



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI FA PER TE



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

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

QUI TROVI LA TUA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA



MOD. NHT8

Solidità, sicurezza
e prestazioni in
una sola macchina.



MOD. ZHT8I

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



MOD. ZHT8TI

Capotta automatica
a doppia parete per
un semplice utilizzo.

LA TUA LAVASTOVIGLIE È ZANUSSI

Protezione all'acqua IP25

Protezione a piccoli oggetti e getti d'acqua.

Integrazione

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

Led *

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

* Di serie su modelli selezionati

ACTIVE

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

CARICO FACILITATO

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

LA VASCA STAMPATA SENZA GIUNZIONI NÉ SALDATURE

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

DOSATORE *

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

DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA *

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

IL RECUPERATORE DI ENERGIA *

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

BRACCI DI LAVAGGIO E CIELO INCLINATI *

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

LA CAPOTTA HA UNA DOPPIA PARETE *

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

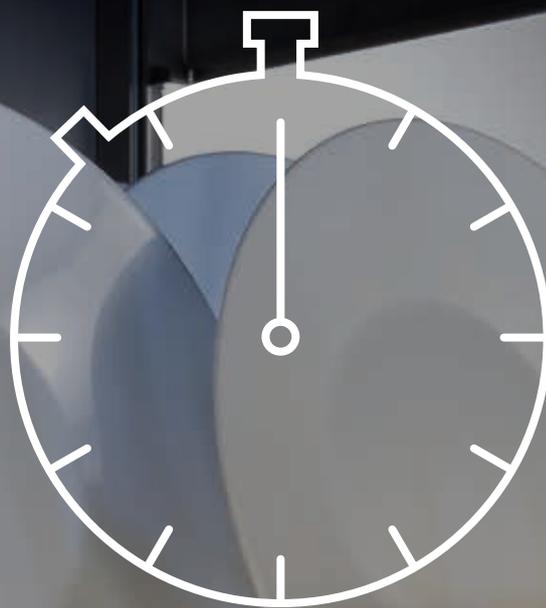
IL NUOVO SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO È AUTOMATICO *

Consente di ottenere ottime prestazioni di lavaggio a costi ridotti.

ADDOLCITORE D'ACQUA IN CONTINUO *

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

RISPARMIA TEMPO



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

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

LA VELOCITÀ È UN PREGIO

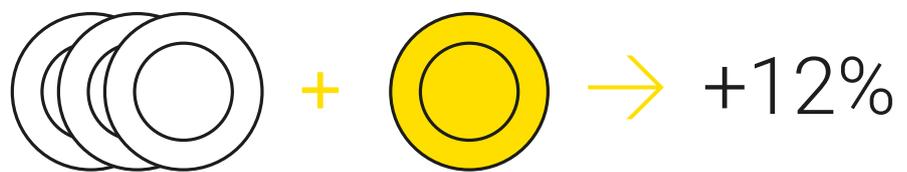
NON C'È CONFRONTO

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

IN MODALITÀ ALTA PRODUTTIVITÀ ZANUSSI LAVA PIÙ VELOCEMENTE

Fino a 80 cesti/ora

MAGGIORE PRODUTTIVITÀ



PIÙ DI QUANTO TI ASPETTI

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

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



1440 PIATTI/ORA

GUADAGNA IN PRESTAZIONI



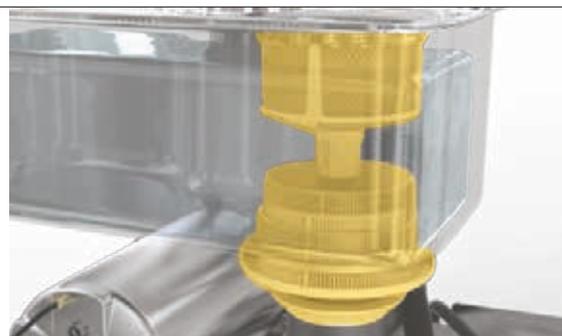
-
- **La ricerca tecnologica per dare prestazioni in maggiore sicurezza**
 - **La semplicità nasce dal rispetto per il lavoro**
 - **La volontà di migliorare gli strumenti del business**

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

LAVAGGIO, RISCIACQUO: LE NOVITÀ NEL CUORE DELLA MACCHINA

LAVAGGIO

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



RISCIACQUO

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

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



NO AL CALCARE

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

Mai più resistenze incrostate



ma sempre brillanti ed efficienti



Il tasto per il ciclo anticalcare attiva la decalcificazione automatica



STOP AL CALCARE

GUADAGNA IN SICUREZZA IGIENICA



ACTIVE

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

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

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

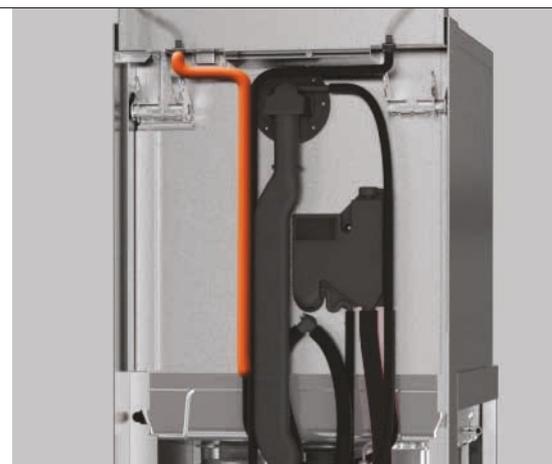
SANITIZZAZIONE PERFETTA

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



LA SICUREZZA PUNTO PER PUNTO

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



Pressione costante grazie al circuito atmosferico



Intertek

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

≥ 84 °C GARANTITI

CONSIDERA IL TUO RISPARMIO



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

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

ZANUSSI PARLA CON CHIAREZZA

NON C'È CONFRONTO

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

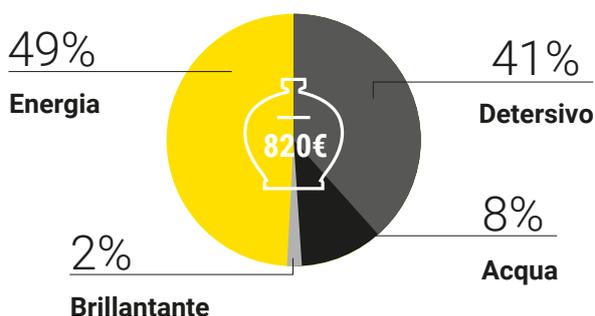
Detersivo: grazie al minor utilizzo d'acqua è necessaria una minore quantità di detersivo.

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

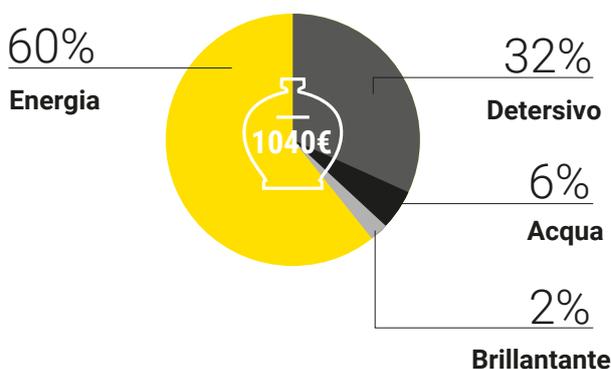
Energia: grazie al minor utilizzo d'acqua è necessaria una minore quantità di energia. Inoltre, l'energia utilizzata per riscaldare l'acqua nel boiler è molto ridotta grazie a due innovazioni.

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

Lavastoviglie Zanussi fino a 820 €/anno di risparmio



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



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

RISPARMIO FINO A 1040€

AMPIO ANGOLO DI VISUALE



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

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

POCHI PULSANTI, PER SEMPLIFICARE IL LAVORO



**Interruttore
On/Off**



**Sollevamento automatico
della capottina**

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



**Indicatore della temperatura
di lavaggio**

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



**Indicatore di avviso
mancanza acqua**

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



**Indicatore della
temperatura di risciacquo**

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



Display della temperatura

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



Ciclo 1*

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



Ciclo 2*

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



Ciclo 3*

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



Modalità alta produttività

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



Ciclo di pulizia automatico

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



**Dispositivo decalcificazione
automatica**

Avvia il ciclo automatico anticalcare.



La spia GUARANTEED RINSE SYSTEM

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

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

EFFICIENZA E FACILITÀ

MACCHINE STUDIATE PER COADIUVARE OGNI BUSINESS IN MODO SPECIFICO



MOD. NHT8



MOD. ZHT8I

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



MOD. ZHT8TI

CARATTERISTICHE ADDIZIONALI

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

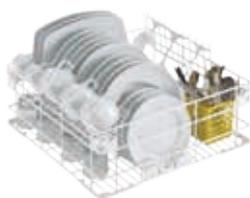
DIMENSIONI ESTERNE CON ESD (LXPXA)	DIMENSIONI CESTO (MM)	CAPACITA' VASCADI LAVAGGIO(LT)	POTENZA POMPA DI LAVAGGIO(KW)	POTENZA BOILER (KW)	CONSUMO ACQUA (LT/CICLO)	POTENZA TOTALE (KW)	LIVELLO RUMOROSITA' (DBA)	DOSATORE BRILLANTANTE INTEGRATO	CESTI INCLUSI
-	500X500	24	0,8	9	2	9,9	< 68	*	1 CESTO PER 18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

* standard su modelli selezionati

** disponibile come accessorio opzionale o codice speciale

ACCESSORI FACILMENTE DISTINGUIBILI

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



Cesto multi-uso
500x500x190 mm



Cesto per 48 tazzine



Cesto per 18 piatti piani



Cesto per 25 bicchieri birra
altezza: 170 mm



Cesto per
12 piatti fondi



Cesto per grandi piatti
diametro: 320 mm



Cesto per vassoi



Cesto per posate



Contenitori per posate

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



Addolcitore acqua
esterno manuale 12 l



Addolcitore acqua
esterno manuale 8 l



Filtro osmosi inversa

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

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

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

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

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

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



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

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL