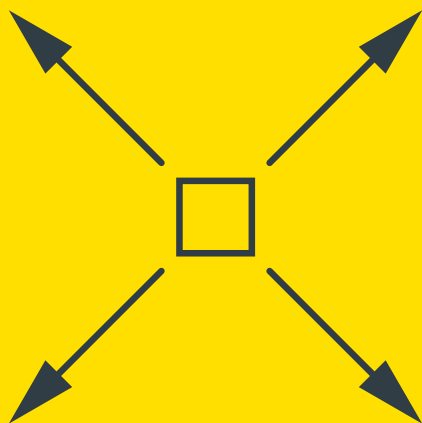


EAZY LE FOUR COMPACT

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FOUR EAZY LORSQUE L'ESPACE POSE PROBLÈME



La tradition et l'innovation vont de pair. Si vous voulez une cuisine innovante dans le droit fil de la tradition, choisissez les fours Zanussi.

Le four Eazy est idéal aussi bien dans une petite cuisine que dans une grande, lorsque de petites quantités sont nécessaires.

CHAQUE FOUR TAILLÉ SUR MESURE, EN FONCTION DE VOTRE ACTIVITÉ

AVEC SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

6 GN 1/1 ;
Puissance électrique de 6,9 kW ;
cycles de cuisson : vapeur /
convection + vapeur / convection ;
raccordements électriques
disponibles :
400 V, 3 N, 50/60 Hz ou
230 V, 3, 50/60 Hz ou
230 V, 1, 50/60 Hz ;
dimensions extérieures mm :
519x803x770 (LxPxH)



FERRAGE À DROITE



FERRAGE À GAUCHE

SANS SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE

6 GN 1/1 ;
Puissance électrique de 6,9 kW ;
cycles de cuisson : vapeur /
convection + vapeur / convection ;
raccordements électriques
disponibles :
400 V, 3 N, 50/60 Hz ou
230 V, 3, 50/60 Hz ou
230 V, 1, 50/60 Hz ;
dimensions extérieures mm :
519x803x770 (LxPxH)



FERRAGE À DROITE



FERRAGE À GAUCHE

UN FOUR ZANUSSI FAVORISE VOTRE ACTIVITÉ

NETTOYAGE ENTièrement AUTOMATIQUE

Un choix de trois cycles de lavage.

ACIER INOXYDABLE DURABLE

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable.

DESIGN ITALIEN

La touche de design italien est un atout supplémentaire.





GRANDE PROTECTION

Protection IPX4 contre l'eau pour un nettoyage plus facile.

PORTE À DOUBLE VITRAGE

La porte est à double vitrage, facile à nettoyer et offre une meilleure protection contre la chaleur interne.

HYGIÈNE TRÈS FIABLE

Dans la chambre, grâce à un nettoyage facilité par l'absence d'arêtes vives et de joints.

UNIFORMITÉ DE CUISSON

Grâce à la conception du ventilateur, les conditions de chaleur à l'intérieur de la chambre sont toujours parfaites.

FOUR EAZY



SYSTÈME HUMIDITÉ

- **DIFFÉRENT CYCLES POUR DIFFÉRENTES CUISSONS**
- **99 RECETTES ENREGISTRABLES**
- **PORT USB POUR GESTION DES DONNÉES**

Les fours Eazy Zanussi Professional conjuguent les caractéristiques de la cuisson par convection et l'humidité dans l'enceinte. Idéal pour les plats d'accompagnement, la cuisson à la vapeur, la boulangerie, le maintien et les petites portions.

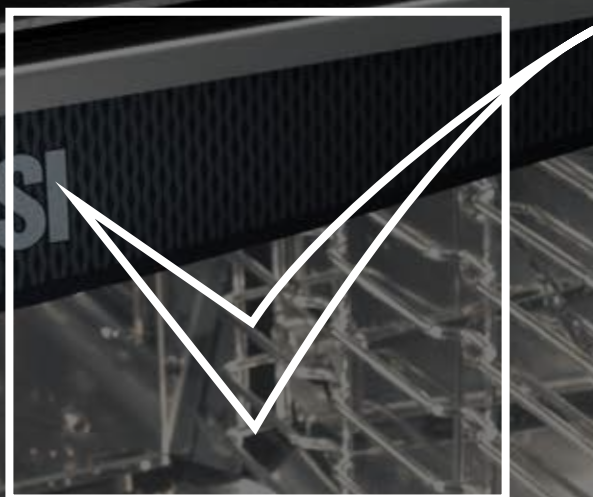
MÉMORISE ET REPRODUIT VOS RECETTES QUAND VOUS LE SOUHAITEZ

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de cuisson par convection (280 °C max.) avec humidification automatique (11 réglages)
 - 0 = pas d'humidité supplémentaire (brunissement, gratinage, cuisson au four, aliments précuits)
 - 1-2 = faible humidité (petites portions de viande et de poisson)
 - 3-4 = humidité moyennement faible (gros morceaux de viande, réchauffage, poulet rôti)
 - 5-6 = humidité moyenne (légumes rôtis et première étape de viande et poisson rôtis)
 - 7-8 = humidité moyenne-élevée (légumes cuits à l'étuvée)
 - 9-10 = humidité élevée (viande pochée et pommes de terre en chemise)
- Cycle de cuisson ECO-Delta disponible.
- Connexion USB : pour télécharger les données HACCP et charger les recettes.
- Sonde de température à cœur. Capteur simple disponible en accessoire optionnel.
- Système de nettoyage automatique : 3 cycles prééglés pour le nettoyage de l'enceinte de cuisson, en fonction des besoins. Le système de nettoyage est intégré (sans pièces supplémentaires) et utilise des détergents liquides.
- Préchauffage et refroidissement automatiques
- Programmable : jusqu'à 99 recettes, 9 phases chacune, peuvent être mémorisées directement dans le four et reproduites à tout moment.
- 3 vitesses de ventilation pour s'adapter au type d'aliment.



LA SIMPLICITÉ SOUS TOUTES SES FORMES
















-
- JUSTE QUELQUES BOUTONS POUR ACTIVER LES FONCTIONS PRINCIPALES EN UNE SECONDE
 - LE SYSTÈME DE NETTOYAGE EST AUTOMATIQUE AVEC L'OPTION DES TROIS CYCLES DIFFÉRENTS.

EAZY FACILE À PLACER

EAZY FACILE À UTILISER



-  **Interrupteur Marche/Arrêt**
-  **Phase de cuisson :**
activation
-  **Cuisson ECO-Delta**
-  **Temperature setting**
-  **Cuisson avec sonde**
-  **Contrôle du temps**
-  **Vitesse de ventilation**
avec possibilité de contrôler 3 vitesses différentes
-  **Réglage de l'humidité de l'enceinte de cuisson**
-  **Sélection des phases de cuisson**
(9 phases par programme)
-  **Sélection de programmes (99 programmes)**
-  **Touche retour / Configuration de lavage**
-  **Ouverture motorisée de la vanne d'air**
-  **Éclairage de l'enceinte de cuisson**
Marche/Arrêt



Manette

Une seule commande à l'aide d'un seul bouton de commande/encodeur à cadran pour la navigation à travers toutes les fonctions du four. Fonction « Push to-set » pour un réglage rapide de tous les paramètres de cuisson

USB

Connexion et gestion des données

Sonde de température à cœur

EAZY ACCESSOIRES

Accessoires pour l'installation



Base ouverte



Support de grilles/bacs pour base ouverte



Socle ouvert pour fours empilés



Kit de superposition



Kit filtre à air avant

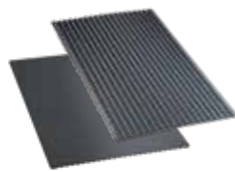


Douchette externe

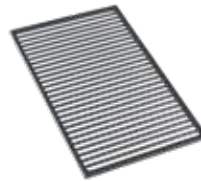
Grilles et plateaux anti-adhésifs GN



Plaques anti-adhésives de 20, 40 ou 60 mm de hauteur



Plaque à frire avec côté lisse et nervuré

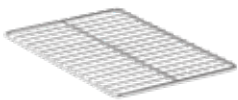


Grille barreadée en aluminium



Plateau de cuisson à 4 rangées (baguette) en aluminium perforé avec revêtement en silicone

Grilles et plateaux GN en acier inoxydable



Grilles en acier inoxydable



Bacs inoxydables de 20-40-65 mm de hauteur



Récipient perforé de 20, 40 ou 65 mm de hauteur



Grille pour 4 ou 8 poulets (1,2 kg chacun)

DE A À Z

Avant et après la vente, contactez un expert

Écoute et collaboration : ces deux mots sont très importants pour nous. Nos ingénieurs collaborent avec les meilleurs chefs pour définir les caractéristiques d'un produit toujours fiable et facile à utiliser.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.fr



La société se réserve le droit de modifier les spécifications à tout moment, sans préavis. Les photographies ne sont pas contractuelles.