE SU ZOCOLO IN CEMENTO DA 150 MM DI ALTEZZA DISPONIBILI SU RICHIESTA

- Telaio speciale per l'installazione
- Tipo di installazione possibile per tutte le funzioni eccetto alcune limitazioni per le friggitrice monoblocco dovuto al fatto che la bacinella raccolta olio non può essere installata

SUPPORTI PER INSTALLAZIONE A PONTE

206137

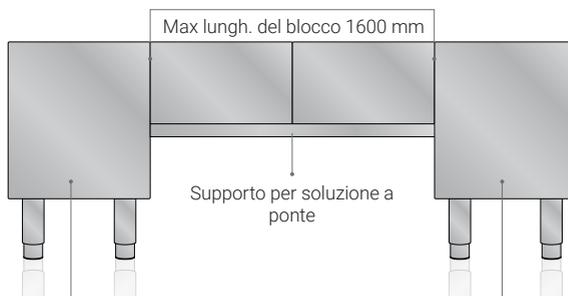


SUPPORTI PER INSTALLAZIONE A PONTE

GAMMA EVO700 & EVO900

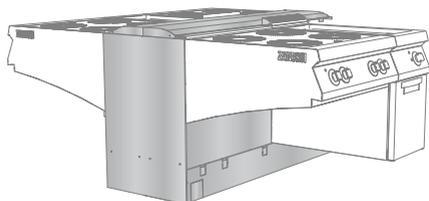
CODICE	206154	206137	206138	206139	206140	206141
PROFOND.	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm

- Solo per funzioni top



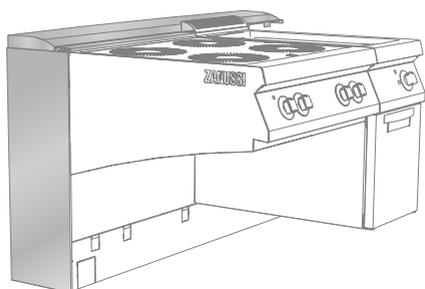
Funzioni monoblocco da 400/800 mm
(si raccomanda di utilizzare piedini flangiati per
funzioni da 400 mm)

SUPPORTI PER INSTALLAZIONE A SBALZO



SUPPORTI CENTRALI CON VANO TECNICO

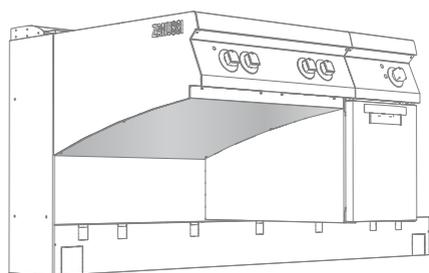
GAMMA		EVO700 & EVO900			
CODICE	206216	206217	206218	206219	206220
DIMENS.	2000 mm	2400 mm	2800 mm	3200 mm	3600 mm



SUPPORTI A MURO CON VANO TECNICO

GAMMA		EVO700 & EVO900			
CODICE	206211	206212	206213	206214	206215
DIMENS.	2000 mm	2400 mm	2800 mm	3200 mm	3600 mm

- Telaio speciale per l'installazione
- Include telaio di supporto, pannelli di copertura della colonna centrale, pannelli di copertura inferiore, copertura superiore del telaio di supporto

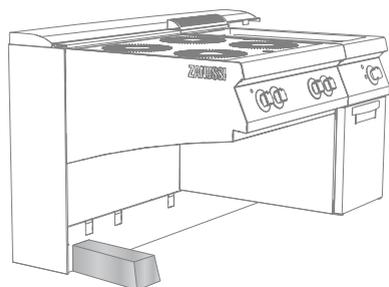


PANNELLI INFERIORI

GAMMA		EVO700		
CODICE	206323	206324	206325	206329
DIMENS.	200 mm	400 mm	800 mm	1200 mm

GAMMA		EVO900		
CODICE	206330	206331	206332	206336
DIMENS.	200 mm	400 mm	800 mm	1200 mm

SUPPORTI PER INSTALLAZIONE A SBALZO



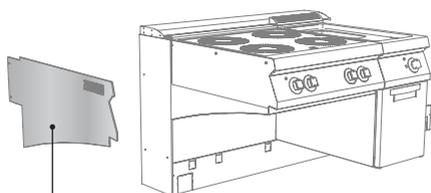
PIEDI DI FISSAGGIO A PAVIMENTO

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206226
DIMENS. LXPXH	105 x 485 x 100 mm

KIT INSTALLAZIONE BRASIERA

GAMMA	EVO900
CODICE	206364

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE TRAVERSE DI SUPPORTO PER ELEMENTI A SBALZO E PANNELLI DI COPERTURA

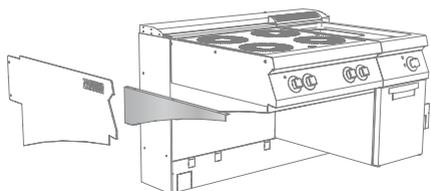


Pannello di copertura

In presenza di pannelli di copertura laterale non è necessario ordinare i pannelli di copertura inferiore (codici 206258, 206295)

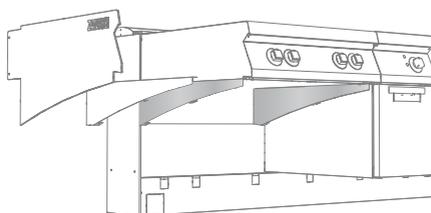
2 PANNELLI ESTETICI PER COPERTURA LATERALE

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206327	206341



2 PANNELLI DI COPERTURA INFERIORE

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206258	206295



2 TRAVERSE DI SUPPORTO PER ELEMENTI TOP

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206315	206322

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE RUOTE E PIEDINI FLANGIATI

206135



RUOTE

GAMMA			EVO700 & EVO900	
CODICE	206135		206432	
TIPOLOGIA FUNZIONE	4 ruote (2 con freno)		6 ruote (3 con freno)	

KIT PER INSTALLAZIONE SU RUOTE O PIEDINI (FRONTALI)

GAMMA							EVO700 & EVO900					
CODICE	206366	206431	206367	206368	206369	206370						
TIPOLOGIA FUNZIONE	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*	tutte*						
LARGH.	400 mm	600 mm	800 mm	1200 mm	1600 mm	2000 mm						

- *Eccetto per cucina 6 fuochi con forno grande di Evo700 e friggitrice 23 lt e cuocipasta Evo900 (vedi supporti "length-wise" sotto)
- Non per funzioni top

KIT PER INSTALLAZIONE SU RUOTE O PIEDINI (LATERALI)

GAMMA		EVO700		EVO900	
CODICE	206371	206444	206430	206372	
QUANTITÀ	2	3	3	2	
TIPOLOGIA FUNZIONE	cucina 6 fuochi con forno grande	basi ref/ freezer	basi ref/ freezer	friggitrice 23 lt e cuocipasta	

206136



PIEDINI FLANGIATI

GAMMA		EVO700 & EVO900	
CODICE	206136		
QUANTITÀ	2		

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE COLONNINE ACQUA

206379



CONTALITRI

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206379	206380

- Elemento top dotato di colonnina acqua e contaltri

206289



COLONNINA ACQUA ORIENTABILE CON BRACCI ROTANTI

GAMMA	EVO700 & EVO900
CODICE	206289

- Non può essere installata su: friggitrice, scaldapatate, basi (neutre, freezer, refrigerate)

206291

206290



TUBI DI ESTENSIONE PER COLONNINA ACQUA

GAMMA	EVO700	EVO900
CODICE	206291	206290

- Accessorio non necessario se i tubi flessibili dell'acqua sono collegati direttamente alla rete idrica
- Entrambi i codici contengono due estensioni di diversa lunghezza
- Obbligatorio per installazioni di Evo900

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE COLONNINE ACQUA

206231



SUPPORTO ESTERNO PER COLONNINA ACQUA

GAMMA EVO700 & EVO900

CODICE 206231

- Per installare la colonnina acqua lateralmente o sulla parte posteriore dell'apparecchiatura

UTILIZZA IL CONFIGURATORE!

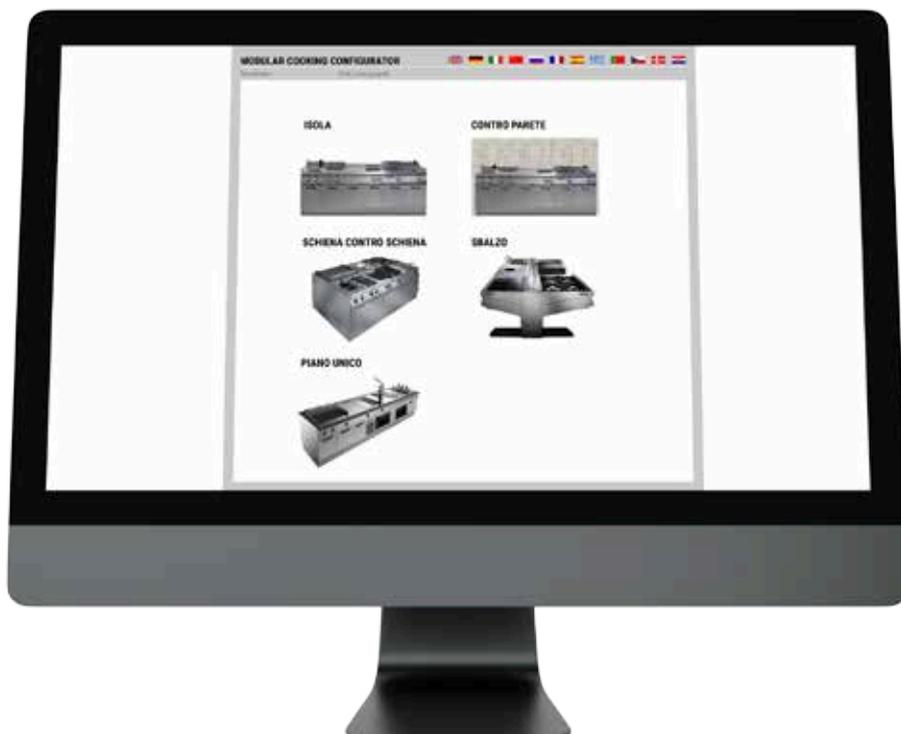
- Accesso da Electrolux WebGate



- Clicca su 900&700 Modular Configurator



- Scegli la tua installazione e prepara il tuo progetto



- Per eventuale supporto sull'utilizzo del configuratore, contatta il nostro ufficio prevendita



L'Azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



**EASY
COOKING**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

TUTTA LA CUCINA IN 1 M2



Easy Station:

- la postazione mobile per cucinare ovunque
- piatti deliziosi e veloci di fronte ai tuoi clienti
- un ambiente confortevole e privo di odori.

EASY STATION

POSTAZIONE NEUTRA

- Postazione mobile in acciaio inox montata su 4 ruote diam. 125 mm (due con freno) in grado di contenere 2 o 3 apparecchiature plug in monofase da banco.
- Cassetti neutri e mensole laterali disponibili come optional.
- Ampia sovrastruttura trasparente con profilo curvo che rappresenta un comodo piano di appoggio.
- 2 supporti laterali da appoggio in inox in grado di contenere ognuno 2 bacinelle GN 1/9 (comprese).
- Pannelli frontali personalizzabili su richiesta.

POSTAZIONE REFRIGERATA

- Postazione mobile in acciaio inox montata su 4 ruote diam. 125 mm (due con freno) in grado di contenere 2 o 3 apparecchiature plug in monofase da banco.
- 2 cassetti refrigerati in acciaio inox da 30 litri l'uno, con regolazione temperatura indipendente, 0/+10°C a temperatura ambiente di 25°C e livello di umidità del 50%. Scarico non necessario.
- Ampia sovrastruttura trasparente con profilo curvo che rappresenta un comodo piano di appoggio.
- 2 supporti laterali da appoggio in inox in grado di contenere ognuno 2 bacinelle GN 1/9 (comprese).
- Pannelli frontali personalizzabili su richiesta.



SISTEMA ANTI-ODORI

- Sistema di aspirazione integrato con ventilatore radiale (velocità variabile): riduce gli odori generati dalle funzioni di cottura. L'aria viene filtrata nella parte superiore e rilasciata in quella inferiore.
- Triplo sistema di filtraggio integrato (filtro a rete metallica e filtro a labirinto in acciaio inox lavabili in lavastoviglie e filtro a carboni attivi lavabile in acqua tiepida).

Filtro a labirinto
cattura le particelle di vapore e grasso più grandi



Filtro metallico a rete fine
cattura le particelle di grasso più piccole



Filtro a carboni attivi
assorbe le particelle di vapore più sottili generate durante il processo di cottura. Per pulirlo è sufficiente smontarlo, lavarlo in acqua tiepida e asciugarlo.



EASY TOP

FRY TOP AL CROMO

- Riscaldamento veloce, temperatura massima: 265°C.
- Piastra con superficie di cottura antiaderente al cromo per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo senza mescolarne i sapori.
- Scarico grassi integrato con cassetto estraibile sotto la superficie di cottura.
- Alzatina integrata per un'ulteriore protezione.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, altamente resistente alla corrosione.



WOK INDUZIONE

- Pannello di controllo con indicatore digitale del livello di potenza con tasti touch.
- Wok in vetroceramica (diam. 300 mm) altamente resistente per maggiore durata e facilità di pulizia.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, altamente resistente alla corrosione.
- Rilevamento automatico di "presenza pentola" che attiva la trasmissione di energia solo quando la pentola è a contatto con la superficie di cottura.
- Nessuna emissione di calore nell'ambiente di lavoro ma solo nella padella wok.



TRADIZIONE O FUSION

EASY TOP

TOP INFRAROSSO

- Modelli verticale o orizzontale a 2 zone o ad 1 zona.
- Controllo preciso per raggiungere rapidamente la temperatura desiderata e mantenerla.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, altamente resistente alla corrosione.
- Pulizia facile e veloce grazie agli angoli arrotondati e alla

- superficie di cottura ermetica in vetroceramica resistente, spessore 4 mm.
- Adatto per pentole e padelle con diametro di 140-250mm.
- Pulsante P per memorizzare il livello di temperatura preferito.
- Pulsante "Max" per raggiungere immediatamente la massima potenza.



TOP INDUZIONE

- Modelli verticale o orizzontale a 2 zone o ad 1 zona.
- Superficie di cottura ermetica in vetroceramica resistente, spessore 4 mm.
- Le superfici lisce rendono le operazioni di pulizia estremamente facili e veloci.

- Adatto per pentole e padelle con diametro di 140-250mm.
- Non è necessario il preriscaldamento
- Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale del livello di potenza da 1 a 12.



VELOCITÀ E CONTROLLO

LA SCELTA PERFETTA PER OGNI TIPO DI CUCINA



POSTAZIONE NEUTRA

352060

352062

MODELLO	2 UNITÀ NEUTRO	3 UNITÀ NEUTRO
DIMENSIONI	1000X780X1204 MM	1310X780X1204 MM
VOLTAGGIO	400 V/3N PH/50 HZ	400 V/3N PH/50 HZ
CAPACITÀ DI ASPIRAZIONE:		
VELOCITÀ LIV. 8	370 M ³ /H	480 M ³ /H
VELOCITÀ LIV. 10	550 M ³ /H	710 M ³ /H



POSTAZIONE REFRIGERATA

352066

356069

MODELLO	2 UNITÀ REFRIGERATO	3 UNITÀ REFRIGERATO
DIMENSIONI	1000X780X1204 MM	1310X780X1204 MM
VOLTAGGIO	400 V/3N PH/50 HZ	400 V/3N PH/50 HZ
CAPACITÀ DI ASPIRAZIONE:		
VELOCITÀ LIV. 8	370 M ³ /H	480 M ³ /H
VELOCITÀ LIV. 10	550 M ³ /H	710 M ³ /H



FRY TOP AL CROMO

604006

604005

MODELLO	VERTICALE	ORIZZONTALE
DIMENSIONI	325X600X180 MM	600X325X180 MM
POTENZA	3.6 kW	3.6 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N	230V 50/60Hz 1N
TEMPERATURA	265°C	265°C

LA SCELTA PERFETTA PER OGNI TIPO DI CUCINA



WOK INDUZIONE

604002

MODELLO	1 ZONA
DIMENSIONI	325X400X180 MM
POTENZA	3.2 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
TEMPERATURA	265°C



653595

Pentola wok per induzione
(diam. 350 mm) con manico in acciaio



TOP INFRAROSSO

604004

MODELLO	2 ZONE VERTICALE
DIMENSIONI	325X600X130 MM
POTENZA	3.6 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-9



604003

MODELLO	2 ZONE ORIZZONTALE
DIMENSIONI	600X325X130 MM
POTENZA	3.6 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-9



604001

MODELLO	1 ZONA
DIMENSIONI	325X600X130 MM
POTENZA	2.5 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-12



TOP INDUZIONE

600304

MODELLO	2 ZONE VERTICALE
DIMENSIONI	325X600X130 MM
POTENZA	3.6 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-9



600303

MODELLO	2 ZONE ORIZZONTALE
DIMENSIONI	600X325X130 MM
POTENZA	3.6 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-9



604000

MODELLO	1 ZONA
DIMENSIONI	325X600X130 MM
POTENZA	3.2 kW
VOLTAGGIO	230V 50/60Hz 1N
POWER LEVEL	1-12



ACCESSORI PER TOP INFRAROSSO E INDUZIONE

653596

Pentola in acciaio
inox (diam. 200 mm)



653597

Pentola in alluminio
(diam. 240/280 mm)



653618

Piastra universale
(rigata)



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL

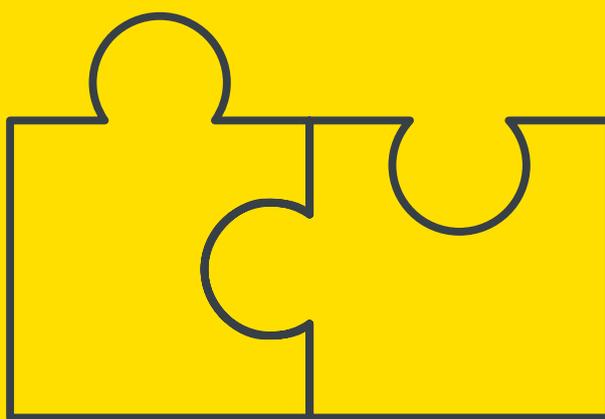



REFRIGERAZIONE

ZANUSSI
PROFESSIONAL



IL FREDDO DALLA A ALLA Z



Sicurezza, performance, risparmio. Zanussi riesce a coniugare molte importanti prerogative in ogni singolo prodotto.

È impagabile la certezza di poter lavorare in cucina contando sempre su un prodotto fresco, che mantenga a lungo inalterate le sue proprietà

LA GAMMA È COMPLETA



ARMADI
REFRIGERATI



TAVOLI
REFRIGERATI



ABBATTITORI
DI TEMPERATURA



PRODUTTORI
DI GHIACCIO



CELLE
FRIGORIFERE

NPT ACTIVE IL MEGLIO IN VERTICALE

CONDENSATORE AUTOPULENTE

Il condensatore a filo è ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria e non necessita di manutenzione periodica.

75 MM O 90 MM DI ISOLAMENTO

Pareti con 75 mm o 90 mm* di spessore isolante con schiumatura in ciclopentano.

*su modelli selezionati

UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA

Il flusso d'aria lavora sia in senso verticale che orizzontale, per una perfetta uniformità di temperatura in ogni condizione di carico.

PLUS

Luce interna a Led

Consente di abbassare il consumo energetico (luce al neon nei modelli con porta vetro).

Materiali

Il corpo del frigorifero è interamente in acciaio inox AISI 304. Il fondo esterno è in materiale anticorrosivo.

Serratura frontale

La possibilità di chiudere a chiave è garanzia di sicurezza.

Solidità

Gli armadi possono essere montati su piedini in acciaio inox, ruote piroettanti, zoccolo in muratura o su piedini flangiati (per il settore navale).





RISPARMIO ENERGETICO

L'Active Defrost attiva il ciclo di sbrinamento solo quando è realmente necessario e solo per il tempo sufficiente: il risparmio energetico è assicurato.

MAGGIORE ISOLAMENTO

La guarnizione con ampio profilo "balloon" a tripla camera è integrata nella porta e riduce la dispersione termica.

COMPONENTI RIMOVIBILI

I convogliatori d'aria, le griglie, i supporti e la guarnizione porta sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi.

FACILITÀ DI PULIZIA

Gli angoli interni arrotondati assicurano una migliore e più veloce pulibilità.

MAGGIORE CAPACITÀ

Grazie all'evaporatore nascosto, la capacità interna è maggiore (+50 l di capacità netta) e minori i problemi di corrosione.

AMPIO DISPLAY DIGITALE

Selezione di 3 livelli di umidità; gestione della temperatura interna; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento e del ciclo Turbo Cooling.

NAU MAXI IL FREDDO UNIFORME

CONDENSATORE AUTOPULENTE

Il condensatore a filo è ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria e non necessita di manutenzione periodica.

75 MM DI ISOLAMENTO

Le pareti sono isolate con schiumatura in ciclopentano da 75 mm.

FLUSSO D'ARIA VERTICALE

Il sistema di distribuzione dell'aria è rivoluzionato: al flusso orizzontale si aggiunge quello verticale per una perfetta uniformità di temperatura.

PLUS

Materiali

L'armadio è interamente in acciaio inox AISI 304, mentre il fondo esterno è in materiale anticorrosivo. Sono presenti anche i modelli in AISI 430 per soddisfare qualsiasi esigenza di mercato.

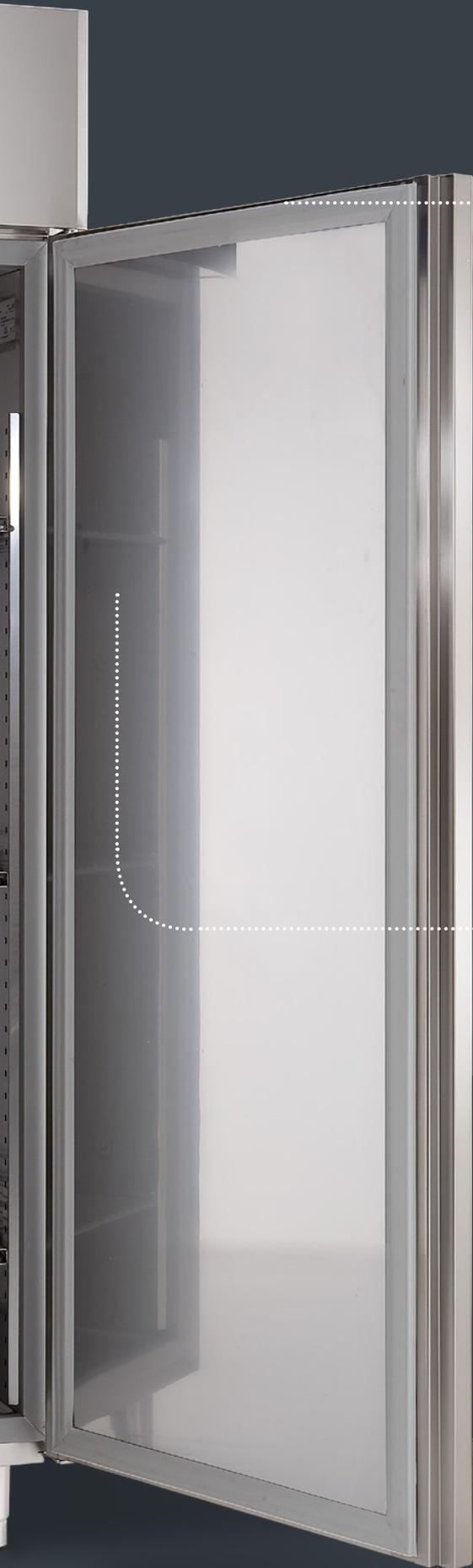
Serratura frontale

La serratura frontale rende lo stoccaggio del vostro cibo ancora più sicuro.

Solidità e affidabilità

Possono essere montati su piedini in acciaio inox, ruote piroettanti, zoccolo in muratura o su piedini flangiati (per il settore navale).





SBRINAMENTO AUTOMATICO

Si attiva da solo, sulla base delle ore di funzionamento del compressore e sulla frequenza di apertura della porta.

ISOLAMENTO PORTA

La guarnizione con ampio profilo "balloon" a tripla camera è integrata nella porta e riduce la dispersione termica.

COMPONENTI RIMOVIBILI

Le griglie, i supporti e la guarnizione sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi.

ANGOLI INTERNI ARROTONDATI

Gli angoli arrotondati assicurano veloce e appropriata pulibilità.

MAGGIORE CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

Grazie all'evaporatore nascosto, la capacità interna è maggiore (+50 l di capacità netta) e minori i problemi di corrosione.

DISPLAY DIGITALE FACILITATO

Facile da utilizzare: le varie icone e la temperatura sono visibili in modo chiaro, anche a distanza.

NPT ACTIVE E NAU MAXI

UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA

L'uniformità di temperatura all'interno del frigo garantisce la conservazione eccellente dei cibi.

I nuovi convogliatori (NPT Active) attivano il flusso d'aria in orizzontale e in verticale per raggiungere in maniera uniforme ogni parte della cella.

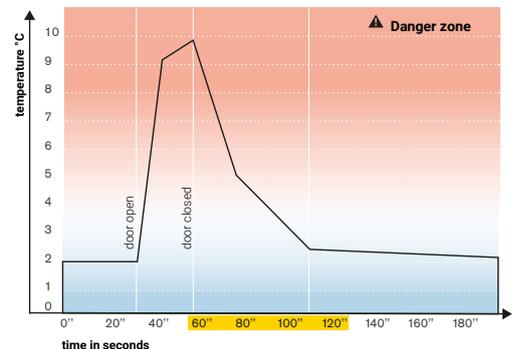
Inoltre, il nuovo flusso verticale (NAU Maxi) necessita di meno energia per arrivare in cella: la migliore uniformità d'aria si abbina così a un notevole risparmio energetico.



RECUPERO DELLA TEMPERATURA

Il cibo conservato è esposto a rischio batteri: ad ogni apertura della porta si verifica uno sbalzo di temperatura. Negli armadi refrigerati di nuova generazione, in meno di 60 secondi dalla chiusura della porta, la temperatura torna nella zona di sicurezza, evitando il proliferare dei batteri.

La vita del cibo immagazzinato è più lunga e maggiore è il risparmio ottenuto!



MAGGIORE CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

Le cucine professionali diventano sempre più piccole: lo spazio è un parametro importante. L'armadio refrigerato Zanussi offre un aumento di capacità di stoccaggio nello stesso ingombro di un frigorifero standard: + 50 litri tutti realmente utilizzabili!

Il volume è aumentato grazie a due innovativi accorgimenti progettuali: l'ottimizzazione delle dimensioni dell'unità refrigerante e l'evaporatore nascosto



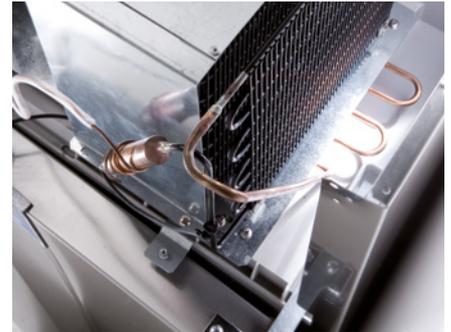
PIÙ RISPARMIO

CONDENSATORE AUTOPULENTE

I nuovi armadi refrigerati sono stati progettati per offrire qualità e affidabilità. La particolare struttura del condensatore, che impedisce l'accumulo di polvere, evita interventi di pulizia e di manutenzione.

Il condensatore a filo* non necessita di manutenzione, pur garantendo prestazioni ad alto livello. Il condensatore è stato, infatti, ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria.

*solo frigoriferi



PULIBILITÀ ED ACCESSIBILITÀ

Tutti i componenti interni, le griglie, i supporti, i convogliatori d'aria (NPT Active) e la guarnizione magnetica con profilo "balloon" sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi. Inoltre, tutti gli angoli interni sono arrotondati. La maniglia della porta è interamente in acciaio ed è priva di giunture o parti

in plastica, per evitare l'accumulo di sporco e polvere. Il pannello di fondo, in materiale non corrosivo, resiste ai detergenti più aggressivi e ai getti d'acqua. L'accesso frontale alla componentistica rende le operazioni di manutenzione più veloci e sicure, facilitando così il lavoro dell'operatore e riducendo i fermi macchina.



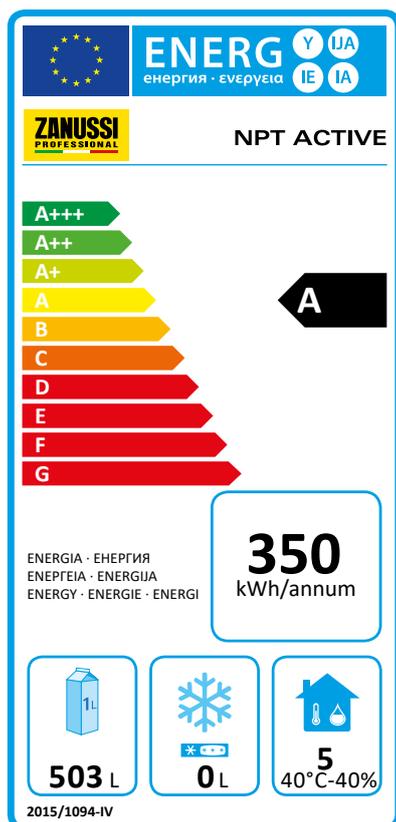
SOLIDITÀ E AFFIDABILITÀ GAS ECOLOGICO

La durata di un'apparecchiatura è sinonimo di garanzia: i nuovi armadi refrigerati offrono elevate prestazioni più a lungo nel tempo. Tutte le parti strutturali sono in acciaio inox AISI 304 (nella serie NAU Maxi sono presenti anche i modelli AISI 430 per soddisfare qualsiasi esigenza di mercato). I piedini in acciaio inox garantiscono una maggiore stabilità. La serratura frontale rende lo stoccaggio del cibo più sicuro.

I frigoriferi di ultima generazione impiegano, nel processo di schiumatura, idrocarburi come il ciclopentano che aumenta l'isolamento e mantiene le caratteristiche isolanti più a lungo dei gas tradizionali (dopo 42 giorni questi ultimi perdono il 18% delle loro proprietà).



LA NUOVA ETICHETTA ENERGETICA



* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea Ecodesign ottenuti comparando frigoriferi e freezer in classe G con equivalenti armadi refrigerati in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume medio netto di 503 l)

Etichetta conforme al Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015

Classi di efficienza energetica



Costo dell'energia (€/anno)*

Risparmi tra
classi G e A
(€/anno)*

	A	B	C	D	E	F	G	
Armadio freezer	124	207	290	415	622	705	954	830
Armadio frigorifero	45	75	106	151	226	256	347	300

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

Regolamento della Commissione (UE) 2015/1095 del 5 maggio 2015.
Direttiva di esecuzione 2009/125 / CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai requisiti di progettazione ecocompatibile per armadi e tavoli refrigerati (Testo con rilevanza SEE).
www.eur-lex.europa.eu

COME OTTENERE UN MAGGIORE RISPARMIO

COME RIDURRE LA DISPERSIONE DELLA TEMPERATURA

Le parti del frigorifero che devono essere meglio isolate sono la porta, le pareti e l'unità refrigerante. La porta ha una guarnizione integrata, di spessore 4 mm, composta da 3 camere d'aria che sono altrettante barriere contro la dispersione e la condensa. Le pareti hanno un

isolamento da 75 a 90 mm di spessore in ciclopentano schiumato, un gas idrocarburo che non si deteriora nel tempo e che non danneggia l'ambiente. L'unità refrigerante ha uno spessore isolante di 60 mm che contribuisce anche a ridurre l'energia con conseguente, tangibile, risparmio.



SBRINAMENTO A RISPARMIO ENERGETICO

Tutte le apparecchiature refrigerate NPT Active sono dotate del sistema di sbrinamento a risparmio energetico Active Defrost. L'apparecchiatura è costantemente monitorata: numero di aperture porta, ore di lavoro del compressore. L'Active Defrost avvia il ciclo di sbrinamento solo quando il ghiaccio ha effettivamente coperto l'evaporatore.

Il ciclo di sbrinamento si conclude non appena l'evaporatore è libero dal ghiaccio. Il sistema Active Defrost è garanzia di una migliore efficienza dell'apparecchiatura e di una consistente riduzione del consumo di energia.



COMPONENTISTICA AD ALTA EFFICIENZA

Tutta la componentistica utilizzata nell'unità refrigerante (NPT Active) è ad alta efficienza. Le elevate prestazioni sono il risultato dell'equilibrio tra l'alta qualità dei singoli componenti e il lavoro congiunto degli stessi.

FUNZIONI ELETTRONICHE AVANZATE

Le funzioni elettroniche avanzate che contribuiscono alla maggiore efficienza energetica sono: l'utilizzo della luce Led (NPT Active), l'interruttore ottico (NPT Active); l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento tramite gas caldo, senza l'utilizzo di resistenze. Con la funzione di sbrinamento ottimizzato*, se la temperatura è al di sotto dei 2 °C si attiva lo sbrinamento elettrico; sopra i 2 °C lo sbrinamento viene fatto a convezione.

*solo frigoriferi



ARMADI AGI (400 LITRI) PICCOLI SPAZI GRANDI PRESTAZIONI

IGIENE FACILE

La cella interna termoformata in polistirene bianco è resistente agli urti, ha gli angoli arrotondati e i supporti griglia integrati: la pulizia è facilissima, a garanzia di un elevato livello di igiene. Le guarnizioni sono sostituibili a taglio. Sui modelli vetro sono "profilate a sfera", rimovibili e lavabili.

GAS ECOLOGICO

Le apparecchiature Zanussi Professional utilizzano come materiale isolante il ciclopentano che sostituisce, migliorandone le performance, le vecchie schiume a base di CFC e HCFC.



PANNELLO DI CONTROLLO

Le apparecchiature della serie AGI sono dotate di un pannello comandi a controllo digitale che consente di impostare in modo semplice e preciso la temperatura interna alla cella. Lo sbrinamento è automatico sui frigoriferi, mentre è manuale sui freezer.



ALTE PRESTAZIONI

I risultati sono garantiti anche a temperature ambiente elevate: +43 ° C. Il gas utilizzato per l'isolamento è il ciclopentano che oltre ad essere più efficiente e a fornire maggiore stabilità alla temperatura interna, non è nocivo e protegge lo strato di ozono. Nei frigoriferi lo sbrinamento si attiva in maniera automatica.



ROLL-IN COMPATIBILI CON FORNI E ABBATTITORI

IGIENE

Tutti gli armadi della serie hanno l'evaporatore e la ventola esterni alla cella, per una pulizia più facile e accurata. La cella presenta angoli arrotondati che facilitano le operazioni di pulizia. La manutenzione è più rapida grazie alla facilità con cui è possibile smontare l'unità di raffreddamento.

GAS ECOLOGICO

Le apparecchiature Zanussi Professional utilizzano come materiale isolante il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC. Il potere isolante è superiore e non produce inquinamento.



PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo digitale permette di controllare e programmare l'apparecchiatura. Il display rileva il valore di temperatura tramite la sonda e visualizza gli eventuali allarmi di errato funzionamento. Lo sbrinamento è automatico con la possibilità di attivarlo anche manualmente. Il pannello di controllo è sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti ed è protetto da polvere e getti d'acqua. Il pannello di controllo digitale ha protezione IP65.



NPT ACTIVE^{HP} IL MASSIMO IN ORIZZONTALE

QUALITÀ DA CLASSE A

I tavoli NPT ActiveHP sono in **classe climatica 5**: il cibo mantiene più a lungo le sue caratteristiche, la macchina lavora anche con 40 °C esterni.

PLUS

Ambiente

Il grande risparmio energetico si traduce anche in maggior salvaguardia dell'ambiente.

Pulizia

Angoli arrotondati e piedini rendono la pulizia ancora più accurata.

Configurazione

La modularità dei tavoli rende la personalizzazione infinita. Il disegno delle fiancate facilita l'allineamento con i tavoli della preparazione statica.



* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea ottenuti comparando tavoli refrigerati in classe G con equivalenti in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume netto di 310 lt)

RISPARMIO ASSICURATO

La grande efficienza e gli accorgimenti costruttivi portano a un risultato di grande rilievo: 480 euro all'anno* di risparmio.

PIÙ SPAZIO PER LO STOCCAGGIO

Nello stesso spazio ci sono 50 litri di stoccaggio in più rispetto alla media del mercato. Ogni 5 tavoli, uno è in omaggio...



ISOLAMENTO PORTA

La dispersione di energia è minima grazie alle guarnizioni speciali della porta e agli isolamenti in ciclopentano di porta e pareti (90 mm).

MANUTENZIONE PIÙ COMODA

Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. L'ispezione ordinaria, sempre frontale, è semplice e veloce.

TAVOLI NPT ACTIVE^{HP}

LA BELLEZZA DEL RISPARMIO



-
- **Risparmio garantito da innovazione a tutti i livelli**
 - **Più spazio interno grazie a una attenta progettazione**
 - **Pulizia ancora più facile**

Con i tavoli NPT Active^{HP} risparmi sulla bolletta, ma non sullo spazio.

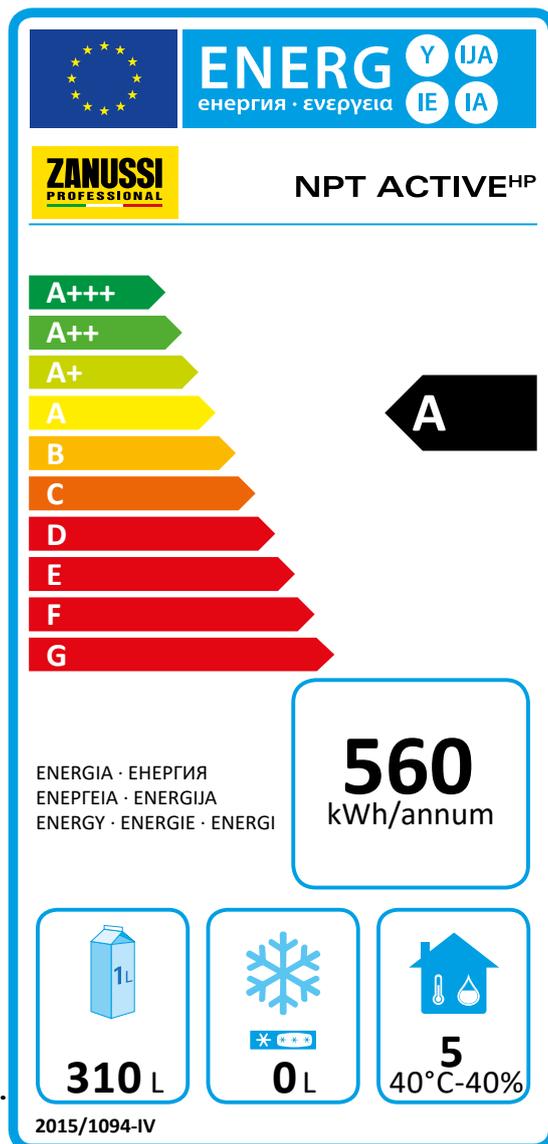
TAVOLI NPT ACTIVE^{HP}

IL RISPARMIO BEN TEMPERATO

LA CLASSIFICAZIONE ENERGETICA EUROPEA PER LE APPARECCHIATURE REFRIGERATE PROFESSIONALI

Garanzie per chi acquista:
 → dichiarazione certa dei parametri di funzionamento
 → consumi chiari e certificati
 → capacità netta reale

Grazie al dato sul **volume netto** (per frigorifero 🧊 o freezer ❄️), si può scegliere più facilmente l'apparecchiatura più consona.



CLASSE ENERGETICA E CONSUMO ANNUO

Esprime con chiarezza l'energia utilizzata nel corso dell'anno. La pianificazione dei costi di gestione è più precisa.

La classe climatica (3-“light duty”, 4-“normal duty”, 5-“heavy duty”) informa sulla corretta capacità di conservazione, rispetto alle condizioni climatiche ambientali.

5-“heavy duty”
 Garantisce prestazioni perfette, anche in condizioni ambientali critiche: 40 °C e 40% di umidità.

CIBO PERFETTO

COSTI SOTTO CONTROLLO

Con i tavoli refrigerati NPT Active^{HP} Zanussi Professional i costi di gestione sono ancora più facili da monitorare. Sarà agevole rendersi conto di aver fatto la scelta migliore dal punto di vista delle prestazioni, abbinate al grande risparmio energetico.



QUALITÀ DELLA CONSERVAZIONE

I test che abbiamo condotto sulle nostre macchine rispetto ai competitor, ci dimostrano con chiarezza che anche il cibo più delicato, stoccato nei nostri tavoli, mantiene, dopo 8 giorni, inalterate le caratteristiche organolettiche. Anche quando le temperature esterne raggiungono i 40 °C.



ISOLAMENTO

Stiamo azzerando la dispersione di energia grazie alle guarnizioni della porta a tripla camera (perfettamente rimovibili) e agli isolamenti di porte e pareti (fino a 90 mm di spessore) in ciclopentano: gas che non inquina e non si deteriora nel tempo.

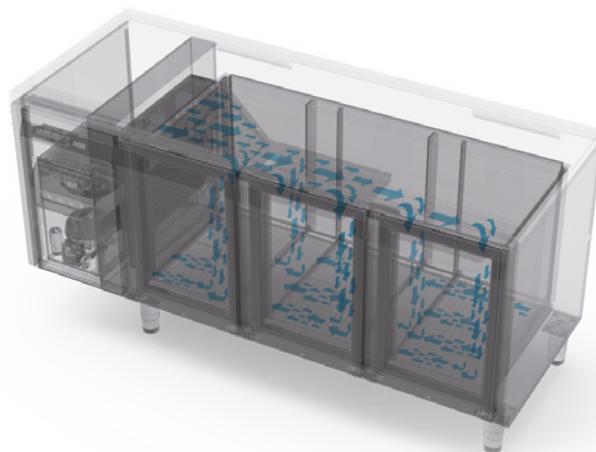


* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea ottenuti comparando tavoli refrigerati in classe G con equivalenti in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume netto di 310 lt)

A TUA MISURA

PRESTAZIONI INNOVATIVE

Il condensatore è alloggiato nella parte frontale. Ne conseguono tre importanti vantaggi: la ventilazione frontale è più efficace; non servono spazi di aerazione né ai lati né sul retro del tavolo; l'ispezione ordinaria è facilitata.



LA CONQUISTA DELLO SPAZIO

L'innovativa progettazione delle parti refrigeranti ha consentito un grande aumento di spazio interno, pari a 50 litri di capacità in più rispetto agli standard di mercato. Questo significa che ogni 5 tavoli, ne avrete uno in omaggio...

FLESSIBILITÀ

I tavoli refrigerati NPT Active^{HP} sono caratterizzati da una possibilità combinatoria pressoché infinita. Unità refrigeranti a destra o sinistra, combinazioni svariate tra porte e cassetti, installazione su piedini, zoccolo in acciaio o muratura, versioni diverse di top e possibilità di serratura frontale vi consentiranno di personalizzare a vostra misura lo spazio cucina.



PULIZIA

Angoli arrotondati e assenza totale di spigoli vivi agevolano la pulizia e l'igiene.

MANUTENZIONE

L'unità condensante frontale è completamente rimovibile e rende quindi l'accesso veloce e l'ispezione periodica davvero semplice.



TAVOLI REFRIGERATI NPT AU QUALITÀ E PREZZO VANNO D'ACCORDO

IGIENE E MANUTENZIONE

La pulizia è facile e sicura grazie agli angoli interni arrotondati sia nella cella che nei cassetti e alla semplicità di smontaggio di guide e griglie. L'evaporatore è esterno alla cella: le operazioni di manutenzione ordinaria sono più veloci, la cavità interna è facilmente accessibile.

GAS ECOLOGICO

Il materiale isolante è il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC.

Il potere isolante è superiore, la durata maggiore, l'inquinamento azzerato.



ALTA EFFICIENZA E INGOMBRO RIDOTTO

La nuova serie NPT AU è caratterizzata da componenti ad alta efficienza e un isolamento di 90 mm lungo tutto il perimetro del vano refrigerato. Questo garantisce una perfetta conservazione degli alimenti e bassi consumi.

La gamma arriva fino alla classe energetica B con classe climatica 5. L'ingombro ridotto consente l'installazione dei tavoli NPT AU anche in spazi limitati.

FACILE MANUTENZIONE

Manutenzione facile e veloce grazie all'estraibilità del gruppo refrigerante.



SALADETTE INSALATE E SANDWICH SEMPRE PERFETTI

IGIENE E PULIBILITÀ

La cella interna ha gli angoli e i supporti griglia con profili arrotondati che facilitano le operazioni di pulizia e garantiscono un elevato livello di igiene.

GAS ECOLOGICO

Il materiale isolante è il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC. Il potere isolante è superiore, la durata maggiore, l'inquinamento azzerato.



TEMPERATURA UNIFORME

Il flusso d'aria è stato ideato per garantire una perfetta uniformità della temperatura interna e i vani sono progettati in modo tale che il cibo mantenga sempre la stessa temperatura, anche se posizionato lontano dall'unità refrigerante. Il controllo preciso della temperatura è garantito sia per gli alimenti posizionati nel vano che quelli contenuti nelle bacinelle.

MANUTENZIONE PIÙ FACILE

Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. L'accesso frontale ai componenti dell'unità refrigerata semplifica la manutenzione ordinaria.

ISOLAMENTO PORTA

La dispersione di energia è minima grazie alle guarnizioni speciali della porta e agli isolamenti in ciclopentano di porta e pareti (90 mm).



ABBATTITORI DI TEMPERATURA CW



-
- **Il sistema di abbattimento annulla la crescita batterica**
 - **Cibi come appena cucinati, sempre pronti da servire**
 - **Migliorate il flusso di lavoro in cucina**

Grazie agli abbattitori\congelatori Zanussi Professional non vi troverete mai impreparati: avrete sempre a disposizione piatti freschi e pronti all'uso.

LA CONSERVAZIONE SENZA RISCHI NO AI BATTERI

CUOCERE E ABBATTERE

La procedura tradizionale prevede di lasciare i cibi cotti a raffreddare a temperatura ambiente prima di essere introdotti in frigorifero per la conservazione.

Niente di peggio dal punto di vista della sicurezza alimentare!

È stato dimostrato che nell'arco di tempo in cui la temperatura passa da +65 °C e +10 °C gli alimenti sviluppano un'elevata proliferazione batterica, la causa principale delle tossinfezioni alimentari.

Com'è possibile evitare questo rischio?

La soluzione ottimale è il rapido abbassamento della temperatura dell'alimento, che può avvenire grazie all'utilizzo di apparecchiature dedicate: gli Abbattitori/Congelatori.

Queste apparecchiature consentono non solo di evitare la proliferazione batterica, ma anche di aumentare la durata di conservazione del prodotto, che dopo la rigenerazione risulterà, come appena cotto.

Gli studi di scienza dell'alimentazione dimostrano che dopo il processo di abbattimento/congelamento rapido il

cibo cotto può essere conservato in un normale frigorifero per 5 giorni ad una temperatura di +3 °C o per un mese in un freezer ad una temperatura di -18 °C. L'uso dell'abbattitore consente anche di razionalizzare l'organizzazione del lavoro in cucina: il cibo può essere preparato e abbattuto nei momenti in cui il carico di lavoro è inferiore, per poterlo poi utilizzare quando necessario, riducendo sia i tempi morti che gli sprechi. L'abbattitore è uno strumento indispensabile per i professionisti della ristorazione per i numerosi vantaggi che è in grado di offrire: meno spreco di cibo, risparmio di tempo, alimenti sani e saporiti.

Gli abbattitori aiutano il professionista nell'organizzare più razionalmente il flusso di lavoro in cucina e a rendere l'attività gastronomica più rispettosa della salute dei clienti.



ABBATTITORI CIBO PIÙ SICURO LAVORO PIÙ VELOCE

MASSIMA SICUREZZA IN CUCINA

Il cibo preparato e non consumato può essere abbattuto o congelato in modo sicuro per un uso successivo e mantenuto in frigorifero a +3 °C per 5 giorni o in freezer a -18 °C per un mese. Le modalità automatiche di conservazione vengono attivate al termine del processo per evitare

sprechi. L'aria viene aspirata dai ventilatori centrali, raffreddata e reimpressa tramite due flussi laterali per mantenere intatta la superficie del prodotto. L'inserimento della sonda viene rilevato in modo automatico garantendo sempre la sicurezza biologica del processo.



EFFICIENZA DEL FLUSSO DI LAVORO

L'algoritmo "Stima del tempo residuo" determina il tempo effettivo necessario alla conclusione del ciclo di abbattimento e lo visualizza sul display. Lo Sbrinamento Active si attiva unicamente quando necessario e per il tempo sufficiente: mantiene automaticamente l'evaporatore alla massima efficienza. Non ci sono limitazioni della performance da un ciclo all'altro.

Il ciclo Turbo cooling è ideale per applicazioni ad uso intensivo quando l'unità viene caricata sempre con lo stesso tipo di alimento. Gli abbattitori, i forni, gli armadi Roll-in (caldi e freddi) e i carrelli facilitano il sistema Cook, Chill & Hold.



STANDARD DI SICUREZZA

Standard internazionali di sicurezza alimentare:

- Linee guida UK e normative NF pre-programmate.
- Controllo di sicurezza con:
 - auto-diagnosi del ciclo di abbattimento
 - auto-diagnosi del ciclo di mantenimento
 - diagnosi di funzionamento dell'apparecchiatura
- Ciclo gelato

CICLO GELATO

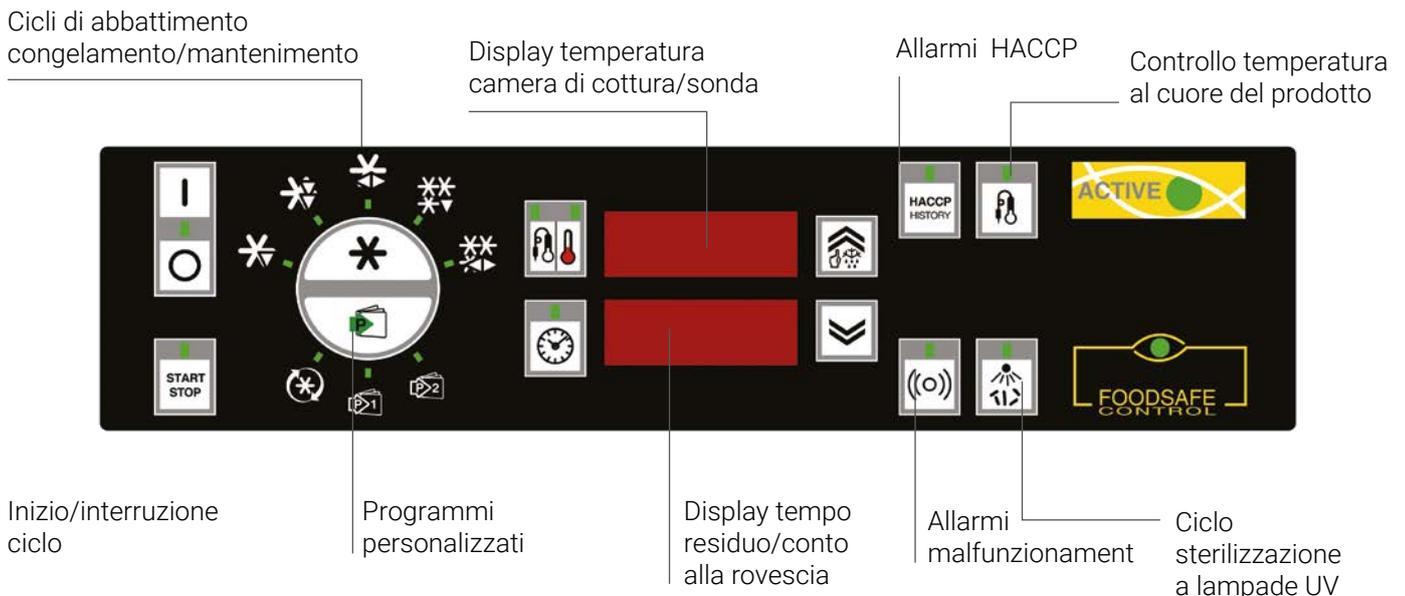
Il partner ideale per i professionisti del gelato, con due cicli specifici adatti a tutti i processi. I due programmi per il gelato comprendono:

- Programma 1: Congelamento e mantenimento dopo la produzione.
- Programma 2: Congelamento turbo, per consolidare in tempi rapidi la forma da esporre nel banco vetrina.



Le informazioni si riferiscono agli abbattitori di tipo cross, per la nuova gamma di abbattitori Rapido Chiller consulta la brochure dedicata.

TUTTO SOTTO CONTROLLO FUNZIONI ACTIVE



- 
Abbattimento Soft
 Temperatura di funzionamento: -2 °C
 Ideale per verdure tenere
- 
Abbattimento Hard
 Temperatura di funzionamento: -20 °C
 Ideale per carne
- 
Mantenimento
 Temperatura di funzionamento: +3 °C
 Attivata automaticamente al termine di ogni ciclo per risparmiare energia e mantenere la temperatura impostata
- 
Congelamento rapido
 Temperatura di funzionamento: -36 °C
 Ideale per congelare tutti i tipi di alimenti da conservare per un lungo periodo di temp

- 
Mantenimento
 Temperatura di funzionamento: -22 °C.
 Attivata automaticamente al termine di ogni ciclo per risparmiare energia e mantenere la temperatura impostata
- 
Turbo cooling
 Temperatura di funzionamento tra +3 °C e -36 °C
 Ideale per carichi continui e consistenti dello stesso tipo di alimenti
- 
Gelato e programmi personalizzati
 - Programma 1
 - Programma 2
- 
 Due programmi personalizzabili per ogni ciclo: per particolari tipi di ricette. Questi programmi possono essere configurati automaticamente per l'abbattimento del gelato

Le informazioni si riferiscono agli abbattitori di tipo cross, per la nuova gamma di abbattitori Rapido Chiller consulta la brochure dedicata.

PRODUTTORI DI GHIACCIO



-
- **Modelli dedicati**
 - **Ghiaccio specifico per ogni richiesta**
 - **Per bar, pub, hotel, catene di fast food e ristoranti**

I produttori di ghiaccio offrono soluzioni personalizzate sia in termini di spazio che di varietà di utilizzo.

GHIACCIO PER TUTTI I GUSTI A SCAGLIE O A CUBETTI

GHIACCIO A MICRO CUBETTI

I fabbricatori di ghiaccio a micro cubetti sono ideali per essere utilizzati nei banchi di prodotti freschi o per servire bevande fredde nei bar e nei ristoranti. I micro cubetti sono perfetti per un'ampia varietà di applicazioni, anche nell'industria e nelle strutture sanitarie, perchè hanno capacità di raffreddamento

superiore e riducono il rischio di contaminazione da impurità e calcare.

→ Qualità ed affidabilità: struttura in acciaio inox AISI 304

→ Accesso facilitato ai principali componenti che permette di semplificare la manutenzione.



GHIACCIO A SCAGLIE

I fabbricatori di ghiaccio a scaglie sono ideali per essere utilizzati nei bar, ristoranti, nelle pescherie ed industrie chimiche/farmaceutiche.

→ Qualità ed affidabilità. Struttura in acciaio inox AISI 304. Tutti i comandi sono di tipo elettromeccanico per permettere una facile manutenzione e garantire un'elevata affidabilità anche in ambienti molto umidi.

→ Elevata flessibilità. Configurazioni con contenitore incorporato e modulari, adatte sia a siti piccoli che a quelli ad alta produttività. Produzione giornaliera: da 90 a 500 kg.



GHIACCIO A CUBETTI

La gamma include fabbricatori di cubetti di ghiaccio pieni e cavi, di 5 diverse dimensioni da 7 a 42 g ciascuno. Entrambe le tecnologie impiegate per la produzione del ghiaccio (spruzzatore e sistema a palette) producono cubetti cristallini.

→ Qualità ed affidabilità. Struttura in acciaio inox AISI 304 con parti interne in ABS bianco. Evaporatore e spruzzatori verniciati. Tutti i materiali sono certificati dalla NSF. Tutti i comandi sono di tipo elettromeccanico per permettere una

facile manutenzione e garantire un'elevata affidabilità anche in ambienti molto umidi.

→ Facile da pulire. Tutti gli spruzzatori sono facilmente rimovibili senza bisogno di attrezzi. Il pannello superiore consente un accesso diretto all'evaporatore per rimuovere rapidamente calcare e incrostazioni.

I modelli con sistema a palette mantengono la produttività anche in presenza di sali disciolti nell'acqua. Produzione di ghiaccio giornaliera da 21 a 200 kg, con raffreddamento ad aria o ad acqua.



MINICELLE PRONTE O DA CONFIGURARE PER OGNI SPAZIO

TECNOLOGIA E PRESTAZIONI

Le celle frigorifere ottimizzano lo spazio disponibile nelle cucine e nelle aree di stoccaggio grazie alle soluzioni all-inclusive, consegnate in una sola volta da assemblare in loco. La gamma di mini-celle frigorifere include le configurazioni più richieste, consentendo la personalizzazione, la riconfigurazione e il potenziamento della cella frigorifera stessa.

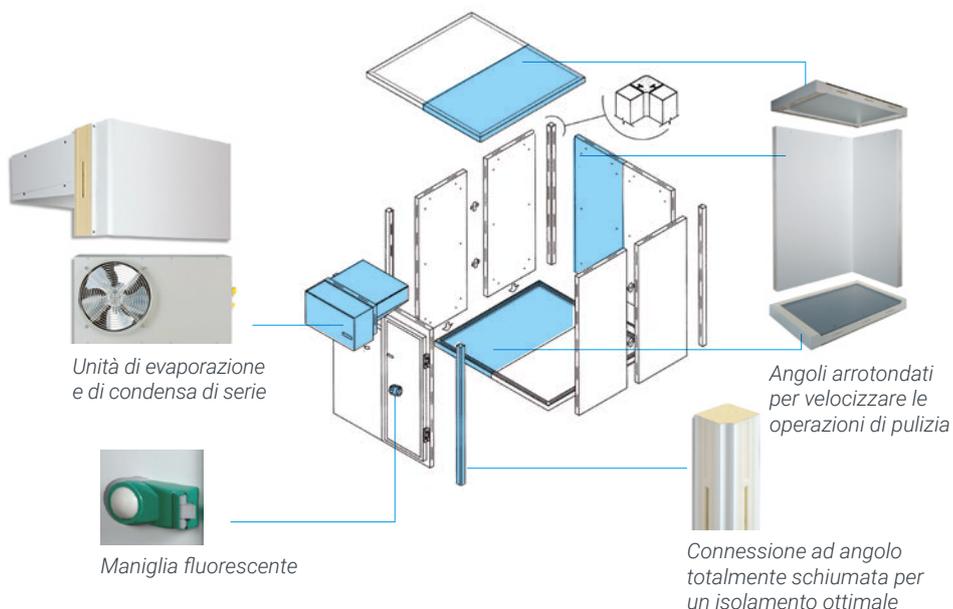
Soluzione all-inclusive a codice singolo: 19 celle frigorifere, ciascuna dotata di 4 opzioni per unità di raffreddamento (tranne per la più piccola) per un totale di 74 combinazioni pronte. Ciascuna combinazione comprende pannelli, unità di raffreddamento, tubi e controllo digitale, con un assemblaggio estremamente semplice e rapido. L'evaporatore, l'unità di condensazione e i tubi vengono pre-caricati con gas refrigerante, anche nel caso in cui sia richiesta un'unità refrigerante remota.

Elevata flessibilità nella configurazione del layout: il design modulare della cella frigorifera consente di sostituire, potenziare o spostare liberamente l'unità refrigerante grazie ai pannelli di supporto universali (escluse le celle di più piccole dimensioni).

L'igiene e la sicurezza alimentare sono garantite dagli angoli interni ed esterni arrotondati, scaffalature approvate NF e NSF in alluminio e compatibili con i vassoi GN 1/1, maniglia arrotondata e connessioni senza silicone per rapide operazioni di pulizia. La conformità alle normative HACCP è garantita

da allarmi di temperatura visibili, stampabili, registrabili e remoti.

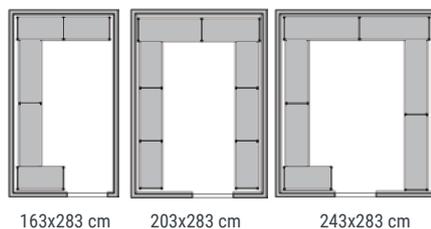
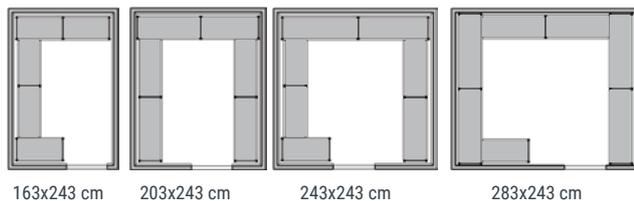
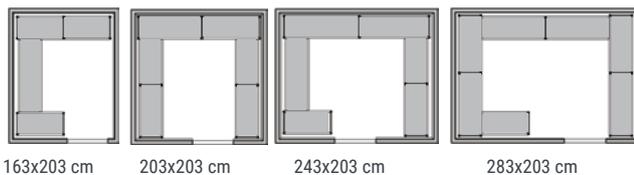
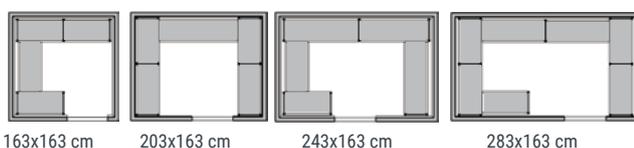
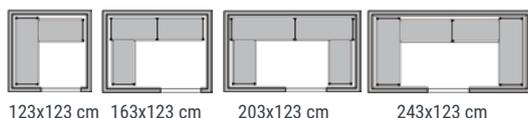
Performance: tutte le unità di raffreddamento, incluse nella gamma di mini-celle frigorifere, garantiscono $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ o $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ ad una temperatura ambiente di $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$ sia nelle configurazioni con gruppo monoblocco che remoto. L'evaporatore viene sbrinato mediante gas caldo e l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento viene effettuata tramite elementi riscaldanti sensibili al livello dell'acqua, che si attivano solo se necessario. Per l'isolamento si utilizza il ciclopentano: sostanza che rispetta l'ambiente.



OGNI CELLA È UNICA

COMPONIBILITÀ INFINITA

Nessun problema di configurazione!
Basta scegliere le dimensioni della cella frigorifera, il corrispondente kit scaffali per ripiani e, in un'unica consegna, si riceverà il set completo dei componenti, comprese le istruzioni per l'installazione.



Schema delle dimensioni interne delle celle frigorifere

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI

NPT ACTIVE^{HP} & NAU MAXI^{HP}



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	740X885X2080 MM	740X860X2080 MM
CLASSE ENERGETICA	A (FRIGO) 0 C (CONGELATORE)	B (FRIGO) 0 C (CONGELATORE)

NPT ACTIVE



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE	2 1/2 PORTE (DOPPIA TEMP.)
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10 0 -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10* 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* A 32°C ambiente per i porta vetro



NUMERO PORTE	2 PORTE	2 PORTE (DOPPIA TEMP.)	2 PORTE A VETRO	3 PORTE	4 PORTE
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10* 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C 0/+6°C (PESCE) -22/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* A 32°C ambiente per i porta vetro

NAU MAXI



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE	2 1/2 PORTE (DOPPIA TEMP.)
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10 0 -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* A 32°C ambiente per i porta vetro



NUMERO PORTE	2 PORTE	2 PORTE (DOPPIA TEMP.)	2 PORTE A VETRO	3 PORTE	4 PORTE
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304 O A430	A304	A304 O A430	A304	A304
MODELLI IN AISI 304 TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C*	-2/+10 O -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C	+2/+10 °C	-2/+10 °C 0/-6°C (PESCE)	-2/+10 O -22/-15°C
MODELLI IN AISI 403 TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C*	0/+6 O -22/-15 O -2/+10 °C	-	+2/+10 °C	-	-
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* A 32°C ambiente per i porta vetro

AGI



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO
PANNELLI ESTERNI*	ACCIAIO INOX/BIANCO	ACCIAIO INOX/BIANCO
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C**	0/+10 O -2/+10 O -6/+6 (PESCE) O -24/-15 °C	0/+10 O -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	400 L	400 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	701X633X1654 MM	701X633X1654 MM

* tranne per i pannelli posteriori e inferiori

** A 32°C ambiente per i porta vetro

NPT ACTIVE^{HP} TAVOLI REFRIGERATI



NUMERO VANI	2	3	4
MODELLI DISPONIBILI*	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C	-2/+10 O -22/+15 °C	-2/+10 O -22/+15 °C	-2/+10 O -22/+15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L	590 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)**	1341X700X900 MM	1795X700X900 MM	2249X700X900 MM

* per informazioni dettagliate sui modelli consultare il sito www.zanussiprofessional.it

** le dimensioni fanno riferimento ai modelli con top e gruppo refrigerante incorporato

*** esclusi il pannello posteriore e il fondo

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI

NPT AU TAVOLI REFRIGERATI



NUMERO VANI	2	3	4
MODELLI DISPONIBILI*	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 O -20/-15 °C	-2/+10 O -20/-15 °C	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L	560 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)**	1234X700X850 MM	1718X700X850 MM	2201X700X850 MM

SALADETTE



CONFIGURAZIONE PORTA E CASSETTO	2 PORTE / 2 VANI	3 PORTE / 3 VANI
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 °C	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1341X700X900 MM	1795X700X900 MM

ABBATTITORI

ABBATTITORE 1/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	10	15	28	56
CAPACITÀ GN	5GN 1/1	6GN 1/1	10GN 1/1	20GN 1/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	380/400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	760X700X850 MM	760X760X970 MM	760X760X1640 MM	800X835X2230 MM

* per informazioni dettagliate sui modelli consultare il sito www.zanussiprofessional.it

** le dimensioni fanno riferimento ai modelli con top e gruppo refrigerante incorporato

*** esclusi il pannello posteriore e il fondo

ABBATTITORI

ABBATTITORE/CONGELATORE 1/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	12.5 / 7	19.5 / 15	32 / 38	64 / 56
CAPACITÀ GN	5GN 1/1	6GN 1/1	10GN 1/1	20GN 1/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ	380/400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	760X700X850 MM	760X760X970 MM	760X760X1640 MM	800X835X2230 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 2/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	64 / 56	120 / 100	180 / 170
CAPACITÀ GN	10GN 2/1	20GN 2/1 (ROLL-IN)	20GN 2/1 (ROLL-IN)
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	400V, 3PH+N, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1000X1010X1640 MM	1400X1285X2470/2230 MM	1400X1285X2470/2230 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 1/1 GN RAPIDO LW *



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	30 / 30	50 / 50	100 / 70
CAPACITÀ GN	6GN 1/1	10GN 1/1	10GN 2/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50/60 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	897X937X1060 MM	895X939X1731 MM	1250X1092X1730 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 2/1 GN RAPIDO LW *



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	100 / 85	150/120	200/170
CAPACITÀ GN	20GN 1/1	20GN 2/1	20GN 2/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1040X850X1741MM	1400X1266X2470 MM	1400X1266X2470 MM

* trova informazioni più dettagliate nella brochure dedicata "Rapido Chiller"

PRODUTTORI DI GHIACCIO

CUBETTO SOLIDO

PRODUZIONE - KG/GIORNO	21	24	28	33	42	46
PESO DEL CUBETTO - G	13	18	18 O 33	18 O 33	18	18 O 33
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	4	6	9	16	16	25
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA					
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS					
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	355X404X595	390X460X615	390X460X695	500X580X800	500x580x800	500x580x910

PRODUZIONE - KG/GIORNO	65	80	90	130	140	200
PESO DEL CUBETTO - G	18	18	18	18 O 33	7	7
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	40	40	55	65	200	200
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA					
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS					
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	738X600X1030	738X600X1030	738X600X1130	840X740X1285	862x840x1657	862x840x1755

CUBETTO CAVO

PRODUZIONE - KG/GIORNO	25	32	45	75
PESO DEL CUBETTO - G	20	20	20	20
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	8	15	20	30
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA			
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	390X460X695	580X580X800	500X580X910	738X600X1030

MICRO CUBETTI

PRODUZIONE - KG/GIORNO	55	85	140	140	250
DIMENSIONE MICRO CUBETTO - MM	8X16X7	8X16X7	8X16X7	8X16X7	13x18x13
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	FINO A 10	FINO A 20	FINO A 40	FINO A 50	SENZA CONTENITORE
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA
CONSUMO ELETTRICO - W	420	550	650	650	1050
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	450X620X680	500X660X690	738X690X851,5	738X690X1020	560x569x695

GHIACCIO A SCAGLIE

PRODUZIONE - KG/GIORNO	90	150	250	500
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	20	40	200	280
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA			
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	500X660X800	738X690X1030	862X840X1650	1250X900X1800

DALLA A ALLA Z

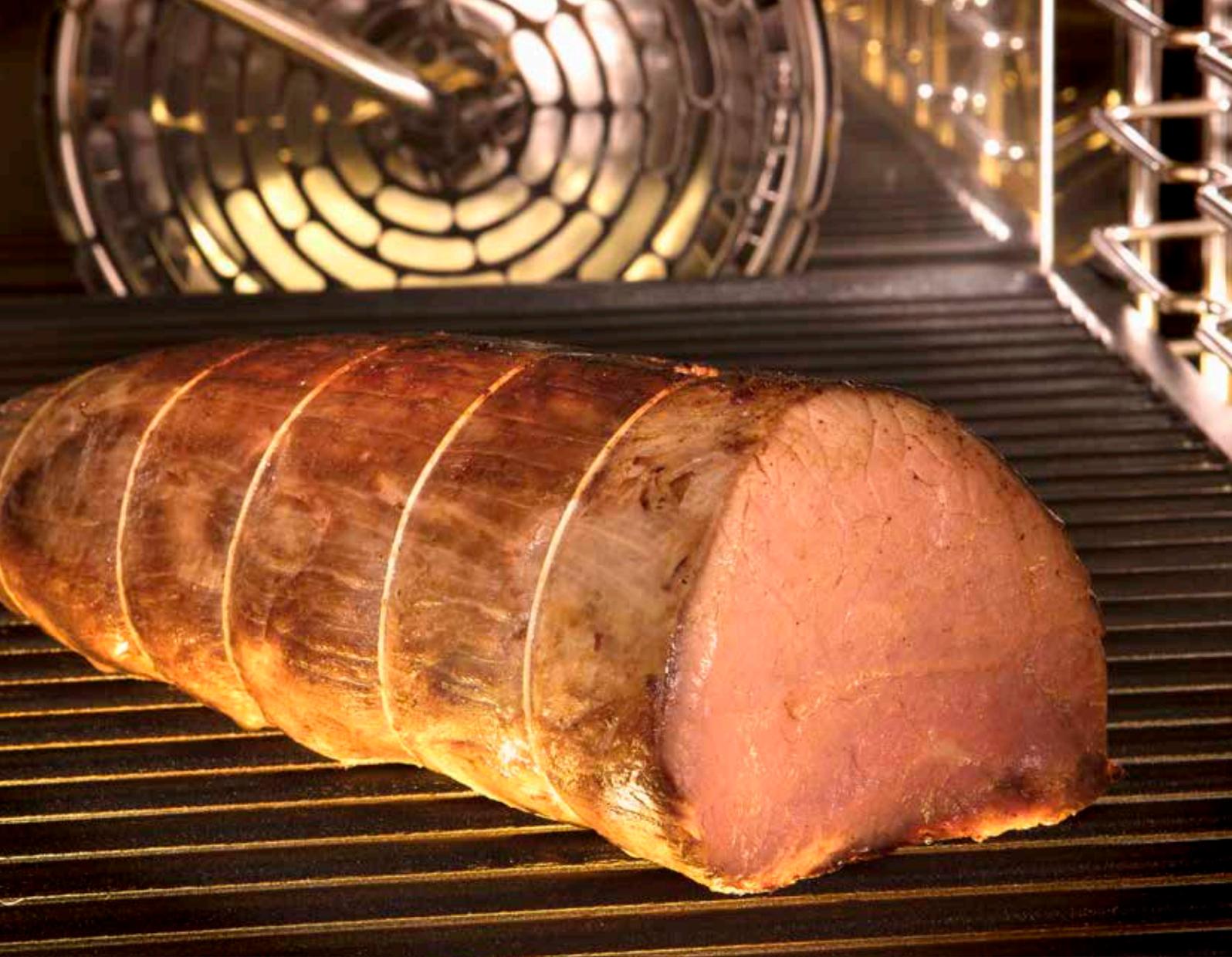
Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it



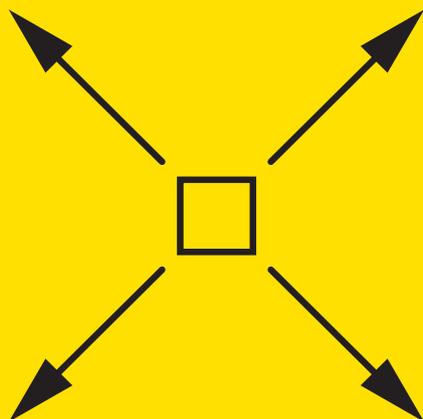
L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.



EAZY IL FORNO COMPATTO

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FORNO EAZY QUANDO LO SPAZIO FA LA DIFFERENZA



Tradizione e innovazione vanno di pari passo. Se desiderate una cucina innovativa senza rinunciare alla tradizione italiana, scegliete i forni Zanussi.

Il forno Eazy è ideale nelle cucine di piccole dimensioni ed indispensabile in quelle più grandi come supporto nelle varie cotture.

OGNI FORNO A MISURA DEL TUO BUSINESS

CON SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO

6 GN 1/1;
6,9 kw di potenza;
cicli di cottura: vapore /
convezione + vapore / convezione;
connessione elettrica:
400V, 3N, 50/60 Hz o
230V, 3, 50/60 Hz o
230V, 1, 50/60 Hz;
dimensioni esterne:
519x803x770 (LXPXA)



APERTURA DESTRA



APERTURA SINISTRA

SENZA SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO

6 GN 1/1;
6,9 kw di potenza;
cicli di cottura: vapore /
convezione + vapore / convezione;
connessione elettrica:
400V, 3N, 50/60 Hz o
230V, 3, 50/60 Hz o
230V, 1, 50/60 Hz;
dimensioni esterne:
519x803x770 (LXPXA)



APERTURA DESTRA



APERTURA SINISTRA

UN FORNO ZANUSSI AUMENTA IL TUO BUSINESS

PULIZIA COMPLETAMENTE AUTOMATICA

Tre cicli di lavaggio disponibili.

ACCIAIO INOX DALLA MASSIMA DURATA

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox.





PROTEZIONE ELEVATA

Protezione all'acqua IPX5 per una pulizia semplice ed efficace.

PORTA DOPPIO VETRO

La porta a doppio vetro è facilmente pulibile e protegge meglio dal calore.

LIVELLO DI IGIENE ALTAMENTE AFFIDABILE

nella camera, grazie alla pulizia facilitata dall'assenza di giunzioni e spigoli vivi.

UNIFORMITÀ DI COTTURA

Grazie al design della ventola, le condizioni termiche all'interno della camera sono sempre perfette.

FORNO EAZY



-
- **Cicli differenziati per diversi tipi di cottura**
 - **99 ricette memorizzabili**
 - **Connessione USB e gestione dei dati**

I forni Eazy Zanussi Professional combinano le caratteristiche della cucina a convezione con il supporto dell'umidità nella camera.

Ideale per contorni, cottura a vapore, panetteria, rigenerazione e piccole porzioni.

MEMORIZZA E REPLICA LE RICETTE QUANDO E COME VUOI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Ciclo di cottura a convezione (max 280°C) con umidificazione automatica (11 impostazioni):
 - 0 = nessuna umidità aggiuntiva (rosolatura, gratinatura, cottura cibi precotti).
 - 1-2 = bassa umidità (piccole porzioni di carne e pesce).
 - 3-4 = umidità medio bassa (grosse pezzature di carne, pollo arrosto).
 - 5-6 = umidità media (verdure arrosto, carne e pesce).
 - 7-8 = umidità medio-alta (verdure in umido).
 - 9-10 = alta umidità (carne in crosta, verdure).
- Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento.
- Programmabile: fino a 99 ricette di 9 fasi ciascuna possono essere memorizzate direttamente nel forno e replicate in qualsiasi momento.
- 3 velocità della ventola in base alla tipologia di alimento.
- Ciclo di cottura "Delta T".
- Connessione USB per scaricare dati HACCP, caricare le ricette e personalizzare l'interfaccia.
- Sonda per misurare la temperatura al centro.
- Sensore singolo disponibile come accessorio opzionale.
- Sistema di pulizia automatico: 3 cicli pre-impostati per pulire la camera di cottura, a seconda delle esigenze.
Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi) e utilizza detergenti liquidi.



PICCOLE PORZIONI QUANDO VUOI

LA SEMPLICITÀ IN TUTTE LE SUE FORME



-
- Pochi tasti per attivare in un attimo le funzioni principali
 - Il sistema di lavaggio è automatico, con la scelta di ben tre diversi cicli

FACILE DA POSIZIONARE FACILE DA USARE



-  **Interruttore On/Off**
-  **Fase di cottura:**
attivazione
-  **Cottura Delta T**
-  **Impostazione della temperatura**
-  **Cottura con sonda**
-  **Controllo del tempo**
-  **Velocità della ventola**
con possibilità di impostare
3 velocità diverse
-  **Impostazione dell'umidità nella
camera di cottura**
-  **Selezione delle fasi di cottura**
(9 fasi per ogni programma)
-  **Selezione del programma**
(99 programmi)
-  **Pulsante back/Impostazione dei
parametri di lavaggio**
-  **Apertura motorizzata della valvola
di scarico**
-  **Luce della camera di cottura**
On/Off



Manopola

Controllo centralizzato tramite una sola manopola per scorrere tutte le funzioni del forno. Funzione "Push to-set" per impostare rapidamente tutti i parametri di cottura.

Connessione USB

e gestione dei dati

Sonda per misurare la temperatura al centro

EAZY: ACCESSORI

Accessori per l'installazione



Base aperta



Struttura portateglie per base aperta



Base di supporto per forni sovrapposti



Kit per la sovrapposizione



Kit filtro aria anteriore

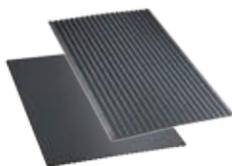


Doccetta esterna

Griglie e teglie GN in materiale antiaderente



Teglia antiaderente U-PAN da 20, 40 o 60 mm di altezza



Griglia doppio uso - lato liscio e lato rigato



Griglia in alluminio



Teglia panificazione in alluminio forato con rivestimento in silicone per 4 baguette

Griglie e teglie GN in acciaio inox



Griglie in acciaio inox



Contenitori in acciaio inox da 20-40-65 mm di altezza



Contenitore forato da 20, 40 o 65 mm di altezza



Griglia da 4 o 8 polli (da 1,2 kg ciascuno)

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



La Società si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza preavviso. Le fotografie non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

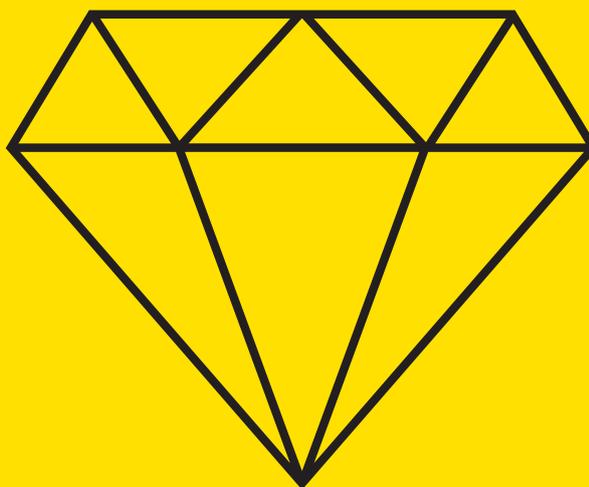
ZANUSSI
PROFESSIONAL



**FRITTO
SANO**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FRITTO SANO? COME?



Se vuoi preparare del fritto sano, controlla sempre:

- Olio
- Temperatura
- Tempo

durante tutto il processo di frittura!

FRITTO SANO? COME?

La frittura è una delle preparazioni alimentari più antiche e più popolari. Il processo consiste nell'immergere gli alimenti in olio caldo, all'interno di un recipiente.

L'olio di frittura non è solo un mezzo per trasferire calore, ma diventa un vero e proprio ingrediente quando viene assorbito dal cibo durante la cottura. Possiamo affermare che l'olio è l'ingrediente più importante in una frittura, in quanto influisce sul sapore del cibo, sul grado di doratura, sulla rapidità di cottura, sull'untuosità residua e sulla garanzia di un prodotto finale sano.

Avete notato che:

Quando un alimento viene fritto, il suo contenuto d'acqua diventa vapore ed esce dal cibo passando attraverso l'olio. L'olio, il vapore e l'ossigeno combinati con il calore, danno inizio a diverse reazioni chimiche. Queste modificano la struttura originale dell'olio, che diventa più denso e più scuro, oltre a produrre dei depositi appiccicosi.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Scegliendo l'olio giusto. Gli oli che meglio resistono all'ossidazione, ovvero quelli saturi come l'olio di arachidi, hanno una resistenza più elevata degli oli insaturi, come l'olio di soia.
- Rimuovendo i depositi appiccicosi e i residui di cibo dalla vasca.

ZANUSSI PROFESSIONAL aiuta a offrire una serie completa di strumenti per rallentare il degrado/l'ossidazione dell'olio:

Durante la cottura

- I deflettori in acciaio inox impediscono alle particelle di cibo residue che rimangono sui lati della vasca, di bruciare. Ideale per prodotti impanati e infarinati.
- Il filtro interno in acciaio inox impedisce l'intasamento del tubo di scarico e facilita la pulizia della zona fredda.

Durante il filtraggio dell'olio

- Il filtro in acciaio inox per il contenitore di raccolta dell'olio trattiene le particelle di cibo più grandi.
- Il filtro di carta, in aggiunta al filtro in acciaio inox, cattura anche le particelle più piccole, per consentire un filtraggio migliore e risparmiare olio.

Durante i periodi di inattività e standby

- È disponibile una modalità standby a bassa temperatura, sia come funzione preimpostata che come programma personalizzato, a seconda del modello di friggitrice.
- Il coperchio della friggitrice, in dotazione, mantiene l'olio in condizioni ottimali.
- Il coperchio igienico con copertura massima, disponibile come accessorio opzionale per alcuni modelli, migliora le condizioni di mantenimento ottimali.



UNA FRITTURA SANA? COME?



L'olio è l'ingrediente più importante nel processo di frittura in quanto influenza il sapore del cibo in relazione:

- al livello di doratura
- alla rapidità di cottura
- a quanto è grasso
- a quanto è sano

UNA FRITTURA SANA? COME?

Avete notato che:

- Ogni grasso da cucina, sia esso burro, lardo o olio, ha un punto di fumo, ossia una temperatura a cui inizia a produrre fumi pericolosi per l'operatore che li respira.
- Mentre il grasso si degrada, si avvicina anche al punto di infiammabilità, producendo gas combustibili che possono causare incendi.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Controllando le caratteristiche dell'olio di frittura e selezionando un olio con punto di fumo più alto (ad esempio, il burro e l'olio di cocco hanno un punto di fumo inferiore rispetto all'olio di girasole altamente oleico).

ZANUSSI PROFESSIONAL offre un'ampia gamma di macchine con caratteristiche specifiche per evitare di raggiungere il punto di fumo e il punto di infiammabilità:

- Le friggitrici elettroniche Zanussi Professional consentono di monitorare costantemente la temperatura dell'olio per una cottura semplice e sicura.
- Tutte le friggitrici Zanussi Professional dispongono di termostati di precisione e dispositivi di sicurezza che si innescano in caso di surriscaldamento dell'olio.
- La funzione "MELT" nelle friggitrici elettroniche rende sicuro il processo di liquefazione dei grassi solidi, impedendo i rischi connessi al surriscaldamento.

Avete notato che:

Un'altra problematica che si riscontra nella frittura è legata all'acrilammide, una molecola che si forma negli alimenti cotti a temperature elevate, come i cibi fritti e cotti al forno. La sua formazione è dovuta alla naturale presenza di un aminoacido nel cibo, denominato "asparagina" e ad alcuni tipi di zuccheri, che reagiscono producendo acrilammide. Questa sostanza chimica, che può formarsi in molti alimenti fritti, è particolarmente comune nelle patate e negli infarinati.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Scegliendo gli ingredienti giusti: varietà di patate per frittura contenenti meno zuccheri
- Impostando temperatura e tempi giusti per evitare il surriscaldamento e la combustione.

ZANUSSI PROFESSIONAL aiuta a offrire una serie completa di friggitrici con caratteristiche specifiche per controllare il tempo in modo preciso:

- Le friggitrici automatiche Zanussi Professional regolano automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di prodotto caricato grazie alla funzione di compensazione automatica del carico.
- Il sistema di sollevamento automatico del cestello di Zanussi Professional assicura che il ciclo di cottura termini al momento giusto.

**Endorsed by the
Zanussi PhD Academy**

Where industry meets
research.



FRIGGITRICI AD ALTA PRODUTTIVITÀ

FRIGGITRICI COMPATTE AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Friggitrice elettrica compatta in acciaio inox ad alta produttività. Ideale per chi cerca soluzioni compatte, versatili, efficienti ed ha l'esigenza di cucinare numerose porzioni di fritto in tempi brevissimi.

→ Richiede una minima quantità di olio e garantisce un rapido recupero della temperatura.

- Tutti i modelli sono costruiti in acciaio e hanno gli elementi riscaldati interni ribaltabili in 4 posizioni per una facile pulizia all'interno della vasca.
- La gamma include modelli con pompa dell'olio integrata per un semplice e sicuro filtraggio dell'olio.
- Costruzione robusta per garantire grande resistenza e stabilità.



FRIGGITRICI EVO900 AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Una gamma completa di friggitorie da 23 litri che include modelli standard e modelli programmabili, con cotture automatiche, sistema di sollevamento cestelli e di filtraggio olio.

- La funzione di cottura automatica garantisce alta qualità del cibo fritto e minore stress per l'operatore. È una funzione disponibile nei modelli programmabili che consente di friggere diversi formati di prodotto adattando automaticamente il ciclo di cottura in base alla quantità di alimenti (compensazione del carico automatico). È possibile impostare e memorizzare fino a 5 programmi di cottura automatici.
- Un funzionamento sostenibile con ridotto consumo di olio è possibile grazie agli accessori appositamente progettati e al sistema di filtraggio avanzato.

- Tutti i modelli con pompa di ricircolo dell'olio incorporata sono predisposti per un sistema avanzato di filtraggio dell'olio per rimuovere i più piccoli residui alimentari e prolungare così la durata dell'olio.
- L'elevata produttività è garantita dall'efficiente sistema di riscaldamento e dalla capacità utile del cesto che garantisce grandi risultati per qualsiasi tipo di prodotto.
- Tutti i modelli sono caratterizzati da una robusta struttura in acciaio inox per operazioni pesanti.



LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 11 KG/H*

PER PICCOLE LOCATION

Una selezione di modelli top per installazioni su basi neutre e refrigerate.

EVO700

MODELLI A GAS

- 372066** Friggitrice top a gas, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)
- 372068** Friggitrice a gas, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)
- 372067** Friggitrice top a gas, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)
- 372069** Friggitrice a gas, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)

EVO700

MODELLI ELETTRICI

- 372074** Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 5 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)
- 372075** Friggitrice top elettrica, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)
- 372077** Friggitrice elettrica, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)
- 372076** Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)
- 372078** Friggitrice elettrica, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)

*Test basati su: ASTM F1361

LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 20 KG/H*

PER MEDIE/GRANDI CUCINE

Una selezione di modelli super compatti che garantiscono alta produttività in spazi ridotti e un modello programmabile con impostazioni automatiche.

FRIGGITRICI COMPATTE ELETTRICHE

- 285002** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello - 240V monofase
- 285004** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello - 415V trifase
- 285003** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello, pompa olio integrata - 240V monofase
- 285005** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello, pompa olio integrata - 415V trifase

EVO700

MODELLI ELETTRICI

- 372079** Friggitrice top elettrica, 1 vasca da 12 litri e 1 cestello (resistenze in vasca)
- 372080** Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 12 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)
- 372084** Friggitrice elettrica, 1 vasca da 14 litri e 1 cestello (resistenze in vasca)
- 372085** Friggitrice elettrica, 2 vasche da 14 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)
- 372081** Friggitrice elettrica, 1 vasca da 15 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)
- 372083** Friggitrice elettrica programmabile automatica 15 litri, 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 cestelli con sollevamento automatico
- 372082** Friggitrice elettrica, 2 vasche da 15 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)

EVO900

MODELLI ELETTRICI

- 392087** Friggitrice elettrica, 15 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 1 cesto
- 392088** Friggitrice elettrica, 15+15 litri, con 2 vasche a "V" (resistenze esterne) e 2 cesti

EVO700

MODELLI A GAS

- 372070** Friggitrice a gas, 1 vasca da 15 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)
- 372071** Friggitrice a gas, 2 vasche da 15 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)

EVO900

MODELLI A GAS

- 392077** Friggitrice a gas, 15 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 1 cesto
- 392078** Friggitrice a gas, 15 + 15 litri, con 2 vasche a "V" (bruciatori esterni) e 2 cesti

*Test basati su: ASTM F1361

LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 36 KG/H*

PER CUCINE AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Una selezione di modelli programmabili, con impostazioni automatiche e sistema di filtraggio dell'olio.

EVO900

MODELLI ELETTRICI

- 392094** Friggitrice elettrica, 18 litri, con 1 vasca (resistenze interne) e 2 1/2 cesti
- 392095** Friggitrice elettrica, 18+18 litri, con 2 vasche (resistenze interne) e 4 1/2 cesti
- 392345** Friggitrice ACTIVE elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard, funzioni di cottura automatiche. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392341** Friggitrice ACTIVE elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard e 5 programmi HACCP. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392337** Friggitrice elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti

EVO900

MODELLI ELETTRICI

- 392339** Friggitrice HP elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo
- 392340** Friggitrice HP elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sistema integrato di filtraggio dell'olio. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392338** Friggitrice elettrica, 23+23 litri, con 2 vasche a "V" (resistenze esterne) e 4 1/2 cesti

EVO700

MODELLI A GAS

- 372072** Friggitrice a gas, 34 litri, con tubi di fiamma, 1 vasca e 2 cestelli

EVO900

MODELLI A GAS

- 392343** Friggitrice ACTIVE a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392335** Friggitrice ACTIVE a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard e 5 programmi HACCP. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392331** Friggitrice a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti
- 392333** Friggitrice HP a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo
- 392334** Friggitrice HP a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sistema integrato di filtraggio dell'olio. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392336** Friggitrice a gas, 23 litri, con tubi di fiamma, per infarinati, con 1 vasca e 2 mezzi cesti
- 392332** Friggitrice a gas, 23+23 litri, con 2 vasche a "V" (bruciatori esterni) e 4 1/2 cesti

*Test basati su: ASTM F1361

ACCESSORI



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 7 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 12 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 e EVO900 da 14 e 15 lt



Due mezzi cestelli per friggitrici EVO700 e EVO900 da 14 e 15 lt



Mezzo cestello per friggitrici EVO700 da 34 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 34 lt



Due mezzi cestelli per friggitrici EVO900 da 18 e 23 lt



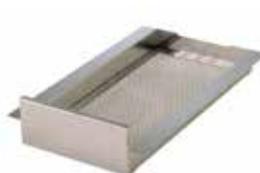
Cestello intero per friggitrici EVO900 da 18 e 23 lt



Filtro interno vasca per friggitrici EVO700 e EVO900



Scovolo per friggitrici EVO700 e EVO900



Filtro in acciaio inox per friggitrici EVO700 e EVO900



Tubo di collegamento per lo scarico olio per friggitrici EVO700 e EVO900



Deflettore olio per friggitrici EVO700 e EVO900



Coperchio igienico per friggitrici EVO900 da 23 lt



Kit per filtraggio avanzato per friggitrici EVO900 da 23 lt



Filtro in carta per filtraggio avanzato per friggitrici EVO900 da 23 lt

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



La Società si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza preavviso. Le fotografie non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

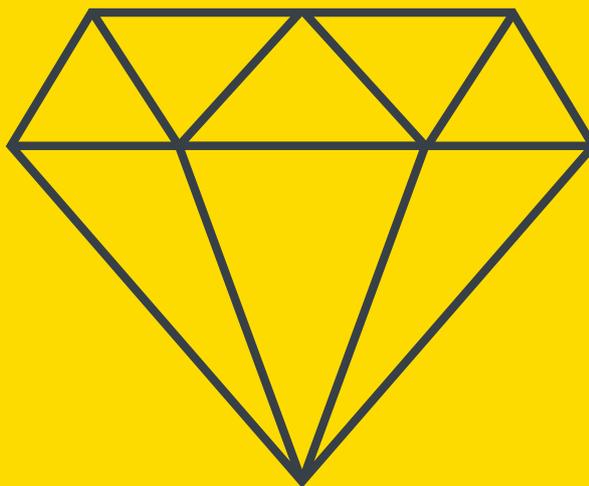
ZANUSSI
PROFESSIONAL



LAVASTOVIGLIE

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI È BRILLANTE



Zanussi Professional costruisce le lavastoviglie con materiali di prima qualità per dare prestazioni elevate e affidabilità anche nella lunga durata.

Il Sistema di Risciacquo Garantito è presente in tutte le lavastoviglie Active per dare un risultato di risciacquo sicuro, grazie alla costanza della temperatura e alla corretta quantità d'acqua utilizzata. Facilità, affidabilità, robustezza: le parole chiave di Zanussi Professional.

PENSATA IN GRANDE PER LAVARE IN PICCOLO



CAPOTTINA
VERSIONE
AUTOMATICA



CAPOTTINA
VERSIONE
MANUALE
COIBENTATA



CAPOTTINA
VERSIONE
MANUALE



CARICA
FRONTALE



SOTTOTAVOLO
VERSIONE TOP



SOTTOTAVOLO
VERSIONE
STANDARD



LAVATAZZINE/
BICCHIERI
VERSIONE TOP

LA TUA LAVASTOVIGLIE È ZANUSSI

PLUS

Protezione all'acqua IP25

Protezione a piccoli
oggetti e getti d'acqua.

Integrazione

La lavastoviglie
è progettata per avere
tutto al suo interno:
salto in aria, pompa
di risciacquo, controllo
igienico.

Led *

Uno speciale Led
consente di tenere
sotto controllo e
con un semplice colpo
d'occhio (è situato sulla
parte superiore della
capotta) l'andamento
dei cicli di lavaggio.

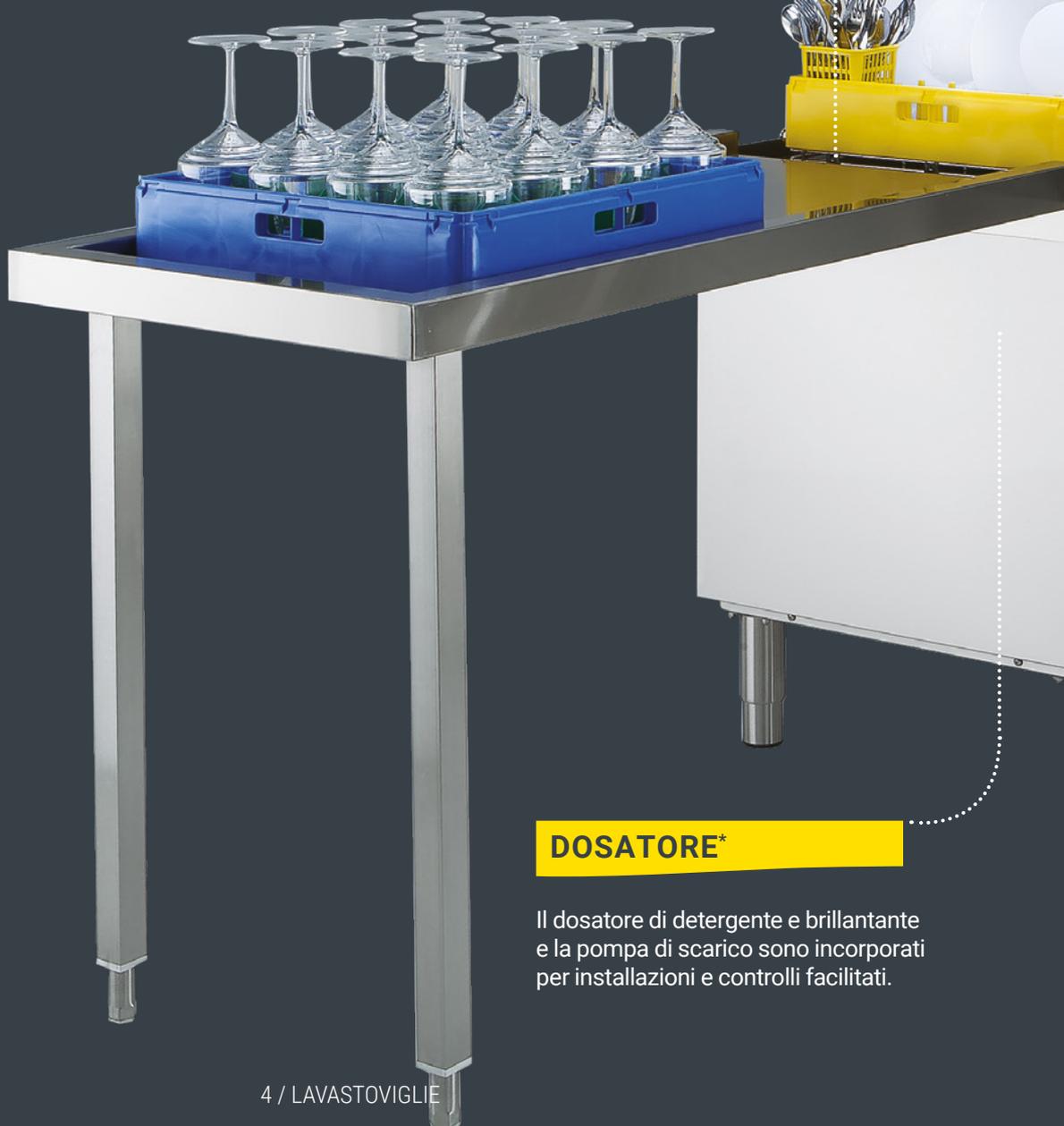
* Di serie su modelli
selezionati

RISCIACQUO GARANTITO

È una dotazione senza precedenti.
L'acqua mantiene una temperatura
elevata, costante e garantita di 84 °C,
mentre la pressione rimane regolare.
La qualità del risciacquo è senza
pari.

CARICO FACILITATO

L'altezza dell'apertura di carico è di
440 mm per introdurre facilmente
anche pentole ingombranti.



DOSATORE*

Il dosatore di detergente e brillantante
e la pompa di scarico sono incorporati
per installazioni e controlli facilitati.



FILTRAGGIO AVANZATO

Il sistema di filtraggio di nuova generazione trattiene tutti i residui di cibo per un'acqua sempre pura e un'azione più efficace dei detersivi.

RECUPERATORE DI ENERGIA*

È l'innovazione che più fa risparmiare. Non c'è bisogno di riscaldare l'acqua in quanto la macchina utilizza e recupera il vapore originato dal pre-riscaldamento.

SEMPLICITÀ

Caricamento, impostazione, pulizia e manutenzione sono accomunati da un'unica parola: semplicità. Anche il pannello di controllo è posizionato per avere sempre sott'occhio tutte le fasi dell'operatività.

QUALITÀ SUPERIORE ALLE ASPETTATIVE

ACTIVE

-
- IL DESIGN ERGONOMICO FACILITA L'ATTIVITÀ DELL'OPERATORE
 - L'IGIENE È SEMPRE GARANTITA CON TEMPERATURA COSTANTE A 84 °C
 - L'ACCIAIO INOX È GARANZIA DI DURATA E AFFIDABILITÀ

La lavastoviglie Zanussi Professional sarà sempre in grado di darvi molto di più di quanto vi aspettavate: sotto il profilo della qualità, delle prestazioni e dell'efficienza igienica.

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA IGIENE ATTIVA

PRESTAZIONI SEMPRE IN VISTA

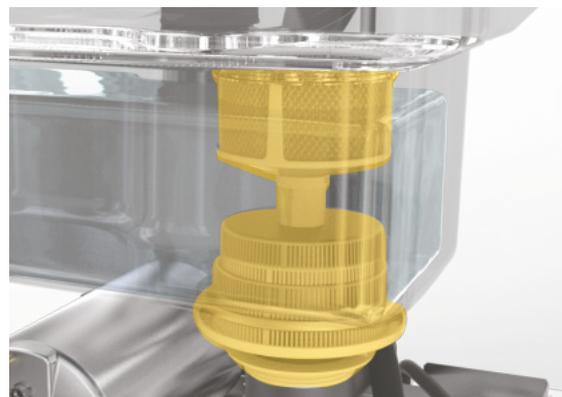
Le lavastoviglie a capottina Zanussi Professional sono state progettate per offrire le migliori prestazioni in termini di robustezza, affidabilità, igiene, facilità di pulizia e sicurezza dell'operatore. Questi modelli ad elevata produttività possono lavare fino a 1.440 piatti/ora (80/cesti ora). Grazie alla sua posizione angolare,

il pannello di controllo è sempre visibile e consente installazioni sia in linea che ad angolo, alle quali si possono accompagnare vari tavoli di servizio per rispondere in maniera personalizzata alle singole esigenze. La struttura e i componenti principali sono tutti in acciaio inox, per garantire robustezza e durata.



FILTRAGGIO AVANZATO

Il nuovo sistema di filtraggio avanzato ha due funzioni: mantiene libera l'acqua da residui di cibo e migliora l'efficacia del detergente. La pompa dell'acqua mantiene sempre costante la pressione. Il posizionamento degli ugelli dà maggiore incisività al getto d'acqua.



RISCIACQUO GARANTITO

Il boiler atmosferico garantisce una qualità di risciacquo mai raggiunta prima, mantenendo l'acqua a una temperatura molto elevata (84 °C) e costante con la spinta della pressione sempre regolare. Tutti i modelli sono Active e dotati del Sistema Risciacquo Garantito.

Il disegno dei bracci e degli ugelli di risciacquo facilita la totale rimozione del detergente. La nuova inclinazione del cielo e dei bracci di lavaggio fa sì che il detergente non possa cadere sulle stoviglie già lavate in fase di risciacquo.



VITTORIA FACILE SUL CALCARE



-
- LA CAPOTTINA ZANUSSI PROFESSIONAL VINCE CONTRO IL CALCARE
 - LA SANITIZZAZIONE È A REGOLA D'ARTE
 - IL CARICO È FACILITATO DALL'ALTEZZA DELL'APERTURA

Con un semplice tasto date l'avvio alla decalcificazione automatica, mentre il ciclo di pulizia si attiva da solo quando vengono rimossi filtro e troppopieno: facile!

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA MODELLO STANDARD

NO AL CALCARE

La decalcificazione è automatica e si attiva con la semplice pressione di un tasto. Questa particolare innovazione consente di mantenere perfette ed efficienti le parti a contatto con l'acqua ed anche le resistenze. In più, gli ugelli di risciacquo, liberi dal calcare, assicurano pulizia e sanitizzazione a regola d'arte, una manutenzione pressoché inesistente e un sicuro risparmio.

Mai più resistenze incrostate,



ma sempre brillanti ed efficienti.



Il tasto per il ciclo anticalcare attiva la decalcificazione automatica



PIÙ DI QUANTO TI ASPETTI

La lavastoviglie è una perfetta macchina ergonomica, pensata e progettata per agevolare le manovre di chi lavora.

- Display: posto in un angolo per essere visto a 180° e per tenere sotto controllo le fasi di lavaggio. (1)
- L'altezza dell'apertura di carico è di 440 mm per facilitare l'inserimento anche di grosse pentole. (2)
- La posizione anteriore del filtro ne agevola e velocizza l'estrazione per le operazioni di pulizia. (3)

- Nei modelli automatici, un Led è posizionato sulla cornice in alto, in modo da controllare in un batter d'occhio la fase di lavoro della capottina. (4)
- Integrazione: salto in aria, boiler e pompa di risciacquo sono integrati nella macchina. (5)
- Ciclo di pulizia automatico. Quando si rimuovono il filtro vasca e il troppopieno, in automatico si attiva lo svuotamento della vasca e della pompa di lavaggio. (6)



ERGONOMIA E FACILITÀ DI CARICO



-
- L'ALTEZZA DELL'APERTURA RENDE PIÙ FACILE L'INGRESSO DI OGNI CARICO
 - LA GAMMA METTE A DISPOSIZIONE LA SCELTA PIÙ ADEGUATA AD OGNI NECESSITÀ
 - LA QUALITÀ DEL RISCIACQUO È LA CARATTERISTICA PIÙ IMPORTANTE E DISTINTIVA

Scegliere Zanussi Professional assicura le migliori prestazioni di lavaggio per dare ai vostri clienti il massimo dell'igiene.

LAVAUTENSILI MULTIUSO

GRANDE CAPACITÀ DI CARICO

La lavastoviglie a carica frontale è una lavautensili multiuso per piatti, posate, bicchieri, tazze, vassoi GN e utensili da cucina.

I 450 mm di altezza della bocca di carico permettono l'inserimento di stoviglie di maggiore dimensione. Con l'apertura a doppio step si può lasciare la porta socchiusa durante la notte. Le guide interne hanno un doppio scorrimento per alloggiare cesti da 500x500 mm oppure quelli più ampi da 530x550 mm, adatti per il lavaggio di utensili da cucina, vassoi e piatti pizza con diametro da 320 mm.

La lavastoviglie è completamente in acciaio inox per assicurare la massima affidabilità, con doppia parete coibentata per aumentarne la silenziosità. La capacità della vasca di lavaggio è di 42 l così l'acqua è sufficiente per tutta la fase di lavaggio intenso.

Nel modello Active la massima igiene è assicurata dal Sistema di Risciacquo Garantito che opera alla temperatura costante di 84 °C.

La versione base ha un sistema di risciacquo tradizionale con una temperatura minima di risciacquo di 82.5 °C.

I 3 diversi cicli di lavaggio sono studiati per lavare qualsiasi tipologia di stoviglie in base al livello di sporco. Tutti e 3 i cicli possono essere personalizzati. Il terzo ciclo di risciacquo può essere riprogrammato per ottenere un risciacquo più lungo, con acqua più calda nel rispetto dei parametri HACCP oppure per il risciacquo di bicchieri in cristallo ad una temperatura più bassa.

La presenza del sistema Soft Start garantisce maggiore protezione agli oggetti delicati e una affidabilità superiore della pompa di lavaggio.



GAMMA COMPLETA

→ Modello base da 1170 piatti/ora con sistema di risciacquo tradizionale (a pressione) e con pompa di scarico.

→ Modello Active da 1170 piatti/ora con Sistema Risciacquo Garantito e con pompa di scarico.

→ Modello Active da 1170 piatti/ora con Sistema Risciacquo Garantito, con addolcitore d'acqua in continuo e pompa di scarico.

LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO MODELLO TOP

AFFIDABILITÀ D'ACCIAIO

Tutte le lavastoviglie sottotavolo assicurano grande affidabilità perché sono costruite interamente in acciaio inox. La versione Top include una camera di lavaggio stampata in acciaio con angoli arrotondati, completamente priva di saldature e di giunture, con filtri totalmente rimovibili e bracci di lavaggio che garantiscono una grande facilità di pulizia. L'igiene più approfondita è assicurata, nei modelli Active, dal Sistema di Risciacquo Garantito che lavora a una temperatura costante di 84 °C. La versione Top ha 3 diversi cicli di lavaggio secondo il tipo di stoviglie che devono essere lavate e il livello di sporco. Tutti i cicli possono essere personalizzati. Il ciclo di risciacquo può inoltre essere riprogrammato per compiere un risciacquo più

lungo e con acqua più calda per la conformità HACCP, o restare ad una temperatura più bassa per trattare, ad esempio, bicchieri di cristallo. La versione Top include anche il sistema Soft Start per offrire una maggiore protezione agli oggetti delicati ed aumentare l'affidabilità della pompa di lavaggio. Il pannello di controllo elettronico con display digitale permette all'operatore di mantenere sotto controllo tutte le funzioni della lavastoviglie. Un modello dedicato per le teglie pasticceria (600x400 mm) ha una camera di lavaggio più ampia, adatta sia ai cestelli standard (500x500 mm), sia a quelli specifici (600x400 mm e 600x500 mm).



GAMMA COMPLETA

- Modello da 720 piatti/ora, doppia parete coibentata, con sistema di risciacquo standard (a pressione).
- Due modelli Active da 720 piatti/ora, doppia parete coibentata, Sistema di Risciacquo Garantito, un modello con pompa di scarico.
- Due modelli Active da 720 piatti/ora, doppia parete coibentata, con Sistema di Risciacquo Garantito, pompa di scarico e

- addolcitore d'acqua in continuo, un modello con dosatore detergente.
- Due modelli da 360 teglie/ora, per teglie pasticceria (600x400 mm), con boiler atmosferico, doppia parete, pompa di scarico, un modello con addolcitore d'acqua.

LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO MODELLO STANDARD

RIASCIACQUO A 84 °C

Le lavastoviglie sottotavolo sono realizzate interamente in acciaio inox per garantire la massima affidabilità; solo i bracci e i getti di lavaggio delle versioni Standard sono in polipropilene, un materiale molto igienico e resistente.

Il pannello di controllo ha un disegno semplice, con display digitale con il quale è possibile personalizzare il ciclo di lavaggio, di risciacquo e la temperatura: la quantità di brillantante e detergente viene definita direttamente dall'utilizzatore. I modelli con addolcitore d'acqua sono dotati di boiler atmosferico e pompa di risciacquo per garantire alta pressione e temperatura costante dell'acqua a 84 °C nella fase di risciacquo.

Negli altri modelli la qualità del risciacquo è garantita da un circuito a pressione che fornisce una temperatura dell'acqua superiore a 82.5 °C (acqua di rete ad un minimo di 2 bar e 50 °C). Questa versione ha 2 cicli di lavaggio per assicurare ottime prestazioni di lavaggio e risciacquo: il primo ciclo di 120 secondi per stoviglie con sporco normale e il secondo ciclo di 180 secondi per stoviglie molto sporche. La versione Standard integra anche il sistema Soft Start per offrire un'ulteriore protezione agli oggetti delicati e aumentare l'affidabilità della pompa di lavaggio.



GAMMA COMPLETA

→ Due modelli base da 540 piatti/ora, con boiler da 2.8 o 4.5 kW, parete singola, due modelli con pompa di scarico.

→ Due modelli da 540 piatti/ora con addolcitore d'acqua, con boiler da 2.8 o 4.5 kW, parete singola.

→ Tre modelli da 540 piatti/ora con addolcitore d'acqua e pompa di scarico, con boiler da 2.8 o 4.5 kW, parete singola, un modello con dosatore detergente.

AMPIA GAMMA GRANDI PRESTAZIONI RISPARMIO NOTEVOLE



-
- LE LAVATAZZINE E LAVABICCHIERI SONO MOLTO SILENZIOSE
 - L'ADDOLCITORE IN CONTINUO DÀ RISULTATI DI LAVAGGIO SUPERIORI INDIPENDENTEMENTE DALLA DUREZZA DELL'ACQUA
 - IL RISCIAQUO GARANTISCE LA MASSIMA IGIENE

Zanussi Professional mette in mostra una gamma invidiabile di soluzioni dalle prestazioni indiscutibili. In più, garantisce un taglio evidente ai costi di gestione.

LAVATAZZINE/ LAVABICCHIERI

AFFIDABILITÀ D'ACCIAIO

Le lavatazzine e lavabicchieri Zanussi sono la soluzione perfetta per i locali di piccole\medie dimensioni: bar, pub, caffè. La tecnologia innovativa garantisce massime prestazioni di lavaggio e di risciacquo e un'igiene totale grazie ai doppi bracci di lavaggio e risciacquo posizionati sia in alto che in basso. Le lavastoviglie effettuano un risciacquo freddo dopo il risciacquo caldo, garantendo i bicchieri perfettamente puliti e pronti da utilizzare: cosa particolarmente apprezzata per i bicchieri da birra. Sono interamente costruite in acciaio inox per garantire la massima affidabilità. La camera di lavaggio e la porta a doppia parete, garantiscono bassi livelli di rumore

e una minima dispersione di calore dalla macchina. Inoltre, sono dotate di una porta controbilanciata con maniglia ergonomica.



GAMMA COMPLETA

Z-flex XS e S

Modelli elettromeccanici

- Tre modelli XS, uno standard, uno con pompa di scarico, uno con pompa di scarico e dosatore detergente.
- Quattro modelli S, uno standard, uno con pompa di scarico, uno con pompa di scarico e dosatore detergente, uno con pompa di scarico, dosatore detergente e risciacquo a freddo.

- Due modelli S a doppia parete, uno standard, uno con pompa di scarico.

Z-flex S

Modelli elettronici

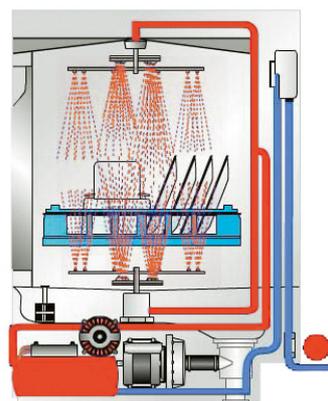
- Tre modelli S a doppia parete, con bocca di carico alta 21 cm: uno standard, uno con addolcitore e uno con addolcitore e pompa di scarico.
- Sette modelli S a doppia parete, con bocca di carico alta 29 cm e diverse caratteristiche per ogni necessità.

SISTEMA DI RISCIACCO GARANTITO (GRS)

LA GARANZIA DI UN RISCIACCO SPECIALE

Il Sistema di Risciacquo Garantito (GRS), oltre ad offrire la completa igienizzazione delle stoviglie, consente un grande risparmio energetico, quali siano le condizioni dell'acqua. Il risciacquo comincia solo quando l'acqua è alla corretta temperatura di igienizzazione di 84 °C, mentre la pompa ausiliaria di risciacquo incorporata fornisce una costante alimentazione di nuova acqua calda. Quindi, anche con acqua a bassa pressione o acqua fredda in ingresso, i risultati di risciacquo sono sempre perfetti. Il Sistema di Risciacquo Garantito Active dispone di un boiler da 12 litri dotato di un dispositivo di attesa che assicura che il ciclo

di risciacquo inizi solo quando, nel boiler, la temperatura dell'acqua è corretta. Durante il ciclo di risciacquo, l'elettrovalvola rimane chiusa ed evita l'ingresso di acqua fredda che andrebbe a miscelarsi all'acqua riscaldata dal boiler. La temperatura dell'acqua di risciacquo è costante, dall'inizio alla fine, per tutti i 12 secondi, e può essere aumentata per offrire un'igiene ancora maggiore. La pompa di risciacquo ausiliaria e incorporata mantiene costante la pressione dell'acqua, garantendo che i bracci di risciacquo ruotino molto velocemente, per rimuovere ogni traccia di detersivo.



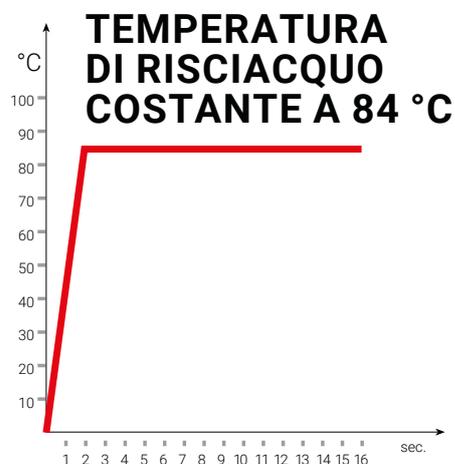
VANTAGGI DEL SISTEMA GRS

Temperatura

- Temperatura di risciacquo costante = igiene garantita.
- Grande risparmio energetico = bassi costi di esercizio.
- Piatti e bicchieri sono pronti per essere immediatamente usati.

Pressione

- Grazie alla forte pressione dell'acqua, tutte le tracce di detersivo vengono rimosse.
- Brillanti prestazioni assicurate.



ADDOLCITORE D'ACQUA IN CONTINUO RIVOLUZIONARIO

UN ADDOLCITORE RIVOLUZIONARIO

Il nuovo addolcitore d'acqua in continuo di Zanussi Professional è un sistema rivoluzionario: i risultati di lavaggio sono perfetti, indipendentemente dalla durezza dell'acqua. L'addolcitore d'acqua in continuo non è un'unità esterna, ma è integrato nelle lavastoviglie: le prestazioni di lavaggio sono superiori anche in spazi ridotti. È costituito da due elementi filtranti (resine) che si alternano durante il funzionamento della macchina: mentre uno depura l'acqua di alimentazione trattenendo i sali di calcio, l'altro viene rigenerato. Il processo è completamente automatico: la macchina "decide" quando rigenerare le resine e avvisa l'operatore quando il sale di rigenerazione sta per terminare.

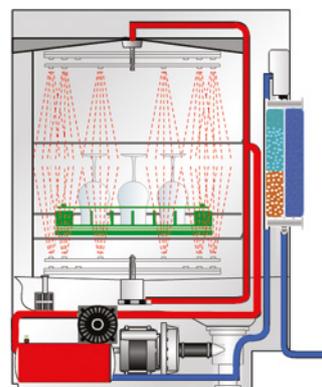
Il Sistema di Risciacquo Garantito Active fornisce una pressione costante dell'acqua di risciacquo e assicura la completa eliminazione del detersivo. Nei sistemi tradizionali la pressione dipende invece da quella della rete idrica esterna. Il contenitore del sale è posizionato esternamente sulla parte frontale della lavastoviglie ed è accessibile comodamente, senza aprire lo sportello.



VANTAGGI DELL'ADDOLCITORE D'ACQUA

- Due contenitori separati e autonomi (resine)
 - = lavaggio senza interruzione.
- 100% dell'acqua in ingresso addolcita
 - = nessuna traccia di calcare
 - = assenza di incrostazioni nel boiler
 - = consumo di detersivo limitato.

- Contenitore del sale posizionato sulla parte frontale = accesso comodo senza dover aprire lo sportello.



PIÙ FORZA CONTRO LO SPORCO PULIZIA GARANTITA

RIMOZIONE TOTALE DEL DETERSIVO

Le lavastoviglie Zanussi Professional assicurano risultati perfetti di lavaggio e risciacquo per qualsiasi tipo di utensili, tazze, vassoi, contenitori GN, posate.

Fase di lavaggio

Gli ugelli hanno un disegno che ne potenzia la forza; i bracci rotanti sono posizionati sia in alto che in basso nella camera di lavaggio: il risultato è che gli spruzzi d'acqua arrivano dappertutto e con forza tale da detergere anche lo sporco più ostinato.

Fase di risciacquo

Il risciacquo è ad elevatissima efficacia e rimuove tutto il detersivo dai piatti. Nel Sistema di Risciacquo Garantito (GRS), il boiler atmosferico assicura temperatura costante dell'acqua, indipendentemente dalla pressione di rete; la pompa di risciacquo incorporata garantisce pressione regolare dell'acqua durante tutta la fase.

Dopo il lavaggio e prima del risciacquo c'è una pausa di 4 secondi: grazie ad essa, nessuna goccia d'acqua utilizzata per il lavaggio cadrà sulle stoviglie appena pulite.



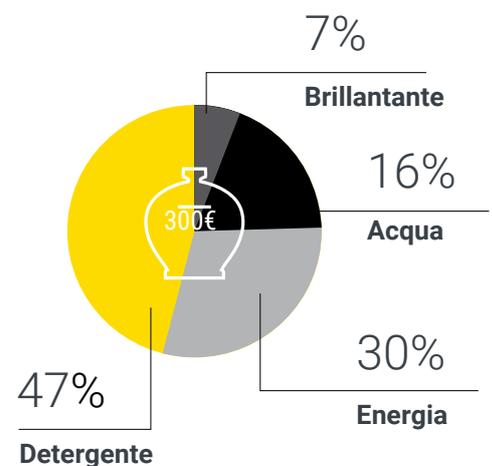
RISPARMIO 300 EURO/ANNO

Una perfetta combinazione tra le prestazioni di lavaggio e il rispetto dell'ambiente, assicura una riduzione dei costi di gestione nelle lavastoviglie sottotavolo. Il risparmio totale arriva fino a 300 Euro* l'anno grazie ai risparmi di acqua, energia elettrica, detersivo e brillantante, garantendo sempre le migliori prestazioni di lavaggio e risciacquo.

- Minori consumi d'acqua: 3 l/ciclo

di acqua pulita vengono utilizzati per il risciacquo, considerando condizioni di ingresso acqua standard.

- Minori consumi di energia elettrica: 20-25% di acqua in meno utilizzata per il risciacquo.
- Minor consumo di detersivo e brillantante: sono richieste minori quantità per ottenere gli stessi risultati.



** comparazione con sottotavolo standard:
70 cicli per giorno, 300 giorni lavorativi,
ingresso acqua 15 °C*

ALTE PRESTAZIONI E BASSI COSTI DI GESTIONE

TEMPERATURA E PRESSIONE COSTANTI

Le lavastoviglie Zanussi Professional assicurano risultati perfetti di lavaggio e risciacquo per qualsiasi tipo di utensili, tazze, vassoi, contenitori GN, posate.

Fase di Lavaggio

Il sistema di lavaggio, grazie alla particolare forma degli ugelli e dei bracci rotanti che spruzzano acqua sia dall'alto che dal basso della camera di lavaggio, garantisce ottimi risultati anche in presenza di sporco ostinato. Ogni angolo, all'interno della camera di lavaggio, viene investito dall'acqua generata dagli ugelli.

Fase di risciacquo

Le prestazioni di risciacquo sono sempre garantite ad altissima qualità, rimuovendo tutto il detersivo dai piatti.

Il boiler atmosferico con il Sistema di Risciacquo Garantito (GRS) assicura una temperatura costante dell'acqua di risciacquo (indipendentemente dalla pressione di rete) e la pompa di risciacquo incorporata garantisce una costante pressione dell'acqua durante la fase di risciacquo. Grazie ai 4 secondi di pausa dopo il lavaggio e prima del risciacquo, nessuna goccia d'acqua utilizzata per il lavaggio cadrà sulle stoviglie appena pulite.

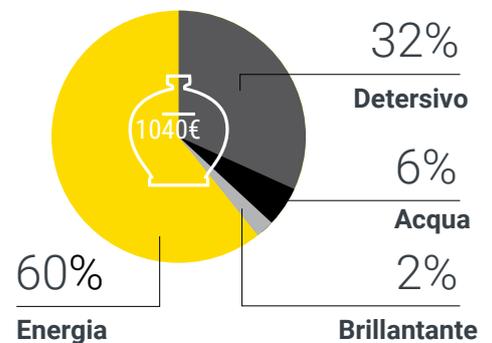


RISPARMIO ADDOLCITO

La concreta combinazione tra prestazioni di lavaggio e rispetto per l'ambiente, assicura una apprezzabile riduzione dei costi di gestione. Ricerca, innovazione, tecnologia, hanno un unico obiettivo: risparmiare fino a 1040 euro/anno con la capottina con recuperatore di energia.

→ Minori consumi di energia elettrica: l'acqua fredda da rete non viene riscaldata da nuova energia, ma dal vapore recuperato dal

riscaldamento del ciclo di lavaggio.
→ Minori consumi grazie all'efficienza dei componenti: il ciclo anticalcare automatico agisce su tutte le parti a contatto con l'acqua e più esposte al calcare: boiler, circuito idraulico, resistenza, camera di lavaggio, ugelli. Tutti i componenti durano di più e, rimanendo più efficienti, consumano meno e richiedono una manutenzione vicina allo zero.



Lavastoviglie Zanussi con recuperatore di energia fino a 1040 €/anno di risparmio

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA / LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA



VERSIONE AUTOMATICA



VERSIONE MANUALE
COIBENTATA



VERSIONE MANUALE

SISTEMA RISCIAQUO

ACTIVE GRS
TIPO BOILER
POTENZA BOILER (KW)

SI
ATMOSFERICO
9 KW

SI
ATMOSFERICO
9 KW

NO
ATMOSFERICO
9 KW

SISTEMA DI LAVAGGIO

N. CICLI
CICLI (°)
CAPACITÀ (PIATTI/ORA)
VASCA (LT)
POMPA LAVAGGIO (KW)

3
45°/ 57°- 84°-150°
1134 - 1440 - INF.
24
0,8

3
45°/ 57°- 84°-150°
1134 - 1440 - INF.
24
0,8

3
45°/ 57°- 84°-150°
1134 - 1440 - INF.
24
0,8

CONTROLLO

TIPO
DISPLAY DIGITALE
CICLO DI PULIZIA
AUTODIAGNOSTICA

ELETTRONICO
SI
SI
SI

ELETTRONICO
SI
SI
SI

ELETTRONICO
SI
SI
SI

CAPOTTINA

OPZIONI COSTRUZIONE
NUMERO MOLLE
TIPO DI CIELO
PANNELLO DI PROTEZIONE
POSTERIORE

PARETE DOPPIA
COIBENTATA AUTOMATICA
3
INCLINATO ANTI-GOCCIA
ACCIAIO ZINCATO

PARETE DOPPIA
COIBENTATA
3
INCLINATO ANTI-GOCCIA
ACCIAIO ZINCATO

PARETE SINGOLA
3
ACCIAIO ZINCATO

PRERISCALDAMENTO

BOILER

BOILER

BOILER

FILTRO VASCA

AVANZATO

AVANZATO

BASE



ACTIVE
VERSIONE TOP



ACTIVE
VERSIONE TOP
CON ADDOLCITORE



VERSIONE TOP



VERSIONE
STANDARD



VERSIONE
PER TEGLIE
PASTICCERIA

LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO

SISTEMA RISCIAQUO

ACTIVE GRS
POMPA DI RISCIAQUO
TIPO BOILER
POTENZA BOILER (KW)

SI
SI
ATMOSFERICO
4.5 KW

SI
SI
ATMOSFERICO
4.5 KW

NO
NO
A PRESSIONE
4.5 KW

NO
OPZIONALE
A PRESSIONE O ATMOSF.
4.5 O 2.8 KW

SI
SI
ATMOSFERICO
6 KW

SISTEMA DI LAVAGGIO

N. CICLI
CICLI (°)
CAPACITÀ (PIATTI/ORA)
CAPACITÀ (TEGLIE/ORA)
VASCA (LT)

3
90°-120°-240°
720
23

3
90°-120°-240°
720
23

3
90°-120°-240°
720
23

2
120°-180°
540
33

4
60°-120°-180°-300°
360
16.5

CONTROLLO

TIPO
DISPLAY DIGITALE
DIAGNOSI GUASTI

ELETTRONICO
SI
SI

ELETTRONICO
SI
SI

ELETTRONICO
SI
SI

ELETTRONICO
SI
NO

ELETTRONICO
SI
SI

COSTRUZIONE

PARETI COIBENTATE ANTIRUMORE
VASCA STAMPATA
BRACCI DI LAVAGGIO
BRACCI DI RISCIAQUO
PORTA BILANCIATA

SI
SI
ACCIAIO INOX
ACCIAIO INOX
SI

SI
SI
ACCIAIO INOX
ACCIAIO INOX
SI

SI
SI
ACCIAIO INOX
ACCIAIO INOX
SI

NO
NO
PLASTICA
PLASTICA
NO

SI
SI
ACCIAIO INOX
PLASTICA
SI

LAVASTOVIGLIE A CARICAMENTO FRONTALE / LAVATAZZINE-LAVABICCHIERI



ACTIVE



VERSIONE
STANDARD

LAVASTOVIGLIE A CARICAMENTO FRONTALE

SISTEMA RISCIAQUO

ACTIVE GRS	SI	NO
POMPA DI RISCIAQUO	SI	NO
POTENZA BOILER (KW)	9 KW	9 KW

SISTEMA DI LAVAGGIO

N. CICLI	3	3
CICLI (*)	55°-90°-300°	55°-90°-300°
CAPACITÀ (PIATTI/ORA)	1170	1170
VASCA (LT)	42	42

CONTROLLO

TIPO	ELETTRONICO	ELETTRONICO
DISPLAY DIGITALE	SI	SI
DIAGNOSI GUASTI	SI	SI

CONSTRUZIONE

PARETI COIBENTATE ANTIRUMORE	SI	SI
BRACCI DI LAVAGGIO	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
BRACCI DI RISCIAQUO	ACCIAIO INOX	ACCIAIO INOX
PORTA CONTROBILANCIATA	SI	SI



Z-XS



Z-S



Z-S
DOPPIA PARETE



Z-S DOPPIA PARETE
ELETTRONICHE
(BOCCA DI CARICO
21 CM)



Z-S DOPPIA PARETE
ELETTRONICHE
(BOCCA DI CARICO
29 CM)

LAVATAZZINE- LAVABICCHIERI

SISTEMA RISCIAQUO

CON ADDOLCITORE D'ACQUA	NO	SOLO MODELLI SELEZIONATI	NO	SOLO MODELLI SELEZIONATI	SOLO MODELLI SELEZIONATI
OPZIONE RISCIAQUO A FREDDO	NO	SOLO MODELLI SELEZIONATI	NO	SI	SI

SISTEMA DI LAVAGGIO

N. CICLI	1	1	1	3	3
CICLI (*)	120°	120°	120°	120°/300°/120°	120°/300°/120°

CONTROLLO

TIPO	ELETTROMECCANICO	ELETTROMECCANICO	ELETTROMECCANICO	ELETTRONICO	ELETTRONICO
------	------------------	------------------	------------------	-------------	-------------

CONSTRUZIONE

BRACCI DI LAVAGGIO	240	290	290	210	290
BRACCI DI RISCIAQUO	ACCIAIO INOX				
VASCA DI LAVAGGIO STAMPATA	NO	NO	SI	SI	SI
PARETI COIBENTATE	NO	NO	SI	SI	SI
PORTA CONTROBILANCIATA	SI	SI	SI	SI	SI

CESTELLI

QUADRATO 350 MM	SI	NO	NO	NO	NO
QUADRATO 380 MM	SI	NO	NO	NO	NO
QUADRATO 400 MM	NO	SI	SI	SI	SI
TONDO 350 MM	SI	NO	NO	NO	NO
TONDO 380 MM	SI	NO	NO	NO	NO
TONDO 400 MM	NO	SI	SI	SI	SI

IDENTIFICAZIONE FACILE: OGNI FUNZIONE HA IL SUO COLORE

**Gli accessori rispondono a tutte le esigenze di carico.
Ergonomici, colorati per il riconoscimento immediato, funzionali.**



Cesto multi-uso
500x500x190 mm



Cesto per 48 tazzine



Cesto per 18 piatti piani



Cesto per 25 bicchieri birra
altezza: 170 mm



Cesto per
12 piatti fondi



Cesto per grandi piatti
diametro: 320 mm



Cesto per vassoi



Cesto per posate



Contenitori per posate

**Mantieni al livello più elevato le prestazioni della tua
lavastoviglie con il trattamento originale dell'acqua.**



Addolcitore acqua
esterno manuale 12 l



Addolcitore acqua
esterno manuale 8 l



Filtro osmosi inversa

DALLA A ALLA Z

Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.



MAGiSTAR

COMBI

UNA STELLA
IN CUCINA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

IL FORNO DEI

N.1



A close-up photograph of a roasted duck on a grill. The duck is golden brown and glistening, with its legs tucked. In the foreground, a single roasted potato sits on the grill. The background is blurred, showing a kitchen setting with stainless steel surfaces and lights.

PIÙ PRESTAZIONI

PIÙ SEMPLICITÀ

PIÙ ESPERIENZA

PIÙ RISPARMIO

MAGiSTAR

COMBI

MAGISTAR COMBI

UNA SCELTA DI VITA.

MAGiSTAR

COMBI

La vita è facile. Magistar Combi

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

Il primo forno a convezione entra nella squadra Zanussi.

Rispecchia perfettamente la filosofia del marchio: prestazioni, design, robustezza e affidabilità.

2019

2000

1970

1916

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

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

VIVI MEGLIO CUCINI MEGLIO

NUOVI PANNELLI
INTUITIVI

Alte prestazioni
e controllo totale



MAGISTAR COMBI-TS

- Pannello touch
- Boiler

Equilibrio perfetto
tra rendimento
e valore



MAGISTAR COMBI-DS

- Pannello digitale
- Boiler

Flessibilità
e produttività



MAGISTAR COMBI-TI

- Pannello touch
- Iniezione di vapore diretto

Risultati garantiti
con la massima
semplicità



MAGISTAR COMBI-DI

- Pannello digitale
- Iniezione di vapore diretto

IL TUO PARTNER IN CUCINA

PIÙ RISPARMIO

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

PIÙ IMMEDIATEZZA

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

PIÙ LOGICA

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

PLUS

Più facilità

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



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



PIÙ COMPATTEZZA

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

PIÙ IDENTITÀ

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

PIÙ CONNESSIONE

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

PIÙ PRESTAZIONI



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

MAGISTAR COMBI HA CUORE E CERVELLO

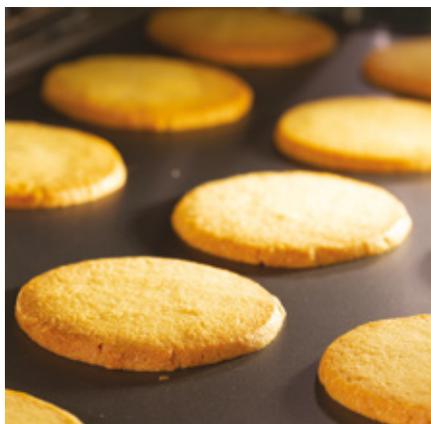
UN CUORE PULSANTE

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



UNIFORMITÀ DI COTTURA

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



CUORE D'ACCIAIO

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



ALLARGA I CONFINI DEL TUO MENU

FUNZIONI SPECIALI

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

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



BASSA TEMPERATURA, ALTO GUADAGNO

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

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

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



* Food Safe Control - brevetto US6818865B2 e relativa famiglia

** LTC - brevetto US7750272B2 e relativa famiglia

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

TECNOLOGIA E NUOVE TRADIZIONI

Static Combi

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

Rigenerazione

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

Disidratazione

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

Lievitazione

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

Static Combi



Rigenerazione



Disidratazione



Lievitazione



SEMPLICEMENTE RIVOLUZIONARIO

COTTURE DI
PRECISIONE

COTTURE PERFETTE FINO AL CUORE

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

PIÙ SICUREZZA PER IL TUO CIBO

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

MOLTE COTTURE, GRANDE RISPARMIO

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





ZANUSSI

ZANUSSI

RAPIDO

MAGiSTAR

COMBI-TS

PIÙ SEMPLICITÀ

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

MAGISTAR COMBI SI FA IN QUATTRO

3 MODALITÀ PER TUTTI...

Magistar Combi è nato per essere semplice da usare, pur avendo un cervello molto sofisticato. Ci sono tre modalità per utilizzare **Magistar Combi-TS**.



Automatico

Magistar Combi **pensa e agisce da solo**: basta scegliere tra le diverse tipologie di alimenti. In base al peso e alle dimensioni del carico, Magistar Combi seleziona autonomamente la quantità di umidità da immettere in camera, il tempo e la temperatura ideali. Il risultato sarà sempre perfetto. I processi di cottura sono anche personalizzabili e si possono memorizzare o scaricare su USB e replicare in altri forni Magistar Combi.



Programmi

Nella memoria di Magistar Combi vengono contenuti fino a **1000 programmi di cottura** che si possono raggruppare per categoria, per avere dei menu già pronti, da richiamare con un semplice tocco! Le ricette possono essere scaricate su una chiavetta USB e replicate in altri forni Magistar Combi.



Manuale

In questa modalità, Magistar Combi sarà il tuo migliore aiutante ed esecutore. Scegli il ciclo di cottura che preferisci:

- Cicli tradizionali di cottura a secco e convezione calda (max 300 °C).
- Ciclo a vapore a bassa temperatura per cotture sottovuoto, delicate (max 100 °C).
- Ciclo vapore (100 °C).
- Ciclo vapore ad alta temperatura (max 130 °C).
- Ciclo combinato (max 300 °C).

... E UNA PENSATA SOLO PER TE

SOLO PER TE

MAKE-IT-MINE

Make-it-mine consente la completa personalizzazione dell'interfaccia utente. Può essere dotata di password per limitare l'accesso e può essere scaricata su chiavetta USB e replicata su altri forni Magistar Combi.

SOLOMIO

SoloMio è il tuo spazio personale, che ti permette di raggruppare i programmi e le funzioni preferite. Basta un semplice tocco per accedervi.



GIORNO PER GIORNO

Utilizza la funzione **Calendar** per costruire la tua agenda personale e per pianificare meglio il tuo lavoro quotidiano in cucina e ricevere avvisi personalizzati dei tuoi impegni.

GUARDANDO SI IMPARA

Magistar Combi ti insegna ad essere utilizzato nel miglior modo possibile, anche con **materiali di supporto** costantemente aggiornati, per dare risposte concrete e immediate ad ogni tua richiesta. Accesso a video e tutorial tramite **QRcode**.

SIGNORI SI REPLICA!

Tutte le tue ricette possono essere replicate tramite chiavetta **USB** anche sugli altri forni Magistar Combi.



SEMPRE PULITO

NOVITÀ
DECALCIFICAZIONE
AUTOMATICA

LA CLASSE È ACQUA

Con Magistar Combi anche il lavaggio diventa un'operazione semplice. Il **sistema automatico di lavaggio** è integrato nel forno e rende il processo di pulizia facile, veloce e completo.

Ci sono **4 cicli** preimpostati tra cui scegliere in base alle esigenze: **soft, medium, strong, extra strong**; da 54 fino a 180 minuti. In caso di interruzione del ciclo di pulizia, i forni risciacquano automaticamente la camera, per rimuovere eventuali residui

di detergente, **garantendo in ogni caso sicurezza ed igiene.** Potrai riprendere a cucinare in pochi minuti!

Oltre al detergente standard in polvere, Magistar Combi ti dà la possibilità di scegliere il lavaggio tradizionale con liquido. Grazie alla modalità "Stand by" automatica non è necessario attendere il termine del ciclo di pulizia: basta selezionare il programma appropriato, premere "Start" e ritrovarlo pulito perfettamente il giorno seguente.

Grazie alle nuove funzioni Economizer è possibile diminuire i consumi di acqua, elettricità, detergente e brillantante, fino al **30%**. Le funzioni ecologiche sono:

- Salta Asciugatura
- Salta Brillantante e Decalcifica
- Prolunga il ciclo di Lavaggio

DECALCIFICAZIONE INTEGRATA

Il sistema di lavaggio HP consente, durante il lavaggio, la contemporanea **decalcificazione automatica del boiler**. La nuova funzione per la decalcificazione del boiler ti permette di salvaguardare nel tempo le prestazioni e l'affidabilità del tuo Magistar Combi.



* Rispetto ai cicli di pulizia standard dei forni Magistar Combi

PIÙ ESPERIENZA



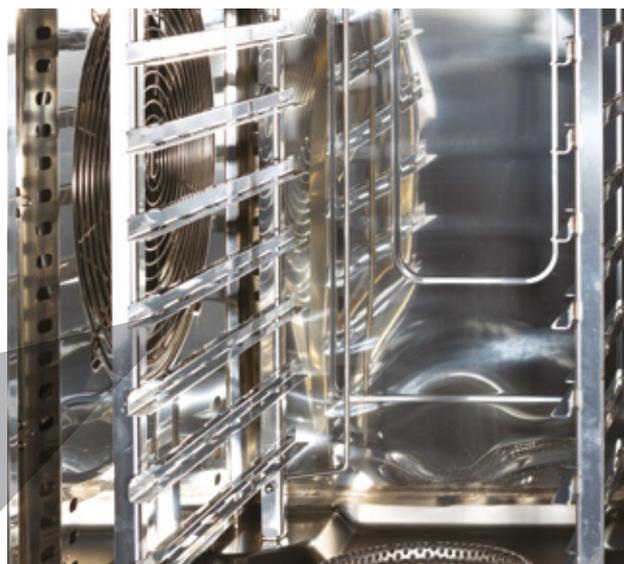
→ GUARDA IN CAMERA

GUARDA IN CAMERA

NUOVO DISEGNO
MIGLIORE PULIZIA

NUOVO DISEGNO INTERNO

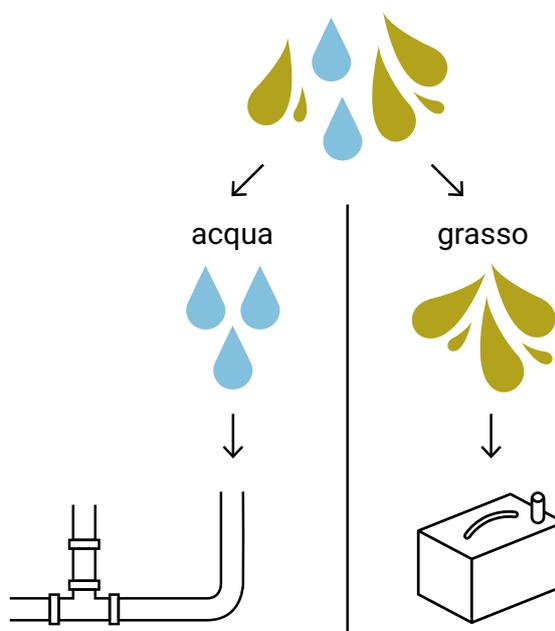
L'**interno** del forno è stato progettato per ottimizzare i flussi dell'aria e garantire la **massima robustezza** e pulizia. Le strutture **porta teglie** presentano dei **fori** che permettono all'aria di fluire con maggiore forza e di essere ancora più facili da pulire proprio nei punti critici.



TUBO DI SCARICO A DOPPIA USCITA

Uno speciale kit opzionale **raccolta grassi** consente la **separazione** già in camera di cottura **dell'acqua** (che fluisce nello scarico) e **dei grassi** (che vengono convogliati negli appositi contenitori del kit). Tutto è più semplice e all'operatore non resta che stoccare gli olii residui in totale sicurezza.

Indispensabile per cotture di cibi ad alto contenuto di grasso.



PIÙ RISPARMIO

→ **MAGISTAR COMBI TI INSEGNA A RISPARMIARE**
→ **LE SOLUZIONI SALVA DENARO**

MAGISTAR COMBI TI INSEGNA A RISPARMIARE

CONSUMI SOTTO CONTROLLO

Acqua, gas ed energia elettrica. Magistar Combi ti dà una **visualizzazione grafica dei consumi** per tenerne sotto controllo l'andamento in tempo reale e programmare le cotture con più responsabilità.



RISPARMIO ANCHE NELLO SPAZIO

Magistar Combi è stato progettato e realizzato con particolare attenzione agli ingombri. È oggi più compatto e puoi installarlo sopra un tavolo profondo **700 mm, garantendo un allineamento perfetto.**



TUTTO IN **1 M²**



INSTALLAZIONE ANCHE SU
TAVOLI PROFONDI **700 MM**

LE SOLUZIONI SALVA DENARO

MAGISTAR COMBI
SUGGERISCE L'ORDINE
PIÙ LOGICO

VAPORE A INIEZIONE DIRETTA

I forni Magistar Combi TI e DI abbinano le caratteristiche della cottura a **convezione** con il supporto dell'**umidità** in camera di cottura, ottenuta senza il boiler e grazie a uno speciale iniettore.

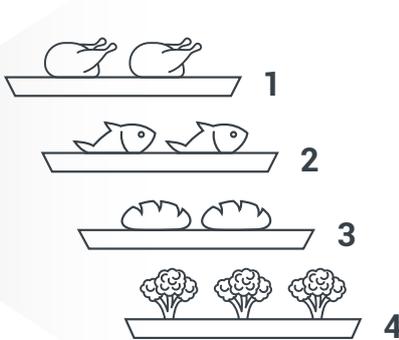


LA LOGICA IN COTTURA

Magistar Combi pensa. **Cooking Optimizer** è la nuova logica basata sull'intelligenza artificiale: quando scegli diverse pietanze, il forno **propone la sequenza di cottura più logica** per ottimizzare il consumo di energia, ottenendo anche un risparmio di tempo.

LA LOGICA NEL RISPARMIO

La lista di tutti i modi per risparmiare è lunga: Cooking Optimizer, possibilità di escludere il boiler, cotture notturne, scelta del ciclo di lavaggio. Il risultato è superlativo: **10%* di risparmio energetico.**



* Calcolo basato sui test di Electrolux Lab sul forno elettrico Magistar Combi 10 GN 1/1, utilizzando la funzione Cooking Optimizer confrontata con i cicli di cottura tradizionali.

BASSA TEMPERATURA, BASSI COSTI

La Cottura a Bassa Temperatura (LTC)*, oltre a darti un cibo con caratteristiche estetiche e consistenza perfette, ti permetterà di ottenere anche notevoli risparmi

di gestione, grazie alla riduzione di perdita di peso, alle cotture notturne, al miglior flusso di lavoro in cucina.

RISPARMI ANNUALI CON LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA



Fattori di calcolo:

Pasti: **150g** di carne

Costo della carne: **10 euro/kg**

Cottura a bassa temperatura della carne impiegata in un anno

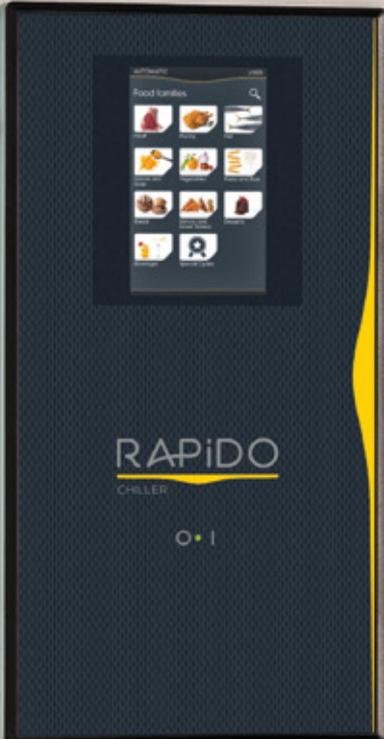
Media calo peso con cottura a bassa temperatura: 15%*

Media calo peso con cottura tradizionale: 30%

* Calcolo basato sui test di Electrolux Lab sui forni Magistar Combi, utilizzando la funzione LTC confrontata con i cicli di cottura tradizionali.

ZANUSSI

ZANUSSI



Control panel for the Rapido Chiller. It features a dark blue textured background with a yellow vertical accent on the right side. At the top, there is a digital display showing a grid of food icons under the heading "Food families". Below the display, the text "RAPIDO" is prominently displayed in white, with "CHILLER" in smaller letters underneath. At the bottom, there is a small indicator light and a vertical bar.



Control panel for the Magistar Combifris. It features a dark blue textured background with a yellow vertical accent on the right side. At the top, there is a digital display showing a grid of food icons under the heading "Food families". Below the display, the text "MAGISTAR" is prominently displayed in white, with "COMBIFRIS" in smaller letters underneath. At the bottom, there is a small indicator light and a vertical bar.



LA GAMMA MAGISTAR COMBI

NUOVO FORNO*
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
Potenza elettrica (kW)	11.1	21.4	19	37.4 TS / 35.4 TI	37.7	65.4
Voltaggio (Hz)	380-415 V 3N 50-60					
Dimensioni esterne LxPxH (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
Potenza gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Voltaggio (Hz)	380-415 V 3N 50-60					
Dimensioni esterne LxPxH (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794

MAGISTAR COMBI-DS/DI



6 GN 1/1

6 GN 2/1

10 GN 1/1

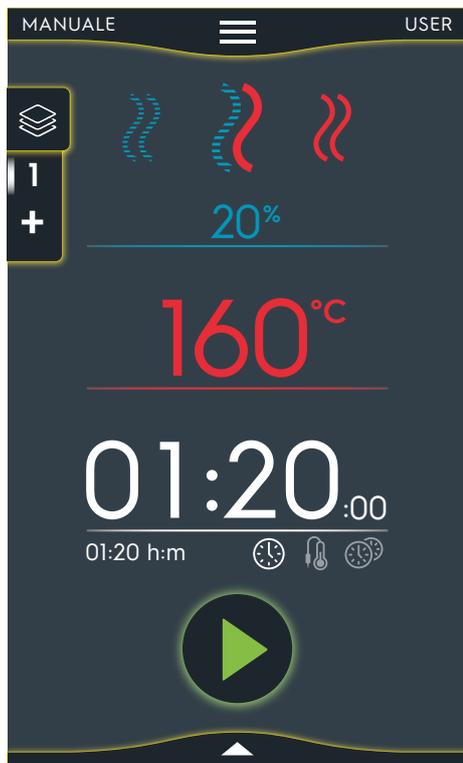
10 GN 2/1

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
Potenza elettrica (kW)	11.1	21.4	19	37.4 DS / 35.4 DI	37.7	65.4
Voltaggio (Hz)	380-415 V 3N 50-60					
Dimensioni esterne LxPxH (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
Potenza gas (kW)	19	32	31	47	54	100
Voltaggio (Hz)	380-415 V 3N 50-60					
Dimensioni esterne LxPxH (mm)	867x775x808	1090x971x808	867x775x1058	1090x971x1058	911x864x1794	1162x1066x1794



MAGiSTAR

COMBI-TS



Pannello touch

La nuova interfaccia **touch screen** è pensata per rendere tutto più semplice: super intuitiva, facile da imparare e ancor più da usare, personalizzabile. Disponibile in più di 30 lingue.

101 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie all'umidità da 0 a 100% generata dal boiler e alla valvola di sfiato con apertura automatica. Per cibi sempre perfetti.

Sensore Lambda

Controlla con precisione e mantiene **costante l'umidità** all'interno della camera di cottura.

Modalità automatica

Per facilitare e velocizzare il lavoro, Magistar Combi ti mette a disposizione i cicli automatici e **11 nuovi Cicli Speciali**.

Modalità programmi

Puoi salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 programmi di cottura** tramite la chiavetta USB o la nostra connettività.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Sonda a 6 sensori

Impareggiabile precisione di misurazione della **temperatura al cuore** del prodotto.

Caratteristiche innovative

SoloMio è l'homepage che puoi personalizzare inserendo le tue funzioni preferite: la tua vita in cucina diventa più semplice e il flusso di lavoro più lineare.

Calendar ti permette di pianificare il lavoro quotidiano e ricevere gli avvisi personalizzati dei tuoi compiti.

Cooking Optimizer propone la **sequenza di cottura più logica** per ottimizzare i tempi di cottura e ottenere così il massimo risparmio di energia.

Lavaggio automatico HP

Riduci i costi di pulizia fino a **-15%***. Risultati impareggiabili, utilizzando le funzioni economizer e la decalcificazione automatica del boiler. In più, puoi scegliere fra due soluzioni di detergenti: solido (standard) o liquido.

Connettività disponibile

* Fino al 15% in meno nei costi di esercizio: risparmio di energia, acqua, detersivo e brillantante calcolato utilizzando la funzione di lavaggio automatico HP rispetto al ciclo di pulizia equivalente nella precedente gamma di forni Zanussi.

MAGiSTAR

COMBI-DS



Pannello digitale

Una sequenza luminosa ti guida e semplifica ogni operazione.

11 impostazioni di umidità

Dai più varietà alla tua cucina grazie a 11 livelli di vapore da 0 a 100% generati dal boiler e alla valvola di sfiato con apertura automatica.

Sensore Lambda

Controlla con precisione e mantiene **costante l'umidità** all'interno della camera di cottura.

Modalità programmi

Tramite la chiavetta USB o la nostra connettività, puoi salvare e condividere i tuoi programmi di cottura.

Puoi memorizzare fino a 100 programmi con un massimo di 4 fasi di cottura l'uno.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

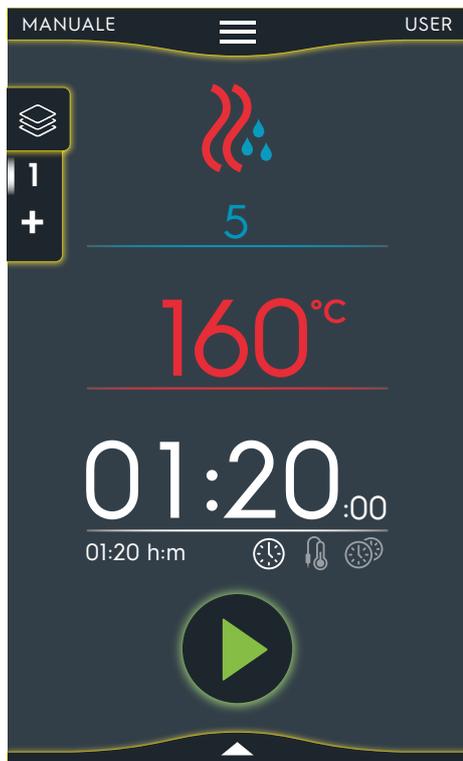
Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Lavaggio automatico HP

Il lavaggio è automatico per una pulizia impeccabile, con la decalcificazione integrata del boiler. Puoi scegliere 2 diversi detergenti: solido oppure liquido.

Connettività disponibile



MAGiSTAR

COMBI-TI



Pannello touch

La nuova interfaccia **touch screen** è pensata per rendere tutto più semplice: super intuitiva, facile da imparare e ancor più da usare, personalizzabile. Disponibile in più di 30 lingue.

11 livelli di umidità

Dai più varietà alla tua cucina con 11 impostazioni di umidità e con l'alta efficienza del vapore istantaneo, con apertura automatica della valvola di scarico.

Sensore Lambda (opzionale)

Controlla con precisione e mantiene costante l'umidità all'interno della camera.

Modalità programmi

Puoi salvare, organizzare per categorie e condividere fino a **1000 programmi di cottura** tramite la chiavetta USB o la nostra connettività.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Caratteristiche innovative

SoloMio è l'homepage che puoi personalizzare inserendo le tue funzioni preferite: la tua vita in cucina diventa più semplice e il flusso di lavoro più lineare.

Calendar ti permette di pianificare il lavoro quotidiano e ricevere gli avvisi personalizzati dei tuoi compiti.

Lavaggio automatico HP

Risultati brillanti utilizzando le funzioni economizer. In più, puoi scegliere fra due soluzioni di detergenti: solido (standard) o liquido.

Connettività disponibile

MAGiSTAR

COMBI-DI



Pannello digitale

Una sequenza luminosa ti guida e semplifica ogni operazione.

11 livelli di umidità

Dai più varietà alla tua cucina con 11 impostazioni di umidità e con l'alta efficienza del vapore istantaneo, con apertura automatica della valvola di scarico.

Sensore Lambda (opzionale)

Controlla con precisione e mantiene costante l'umidità all'interno della camera.

Modalità programmi

Tramite la chiavetta USB o la nostra connettività, puoi salvare e condividere i tuoi programmi di cottura.

Puoi memorizzare fino a 100 programmi con un massimo di 4 fasi di cottura l'uno.

AirFlow

Airflow è il sistema rivoluzionario per la distribuzione dell'aria durante la cottura. Grazie a **AirFlow** i risultati di cottura sono sempre perfetti e uniformi.

Controllo della temperatura al cuore con la sonda

Il sensore singolo dà una lettura precisa della temperatura al cuore dell'alimento. In opzione puoi scegliere la sonda a 6 sensori.

Lavaggio automatico HP

Risultati di pulizia impeccabili. Possibilità di scelta di due diversi detergenti: solido (standard) oppure liquido.

Connettività disponibile

TUTTA LA FLESSIBILITÀ CHE DESIDERI

Panificazione



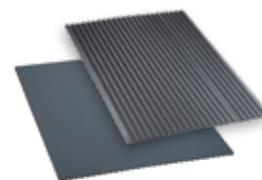
Teglia panificazione
in alluminio forato per
5 baguette, 400x600 mm



Teglia panificazione
in alluminio forato e con
4 bordi, 400x600 mm



Teglia panificazione
in alluminio liscio,
400x600 mm

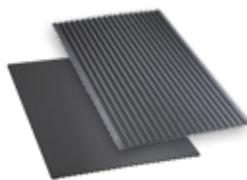


Griglia rigata. Lato
liscio e lato rigato,
400x600 mm

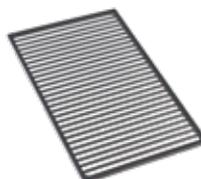
Griglie e teglie antiaderenti



Teglia antiaderente
U-PAN da 20, 40 o 60
mm di altezza, GN 1/1



Griglia rigata. Lato
liscio e lato rigato,
GN 1/1



Griglia in alluminio
con rivestimento
antiaderente, GN 1/1



Griglia perforata in alluminio
con rivestimento
antiaderente, GN 1/1



Teglia per cotture
tradizionali (es. brasato),
in alluminio con
rivestimento, GN 1/1

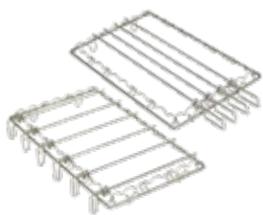


Teglia antiaderente
da 8 stampi,
GN 1/1

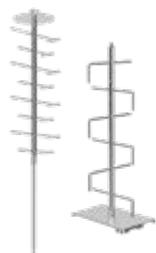


Teglia forata
antiaderente ideale
per ciclo disidratazione,
GN 1/1

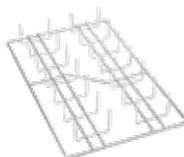
Griglie GN, spiedi in acciaio e affumicatore



Coppia griglie universali, per spiedini. In acciaio inox AISI 304



Spiedo per agnello o maialino in acciaio inox AISI 304



Griglia per patate, in acciaio inox AISI 304



Affumicatore per forni

Soluzioni per la cottura dei polli



Carrello raccolta grassi per basi chiuse 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1



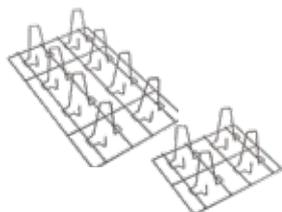
Contenitore raccolta grassi per basi aperte 6 GN 1/1 e 10 GN 1/1



Supporto 10 teglie GN 1/1 (da abbinare a carrello e altri accessori della movimentazione)



Vassoio raccolta grassi con blocco dello scarico GN 1/1 - GN 2/1



Griglia per 4 polli GN 1/2 o per 8 polli GN 1/1



Griglia per 8 anatre GN 1/1

Basi e cappe



Base aperta



Base armadiata



Base calda



Cappa dedicata (standard con e senza motore, a condensazione, odourless)

LA GAMMA MAGISTAR COMBI



FORNI	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Ciclo a convezione (25-300 °C)	●	●	●	●	●	●	●	●
Ciclo combi (25-300 °C) con sensore Lambda	●	●	●	●				
101 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda	●	●						
11 impostazioni di umidità con controllo sensore Lambda			●	●	○	○	○	○
11 impostazioni di umidità					●	●	●	●
Ciclo vapore (100 °C)	●	●	●	●				
Ciclo vapore a bassa temperatura (25-99 °C)	●	●	●	●				
Vapore ad alta temperatura (101-130 °C)	●	●	●	●				
Fase di mantenimento	●	●	●	●	●	●	●	●
100+ cotture automatiche con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	●	●						
Ciclo Rigenerazione	●	●	●	●				
Cottura a bassa temperatura (LTC)	●	●						
Ciclo Lievitazione	●	●						
EcoDelta	●	●	●	●	●	●	●	●
EcoDelta Progressivo	●	●						
Ciclo Sottovuoto	●	●						
Ciclo Combi-Statico	●	●						
Ciclo Disidratazione	●	●						
Ciclo Pastorizzazione della pasta fresca	●	●						
Monitoraggio del processo cottura (FSC) in sicurezza	●	●			○	○		
Food Safe Control Avanzato (Cottura guidata da fattore di pastorizzazione F)	●	●						
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●	●	●	●	●	●	●
Raffreddamento automatico rapido accelerato	●	●	●	●	●	●	●	●
Cottura multipla con funzione MultiTimer	●	●			●	●		

CARATTERISTICHE

Interruttore on/off	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannello di controllo touch screen ad alta definizione (262.000 colori)	●	●			●	●		
Pannello di controllo digitale con selezione guidata			●	●			●	●
Display leggibili da 12 metri	●	●	●	●	●	●	●	●
Display disponibili in più di 30 lingue	●	●			●	●		
Boiler	●	●	●	●				
Iniettore di vapore diretto					●	●	●	●
Controllo preciso della valvola di scarico umidità camera di cottura	●	●	●	●	●	●	●	●

FORNI

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Raccolta programmi - 1000 programmi, 16 fasi, identificazione nome e foto, categorizzazione programmi	•	•			•	•		
Raccolta programmi - 100 programmi, 4 fasi, identificazione numerica			•	•			•	•
Schermata unica SoloMio con funzioni usate più di frequente	•	•			•	•		
Iniezione manuale dell'acqua	•	•	•	•	•	•	•	•
Sonda spillone a 6 sensori	•	•	○	○	○	○	○	○
Sonda spillone			•	•	•	•	•	•
Stima del tempo rimanente nelle cotture a spillone	•	•			•	•		
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di circolazione dell'aria	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilatore a velocità variabile con motor stop - 7 livelli	•	•			•	•		
Ventilatore a velocità variabile con motor stop - 5 livelli			•	•			•	•
1/2 potenza	•	•	•	•	•	•	•	•
Funzione Cooking Optimizer: regola una sequenza di cotture ottimizzando tempi e consumi	•	•			•	•		
Personalizzazione interfaccia + download	•	•			•	•		
Pausa	•	•			•	•		
Partenza ritardata	•	•			•	•		
Pagina HELP di auto-apprendimento con supporto di QR code	•	•			•	•		
Calendar	•	•			•	•		
Visualizzazione consumi a fine lavaggio	•	•			•	•		
Immagini animate per guidare le varie operazioni	•	•			•	•		
Sistema di pulizia automatico integrato con chimica solida	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di pulizia automatico integrato con detergenti liquidi	○	○	○	○	○	○	○	○
Funzione automatica di decalcificazione del boiler	•	•	•	•				
Funzioni di risparmio energetico nella fase di lavaggio	•	•			•	•		
Funzione di stop&cook nel sistema di pulizia automatico	•	•	•	•	•	•	•	•
Possibilità di impostazione lavaggio forzato	•	•			•	•		
Pulizia air-break	•	•	•	•				
Scarico automatico del boiler con diagnosi automatica del livello di calcare	•	•	•	•				
Scarico manuale del boiler	•	•	•	•				
Predisposto per il regolatore di energia	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di diagnosi automatico	•	•	•	•	•	•	•	•
Dispositivo termico di sicurezza	•	•	•	•	•	•	•	•
Apertura in 2 fasi per proteggere dalla fuoriuscita di vapore	○		○		○		○	
Brucciatori ad alta efficienza e bassa emissione con scambiatore di calore	•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di auto-recovery	•	•	•	•	•	•	•	•
Porta USB	•	•	•	•	•	•	•	•
Download dati HACCP, ciclo automatico, programmato, impostazioni	•	•	•	•	•	•	•	•
Simulatore carrello integrato nella porta		•		•		•		•
Doccetta a scomparsa con riavvolgimento automatico	•	•	○	○	○	○	○	○
Porta a doppio vetro con illuminazione LED	•	•	•	•	•	•	•	•

FORNI

	Magistar Combi-TS		Magistar Combi-DS		Magistar Combi-TI		Magistar Combi-DI	
	6 & 10 GN	20 GN						
Illuminazione LED di avvertimento a intermittenza	●	●	●	●	●	●	●	●
Apertura a sinistra	○		○		○		○	
Vaschetta di raccolta con scarico automatico	●	●	●	●	●	●	●	●
Posizioni di chiusura sportello a 60°/110°/180°	●	●	●	●	●	●	●	●
Pannelli in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Camera di cottura in acciaio inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●	●
Camera di cottura con angoli arrotondati igienici	●	●	●	●	●	●	●	●
Struttura portateglie rimovibile e completa passo 67 mm	●		●		●		●	
Struttura portateglie da forno mobile con blocca contenitore per teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata		●		●		●		●
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile	○	●	○	●	○	●	○	●
Predisposto per sistema di raccolta grassi	●		●		●		●	
Connettività disponibile	●	●	●	●	●	●	●	●
COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI								
Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●	●	●	●	●	●	●
Piedini regolabili in altezza	○	●	○	●	○	●	○	●
Compatibilità con carrelli di altri marchi *		●		●		●		●
Kit di sovrapposizione: 6 su 6 GN 1/1, 6 su 10 GN 1/1, 6 su 6 GN 2/1, 6 su 10 GN 2/1	○	○	○		○	○	○	○
Sicurezza gas: marchio GASTEC qa di alta affidabilità e basse emissioni	●	●	●	●	●	●	●	●
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	●	●	●	●	●	●	●	●

* chiedi la consulenza al tuo rivenditore ● Standard ○ Optional



GASTEC

"Riduzione del 20% delle emissioni nocive per un ambiente di lavoro più sano. L'innovativo design dei bruciatori Zanussi supera i requisiti Gastec* in fatto di emissioni ridotte."

* Certificazione Gastec del governo olandese, la più restrittiva d'Europa

Le certificazioni si riferiscono a tutta la gamma di forni Magistar Combi. Per informazioni relative a certificazioni dedicate a specifici modelli, contatta il partner Zanussi di zona.

DALLA A ALLA Z

PROGRAMMA CUSTOMER CARE ITALIA

Affidati sempre ad un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

CI PRENDIAMO CURA DELLE TUE APPARECCHIATURE

I prodotti chimici per la pulizia e decalcificazione Zanussi Professional sono stati sviluppati appositamente per i Forni Magistar. L'uso regolare dei prodotti chimici Zanussi Professional garantisce una pulizia igienica della tua attrezzatura, assicurando le prestazioni del prodotto e la conformità alle condizioni di garanzia.

Per mantenere nel tempo la massima efficienza del tuo forno Magistar



Bustine C23
Cleaning Powder

Soluzione in polvere per un ottimale ciclo di pulizia anche in condizioni difficili



1 fusto da **100 bustine** da 65 gr. cad.
Per gli ordini richiedere il codice **0S2392**



Pastiglie C25
Rinse & Descale

Soluzione 2 in 1 per i migliori risultati nel risciacquo e rimozione di depositi di calcio



1 fusto da **50 pastiglie** da 30 gr. cad.
Per gli ordini richiedere il codice **0S2394**

Soluzione con detergente liquido (opzionale)



Kit connessione esterna detergente liquido e brillantante



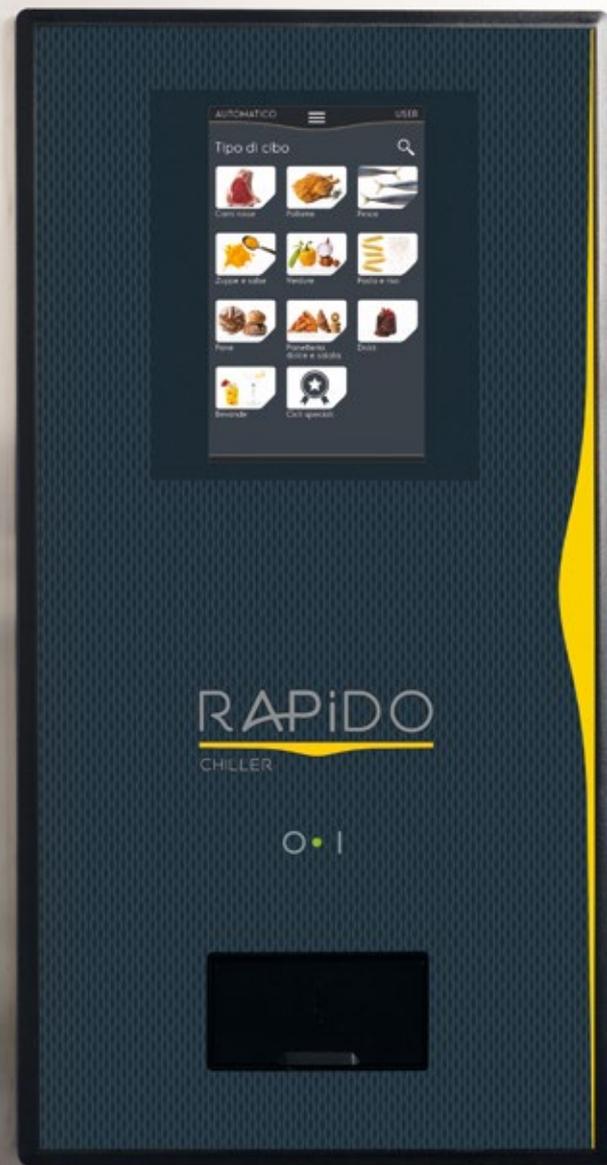
Detergenti liquidi

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italia
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.



RAPiDO

CHILLER

IL SEGRETO È
LA VELOCITÀ

ZANUSSI
PROFESSIONAL

IL TUO PARTNER IN CUCINA

PIÙ PRECISIONE

Grazie ad un algoritmo ad alta precisione, Rapido Chiller calcola il tempo necessario per completare il ciclo di abbattimento.

PIÙ IMMEDIATEZZA

La nuova interfaccia touch è incredibilmente facile e intuitiva. Ti guida nelle funzioni e ti suggerisce il flusso di lavoro ottimale.

MENO BATTERI, PIÙ CONSERVAZIONE

L'abbattimento, eseguito con i corretti parametri di tempo e temperatura, inibisce la proliferazione batterica. Il cibo avrà così una vita più lunga. Al termine del processo di abbattimento, il prodotto può essere mantenuto in frigorifero a +3 °C per 5 o 6 giorni, in conformità alle norme HACCP.

Il congelamento rapido a -41 °C porta la temperatura al cuore del prodotto a -18 °C nel più breve tempo possibile. Evitando la formazione dei macrocristalli, il tuo prodotto potrà essere stoccato anche diversi mesi senza deteriorarsi.

Rapido Chiller, grazie alla sua tecnologia innovativa, mantiene inalterati la consistenza, l'aspetto, i sapori, le proprietà nutrizionali dei cibi. In più, migliora la sicurezza e l'organizzazione del tuo lavoro in cucina. In poche parole: risparmi energia, guadagni ore di lavoro e riduci gli sprechi.

Rapido Chiller è un investimento che si ripaga da solo.





PIÙ VERSATILITÀ

I Cicli speciali ti permettono di ampliare la tua produzione.

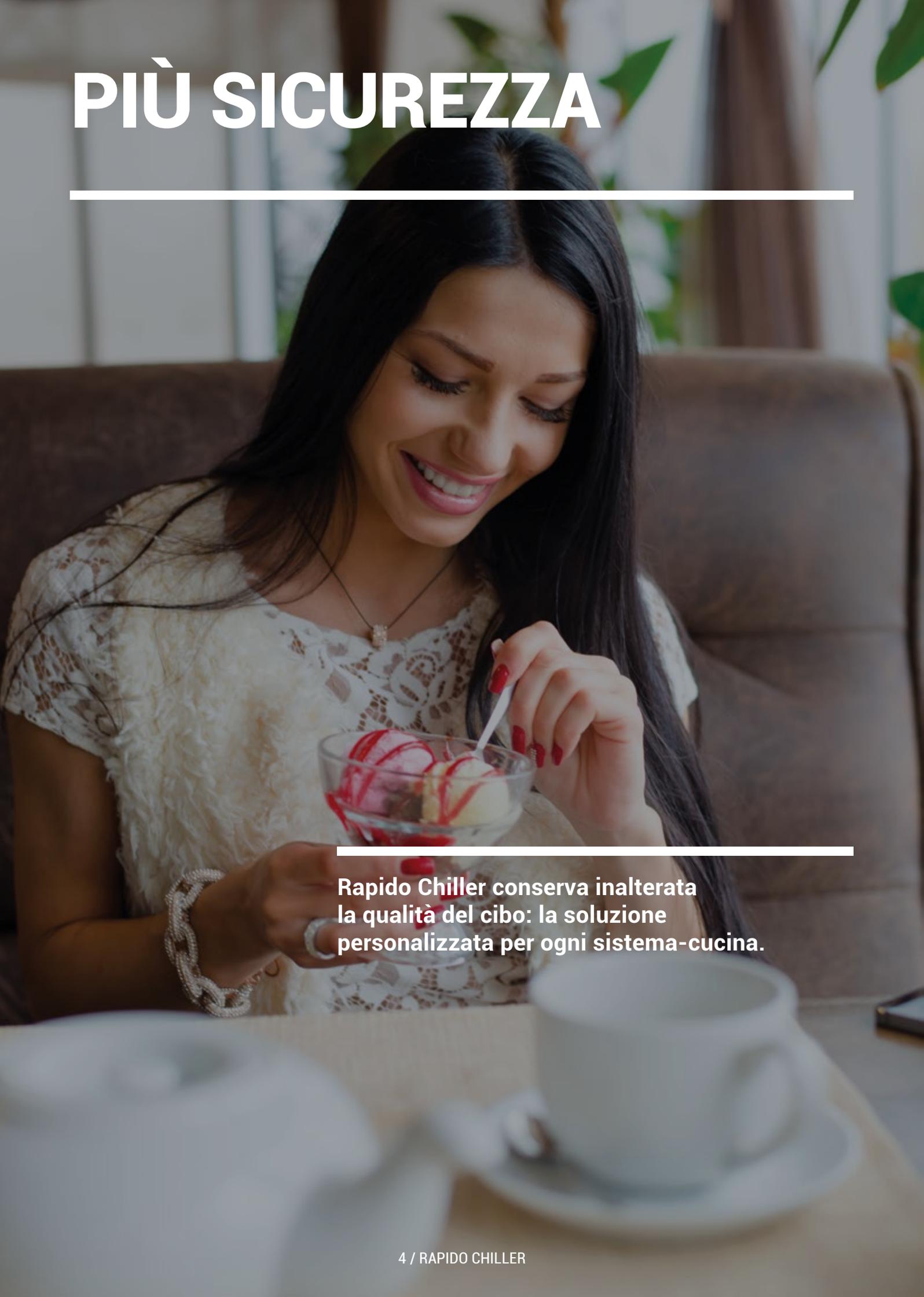
PIÙ IDENTITÀ

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

PIÙ CONNESSIONE

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

PIÙ SICUREZZA



**Rapido Chiller conserva inalterata
la qualità del cibo: la soluzione
personalizzata per ogni sistema-cucina.**

A MODO TUO

LIBERTÀ DI SCELTA

Rapido Chiller ti consente di decidere qual è la modalità che meglio si adatta al tuo lavoro.



Manuale

Questa modalità esegue perfettamente tutti i tuoi ordini. Così puoi personalizzare i cicli di abbattimento secondo le tue preferenze. Decidi **i tempi e le temperature** e definisci fino a **16 fasi diverse**.



Programmi

Memorizza i tuoi cicli personalizzati e organizzali in categorie. **Puoi salvarne fino a 1000** e richiamarli con un semplice tocco! È possibile trasferire tutti i tuoi programmi via USB e condividerli.



Automatico

Rapido Chiller comprende le tue esigenze e agisce da solo per offrirti il miglior risultato possibile per ogni tipo di alimento. Inoltre, i nuovi **Cicli Speciali** ti aiutano a organizzare il lavoro e a farti risparmiare tempo e denaro.

VELOCE, FACILE, SICURO E VERSATILE

CICLI PER GRANDI PROFESSIONISTI

A TE LA SCELTA

Scopri la serie di cicli speciali e programmi automatici in grado di guidarti nelle preparazioni più ricercate, garantendoti risultati eccellenti.



Gelato da esposizione

La produzione del gelato avviene a una temperatura di $-8/-10^{\circ}\text{C}$. Per chi adotta l'esposizione in banco vetrina, la temperatura è di -14°C : il tuo gelato rimarrà cremoso e corposo, non si ghiaccerà e non apparirà traslucido, ma sempre appetitoso.

Ciclo Cioccolato

Sciogli o cristallizza a regola d'arte il cioccolato utilizzando questo ciclo speciale.



Lievitazione sotto controllo

Con Rapido Chiller puoi gestire la produzione di tutti i tuoi lievitati. Scegli quando l'impasto deve essere inserito e Rapido Chiller te lo farà trovare pronto (si autoregola di conseguenza).

Scongelamento intelligente

Con un'adeguata gestione automatica delle temperature e grazie al sistema di circolazione dell'aria Airflow, il cibo congelato viene portato alla temperatura ideale per il servizio o per la cottura.

Crudità in sicurezza

Sushi e sashimi senza problemi e senza anisakis con l'abbattimento a -20°C al cuore e il mantenimento per 24 ore alla stessa temperatura.

Sottovuoto

Il ciclo speciale dedicato a tutte le tue preparazioni sottovuoto.



Yogurt

Produci gustosi yogurt artigianali grazie al nuovo programma di fermentazione e conservazione controllate. Avrai così uno yogurt perfetto, sia da consumare da solo, che come ingrediente per le tue preparazioni dolciarie.

Speciale bevande

Oltre al cibo, Rapido Chiller porta i vini e le bevande alla perfetta temperatura di servizio.



RAPIDO CHILLER TI SORPRENDE

3 FUNZIONI UNICHE

Rapido Chiller ti sorprende con 3 funzioni davvero impagabili: puoi organizzare e pianificare il tuo lavoro in maniera molto più fluida.



IL TUO SPAZIO PERSONALE

Raggruppa i tuoi programmi e le tue funzioni preferite in un'unica schermata. Avrai la possibilità di accedere immediatamente a tutto ciò che ti serve.



GIORNO PER GIORNO

Utilizza la funzione **Calendar** per costruire la tua agenda personale e per pianificare al meglio il tuo lavoro quotidiano. Ricevi gli avvisi personalizzati per tutti i tuoi impegni.



MOLTO LAVORO MENO STRESS

Rapido Chiller ti consente un flusso di lavoro più semplice e una pianificazione ancora più accurata. **MultiTimer** ti aiuta a impostare contemporaneamente fino a 20 cicli diversi, sia per tempi che per dimensione dei cibi.

LA GAMMA RAPIDO CHILLER



30/30 kg - 6GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
897x937x1060 mm



50/50 kg - 10GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
895x939x1731 mm



100/70 kg - 10GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1250x1092x1730 mm



100/85 kg - 20GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1040x850x1741 mm



150/120 kg - 20GN 2/1
200/170 kg - 20GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1400x1266x2470 mm

CERTIFICAZIONI

SICUREZZA



GESTIONE



Le certificazioni si riferiscono a tutta la gamma di abbattitori Rapido Chiller. Per informazioni relative a certificazioni dedicate a specifici modelli, contatta il partner Zanussi di zona.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MODALITÀ DI ABBATTIMENTOI

	Rapido Chiller	
	6 & 10 GN	20 GN
Ciclo di abbattimento positivo +3 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	●	●
Ciclo di abbattimento positivo soft (temperatura di funzionamento 0 °C) per cibi delicati o per piccole porzioni	●	●
Ciclo di abbattimento positivo hard (temperatura di funzionamento -20 °C) per porzioni di cibo 'solido'	●	●
Ciclo di abbattimento negativo -18 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	●	●
Ciclo LiteHot (da -18 °C a +40 °C)	●	●
Modalità mantenimento a +3 °C (attivato automaticamente dopo l'abbattimento positivo o manualmente)	●	●
Modalità congelatore conserva il prodotto a -22 °C (attivato automaticamente dopo l'abbattimento negativo o manualmente)	●	●
Più di 100 processi di abbattimento automatici con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	●	●
Ciclo Scongellamento	●	●
Ciclo Lievitazione	●	
Ciclo Fermo-lievita	●	
Ciclo Cioccolato	●	
Ciclo Yogurt	●	
Ciclo Sushi&Sashimi	●	●
Ciclo Gelato	●	●
Ciclo Abbattimento Sottovuoto	●	●
Ciclo Cruise* controlla automaticamente il processo di abbattimento in base al tipo e al peso del cibo caricato	●	●
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●
Pre-raffreddamento automatico accelerato	●	●
Cicli di abbattimento multipli con funzione MultiTimer in contemporanea	●	●
Funzione Turbo Cooling (temperatura di funzionamento: -41°C +10 °C)	●	●

CARATTERISTICHE

Interruttore on/off	●	●
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie)	●	●
Display leggibili da 12 metri	●	●
Display in più di 30 lingue	●	●
Evaporatore con protezione antiruggine	●	●
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP54	●	
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP23		●
1000 programmi, 16 fasi, identificazione nome e foto, categorizzazione programmi	●	●
Schermata unica con funzioni usate più di frequente	●	●
Sonda spillone a 3 sensori	●	●
Sonda spillone a 6 sensori	○	○

*Ciclo Cruise - brevetto EP1716769B1 e relativa famiglia

3 sonde spillone da 1 sensore	○	○
Stima del tempo residuo nei cicli di abbattimento a spillone (ARTE 2.0)*	●	●
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	●	●
Sistema di ventilazione Airflow	●	●
Velocità ventola 7 livelli	●	
Personalizzazione interfaccia + download	●	●
Pausa	●	●
Partenza ritardata	●	●
Pagina help di auto-apprendimento con supporto di QR code	●	●
Calendar	●	●
Impostazioni modalità: conformi con gli standard UK, NF o personalizzati	●	●
Allarmi acustici e indicatori visivi per problemi di sicurezza (HACCP)	●	●
Visualizzazione consumi nel display della macchina	●	●
Simboli autoesplicativi per massima facilità di funzionamento	●	●
Immagini animate per guidare alle varie operazioni	●	●
Ciclo di sbrinamento manuale con resistenze elettriche	●	●
Ciclo di igienizzazione con lampada UV	○	○
Cicli di asciugatura	●	●
Sbrinamento automatico intelligente con resistenze elettriche	●	●
Sistema automatico di diagnostica	●	●
Dispositivo termico di sicurezza	●	●
Fermoporta per un corretto ricircolo dell'aria	●	
Guarnizioni rimovibili magnetiche e cornice porta riscaldata	●	●
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema	●	●
Porta USB	●	●
Download dati HACCP (programmi, cicli automatici di abbattimento e impostazioni)	●	●
Maniglia integrata nella porta	●	●
Inversione apertura porta (escluso 20 GN 1/1)	○	○
Vaschetta di raccolta acqua in caso di installazione libera (escluso 20 GN 2/1)	●	●
Valvola solenoide	●	●
Pannelli in acciaio inox AISI 304	●	●
Cavità in acciaio inox AISI 304	●	●
Cavità igienica con angoli arrotondati	●	●
Struttura portateglie multifunzione con passo variabile regolabile (step di 30 mm)	●	
Struttura portateglie da forno mobile con blocca teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata		●
Fermo corsa laterale per struttura portateglie mobile		●
Gas refrigerante R452a (esclusi i modelli con gruppo remoto)	●	●
Connettività disponibile	●	●

COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI

Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●
Classe climatica 5	●	●
Piedini regolabili in altezza (esclusi modelli 20 GN 2/1)	●	○
Pavimento isolato con rampa di accesso per 20 GN 2/1		○
Compatibilità con carrelli di altri marchi **		●
Kit di sovrapposizione: forno Zanussi 6 GN 1/1 su Rapido Chiller 30kg	○	○
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	●	●

* ARTE 2.0 - brevetto US7971450B2 e relativa famiglia
** chiedi la consulenza al tuo rivenditore

● Standard
○ Optional

DALLA A ALLA Z

Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con i migliori chef per definire le caratteristiche di un prodotto sempre affidabile e facile da usare.

ZANUSSI PROFESSIONAL

Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italia
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

1a preparazione
statica

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI



Sistema



Il mondo della ristorazione moderna si è evoluto anche grazie al Sistema **Zanussi Professional**. In esso ogni professionista del settore riconosce il motore di un'evoluzione che ha migliorato la vita e ampliato le possibilità dei professionisti in cucina. Il Sistema **Zanussi Professional** infatti è un sistema universale, adottato ovunque nel mondo da milioni di utilizzatori. Dentro di esso ruotano altri sistemi ognuno con un preciso indirizzo. Il Sistema **Preparazione Statica** è una delle sue tante espressioni. Una linea completa in grado di ottimizzare il flusso di lavoro in cucina, grazie a soluzioni estremamente funzionali e alla capacità di creare grandi economie di risorse e tempi.

il sistema

Preparazione



Tavoli
su gambe



Tavoli armadi
neutri e caldi



Tavoli
specialistici

statica



Lavatoi
su gambe



Lavatoi
armadiati



Elementi
di stoccaggio

Il Sistema Preparazione Statica è l'ideale per ogni professionista del settore, perché soddisfa in maniera assolutamente perfetta anche le esigenze più complesse di preparazione, lavaggio e stoccaggio degli alimenti. Oltre a distinguersi per un design innovativo ed ergonomico, questa gamma di prodotti è curata in ogni minimo dettaglio per risultare semplice all'uso e facile da pulire. È, infatti, realizzata completamente in acciaio inox e provvista di plus tecnici di notevole rilevanza, quali gli angoli raggiati, le pieghe salvamani, robusti piani di lavoro da 50 mm, piedini regolabili in altezza, facilità di accesso ai vani. Tutti gli elementi della linea naturalmente rispettano le più restrittive normative nazionali ed internazionali sull'igiene e la sicurezza e sono marchiati CE.



Tavoli su Gambe

I Tavoli su Gambe del Sistema **Preparazione Statica** sono adatti a risolvere razionalmente qualsiasi reale esigenza della cucina professionale, non solo in termini di robustezza e affidabilità, ma anche di personalizzazione, sicurezza ed ergonomia. L'intera gamma è realizzata in acciaio inox Aisi 304 con spessore 10/10. I piani di lavoro insonorizzati sono alti 50 mm e dotati di piega salvamani sul bordo e sottoripiano rinforzato in pannello idrofugo. Sono provvisti di gambe quadrate 40x40 mm regolabili in altezza e possono essere completati con cassetto singolo da 400 o 600 mm o cassetiera a 4 cassetti, ognuno con una capacità di carico fino a 40 Kg. Per i modelli con vasca è disponibile una serie di rubinetti, ideali per qualsiasi tipo di esigenza estetica o di lavoro. Le varie lunghezze garantiscono una varietà di combinazioni per infinite soluzioni.

LA GAMMA DEI TAVOLI SU GAMBE COMPRENDE:

Modelli da 500 a 2800 mm con o senza alzatina

Modelli con alzatina dotati di vasca destra o sinistra da 1400 a 1800 mm

Modello ad angolo da 750 mm



Ampio cassetto con guide

Tavoli Armadi

I nuovi piani di lavoro dei tavoli armadiati del Sistema di Preparazione Statica garantiscono stabilità e resistenza grazie alla struttura in acciaio inox e al piano di lavoro con spessore 10/10 ed altezza 50 mm.

Queste apparecchiature sono dotate di due porte insonorizzate che consentono un facile accesso e una migliore pulizia.

Grazie al sistema di riscaldamento ventilato, i tavoli armadiati caldi sono stati progettati per garantire una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del vano. Il termostato digitale di cui sono forniti, permette di regolare facilmente il calore fino a 80°C.

Il telaio interno saldato degli armadiati garantisce una straordinaria resistenza.

LA GAMMA DEI TAVOLI ARMADI E ATTREZZATI COMPRENDE:

Modelli di tavoli armadi neutri e caldi con o senza alzatina da 1000 a 2000 mm a portine scorrevoli

Modello neutro ad angolo

Modelli passanti neutri e caldi da 1000 a 2000 mm con portine scorrevoli

Modelli di armadi stoviglie da 1400 e 2000 mm, altezza 2000 mm con 2 porte scorrevoli

Modelli attrezzati con o senza alzatina da 1600 a 2000 mm con 2 portine scorrevoli e una o due cassettiere a 3 cassetti



Dettaglio della struttura

Dettaglio pannello di controllo tavolo caldo

Tavoli Specialistici

I Tavoli Specialistici presentano delle soluzioni progettuali specifiche per la preparazione degli alimenti, che deve avvenire non solo in tempi brevi, ma soprattutto nel rispetto delle norme sulla sicurezza e l'igiene nell'ambiente di lavoro. I modelli dedicati alla carne sono provvisti di grembiulatura, involucro di 20 mm di profondità e tagliere in polietilene; mentre quelli per la preparazione del pesce sono forniti di un'alzatina sui tre lati, vasca con cestello filtro, tagliere, piano inclinato e ripiano forato. I tavoli per la lavorazione delle verdure sono dotati, invece, di vasca, foro per lo scraping e naturalmente tagliere in polietilene. Tutti i modelli sono accessoriabili con vasca carrellata, coperchio e raccogli rifiuti.

LA GAMMA DEI TAVOLI SPECIALISTICI COMPRENDE:

Modelli per la lavorazione della carne, 1200 o 1800 mm, con o senza alzatina

Modelli per la lavorazione delle verdure con alzatina 1200 o 1800 mm

Modello per la lavorazione del pesce con alzatina da 1840 mm



*Cestello filtro
tavolo pesce*

*Portacoltelli
tavolo carne*



Lavatoi e Lavamani

Per completare la zona di preparazione i Lavatoi ed i Lavamani Zanussi Professional sono l'ideale. Disponibili in modelli diversi per dimensioni, soluzioni estetiche, numero delle vasche e gocciolatoi sono realizzati in conformità ai più rigorosi standard igienici e marchiati **CE**. L'alta qualità degli elementi costruttivi assicura una grande affidabilità nel tempo e delle prestazioni sempre al top. Le vasche, progettate per consentire una facile e veloce pulizia, presentano il fondo inclinato verso lo scarico e angoli perfettamente raggiati. In aggiunta, tutte sono provviste di tubo di troppopieno con filtro e piletta di scarico. Una perfetta allineabilità con gli altri elementi è garantita dai piedini regolabili in altezza.

LA GAMMA DEI LAVATOI E LAVAMANI COMPRENDE:

**Modelli di lavatoi armadiati da 700 a 2000 mm
dotati di una o due vasche**

**Modelli di lavatoi grembiulati da 700 a 2800 mm
con una o due vasche**

**Modelli di lavatoi con vasche per ammollo e
lavaggio pentole da 1200/1400/1800 mm**

Modello di lavamani a parete comando a ginocchio

**Modello di lavamani a pavimento, armadiato,
comando a pedale**

Modello lavamani a pavimento doppia vasca

**Modello lavamani a pavimento con sanitizzatore
coltelli**



*Vasca con angoli
arrotondati e
troppopieno*





Elementi di stoccaggio

L'ampia gamma degli elementi di stoccaggio permette di attrezzare qualsiasi ambiente in maniera efficiente, facile e funzionale, assicurando altresì un eccellente sfruttamento dello spazio disponibile.

Tutti i modelli sono realizzati in acciaio inox per garantirne la durata nel tempo anche in condizioni critiche. I ripiani in acciaio inox liscio o perforato o perforato in polietilene, sono dotati di piega schiacciata per garantire maggiore sicurezza agli operatori durante l'uso e la pulizia. Le scaffalature hanno una struttura in alluminio e ripiani in polietilene e possono essere posizionate in configurazione lineare o angolare; gli scaffali angolari devono essere fissati agli scaffali lineari. I ripiani possono essere posizionati a diverse altezze e hanno una capacità di carico fino a 200 kg max. in base alla lunghezza. Gli armadiati a parete possono essere forniti con un set illuminazione, pannelli a muro in acciaio inox, sui quali è possibile posizionare una barra portautensili, cestelli, gancio porta coltelli, mestoli, piatti e bicchieri.

LA GAMMA DEGLI ELEMENTI DI STOCCAGGIO COMPRENDE:

Modello di pensile ad angolo con portina battente

Modelli di pensili vano aperto da 600 a 1800 mm

Modelli di pensili a porta battente da 600 a 1200 mm

Modelli di pensili con portine scorrevoli da 1000 a 1800 mm

Modelli di pensili con portine scorrevoli scolapiatti da 1000 a 1800 mm

Elementi di composizione con ripiani in acciaio inox liscio o perforato da 625 a 1525 mm

Scaffalature lineari con struttura in alluminio e ripiani in polietilene, da 772 a 2935 mm

Scaffalature angolari con struttura in alluminio e ripiani in polietilene, da 744 a 2907 mm



La gamma



TAVOLI SU GAMBE

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

tavoli su gambe	tavoli su gambe con ruote	tavoli su gambe con alzatina	con alzatina e ruote	tavoli su gambe con vasca (dx o sx)	ad angolo
500		500			750x750
600		600			
700		700			
800		800			
900		900			
1000	1000	1000	1000		
1100		1100			
1200	1200	1200	1200		
1300		1300			
1400	1400	1400	1400	1400	
1500		1500			
1600	1600	1600	1600		
1700		1700			
1800	1800	1800	1800	1800	
1900		1900			
2000	2000	2000	2000		
2100		2100			
2200		2200			
2300		2300			
2400		2400			
2500		2500			
2600		2600			
2700		2700			
2800		2800			



TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

con porte scorrevoli con e senza alzatina	passanti con porte scorrevoli	caldi con porte scorrevoli con e senza alzatina	attrezzati con e senza alzatina	ad angolo
1000	1000			1100x1100
1200	1200	1200		
1400	1400	1400		
1600	1600	1600	1600	
1800	1800	1800		
2000	2000	2000	2000	



TAVOLI SPECIALISTICI

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

carne	pesce	verdure
1200		1200
1800	1840	1800



LAVATOI

dimensioni e gamma

I lavatoi sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

con 1 vasca su gambe	con 2 vasche su gambe	con 1 vasca armadiati	con 2 vasche armadiati	per pentole
700 1200 dx-sx 1400 dx-sx	1200 1400 1800 dx-sx 2100 dx-sx 2400 2800	700 1200 dx-sx 1400 dx-sx	1200 1400 1800 dx-sx 2000 dx-sx	1200 1400 1800



ELEMENTI DI STOCCAGGIO

dimensioni e gamma

I pensili sono alti 650 mm, profondi 380 mm; gli armadi sono alti 1540 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

pensili aperti	pensili con porte battenti	pensili con porte scorrevoli	pensili scolapiatti	pensile ad angolo	armadi
600 800 1000 1200 1400 1600 1800	600 800 1000	1000 1200 1400 1600 1800	1000 1200 1400 1600 1800	850x850	1400 2000



SISTEMI A SCAFFALI

dimensioni e gamma

La gamma del sistema a scaffali include elementi di composizione con ripiani in acciaio inox (ripiani lisci o perforati - profondità 340, 440 o 540 mm), e set di scaffalature in alluminio (spessore 375 o 475 mm)

Elementi di composizione con ripiani lisci	Elementi di composizione con ripiani perforati	Scaffalatura in alluminio Unità lineari	Scaffalatura in alluminio Unità angolari
625	625	772	744
825	825	862	834
925	925	950	922
1025	1025	1038	1010
1125	1125	1126	1098
1225	1225	1216	1188
1325	1325	1304	1276
1425	1425	1394	1366
1525	1525	1569	1541
		1606	1578
		1696	1668
		1784	1756
		1872	1844
		1960	1932
		2048	2020
		2224	2196
		2404	2376
		2580	2552
		2760	2732
		2935	2907

La Gamma

Preparazione

Statica



Lavaggio Stoviglie

Le lavastoviglie

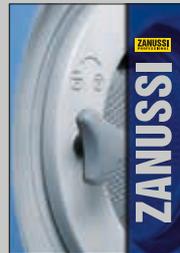
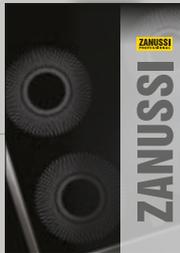
I sistemi di lavaggio

Cooking

Evo900 - Evo700

Snack 600

Macchine industriali



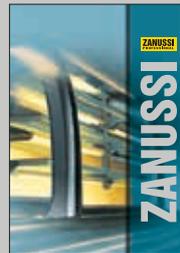
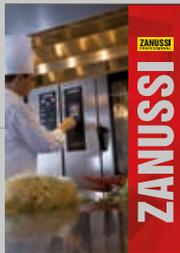
Trattamento tessuti

Soluzioni per il trattamento
tessuti

Ovens

EasyLine

Forni a Convezione Forzata



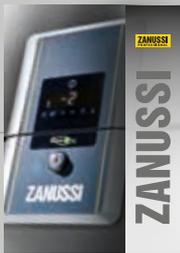
Distribuzione

Self-Service ActiveSelf

Fit-System

Refrigerazione

Refrigerazione



... e molto altro

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it