



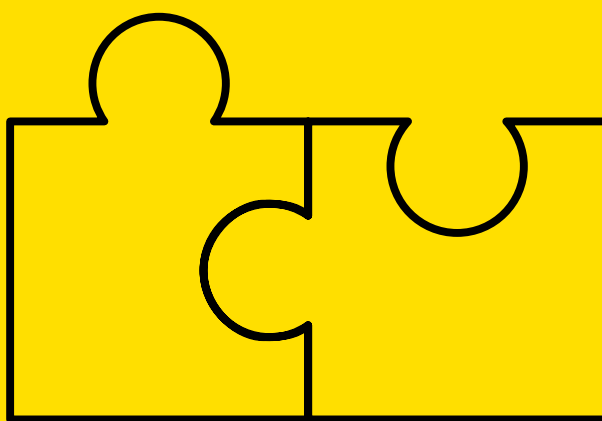
# CUISSON MODULAIRE EV0700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# LA MODULARITÉ SELON ZANUSSI

---



---

**Grâce à sa modularité exceptionnelle, la seule chose à laquelle vous devez penser, c'est la configuration qui convient le mieux à votre mode de cuisson.**

Evo700 réunit la tradition et l'innovation. Evo700 vous donne d'excellentes performances avec économie d'énergie. Peu importe le type de cuisson que vous avez choisi, le résultat sera toujours parfait.

# MODULARITÉ INFINIE



## FOURNEAUX À GAZ

2, 4, ou 6 brûleurs  
top ou indépendante



## FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

2, 4 ou 6 plaques rondes  
4 plaques carrées  
top ou indépendante



## PLAQUES À INDUCTION

2 ou 4 zones  
2 zones frontales



## PLAQUES À INFRAROUGE

2 ou 4 zones  
top ou indépendante



## PLAQUES COUP DE FEU

gaz  
top ou indépendante



## FRY TOPS

versions à gaz ou  
électriques



## GRILLS

versions à gaz ou électriques



## FRITEUSES

versions à gaz ou électriques



## CUISEURS À PÂTES

versions à gaz ou électriques



## MARMITES

versions à gaz ou électriques



## SAUTEUSES

versions à gaz ou électriques



**CUISEURS  
MULTIFONCTIONS**  
versions à gaz ou électriques



**BAINS-MARIE**  
versions électriques



**PLANS DE  
TRAVAIL**



**SOUBASSEMENTS  
RÉFRIGÉRÉS**



**UNITÉS NEUTRES**

# CUISSON SOLIDE, COMPACTE ET ERGONOMIQUE

## CUISEUR À PÂTES

Modèles à gaz avec Energy Control et modèles électriques avec chauffage à infrarouges, dispositif d'économie d'énergie et système de soulèvement automatique pour les paniers, disponible come accessoire en option.

## INDUCTION HP

Pour ceux qui aiment la rapidité et qui souhaitent faire des économies d'énergie. La surface vitrocéramique active la zone d'induction seulement quand elle entre en contact avec la casserole.



## PLUS

### Gamme

Complète, fiable, solide et sûre.

### Choix

Induction, infrarouges, gaz et électrique.

### Économies

Dispositifs innovants pour économiser de l'énergie.

### Durabilité

Recyclage de 98% de l'équipement et de 100% de l'emballage.

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Flower Flame est un système conçu par Zanussi qui permet de régler automatiquement la flamme. Elle se règle en fonction du diamètre du récipient pour éviter la dispersion de chaleur pendant la cuisson.

## FRY TOP CHROMÉ

Pour la cuisson en même temps de différents types d'aliments, viande, poisson et légumes avec une efficacité maximale et aucun transfert de saveur.



## CUISEUR MULTIFONCTIONS

Facile à utiliser, à vider et à nettoyer. Très adapté à la cuisson de grandes quantités de nourriture.



# GRANDE PUISSANCE, CONTRÔLE FACILE

---



- 
- L'acier de haute qualité assure durée et qualité
  - Les coins sont lisses et arrondis pour faciliter le nettoyage
  - La modularité est garantie par une correspondance parfaite entre les modules

Les brûleurs sont équipés de Flower Flame, un dispositif qui régule la flamme, en fonction du diamètre du récipient.



# CUISSON À GAZ, UNE PUISSANCE EFFICACE

## LE SYSTÈME FLOWER FLAME PERMET D'IMPORTANTES ÉCONOMIES

EVO 700 plus solide et plus puissant. Les panneaux arrières et latéraux sont constitués d'un seul élément pour assurer la stabilité et la durée de vie ; le plan de travail est de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable moulé en une seule pièce, sans soudure avec des coins lisses et arrondis. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités. Les grilles des brûleurs sont en fonte.

Tous les brûleurs sont équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme et du système Flower Flame. La flamme pilote est protégée. Les brûleurs exclusifs Flower Flame permettent l'expansion de la flamme horizontale et verticale afin de l'adapter aux différents diamètres du récipient. La température idéale est atteinte plus rapidement et la dispersion de la chaleur est à son minimum.



## FOUR STATIQUE À GAZ

- Sa puissance est de 6 kW et la température de fonctionnement varie entre 110 °C et 270 °C. Plus de rapidité et plus de performances.
- La chambre de cuisson est entièrement en acier inoxydable.
- L'isolation est garantie par la porte de 40 mm d'épaisseur.
- Le four est équipé de coulisses amovibles en acier inoxydable.
- Pour une meilleure ergonomie, les commandes du four sont positionnées sur le panneau de commande supérieur.

- L'allumage piézoélectrique est plus rapide.
- La chambre de cuisson est à 3 niveaux pour des plateaux GN 2/1.



# LE GAZ EST PUISSANTE

# LA SÉCURITÉ EST SOLIDE ET FIABLE

---



- 
- Les plaques en fonte ont un thermostat de sécurité
  - Le nettoyage est facilité par la surface de l'acier moulé
  - La robustesse et la solidité sont garanties par les panneaux d'une seule pièce

Si votre choix se porte sur la cuisson électrique, vous trouverez la même fiabilité, la sécurité et la durée de vie qui ont fait de Zanussi Professional le partenaire par excellence de la bonne cuisine traditionnelle.

# CUISSON ÉLECTRIQUE SÉCURITÉ ET EFFICACITÉ

## SOLIDITÉ GARANTIE

Sécurité, fiabilité et facilité de nettoyage. Les plaques en fonte sont de forme ronde ou carrée, équipées d'un thermomètre de sécurité elles sont hermétiquement scellées sur le plan de travail. Les plaques ont chacune un système de régulation de 2,6 kW séparé. La surface est d'une seule pièce, moulée en acier inoxydable de 1,5 mm.

Tous les coins sont arrondis pour rendre le nettoyage encore plus facile

et plus rapide. Les panneaux latéraux et arrières aussi sont fait d'une seule pièce afin d'assurer une plus grande durabilité et la stabilité.

Tous les panneaux extérieurs ont une finition Scotch-Brite. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.



## FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE

- La porte a une double paroi. Le panneau intérieur est moulé pour une fermeture étanche à l'air et une hygiène accrue.
- La chambre du four est en acier inoxydable avec un fond nervuré.
- La chambre interne à 3 niveaux pour accueillir des plateaux GN 2/1.
- Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs peuvent travailler séparément ou simultanément.
- Le thermostat peut être réglé de 140 °C à 300 °C



# TOUT EN UNE PIÈCE

# L'INNOVATION FACILITE LA CUISINE

---



- 
- **L'innovation technologique offre une nouvelle façon de cuisiner**
  - **L'induction garantit puissance, vitesse et délicatess**
  - **Toutes les opérations de nettoyage des surfaces sont faciles et rapides**

Avec des surfaces de cuisson de haute technologie, tous les types de cuisson deviennent plus rapides, tout en éliminant la dispersion de chaleur.



# LE WOK À INDUCTION POUR CEUX QUI AIMENT LA CUISINE FUSION

## PLUS RAPIDE ET SANS DISPERSION DE CHALEUR.

La surface en vitrocéramique de 6 mm assure la sécurité, le nettoyage et la facilité de mouvement des récipients.

La puissance est supérieure, avec un réglage plus précis.

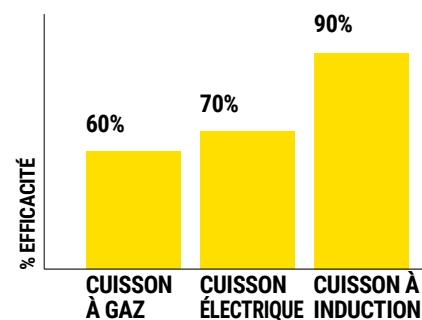
L'induction est parfaite pour cuisiner des plats délicats.

Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses. Tous les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

Les deux panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.

Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités. Les surfaces de cuisson, en vitrocéramique Ceran®, de 6 mm d'épaisseur, sont robustes et fiables.

Les zones d'induction ont une commande de puissance séparée (diamètre 230 mm – versions de 3,5 kW et 5 kW HP) qui peut être réglée à 9 niveaux différents. Un voyant lumineux indique la zone en fonctionnement.



Énergie effectivement transmise au contenu du récipient de cuisson par rapport à la quantité de chaleur produite par le système (tests de laboratoire internes).

## VERSIONS DISPONIBLES

### Wok à induction

- Wok robuste et fiable en vitrocéramique Ceran®, de 6 mm d'épaisseur.
- Zone d'induction simple avec dispositif de sécurité contre les surchauffes.
- Panneau de commandes avec 9 niveaux de puissance et un voyant lumineux qui montre la zone en fonctionnement.

### Plaque à induction frontale avec étagère à épices

- 2 zones d'induction avec contrôle de puissance indépendant (5 kW HP et un diamètre de 230 mm), chacune avec un dispositif de sécurité contre les surchauffes.
- 6 bacs GN 1/9 avec couvercle.



# RAPIDITÉ ET PUISSANCE



# TOUTE LA PUISSANCE QUE VOUS SOUHAITEZ

---



- 
- Avec la cuisson à infrarouges, la sélection est complète
  - La surface sans obstacles garantit un déplacement facile des récipients
  - Toutes les opérations de nettoyage sont plus rapides

Grâce aux surfaces de cuisson de haute technologie, la dispersion de la chaleur dans l'environnement est complètement éliminée.

# CHAQUE ZONE À INFRAROUGE A UNE COMMANDE INDÉPENDANTE

## PLAQUES À INFRAROUGES

Les surfaces de cuisson à infrarouge permettent une cuisson plus rapide même avec un démarrage à froid.

Les éléments chauffants ont 2 zones circulaires avec un diamètre maximal de 230 mm contrôlés par un régulateur d'énergie.

La surface en vitrocéramique de 6 mm assure la sécurité, le nettoyage et la facilité de mouvement des récipients.

Un voyant lumineux indique la présence de chaleur résiduelle.

Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses. Tous les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.

Les zones à infrarouge ont des contrôles de puissance indépendants (230 mm de diamètre – 2,2 kW)

Les éléments chauffants sont concentriques, activés en fonction du diamètre du récipient.



# DÉMARRAGE À FROID

# PLAQUES COUP DE FEU POUR UNE GRANDE SURFACE DE CUISSON

## GAZ, FONCTIONNEMENT SUR TOUTE LA SURFACE

La plaque coup de feu est équipée d'une grande plaque en fonte, avec une surface d'utilisation pour accueillir des récipients jusqu'à 800x700 mm. Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses. Tous les panneaux extérieurs sont en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite, ils sont réalisés en une seule pièce pour fournir une plus grande résistance et stabilité. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident

parfaitement avec les autres unités. La surface de cuisson est réalisée en fonte de 30 mm pour une durée de vie à long terme. Elle présente des températures différenciées, avec un maximum de 500 °C au centre jusqu'à un minimum de 200 °C sur les bords. Le brûleur est unique et central avec un système de combustion optimisé et un dispositif de contrôle de la flamme. L'allumage est piézoélectrique et la flamme pilote est protégée.



## ÉLECTRIQUE, CUISSON UNIFORME

La plaque coup de feu électrique est équipée d'une grande plaque en fonte, avec une surface d'utilisation pour accueillir des casseroles. Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses. Les panneaux extérieurs sont en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Ils sont réalisés en une seule pièce pour fournir une plus grande résistance et stabilité. Tous les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils

coïncident parfaitement avec les autres unités. La surface de cuisson est réalisée en acier 16M03 disposant d'une épaisseur de 15 mm pour assurer résistance et durée de vie prolongée. Vous pouvez avoir 2 ou 4 zones de cuisson séparées pour une flexibilité maximale. Chaque zone de cuisson est contrôlée par 2 capteurs pour optimiser les performances et pour contrôler la consommation. La température maximale que l'on peut atteindre est de 440 °C. Les éléments chauffants sont à infrarouge.



# GRANDES SURFACES

# FRY TOPS EN ACIER OU CHROMÉS POUR UNE CUISSON TOUJOURS PARFAITE

## CHALEUR UNIFORME

Les Fry Tops Evo700 ont été conçus pour garantir que la température souhaitée soit atteinte rapidement, pour assurer une distribution uniforme de la chaleur et une dispersion minimale de chaleur. La surface de cuisson est une pièce unique moulée, de 1,5 mm d'épaisseur et ses coins sont arrondis pour un nettoyage plus précis et plus facile.

Vous pouvez choisir une plaque chauffante lisse, rainurée ou un mélange des deux, avec des versions en acier doux ou en acier chromé. Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Les panneaux latéraux et arrière

sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.

La plaque de cuisson, de 12 mm d'épaisseur, garantit une distribution uniforme de la température. Possibilité de choisir entre une surface de cuisson en acier doux ou en acier chromé. Il existe un large trou de drainage et un plateau de récupération des graisses.

Le tiroir de récupération des graisses de 5 litres est en option.

Le dossier en acier inoxydable est situé sur trois côtés et il peut être retiré pour faciliter le nettoyage.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Versions à gaz

- Dans la version avec surface en acier doux, les températures varient entre 200 °C et 400 °C.
- Dans la version chromée, il y a un contrôle thermostatique de la température et un thermostat de sécurité. Les températures varient entre 130 °C et 300 °C.
- L'allumage est piézoélectrique.

### Versions électriques

- Les éléments chauffants à infrarouge sont placés sous la surface de cuisson.
- Le contrôle thermostatique et le thermostat de sécurité sont présents sur tous les modèles.
- Les températures varient entre 120 °C et 280 °C dans la version en acier doux et entre 110 °C et 300 °C dans les versions chromées.



# FAITES VOTRE CHOIX



# GRILLS, LE CHOIX TRADITIONNEL POUR LES VIANDES, LES POISSONS ET LES LÉGUMES

## POUR CEUX QUI AIMENT LA CUISSON TRADITIONNELLE

Les grills sont la solution parfaite pour cuire la viande, le poisson et les légumes.

Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses, pour faciliter le nettoyage.

Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

Stabilité et résistance : grâce aux panneaux latéraux et arrière qui sont réalisés en une seule pièce.

Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.

Le plateau de récupération des graisses peut être rempli d'eau pour faciliter le nettoyage et pour maintenir l'humidité des aliments. Le dossier en acier inoxydable est situé sur trois côtés et il peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Dans les modèles à une seule unité, les grills en fonte sont utilisés des deux côtés : le côté rainuré pour cuire la viande et le côté lisse pour griller le poisson ou les légumes. Un racloir est fourni pour nettoyer le grill.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Grills à gaz

→ Les brûleurs sont réalisés en acier inoxydable avec un dispositif de contrôle de la flamme et des plaques de protection qui empêchent le blocage.

### Grills électriques

→ Les éléments chauffants blindés en Incoloy se trouvent sous la plaque de cuisson.  
→ Les éléments chauffants peuvent être soulevés frontalement pour faciliter le nettoyage.  
→ Un voyant indique que le grill est allumé.



# LISSE OU RAINURÉ?



## GRILL HP

Le gril HP garantit une haute productivité et des économies d'énergie. Il a une grande surface de cuisson et les grilles sont facilement amovibles. La fonction Energy Control permet un réglage précis du niveau de puissance. L'allumage est piézoélectrique. Le système de chauffage radiant est très efficace.

- Les brûleurs en acier inoxydable ont un système optimisé de combustion, un dispositif de contrôle de flamme. La flamme pilote protégée et l'allumage piézoélectrique.
- La température maximum de la surface de cuisson est de 300 °C.
- Grills en fonte robustes et amovibles.

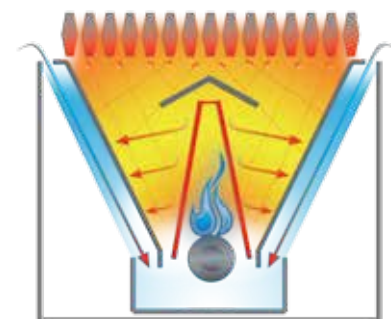
- Le plateau de récupération totale des graisses, peut être rempli d'eau pour faciliter le nettoyage et pour maintenir l'humidité des aliments.
- La finition à faible porosité des grills facilite le nettoyage.
- La surface de cuisson peut facilement être démontée et lavée dans un lave-vaisselle.
- Le dossier en acier inoxydable lui aussi, situé sur trois côtés, peut être retiré pour faciliter le nettoyage.



## SYSTÈME DE CHAUFFAGE RADIANT

- L'arrivée d'air préchauffée garantit une meilleure efficacité de combustion.
- La flamme chauffe la plaque de cuisson AISI 441 en portant sa température à plus de 700 °C.

- La chaleur est diffusée vers les déflecteurs en direction de la surface de cuisson, ce qui garantit une température uniforme sur toute la surface.



# HAUTE PRODUCTIVITÉ

# FRITEUSES. UNE PLUS GRANDE PUISSANCE GRÂCE AU DESIGN SPÉCIAL DE LA CUVE

## RENDEMENT ÉLEVÉ POUR CHAQUE VERSION

Le plan de travail, en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses, pour faciliter le nettoyage. Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. La stabilité est maintenue par les panneaux latéraux et arrières qui sont réalisés en une seule pièce

d'acier. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités. Vanne de vidange d'huile. Contrôle thermostatique de la température avec thermostat de sécurité contre les surchauffes.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Friteuses à gaz avec cuve en forme de V

- La cuve est en forme de V avec brûleurs externes en acier inoxydable à rendement élevé et avec système de combustion optimisée.
- En outre, elles sont équipées d'un dispositif de contrôle de la flamme, flamme pilote protégée et allumage piézoélectrique.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 105 °C et 185 °C

### Friteuses avec tuyaux de gaz

- 34 litres de capacité, parfaite pour les aliments panés et farinés, et pour une utilisation en pâtisserie. La position des tuyaux de gaz à l'intérieur de la cuve crée une "zone froide" qui permet de recueillir les particules alimentaires.

- Brûleurs en acier inoxydable avec système de combustion optimisée, dispositif de contrôle de la flamme et flamme pilote protégée.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 110 °C et 190 °C.
- Thermostat de sécurité contre les surchauffes.
- Allumage piézoélectrique.

### Friteuses électriques

- Cuves de 7 et 15 litres en forme de V, avec éléments chauffants externes à infrarouge à rendement élevé.
- Cuve 2x5, 12, 14 litres avec éléments chauffants en Incoloy.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 105 °C et 185 °C.



# CUVE EN FORME DE V

## FRITEUSE AUTOMATIQUE

La cuve de 15 litres en forme de V, avec des éléments chauffants électriques externes, garantie puissance, efficacité et la capacité de porter rapidement l'huile à la température de friture parfaite. La température et le temps de cuisson sont contrôlés électroniquement. La température actuelle et le programme de cuisson sont toujours visibles.

Le système de soulèvement automatique du panier est fourni avec 5 programmes différents (5 températures et 2 temps de soulèvement par programme). L'huile dure plus longtemps (environ 30%) grâce à la distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur de la cuve. La fonction "Melt" est utilisée pour des graisses de friture solides.



\* Tests de laboratoire interne

## CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

Le chauffe-frites avec cuve AISI316 est indispensable pour conserver la température des aliments frits après la cuisson.

- Le plan de travail est une pièce moulée en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, avec des coins arrondis et lisses pour faciliter le nettoyage.
- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.

- Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.
- Il y a un double fond perforé pour drainer tout excès d'huile dans la cuve de collecte.
- La lampe de chauffage à infrarouge est située dans la partie arrière supérieure de l'appareil.



# EFFICACITÉ AUTOMATIQUE

# CONSOMMATION DES CUISEURS À PÂTES CONTRÔLÉE AVEC ÉCONOMIES GARANTIES

## HAUTE PRODUCTIVITÉ

Les cuiseurs à pâtes Evo700 garantissent une haute productivité et des performances thermiques remarquables. Les performances élevées sont dues à la fonction Energy Control pour les modèles de gaz et au système de chauffage à infrarouge pour les modèles électriques. L'ébullition est toujours stable grâce au dispositif d'économie d'énergie qui est disponible sur demande pour tous les modèles comme accessoire en option. Le dispositif d'économie d'énergie réchauffe la surface de l'eau dans la cuve, en réutilisant la chaleur qui se trouve encore dans l'eau drainée et grâce à cela, il permet d'augmenter la productivité tout en économisant de l'énergie.

→ Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses.

- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.
- Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.
- Cuve en acier inoxydable 316L AISI avec soudure sans joints.
- Thermostat de sécurité qui évite un fonctionnement sans eau.
- Système d'élimination automatique des amidons et des résidus, avec une recharge continue d'eau à travers un robinet manuel.
- Grand tuyau de drainage avec un robinet pour vider rapidement la cuve.
- Il y a un système de soulèvement automatique du panier, en option.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Modèles à gaz

- Le système Energy Control règle le niveau de puissance avec précision et il adapte la consommation aux besoins réels.
- Les brûleurs à haute efficacité (un pour chaque cuve) sont placés sous la base de la cuve et ils sont équipés d'un dispositif de contrôle de la flamme, d'une flamme pilote et d'un allumage piézoélectrique.

- Aucun branchement électrique n'est nécessaire.

### Modèles électriques

- Le système de chauffage à infrarouges est situé sous la base de la cuve.
- 4 cycles différents de cuisson, du cycle délicat à la puissance maximale.



# POINT D'ÉBULLITION CONSTANT

## SYSTÈME DE SOULÈVEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER

Le système de soulèvement automatique peut être programmé et il garantit que le cycle de cuisson peut être répété, grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus.

- Il est possible de mémoriser 9 programmes de cuisson avec un contrôle numérique.
- Le soulèvement du panier peut être activé manuellement (en appuyant sur un bouton) ou automatiquement (en utilisant le

programme spécifique).

- Cuves en acier inoxydable, chacune pouvant contenir des paniers de 170x220 mm.
- Ils ont une largeur de 200 mm, avec 2 bras de support.
- Grande flexibilité : le système de soulèvement peut être positionné de chaque côté du cuiseur de pâtes ou des deux côtés pour soulever jusqu'à 4 paniers carrés en même temps.



# CYCLES RÉPLICABLES



# MARMITES PLUSIEURS VERSIONS ET UNE PUISSANCE REMARQUABLE

## UNIFORMITÉ DE CUISSON

Grâce au régulateur d'énergie, les marmites Evo700 garantissent une cuisson uniforme et un contrôle précis de l'ébullition. Les brûleurs à gaz en acier inoxydable, contrôlés par une flamme pilote avec allumage électronique, garantissent une combustion optimale et une grande efficacité.

- Cuve en acier inoxydable moulé et couvercle à double paroi.
- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Cuve profonde avec angles arrondis et soudure sans joints pour faciliter le nettoyage.

- Une soupape de sécurité garantit la pression de fonctionnement dans les modèles avec chauffage indirect.
- Électrovanne pour fournir de l'eau chaude et froide.
- Vanne pour l'évacuation manuelle de l'excès d'air.
- Robinet frontal pour éliminer les aliments.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Modèles à gaz

- Brûleurs en acier inoxydable avec système de combustion optimisée, dispositif de contrôle de la flamme, limiteur de température et flamme pilote protégée.

### Modèles électriques

- Éléments chauffants avec contrôle d'énergie, limiteur de température et manostat.

### Modèles à gaz avec chauffage direct

- La cuve est directement chauffée par les brûleurs, de sorte que les aliments peuvent atteindre une température plus élevée qu'avec les modèles à chauffage indirect.

### Chauffage indirect pour modèles à gaz ou électriques

- Vapeur saturée à 110 °C générée dans la double enveloppe.
- Manostat de contrôle.
- Disponibilité de modèles avec système de remplissage automatique d'eau dans la double enveloppe.



# EFFICACITÉ ET CAPACITÉ

# SAUTEUSES DEUX ACIERS À VOTRE CHOIX

## PRÉCISION DE VIDAGE

Tous les modèles de sauteuses Evo700 ont des cuves en acier inoxydable, avec des coins arrondis et un bec verseur moulé pour faciliter l'écoulement des aliments et le nettoyage.

- Cuve en acier inoxydable avec coins arrondis et couvercle à double paroi.
- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.

- Surface de cuisson en acier doux qui est particulièrement adaptée à la cuisson ou la friture à sec avec juste une goutte d'huile.
- Surface de cuisson en "Duomat", qui est particulièrement adaptée à la cuisson à vapeur.
- Système de bascule automatique ou manuel de grande précision.



## VERSIONS DISPONIBLES

### Modèles à gaz

- Brûleurs avec système de combustion optimale, dispositif de contrôle de la flamme et allumage piézoélectrique avec contrôle automatique de la flamme.
- Le contrôle thermostatique de température varie entre 90 °C et 290 °C.

### Modèles électriques

- Les éléments chauffants à infrarouges sont placés sous la surface de cuisson.
- Éléments chauffants électriques placés sous la base de la cuve.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 120 °C et 300 °C.



# CUISSON SUR GRANDE ÉCHELLE

# CUISEURS MULTIFONCTIONS POUR UNE FLEXIBILITÉ EXTRÊME

## 4 EN 1

Quatre appareils en un ! Ils peuvent être utilisés comme fry top, sauteuses, marmites ou bains-marie. La solution idéale pour les cuisines qui ont besoin d'un maximum de flexibilité.

- Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses.
- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.

- Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.
- Une cuve en acier inoxydable avec coins arrondis et un plan de travail soudé sans joints.
- Surface de cuisson composée (la couche inférieure est de 12 mm d'épaisseur en acier doux, tandis que la partie supérieure est réalisée en acier inoxydable AISI 316 de 3 mm d'épaisseur).



## VERSIONS DISPONIBLES

### Modèles à gaz

- Brûleurs équipés d'une double ligne de flammes pour une distribution uniforme de la chaleur.
- Vanne thermostatique.
- Allumage piézoélectrique.
- Les températures varient entre 100 °C et 250 °C.

### Modèles électriques

- Les éléments chauffants blindés en Incoloy se trouvent sous la surface de cuisson.
- Contrôle thermostatique et régulateur d'énergie pour garantir une cuisson parfaite et pour réduire les variations de température par rapport à la valeur sélectionnée.
- Les températures varient entre 100 °C et 250 °C.



# QUATRE EN UN

# PLANS DE TRAVAIL BAIN-MARIE NEUTRES TABLE-ÉVIER

## BAIN-MARIE

Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses. Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité. Les bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.

- La cuve en acier inoxydable a des coins arrondis et une soudure sans joints.
- Adapté aux récipients GN 1/1 avec une hauteur max. de 150 mm.
- Les températures varient entre 30 °C et 90 °C.
- Niveau maximum d'eau indiqué sur le côté de la cuve.
- Remplissage manuel d'eau
- Un robinet peut être demandé comme accessoire en option.



## PLANS DE TRAVAIL NEUTRES

- Le plan de travail est en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, moulé en une seule pièce avec des coins arrondis et lisses.
- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.

- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.
- Option avec fermeture frontale ou avec tiroir.



## TABLE-ÉVIER

- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.
- Compatible avec récipients GN.



# UN VASTE CHOIX

# COLONNE D'EAU, UNITÉS NEUTRES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

## COLONNE D'EAU

- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Les panneaux latéraux et arrières sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.
- Compteur numérique de litres pour contrôler la charge d'eau.



## UNITÉS NEUTRES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

### Unités neutres ouvertes

- Les panneaux extérieurs en acier inoxydable ont une finition Scotch-Brite.
- Accessoires en option :
  - portes avec poignées
  - tiroirs
  - coulisses pour récipients GN
  - kit chauffant

### Soubassement réfrigéré et congélateur

- Température entre -2 °C et +10 °C pour le soubassement réfrigéré et température entre -15 °C et -20 °C pour le soubassement avec congélateur.
- Unité de refroidissement intégrée.
- Thermostat, voyant de dégivrage et interrupteur on/off.
- Grands tiroirs en acier inoxydable avec coulisses télescopiques, pouvant accueillir des récipients GN 1/1.
- Adapté pour une température ambiante jusqu'à 43 °C.



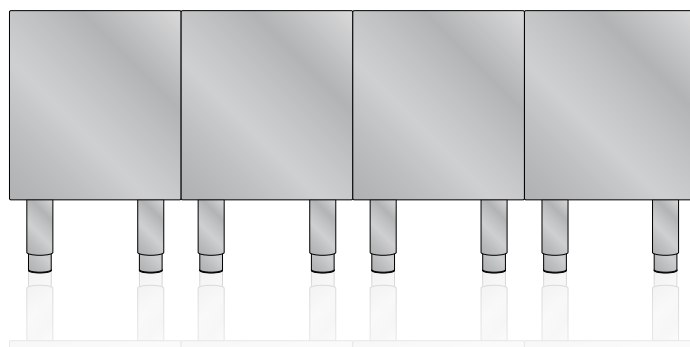
# GAMME COMPLÈTE



# SOLUTIONS COMPLÈTES POUR TOUS LES TYPES D'INSTALLATION

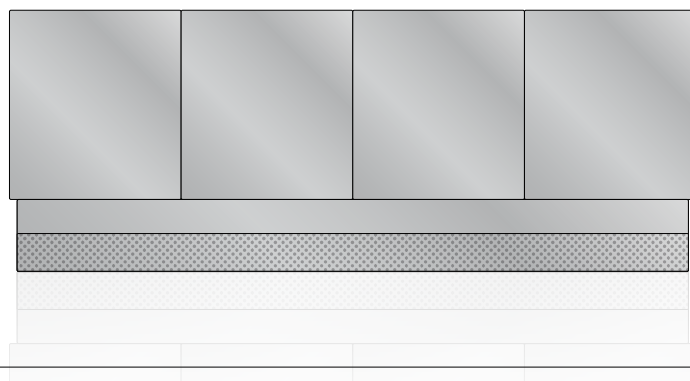
## INSTALLATION SUR PIED

- Solution standard, idéale pour installer des appareils réglables en hauteur.
- Option standard pour tous les appareils et les soubassements indépendants.



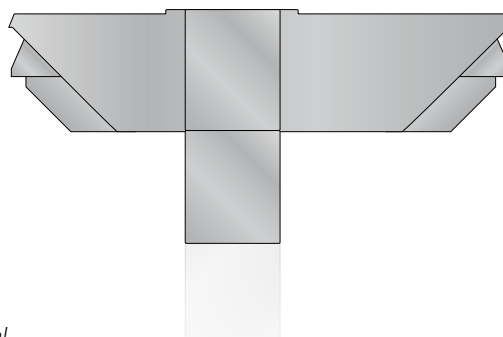
## INSTALLATION SUR DES BASES EN CIMENT

- Installation sur un bloc de ciment. Plusieurs solutions sont disponibles \*
- Adaptée à tous les éléments indépendants \*



## INSTALLATION EN PORTE-À-FAUX

- Pour une solution hygiénique et esthétique avec un support unique et central. Adaptée à une installation murale ou dos à dos.
- Adaptée à toutes les unités Evo700 et Evo900 \*

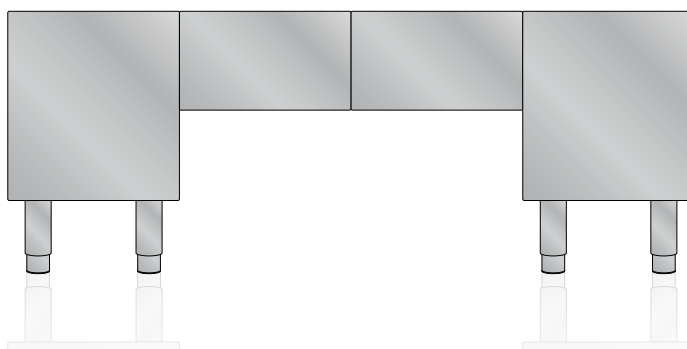


\* Pour plus d'informations, veuillez contacter un responsable Zanussi Professional

# FLEXIBILITÉ

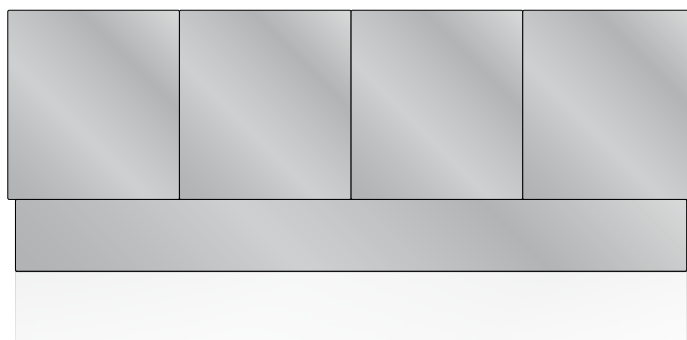
## INSTALLATION EN PONT

- Solution hygiénique qui permet de suspendre un certain nombre d'appareils entre des éléments indépendants.
- Installation d'une unité indépendante ou de soubassements entre deux unités jusqu'à une longueur de 1.600 mm\*



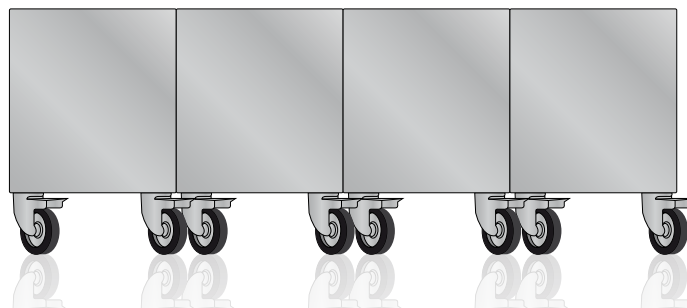
## INSTALLATION AVEC PLINTHE DE PROTECTION

- Pour couvrir les pieds et fermer l'espace entre les appareils et le sol.
- Elle peut être réalisée sur des éléments indépendants et sur des soubassements avec pieds.



## INSTALLATION SUR DES ROULETTES

- Solution flexible qui permet de déplacer facilement les appareils
- Elle peut être réalisée sur tous les éléments indépendants et les soubassements \*



\* Pour davantage d'informations, veuillez contacter le responsable de Zanussi Professional

# MODULARITÉ

# QUAND VOUS EN AVEZ BESOIN ZANUSSI EST LÀ POUR VOUS

---



---

## **Avant et après la vente, un expert de confiance**

Ecoute et collaboration sont nos valeurs. En effet nos ingénieurs travaillent avec les chefs et les techniciens afin d'écouter leurs besoins, ce qui permettra de proposer un produit fiable et facile à utiliser.

## **Nos collaborateurs sont avant tout des conseillers.**

En effet ils proposeront aux clients le produit qui correspond le mieux à ses attentes.

## **Nos cours sont là pour vous aider à découvrir tout le potentiel de nos produits.**

Le service après-vente est à la fois rapide et réactif. Nos cours sont dispensés par des professionnels et ce pour deux raisons : tout d'abord fournir aux chefs toutes les mises à jour techniques des produits. Mais aussi leur fournir des informations détaillées, ce qui leur permettra de faire des économies.



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis. Les photographies n'ont pas de valeur contractuelle.

ZANUSSI PROFESSIONAL  
[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**