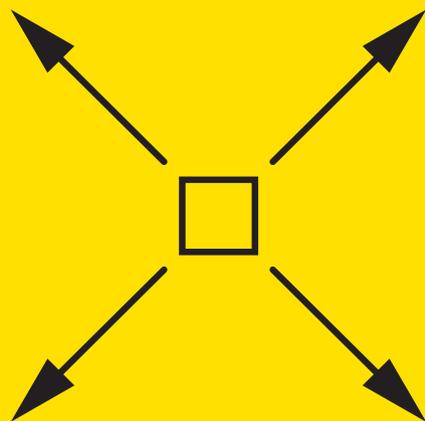


EAZY IL FORNO COMPATTO

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FORNO EAZY QUANDO LO SPAZIO FA LA DIFFERENZA



Tradizione e innovazione vanno di pari passo. Se desiderate una cucina innovativa senza rinunciare alla tradizione italiana, scegliete i forni Zanussi.

Il forno Eazy è ideale nelle cucine di piccole dimensioni ed indispensabile in quelle più grandi come supporto nelle varie cotture.

OGNI FORNO A MISURA DEL TUO BUSINESS

CON SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO

6 GN 1/1;
6,9 kw di potenza;
cicli di cottura: vapore /
convezione + vapore / convezione;
connessione elettrica:
400V, 3N, 50/60 Hz o
230V, 3, 50/60 Hz o
230V, 1, 50/60 Hz;
dimensioni esterne:
519x803x770 (LXPXA)



APERTURA DESTRA



APERTURA SINISTRA

SENZA SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO

6 GN 1/1;
6,9 kw di potenza;
cicli di cottura: vapore /
convezione + vapore / convezione;
connessione elettrica:
400V, 3N, 50/60 Hz o
230V, 3, 50/60 Hz o
230V, 1, 50/60 Hz;
dimensioni esterne:
519x803x770 (LXPXA)



APERTURA DESTRA



APERTURA SINISTRA

UN FORNO ZANUSSI AUMENTA IL TUO BUSINESS

PULIZIA COMPLETAMENTE AUTOMATICA

Tre cicli di lavaggio disponibili.

ACCIAIO INOX DALLA MASSIMA DURATA

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox.





PROTEZIONE ELEVATA

Protezione all'acqua IPX5 per una pulizia semplice ed efficace.

PORTA DOPPIO VETRO

La porta a doppio vetro è facilmente pulibile e protegge meglio dal calore.

LIVELLO DI IGIENE ALTAMENTE AFFIDABILE

nella camera, grazie alla pulizia facilitata dall'assenza di giunzioni e spigoli vivi.

UNIFORMITÀ DI COTTURA

Grazie al design della ventola, le condizioni termiche all'interno della camera sono sempre perfette.

FORNO EAZY



-
- Cicli differenziati per diversi tipi di cottura
 - 99 ricette memorizzabili
 - Connessione USB e gestione dei dati

I forni Eazy Zanussi Professional combinano le caratteristiche della cucina a convezione con il supporto dell'umidità nella camera.

Ideale per contorni, cottura a vapore, panetteria, rigenerazione e piccole porzioni.

MEMORIZZA E REPLICA LE RICETTE QUANDO E COME VUOI

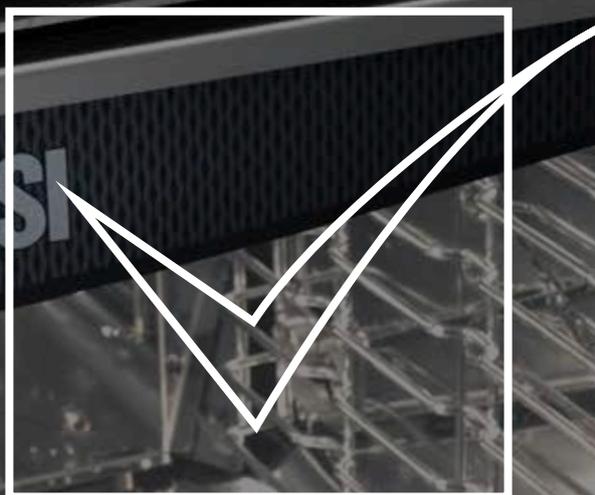
CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Ciclo di cottura a convezione (max 280°C) con umidificazione automatica (11 impostazioni):
 - 0 = nessuna umidità aggiuntiva (rosolatura, gratinatura, cottura cibi precotti).
 - 1-2 = bassa umidità (piccole porzioni di carne e pesce).
 - 3-4 = umidità medio bassa (grosse pezzature di carne, pollo arrosto).
 - 5-6 = umidità media (verdure arrosto, carne e pesce).
 - 7-8 = umidità medio-alta (verdure in umido).
 - 9-10 = alta umidità (carne in crosta, verdure).
- Pre-riscaldamento automatico e raffreddamento.
- Programmabile: fino a 99 ricette di 9 fasi ciascuna possono essere memorizzate direttamente nel forno e replicate in qualsiasi momento.
- 3 velocità della ventola in base alla tipologia di alimento.
- Ciclo di cottura "Delta T".
- Connessione USB per scaricare dati HACCP, caricare le ricette e personalizzare l'interfaccia.
- Sonda per misurare la temperatura al centro.
- Sensore singolo disponibile come accessorio opzionale.
- Sistema di pulizia automatico: 3 cicli pre-impostati per pulire la camera di cottura, a seconda delle esigenze.
Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi) e utilizza detergenti liquidi.



PICCOLE PORZIONI QUANDO VUOI

LA SEMPLICITÀ IN TUTTE LE SUE FORME



-
- Pochi tasti per attivare in un attimo le funzioni principali
 - Il sistema di lavaggio è automatico, con la scelta di ben tre diversi cicli

FACILE DA POSIZIONARE FACILE DA USARE



-  **Interruttore On/Off**
-  **Fase di cottura:**
attivazione
-  **Cottura Delta T**
-  **Impostazione della temperatura**
-  **Cottura con sonda**
-  **Controllo del tempo**
-  **Velocità della ventola**
con possibilità di impostare
3 velocità diverse
-  **Impostazione dell'umidità nella
camera di cottura**
-  **Selezione delle fasi di cottura**
(9 fasi per ogni programma)
-  **Selezione del programma**
(99 programmi)
-  **Pulsante back/Impostazione dei
parametri di lavaggio**
-  **Apertura motorizzata della valvola
di scarico**
-  **Luce della camera di cottura**
On/Off



Manopola

Controllo centralizzato tramite una sola manopola per scorrere tutte le funzioni del forno. Funzione "Push to-set" per impostare rapidamente tutti i parametri di cottura.

Connessione USB

e gestione dei dati

Sonda per misurare la temperatura al centro

EAZY: ACCESSORI

Accessori per l'installazione



Base aperta



Struttura portateglie per base aperta



Base di supporto per forni sovrapposti



Kit per la sovrapposizione



Kit filtro aria anteriore

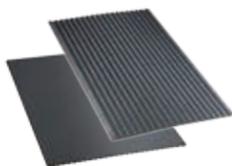


Doccetta esterna

Griglie e teglie GN in materiale antiaderente



Teglia antiaderente U-PAN da 20, 40 o 60 mm di altezza



Griglia doppio uso - lato liscio e lato rigato



Griglia in alluminio



Teglia panificazione in alluminio forato con rivestimento in silicone per 4 baguette

Griglie e teglie GN in acciaio inox



Griglie in acciaio inox



Contenitori in acciaio inox da 20-40-65 mm di altezza



Contenitore forato da 20, 40 o 65 mm di altezza



Griglia da 4 o 8 polli (da 1,2 kg ciascuno)

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.



La Società si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza preavviso. Le fotografie non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL