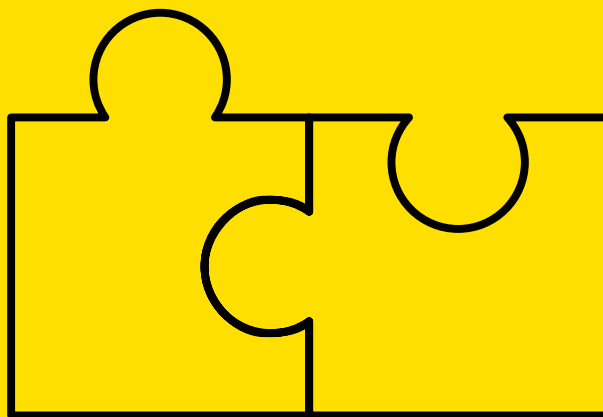




COCINA MODULAR EV0900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

MÁXIMA MODULARIDAD SEGÚN ZANUSSI



Evo900 es la extraordinaria selección modular de Zanussi Professional Máximo rendimiento, excelente fiabilidad y gran robustez: todo diseñado para una cocina con considerables cargas de trabajo a realizar rápidamente y con control de calidad completo.

Con la línea modular de Zanussi podrá diseñar su cocina y cubrir todas sus necesidades. Zanussi Professional ha conseguido combinar tradición e innovación para permitirle alcanzar los mejores resultados en robustez, fiabilidad, rendimiento y eficiencia energética.

LOS AMPLIOS MÓDULOS TIENEN COMBINACIONES INFINITAS



COCINAS A GAS

2, 4, 6 u 8 quemadores
de 6 y 10KW
modelos top o
monobloque



PLACAS ELÉCTRICAS

2 o 4 placas cuadradas
4 placas cuadradas
modelos top o monobloque



TOPS DE INDUCCIÓN

2 o 4 zonas
2 zonas frontales



TOPS POR INFRARROJOS

2 o 4 zonas



PLACAS RADIANTES

versiones a gas
modelos top o monobloque



PLACAS DE MANTENIMIENTO



FRY TOPS

versiones a gas o eléctricos
placa de acero dulce o cromo
duro, superficie horizontal o
inclinada



PARRILLAS

versiones a gas o eléctricas



FREIDORAS

versiones a gas o eléctricas
de 1 y 2 cubas



COCEDORES DE PASTA

versiones a gas o eléctricos



MARMITAS

versiones a gas o eléctricas
cilíndricas 60lt, 100lt, 150lt y
cuba rectangular 250 litros,
directas e indirectas



SARTENES

versiones a gas o eléctricas
basculación manual
o automática.
Superficie de cocción
"Duomat"



COCEDORES MULTIFUNCIONALES

versiones a gas o eléctricos



BAÑOS MARÍA

versiones eléctricos



BASES REFRIGERADAS



NEUTROS Y BASES ABIERTAS

LA AMPLIA PRODUCTIVIDAD DE UN COCEDOR SÓLIDO, COMPACTO Y ERGONÓMICO

COCEDOR DE PASTA

Indispensable para platos italianos y más tradicionales. Modelos a gas con Control Energético y modelos eléctricos con calentamiento por infrarrojos y Dispositivo de Ahorro Energético.

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.



MÁS

Gama

Completa, fiable, sólida y segura.

Selección

Soluciones por inducción e infrarrojos, a gas y eléctricas.

Ahorro

Dispositivos innovadores para el ahorro energético.

Sostenibilidad

Reciclabilidad del equipamiento 98% y del embalaje 100%.

HORNO DE CONVECCIÓN

Flexible y potente. Los tiempos de cocción se pueden reducir de hasta el 50% comparado con el horno estático tradicional. 2 niveles de cocción al mismo tiempo para parrillas GN 2/1.

FRY TOP DE CROMO

Cocine diferentes tipos de alimentos sin mezclar sabores.



SARTENES

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

FREIDORA HP

Freidora HP con sistema integrado para monitorizar la temperatura del aceite de cocción y asegurar mayor seguridad en el proceso. Quemador de acero inoxidable 25kW de alta eficiencia fuera de la cuba con dispositivo de fallo de llama. 5 programas almacenados y 5 programas conformes con las regulaciones HACCP.

ESCOGER EL GAS EN TODAS SUS OPCIONES

NIVELES MÁXIMOS DE POTENCIA

Las cocinas a gas Evo900 de Zanussi Professional destacan por su máximo nivel de potencia, solidez, eficiencia e higiene. La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas. Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta

entre unidades. Rejillas soporte fuego abierto en acero inoxidable. Los quemadores están provistos de un dispositivo Flower Flame altamente eficiente y un dispositivo de fallo de llama. La llama piloto está protegida. Los paneles laterales y el trasero constan de un único elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad.



FLOWER FLAME ES LA POTENCIA DEL AHORRO

Los quemadores Flower Flame aseguran flexibilidad y eficiencia; la llama puede expandirse tanto horizontal como verticalmente y se adaptan perfectamente a cacerolas y sartenes de cualquier forma y tamaño.

Eso significa que la temperatura ideal se alcanza rápidamente y que hay menos dispersión de calor.



POTENCIA Y AHORRO

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS

El horno de convección de 800 mm de ancho es especialmente flexible.

- Los tiempos de cocción se reducen considerablemente (hasta el 50%) comparado con un horno estático tradicional.
- La productividad aumenta gracias a la posibilidad de cocer en niveles 2 GN 2/1.
- Se alcanza la máxima flexibilidad porque puede funcionar como un horno estático simplemente desactivando el ventilador.

De esta forma, se generan las condiciones de cocción ideales para alcanzar mejores resultados, sea cual sea la preparación.

- La cámara interna está realizada en acero esmaltado negro, para que la cocción sea más eficaz.
- Rango de temperatura operativa de 120°C a 280°C.
- Encendido piezoeléctrico para inicio inmediato.



** Pruebas de laboratorio internas*

HORNO ESTÁTICO A GAS

Niveles máximos de rendimiento con una potencia de 8,5 kW y rango de temperatura operativa de 120°C a 280°C.

- La solidez y facilidad de uso están aseguradas por la cámara de cocción, realizada totalmente de acero inoxidable.
- El aislamiento está garantizado por el espesor de la puerta (40 mm).
- El horno está provisto de rejillas desplazables de acero inoxidable, diseñadas para contener bandejas GN 2/1.

- Los mandos del horno están posicionados en el panel de control superior para mejorar la ergonomía.
- La base de hierro fundido de 5 mm de espesor, asegura la uniformidad de la cocción.
- Encendido piezoeléctrico para inicio inmediato.
- La cámara de cocción tiene 3 niveles para recipientes GN 2/1.



RENDIMIENTO FLEXIBLE

COCCIÓN RÁPIDA, FLEXIBLE



-
- Las placas de hierro fundido con termostato de seguridad, selladas herméticamente al plano de trabajo
 - La limpieza es más fácil gracias a la superficie de acero prensado
 - Robustez y solidez gracias a paneles de una sola pieza

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

COCINA ELÉCTRICA ACERO Y HIERRO FUNDIDO PARA UNA SOLIDEZ EFICIENTE

SÓLIDA Y ESTABLE

Las cocinas eléctricas están provistas de placas de hierro fundido de 300x300 mm. Robustez y seguridad distinguen su superficie de trabajo moldeada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, así como su conexión estanca a la estructura, la cual permite una máxima limpieza. La superficie de trabajo de acero inoxidable está moldeada en una sola pieza de 2 mm de espesor con equinas redondeadas. Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Corte láser de los bordes laterales

con una correcta angulación para asegurar una unión hermética entre unidades.

Las placas de hierro fundido con termómetro de seguridad están selladas herméticamente sobre la superficie de trabajo. Placas eléctricas con sistema de regulación separado (4 kW cada una). Para asegurar mayor resistencia y estabilidad, los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza.



HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO

- La puerta es de doble capa y está aislada, con un panel interno moldeado, para un perfecto cierre hermético y una mayor higiene.
- La cavidad del horno está realizada en acero inoxidable de 5 mm de espesor con base de hierro fundido.
- 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 entre 110°C y 285°C.



LIMPIEZA FÁCIL

MÁS POTENCIA MAYOR FIABILIDAD MAYOR VELOCIDAD



-
- Cocción innovadora para los que prefieren la velocidad
 - La inducción asegura potencia y delicadeza todo en uno
 - Limpiar los tops de vitrocerámica es incluso más fácil

Todos los tipos de cocción son más rápidos, mientras que la dispersión de calor se elimina casi por completo gracias a las superficies de cocción altamente tecnológicas.

TOPS DE INDUCCIÓN. 9 NIVELES DE COCCIÓN PARA UN CONTROL TOTAL

LA PÉRDIDA DE CALOR SE ELIMINA POR COMPLETO

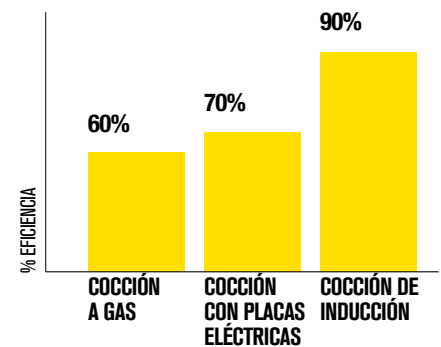
El sistema de cocción por inducción utiliza placas vitrocerámicas de 6 mm de espesor: de esta forma la cocción es más rápida y totalmente segura sin ninguna pérdida de calor. La ebullición se controla con precisión gracias al regulador de potencia. La inducción es perfecta para preparaciones delicadas como cremas, pero también es adecuada para saltear alimentos. La superficie de trabajo está realizada en una sola pieza moldeada de acero inoxidable de 2 mm de espesor, con esquinas redondeadas para una limpieza aún más fácil.

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 a la estructura.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. La superficie de cocción Ceran está realizada en vitrocerámica® de diseño exclusivo, de 6 mm de espesor, robusta y fiable. Las zonas de inducción tienen control de potencia independiente (280 mm de diámetro, potencia 5 kW).

El panel de control acciona 9 niveles de potencia y hay una luz indicadora que muestra cuando es operativa la superficie. Ahorro energético considerable (hasta el 50% comparado con los quemadores tradicionales) gracias al dispositivo de detección de ollas, que sólo activa la zona de cocción por inducción cuando esté en contacto con las superficies de la propia olla.



Eficiencia energética real transmitida al alimento comparado con la cantidad de calor producida por otros aparatos de cocción. (pruebas de laboratorio internas).

VELOCIDAD CONTROLADA

SUPERFICIE LISA Y MOVIMIENTO RÁPIDO



-
- La cocción por infrarrojos es perfecta para los que prefieren velocidad y potencia.
 - El top sin obstáculos facilita la limpieza
 - Las zonas cálidas se activan según el tamaño de la olla

La pérdida de calor dentro del ambiente es casi inexistente y el lugar de trabajo es más saludable.

TOPS POR INFRARROJOS. GRANDES ESPACIOS Y CONTROL TOTAL

CONTROL DE POTENCIA INDEPENDIENTE

Los tops de cocción por infrarrojos constan de elementos que irradian calor con 2 anillos circulares concéntricos que tienen un diámetro máximo de 300 mm. Están controlados por un regulador de potencia y permiten cocer rápidamente todo tipo de alimentos, especialmente empezando desde el frío. El top de vitrocerámica de 6 mm, asegura máxima limpieza y un fácil desplazamiento de las cacerolas.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 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 exacta entre unidades. La superficie de cocción está realizada en Ceran® de diseño exclusivo, de 6 mm de espesor, robusta y fiable. Las zonas de infrarrojos tienen control de potencia independiente (300 mm de diámetro, potencia 3,4 kW). Los elementos de calentamiento concéntricos te permiten seleccionar el área que calentar según el tamaño de la olla. Una luz indicadora avisa cuándo la superficie todavía está caliente, asegurando mayor seguridad para el usuario.



DISEÑO EXCLUSIVO

TOPS SÓLIDOS A GAS Y PLACAS DE MANTENIMIENTO LA CONQUISTA DEL ESPACIO

UN MONTÓN DE ESPACIO Y ALTAS TEMPERATURAS

El top sólido está equipado con una amplia placa de hierro fundido con una superficie útil para apoyar ollas de 800 x 700 mm. La superficie de trabajo de acero inoxidable está moldeada en una sola pieza de 2 mm de espesor con equinas 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 a la estructura. 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 de espesor, resistente en el tiempo. La superficie de cocción tiene diferentes zonas de temperatura, cuyo rango va de un máximo de 500°C en el centro de la placa a un mínimo de 200°C en los bordes.

El quemador único está en posición central, con sistema de combustión optimizado y dispositivo de fallo de llama.

Encendido piezoeléctrico. La llama piloto está protegida.



PLACAS DE MANTENIMIENTO

Las placas permiten cocer los alimentos en la olla y mantenerlos a una temperatura estable, a la espera de servir.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

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

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

Los paneles laterales y el trasero constan de un solo elemento, para

proporcionar resistencia y estabilidad a la estructura.

Versiones a gas

Los quemadores están realizados en acero inoxidable con llama autoestabilizante. Cada quemador está provisto de dos secciones con 4 líneas de llama. El encendido es piezoeléctrico. La llama piloto está protegida.

Versiones eléctricas

Las áreas de cocción tienen control independiente y regulación de nivel.



SOLIDEZ Y POTENCIA

FRY TOP CALOR UNIFORME Y PÉRDIDA DE CALOR MÍNIMA

UNA SELECCIÓN DE ACABADOS PARA LAS PLACAS

Los fry tops Evo900 están diseñados para asegurar que se alcance la temperatura deseada rápidamente, la distribución de calor sea uniforme con una pérdida de calor muy baja. Las superficies de trabajo están moldeadas en una sola pieza con esquinas redondeadas, lo cual facilita la limpieza, y se pueden escoger entre placa lisa, ranurada o mixta, en las dos versiones de acero inoxidable y cromo (únicamente para los modelos termostáticamente controlados). La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 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 un solo elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad a la estructura. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. La placa de cocción de 15 mm de espesor, asegura una distribución uniforme de la temperatura. Las superficies de cocción están realizadas en acero dulce y 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.



VERSIONES DISPONIBLES

Versiones a gas

- Superficies de acero dulce: rango de temperatura de 210°C a 420°C.
- Superficies de acero dulce con control termostático y termostato de seguridad: rango de temperatura de 90°C a 280°C.
- Superficies de cromo con control termostático y termostato de seguridad: rango de temperatura de 120°C a 280°C.
- Encendido piezoeléctrico.

Versiones eléctricas

- Los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy están debajo de la placa de cocción.
- Control termostático de la temperatura, termostato de seguridad y rango de temperatura de 120°C a 280°C.



ACERO O CROMO

PARRILLAS CARNE, PESCADO O VERDURAS SIEMPRE PERFECTAS

LA CULMINACIÓN DE LA COCINA TRADICIONAL

Las parrillas Evo900 son la solución perfecta para carnes, pescados y vegetales.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

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

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

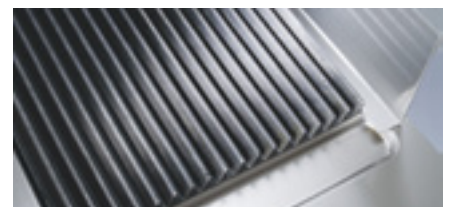
La bandeja recolectora de grasa se puede llenar con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.

En tres lados hay protectores contra salpicaduras que se pueden quitar.

Modelos monobloque con parrillas de doble cara de hierro fundido: ranuradas para carne y lisas para pescado y verduras.

Un lado está destinado a la preparación de carnes grasas con la parrilla basculante para facilitar el flujo de grasas; el otro está recomendado para pescado, verduras o hamburguesas y está en posición horizontal con una amplia superficie de apoyo.

El suministro incluye un rascador para limpiar la parrilla.



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

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



DOS LADOS SEGÚN TUS PREFERENCIAS

PARRILLA HP

La parrilla HP combina alta productividad y ahorro energético gracias a la amplia superficie de cocción, con parrillas que se pueden desplazar fácilmente y el Control Energético para una regulación precisa del nivel de potencia.

- 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 350 °C.

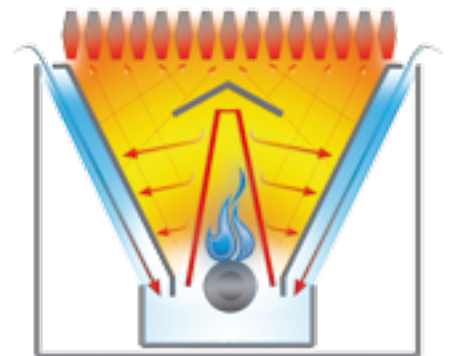
- Las robustas parrillas de hierro fundido se pueden quitar.
- Hay una bandeja recolectora de grasa, de profundidad total, por cada quemador, con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.
- La baja porosidad del acabado en las parrillas facilita la limpieza.



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.



VELOCIDAD Y AHORRO

FREIDORAS. AMPLIA SELECCIÓN Y RENDIMIENTO EXCELENTE EN TODO MOMENTO

POTENCIA Y EFICIENCIA

Las freidoras Evo900 destacan por su rendimiento excelente y su considerable eficiencia.

- La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.
- Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más fácil y exacta entre unidades.
- Grifo 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 tiene una especial forma de V con quemadores externos de acero inoxidable de alto rendimiento y sistema de combustión optimizado. También tiene dispositivo de fallo de llama, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Capacidad de hasta 18 litros: rango de temperatura de 105 °C a 185 °C.
- Capacidad de hasta 23 litros: rango de temperatura de 120 °C a 190 °C.

Freidoras con tubos de llama a gas

- Capacidad de 23 litros, 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.

- Los quemadores están realizados en 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.
- Freidora de 18 litros con elementos de calentamiento basculantes de Incoloy: rango de temperatura de 105 °C a 185 °C.
- Freidora de 23 litros con cuba en forma de V y elementos de calentamiento por infrarrojos posicionados fuera de la cuba: rango de temperatura de 105 °C a 185 °C.



EXCLUSIVA CUBA EN FORMA DE V

FREIDORA AUTOMÁTICA

La versión de la cuba de 23 litros en forma de V con elementos de calentamiento eléctricos o a gas externos, ofrece potencia, eficiencia y la capacidad de llevar rápidamente el aceite a la temperatura de fritura perfecta.

- El control electrónico para programar la temperatura de cocción y el tiempo de cocción, el interruptor eléctrico, la temperatura real y el programa de cocción están visibles en todo momento.
- Sistema automático de elevación

de cestos que se puede programar con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa).

- El sistema de filtro de aceite integrado aumenta la duración del aceite y la presencia de una bomba integrada facilita y acelera el llenado de la cuba.
- 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 acero inoxidable de 2 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 un solo elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad a la estructura.

- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más fácil 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.
- Adecuado para recipientes GN.



LARGA DURACIÓN DEL ACEITE

COCEDORES DE PASTA ALTA PRODUCTIVIDAD Y AHORRO ASEGURADO

PRODUCTIVIDAD MUY ALTA

El cocedor de pasta Evo900 asegura alta productividad y un considerable rendimiento del calor. Su versatilidad y alto rendimiento 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 constante en todo momento gracias al Dispositivo de Ahorro Energético, que es opcional para cada modelo que calienta el agua en la parte superior de la cuba reutilizando el calor residual presente en el agua drenada. Eso significa mayor productividad y ahorro energético al mismo tiempo.

→ La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

- Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Cuba GN 1/1 de acero inoxidable 316L AISI con soldadura sin uniones.
- El termostato de seguridad evita que funcione sin agua.
- Sistema automático de extracción de almidón y residuos, con relleno 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.
- Sistema automático de elevación de cestos (opcional).



VERSIONES DISPONIBLES

Modelos a gas

- El sistema de Control Energético para la regulación exacta del nivel de potencia, 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.



GRANDES CARGAS

SISTEMA AUTOMÁTICO Y PROGRAMABLE DE ELEVACIÓN DE CESTOS

El sistema automático y programable de elevación 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.

- Mide 200 mm de ancho, con 3 brazos de soporte de cestos de acero inoxidable, cada uno capaz de retener cestos GN 1/3.
- Puede posicionarse en cada lado del cocedor de pasta para el máximo de la flexibilidad o en ambos lados, de manera que se pueden levantar hasta 6 cestos cuadrados monoporción.



CICLOS REPETIBLES

MARMITAS GRAN CAPACIDAD Y POTENCIA SUPERIOR

EFICIENCIA Y PRODUCTIVIDAD

Las ollas Evo900 aseguran cocción uniforme y un control de ebullición exacto gracias al Regulador de Energía. Los quemadores a gas de acero inoxidable, controlados por una llama piloto con encendido electrónico, aseguran una combustión optimizada y alta eficiencia.

Las marmitas Evo900 también están disponible en versión autoclave para una cocción más rápida.

- La cuba moldeada está realizada en acero inoxidable AISI316L, así como la tapa de doble capa.
- Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cuba embutida con esquinas

redondeadas y soldadura sin uniones.

- Válvula de seguridad que asegura el mantenimiento de la presión operativa en los modelos con calentamiento indirecto.
- Indicador de presión de la cavidad para el correcto funcionamiento de la marmita.
- 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.



COCCIÓN UNIFORME

SARTENES SELECCIÓN DE BASES DE COCCIÓN

VACIADO MÁS FÁCIL

Todos los modelos de sartenes Evo900 tienen cubas de acero inoxidable moldeadas, con esquinas redondeadas y boca de descarga moldeada para facilitar la eliminación de alimentos y la limpieza.

- La cuba está realizada en acero inoxidable con esquinas redondeadas y tapa de doble capa.
- Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- La superficie de cocción realizada en acero dulce, es especialmente

adecuada para la cocción en seco o la fritura con tan sólo una gota de aceite.

- La superficie de cocción "Duomat" (aleación realizada con dos aceros inoxidables) es la mejor solución para asegurar mayor estabilidad del calor y es indicada especialmente para la cocción a vapor. También elimina el riesgo de deformación de la superficie y es especialmente a prueba de corrosión.
- 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.
- Quemadores posicionados debajo de la base de la cuba que se mueven juntos durante la basculación para mayor seguridad del usuario y máxima higiene.
- Control termostático de la temperatura con rango de 120 °C a 300 °C.

Modelos eléctricos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos situados debajo de la superficie de cocción.
- Elementos de calentamiento soldados a la base de la cuba que se mueven juntos durante la basculación para mayor seguridad del usuario y máxima higiene.
- Control termostático de la temperatura con rango de 120 °C a 280 °C.



SOLIDEZ Y CAPACIDAD

COCEDORES MULTIFUNCIONALES, PERFECTOS PARA LOS QUE PREFIEREN LA MÁXIMA FLEXIBILIDAD

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 2 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.
- Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más fácil y exacta entre diferentes unidades.
- La cuba está realizada en acero inoxidable con esquinas redondeadas y una superficie de trabajo con soldaduras sin uniones para acelerar la limpieza.
- La superficie de cocción es compuesta: la capa inferior está realizada en acero dulce de 12 mm de espesor, mientras que la parte superior está realizada en acero inoxidable AISI 316 de 3 mm.
- La base está provista de guías para introducir los recipientes GN para recoger los alimentos.



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

- Los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy están debajo de la superficie de cocción.
- 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.



MÁS SOLUCIONES EN UNA

BAÑOS MARÍA NEUTROS TOP CON LAVABO

BAÑOS MARÍA

- La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 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 a la estructura.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión perfecta entre unidades.
- La cuba está realizada en acero inoxidable con esquinas redondeadas y una superficie de trabajo con soldaduras sin uniones para facilitar la limpieza.
- 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.
- El agua se repone manualmente (se puede pedir el grifo como accesorio opcional).



NEUTROS

- La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 2 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 un solo elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad a la estructura.
- 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.



GAMA COMPLETA

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

- Temperatura de refrigeración
- 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.

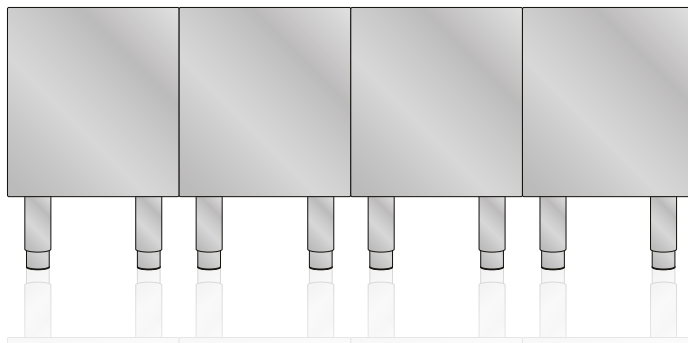


NECESIDADES SATISFECHAS

SOLUCIONES COMPLETAS PARA TODO TIPO DE INSTALACIÓN

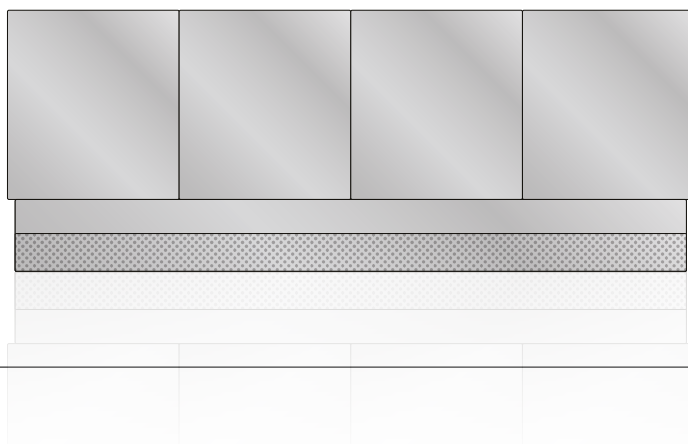
INSTALACIÓN SOBRE PATAS

- 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.



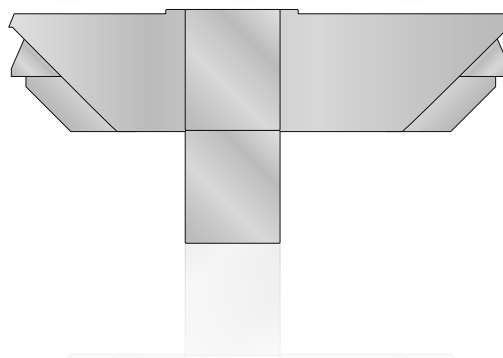
INSTALACIÓN SOBRE UN BLOQUE DE HORMIGÓN

- 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 Evo900 *

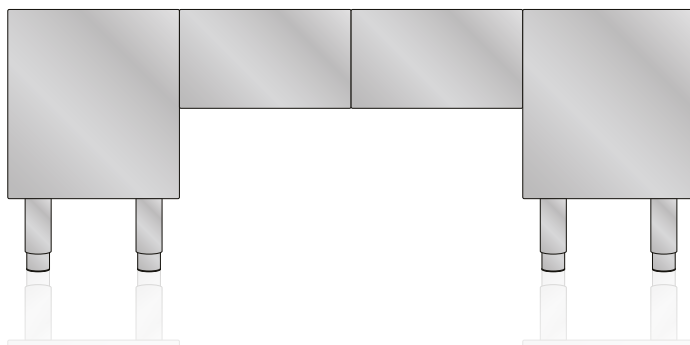


* Para más información, contacta con el director de Ventas de Zanussi Professional

FLEXIBILIDAD

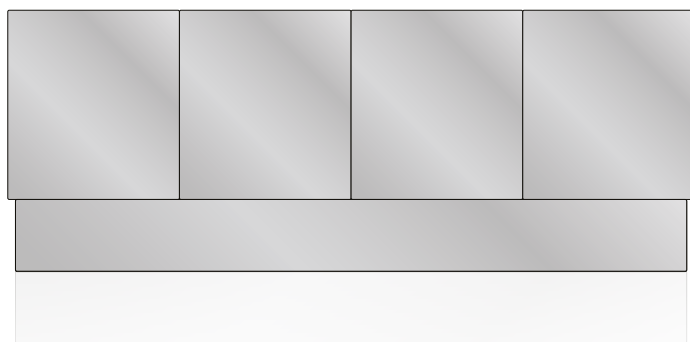
INSTALACIÓN A PUENTE

- 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*



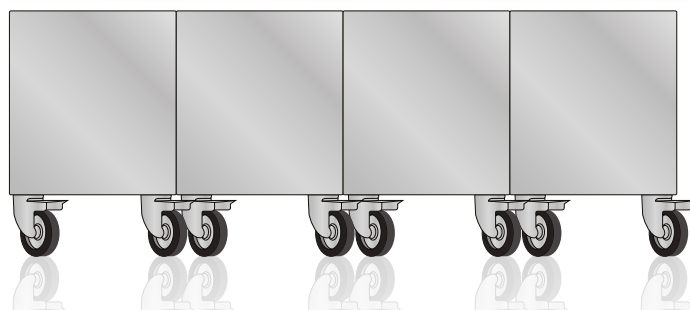
INSTALACIÓN CON ZÓCALO

- 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 consultores recomiendan siempre el mejor producto, con el mayor servicio y mejor 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