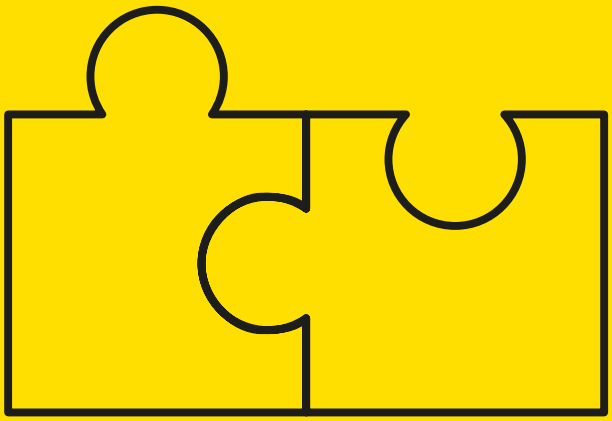
COTTURA MODULARE EVO900

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 alla 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 PRODUTTVITÀ 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.

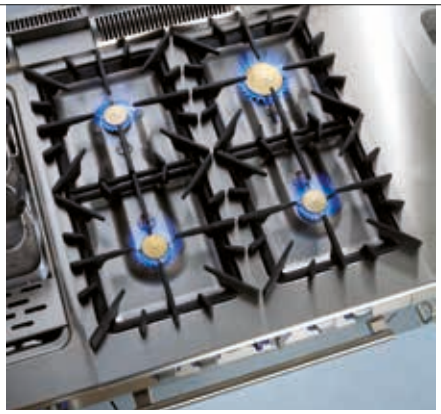
LA SCELTA DEL GAS IN TUTTE LE DECLINAZIONI

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**

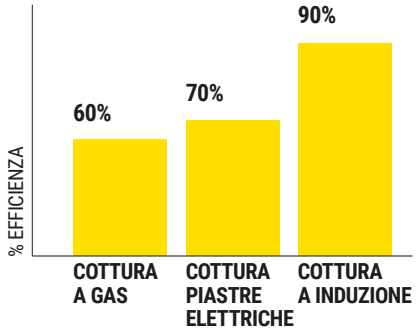
Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico, tutte le operazioni in cucina diventano più veloci, mentre la dispersione termica è pressoché azzerata.

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 tuttapiastra 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.

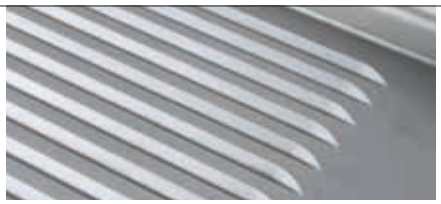
VERSIONI DISPONTIBILI

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.



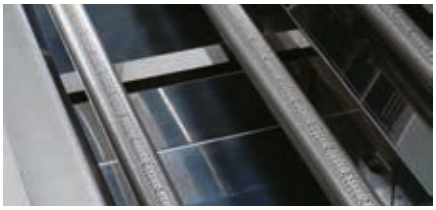
ACCIAIO O CROMO

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

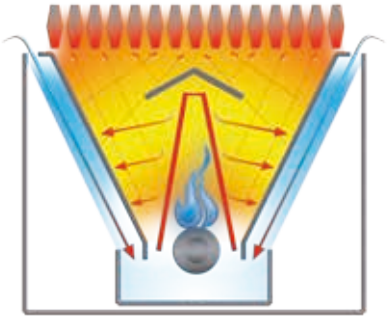
GRIGLIA HP A GAS

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 operazione 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

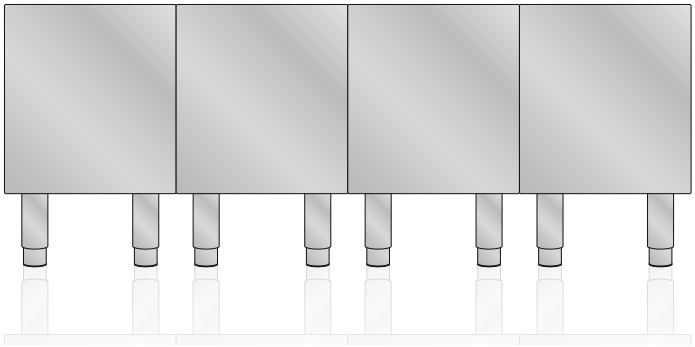
→ Temperatura refrigerante da -2 °C a +10 °C.
→ Unità refrigerante incorporata.
→ Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore On/Off.
→ Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1.
→ Adatta a una temperatura esterna fino a 43 °C.

ESIGENZE ESAUDITE

SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE

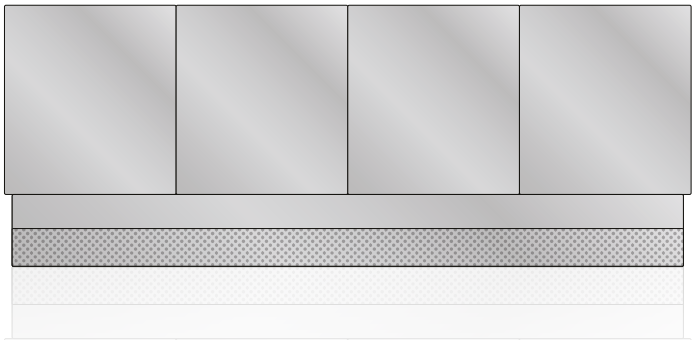
INSTALLAZIONE SU PIEDINI

→ 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.



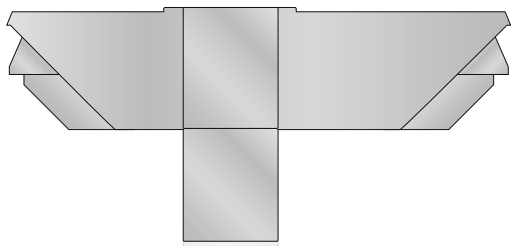
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN CEMENTO

→ 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*.

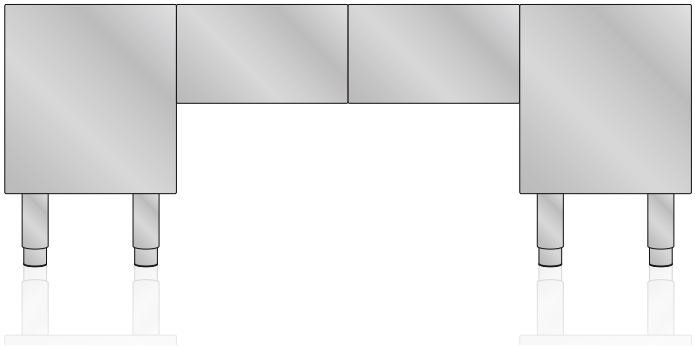


** Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional*

FLESSIBILITÀ

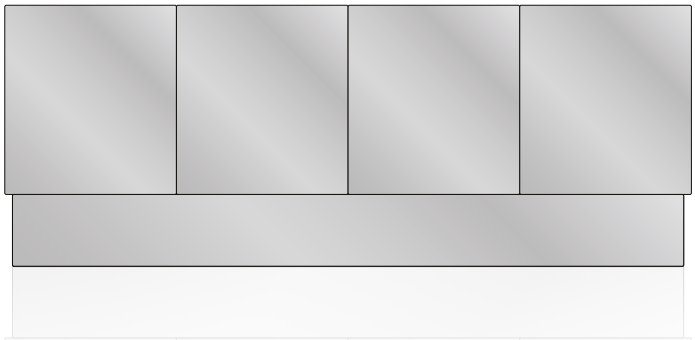
INSTALLAZIONE A PONTE

→ 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.



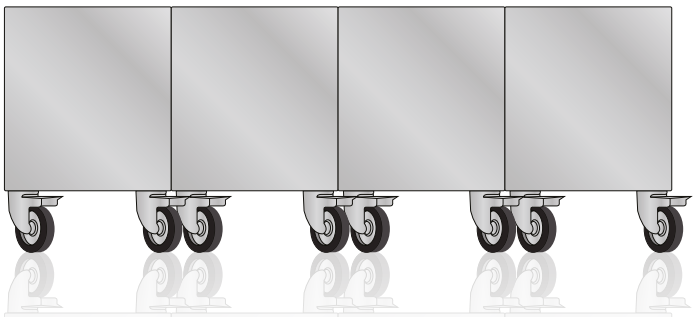
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

→ 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

9JZDYI