



**EVOPRO 700&900**

# OGNI DETTAGLIO RACCONTA LA NOSTRA STORIA

Un blocco cottura di ultima generazione, sinonimo di potenza, affidabilità e prestazioni eccellenti. Progettato per i professionisti, garantisce la massima facilità d'uso e un'esperienza senza compromessi.

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# I GRANDI DELLA CUCINA MODULARE ZANUSSI PROFESSIONAL

Grandi prestazioni, grande affidabilità, grande solidità: tutto è pensato per una cucina con notevoli carichi di lavoro da gestire in tempi rapidi e con il controllo totale della qualità.

Le composizioni sono pressoché illimitate e ognuna risponderà davvero alla vostre esigenze. Zanussi Professional ha saputo unire tradizione e innovazione per raggiungere e farvi raggiungere risultati incomparabili, in termini di prestazioni, robustezza e risparmio energetico.

## Caratteristiche standard premium

- ▶ Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm in EvoPro 900 e 1,5 mm in EvoPro 700) con angoli lisci e arrotondati.
- ▶ Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch-Brite.
- ▶ Pannelli laterali e posteriori costruiti in un unico elemento per garantire durata e stabilità.
- ▶ Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per consentire la perfetta giunzione con le altre unità.

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**





MODULARITÀ

**SOLUZIONI PER  
OTTIMIZZARE IL  
TUO FLUSSO DI  
LAVORO**

# MODULI GRANDI

## INFINITE CONFIGURAZIONI

### PIANI DI COTTURA E CUCINE



- ▶ Induzione Tuttasuperficie
- ▶ Piani cottura a induzione
- ▶ Cucine elettriche
- ▶ Cucine a gas

### CUOCIPASTA



- ▶ Cuocipasta elettrici
- ▶ Cuocipasta standard elettrici e a gas

### TUTTAPIASTRA



- ▶ Tuttapiastro a gas
- ▶ Piano di cottura

### FRIGGITRICI



- ▶ Friggitrici HP OptiOil
- ▶ Friggitrici HP

### FRY TOP



- ▶ Fry Top HP

## GRIGLIE



- ▶ Griglie elettriche HP
- ▶ Griglie a gas HP

## PENTOLE E BRASIERE



- ▶ Brasiere
- ▶ Pentole

## BRASIERE MULTIFUNZIONI COOKER



- ▶ Brasiere  
Multifunzioni

## TOP E BASI



- ▶ Basi aperte
- ▶ Basi refrigerate
- ▶ Unità lavello
- ▶ Colonna d'acqua
- ▶ Piano di lavoro

## CONFIGURATORE

Con il configuratore dedicato di Zanussi Professional potrete creare il blocco di cottura modulare EvoPro più adatto alle vostre esigenze. Per maggiori informazioni, contatta il tuo Agente di zona.

# EVOPRO 900

Tre nuovi  
moduli per una  
partenza audace

## FRIGGITRICI HP OPTIOIL

Friggitrici affidabili,  
prestazioni superlative  
e sapore imbattibile.  
Più efficienza, meno  
spreco di olio.



## PLUS

**Gamma**  
completa, affidabile,  
solida e sicura.

**Scelta**  
ampia per soddisfare ogni  
esigenza di cottura.

**Risparmio**  
di risorse e tempo durante  
il servizio.

## INDUZIONE TUTTASUPERFICIE

Veloce, precisa ed efficiente dal punto di vista energetico, ottimizza le prestazioni evitando il surriscaldamento della cucina. L'induzione Tuttasuperficie garantisce massima flessibilità e un controllo operativo senza sforzo. 4 zone di cottura. 4 manopole. 4 display digitali. Controllo intuitivo. Migliore flusso di cottura.



## CUOCIPASTA CON RIEMPIIMENTO AUTOMATICO

Prestazioni eccellenti in ogni ciclo di cottura per migliorare l'efficienza operativa in cucina. Progettata per ridurre i tempi di inattività, ottimizzare il servizio e ridurre lo sforzo dell'operatore.

# EVOPRO 700

**Solidità,  
compattezza ed  
ergonomia**

## CUOCIPASTA

Versatile e ad alte prestazioni grazie al "controllo energetico" per i modelli a gas, al sistema di riscaldamento a infrarossi per i modelli elettrici e al "dispositivo di risparmio energetico" per il riempimento automatico della vasca con acqua calda.



## PLUS

**Gamma**  
completa, affidabile,  
solida e sicura.

**Scelta**  
ampia per soddisfare ogni  
esigenza di cottura.

**Risparmio**  
di risorse e tempo durante  
il servizio.

## 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.

## FRY TOP CROMATO

Per la cottura di diversi tipi di alimenti, come carne, pesce e verdure con la massima efficienza senza mescolare i sapori.

## FRIGGITRICE HP

Migliore flusso di lavoro grazie a friggitorici efficienti che ottimizzano la produttività e abbattano i costi operativi.



## Cuocipasta con riempimento automatico e friggitrice HP OptiOil

EvoPro 700 ha ora 2 funzioni avanzate: Cuocipasta con riempimento automatico e friggitrice HP OptiOil. Per cucinare grandi quantità di cibo in modo più rapido, semplice ed economico.

# COTTURA A INDUZIONE PER MASSIMO CONTROLLO

- ▶ MOVIMENTO FACILE E VELOCE
- ▶ TECNOLOGIA AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- ▶ SUPERFICIE IN VETROCERAMICA FACILE DA PULIRE

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

# INDUZIONE TUTTASUPERFICIE



## Efficienza e sostenibilità ai massimi livelli

La tecnologia a induzione è una soluzione intelligente e sostenibile perché garantisce fino al **90% di efficienza energetica** ed evita il surriscaldamento della cucina per lavorare in maniera più intelligente e sostenibile.

### FLESSIBILITÀ PER SODDISFARE QUALSIASI ESIGENZA

L'induzione Tuttasuperficie offre la possibilità di regolare **le impostazioni di potenza o di temperatura** in base allo stile di cottura e alle esigenze dell'operatore. Le impostazioni sono personalizzabili in base allo stile di cottura.

### LA PRECISIONE CHE CERCAVI

Imposta la **temperatura perfetta** (da 30 °C a 250 °C) o seleziona **30 livelli di potenza** per zona. Risultati impeccabili cottura dopo cottura grazie a un sistema di controllo preciso e altamente tecnologico.

### CONFIGURAZIONE PERSONALIZZATA

Disponibile in due versioni, un modulo completo **con 4 zone di cottura o un mezzo modulo con 2 zone di cottura**, l'induzione Tuttasuperficie si adatta perfettamente a qualsiasi spazio. Entrambe le versioni sono monoblocco su un armadio chiuso e sono disponibili **solo** nella versione **EvoPro 900**.

- 4 zone**
- 4 manopole**
- 4 display digitali**



## Efficienza e creatività in ogni centimetro

### VERSATILITÀ E COMPATTEZZA

Progettata per funzionare con pentole e padelle di soli **7 cm di diametro**, l'induzione Tuttasuperficie offre la massima flessibilità senza occupare spazio.



# PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

## Sicurezza e controllo per garantire una cottura efficiente

### DISPERSIONE TERMICA RIDOTTA AL MINIMO

Il sistema di cottura a induzione consente di cucinare in modo rapido e sicuro, con una dispersione termica minima e basse emissioni di calore. Grazie al regolatore di potenza, l'operatore potrà avere il massimo controllo sui processi di cottura. L'induzione è ideale per la preparazione di cotture delicate come le creme, ma è anche adatta per spadellare.

- ▶ Superficie in vitroceramica con spessore di 6 mm e design esclusivo.
- ▶ Zone a induzione controllate in modo indipendente:
  - 5 kW per EvoPro 900
  - versioni da 3,5 o 5 kW HP per EvoPro 700.
- ▶ 9 livelli di potenza con indicatore luminoso che segnala quando la superficie è funzionante.
- ▶ La superficie in vitroceramica si riscalda solo a contatto diretto con le pentole per maggiore sicurezza operativa e facile pulizia.



**Risparmia fino al 20% in bolletta\***

### POTENZA ED EFFICIENZA

Prestazioni e massima efficienza energetica vanno di pari passo con la produttività. Maggiore efficienza energetica grazie alla tecnologia a induzione rispetto ai modelli a infrarossi\*.

\*Test basati sulla procedura ASTM F1521 con la tipologia di padella più adatta per garantire massima efficienza

## Precisione in ogni singolo movimento e sapore imbattibile

### PIANO A INDUZIONE FRONTALE CON PORTASPEZIE

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





## Wok a induzione per gli amanti cucina fusion

Ideale per la preparazione di piatti vegetariani e per spadellare



### WOK A INDUZIONE

- ▶ Anello singolo con dispositivo di sicurezza per evitare il surriscaldamento.
- ▶ Pannello di controllo con 9 livelli di potenza e indicatore luminoso che segnala quando la superficie è attiva.

# CUCINE ELETTRICHE

## Cottura rapida e flessibile

### PIASTRE ELETTRICHE

Le cucine elettriche EvoPro sono dotate di piastre in ghisa da 300x300 mm. Solide, sicure e facili da pulire. Piastre con sistema di regolazione indipendente (quadrate in EvoPro 900 - quadrate o arrotondate in EvoPro 700).

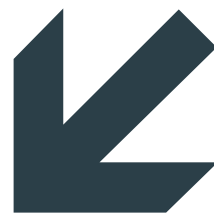


### FORNO STATICO ELETTRICO

- ▶ La porta è a doppia parete e coibentata, con pannello interno stampato per una perfetta chiusura ermetica e una maggiore igiene.
- ▶ La cavità del forno è in acciaio inox con base d'appoggio rigata (in ghisa da 5 mm di spessore).
- ▶ La camera del forno ha 3 livelli per l'alloggiamento di vassoi GN 2/1.
- ▶ Le resistenze superiori e inferiori possono funzionare in modo indipendente o simultaneo.
- ▶ Il termostato è regolabile da 110°C a 285°C.



# CUCINE A GAS



## Massimi livelli di **potenza** e prestazioni

### BRUCIATORI A GAS

Potenza, robustezza e igiene ai massimi livelli.

- ▶ Padella in ghisa smaltata o in acciaio inox.
- ▶ EvoFlame è un sensore intelligente per pentole che facilita il lavoro dell'operatore ottimizzando i processi operativi.
- ▶ Bruciatori con dispositivo antispegnimento.
- ▶ Fiamma pilota protetta.

### Flower Flame più potenza al risparmio

- ▶ I bruciatori esclusivi "Flower Flame" garantiscono un'espansione della fiamma sia orizzontale che verticale, **adattandosi perfettamente ai diversi diametri delle pentole.**
- ▶ Questa tecnologia consente di raggiungere la temperatura ideale più rapidamente, **riducendo al minimo la dispersione di calore** e ottimizzando l'efficienza energetica.



**EvoFlame consente di risparmiare fino al 20% sul consumo di gas\***

\*Secondo i test interni eseguiti nel laboratorio di R&D dell'EPR.



### FORNO STATICO A GAS

- ▶ Prestazioni ai massimi livelli con una potenza di 8,5 kW e temperature di lavoro tra i 120 °C e i 280 °C.
- ▶ Isolamento garantito dallo spessore della porta di 40 mm.
- ▶ La base d'appoggio rigata in ghisa (5 mm di spessore) assicura uniformità di cottura.
- ▶ Accensione piezoelettrica per un avviamento immediato.
- ▶ Camera di cottura a 3 livelli predisposta per contenere teglie GN 2/1.

# CUOCIPASTA

- ▶ ECCELLENTE RIPETIBILITÀ E MASSIMA AFFIDABILITÀ
- ▶ PRECISIONE E FLESSIBILITÀ CHE SI ADATTANO A OGNI ESIGENZA DI COTTURA
- ▶ FLUSSO DI LAVORO SEMPLIFICATO CON GESTIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA

I cuocipasta Zanussi Professionali gestiscono la cottura di più alimenti garantendo un'elevata produttività e prestazioni eccezionali per darti tutta l'efficienza e l'affidabilità che meriti.

# CUOCIPASTA ELETTRICO

## Cuocipasta con riempimento automatico: affidabilità senza compromessi

Progettato per la cottura della pasta, e non solo. Perfetto anche per bollire carne, verdure, patate, riso, cereali e molto altro.



### RIEMPIMENTO AUTOMATICO DELL'ACQUA

Grazie al riempimento automatico e al mantenimento ottimale del livello dell'acqua, l'operatore rimane concentrato sulle preparazioni, garantendo un servizio sempre efficiente.

### CONTROLLO DIGITALE INTUITIVO

Il display digitale e la manopola rendono il funzionamento ancora più semplice, con una maggiore visibilità e facilità di controllo.



# Cuocipasta automatici

(EvoPro 700)

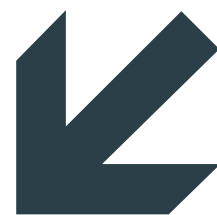


IL **CUOCIPASTA AUTOMATICO** PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER CUOCERE TUTTI I TIPI DI PASTA, RISO, PASTA RIPIENA E VERDURE.

- ▶ Le prestazioni sono elevate grazie al potente sistema di riscaldamento a infrarossi posizionato sotto il fondo della vasca.
- ▶ Grazie al **Rapid System**, la vasca si riempie di acqua calda, garantendo uniformità di cottura e un esatto controllo della bollitura.
- ▶ Un dispositivo di sicurezza integrato garantisce la presenza costante di acqua.
- ▶ Cottura flessibile per ogni esigenza: programmi specifici per regolare la durata e il ciclo di bollitura ideali per cibi delicati, freschi e sostanziosi.



# CUOCIPASTA STANDARD ELETTRICO E A GAS



## Alta produttività e prestazioni eccellenti

### DISPOSITIVO DI RISPARMIO ENERGETICO

Il dispositivo opzionale per il risparmio energetico consente di riempire la vasca con acqua calda mantenendo la bollitura costante, migliorando così i risultati di cottura e riducendo il consumo energetico. Non richiede alimentazione elettrica aggiuntiva.

### VERSIONI DISPONIBILI

#### Cuocipasta a gas

Fornisce un controllo preciso e continuo della potenza e dell'intensità di ebollizione. La possibilità di funzionare a temperature più basse riduce il consumo di gas nei momenti di minore affollamento, mentre l'alimentazione non elettrica offre flessibilità di installazione e utilizzo.

#### Cuocipasta elettrico

Il sistema di riscaldamento a infrarossi a regolazione graduale posizionato sotto il fondo della vasca garantisce prestazioni costanti, efficienza e risultati di cottura uniformi.



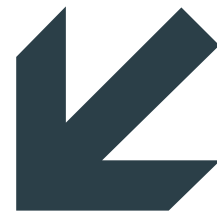
## Sistema di sollevamento automatico e programmabile

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 indipendentemente dagli altri.
- ▶ **Facile da usare:** il sollevamento del cestello può essere attivato premendo un pulsante.
- ▶ Se necessario, può anche essere attivato manualmente.
- ▶ 3 cestelli con bracci di supporto larghi 200 mm in grado di sostenere cestelli GN 1/3.
- ▶ Il sistema di sollevamento è posizionabile su ciascun lato del cuocipasta o su ambedue i lati per consentire di sollevare fino a 6 cestelli quadri monoporzione per volta.



# TUTTAPIASTRA A GAS



## MOLTO SPAZIO E TEMPERATURE ELEVATE

Il tuttapiastro è dotato di un'ampia piastra in ghisa con una superficie utile per posizionare molte pentole, garantisce quindi **maggiore resistenza e stabilità**.

- ▶ Superficie di cottura a temperatura differenziata, da una temperatura massima di 500°C a un minimo di 200°C alle estremità.
- ▶ Bruciatore centrale singolo con combustione ottimizzata e dispositivo antispegnimento.
- ▶ Accensione piezoelettrica.
- ▶ Fiamma pilota protetta.



# PIASTRE DI COTTURA

## VERSIONI DISPONIBILI

### Versione a gas (solo EvoPro 900)

L'uso del piano di cottura a gas consente di **cuocere o mantenere gli alimenti a una temperatura costante** in attesa del servizio.

- ▶ Bruciatori in acciaio inox con fiamma stabilizzata. Ogni bruciatore è dotato di 2 sezioni con 4 linee di fiamma.
- ▶ Accensione piezoelettrica; fiamma pilota protetta.

### Versione elettrica

Il piano di cottura elettrico è dotato di un'ampia superficie in acciaio utile per cucinare e mantenere i cibi alla temperatura giusta. La superficie di cottura **garantisce resistenza e durata**.

- ▶ 2 o 4 zone di cottura separate.
- ▶ Le resistenze sono a infrarossi.
- ▶ Le zone a temperatura multipla creano un gradiente sulla piastra per soddisfare le esigenze di ogni stile di cottura.



# FRIGGITRICI: PRESTAZIONI E MASSIMA AFFIDABILITÀ



- ▶ OTTIMIZZA LA PRODUTTIVITÀ E I COSTI
- ▶ FRIGGITRICI VERSATILI, ADATTE A QUALSIASI CUCINA E MENU
- ▶ MAGGIORE DURATA DELL'OLIO PER COSTI INFERIORI

Ottimizza la produttività, lavora in modo più intelligente ed efficiente grazie a un controllo facile e preciso, a un design moderno e alla tecnologia all'avanguardia.

# FRIGGITRICI HP OPTIOIL

**Maggiore  
produttività.  
Frittura perfetta.  
Durata dell'olio  
prolungata**

Questa friggitrice è affidabile e garantisce una doratura perfetta dei cibi. L'olio dura di più e l'efficienza è assicurata anche nelle cucine più compatte.



**Fino a 66\* kg di  
patatine all'ora**

## ALLARME LIVELLO OLIO

Invita l'operatore a rabboccare l'olio al momento giusto per ottimizzare la qualità della frittura servizio dopo servizio.

## CONTROLLO SEMPLICE E PRECISO

Il display digitale visibile con manopola di controllo consente regolazioni accurate. Progettato per garantire all'operatore il pieno controllo con uno sforzo minimo.

\* Test basato sulla procedura ASTM F1361 - Friggatrici, condotto a pieno carico sui modelli HP OptiOil da 2x15 L.

**Risparmia  
FINO AL  
50% di olio\*\***

grazie al sistema di **filtraggio avanzato dell'olio** con filtri di carta opzionali.

\*\*Basato su test interni



## DESIGN **SALVASPAZIO** (solo EvoPro 700)

La friggitrice da 2x5 L offre prestazioni elevate in soli 400 mm di spazio.

# FRIGGITRICI AD ALTA PRODUTTIVITÀ

## RISULTATI ECCELLENTI, MASSIMA EFFICIENZA

Il riscaldamento veloce e il sistema di mantenimento della temperatura garantiscono risultati eccellenti, frittura dopo frittura, per una migliore produttività ed efficienza.

## FACILITÀ D'USO

Flusso di lavoro più snello e veloce grazie ad accessori appositamente progettati. L'olio rimane pulito più a lungo grazie al sistema con doppio filtro. La pulizia è semplice grazie ai bordi arrotondati delle vasche in acciaio stampato.



## Friggitrici con vasca a V

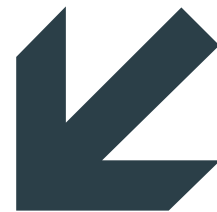
La vasca a V presenta una zona fredda in cui la degradazione dell'olio è ridotta al minimo, in questo modo l'olio durerà di più e rimarrà pulito più a lungo.



Fino a **38\*** kg  
di patatine fritte all'ora



\* Test basato sulla procedura ASTM F1361 - Friggitrici, condotto a pieno carico sui modelli HP da 23 litri.



# Friggitrice HP da 23 L

(EvoPro 900)

## FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

- ▶ Le friggitrici automatiche regolano automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di prodotto caricato grazie alla funzione di compensazione automatica del carico. In attesa di brevetto (EP15178651.4 e relativa famiglia).

## SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO

- ▶ La pompa di ricircolo dell'olio incorporata funziona con il sistema di filtraggio avanzato per rimuovere i residui di cibo più piccoli e prolungare la durata dell'olio (solo per modelli selezionati).

# Friggitrice HP da 15 L

(EvoPro 700)

## SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEL CESTELLO

- ▶ 2 sollevatori indipendenti

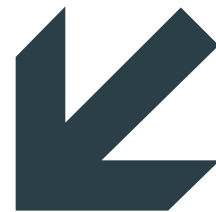
## CONTROLLO PROGRAMMABILE

- ▶ Il sistema di sollevamento automatico dei cestelli viene fornito con 5 programmi diversi (5 temperature e 2 tempi di sollevamento per programma).
- ▶ La funzione melting viene utilizzata per i grassi solidi di frittura.





# FRY TOP



## Calore **uniforme** e massima qualità

### PIASTRE FRYTOP CON DIVERSE FINITURE

I fry top EvoPro sono stati progettati per garantire il **rapido raggiungimento della temperatura desiderata, una diffusione uniforme del calore e una dispersione termica minima.** Inoltre, la **pulizia è facilitata** grazie al piano di cottura stampato in un unico pezzo con angoli arrotondati, all'ampio foro di scarico e all'alzatina rimovibile.

### VERSIONI DISPONIBILI

#### Versione elettrica

- ▶ Resistenze corazzate in incoloy sotto la piastra di cottura.

#### Versione a gas

- ▶ Accensione piezoelettrica.

### SUPERFICI DI COTTURA

#### 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

Altamente resistente ai graffi e garantisce una facile pulibilità a fine servizio.



La piastra si può scegliere **liscia, rigata o mista** (liscia/rigata) in base alle vostre esigenze. Disponibile con piastra inclinata o orizzontale (ideale per la frittura leggera).



#### Sicurezza alimentare garantita

I piani di cottura Zanussi Professional sono pienamente conformi al Regolamento europeo sui materiali a contatto con gli alimenti (CE) nr. 1935/2004.



### Fry Top HP (solo EvoPro 900)

#### Ampia superficie di cottura

1200 mm di larghezza

#### Superficie antigraffio (brevetto)\*

Versione ad alta produttività con superficie antigraffio grazie allo speciale trattamento della piastra con superficie al cromo.

#### Uniformità di cottura

La piastra di cottura è spessa 20 mm e garantisce una distribuzione uniforme della temperatura.

#### Igiene garantita

Ampio foro di scarico con diametro di 60 mm con cassetto capiente (3 litri) per la raccolta grassi.



Rendi la tua cucina più ergonomica. I Fry Top possono essere installati su una base o un armadio refrigerato/congelatore.



\*EP3117746B1 e famiglia collegata

# GRIGLIE ELETTRICHE HP

## Grigliare alla perfezione carne, pesce o verdure

**EvoPro Grill** è progettato per cucinare carne, pesce e verdure con precisione e versatilità.

Quick Heat riscalda la griglia in pochissimo tempo e accelera la cottura grazie agli elementi di calore abbinati alle griglie di cottura e ai deflettori rimovibili brevettati Heat Boost (brevetto EP3127458B1 e famiglia correlata).



### PRESTAZIONI E PRECISIONE

Risultati perfetti anche sotto stress. I tempi di cottura sono rapidi e precisi. La temperatura può essere mantenuta al minimo quando non viene utilizzata e raggiunge il livello ideale in tempi record. I deflettori migliorano le prestazioni di cottura e l'efficienza energetica.

### VERSATILITÀ E CAPACITÀ

**L'ampia superficie di cottura, fino a 120 cm**, consente di preparare una varietà di cibi senza che i sapori si mescolino. Ogni zona (modelli da 80 e 120 cm) può essere controllata separatamente per un utilizzo parziale o completo.

### FACILE PULIZIA E MANUTENZIONE

**Le griglie in acciaio** sono **rimovibili** e lavabili in lavastoviglie. Il rubinetto e lo scarico integrati semplificano tutte le operazioni di pulizia, garantendo un flusso di lavoro rapido e senza interruzioni dall'inizio alla fine.

Un rubinetto dell'acqua integrato con bacino di raccolta dei grassi consente un rapido riempimento e svuotamento.

L'allarme del livello dell'acqua assicura che il serbatoio sia sempre riempito correttamente per garantire prestazioni affidabili.

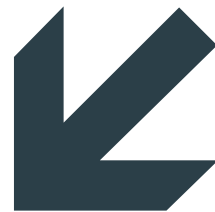


Brevettato (EP3127458B1 e relativa famiglia)



Rendi la tua cucina più ergonomica. Le griglie HP possono essere installate su una base o un armadio refrigerato/congelatore.

# GRIGLIE HP A GAS



## PRESTAZIONI ED EFFICIENZA

Costruite per garantire massima produttività, dotate di una **produttività**, una superficie di cottura spaziosa con griglie rimovibili per un **controllo** preciso e **flessibile della potenza**. I bruciatori indipendenti in acciaio inox ad alta efficienza consentono di utilizzare ogni griglia singolarmente per la massima versatilità. Il **sistema di riscaldamento radiante garantisce un trasferimento ottimale del calore**. (Brevetto: US9591947B2 e relativa famiglia)

## MASSIME PRESTAZIONI, MINIMO SFORZO

Cucinate in modo più efficiente grazie all'ampia superficie antiaderente e ai cassetti del grasso a tutta profondità, uno per ogni bruciatore, che possono contenere acqua per facilitare la pulizia e aumentare l'umidità. **Le griglie rimovibili e i paraspruzzi su tre lati in acciaio inox** semplificano la manutenzione e sono lavabili in lavastoviglie, mentre le griglie in ghisa smaltata per impieghi gravosi sono facili da sollevare e pulire.



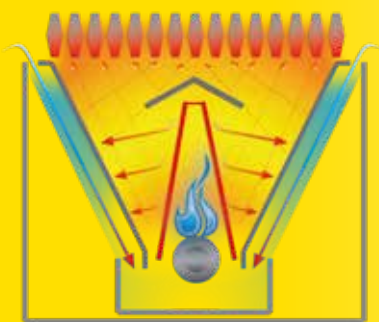
Cuocere sopra, raffreddare o congelare sotto



## Sistema di riscaldamento radiante - calore uniforme per risultati perfetti

La combustione efficiente della fiamma del bruciatore è supportata dall'aria in entrata. La fiamma riscalda lo scudo radiante in AISI 441.

Il calore viene irradiato verso i deflettori e distribuito uniformemente sulla griglia di cottura, garantendo una temperatura costante e risultati di grigliatura perfetti su tutta la superficie. **Temperatura costante e risultati di grigliatura perfetti su tutta la superficie.**



Il sistema di riscaldamento radiante. Brevettato (US9591947B2 e relativa famiglia)

# BRASIERE

## Basi di cottura per soddisfare qualsiasi esigenza

### SUPERFICIE DUOMAT

Le brasiere EvoPro, con l'innovativo piano di cottura **Duomat** (una combinazione di acciai inossidabili misti), sono la soluzione migliore per garantire una temperatura uniforme in tutta l'area di cottura. Offrono una migliore stabilità termica durante la cottura **a secco**, sono la scelta migliore contro la corrosione durante la cottura **a umido** e possono essere utilizzati per le frittiture "**poco profonde**".

### SVUOTAMENTO FACILITATO

Tutti i modelli di brasiera EvoPro hanno una forma con angoli arrotondati e un bordo di scarico stampato per facilitare le operazioni di rimozione dei cibi e di pulizia.

- ▶ Sistema di inclinazione manuale o automatico ad alta precisione
- ▶ Con angoli arrotondati e saldatura senza saldature



### VERSIONI DISPONIBILI

#### Modelli a gas

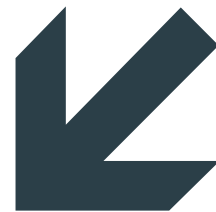
- ▶ Bruciatori con combustione ottimizzata, dispositivo di interruzione della fiamma e accensione piezoelettrica con controllo elettronico della fiamma
- ▶ **I bruciatori incorporati alla base** della vasca si muovono insieme durante l'inclinazione

#### Modelli elettrici

- ▶ **Resistenze a infrarossi** posizionate sotto il piano di cottura
- ▶ **Le resistenze incorporate alla base** della vasca si muovono insieme durante l'inclinazione



# PENTOLE



## Grande capacità e potenza superiore

### EFFICIENZA E PRODUTTIVITÀ

Le pentole EvoPro garantiscono una cottura uniforme e un controllo preciso, grazie al regolatore di energia, mentre i bruciatori a gas in acciaio inox, controllati da una fiamma pilota con accensione elettronica, assicurano una combustione ottimizzata e un'elevata efficienza.

- ▶ Vasca stampata in acciaio inox e coperchio a doppia parete in **acciaio inox 316L AISI**.
- ▶ Valvola di sicurezza per garantire la pressione di esercizio nei modelli con riscaldamento indiretto.
- ▶ Vasca profonda con angoli arrotondati e saldature senza giunzioni.
- ▶ Il manometro controlla il corretto funzionamento della pentola di ebollizione.



### Riscaldamento diretto nei modelli a gas

- ▶ Il recipiente con il cibo viene riscaldato direttamente.
- ▶ Il calore si concentra sul fondo.
- ▶ Non è richiesto un carico minimo.

### Riscaldamento indiretto per modelli a gas o elettrici

- ▶ L'acqua nell'intercapedine viene fatta bollire e diventa vapore, riscaldando il recipiente in modo uniforme.
- ▶ Il calore è più uniforme.
- ▶ Soluzione più versatile adatta alla cottura di cibi delicati e alla bollitura.
- ▶ Il carico minimo è il 50% della capacità della vasca.



### VERSIONI DISPONIBILI

#### Modelli a gas

- ▶ Bruciatori in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo di interruzione della fiamma, limitatore di temperatura e fiamma pilota protetta.

#### Modelli elettrici

- ▶ Resistenze con controllo energetico, limitatore di temperatura e pressostato.



# BRASIERE MULTIFUNZIONI

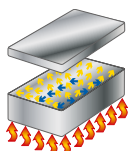
## La soluzione perfetta per gli amanti della flessibilità

### 4 IN 1

Può essere utilizzata come **padella, brasiera, pentola per bollire o bagnomaria**, la soluzione ideale per soddisfare le esigenze di qualsiasi cucina.

- ▶ Vasca in acciaio inox con angoli arrotondati, saldato al piano di lavoro senza giunzioni.
- ▶ La base contiene delle guide che possono ospitare dei contenitori GN per raccogliere il cibo drenato attraverso l'ampio foro di scarico.

### COTTURA UNIFORME



Piano di cottura in acciaio composto (strato di 3 mm di acciaio inox 316 AISI accoppiato a uno strato di 12 mm di acciaio dolce), adatto a diversi tipi di cottura.

La vasca è disponibile in due varianti, una da 11 L e un'altra da 22 L.



### VERSIONI DISPONIBILI

#### Modelli a gas

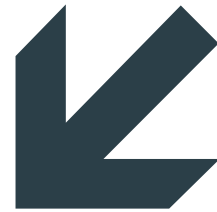
- ▶ Bruciatori dotati di una doppia linea di fiamma per una distribuzione uniforme del calore.
- ▶ Accensione piezoelettrica.

#### Modelli elettrici

- ▶ Resistenze corazzati in incoloy sotto la superficie di cottura.



# TOP E BASI



## BASI APERTE

- ▶ Accessori opzionali
  - porte con maniglie
  - cassetti
  - guide per contenitori GN
  - kit di riscaldamento



## BASI REFRIGERATE E FREEZER

- ▶ Intervallo di temperatura da -2°C a +10°C / congelatore -20 - 15°C
- ▶ Compressore incorporato
- ▶ Termostato, spia sbrinamento e interruttore ON/OFF



## COLONNINA D'ACQUA

- ▶ Contatore litri digitale per monitorare il carico d'acqua.



## LAVATOI TOP

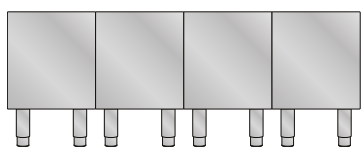
- ▶ Vasca dell'acqua calda e fredda
- ▶ Pozzetto con angoli arrotondati, GN 1 1/3, profondità 150 mm



## PIANI DI LAVORO

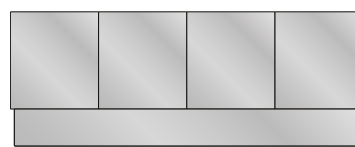
- ▶ Con frontale chiuso o con cassetto

# SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE



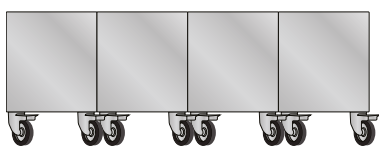
## INSTALLAZIONE SU PIEDINI

- ▶ 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.



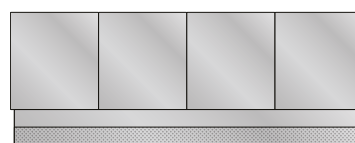
## INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

- ▶ 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.



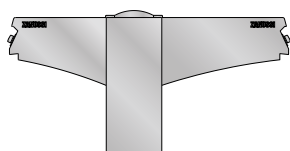
## INSTALLAZIONE SU RUOTE

- ▶ 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\*.



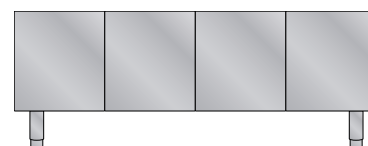
## SU UNO ZOCCOLO IN CEMENTO

- ▶ 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 alla maggior parte delle unità EvoPro 700 e EvoPro 900.




## 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 a 2000 mm di lunghezza.\*

\* Per maggiori informazioni, contatta il tuo Agente di zona.

# DALLA A ALLA Z

## CUSTOMER CARE PROGRAM



Ovunque vi troviate, Zanussi Professional è sempre presente con i propri tecnici, garantendo un servizio affidabile e soluzioni su misura. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.

**MANTENETE LA VOSTRA ATTREZZATURA  
SEMPRE PERFORMANTI**



**149**  
PAESI SERVITI

Per evitare imprevisti, è essenziale eseguire una corretta manutenzione in conformità ai manuali e alle raccomandazioni di Zanussi Professional.



**2.200**  
PARTNER DI ASSISTENZA

L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.



**10.000**  
TECNICI QUALIFICATI

Per maggiori informazioni, contattate il vostro Zanussi Professional Service Partner di fiducia.

# ZANUSSI

## PROFESSIONAL



[zanussiprofessional.it](http://zanussiprofessional.it)

12/25

Part of  Electrolux  
Professional  
Group