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

- Tuttapiastra 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 RIEMPIMENTO 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 friggitrici efficienti che ottimizzano la produttività e abbattono 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.

4 zone
4 manopole
4 display digitali

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 190 °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.**

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 vetroceramica 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 vetroceramica 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.

MAGISTAR

TUTTAPIASTRA A GAS

MOLTO SPAZIO E TEMPERATURE ELEVATE

Il tuttapiastra 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.

Risparmia
FINO AL
50% di olio**

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

**Basato su test interni

Fino a 66* kg di patatine fritte all'ora (2 vasche)

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 - Friggitrici, condotto a pieno carico sui modelli HP OptiOil da 2x15 L.

DESIGN SALVASPAZIO (solo EvoPro 700)

La friggitrice da 2×5 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 (1 vasca)

* 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 (Brevetto EP3125644B1 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 (brevettato)*

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)

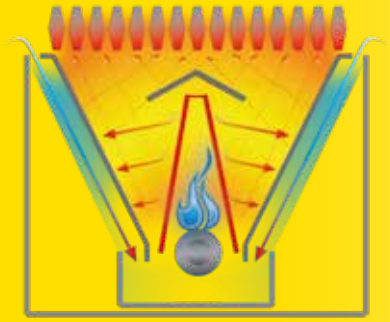
MASSIME PRESTAZIONI, MINIMO SFORZO

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 fritture "**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

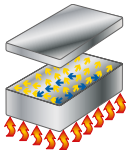
La soluzione perfetta per gli amanti della flessibilità

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.

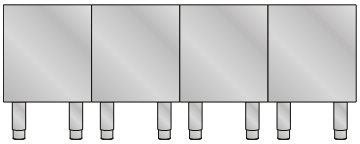
LAVATOI TOP

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

PIANI DI LAVORO

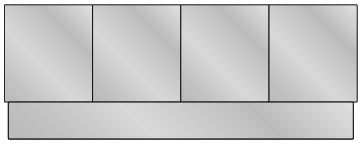
- Con frontale chiuso o con cassetto

SOLUZIONI COMPLETE PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE



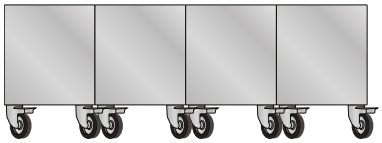
INSTALLAZIONE SU PIEDINI

- 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.



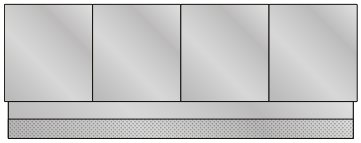
INSTALLAZIONE SU ZOCCOLO IN ACCIAIO

- 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.



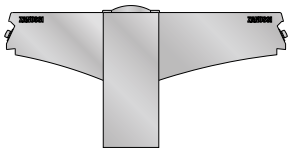
INSTALLAZIONE SU RUOTE

- 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*.



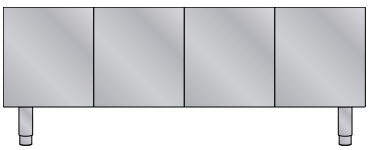
SU UNO ZOCCOLO IN CEMENTO

- 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

12/25

Part of Electrolux Professional Group

L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Pictures are not contractual.