

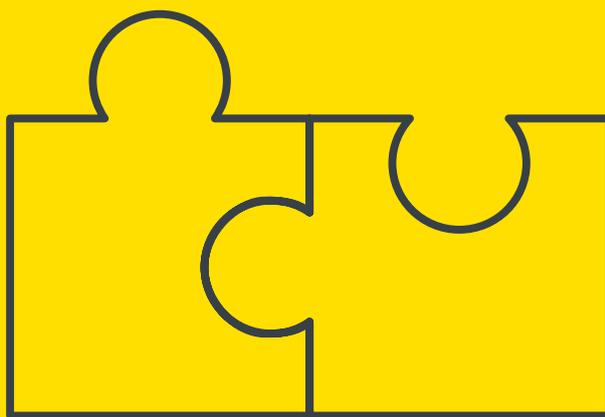


COTTURA MODULARE EVO700

ZANUSSI
PROFESSIONAL



LA MODULARITÀ SECONDO ZANUSSI



**Zanussi Professional ha pensato a prestazioni, affidabilità, solidità.
Grazie alla eccezionale modularità, voi dovete pensare solo alla
configurazione che meglio risponde alla vostra idea di cucina.**

Evo700 è in grado di unire tradizione e innovazione.
Evo700 vi dà grandi prestazioni unite al risparmio energetico.
Quale sia la tipologia di cottura prescelta, il risultato sarà sempre perfetto.

COMPONIBILITÀ SENZA FINE



CUCINE A GAS

2, 4, o 6 fuochi
top o monoblocco



CUCINE ELETTRICHE

2, 4 o 6 piastre tonde
4 piastre quadre
top o monoblocco



PIANI A INDUZIONE

2 o 4 zone
2 zone frontali



PIANI A INFRAROSSO

2 o 4 zone
top o monoblocco



TUTTAPIASTRA

versioni a gas
top o monoblocco



FRY TOP

versioni a gas
o elettriche



GRIGLIE

versioni a gas o elettriche



GRIGLIE HP

versioni top a gas o elettriche



FRIGGITRICI

versioni a gas o elettriche



PENTOLE

versioni a gas o elettriche



BRASIERE

versioni a gas o elettriche



CUOCIPASTA
versioni a gas o elettriche



**BRASIERE
MULTIFUNZIONI**
versioni a gas
o elettriche



BAGNOMARIA
versioni elettriche



**ELEMENTI
NEUTRI TOP**



**BASI
REFRIGERATE**



**BASI NEUTRE
APERTE**

UNA MACCHINA PER CUCINARE SOLIDA, COMPATTA ED ERGONOMICA

CUOCIPASTA

Indispensabile per i piatti più tradizionali. Modelli a gas con Controllo di Energia e modelli elettrici con riscaldamento a infrarossi. Dispositivo di Risparmio Energetico e sistema di sollevamento automatico dei cestelli disponibili come accessori.

INDUZIONE HP

Per chi ama la velocità e vuole consumare di meno. Il piano in vetroceramica attiva la zona induzione solo al contatto con la pentola.



PLUS

Gamma

Completa, affidabile, solida e sicura.

Scelta

Soluzioni a gas, elettriche, a induzione o a infrarossi.

Risparmio

Dispositivi innovativi per il risparmio energetico.

Sostenibilità

Riciclabilità delle apparecchiature al 98% e degli imballi al 100%.

RISPARMIO EFFICIENTE

Flower Flame è un sistema ideato da Zanussi che consente la regolazione automatica della fiamma che viene dimensionata alla grandezza del fondo della pentola, per avere cotture senza inutili e dannose dispersioni di calore.

FRY TOP AL CROMO

Per la cottura contemporanea di diversi tipi di cibi, carne, pesce e verdure con la massima efficienza e nessun trasferimento di sapore.



BRASIERA

Facile da utilizzare, da svuotare e da pulire. Adattissima a chi cuoce grandi quantità di cibo e non vuole perdere nulla in qualità.

INDUZIONE

Veloce ed efficiente. La soluzione ideale per un servizio espresso a basso consumo energetico, grazie al dispositivo di rilevamento pentola, al regolatore di energia e alla superficie in vetroceramica che si riscalda solo al contatto diretto.

GRANDE POTENZA, FACILE CONTROLLO



-
- L'ACCIAIO SUPERIORE GARANTISCE DURATA E QUALITÀ
 - TUTTI GLI ANGOLI SONO LISCI E ARROTONDATI PER FACILITARE LA PULIZIA
 - LA MODULARITÀ È GARANTITA DALLA PERFETTA ADERENZA TRA I MODULI

I bruciatori sono dotati di Flower Flame, un dispositivo che regola la fiamma, adeguandola alla superficie di fondo delle pentole.

COTTURA A GAS, LA POTENZA EFFICIENTE

FLOWER FLAME PIÙ POTENZA AL RISPARMIO

Tutti gli accorgimenti convergono per rendere Evo700 più **solida e potente**: il pannello posteriore e quelli laterali sono costituiti da un unico elemento per garantire durata e stabilità; il piano di lavoro è in acciaio inox di spessore di 1,5 mm ed è stampato in un unico pezzo, senza saldature e con gli angoli lisci e arrotondati. I bordi laterali sono a taglio laser ad angolo retto per la perfetta giunzione con le altre unità. I supporti per le pentole sono in ghisa.

Tutti i bruciatori sono dotati di dispositivo antispegnimento e di Flower Flame ad elevata efficienza. La fiamma pilota è protetta. I bruciatori esclusivi Flower Flame permettono l'espansione della fiamma sia orizzontalmente che verticalmente per l'adattamento ai vari diametri del fondo delle pentole. La temperatura ideale viene raggiunta in tempi più rapidi e la dispersione di calore è minima.



FORNO STATICO A GAS

→ La potenza è di 6 kW e la temperatura di funzionamento varia tra 110 °C e 270 °C.

Più velocità e prestazioni superiori.

- La camera di cottura è interamente in acciaio inox.
- L'isolamento è garantito dallo spessore della porta di 40 mm.
- Il forno è dotato di guide rimovibili in acciaio, a misura delle teglie GN 2/1.

→ Per una migliore ergonomia le manopole del forno sono posizionate sul pannello di controllo superiore.

- L'accensione piezoelettrica è più veloce.
- La camera di cottura è a 3 livelli per teglie GN 2/1.



LA SICUREZZA È SOLIDA E AFFIDABILE



-
- **LE PIASTRE IN GHISA HANNO IL TERMOSTATO DI SICUREZZA**
 - **LA PULIZIA È FACILITATA DAL PIANO IN ACCIAIO STAMPATO**
 - **ROBUSTEZZA E SOLIDITÀ GRAZIE AI PANNELLI IN UN UNICO PEZZO**

Se la vostra scelta cade sulla cottura elettrica, troverete la stessa affidabilità, sicurezza e durata che hanno reso Zanussi Professional il partner per eccellenza della buona cucina tradizionale.

COTTURA ELETTRICA SICUREZZA ED EFFICIENZA

SOLIDITÀ GARANTITA

Sicure, affidabili e facilissime da pulire. Le piastre in ghisa sono tonde o quadre, dotate di termostato di sicurezza ed ermeticamente sigillate al piano di lavoro. Le piastre hanno un sistema di regolazione indipendente da 2,6 kW ciascuna. Il piano, in un unico pezzo, è stampato in acciaio inox di spessore 1,5 mm.

Tutti gli angoli sono arrotondati per rendere la pulizia ancora più facile e veloce. Anche i pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un unico elemento per garantire maggiore durata e stabilità. Tutti i pannelli esterni hanno finiture Scotch-Brite antimpronta. I bordi laterali sono tagliati al laser ad angolo retto per la perfetta giunzione con le altre unità.



FORNO STATICO ELETTRICO

- La porta è a doppia parete e coibentata: il pannello interno è stampato per una perfetta chiusura ermetica ed una maggiore igiene.
- La cavità del forno è in acciaio inox con base d'appoggio rigata.
- La camera interna ha 3 livelli per l'alloggiamento di teglie e vassoi GN 2/1.
- Le resistenze superiori e inferiori possono lavorare in modo indipendente o simultaneo.
- Il termostato è regolabile da 140 °C a 300 °C.



L'INNOVAZIONE RENDE LA CUCINA VELOCE



-
- L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA OFFRE UN NUOVO TIPO DI COTTURA
 - L'INDUZIONE GARANTISCE POTENZA, VELOCITÀ E DELICATEZZA INSIEME
 - TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA DEL PIANO SONO SEMPLICI E RAPIDE

Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico, tutte le operazioni in cucina diventano più veloci, mentre la dispersione termica è pressoché azzerata.

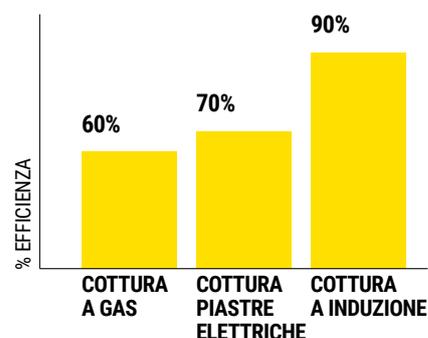
IL WOK A INDUZIONE PER CHI AMA LA CUCINA FUSION

PIÙ VELOCITÀ E ZERO DISPERSIONE TERMICA

Il piano in vetroceramica da 6 mm garantisce sicurezza, massima pulibilità e una facile movimentazione dei tegami. La potenza ha una migliore e più precisa regolazione. L'induzione è **ideale per le cotture delicate, ma anche per spadellare**. Il piano di lavoro è in acciaio inox, spessore 1,5 mm, stampato in un unico pezzo e con angoli lisci e arrotondati. Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta. Sia i pannelli laterali che posteriori sono in un pezzo unico per dare resistenza e stabilità.

I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto facilitano la perfetta giunzione con le altre unità. Le superfici di cottura in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, sono robuste e affidabili.

Le zone a induzione hanno il controllo di potenza indipendente (diametro 230 mm - versione da 3,5 kW e 5 kW HP) che è impostabile su 9 livelli diversi. Un indicatore luminoso segnala se la superficie è attiva.



Energia effettivamente trasmessa al contenuto del recipiente di cottura rispetto alla quantità di riscaldamento prodotta dal sistema (test di laboratorio interni).

VERSIONI DISPONIBILI

Wok a induzione

- Wok in vetroceramica Ceran® con uno spessore di 6 mm, **robusto e affidabile**.
- Zona singola con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attiva.

Piano a induzione frontale con portaspezie

- 2 zone con controllo potenza indipendente (5 kW HP e diametro di 230 mm), ciascuna con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
- 6 contenitori GN 1/9 con coperchio.



TUTTA LA POTENZA CHE DESIDERI



-
- **CON LA COTTURA A INFRAROSSI LA SCELTA È COMPLETA**
 - **IL PIANO SENZA OSTACOLI ASSICURA LA FACILE MOVIMENTAZIONE DEI TEGAMI**
 - **TUTTE LE OPERAZIONI DI PULIZIA SONO PIÙ VELOCI**

Con i piani cottura ad alto contenuto tecnologico la dispersione termica nell'ambiente è pressoché azzerata.

OGNI ZONA A INFRAROSSO HA IL CONTROLLO INDIPENDENTE

PIANI A INFRAROSSI

I piani di cottura a infrarosso consentono **cotture veloci anche con partenze a freddo.**

- Gli elementi radianti hanno 2 zone circolari concentriche con 230 mm di diametro massimo e sono controllati da un regolatore di energia.
 - Il piano in vetroceramica da 6 mm assicura la massima pulibilità e una facile movimentazione dei tegami.
 - Una spia indica l'eventuale presenza di calore residuo.
 - Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati. Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un solo elemento per dare più resistenza e stabilità.
 - Zone a infrarosso con controllo potenza indipendente (diametro 230 mm - 2,2 kW).
 - Le resistenze sono concentriche e si attivano a seconda della superficie di fondo della pentola.



TUTTAPIASTRA PER UN AMPIO PIANO DI COTTURA

GAS, LAVORARE A TUTTO PIANO

Il tuttapiastro è dotato di un'ampia piastra in ghisa con una superficie utile per l'appoggio di tegami fino a 800x700 mm.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox, stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- Tutti i pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta e in un pezzo unico per dare maggiore **resistenza e stabilità**.
- I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la

perfetta giunzione con le altre unità.

- La superficie di cottura è in ghisa da 30 mm di spessore **per resistere a lungo nel tempo**, ed è a temperatura differenziata, da un massimo di 500 °C al centro a un minimo di a 200 °C alle estremità.
- Il bruciatore è singolo e centrale con sistema di combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento.
- L'accensione è piezoelettrica e la fiamma pilota protetta.



ELETTRICO, COTTURA A TUTTO CAMPO

Il tuttapiastro elettrico è dotato di un'ampia piastra in acciaio con una superficie utile per l'appoggio dei tegami.

- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta e tagliati in un unico pezzo per una maggiore resistenza e stabilità.
- Tutti i bordi laterali sono a taglio laser ad angolo retto per combaciare con le altre unità.

- La superficie di cottura è in acciaio 16M03 e spessa ben 15 mm per garantire **resistenza e durata**.
- Si possono avere 2 o 4 zone di cottura indipendenti, per la massima flessibilità di lavoro.
- Ogni zona di cottura è controllata da 2 sensori per ottimizzare le prestazioni e monitorare i consumi.
- La temperatura massima raggiungibile è di 440 °C.
- Le resistenze sono a infrarossi.



FRY TOP AL CROMO LUCIDO O SPAZZOLATO PER COTTURE SEMPRE PERFETTE

UNIFORMITÀ DI CALORE

I fry top Evo700 sono stati progettati per garantire **il raggiungimento della temperatura desiderata in tempi brevi**, la diffusione uniforme del calore e una **dispersione termica minima**.

- Il piano di cottura è stampato in un unico pezzo, lo spessore è di 1,5 mm, gli angoli sono arrotondati per avere una pulizia più facile ed accurata. La piastra si può scegliere liscia, rigata o mista, sia nella versione in acciaio dolce, che in quella al cromo.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- I pannelli laterali e posteriori sono costituiti da un elemento unico

per dare più resistenza e stabilità.

- I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono la giunzione perfetta con le altre unità.
- La piastra di cottura è spessa 12 mm e garantisce una distribuzione uniforme della temperatura.
- Possibilità di scelta tra superficie al cromo lucido e superficie al cromo spazzolato.
- Il foro di scarico è ampio e in dotazione c'è il cassetto per la raccolta grassi.
- Opzionale è il cassetto da 5 l di raccolta grassi per installazione su base aperta. L'alzatina, in acciaio inox, è posta su tre lati ed è rimovibile per agevolare la pulizia.



VERSIONI DISPONIBILI

Versioni a gas

- Le temperature variano tra 100 °C e 280 °C.
- L'accensione è piezoelettrica.

Versioni elettriche

- Le temperature variano tra 120 °C e 280 °C.
- Resistenze a infrarosso poste sotto il piano di cottura.
- Controllo termostatico e termostato di sicurezza su tutti i modelli.

SUPERFICIE DI COTTURA

Cromo lucido

Il cromo lucido garantisce la massima pulibilità durante il servizio, quindi è facile evitare la mescolanza dei sapori nel passaggio da un tipo di alimento all'altro.

Cromo spazzolato

Il cromo spazzolato è altamente resistente ai graffi e garantisce una facile pulibilità a fine servizio.



GRIGLIA: LA SCELTA DELLA TRADIZIONE PER CARNE, PESCE E VERDURE

PER CHI AMA LA CUCINA TRADIZIONALE

Le griglie sono la soluzione perfetta per cucinare carne, pesce e verdure.

- I pannelli esterni sono realizzati in acciaio inox con finitura Scotch Brite.
- Le griglie garantiscono stabilità e resistenza, grazie ai pannelli laterali e posteriori costituiti da un singolo pezzo.
- I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto consentono di adattarsi perfettamente alle altre unità.
- Il cassetto di raccolta grassi può essere riempito con acqua per facilitarne la pulizia e mantenere l'umidità del cibo.

→ Il paraspruzzi in acciaio inox è situato su tre lati e può essere rimosso per facilitare la pulizia.

- Nei modelli monoblocco, le griglie in ghisa vengono utilizzate su due lati: rigato, per la cottura di carne e liscio, per grigliare pesce o verdure.
- Per pulire la griglia viene fornito in dotazione un utile raschietto.



VERSIONI DISPONIBILI

Griglie a gas

- I bruciatori sono in acciaio inox dotati di un dispositivo antispegnimento e tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione
- Versione griglia a pietra lavica

Griglie elettriche

- Sotto la piastra di cottura sono posizionate le resistenze corazzate in Incoloy.
- Per facilitare le operazioni di pulizia le resistenze possono essere sollevate frontalmente.
- Una spia luminosa indica quando la griglia è accesa.



GRIGLIA HP A GAS

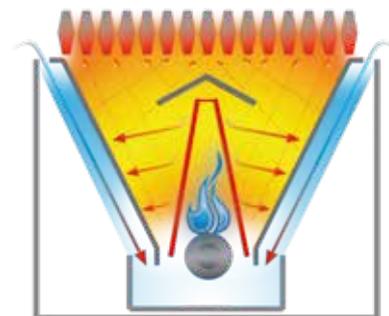
La griglia HP a gas combina **elevata produttività e risparmio energetico**. È dotata di una vasta superficie di cottura e di robuste griglie in ghisa. Il Controllo di Energia consente una regolazione precisa del livello di potenza. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento è altamente efficiente.

- I bruciatori in acciaio inox hanno un sistema di combustione ottimizzata, un dispositivo antispegnimento, la fiamma pilota protetta e accensione

Sistema di riscaldamento ad irraggiamento

- Combustione efficiente della fiamma del bruciatore garantita dall'aria in ingresso.
- La fiamma del bruciatore riscalda il tegolo radiante in acciaio AISI 441, portando la temperatura oltre i 700°C.
- Il calore viene irradiato verso i deflettori e da qui sulla superficie di cottura.
- La griglia di cottura raggiunge una temperatura uniforme, fornendo risultati perfetti sull'intera superficie di cottura.

- piezoelettrica.
- La temperatura massima sulla superficie di cottura è di 300°C.
- Il cassetto di raccolta grassi a profondità totale, uno per ciascun bruciatore, può essere riempito con acqua per facilitarne la pulizia e mantenere l'umidità del cibo.
- Il paraspruzzi in acciaio inox situato su tre lati può essere rimosso per facilitare la pulizia.



Sistema di riscaldamento ad irraggiamento

GRIGLIA HP ELETTRICA

La nuova griglia HP elettrica garantisce **alte prestazioni e risultati di cottura perfetti anche sotto stress**.

- I tempi di cottura sono molto più rapidi, con una regolazione della potenza ancora più precisa. La potenza può essere ridotta al minimo, per poi raggiungere le impostazioni necessarie in tempo record.
- La distribuzione del calore è uniforme, grazie alle nuove resistenze a contatto con la griglia a U rimovibile.
- La cottura risulta quindi omogenea su tutta la superficie.

- La versione ampia da 120 cm consente di cucinare una maggiore varietà di cibo senza mescolare i sapori.
- Le resistenze possono essere inclinate fino a 90°. Le griglie di cottura sono completamente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.
- Rubinetto e scarico integrati
- Ogni zona di cottura da 40 cm, con le relative resistenze posizionate sotto, è regolata in modo indipendente, consentendo l'uso parziale della griglia o la cottura simultanea di diversi prodotti.

- Dal riscaldamento alla pulizia finale, il flusso di lavoro è preciso e meticoloso, rapido e senza sorprese. La griglia può essere installata anche sopra base refrigerata.



Patented (EP3127458B1 and related family)

FRIGGITRICI. PIÙ POTENZA GRAZIE AL DISEGNO SPECIALE DELLA VASCA

ALTO RENDIMENTO PER OGNI VERSIONE

- Il piano di lavoro in acciaio inox spesso 1,5 mm è stampato in un unico pezzo e ha gli angoli lisci e arrotondati per facilitarne la pulizia.
- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- La stabilità è data soprattutto dai pannelli laterali e posteriori che sono in un unico pezzo di acciaio.
- I bordi laterali sono tagliati al laser e ad angolo retto: la giunzione con le altre unità è molto più precisa.
- Valvola di scarico dell'olio.
- Controllo termostatico della temperatura con termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.



VERSIONI DISPONIBILI

Friggitrici con vasca a V, a gas

- La Vasca è a V con bruciatori in acciaio inox esterni ad alto rendimento e con sistema di combustione ottimizzata.
- In più, in dotazione: dispositivo antispegnimento, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica.
- Controllo termostatico della temperatura da 105 °C a 185 °C.
- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antipegnimento e fiamma pilota protetta.
- Controllo termostatico della temperatura da 110 °C a 190 °C.
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento.
- Accensione piezoelettrica.

Friggitrici elettriche

- Vasca a V da 7 e 15 l con resistenze a infrarossi esterni ad alto rendimento.
- Vasca da 2x5, 12, 14 l con resistenze in incoloy.
- Controllo termostatico della temperatura da 105 °C a 185 °C.



FRIGGITRICE AUTOMATICA

- La vasca a V da 15 l con resistenze elettriche esterne offre **potenza, efficienza** e la capacità di portare rapidamente l'olio alla temperatura ideale per friggere.
- La temperatura e il tempo di cottura vengono controllati elettronicamente.
- La temperatura effettiva e il programma di cottura vengono sempre visualizzati.
- In dotazione il sistema di sollevamento automatico dei cestelli, con 5 diversi programmi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma).
- L'olio dura di più (circa il 30%*) grazie alla distribuzione uniforme del calore all'interno della vasca.
- Funzione "Melt" per l'utilizzo dei grassi di frittura solidi.

* Test di laboratorio interni



SCALDAPATATE ELETTRICO

- Lo scaldapatate, con vasca in AISI316, è indispensabile per la salatura ed il mantenimento in temperatura di tutti i fritti dopo la cottura.
- Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati per la pulizia più veloce.
 - Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
 - Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità.
 - Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
 - Falso fondo forato per lo scarico dell'olio in eccesso nella vaschetta di raccolta.
 - Lampada riscaldante a infrarossi posizionata nella parte superiore e posteriore dell'unità.



CUOCIPASTA CONSUMI CONTROLLATI RISPARMIO GARANTITO

ALTA PRODUTTIVITÀ

I cuocipasta Evo700 garantiscono un'alta produttività e un notevole rendimento termico.

Le prestazioni elevate si devono al **Controllo di Energia** per i modelli a gas e al sistema di riscaldamento ad infrarossi per i modelli elettrici. L'ebollizione è sempre costante, grazie al **Dispositivo di Risparmio Energetico**: disponibile come accessorio su richiesta per tutti i modelli. Il DRE riscalda l'acqua di rabbocco in vasca, riutilizzando il calore ancora presente nell'acqua di scarico: grazie a ciò, la **produttività aumenta** mentre si **risparmia più energia**.

- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

- Pannelli laterali e posteriori in un pezzo unico per una maggiore resistenza e stabilità.
- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con le altre unità.
- Vasca in acciaio inox 316L AISI con saldatura senza giunzioni.
- Termostato di sicurezza che impedisce il funzionamento senz'acqua.
- Sistema di rimozione automatica degli amidi e dei residui, con rifornimento acqua continuo della vasca attraverso un rubinetto manuale.
- Ampio scarico tramite valvola a sfera per lo svuotamento rapido della vasca.
- Come opzione, c'è anche il sistema di sollevamento automatico del cestello.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Il sistema di Controllo di Energia regola con precisione il livello di potenza e adegua i consumi ai bisogni effettivi.
- I bruciatori ad alto rendimento (uno per ogni vasca) sono posizionati sotto il fondo della vasca e dotati di dispositivo antispegnimento, fiamma pilota e accensione piezoelettrica.
- Non richiede alimentazione elettrica.

Modelli elettrici

- Sistema di riscaldamento ad infrarossi posizionato sotto il fondo della vasca.
- 4 cicli di cottura differenti, da delicato a potenza massima.



SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEI CESTELLI

Il sistema di sollevamento automatico è programmabile e garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura, assicurando una medesima ed elevata qualità dei cibi, grazie all'automazione dell'intero processo.

→ È possibile memorizzare

9 programmi di cottura

attraverso un controllo digitale.

Ogni sollevatore può lavorare in modo indipendente dagli altri.

→ Il sollevamento del cestello può essere attivato manualmente, premendo un pulsante, oppure in automatico utilizzando i programmi specifici.

→ Vasche in acciaio inox, ciascuna in grado di contenere cestelli di dimensione 170x220 mm.

→ La larghezza è di 200 mm, con 2 bracci di supporto.

→ Grande flessibilità: il sistema di sollevamento è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire di sollevare fino a 4 cestelli quadri monoporzione per volta.



PENTOLE MOLTE VERSIONI E UNA GRANDE POTENZA

UNIFORMITÀ DI COTTURA

Le pentole Evo700, grazie al Regolatore di Energia, garantiscono **uniformità di cottura** e un **preciso controllo** della bollitura.

Gli innovativi bruciatori a gas, in acciaio inox, comandati da fiamma pilota ad accensione elettronica, assicurano una combustione ottimizzata ed un'elevata efficienza.

- Vasca stampata in acciaio inox e coperchio a doppia parete, stampato in acciaio inox.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite antimpronta.
- Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni: più facile da pulire.

- Valvola di sicurezza che garantisce il mantenimento della pressione di esercizio nei modelli a riscaldamento indiretto.
- Valvola solenoide per il rifornimento di acqua calda e fredda.
- Valvola per lo scarico manuale dell'aria in eccesso, accumulata nell'intercapedine durante la fase di riscaldamento (versioni a riscaldamento indiretto).
- Rubinetto frontale per lo scarico dei cibi.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio inox con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta.

Modelli elettrici

- Resistenze con controllo di energia, limitatore di temperatura e pressostato.

Riscaldamento diretto nei modelli a gas

- La vasca è direttamente riscaldata dai bruciatori, così i cibi possono raggiungere una temperatura più elevata rispetto ai modelli a riscaldamento indiretto.

Riscaldamento indiretto per i modelli a gas o elettrici

- Generazione di vapore saturo a 110 °C nell'intercapedine.
- Pressostato di controllo.
- Disponibili modelli con sistema automatico di riempimento dell'acqua nell'intercapedine.



BRASIERE

SVUOTAMENTO DI PRECISIONE

Tutti i modelli delle brasiere Evo700 hanno le vasche in acciaio inox sagomate, con angoli arrotondati e con becco di scarico stampato per agevolare sia lo scarico dei cibi che le operazioni di pulizia.

→ Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e **coperchio a doppia parete**.

→ Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.

- Pannelli laterali e posteriori in un unico elemento, per una maggiore resistenza e stabilità.
- Superficie di cottura in "**Duomat**", particolarmente indicata per **cotture in umido**.
- Sistema di ribaltamento manuale ad alta precisione.



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con sistema di combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e accensione piezoelettrica con controllo automatico della fiamma.
- Controllo della temperatura termostatica da 90 °C a 290 °C.

Modelli elettrici

- Resistenze a infrarossi, posizionati sotto la superficie di cottura.
- Resistenze solidali al fondo vasca.
- Controllo termostatico della temperatura da 120 °C a 300 °C.



BRASIERE MULTIFUNZIONI PER UNA FLESSIBILITÀ SENZA PARI

4 IN 1

Quattro apparecchiature in una!

Può essere utilizzata come fry-top, brasiera, pentola o bagnomaria.

La soluzione perfetta per cucine che richiedono la massima flessibilità.

- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm) con angoli lisci e arrotondati.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- **Pannelli laterali e posteriori in un elemento unico** per una maggiore resistenza e stabilità.

- Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con le altre unità.
- Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati e piano cottura con saldature senza giunzioni.
- **Superficie di cottura in compound** (lo strato inferiore ha uno spessore di 12 mm di acciaio dolce, mentre la parte superiore è in acciaio inox AISI 316 con lo spessore di 3 mm).



VERSIONI DISPONIBILI

Modelli a gas

- Bruciatori con doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore.
- Valvola termostatica.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la superficie di cottura.
- Controllo termostatico e regolatore di energia per garantire una cottura perfetta e ridurre gli sbalzi di temperatura rispetto al valore impostato.
- Temperatura compresa tra 100 °C a 250 °C.



BAGNOMARIA TOP NEUTRI LAVATOIO TOP

BAGNOMARIA

Il piano di lavoro è in acciaio inox stampato in un unico pezzo di spessore 1,5 mm, con angoli lisci e arrotondati.

- I pannelli esterni sono in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- I pannelli laterali e posteriori sono in un elemento unico per dare maggiore resistenza e stabilità.
- I bordi laterali a taglio laser ad angolo retto garantiscono una perfetta giunzione con le altre unità.

La vasca è in acciaio inox con angoli arrotondati e con saldature senza giunzioni.

- Adatto per contenitori GN 1/1, altezza max 150 mm.
- Temperatura compresa tra 30 °C e 90 °C.
- Livello massimo dell'acqua segnato sul lato della vasca.
- Riempimento acqua manuale.
- È possibile richiedere il rubinetto come accessorio opzionale.



TOP NEUTRI

- Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm), con angoli lisci e arrotondati.
- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.

- Pannelli laterali e posteriori in un unico elemento per una maggiore resistenza e stabilità.
- A scelta, frontale chiuso o con cassetto.



LAVATOIO TOP

- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.
- Compatibile con i contenitori GN.



COLONNINA ACQUA, BASI NEUTRE E REFRIGERATE

COLONNINA ACQUA

- Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite antimpronta.
- Pannelli posteriori e laterali formati da un unico pezzo per una maggiore durata e stabilità.
- Contatore litri digitale per monitorare il carico d'acqua.



BASI NEUTRE E BASI REFRIGERATE

Basi neutre aperte

- Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch-Brite antimpronta.
- Accessori opzionali:
 - porte con maniglie
 - cassetti
 - guide per contenitori GN
 - kit di riscaldamento

Base refrigerata e base freezer

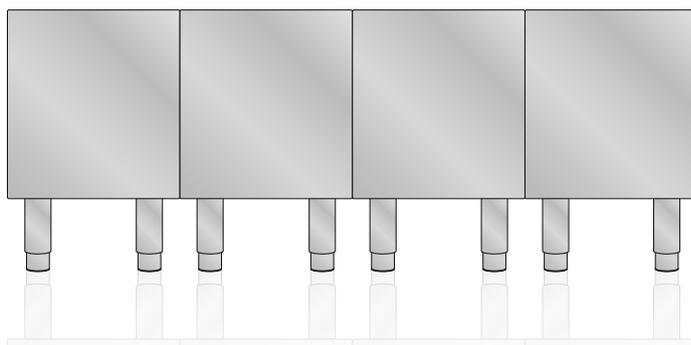
- Temperatura da -2 °C a +10 °C per base refrigerata e temperatura da -15 °C a -20 °C per base freezer.
- Unità refrigerante incorporata.
- Termostato, indicatore luminoso di sbrinamento e interruttore On/Off.
- Ampi cassetti in acciaio inox con guide telescopiche adatti per contenitori GN 1/1.
- Adatta a una temperatura esterna fino a 43 °C.
- Evaporazione automatica della condensa di sbrinamento



SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE

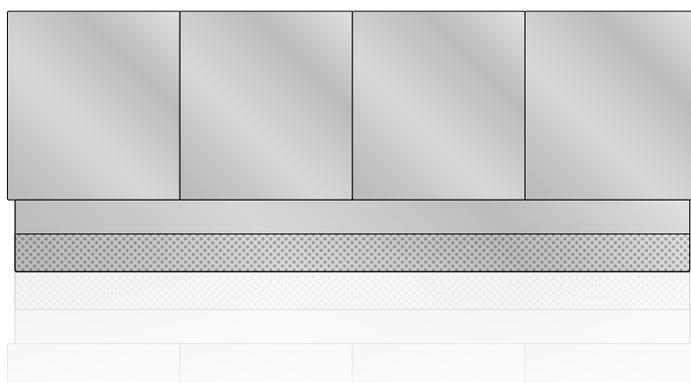
INSTALLAZIONE SU PIEDINI

- Soluzione standard, ideale per l'installazione di un blocco cottura regolabile in altezza.
- Forniti nella versione standard su tutte le apparecchiature monoblocco o su basi.



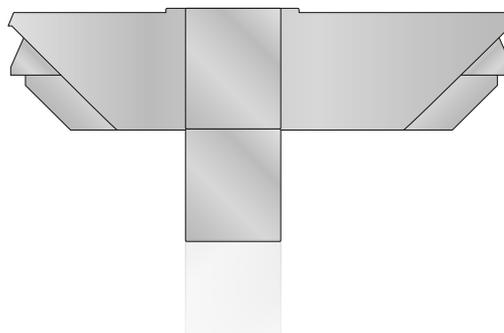
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN CEMENTO

- Installazione su zoccolo in cemento. Sono disponibili diverse soluzioni*.
- Adatto per tutte le unità monoblocco*.



INSTALLAZIONE A SBALZO

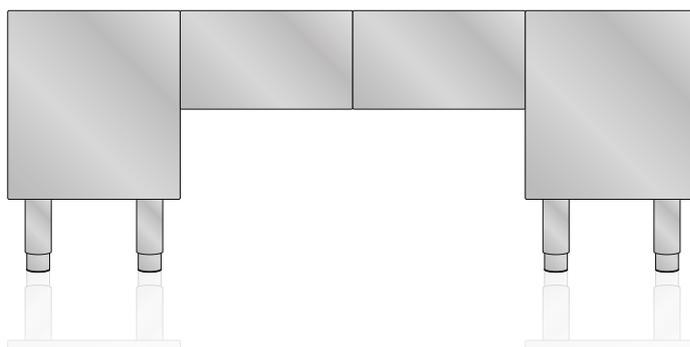
- Per una soluzione igienica ed estetica con un unico supporto centrale. Ideale per installazioni a muro o "schiena contro schiena".
- Adatta per tutte le unità di Evo700 top e Evo900*.



* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

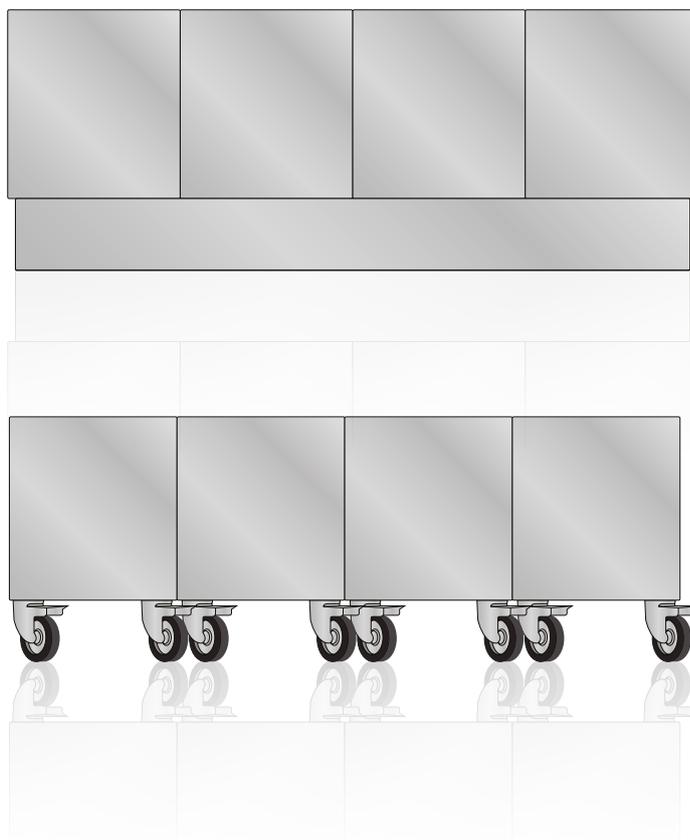
INSTALLAZIONE A PONTE

- Soluzione igienica che permette la sospensione di un certo numero di apparecchiature tra due unità monoblocco.
- Installazione tra due unità monoblocco fino ad una lunghezza di 1600 mm* monoblocco o su basi.



INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

- Per coprire i piedini e chiudere lo spazio compreso tra le apparecchiature e il pavimento.
- Può essere installato sulle apparecchiature monoblocco e su basi con piedini.



INSTALLAZIONE SU RUOTE

- Sostituiscono i piedini e rappresentano una soluzione flessibile che permette la facile movimentazione delle apparecchiature.
- Possono essere installate su tutte le apparecchiature monoblocco e su basi*.

* Per ulteriori informazioni, contattare l'Agenzia di zona Zanussi Professional

DALLA A ALLA Z

CUSTOMER CARE PROGRAM

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.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



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