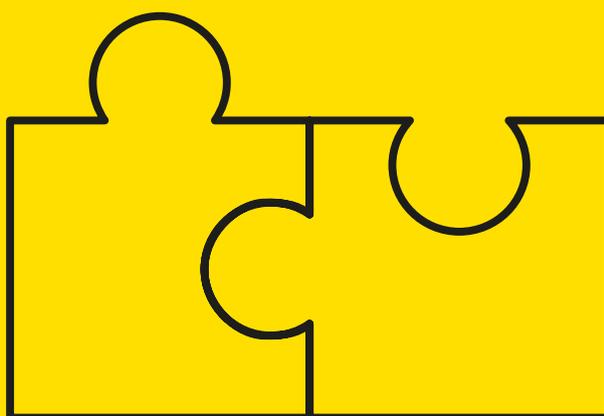




CUISSON MODULAIRE EV0900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA MEILLEURE MODULARITÉ SELON ZANUSSI



Evo900 est le meilleur choix modulaire de Zanussi Professional.

Haut rendement, excellente fiabilité et très robuste : tout est conçu pour une cuisine avec des charges de travail considérables et un contrôle complet de la qualité.

Les compositions sont plus ou moins illimitées et chacune pourra sans aucun doute répondre à vos besoins. Zanussi Professional a réussi à allier tradition et innovation pour obtenir et pour vous permettre d'obtenir des résultats imbattables en terme de performance, de robustesse et d'économies d'énergie.

LES GRANDS MODULES OFFRENT DES COMBINAISONS INFINIES



FOURNEAUX À GAZ

2, 4, 6 ou 8 brûleurs
top ou indépendante



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

2 ou 4 plaques chauffantes
carrées 4 plaques
chauffantes carrées top ou
indépendante



PLAQUES À INDUCTION

2 ou 4 zones
2 zones frontales



PLAQUES À INFRAROUGES

2 ou 4 zones



PLAQUES COUP DE FEU

versions à gaz
modèle top ou indépendant



PLAQUES CHAUFFANTES



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



**SOUBASSEMENTS
RÉFRIGÉRÉS**



**PLANS DE TRAVAIL ET
UNITÉS NEUTRES**

GRANDE PRODUCTIVITÉ POUR UNE CUISINIÈRE SOLIDE, COMPACTE ET ERGONOMIQUE

CUISEUR À PÂTES

Modèles à gaz avec fonction Energy Control et modèles électriques avec chauffage à infrarouges et dispositif d'économie d'énergie.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Flower Flame est un système conçu par Zanussi qui permet de régler automatiquement la flamme. Elle est régulée en fonction de la taille de la base du récipient pour éviter la dispersion de chaleur inutile et nuisible pendant la cuisson.



PLUS

Gamme

Complète, fiable, solide et sûre.

Choix

Induction, infrarouges, gaz et électrique.

Économies

Dispositifs innovants pour économiser de l'énergie.

Durabilité

Équipement recyclable au 98%.

FOUR À CONVECTION

Flexible et puissance. Les temps de cuisson peuvent être réduits jusqu'à 50% par rapport aux fours statiques traditionnels. 2 niveaux de cuisson simultanée pour grills GN 2/1.

GRILLS HP

La haute productivité et les économies d'énergie sont obtenues grâce à la fonction Energy Control qui régule le niveau de la puissance et de l'allumage piézoélectrique avec précision.



SAUTEUSES

Facile à utiliser, à vider et à nettoyer. Très adapté à la cuisson de grandes quantités de nourriture, sans rien perdre en qualité.

FRITEUSE HP

Friteuse HP avec système intégré pour surveiller la température de l'huile de cuisson afin de garantir plus de sécurité dans le processus. Un rendement élevé, brûleur en acier inoxydable de 25kW à l'extérieur de la cuve, dispositif de contrôle de la flamme. 5 programmes mémorisés et 5 programmes conformes aux normes HACCP.

CHOISIR LE GAZ DANS TOUTES SES VARIANTES

NIVEAUX MAXIMUM DE PUISSANCE

Les fourneaux à gaz Zanussi Professional Evo900 se distinguent grâce à leur niveau maximal de puissance, à leur solidité, à leur efficacité et à leur hygiène. Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 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 et la barre de renfort en acier inoxydable. Les brûleurs sont équipés d'un dispositif Flower Flame à haute performance et d'un dispositif de contrôle de la flamme. La flamme pilote est protégée. Les panneaux latéraux et arrière sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.



FLOWER FLAME EST LA PUISSANCE DE L'ÉCONOMIE

Les brûleurs Flower Flame garantissent la flexibilité et l'efficacité ; ils permettent l'expansion de la flamme horizontale et verticale afin de l'adapter aux différentes mesures du fond des récipients. Cela signifie une température idéale qui est atteinte rapidement et avec moins de dispersion de chaleur.



PUISSANCE ET ÉCONOMIES

FOUR À GAZ À CONVECTION

Le four à gaz à convection de 800 mm de large est particulièrement flexible.

- Les temps de cuisson sont significativement réduits (jusqu'à 50%*) par rapport aux fours statiques traditionnels.
- Productivité accrue grâce à la possibilité de cuisson sur 2 niveaux GN 2/1.
- Une plus grande flexibilité offerte par la possibilité de fonctionner comme un four statique en éteignant simplement le

ventilateur. De cette manière, on crée les conditions idéales de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats quelles que soient les préparations.

- La chambre interne est en acier émaillé noir pour optimiser l'efficacité de la cuisson.
- La température de fonctionnement est comprise entre 120 °C et 280 °C.
- Allumage piézoélectrique pour démarrage immédiat.



* tests de laboratoire interne

FOUR STATIQUE À GAZ

Niveau maximum de performances avec une puissance de 8,5 kW et une température de fonctionnement comprise entre 120 °C et 280 °C.

- La solidité et la facilité d'utilisation sont garanties par une chambre de cuisson 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, conçues pour supporter des

plateaux GN 2/1.

- Pour une meilleure ergonomie, les commandes du four sont positionnées sur le panneau de commandes supérieur.
- La base en fonte de 5 mm d'épaisseur garantit l'uniformité de cuisson.
- Allumage piézoélectrique pour démarrage immédiat.
- La chambre de cuisson est à 3 niveaux pour des plateaux GN 2/1.



PERFORMANCES FLEXIBLES

CUISSON RAPIDE ET FLEXIBLE



-
- **Les plaques chauffantes en fonte ont un thermostat de sécurité**
 - **Le nettoyage est facilité par la surface de l'acier moulé**
 - **Robustesse et solidité grâce aux panneaux en 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 Zanussi Professional le partenaire par excellence de la bonne cuisine traditionnelle.

CUISSON ÉLECTRIQUE ACIER ET FONTE POUR UNE SOLIDITÉ EFFICACE

SOLIDE ET STABLE

Les fourneaux électriques sont équipées de plaques chauffantes en fonte de 300x300 mm. Elles sont résistantes et sûres et elles se distinguent par leur plan de travail en acier inoxydable moulé, de 2 mm et par leur raccordement hermétique à leurs structures qui permet le maximum de facilité pour le nettoyage. Le plan de travail en acier inoxydable est moulé en une seule pièce de 2 mm d'épaisseur avec des coins lisses et arrondis. Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

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

Les plaques chauffantes en fonte, avec thermomètre de sécurité, sont hermétiquement scellées sur le plan de travail. Plaques chauffantes électriques avec système de réglage séparé (4 kW chacune). Pour assurer une meilleure résistance et stabilité, les panneaux arrières et latéraux sont en une seule pièce.



FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE

- La porte a une double paroi et elle est isolée par un panneau interne moulé pour une parfaite fermeture étanche et une meilleure hygiène.
- La chambre du four est en acier inoxydable avec une base en fonte de 5 mm d'épaisseur.
- La chambre interne a 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 entre 110 °C et 285 °C.



SIMPLICITÉ DE NETTOYAGE

PLUS DE PUISSANCE MEILLEURE FIABILITÉ PLUS GRANDE RAPIDITÉ



-
- Une cuisson innovante pour ceux qui aiment la rapidité
 - L'induction garantit puissance et délicatesse, tout en un
 - Il est encore plus facile de nettoyer les plaques en vitrocéramique

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

PLAQUES À INDUCTION. 9 NIVEAUX DE CUISSON POUR UN CONTRÔLE COMPLET

LES PERTES DE CHALEUR SONT COMPLÈTEMENT ÉLIMINÉES

Le système de cuisson à induction s'agit des plaques vitrocéramiques de 6 mm d'épaisseur qui permettent une cuisson plus rapide et en toute sécurité, sans aucune perte de chaleur. L'ébullition est contrôlée avec précision grâce au régulateur de puissance. La cuisson à induction est idéale pour préparer des plats délicats comme les crèmes, mais elle est également appropriée pour mélanger. Le plan de travail est une pièce moulée en acier inoxydable de 2mm, avec des coins arrondis et lisses pour faciliter le nettoyage.

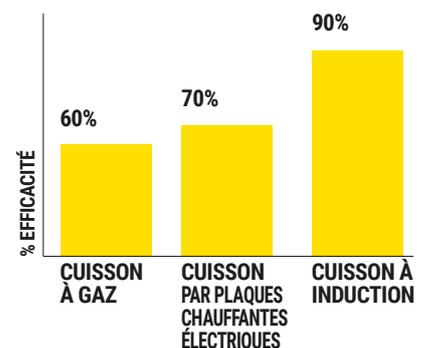
Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

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.

Surface de cuisson en vitrocéramique Ceran® de 6 mm d'épaisseur, avec un design exclusif, robuste et fiable. Les zones d'induction sont contrôlées de manière indépendante (diamètre 280 mm, puissance 5 kW).

Panneau de commandes avec 9 niveaux de puissance et voyant lumineux qui indique quand la surface fonctionne. Importante économie d'énergie (jusqu'à 50% par rapport aux brûleurs traditionnels) grâce au dispositif de détection de récipient qui active la zone de cuisson uniquement quand elle entre en contact avec la surface de la casserole.



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

VITESSE CONTRÔLÉE

SURFACE LISSE ET MOUVEMENTS RAPIDES



-
- La cuisson infrarouge est parfaite pour ceux qui aiment la vitesse et la puissance
 - La table de cuisson sans obstacles facilite le nettoyage
 - Les zones chauffantes s'activent selon les dimensions de la casserole.

La perte de chaleur dans l'environnement est presque inexistante et le lieu de travail est sain.

PLAQUES À INFRAROUGE. GRANDS ESPACES ET CONTRÔLE COMPLET

PUISSANCE ET CONTRÔLE INDÉPENDANT

Les plaques de cuisson à infrarouge sont composées d'éléments radiants avec 2 zones circulaires concentriques d'un diamètre maximum de 300 mm.

Elles sont contrôlées par un régulateur d'énergie, elles permettent une cuisson rapide de tous les types d'aliments, surtout s'ils sont froids. La plaque en vitrocéramique de 6 mm assure le nettoyage maximum et la facilité de mouvement des casseroles.

Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 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. Surface de cuisson en vitrocéramique Ceran® de 6 mm d'épaisseur, avec un design exclusif, robuste et fiable. Les zones à infrarouge sont contrôlées de manière indépendante (diamètre 300 mm, puissance 3,4 kW). Les éléments chauffants concentriques vous permettent de sélectionner la zone à activer selon les dimensions de la casserole. Un voyant lumineux indique quand la surface est encore chaude, ce qui est une sécurité pour l'opérateur.



DESIGN EXCLUSIF

PLAQUES COUP DE FEU ET PLAQUES DE CUISSON LA CONQUÊTE DE L'ESPACE

BEAUCOUP DE PLACE ET DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

La plaque coup de feu est équipée d'une grande plaque chauffante en fonte avec une surface permettant d'accueillir des casseroles de 800 x 700 mm.

Le plan de travail en acier inoxydable est moulé en une seule pièce de 2 mm d'épaisseur avec des coins lisses et arrondis. 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 surface de cuisson est réalisée en fonte de 30 mm d'épaisseur qui est résistante au fil du temps. La surface de cuisson présente plusieurs zones de températures différentes entre un maximum de 500 °C au centre de la plaque chauffante et un minimum de 200 °C sur les bords.

Le brûleur unique est central avec un système de combustion optimisé et un dispositif de contrôle de la flamme.

Allumage piézoélectrique. La flamme pilote est protégée.



PLAQUES DE CUISSON

Les plaques chauffantes permettent de cuire les aliments dans le récipient et de les conserver à une température stable en attendant de les servir.

Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.

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

Versions à gaz

Les brûleurs sont en acier inoxydable avec une flamme stabilisée. Chaque brûleur est équipé de deux sections avec 4 lignes de flamme. L'allumage est piézoélectrique. La flamme pilote est protégée.

Versions électriques

Les zones de cuisson ont une commande et un réglage indépendant.



SOLIDITÉ ET PUISSANCE

FRY TOP CHALEUR UNIFORME ET PERTE DE CHALEUR MINIMUM

UNE SÉLECTION DE FINITIONS DE PLAQUES CHAUFFANTES

Les Fry Tops Evo900 ont été conçus pour garantir que la température souhaitée soit atteinte rapidement, pour assurer une distribution uniforme et une dispersion minimale de chaleur. Les surfaces de cuisson sont moulées en une seule pièce avec coins arrondis, ce qui facilite le nettoyage. Il est possible de choisir entre une plaque chauffante lisse, rainurée ou un mélange des deux, avec des versions en acier doux ou en acier chromé (uniquement pour les modèles avec contrôle thermostatique). Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 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 chauffante, de 15 mm d'épaisseur, garantit une distribution uniforme de la température. Les surfaces de cuisson sont en acier doux et 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, pour l'installation dans une unité neutre, est en option.



VERSIONS DISPONIBLES

Versions à gaz

- Surfaces en acier doux : température comprise entre 210 °C et 420 °C
- Surfaces en acier doux avec contrôle thermostatique et thermostat de sécurité : température comprise entre 90 °C et 280 °C
- Surfaces chromées avec contrôle thermostatique et thermostat de sécurité : température comprise entre 90 °C et 280 °C
- Allumage piézoélectrique.

Versions électriques

- Les éléments chauffants blindés en Incoloy se trouvent sous la plaque chauffante de cuisson.
- Contrôle thermostatique de la température, thermostat de sécurité et température comprise entre 120°C et 280 °C.



ACIER OU CHROMÉ

GRILLES VIANDES, POISSONS OU LÉGUMES TOUJOURS PARFAITS

LE SOMMET DE LA CUISINE TRADITIONNELLE

Les grills Evo900 sont la solution parfaite pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 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 dosseret en acier inoxydable est sur trois côtés et on peut l'enlever. Modèles indépendants avec grills en fonte utilisés des deux côtés : le côté rainuré pour cuire la viande et le côté lisse pour griller le poisson et les légumes. Un côté sert à la préparation de grillades de viandes grasses et il est incliné pour faire couler la graisse plus facilement, et l'autre côté est recommandé pour les poissons, les légumes ou les hamburgers, il est en position horizontale avec une grande surface. Un racloir est fourni pour nettoyer le grills.



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 chauffante de cuisson.
→ Les éléments chauffants peuvent être soulevés frontalement pour faciliter le nettoyage.
→ Un voyant indique que le gril est allumé.



DEUX CÔTÉS À VOTRE CHOIX

GRILLS HP

Le grills HP associe haute productivité et économies d'énergie grâce à la grande surface de cuisson avec grills qui peut facilement être enlevée et la fonction Energy Control pour un réglage précis du niveau de puissance.

- Le système de chauffage radiant est très efficace.
- Les brûleurs en acier inoxydable ont un système optimisé de combustion, un dispositif de contrôle de la flamme, la flamme pilote protégée et l'allumage piézoélectrique.
- La température maximum de la surface de cuisson est de 350 °C.

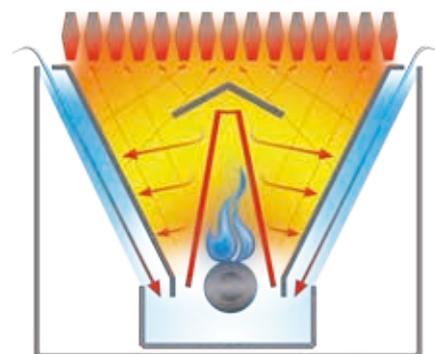
- Les grills en fonte sont résistantes et amovibles.
- Il y a un plateau de récupération totale des graisses pour chaque brûleur, avec de l'eau, pour faciliter le nettoyage et pour maintenir l'humidité des aliments.
- La finition à faible porosité des grills facilite le nettoyage.



SYSTÈME DE CHAUFFAGE RADIANT

- L'arrivée d'air préchauffé 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 et à partir de là en direction de la surface de cuisson, ce qui garantit une température uniforme et d'excellents résultats de cuisson sur toute la surface.



RAPIDITÉ ET ÉCONOMIES

FRITEUSES. VASTE CHOIX ET PERFORMANCES TOUJOURS EXCELLENTES

PUISSANCE ET EFFICACITÉ

Les friteuses Evo900 se distinguent par leurs excellentes performances et leur remarquable efficacité.

- Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.
- Présence d'une 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 a une forme spéciale en V avec brûleurs externes en acier inoxydable à rendement élevé et avec système de combustion optimisée. Elle a aussi un dispositif de contrôle de la flamme, une flamme pilote protégée et un allumage piézoélectrique.
- Capacité jusqu'à 18 litres : température comprise entre 105 °C et 185 °C
- Capacité jusqu'à 23 litres : température comprise entre 120 °C et 190 °C

Friteuses avec tuyaux de gaz

- Capacité de 23 litres, idéale pour les aliments farinés et panés.
- 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 infrarouges à rendement élevé.
- Friteuse de 18 litres avec éléments chauffants inclinables en incoloy : température comprise entre 105 °C et 185 °C.
- Friteuse de 23 litres avec cuve en forme de V et éléments chauffants à infrarouges situés à l'extérieur de la cuve : température comprise entre 105 °C et 185 °C



CUVE EXCLUSIVE EN FORME DE V

FRITEUSE AUTOMATIQUE

La version avec cuve de 23 litres en forme de V, avec des éléments chauffants électriques ou à gaz externes, garantit puissance, efficacité et la capacité de porter rapidement l'huile à la température de friture parfaite.

- Le contrôle électronique pour régler la température et la durée de cuisson, l'interrupteur principal, la température réelle 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).

- Le système de filtre à huile intégré augmente la durée de vie de l'huile et la présence d'une pompe intégrée facilite et accélère le remplissage de la cuve.
- 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 en acier inoxydable de 2 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.
- 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.
- Adapté aux récipients GN.



LONGUE DURÉE DE VIE DE L'HUILE

CUISEURS À PÂTES HAUTE PRODUCTIVITÉ ET ÉCONOMIES GARANTIES

TRÈS HAUTE PRODUCTIVITÉ

Les cuiseurs à pâtes Evo900 garantissent une haute productivité et des performances thermiques remarquables. La versatilité et les performances élevées sont dues à la fonction Energy Control pour les modèles de gaz et au système de chauffage à infrarouges pour les modèles électriques. L'ébullition est toujours stable grâce au dispositif d'économie d'énergie qui est en option pour tous les modèles qui réchauffent la surface de l'eau en réutilisant la chaleur qui se trouve encore dans l'eau drainée. Cela permet d'augmenter la productivité tout en économisant de l'énergie.

→ Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils coïncident parfaitement avec les autres unités.
- Cuve en acier inoxydable 316L AISI GN 1/1 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 dans la cuve à travers un robinet manuel.
- Grand tuyau de drainage avec un robinet à bille pour vider rapidement la cuve.
- 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.



GRANDES CHARGES

SYSTÈME DE SOULÈVEMENT DES PANIERS, AUTOMATIQUE ET PROGRAMMABLE

Le système de soulèvement automatique et programmable garantit que le cycle de cuisson peut être répété, en garantissant la même haute qualité des aliments grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus.

Il est possible de mémoriser 9 programmes de cuisson avec un contrôle numérique. Chaque souleveur peut fonctionner indépendamment des autres.

→ Le soulèvement du panier peut être activé manuellement en appuyant sur un bouton ou automatiquement en utilisant le programme spécifique.

- Largeur de 200 mm, avec 3 bras de support de panier en acier inoxydable, chacun capable de porter des paniers GN 1/3.
- Le système peut être positionné de chaque côté du cuiseur de pâtes pour une flexibilité maximale ou des deux côtés pour soulever jusqu'à 6 paniers carrés en même temps.



CYCLES RÉPLICABLES

MARMITES GRANDE CAPACITÉ ET PUISSANCE SUPÉRIEURE

EFFICACITÉ ET PRODUCTIVITÉ

Les marmites Evo900 garantissent une cuisson uniforme et un contrôle précis de l'ébullition grâce au régulateur d'énergie. Les brûleurs à gaz en acier inoxydable, contrôlés par une flamme pilote avec allumage électronique, garantissent une combustion optimale et une grande efficacité.

Les marmites Evo900 sont aussi disponibles en version autoclave pour une cuisson plus rapide.

- La cuve moulée est en acier inoxydable AISI316L tout comme le couvercle à double paroi.
- Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.

- Cuve profonde avec coins arrondis et soudures sans joints.
- Une soupape de sécurité garantit la pression de fonctionnement dans les modèles avec chauffage indirect.
- Manomètre qui contrôle le fonctionnement correct de la marmite.
- Électrovanne pour fournir de l'eau chaude et froide.
- Vanne pour l'évacuation manuelle de l'excès d'air, accumulé dans l'enveloppe au cours de la phase de chauffage (versions avec chauffage indirect).
- 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.



CUISSON UNIFORME

SAUTEUSES SÉLECTION DE BASES DE CUISSON

PLUS FACILE DE VIDER

Tous les modèles de sauteuses Evo900 ont des cuves en acier inoxydable, avec des coins arrondis et un bec verseur moulé pour faciliter l'écoulement des aliments et le nettoyage.

- La cuve est en acier inoxydable avec coins arrondis et couvercle à double paroi.
- Les panneaux extérieurs sont réalisés en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite.
- Surface de cuisson en acier doux qui est particulièrement adaptée à la cuisson ou la friture à sec

- avec juste une goutte d'huile.
- La surface de cuisson en "Duomat" (alliage réalisé à partir de deux aciers inoxydables) est la meilleure solution pour garantir une chaleur stable et elle est particulièrement adaptée à la cuisson à vapeur. Elle élimine aussi le risque de déformation de la surface et elle est particulièrement résistante à la corrosion.
- Système de bascule automatique ou manuelle 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.
- Brûleurs situés sous la base de la cuve et qui se déplacent avec elle lors du basculement pour une plus grande sécurité de l'opérateur et une hygiène maximale.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 120 °C et 300 °C.

Modèles électriques

- Les éléments chauffants à infrarouge sont placés sous la surface de cuisson.
- Éléments chauffants soudés à la base de la cuve et qui se déplacent avec elle lors du basculement pour une plus grande sécurité de l'opérateur et une hygiène maximale.
- Le contrôle thermostatique de la température varie entre 120 °C et 300 °C.



SOLIDITÉ ET CAPACITÉ

CUISEURS MULTIFONCTIONS, PARFAITS POUR CEUX QUI AIMENT LA PLUS GRANDE FLEXIBILITÉ

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 2 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 bords latéraux sont découpés au laser à angle droit afin qu'ils

coïncident parfaitement avec les autres unités.

- La cuve est en acier inoxydable avec coins arrondis et une surface de travail avec des soudures sans joints pour accélérer le nettoyage.
- La surface de cuisson est composée : la couche inférieure est en acier doux de 12 mm d'épaisseur, tandis que la partie supérieure est réalisée en acier inoxydable AISI 316 de 3 mm d'épaisseur.
- La base est équipée de coulisses pour insérer les récipients GN pour recueillir les aliments.



VERSIONS DISPONIBLES

Modèles à gaz

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



PLUSIEURS SOLUTIONS EN UNE

BAINS-MARIE PLANS DE TRAVAIL NEUTRES TABLE-ÉVIER

BAINS-MARIE

- Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 est en acier inoxydable avec coins arrondis et une surface de travail avec des soudures sans joints pour faciliter le nettoyage.
- Adapté aux récipients GN 1/1 avec une hauteur max. de 150 mm.
- Température comprise entre 30 °C et 90 °C
- Niveau maximum d'eau indiqué sur le côté de la cuve.
- Le remplissage d'eau est manuel (le robinet peut être demandé comme accessoire en option).



PLANS DE TRAVAIL NEUTRES

- Le plan de travail est en acier inoxydable de 2 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 arrière sont réalisés en une seule pièce pour assurer la résistance et la stabilité.
- Avec fermeture frontale ou avec tiroir.



TABLE-ÉVIER

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



GAMME COMPLÈTE

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

- Température de refroidissement entre -2 °C et +10 °C.
- 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.

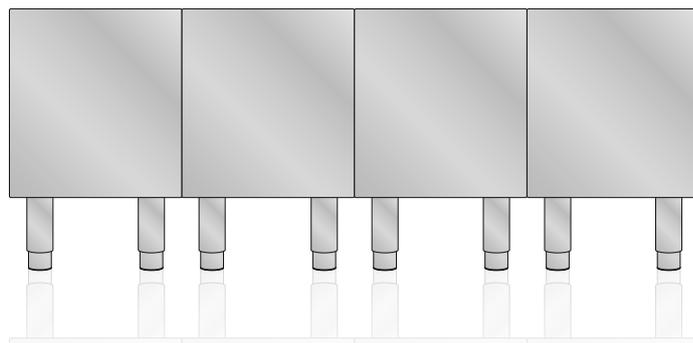


BESOINS SATISFAITS

SOLUTIONS COMPLÈTES POUR TOUS LES TYPES D'INSTALLATION

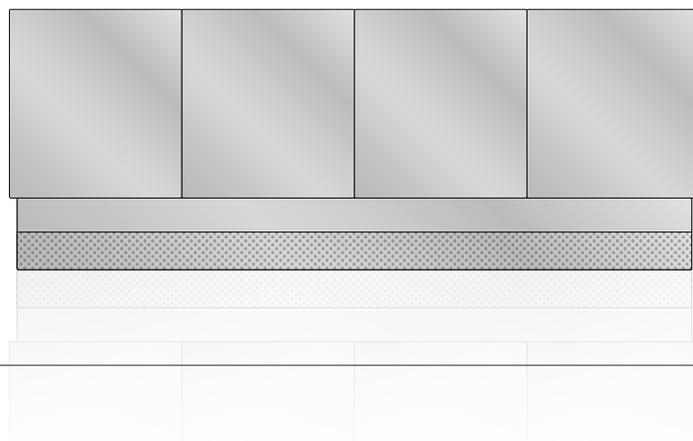
INSTALLATION SUR PIED

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



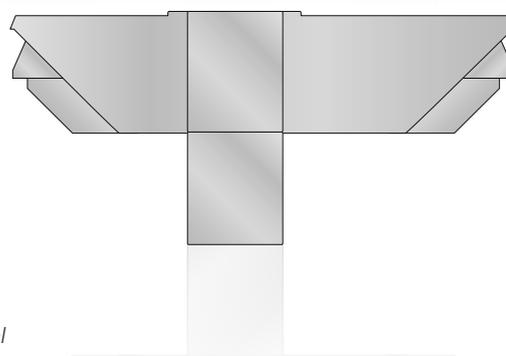
INSTALLATION SUR DES BASES EN CIMENT

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



INSTALLATION EN PORTE-À-FAUX

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

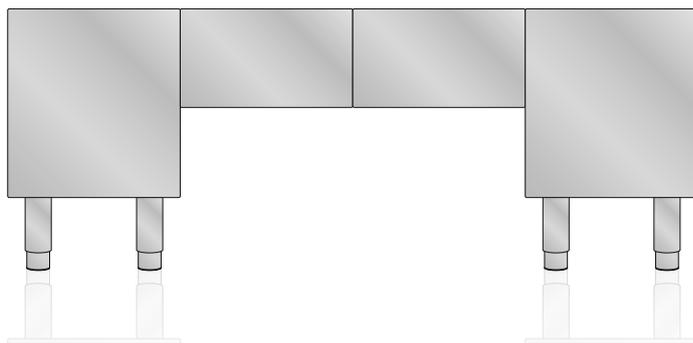


* Pour plus d'informations, veuillez contacter un responsable Zanussi Professional

FLEXIBILITÉ

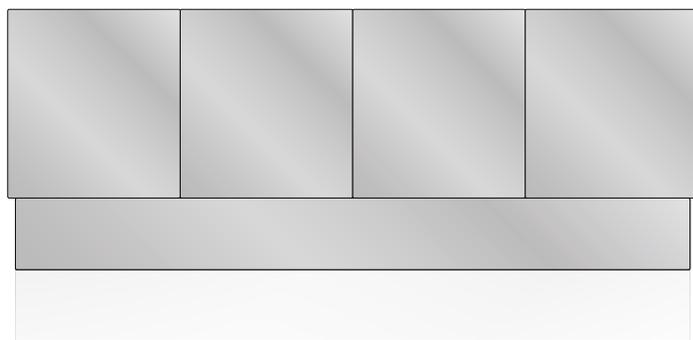
INSTALLATION EN PONT

- 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 *



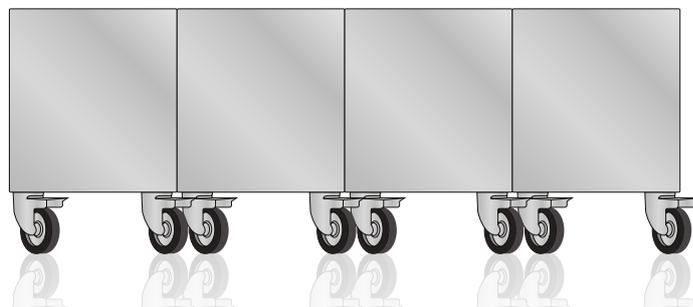
INSTALLATION AVEC PLINTHE DE PROTECTION

- 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 plus d'informations, veuillez contacter un responsable 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

ZANUSSI
PROFESSIONAL