

1a preparazione
statica

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI



Sistema



Il mondo della ristorazione moderna si è evoluto anche grazie al Sistema **Zanussi Professional**. In esso ogni professionista del settore riconosce il motore di un'evoluzione che ha migliorato la vita e ampliato le possibilità dei professionisti in cucina. Il Sistema **Zanussi Professional** infatti è un sistema universale, adottato ovunque nel mondo da milioni di utilizzatori. Dentro di esso ruotano altri sistemi ognuno con un preciso indirizzo. Il Sistema **Preparazione Statica** è una delle sue tante espressioni. Una linea completa in grado di ottimizzare il flusso di lavoro in cucina, grazie a soluzioni estremamente funzionali e alla capacità di creare grandi economie di risorse e tempi.

il sistema

Preparazione



Tavoli
su gambe



Tavoli armadi
neutri e caldi



Tavoli
specialistici

statica



Lavatoi
su gambe



Lavatoi
armadiati



Elementi
di stoccaggio

Il Sistema Preparazione Statica è l'ideale per ogni professionista del settore, perché soddisfa in maniera assolutamente perfetta anche le esigenze più complesse di preparazione, lavaggio e stoccaggio degli alimenti. Oltre a distinguersi per un design innovativo ed ergonomico, questa gamma di prodotti è curata in ogni minimo dettaglio per risultare semplice all'uso e facile da pulire. È, infatti, realizzata completamente in acciaio inox e provvista di plus tecnici di notevole rilevanza, quali gli angoli raggiati, le pieghe salvamani, robusti piani di lavoro da 50 mm, piedini regolabili in altezza, facilità di accesso ai vani. Tutti gli elementi della linea naturalmente rispettano le più restrittive normative nazionali ed internazionali sull'igiene e la sicurezza e sono marchiati CE.



Tavoli su Gambe

I Tavoli su Gambe del Sistema **Preparazione Statica** sono adatti a risolvere razionalmente qualsiasi reale esigenza della cucina professionale, non solo in termini di robustezza e affidabilità, ma anche di personalizzazione, sicurezza ed ergonomia. L'intera gamma è realizzata in acciaio inox Aisi 304 con spessore 10/10. I piani di lavoro insonorizzati sono alti 50 mm e dotati di piega salvamani sul bordo e sottoripiano rinforzato in pannello idrofugo. Sono provvisti di gambe quadrate 40x40 mm regolabili in altezza e possono essere completati con cassetto singolo da 400 o 600 mm o cassetiera a 4 cassetti, ognuno con una capacità di carico fino a 40 Kg. Per i modelli con vasca è disponibile una serie di rubinetti, ideali per qualsiasi tipo di esigenza estetica o di lavoro. Le varie lunghezze garantiscono una varietà di combinazioni per infinite soluzioni.

LA GAMMA DEI TAVOLI SU GAMBE COMPRENDE:

Modelli da 500 a 2800 mm con o senza alzatina

Modelli con alzatina dotati di vasca destra o sinistra da 1400 a 1800 mm

Modello ad angolo da 750 mm



Ampio cassetto con guide

Tavoli Armadi

I nuovi piani di lavoro dei tavoli armadiati del Sistema di Preparazione Statica garantiscono stabilità e resistenza grazie alla struttura in acciaio inox e al piano di lavoro con spessore 10/10 ed altezza 50 mm.

Queste apparecchiature sono dotate di due porte insonorizzate che consentono un facile accesso e una migliore pulizia.

Grazie al sistema di riscaldamento ventilato, i tavoli armadiati caldi sono stati progettati per garantire una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del vano. Il termostato digitale di cui sono forniti, permette di regolare facilmente il calore fino a 80°C.

Il telaio interno saldato degli armadiati garantisce una straordinaria resistenza.

LA GAMMA DEI TAVOLI ARMADI E ATTREZZATI COMPRENDE:

Modelli di tavoli armadi neutri e caldi con o senza alzatina da 1000 a 2000 mm a portine scorrevoli

Modello neutro ad angolo

Modelli passanti neutri e caldi da 1000 a 2000 mm con portine scorrevoli

Modelli di armadi stoviglie da 1400 e 2000 mm, altezza 2000 mm con 2 porte scorrevoli

Modelli attrezzati con o senza alzatina da 1600 a 2000 mm con 2 portine scorrevoli e una o due cassettiere a 3 cassetti



Dettaglio della struttura

Dettaglio pannello di controllo tavolo caldo

Tavoli Specialistici

ZANUSSI
PROFESSIONAL

I Tavoli Specialistici presentano delle soluzioni progettuali specifiche per la preparazione degli alimenti, che deve avvenire non solo in tempi brevi, ma soprattutto nel rispetto delle norme sulla sicurezza e l'igiene nell'ambiente di lavoro. I modelli dedicati alla carne sono provvisti di grembiulatura, involucro di 20 mm di profondità e tagliere in polietilene; mentre quelli per la preparazione del pesce sono forniti di un'alzatina sui tre lati, vasca con cestello filtro, tagliere, piano inclinato e ripiano forato. I tavoli per la lavorazione delle verdure sono dotati, invece, di vasca, foro per lo scraping e naturalmente tagliere in polietilene. Tutti i modelli sono accessoriabili con vasca carrellata, coperchio e raccogli rifiuti.

LA GAMMA DEI TAVOLI SPECIALISTICI COMPRENDE:

Modelli per la lavorazione della carne, 1200 o 1800 mm, con o senza alzatina

Modelli per la lavorazione delle verdure con alzatina 1200 o 1800 mm

Modello per la lavorazione del pesce con alzatina da 1840 mm



*Cestello filtro
tavolo pesce*

*Portacoltelli
tavolo carne*



Lavatoi e Lavamani

Per completare la zona di preparazione i Lavatoi ed i Lavamani Zanussi Professional sono l'ideale. Disponibili in modelli diversi per dimensioni, soluzioni estetiche, numero delle vasche e gocciolatoi sono realizzati in conformità ai più rigorosi standard igienici e marchiati **CE**. L'alta qualità degli elementi costruttivi assicura una grande affidabilità nel tempo e delle prestazioni sempre al top. Le vasche, progettate per consentire una facile e veloce pulizia, presentano il fondo inclinato verso lo scarico e angoli perfettamente raggiati. In aggiunta, tutte sono provviste di tubo di troppopieno con filtro e piletta di scarico. Una perfetta allineabilità con gli altri elementi è garantita dai piedini regolabili in altezza.

LA GAMMA DEI LAVATOI E LAVAMANI COMPRENDE:

**Modelli di lavatoi armadiati da 700 a 2000 mm
dotati di una o due vasche**

**Modelli di lavatoi grembiulati da 700 a 2800 mm
con una o due vasche**

**Modelli di lavatoi con vasche per ammollo e
lavaggio pentole da 1200/1400/1800 mm**

Modello di lavamani a parete comando a ginocchio

**Modello di lavamani a pavimento, armadiato,
comando a pedale**

Modello lavamani a pavimento doppia vasca

**Modello lavamani a pavimento con sanitizzatore
coltelli**



*Vasca con angoli
arrotondati e
troppopieno*





Elementi di stoccaggio

L'ampia gamma degli elementi di stoccaggio permette di attrezzare qualsiasi ambiente in maniera efficiente, facile e funzionale, assicurando altresì un eccellente sfruttamento dello spazio disponibile.

Tutti i modelli sono realizzati in acciaio inox per garantirne la durata nel tempo anche in condizioni critiche. I ripiani in acciaio inox liscio o perforato o perforato in polietilene, sono dotati di piega schiacciata per garantire maggiore sicurezza agli operatori durante l'uso e la pulizia. Le scaffalature hanno una struttura in alluminio e ripiani in polietilene e possono essere posizionate in configurazione lineare o angolare; gli scaffali angolari devono essere fissati agli scaffali lineari. I ripiani possono essere posizionati a diverse altezze e hanno una capacità di carico fino a 200 kg max. in base alla lunghezza. Gli armadiati a parete possono essere forniti con un set illuminazione, pannelli a muro in acciaio inox, sui quali è possibile posizionare una barra portautensili, cestelli, gancio porta coltelli, mestoli, piatti e bicchieri.

LA GAMMA DEGLI ELEMENTI DI STOCCAGGIO COMPRENDE:

Modello di pensile ad angolo con portina battente

Modelli di pensili vano aperto da 600 a 1800 mm

Modelli di pensili a porta battente da 600 a 1200 mm

Modelli di pensili con portine scorrevoli da 1000 a 1800 mm

Modelli di pensili con portine scorrevoli scolapiatti da 1000 a 1800 mm

Elementi di composizione con ripiani in acciaio inox liscio o perforato da 625 a 1525 mm

Scaffalature lineari con struttura in alluminio e ripiani in polietilene, da 772 a 2935 mm

Scaffalature angolari con struttura in alluminio e ripiani in polietilene, da 744 a 2907 mm



La gamma



TAVOLI SU GAMBE

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

tavoli su gambe	tavoli su gambe con ruote	tavoli su gambe con alzatina	con alzatina e ruote	tavoli su gambe con vasca (dx o sx)	ad angolo
500		500			750x750
600		600			
700		700			
800		800			
900		900			
1000	1000	1000	1000		
1100		1100			
1200	1200	1200	1200		
1300		1300			
1400	1400	1400	1400	1400	
1500		1500			
1600	1600	1600	1600		
1700		1700			
1800	1800	1800	1800	1800	
1900		1900			
2000	2000	2000	2000		
2100		2100			
2200		2200			
2300		2300			
2400		2400			
2500		2500			
2600		2600			
2700		2700			
2800		2800			



TAVOLI ARMADI NEUTRI E CALDI

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

con porte scorrevoli con e senza alzatina	passanti con porte scorrevoli	caldi con porte scorrevoli con e senza alzatina	attrezzati con e senza alzatina	ad angolo
1000	1000			1100x1100
1200	1200	1200		
1400	1400	1400		
1600	1600	1600	1600	
1800	1800	1800		
2000	2000	2000	2000	



TAVOLI SPECIALISTICI

dimensioni e gamma

I tavoli su gambe sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

carne	pesce	verdure
1200		1200
1800	1840	1800



LAVATOI

dimensioni e gamma

I lavatoi sono alti 900 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

con 1 vasca su gambe	con 2 vasche su gambe	con 1 vasca armadiati	con 2 vasche armadiati	per pentole
700 1200 dx-sx 1400 dx-sx	1200 1400 1800 dx-sx 2100 dx-sx 2400 2800	700 1200 dx-sx 1400 dx-sx	1200 1400 1800 dx-sx 2000 dx-sx	1200 1400 1800



ELEMENTI DI STOCCAGGIO

dimensioni e gamma

I pensili sono alti 650 mm, profondi 380 mm; gli armadi sono alti 1540 mm, profondi 700 mm e sono disponibili nelle seguenti lunghezze in mm:

pensili aperti	pensili con porte battenti	pensili con porte scorrevoli	pensili scolapiatti	pensile ad angolo	armadi
600 800 1000 1200 1400 1600 1800	600 800 1000	1000 1200 1400 1600 1800	1000 1200 1400 1600 1800	850x850	1400 2000



SISTEMI A SCAFFALI

dimensioni e gamma

La gamma del sistema a scaffali include elementi di composizione con ripiani in acciaio inox (ripiani lisci o perforati - profondità 340, 440 o 540 mm), e set di scaffalature in alluminio (spessore 375 o 475 mm)

Elementi di composizione con ripiani lisci	Elementi di composizione con ripiani perforati	Scaffalatura in alluminio Unità lineari	Scaffalatura in alluminio Unità angolari
625	625	772	744
825	825	862	834
925	925	950	922
1025	1025	1038	1010
1125	1125	1126	1098
1225	1225	1216	1188
1325	1325	1304	1276
1425	1425	1394	1366
1525	1525	1569	1541
		1606	1578
		1696	1668
		1784	1756
		1872	1844
		1960	1932
		2048	2020
		2224	2196
		2404	2376
		2580	2552
		2760	2732
		2935	2907

La Gamma

Preparazione

Statica



Lavaggio Stoviglie

Le lavastoviglie

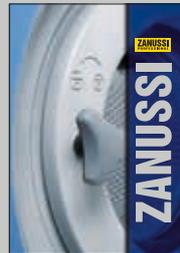
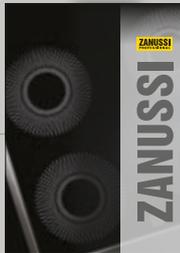
I sistemi di lavaggio

Cooking

Evo900 - Evo700

Snack 600

Macchine industriali



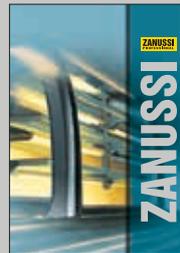
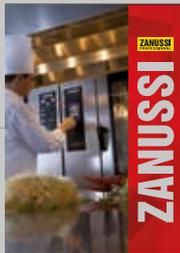
Trattamento tessuti

Soluzioni per il trattamento
tessuti

Ovens

EasyLine

Forni a Convezione Forzata



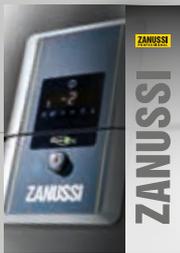
Distribuzione

Self-Service ActiveSelf

Fit-System

Refrigerazione

Refrigerazione



... e molto altro

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it