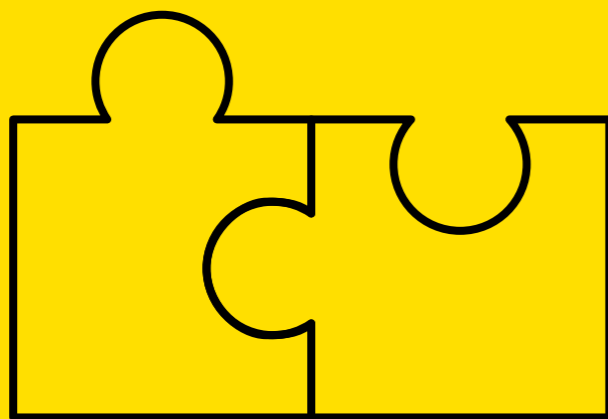




URZĄDZENIA MODUŁOWE EV0700

ZANUSSI
PROFESSIONAL

MODUŁOWOŚĆ WEDŁUG ZANUSSI



Urządzenia Zanussi Professional zostały zaprojektowane z myślą o wydajności, niezawodności i wytrzymałości. Dzięki modułowym rozwiązaniom musisz tylko dopasować odpowiednią konfigurację, która będzie najlepiej pasować do Twojej metody gotowania.

Evo700 łączy tradycję i innowację. Zapewnia doskonałą wydajność i oszczędność energii. Nieważne, jaką metodę gotowania wybierzesz – efekt zawsze będzie doskonały.

NIEOGRANICZONE MOŻLIWOŚCI



**KUCHNIE
GAZOWE**
2, 4 lub 6 palników
nastawne lub wolnostojące



**KUCHNIE
ELEKTRYCZNE**
2, 4 lub 6 okrągłych pól
grzewczych
4 kwadratowe pola grzewcze
nastawne lub wolnostojące



**KUCHNIE
INDUKCYJNE**
2 lub 4 pola grzewcze
2 pola ustawione
poprzecznie



**KUCHNIE
CERAMICZNE
HI-LIGHT**
2 lub 4 pola grzewcze
nastawne lub
wolnostojące



SOLID TOPS
gazowe
nastawne lub wolnostojące



**PŁYTY
BEZPOŚREDNIEGO
SMAŻENIA**
gazowe lub elektryczne



GRILLE
gazowe lub elektryczne



GRILLE HP
gazowe lub elektryczne



FRYTOWNICE
gazowe lub elektryczne



**WARNIKI
DO MAKARONU**
gazowe lub elektryczne



**PATELNI
WIELOFUNKCYJNE**
gazowe lub elektryczne



BEMARY
elektryczne



KOTŁY WARZELNE
gazowe lub elektryczne



**PATELNI
UCHYLNE**
gazowe lub elektryczne



**STANOWISKA
ROBOCZE**



**PODSTAWY
Z AGREGATAMI
CHŁODNICZYMI**



**PODSTAWY
SZAFKOWE**

SOLIDNE, KOMPAKTOWE I ERGONOMICZNE

WARNIK DO MAKARONU

Wszechstronny i wydajny dzięki „kontrolii energii” w modelach gazowych, systemowi na podczerwień w modelach elektrycznych i „urządzeniu oszczędzającemu energię” do uzupełniania zbiornika gorącą wodą.

INDUKCJA HP

Dla tych, którzy kochają szybkość i chcą oszczędzać energię. Szklana powierzchnia ceramiczna włącza pierścień indukcyjny tylko wtedy, gdy czujnik zarejestruje obecność naczynia.

CHROMOWANA PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA

do przygotowywania różnych potraw, w tym mięsa, ryb i warzyw. **Maksymalna wydajność.** Nie przenosi smaków.



PLUS

Asortyment

Kompletny, niezawodny, solidny i bezpieczny.

Wybór

Indukcja, podczerwień, gaz i rozwiązania elektryczne.

Oszczędność

Innowacyjne, energooszczędne urządzenia.

Zrównoważony rozwój

Sprzęt nadający się do recyklingu w 98%, opakowania w 100%.

EFEKTYWNE OSZCZĘDZANIE

Wyjątkowy system „płomienia kwiatowego”

w palnikach gazowych pozwala precyzyjnie dobrać wielkość płomienia do rozmiarów naczynia o dowolnej średnicy, by uniknąć strat wynikających z rozpraszania ciepła poza obręb naczynia i zapewnić wysoką wydajność.

PATELNA WIELOFUNKCYJNA

Łatwo jej używać, opróżniać i czyścić. Idealnie nadaje się do różnych metod przyrządzania potraw: duszenia, podtrzymywania, gotowania w wodzie, grillowania.

WSPANIAŁA MOC, ŁATWA KONTROLA



- **Wysokojakościowa stal zapewnia jakość i optymalny czas przygotowywania potraw.**
- **Gładkie i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie.**
- **Perfekcyjne dopasowanie modułów gwarantuje modułowość bez żadnych wad.**

Palniki są wyposażone w technologię Flower Flame (płomień kwiatowy), która pozwala regulować płomień, dostosowując go do wielkości patelni lub garnka.

GOTOWANIE NA GAZIE, WYDAJNA MOC

PŁOMIEŃ KWIATOWY ZAPEWNI WIĘKSZE OSZCZĘDNOŚCI

Wszystkie parametry techniczne dobrano w przemyślany i spójny sposób, by Evo700 stał się **bardziej solidny i wydajny**. Tylne i boczne panele składają się z jednego elementu. Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej ma grubość 1,5 mm i jest formowana z jednej części, bez spawania. Ma gładkie, zaokrąglone narożniki. Krawędzie są wycinane laserowo pod odpowiednim kątem, by idealnie pasowały do innych modułów. Ruszty wykonane są z żeliwna. Wszystkie palniki mają

zabezpieczenie przeciwwyływowe i **wysoce wydajny „płomień kwiatowy”**. Palniki wyposażone są w płomień pilotowy. Wyjątkowe palniki pozwalają na rozszerzenie płomienia zarówno w poziomie, jak również pionie w celu dostosowania do różnych średnic naczyń. Szybciej uzyskuje się pożądaną temperaturę, a rozpraszanie ciepła jest ograniczone do minimum.



PIEKARNIK GAZOWY

- Moc 6 kW, temperatura robocza między 110°C a 270°C. **Szybsze i wydajniejsze pieczenie!** Komora jest całkowicie wykonana ze stali nierdzewnej. Drzwi o grubości 40 mm gwarantują wysoki stopień izolacji. Piekarnik jest wyposażony w zdejmowane prowadnice ze stali nierdzewnej.
- Dla większej ergonomii pokrętła umieszczono na górnym panelu sterowania.
- Piezoelektryczna zapalarka.
- Trzy poziomy dla blach GN 2/1 w komorze pieczenia.



MOC GAZU

SOLIDNE I NIEZAWODNE BEZPIECZEŃSTWO



- Żeliwne płyty wyposażone w termostat bezpieczeństwa.
- Czyszczenie jest łatwiejsze dzięki profilowanej powierzchni stalowej.
- Jednoczęściowe panele gwarantują solidność konstrukcji.

Jeśli wolisz gotować na sprzęcie elektrycznym, przekonasz się, że charakteryzuje się tą samą niezawodnością, bezpieczeństwem i zoptymalizowaniem czasu pracy, którym Zanussi Professional zawdzięcza swoją pozycję partnera tradycyjnej sztuki kulinarnej.

URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE BEZPIECZEŃSTWO I WYDAJNOŚĆ

GWARANTOWANA SOLIDNOŚĆ

- **Bezpieczne, niezawodne i bardzo łatwe do utrzymania w czystości.** Żeliwne płyty do wyboru okrągłe lub kwadratowe, wyposażone w termostat bezpieczeństwa i szczelnie przytwierdzone do powierzchni roboczej.
- Indywidualnie sterowane płyty okrągłe lub kwadratowe (2,6 kW każda), z regulacją stopniową.
- Powierzchnia wykonana z jednego panelu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm.
- Gładkie i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie. Nawet boczne i tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Wszystkie panele zewnętrzne mają wykończenie Scotch-Brite. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.



PIEKARNIK ELEKTRYCZNY

Drzwi mają podwójną ścianę z warstwą izolacyjną. Panel wewnętrzny jest formowany w sposób zapewniający idealnie szczelne zamknięcie i wyższy stopień higieny. Komorę piekarnika wykonano ze stali nierdzewnej z emaliowanym, stalowym dnem. Znajdują się w niej trzy półki na blachy GN 2/1. Górne i dolne grzałki mogą pracować osobno lub równocześnie. Zakres regulacji termostatu: od 140°C do 300°C.



WSZYSTKO W JEDNYM

INNOWACJE UŁATWIAJĄ GOTOWANIE



- Innowacje technologiczne oferują nowy rodzaj gotowania
- Indukcja gwarantuje moc, szybkość i delikatność w jednym
- Czyszczenie powierzchni przebiega łatwo i szybko

Dzięki wysokiej jakości powierzchniom gotowanie wszelkimi metodami odbywa się szybciej. Niemal całkowicie wyeliminowano problem rozpraszania ciepła.

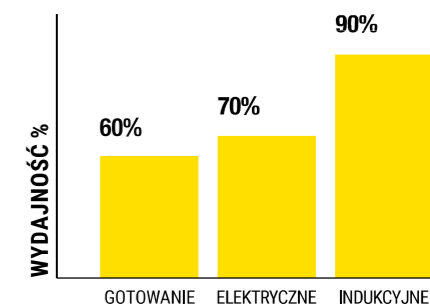
WOK INDUKCYJNY DLA TYCH, KTÓRZY KOCHAJĄ KUCHNIĘ FUSION

SZYBCIEJ, BEZ ROZPRASZANIA CIEPŁA

6-milimetrowa powierzchnia ze szkła ceramicznego gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania, optymalne czyszczenie i łatwe przesuwanie patelni. Większa, bardziej precyzyjna regulacja mocy. Indukcja sprawdza się **doskonale przy delikatnym gotowaniu i podsmażaniu sauté.**

Powierzchnia woka jest wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, uformowana z jednego elementu, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami. Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Zarówno boczne, jak również tylne

panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów. Powierzchnie do gotowania, wykonane z 6-milimetrowego szkła ceramicznego Ceran®, są solidne i niezawodne. Pierścienie indukcyjne mają oddzielną regulację mocy (średnica 230 mm - od 3,5 kW i 5 kW w wersji HP), którą można ustawić na 9 różnych poziomach. Zapalenie się wskaźnika sygnalizuje działanie pola indukcyjnego.



Efektywne przekazywanie energii do zawartości pojemnika w porównaniu z ilością ciepła wytwarzanego przez system (wewnętrzne testy laboratoryjne).

DOSTĘPNE WERSJE

Wok indukcyjny

- **Wytrzymały i niezawodny** wok z 6-milimetrowego, grubego szkła ceramicznego Ceran®.
- Pojedynczy pierścień z funkcją zabezpieczającą przed nadmiernym nagrzaniem.
- Panel sterowania z 9 poziomami mocy i kontrolką sygnalizującą działanie.

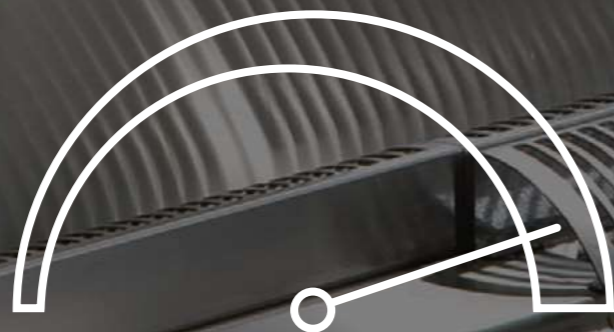
Przednia powierzchnia indukcyjna z półeczką na przyprawy.

- 2 pierścienie z niezależną regulacją mocy (5 kW HP i średnica 230 mm), każdy z funkcją zabezpieczającą przed nadmiernym nagrzaniem.
- 6 pojemników GN 1/9 z pokrywami.



MOC I SZYBKOŚĆ

CAŁA MOC, JAKIEJ PRAGNIESZ



- Urządzenia na podczerwień to doskonałe uzupełnienie Twoich możliwości wyboru technologii gotowania.
- Powierzchnia pozbawiona jakichkolwiek przeszkód umożliwia łatwe przesuwanie naczyń.
- Czyszczenie jest łatwiejsze i szybsze.

Dzięki wysokiej jakości powierzchniom niemal całkowicie wyeliminowano problem rozpraszania ciepła do otoczenia.

KAŻDY OBSZAR NA PODCZERWIEŃ MA NIEZALEŻNE STEROWANIE

KUCHNIE NA PODCZERWIEŃ

Kuchnie na podczerwień pozwalają na **szybsze gotowanie nawet wtedy, gdy startują od „zera”**.

Elementy grzewcze mają 2 koncentryczne, okrągłe pierścienie o maksymalnej średnicy 230 mm, sterowane regulacją mocy. 6-milimetrowa powierzchnia ze szkła ceramicznego gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania, optymalne czyszczenie i łatwe przesuwanie rondli. Lampka ostrzegawcza informuje, że dana powierzchnia nadal jest gorąca. Powierzchnia robocza jest wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, uformowana z jednego elementu, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami.

Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Pierścienie na podczerwień mają oddzielną regulację mocy (średnica 230 mm - 2,2 kW). Elementy grzejne są ułożone koncentrycznie i włączane w zależności od wielkości dna rondla.



STARTUJĄC OD „ZERA”

SOLID TOPS PLATES FOR AMPLE COOKING SURFACE

GAZOWE – PRACA NA CAŁEJ POWIERZCHNI

Solidna płyta jest wyposażona w ogromny ruszt żeliwny z powierzchnią do odstawiania rondli o średnicy do 800 x 700 mm. Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami. Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite, z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.

Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.

Powierzchnia płyty jest wykonana z żeliwa o średnicy 30 mm z myślą o długotrwałym użytkowaniu. Zróżnicowany zakres temperatur: maksymalnie 500°C w centrum, minimum 200°C na krawędziach. Palnik jest pojedynczy i centralny, z zoptymalizowanym systemem spalania i zabezpieczeniem przeciwwyplywowym. Iskrownik piezoelektryczny, zabezpieczony przed zalaniem palnik pilotowy.



ELEKTRYCZNE – GOTOWANIE NA PŁYCI

Solidna płyta elektryczna jest wyposażona w ogromny ruszt żeliwny z powierzchnią do odstawiania rondli. Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami. Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite, z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.

Płyta jest wykonana ze stali 16M03 i ma 15 mm grubości, by zagwarantować odporność i trwałość. 2 lub 4 oddzielne pierścienie umożliwiają maksymalną elastyczność pracy. Każdy pierścień jest regulowany przez 2 termostaty optymalizujące wydajność i monitorujące zużycie energii. Maksymalna temperatura wynosi 440°C. Elementy grzewcze na podczerwień.



STALOWE LUB CHROMOWANE PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA = ZAWSZE PERFEKCYJNE PRZYGOTOWANIE POTRAW

RÓWNOMIERNE CIEPŁO

Płyty Evo700 są zaprojektowane tak, by szybko osiągać zadaną temperaturę i równomiernie rozpraszając ciepło, ograniczając jego rozpraszanie do minimum. Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia jej czyszczenie. Możesz wybrać różne rodzaje powierzchni: gładkie, ryflowane lub połączenie obu, w wersjach ze stali miękkiej lub chromu.

Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Zarówno boczne, jak również tylne

panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów. Płyta o grubości 12 mm gwarantuje równomierną dystrybucję ciepła. Szersza powierzchnia użytkowa ze strefą do trzymania z przodu.

Możliwość wyboru powierzchni: stal miękka lub chrom. Szeroki otwór odpływowy i tacka na tłuszcz w wyposażeniu standardowym. Opcjonalnie: założenie 5-litrowej szuflady zbierającej tłuszcz. Osłona ze stali nierdzewnej przeciw pryskaniu usytuowana z trzech stron – można zdjąć ją, by łatwiej wyczyścić.



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- W wersji z gładką stalową powierzchnią temperatury wahają się od 200°C do 400°C.
- W wersji chromowanej z regulacją temperatury zakres wynosi 130°C - 300°C.
- Iskrownik piezoelektryczny.

Modele elektryczne

- Pod powierzchnią roboczą znajdują się promienniki podczerwieni.
- Wszystkie modele są wyposażone w regulację termostatyczną i termostat bezpieczeństwa.
- Zakres temperatur wynosi 120°C - 280°C w wersji ze stali miękkiej oraz 110°C - 300°C w wersji z chromem.



DUŻE POWIERZCHNIE

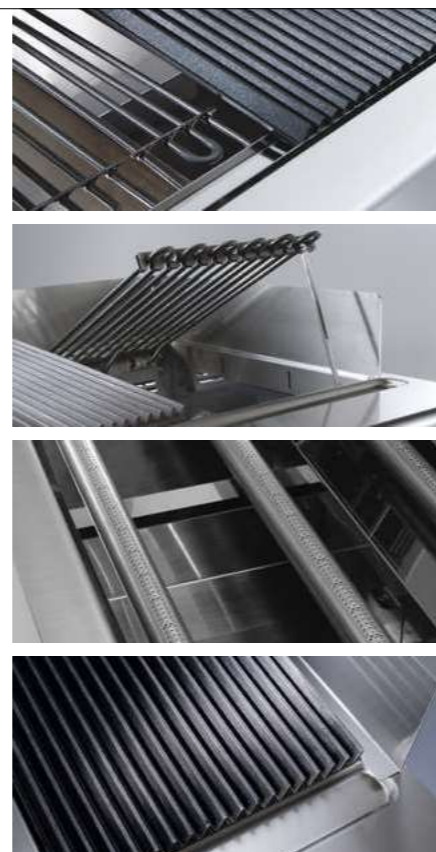
WYBIERZ SWÓJ MODEL

GRILLE, TRADYCYJNY WYBÓR DO PRZYRZĄDZANIA MIĘŚ, RYB I WARZYW

DLA TYCH, CO KOCHAJĄ TRADYCYJNE GRILLOWANIE

Grille stanowią świetny sposób na przyrządzanie mięs, ryb i warzyw. Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Większą trwałość i stabilność grille zawdzięczają wykonaniu bocznych i tylnych paneli z jednego elementu. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.

Tacę zbierającą tłuszcz można napełnić wodą, by łatwiej ją wyczyścić i utrzymać wilgotność potraw. Osłona ze stali nierdzewnej przeciw pryskaniu usytuowana z trzech stron – można zdjąć ją, by łatwiej wyczyścić. W modelach pojedynczych żeliwne grille znajdują się po obu stronach: ryflowany do przygotowywania mięsa i gładki do ryb i warzyw. W zestawie poręczny skrobak do czyszczenia grilla.



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- Palniki są wykonane ze stali nierdzewnej, z zabezpieczeniem przeciwwypływowym i ochronnymi płytkami zapobiegającymi zatykaniu się dysz.
- Wersja grill gazowy lawowy

Modele elektryczne

- Uzbrojone elementy grzewcze wykonane z incoolu znajdują się pod rusztem. Można je podnieść z przodu, by łatwiej wyczyścić.
- Zapalenie się kontrolki sygnalizuje włączenie grilla.



GRILLE GAZOWE HP

Grill gazowy HP łączy w sobie **wysoką wydajność z oszczędnością energii**. Ma dużą powierzchnię do grillowania i solidne ruszty żeliwne. Kontrola energii pozwala na dokładną regulację poziomu mocy.

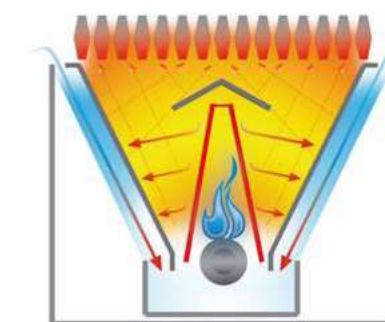
- Palniki ze stali nierdzewnej mają zoptymalizowany system spalania, zabezpieczenie przeciwwypływowo, palnik pilotowy i iskrownik piezoelektryczny.
- Maksymalna temperatura

System podgrzewania radiacyjnego

- Efektywne spalanie płomienia gwarantowane przez wpływające powietrze.
- Płomień palnika podgrzewa tarczę promieniowania AISI 441, podnosząc temperaturę powyżej 700°C.

powierzchni roboczej: 300°C.

- Osłona ze stali nierdzewnej przeciw pryskaniu usytuowana z trzech stron – można zdjąć ją, by łatwiej wyczyścić.
- Tacę zbierającą tłuszcz (po jednej na każdy palnik) można napełnić wodą, by łatwiej ją wyczyścić i utrzymać wilgotność potraw.
- Polerowane wykończenie żeliwnych rusztów ułatwia czyszczenie.



Promiennikowy system grzewczy

- Ciepło promieniuje w kierunku deflektorów i na ruszt, który rozgrzewa się równomiernie na całej swojej powierzchni, zapewniając doskonały efekt grillowania.

GRILLE ELEKTRYCZNE HP

Teraz masz jeszcze jedną opcję do wyboru. Nowy grill elektryczny HP.

Doskonała wydajność i wysmienite efekty nawet wtedy, gdy czasu jest mało.

- Bardziej precyzyjna regulacja mocy, szybsze grillowanie. Można zmniejszyć moc do minimum; osiąga zadaną wartość w rekordowym czasie.
- Równomierna dystrybucja ciepła dzięki nowej grzałce dotykającej do innowacyjnego, zdejmowalnego rusztu w kształcie litery U na całej powierzchni grillowanie jest równomierne.
- Wersja o szerokości 120 cm

umożliwia grillowanie większej liczby różnych potraw bez mieszania smaków.

- Czyszczenie jest niezwykle łatwe. Elementy grzewcze można przechylać do 90°. Ruszty można w całości zdjąć i umyć w zmywarce.
- Wbudowany zawór wody i spust przyspieszają wszystkie czynności.
- Każdy rząd elementów 40 cm jest regulowany niezależnie, co pozwala na częściowe korzystanie z grilla lub jednoczesne przygotowanie różnych produktów.
- Od nagrzewania do czyszczenia

po zakończeniu grillowania, przepływ pracy jest pełen precyzji i dokładny. Bez przestojów i marnowania czasu. Można również zainstalować grill na podstawie z agregatem chłodniczym.



GŁADKIE LUB RYFLOWANE

WYSOKA WYDAJNOŚĆ

FRYTOWNICE – WIĘKSZA MOC DZIĘKI WYJĄTKOWO DOBREMU DESIGNOWI

DOSKONAŁE EFEKTY W KAŻDEJ WERSJI

Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia jej czyszczenie. Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Frytownice zawdzięczają swoją stabilność przede wszystkim temu,

że boczne i tylne panele wykonano z jednego arkusza stali. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów. Zawór spustu oleju. Termostatyczna regulacja temperatury z termostatem bezpieczeństwa przeciw nadmiernemu rozgrzaniu.



DOSTĘPNE WERSJE

Frytownice gazowe z komorą w kształcie V

- Komora w kształcie V, z zewnętrznymi palnikami ze stali nierdzewnej i zoptymalizowanym systemem spalania Wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowe, zabezpieczony przed zalaniem palnik pilotowy i iskrownik piezoelektryczny.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie 105°C - 185°C.
- Idealne do potraw z panierką z mąki i bułki tartej oraz do użycia przy robieniu wypieków.

- zanurzonych w oleju w celu szybkiego rozgrzewania.
- Palniki ze stali nierdzewnej, z zoptymalizowanym systemem spalania, zabezpieczeniem przeciwwypływowym i zabezpieczonym palnikiem pilotującym.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie 110°C - 190°C.
- Termostat bezpieczeństwa przeciw nadmiernemu rozgrzaniu.
- Piezoelektryczna zapalarka

Frytownice elektryczne

- Komory 7- i 15-litrowa w kształcie V, z zewnętrznymi grzałkami na podczerwień.
- Komory 2x5, 12 i 14 litrów z grzałkami wykonanymi z incooly.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie 105°C - 185°C.



FRYTOWNICA AUTOMATYCZNA

15-litrowa komora w kształcie litery V z zewnętrznymi, elektrycznymi grzałkami zapewnia **moc, wydajność** i szybkie rozgrzanie oleju do idealnej temperatury. Temperatura i czas smażenia są sprawdzane elektronicznie. Rzeczywista temperatura i program smażenia są zawsze widoczne.

Automatyczny system podnoszenia kosza wraz z 5 różnymi programami (5 temperatur i 2 czasy do każdego programu). Funkcja „Roztapiania” używana przy tłuszczach stałych.



ELEKTRYCZNY PODGRZEWACZ FRYTEK

- Elektryczny podgrzewacz z komorą AISI316 jest niezbędny do solenia i podtrzymania temperatury usmażonej potrawy.
- Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia jej czyszczenie. Możesz wybrać różne rodzaje powierzchni: gładkie, ryflowane lub połączenie obu, w wersjach ze stali miękkiej lub chromu.
- Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej

- z wykończeniem Scotch-Brite. Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.
- Podwójne dno z otworami do odprowadzania nadmiaru oleju do pojemnika zbierającego.
- Promiennik podczerwieni umieszczony w górnej i tylnej części urządzenia.



KOMORA W KSZTAŁCIE V

WYDAJNOŚĆ AUTOMATU

WARNIKI DO MAKARONU KONTROLA ZUŻYCIA ENERGII, GWARANCJA OSZCZĘDNOŚCI

NIE TYLKO DO MAKARONU

Warniki z linii Evo700 gwarantują wysoką wydajność, w tym wydajne gospodarowanie ciepłem. Wszechstronne i skuteczne dzięki „kontroli zużycia energii” w modelach gazowych, systemowi podgrzewania na podczerwień w modelach elektrycznych oraz opcjonalnemu „urządzeniu energooszczędnemu” do uzupełniania komory gorącą wodą. „Urządzenie energooszczędne”, opcjonalne dla wszystkich modeli, umożliwia uzupełnienie komory gorącą wodą, by proces gotowania był podtrzymywany stale, co zapewnia najlepsze efekty, większą wydajność i oszczędność energii.

- Powierzchnia robocza jest uformowana z jednego elementu ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami.

- Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.
- Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.
- Komory ze stali nierdzewnej AISI 316L z bezszwowym spawaniem.
- Termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed pracą bez wody.
- Automatyczny system usuwania skrobi i innych pozostałości, oraz system ciągłego napełniania wodą, regulowany kranem manualnym.
- Duży spust z manualnym zaworem kulkowym do szybkiego opróżniania komory.
- Automatyczny system podnoszenia kosza (opcjonalnie).



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- System kontroli energii precyzyjnie reguluje poziom mocy i dostosowuje zużycie do rzeczywistego zapotrzebowania.
- Palniki ze stali nierdzewnej (po jednym do każdej komory) znajdują się pod dnem komory; są wyposażone w zabezpieczenie przeciwwyfłowywe, płomień pilotowy i piezoelektryczną zapalarkę. Nie ma potrzeby dalszego dostarczania energii.

Modele elektryczne

- System na podczerwień znajduje się pod dnem komory.
- 4 różne programy, od gotowania na wolnym ogniu po szybkie doprowadzenie do wrzenia.



AUTOMATYCZNY SYSTEM PODNOSZENIA KOSZA

Programowalny system automatycznego podnoszenia kosza gwarantuje powtarzalność cyklu gotowania, zapewniając za każdym razem taką samą wysoką jakość potraw dzięki automatyzacji całego procesu.

- Możliwość **zapamiętania aż do 9 czasów** przez sterowanie cyfrowe. Każdy podnośnik może pracować **niezależnie** od innych.
- Łatwa obsługa, podnoszenie kosza aktywowane poprzez proste naciśnięcie przycisku.
- W razie potrzeby można włączyć go ręcznie.

- Szerokość 200 mm, z 2 podpórkami ze stali nierdzewnej, każda może utrzymać kosze wielkości 1/2.
- Umieść po dowolnej stronie warnika, by zapewnić maksymalną elastyczność, lub po obu stronach, by móc podnieść do 4 kwadratowych koszy na pojedyncze porcje.



STABILNA TEMPERATURA GOTOWANIA

POWTARZALNE CYKLE

KOTŁY WARZELNE WIELE WERSJI I ZNACZNA MOC

RÓWNOMIERNE GOTOWANIE

Dzięki regulacji mocy kotły warzelne Evo700 gwarantują **równomierne gotowanie i precyzyjną kontrolę**.

Innowacyjne palniki gazowe ze stali nierdzewnej, z elektronicznym zapłonem płomienia pilotowego, zapewniają zoptymalizowane spalanie i wysoką wydajność.

- Komora tłoczona ze stali nierdzewnej, pokrywa 2-warstwowa.
- Zewnętrzne panele ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Głęboka komora z zaokrąglonymi narożnikami, spawana bez połączeń, co ułatwia czyszczenie.

- Zawór bezpieczeństwa, który utrzymuje ciśnienie robocze na stałym poziomie w modelach z grzaniem pośrednim.
- Zawór elektromagnetyczny doprowadzający gorącą i zimną wodę.
- Zawór do ręcznego odprowadzania nadmiaru powietrza, nagromadzonego w strefie suchej podczas fazy podgrzewania (wersje z grzaniem pośrednim).
- Kran z przodu do odcedzania żywności.



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- Palniki ze stali nierdzewnej, z zoptymalizowanym systemem spalania, zabezpieczeniem przeciwwyptywowym, ogranicznikiem temperatury i zabezpieczonym przed zalaniem płomieniem pilotowym.

Modele elektryczne

- Elementy grzewcze z regulacją mocy, ogranicznikiem temperatury i manostatem.

Podgrzewanie bezpośrednie w modelach gazowych

- Komora jest podgrzewana bezpośrednio przez palniki, więc żywność może osiągnąć wyższą temperaturę niż w modelach z grzaniem pośrednim.

Grzanie pośrednie w modelach gazowych lub elektrycznych

- Wytwarzanie pary 110°C w podwójnym płaszczu.
- Sterowanie presostatem.
- Dostępne modele z systemem automatycznego uzupełniania wody w komorze powietrznej.



PATELNIIE UCHYLNE DWA RODZAJE STALI DO WYBORU

PRECYZYJNE OPRÓŻNIANIE

Wszystkie modele patelni uchylnych Evo700 mają komory ze stali nierdzewnej, z zaokrąglonymi narożnikami i otworem do odcedzania potrawy, by zarówno jej odcedzanie, jak również czyszczenie patelni było łatwiejsze.

- Komora z zaokrąglonymi narożnikami, **spawana bez połączeń**.
- Dwuwarstwowa pokrywa ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzne panele ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Zarówno boczne, jak również tylne

panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.

- Powierzchnia robocza ze stali miękkiej, szczególnie zalecana do „gotowania na sucho” lub „smażenia w płytkim oleju”.
- Powierzchnia do gotowania w „Duomat” szczególnie polecana do „gotowania na mokro”.
- Precyzyjny ręczny system przechylania misy.



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- Palniki z zoptymalizowanym systemem spalania, iskrownikiem piezoelektrycznym i elektroniczną regulacją wielkości płomienia.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie 90°C - 290°C.

Modele elektryczne

- Elementy grzewcze na podczerwień, umieszczone pod powierzchnią roboczą.
- Elementy grzewcze wbudowane w dno komory przesuwają się razem z nią w trakcie przechylania.
- Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie 120°C - 300°C.



WYDAJNOŚĆ I POJEMNOŚĆ

GOTOWANIE NA DUŻĄ SKALĘ

PATELNIĘ WIELOFUNKCYJNE – ELASTYCZNOŚĆ BEZ KOMPROMISÓW

4 W 1

4 urządzenia w jednym! Można używać ich jako płyt do smażenia bezpośredniego, uchylnych patelni, kotłów warzelnych lub bemałów. Niezastąpione w kuchni, w której liczy się maksymalna elastyczność pracy.

- Powierzchnia robocza z jednego elementu, ze stali nierdzewnej, (1,5 mm), z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami.
- Zewnętrzne panele ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.

- Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.
- Komora ze stali nierdzewnej, z zaokrąglonymi narożnikami, przyspawana bez połączeń do blatu roboczego.
- Powierzchnia robocza wykonana ze stopu stali (3-milimetrowa warstwa stali nierdzewnej 316 AISI połączona z 12-milimetrową warstwą ze stali miękkiej), optymalna do wielofunkcyjnego zastosowania.
- Podstawa zawiera prowadnice, na których można zamocować pojemniki GN do zbierania żywności odcedzonej przez duży otwór spustowy.



DOSTĘPNE WERSJE

Modele gazowe

- Palniki z podwójną linią płomienia, by ciepło rozchodziło się równomiernie.
- Termostatyczny zawór gazowy. Iskrownik piezoelektryczny.
- Zakres temperatury 100°C - 250°C.

Modele elektryczne

- Elementy grzewcze z osłoną Incoloy pod powierzchnią roboczą.
- Termostatyczna regulacja mocy z myślą o precyzyjnej kontroli i zmniejszeniu wahań energii w zakresie ustawionej temperatury.
- Zakres temperatury 100°C - 250°C.



BEMARY BLATY UNIWERSALNE ZLEWY

BEMARY

Powierzchnia robocza jest wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, uformowana z jednego elementu, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami. Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite. Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność. Krawędzie są wycinane laserowo pod kątem prostym, by idealnie pasowały do innych modułów.

Komora ze stali nierdzewnej ma zaokrąglone narożniki; spawana bez połączeń.

- Nadaje się do pojemników GN 1/1 o maks. wysokości 150 mm.
- Zakres temperatury 30°C - 90°C.
- Maksymalny poziom wody zaznaczony na bocznej ścianie komory.
- Ręczne uzupełnianie poziomu wody.
- Kran można zamówić jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe.



BLATY UNIWERSALNE

→ Powierzchnia robocza jest wykonana ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm, uformowana z jednego elementu, z gładkimi, zaokrąglonymi narożnikami.

→ Wszystkie panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.

→ Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.

→ Możliwość wyboru między opcjami: zamknięte z przodu lub z szufladą.



ZLEWY

→ Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.

→ Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.

→ Pasują do komór GN 1/1.



CZTERY W JEDNYM

BOGATY WYBÓR

KOLUMNY WODNE, PODSTAWY UNIWERSALNE ORAZ Z AGREGATAMI CHŁODNICZYMI

KOLUMNY WODNE

- Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Zarówno boczne, jak również tylne panele są wykonane z jednego elementu, by zapewnić większą trwałość i stabilność.
- Licznik cyfrowy do monitorowania ilości wody.



PODSTAWY UNIWERSALNE ORAZ Z AGREGATAMI CHŁODNICZYMI

Otwarte podstawy uniwersalne

- Panele zewnętrzne wykonano ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch-Brite.
- Dostępne akcesoria opcjonalne:
 - drzwi z uchwytami
 - szuflady
 - prowadnice do pojemników GN
 - zestaw grzewczy

Podstawy z agregatami chłodniczymi

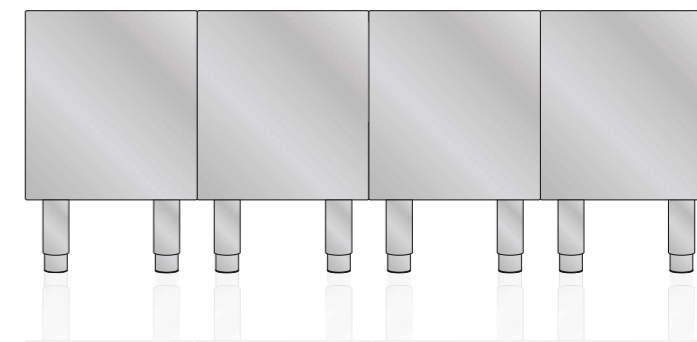
- Podstawa ze schładzarką oferuje zakres temperatur od -2 °C do +10 °C, natomiast z zamrażarką: od -15°C do -20°C.
- Wbudowany agregat chłodniczy.
- Termostat, lampka sygnalizująca rozmrażanie, włącznik / wyłącznik.
- Duże szuflady ze stali nierdzewnej z prowadnicami teleskopowymi odpowiednie do pojemników GN 1/1.
- Można stosować przy temperaturze zewnętrznej do 43°C.
- Automatyczne odparowanie kondensatu.



KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA NA MIARĘ WSZYSTKICH POTRZEB

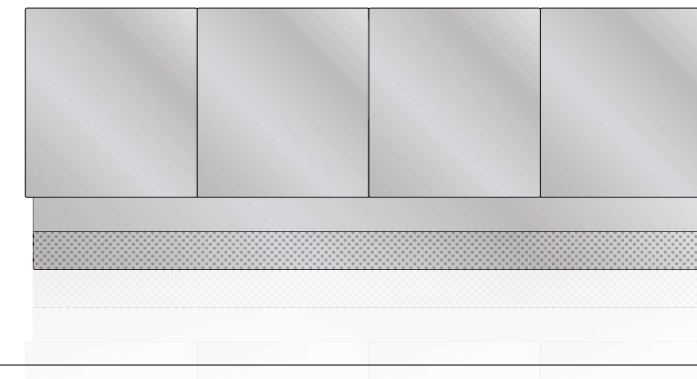
MONTAŻ NA NÓŻKACH

- Standardowe rozwiązanie, idealne, gdy potrzebujesz na stałe zainstalować urządzenia z możliwością regulacji wysokości.
- Dołączone jako standardowe wyposażenie do wszystkich urządzeń wolnostojących i podstaw.



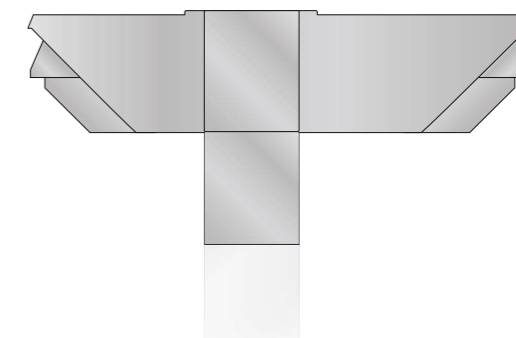
MONTAŻ NA COKOLE CEMENTOWYM

- Zabudowane od spodu, zamontowane na cokole cementowym - dostępne różne rozwiązania*.
- Nadaje się do wszystkich urządzeń wolnostojących*.



MONTAŻ NA WSPORNIKU

- Dzięki zastosowaniu ramy podpierającej stanowi estetyczne i higieniczne rozwiązanie. Można używać do montowania z jednej strony lub w układzie tył-do-tyłu.
- Pasuje do większości urządzeń* z linii Evo700 i Evo900.



*Szczegółowych informacji udzieli dział sprzedaży Zanussi Professional

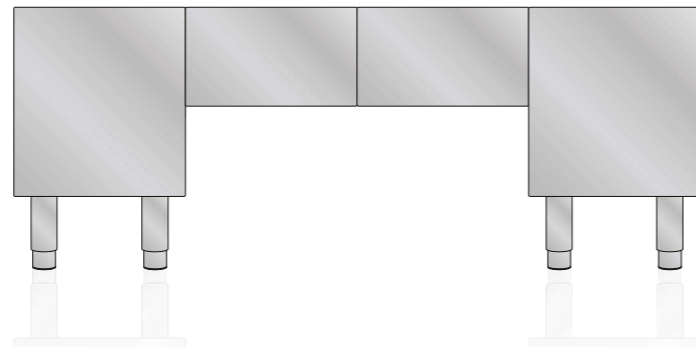
KOMPLETNA LINIA

ELASTYCZNOŚĆ

GDY TEGO POTRZEBUJES – ZANUSSI JEST NA WYCIĄGNIĘCIE DŁONI

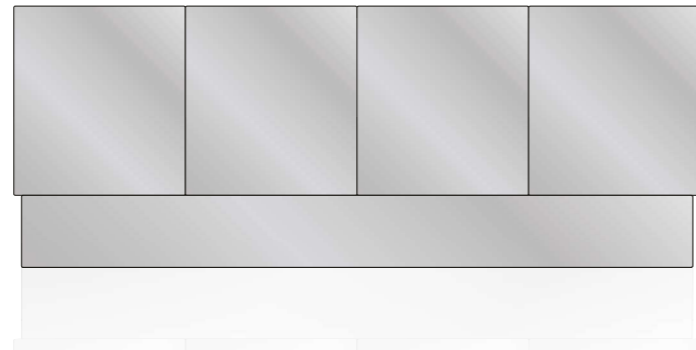
MONTAŻ Z MOSTEM

- Higieniczne rozwiązanie – umożliwia zawieszenie pewnej liczby urządzeń nastawnych między dwoma wolnostojącymi.
- Należy zamontować most między dwoma urządzeniami wolnostojącymi do 1600 mm długości*.
- Urządzenia wolnostojące - mogą być zamocowane do 2000 mm długości.



MONTAŻ Z LISTWĄ PRZYPODŁOGOWĄ

- Listwa zasłania nóżki urządzenia, by zamknąć przestrzeń między nim a podłogą.
- Nadaje się do urządzeń wolnostojących i podstaw stojących na nóżkach.



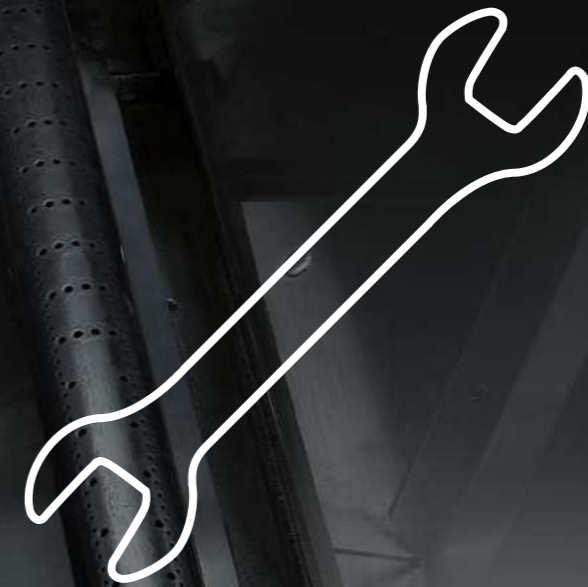
MONTAŻ NA KÓŁKACH

- Zastąpienie nóżek kółkami zapewnia elastyczność, pozwalając na łatwe przesuwanie urządzeń.
- Nadaje się do wszystkich urządzeń wolnostojących i podstaw*.



*Szczegółowych informacji udzieli dział sprzedaży Zanussi Professional

MODUŁOWOŚĆ



Zaufaj naszym ekspertom: przed i po sprzedaży

Słuchanie i współpraca to dla nas dwa najważniejsze słowa. Nasi inżynierowie współpracują z szefami kuchni i technikami, by dokładnie określić, jakimi cechami powinny charakteryzować się coraz bardziej niezawodne, łatwe w obsłudze urządzenia.

Nasi współpracownicy są przede wszystkim konsultantami

Nasi konsultanci mogą polecić najlepsze urządzenie, z największą liczbą funkcji, najlepiej dostosowane do specyfiki pracy danego Klienta. Sieć serwisów posprzedażnych jest rozległa, co zapewnia szybką i skuteczną obsługę.

Nasze szkolenie pomagają odkryć pełen potencjał naszych urządzeń

Nasze szkolenia, prowadzone przez profesjonalistów dla profesjonalistów, mają dwa główne cele: zaprezentowanie szefom i pracownikom kuchni aktualnych informacji na temat technologii gotowania oraz bardziej szczegółowej wiedzy dotyczącej naszych urządzeń, by mogli wytwarzać więcej, zużywając mniej.



Firma zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznych bez wcześniejszego powiadomienia. Zdjęcia nie mają mocy obligacyjnej.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL