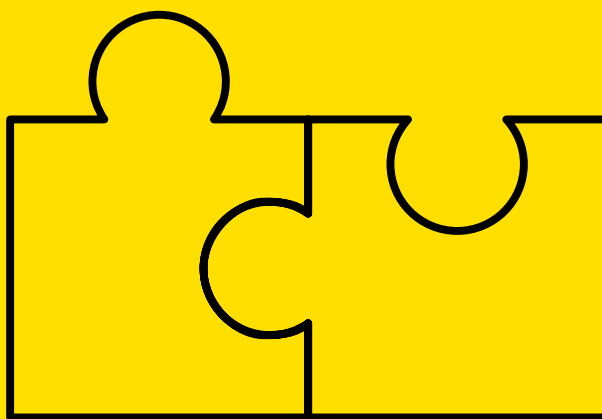




COCINA MODULAR EV0700

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA MODULARIDAD SEGÚN ZANUSSI



Zanussi Professional está diseñada pensando en el rendimiento, fiabilidad y robustez. Gracias a su extraordinaria modularidad, todo lo que necesitas, es pensar en la configuración que mejor se adapte a tu método de cocción.

Evo 700 une tradición e innovación. Evo 700 te ofrece un excelente nivel de rendimiento y ahorro energético. Sea cual sea la cocción que hayas escogido, el resultado siempre será perfecto.

MODULARIDAD INFINITA



COCINAS A GAS

2, 4 o 6 quemadores
modelos top o
monobloque



PLACAS ELÉCTRICAS

2, 4 o 6 placas redondas
4 placas cuadradas
modelos top o monobloque



TOPS DE INDUCCIÓN

2 o 4 zonas
2 zonas frontales



TOPS POR INFRARROJOS

2 o 4 zonas
modelos top o
monobloque



TOPS SÓLIDOS

gas
modelos top o monobloque



FRY TOPS

versiones a gas
o eléctricas



PARRILLAS

versiones a gas o eléctricas



FREIDORAS

versiones a gas o eléctricas



COCEDORES DE PASTA

versiones a gas o eléctricas



MARMITAS

versiones a gas o eléctricas



SARTENES

versiones a gas o eléctricas



**COCEDORES
MULTIFUNCIONALES**
versiones a gas o
eléctricas



BAÑOS MARÍA
versiones eléctricas



NEUTROS



**BASES
REFRIGERADAS**



ELEMENTOS NEUTROS

COCCIÓN SÓLIDA, COMPACTA Y ERGONÓMICA

COCEDOR DE PASTA

Esencial para platos italianos y más tradicionales. Modelos a gas con Control Energético y modelos eléctricos con Dispositivo de Ahorro Energético para el calentamiento por infrarrojos y sistema automático de elevación de cestos, que están disponibles como accesorios opcionales.

INDUCCIÓN HP

Para los que quieren rapidez y ahorro energético a la vez. La superficie de vitrocerámica sólo activa el anillo de inducción cuando entra en contacto con la olla.



MÁS

Gama

Completa, fiable, sólida y segura.

Selección

Soluciones de inducción, por infrarrojos, a gas y eléctricas.

Ahorro

Dispositivos innovadores para el ahorro energético.

Sostenibilidad

Reciclabilidad del equipamiento 98% y del embalaje 100%.

AHORRO EFICIENTE

Flower Flame es un sistema inventado por Zanussi que permite regular la llama automáticamente. Se regula según el tamaño de la base de la olla, para evitar la dispersión inútil y perjudicial del calor durante la cocción.

FRY TOP DE CROMO

Para la cocción contemporánea de diferentes tipos de alimentos, carne, pescado y verduras, con el máximo de la eficiencia y sin contaminación de olores.



COCEDOR MULTIFUNCIONAL

Fácil de usar, vaciar y limpiar. Muy adecuado para cocer grandes cantidades de comida, sin perder nada en calidad.

MUCHA POTENCIA, FÁCIL CONTROL



-
- El acero de alta calidad asegura duración y calidad
 - Todas las esquinas son redondeados para que la limpieza sea más fácil
 - La modularidad está garantizada por la perfecta adherencia entre los módulos

Los quemadores están provistos de Flower Flame, un dispositivo que regula la llama, ajustándola a la superficie de la base de la sartén.

COCCIÓN A GAS, POTENCIA EFICIENTE

FLOWER FLAME ASEGURA MAYORES AHORROS

Todas las especificaciones convergen para que Evo 700 sea más sólida y potente. Los paneles traseros y laterales constan de un solo elemento, para asegurar duración y estabilidad; la superficie de trabajo es de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor y está moldeada en una sola pieza, sin soldaduras y con esquinas redondeadas. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. Rejilla de soporte en hierro fundido.

Todos los quemadores están provistos de dispositivo de fallo de llama y Flower Flame altamente eficiente. La llama piloto está protegida. Los exclusivos quemadores Flower Flame, permiten la expansión de la llama tanto horizontal como verticalmente, para adaptarse a los diferentes diámetros de la base de las ollas. La temperatura perfecta se alcanza más rápidamente y la dispersión de calor es mínima.



HORNO ESTÁTICO A GAS

- Su potencia es de 6 kW y su temperatura operativa varía entre 110°C y 270°C. Más velocidad y mayor rendimiento.
- La cámara de cocción está construida totalmente en acero inoxidable.
- El aislamiento está garantizado por el espesor de la puerta (40 mm).
- El horno está provisto de rejillas desplazables de acero inoxidable.
- Los mandos del horno están posicionados en el panel de control superior para mejorar la ergonomía.
- El encendido piezoeléctrico es más rápido.
- La cámara de cocción tiene 3 niveles para recipientes GN 2/1.



LA POTENCIA DEL GAS

LA SEGURIDAD ES SOLIDA Y FIABLE



-
- Las placas de hierro fundido tienen un termostato de seguridad
 - La limpieza es más fácil gracias a la superficie de acero moldeado
 - La robustez y la solidez están garantizadas por paneles de una sola pieza

Si has escogido la cocción eléctrica, encontrarás la misma fiabilidad, seguridad y duración que han hecho de Zanussi Professional el proveedor por excelencia de la buena cocción tradicional.

COCCIÓN ELÉCTRICA SEGURIDAD Y EFICIENCIA

SOLIDEZ GARANTIZADA

Seguras, fiables y muy fáciles de limpiar. Las placas de hierro fundido, pueden ser tanto redondas como cuadradas, están provistas de termostato de seguridad y están selladas herméticamente sobre la superficie de trabajo. Cada una de las placas tiene un sistema de regulación por pasos de 2,6 kW. La superficie es de una sola pieza y está moldeada en acero inoxidable de 1,5 mm. Todas las esquinas son redondeadas

para que la limpieza sea aún más fácil y rápida. Incluso los paneles laterales y el trasero constan de un elemento único, para asegurar duración y estabilidad.

Todos los paneles externos tienen acabado Scotch-Brite. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.



HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO

- La puerta tiene doble pared y está aislada. El panel interno está moldeado para un cierre hermético perfecto y una mayor higiene.
- La cavidad del horno está realizada en acero inoxidable con una base ranurada.
- La cámara interna tiene 3 niveles para albergar recipientes GN 2/1.
- Los elementos de calentamiento superior e inferior pueden funcionar al mismo tiempo o por separado.
- El termostato se puede regular de 110°C a 285°C.



TODO EN UNA PIEZA

LA INNOVACIÓN, HACE LA COCCIÓN MÁS FÁCIL



-
- La innovación tecnológica ofrece un nuevo tipo de cocción
 - La inducción asegura potencia, velocidad y delicadeza todo en uno
 - Todas las operaciones de limpieza de la superficie son fáciles y rápidas

Con superficies de cocción altamente tecnológicas, todos los tipos de cocción se convierten en más rápidos, mientras que la dispersión del calor se elimina casi por completo.

INCLUSO EL WOK DE INDUCCIÓN PARA LOS QUE AMAN LA COCCIÓN DE FUSIÓN

MÁS RÁPIDO Y SIN DISPERSIÓN DE CALOR

La superficie de vitrocerámica de 6 mm, asegura seguridad, máxima limpieza y un fácil desplazamiento de las sartenes.

La potencia tiene una regulación mayor y más precisa.

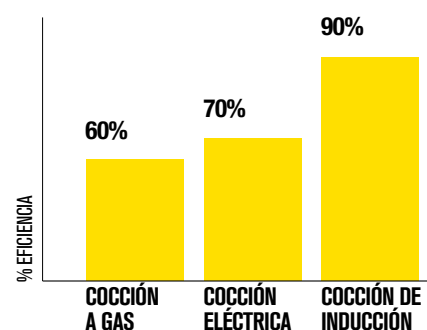
La inducción es perfecta para la cocción delicada y para saltear.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas. Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Tanto los paneles laterales, como el panel trasero, constan de una única pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más fácil y exacta entre unidades. Las superficies de cocción, realizadas en vitrocerámica Ceran® de 6 mm de espesor, son robustas y fiables.

Los anillos de inducción tienen control de potencia separado (230 mm de diámetro - versión desde 3,5 kW y 5 kW HP) que se puede regular a 9 diferentes niveles. Una luz indicadora muestra si la superficie es operativa.



Energía efectivamente transmitida al contenido del contenedor de cocción comparada con la cantidad de calor producida por el sistema (pruebas de laboratorio internas).

VERSIONES DISPONIBLES

Wok de inducción

- Wok robusto y fiable en vitrocerámica Ceran® de 6 mm de espesor.
- Anillo único con dispositivo de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora que muestra cuando es operativa la superficie.

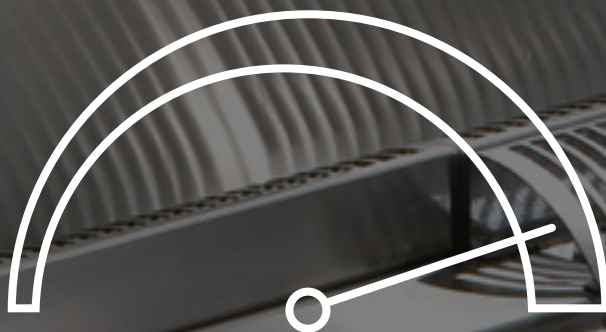
Superficie de inducción frontal con porta especias

- 2 anillos con control de potencia independiente (5 kW HP y diámetro de 230 mm de espesor), cada uno con dispositivo de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- Recipientes 6 GN 1/9 con tapa.



VELOCIDAD Y POTENCIA

TODA LA POTENCIA QUE DESEAS



- Con la cocción por infrarrojos, la selección está completa
- La superficie sin obstáculos, asegura el fácil desplazamiento de las ollas
- Todas las operaciones de limpieza son más rápidas

Gracias a sus superficies de cocción altamente tecnológicas, se elimina casi totalmente la dispersión de calor en el medio ambiente.

CADA ZONA DE INFRARROJOS TIENE CONTROL INDEPENDIENTE

TOPS POR INFRARROJOS

Las superficies de cocción por infrarrojos permiten una cocción más rápida incluso empezando desde el frío.

Los elementos de calentamiento tienen 2 anillos concéntricos circulares con un diámetro máximo de 230 mm y están controlados por un regulador de energía.

La superficie de vitrocerámica de 6 mm, asegura máxima limpieza y un fácil desplazamiento de las cacerolas. Una luz indicadora indica la presencia de calor residual.

La superficie de trabajo está moldeada en una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas. Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero constan de un único elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Los anillos por infrarrojos tienen control de potencia separado (230 mm de diámetro - 2,2 kW)

Los elementos de calentamiento son concéntricos y se activan según la superficie de la parte inferior de la olla.



EMPEZAR DEL FRÍO

TOPS SÓLIDOS PARA UNA SUPERFICIE DE COCCIÓN AMPLIA

GAS, TRABAJAR EN TODA LA SUPERFICIE

El top sólido está provisto de una amplia placa de hierro fundido con una superficie útil para apoyar ollas de hasta 800x700 mm.

La superficie de trabajo está moldeada en una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.

Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y constan de una sola pieza, para ofrecer mayor resistencia y estabilidad.

Corte láser de los bordes laterales

con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La superficie de cocción está realizada en hierro fundido de 30 mm para una duración a largo plazo y, a temperaturas diferenciadas, alcanza un máximo de 500°C en el centro y un mínimo de 200°C en los bordes. El quemador es individual y central, con sistema de combustión optimizado y dispositivo de fallo de llama.

El encendido es piezoeléctrico y la llama piloto está protegida.



ELÉCTRICO, COCCIÓN A LO LARGO DE TODA LA SUPERFICIE

El top sólido está provisto de una amplia placa de acero con una superficie útil para apoyar ollas.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y están cortados en una sola pieza, para ofrecer mayor resistencia y estabilidad.

Corte láser de todos los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La superficie de cocción está realizada en acero 16M03 de 15 mm de espesor, para asegurar resistencia y duración.

Se pueden tener 2 o 4 anillos de cocción separados para máxima flexibilidad de trabajo. Cada anillo de cocción está controlado por 2 sensores, para optimizar el rendimiento y monitorizar el consumo.

La temperatura máxima que se puede alcanzar es de 440°C. Los elementos de calentamientos funcionan por infrarrojos.



GRANDES SUPERFICIES

FRY TOPS DE ACERO O CROMO PARA UNA COCCIÓN PERFECTA EN TODO MOMENTO

UNIFORMIDAD DEL CALOR

Los fry tops Evo700 están diseñados para asegurar que se alcance la temperatura deseada rápidamente, la distribución de calor sea uniforme y haya una dispersión de calor mínima. La superficie de cocción está moldeada en una única pieza de 1,5 mm de espesor y sus esquinas están redondeadas para poder limpiar más fácilmente y más a fondo.

Se puede escoger una placa lisa, ranurada o una combinación de ambas, con versiones realizadas en acero dulce o cromo.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero

constan de un único elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La placa de cocción de 12 mm de espesor, asegura una distribución uniforme de la temperatura.

Posibilidad de escoger la superficie de cocción de acero dulce o cromo. Hay un ancho orificio de descarga y una bandeja recolectora de grasa.

El cajón recolector de grasa de 5 litros para la instalación en una base abierta es opcional.

En tres lados hay protectores contra salpicaduras que se pueden quitar para facilitar la limpieza.



VERSIONES DISPONIBLES

Versiones a gas

- En la versión de acero dulce, el rango de temperatura es de 200°C a 400°C.
- En la versión de cromo, hay un control termostático de la temperatura y un termostato de seguridad. El rango de temperatura es de 130°C a 300°C.
- El encendido es piezoeléctrico.

Versiones eléctricas

- Elementos de calentamiento por infrarrojos situados debajo de la superficie de cocción.
- Control termostático y termostato de seguridad en todos los modelos.
- Rango de temperatura de 120°C a 280°C en la versión de acero dulce y de 110°C a 300°C en las versiones de cromo.



TOMA TU DECISIÓN

PARRILLAS, LA OPCIÓN TRADICIONAL PARA CARNE, PESCADO Y VERDURAS

PARA LOS AMANTES DE LA COCCIÓN TRADICIONAL

Las parrillas son la solución perfecta para cocer carne, pescado y verduras.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm y está moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Hay estabilidad y resistencia gracias a los paneles laterales y trasero, que constan de un único elemento.

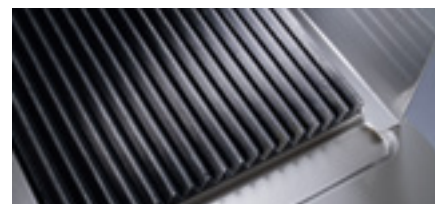
Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre distintas unidades.

La bandeja recolectora de grasa se puede llenar con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.

En tres lados hay protectores contra salpicaduras que se pueden quitar para facilitar la limpieza.

En los modelos de una sola unidad, las parrillas de hierro fundido son de doble cara: ranuradas para cocer carne

y lisas para cocer pescado y verduras. Para limpiar la parrilla se suministra un útil rascador.



VERSIONES DISPONIBLES

Parrillas a gas

→ Los quemadores están realizados en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y placas de protección para evitar obstrucciones.

Parrillas eléctricas

- Debajo de la placa de cocción, están los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy.
- Los elementos de cocción se pueden levantar por delante para facilitar la limpieza.
- Un luz indicadora avisa cuando la parrilla está encendida.



¿LISA O RANURADA?

PARRILLA HP

La parrilla HP asegura alta productividad y ahorro energético. Tiene una amplia superficie de cocción y las parrillas se pueden quitar con facilidad. El Control Energético permite una exacta regulación del nivel de potencia. El encendido es piezoeléctrico. El sistema de calentamiento por radiación es altamente eficiente.

- Los quemadores de acero inoxidable tienen sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- La temperatura máxima de la superficie de cocción es de 300°C.

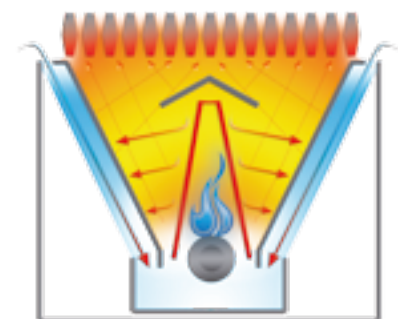
- Robustas parrillas desplazables de hierro fundido.
- La bandeja recolectora de grasa, de profundidad total, una por cada quemador, se puede llenar con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.
- La baja porosidad del acabado en las parrillas facilita la limpieza.
- La superficie de cocción se puede quitar fácilmente y lavar en el lavavajillas.
- Incluso se pueden quitar los protectores contra salpicaduras presentes en tres lados para facilitar la limpieza.



SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR RADIACIÓN

- El aire que entra está precalentado para asegurar mayor eficiencia de combustión.
- La llama calienta la placa de calentamiento de AISI 441, llevándola a una temperatura mayor de 700°C.

- El calor se irradia a los deflectores y de ellos a la superficie de trabajo, asegurando una temperatura uniforme y excelentes resultados de cocción a lo largo de toda la superficie.



ALTA PRODUCTIVIDAD

FREIDORAS. POTENCIA SUPERIOR GRACIAS AL ESPECIAL DISEÑO DE LA CUBA

ALTA PRODUCCIÓN PARA CADA VERSIÓN

La superficie de trabajo de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, consta de una sola pieza y tiene esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. La estabilidad se debe principalmente a los paneles laterales y trasero, que constan de una sola pieza de acero.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más precisa de las unidades entre ellas.
Válvula de drenaje del aceite.
Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.



VERSIONES DISPONIBLES

Freidoras a gas con cuba en forma de V

- La cuba está realizada en forma de V con quemadores externos de acero inoxidable de alto rendimiento y sistema de combustión optimizado.
- Además, vienen provistas de dispositivo de fallo de llama, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Control termostático de la temperatura con rango de 105°C a 185°C.

Freidoras con tubos de llama a gas

- 34 litros de capacidad, perfectas para productos rebozados y harinosos. La posición de los tubos de llama en el interior de la cuba genera un "área fría" que retiene las partículas soltadas por los alimentos.
- Quemadores de acero inoxidable

- con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama y llama piloto protegida.
- Control termostático de la temperatura con rango de 110 °C a 190 °C.
- Termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.
- Encendido piezoeléctrico.

Freidoras eléctricas

- Cuba de 7 y 15 litros en forma de V con elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alta eficiencia.
- Cuba de 2x5, 12 y 14 litros con elementos de calentamiento de Incoloy.
- Control termostático de la temperatura con rango de 105°C a 185°C.



CUBA EN FORMA DE V

FREIDORA AUTOMÁTICA

La cuba de 15 litros en forma de V con elementos de calentamiento eléctricos externos, ofrece potencia, eficiencia y la capacidad de llevar rápidamente el aceite a la temperatura de fritura perfecta. La temperatura y el tiempo de cocción se controla electrónicamente. La temperatura real y el programa de cocción están visibles en todo momento.

El sistema automático de elevación de cestos se suministra con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa). El aceite dura más (30% aprox.) gracias a la distribución uniforme del calor dentro de la cuba. Para las grasas de fritura sólidas se utiliza la función "Fundir".



** Pruebas de laboratorio internas*

CONSERVADOR DE FRITOS ELÉCTRICO

El conservador de fritos eléctrico con cuba de acero AISI316 es indispensable para salar y mantener la temperatura de los alimentos fritos después de la cocción.

- La superficie de trabajo está realizada en una pieza moldeada de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas para una limpieza más rápida.
- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Hay un falso fondo perforado para drenar el exceso de aceite hacia la cuba recolectora.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos posicionada en la parte superior y trasera de la unidad.



EFICIENCIA AUTOMÁTICA

COCEDORES DE PASTA CONSUMO CONTROLADO CON AHORROS ASEGURADOS

ALTA PRODUCTIVIDAD

El cocedor de pasta Evo700 asegura alta productividad y un considerable rendimiento del calor. Sus altas prestaciones se obtienen gracias al Control Energético en los modelos a gas y al sistema de calentamiento por infrarrojos en los modelos eléctricos. La ebullición es estable en todo momento gracias al Dispositivo de Ahorro Energético, disponible a petición para todos los modelos como accesorio opcional. El Dispositivo de Ahorro Energético, calienta los tops de agua en la cuba, reutilizando el calor que queda en el agua drenada y, a través de ello, aumenta la productividad ahorrando energía.

→ La superficie de trabajo está moldeada como una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.

- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Cuba de acero inoxidable 316L AISI con soldadura sin uniones.
- Termostato de seguridad que evita que funcione sin agua.
- Sistema automático de extracción de almidón y residuos, con rellenado continuo de agua en la cuba regulado a través de un grifo manual.
- Amplio drenaje a través de una válvula de bolas para vaciar la cuba rápidamente.
- Hay un sistema automático de elevación de cestos, opcional.



VERSIONES DISPONIBLES

Modelos a gas

- El sistema de Control Energético regula el nivel de potencia con precisión y ajusta el consumo a los requisitos reales.
- Los quemadores de alta eficiencia (uno por cada cuba) están posicionados bajo la base de la cuba y están provistos de dispositivo de fallo de llama, llama piloto y encendido piezoeléctrico.
- No se necesita electricidad.

Modelos eléctricos

- Sistema de calentamiento por infrarrojos posicionado bajo la base de la cuba.
- 4 diferentes ciclos de cocción, desde delicada hasta la máxima potencia.



PUNTO DE EBULLICIÓN CONSTANTE

SISTEMA AUTOMÁTICO DE ELEVACIÓN DE CESTOS

El sistema automático de elevación se puede programar y asegura la posibilidad de repetir el ciclo de cocción, garantizando la misma alta calidad de los alimentos gracias a la automatización de todo el proceso.

- Se pueden almacenar 9 programas de cocción a través de un control digital. Cada dispositivo de elevación puede funcionar independientemente de los demás.
- La elevación del cesto se puede activar manualmente apretando un botón o automáticamente utilizando los programas específicos.
- Cubas de acero inoxidable, cada una de ellas capaz de contener cestos de 170x220 mm.

- 200 mm de ancho, con 2 brazos de soporte.
- Gran flexibilidad: el sistema de elevación puede posicionarse en cada lado del cocedor de pasta o en ambos lados, de manera que se pueden levantar hasta 4 cestos cuadrados monoporción al mismo tiempo.



CICLOS REPETIBLES

MARMITAS MUCHAS VERSIONES Y UNA POTENCIA CONSIDERABLE

UNIFORMIDAD EN LA COCCIÓN

Gracias al Regulador de Energía, las marmitas Evo700 aseguran cocción uniforme e un control de ebullición exacto. Los innovadores quemadores a gas de acero inoxidable, controlados por una llama piloto con encendido electrónico, aseguran una combustión optimizada y alta eficiencia.

- Cuba moldeada y tapa de doble capa de acero inoxidable.
- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas y soldadura sin uniones que facilitan la limpieza.

- Válvula de seguridad que asegura el mantenimiento de la presión operativa en los modelos con calentamiento indirecto.
- Válvula de solenoide para suministrar agua caliente y fría.
- Válvula externa para la descarga manual del exceso de aire, acumulado en el área seca durante la fase de calentamiento (versiones con calentamiento indirecto).
- Grifo frontal para eliminación de alimentos.



VERSIONES DISPONIBLES

Modelos a gas

- Quemadores de acero inoxidable con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y llama piloto protegida.

Modelos eléctricos

- Elementos de calentamiento con control energético, limitador de temperatura y presostato.

Calentamiento directo (modelos a gas)

- La cuba se calienta directamente a través de los quemadores, de manera que los alimentos puedan alcanzar una temperatura más alta que los modelos con calentamiento indirecto.

Calentamiento indirecto para modelos a gas o eléctricos

- Generación de vapor en exceso a 110°C en la cavidad del aire.
- Presostato de control.
- Están disponibles modelos con sistema automático de rellenado de agua en la cavidad del aire.



EFICIENCIA Y CAPACIDAD

SARTENES DOS ACEROS A TU DISPOSICIÓN

VACIADO DE PRECISIÓN

Todos los modelos de sartenes Evo700 tienen cubas de acero inoxidable moldeadas, con esquinas redondeadas y boca de descarga moldeada para facilitar la eliminación de alimentos y la limpieza.

- Cuba de acero inoxidable con esquinas redondeadas y tapa de doble capa.
- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

- Superficie de cocción realizada en acero dulce, especialmente adecuado para la cocción en seco o la fritura con tan sólo una gota de aceite.
- Superficie de cocción realizada en "Duomat", especialmente adecuado para la cocción al vapor.
- Sistema de basculación de alta precisión manual o automático.



VERSIONES DISPONIBLES

Modelos a gas

- Quemadores con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama y encendido piezoeléctrico con control de llama automático.
- Control termostático de la temperatura con rango de 90°C a 290 °C.

Modelos eléctricos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos situados debajo de la superficie de cocción.
- Elementos de calentamiento integrales en el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura con rango de 120 °C a 280 °C.



COCCIÓN A LARGA ESCALA

COCEDORES MULTIFUNCIONALES PARA FLEXIBILIDAD SIN COMPARACIÓN

4 EN 1

¡Cuatro piezas en una! Se puede utilizar como fry top, sartén, marmita o baño maría. La solución perfecta para cocinas que exigen la máxima flexibilidad.

- La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.
- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Cuba de acero inoxidable con esquinas redondeadas y superficie de trabajo con soldadura sin uniones.
- Superficie de cocción compuesta (la capa inferior es de acero dulce de 12 mm de espesor, mientras que la parte superior está realizada en acero inoxidable AISI 316 de 3 mm).



VERSIONES DISPONIBLES

Modelos a gas

- Quemadores con línea de llama doble para la distribución uniforme del calor.
- Válvula termostática.
- Encendido piezoeléctrico.
- El rango de temperatura es de 100 °C a 250 °C.

Modelos eléctricos

- Debajo de la superficie de cocción, están los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy.
- Control termostático y regulador energético para asegurar la cocción perfecta y reducir incrementos de temperatura con respecto al valor configurado.
- El rango de temperatura es de 100 °C a 250 °C.



CUATRO EN UNO

BAÑOS MARÍA NEUTROS TOP CON LAVABO

BAÑOS MARÍA

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión perfecta entre unidades.

- La cuba de acero inoxidable tiene esquinas redondeadas y soldadura sin uniones.
- Adecuados para recipientes GN 1/1 de 150 mm. de alto máx.
- El rango de temperatura es de 30°C a 90°C.
- Nivel máximo de agua indicada en el lado de la cuba.
- Rellenado de agua manual.
- Se puede pedir el grifo como accesorio opcional.



NEUTROS

- La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.
- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Opción con parte delantera cerrada o con cajón.



TOP CON LAVABO

- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Compatible con recipientes GN.



UNA AMPLIA SELECCIÓN

COLUMNA DE AGUA, BASES NEUTRAS Y BASES REFRIGERADAS

COLUMNA DE AGUA

- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Cuentalitros digital para monitorizar la carga de agua.



BASES NEUTRAS Y BASES REFRIGERADAS

Bases neutras abiertas

- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Accesorios opcionales:
 - puertas con asas
 - cajones
 - guías para recipientes GN
 - juego de calentamiento

Base refrigerada y congeladora

- Rango de temperatura de -2°C a $+10^{\circ}\text{C}$ para la base refrigerada y de -15°C a -20°C para la base congeladora.
- Unidad refrigeradora incorporada.
- Termostato, luz indicador de deshielo e interruptor ON/OFF.
- Grandes cajones de acero inoxidable con guías telescópicas adecuadas para recipientes GN 1/1.
- Adecuada para una temperatura ambiente de hasta 43°C .

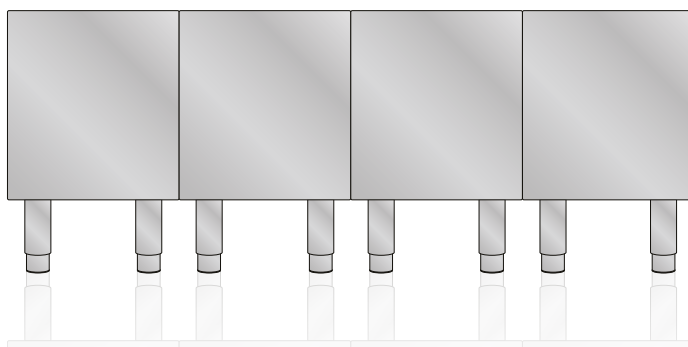


GAMA COMPLETA

SOLUCIONES COMPLETAS PARA TODO TIPO DE INSTALACIÓN

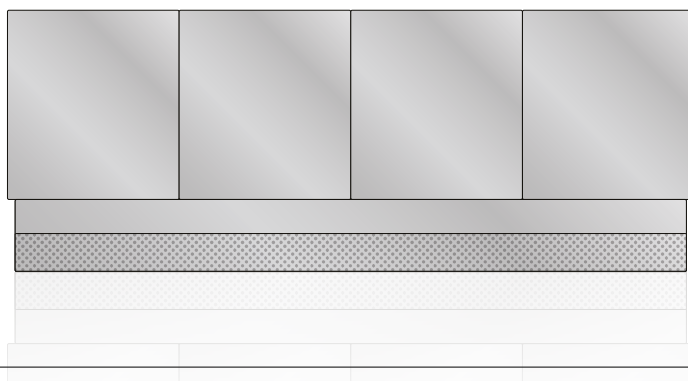
INSTALACIÓN SOBRE PATAS

- Solución estándar, perfecta para la instalación en una unidad de cocción ajustable en altura.
- Se suministra como versión estándar en todos los modelos monobloque y bases.



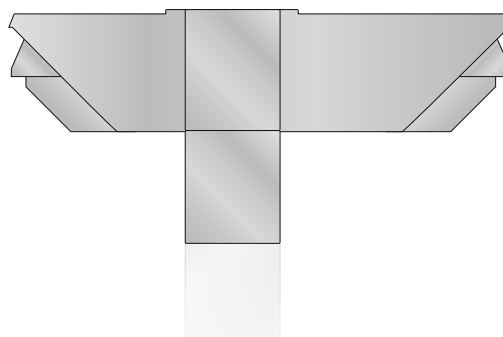
INSTALACIÓN SOBRE UN BLOQUE DE HORMIGÓN

- Instalación sobre un bloque de hormigón. Están disponibles varias soluciones *
- Adecuada para todos los modelos monobloque *



INSTALACIÓN EN SBALZO

- Para una solución higiénica y estética con un solo soporte central. Adecuada para instalación de pared o adosada
- Adecuada para todos los tops Evo 700 y la unidades Evo 900 *

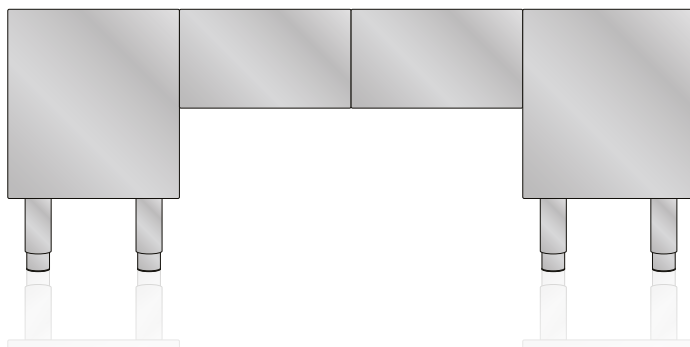


* Para más información, contacta con el director de Ventas de Zanussi Professional

FLEXIBILIDAD

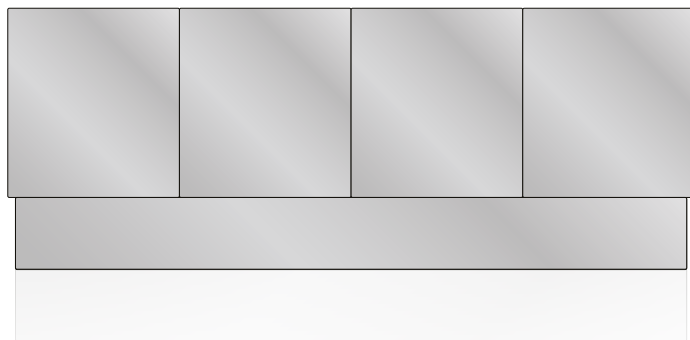
INSTALACIÓN A PUENTE

- Solución higiénica que permite la suspensión de cierto número de piezas de equipamiento entre unidades monobloque
- Instalación de una unidad monobloque o sobre base entre dos unidades únicas de hasta 1.600 mm de largo*



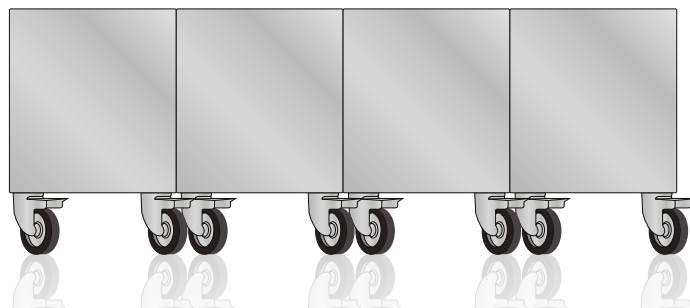
INSTALACIÓN CON ZÓCALO

- Para cubrir las patas y cerrar el espacio entre la pieza de equipamiento y el suelo.
- Se puede instalar sobre unidades monobloque y sobre bases con patas.



INSTALACIÓN SOBRE RUEDAS

- Solución flexible que facilita el desplazamiento del equipamiento.
- Se puede instalar sobre todas las unidades monobloque y sobre bases *



* Para más información, contacta con el director de Ventas de Zanussi Professional

MODULARIDAD

CUANDO LO NECESITES, ZANUSSI ESTARÁ ALLÍ PARA TI



Servicio pre y posventa, confianza y experiencia

Atención y colaboración, dos conceptos clave para nosotros. Nuestros ingenieros colaboran con los cocineros y técnicos con el fin de definir las especificaciones necesarias para mejorar todavía más la fiabilidad y la experiencia de uso de nuestros productos.

Nuestros colaboradores son, en primer lugar y principalmente, consultores

Nuestros colaboradores recomiendan siempre el mejor producto, con el mayor servicio, adaptado a las necesidades específicas de cada cliente.

Nuestros cursos le ayudan a descubrir todo el potencial de sus aparatos

Nuestro servicio posventa, rápido y eficiente, cuenta con una amplia presencia. Nuestros cursos son realizados por profesionales y para profesionales, con dos objetivos: proporcionar a los cocineros y al personal de cocina formación actualizada acerca de técnicas de cocina e información más detallada sobre nuestros productos, para que puedan obtener mayor rendimiento con menor consumo.



La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no están bajo vínculo contractual.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL