

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso 15, 33170 Pordenone - Italia
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.



**DROP IN
PROGETTA
IL TUO STILE**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FUNZIONI CALDE

BAGNOMARIA VENTILATO, SENZ'ACQUA

Scopri il nuovo soffio rivoluzionario

Il bagnomaria avviene grazie alla ventilazione.

Le funzioni ventilate non hanno bisogno di una connessione idraulica, riducono i costi e sono più efficienti. L'installazione è più semplice e veloce e la manutenzione richiede tempi minimi.

Riscaldamento da Formula Uno

In soli **16 minuti** le funzioni calde sono a temperatura ideale. Un notevole risparmio di energia e di tempo!



Fino al **90% di risparmio di energia** nella fase di riscaldamento.

Fino al **35% di risparmio di energia** durante il funzionamento.

Risparmio quotidiano. Il bagnomaria ventilato consuma molto meno di quello con funzionamento ad acqua.

* Il calcolo si basa sui costi di esercizio\gestione e i test protocollati da Afnor. Dati disponibili da Aprile 2020. Costo medio dell'energia di € 0,21 per kWh

Le funzioni a incasso:

- si adeguano al tuo stile di cucina per piatti sempre alla temperatura ideale per un servizio di prima classe.
- sono acquistabili singolarmente, per esporre come desideri il tuo menu al pubblico.

FUNZIONI CALDE	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN
Bagnomaria ad acqua con una vasca ***			•	•	•	•
Bagnomaria ad acqua con vasche separate **		•	•	•		
Bagnomaria ad aria, ventilato ***	•	•	•	•	•	•
Vetro temperato ***	•	•	•	•	•	•

** compatibile con Zanussi Professional Idea

*** compatibile con Zanussi Professional Optima e Idea

FUNZIONI FREDE

TEMPERATURA UNIFORME

Le funzioni a incasso refrigerate garantiscono una temperatura ideale grazie alla **distribuzione uniforme dell'aria fredda** e alla velocità di **ventilazione**.



CREATIVITÀ IN VISTA

Per tutti i piatti freddi, Zanussi Professional offre la soluzione ideale sia per la conservazione che per la visualizzazione.

La **vetrina con piano refrigerato** mette in mostra tutta la tua creatività culinaria grazie alla grande visibilità sui quattro lati e allo studio della disposizione dell'illuminazione interna. I ripiani possono essere orizzontali oppure inclinati con regolazione in loco.



L'idrocarburo **R290** riduce l'impatto ambientale, offre prestazioni più elevate e ha un effetto meno aggressivo sui componenti delle funzioni rispetto ai gas tradizionali

FUNZIONI FREDE	1GN	2GN	3GN	4GN	5GN	6GN
Vasca refrigerata, statica *	●	●	●	●	●	●
Vasca refrigerata, statica con ventola *		●	●	●	●	●
Vasca refrigerata, ventilata *		●	●	●	●	
Vasca refrigerata, ventilata, 2 livelli		●	●	●	●	
Piano refrigerato in acciaio *	●	●	●	●	●	●
Vetrina con piano refrigerato (servizio 4 ore)		●	●	●	●	
Vetrina refrigerata, compatta *		●	●	●		
Piano refrigerato al quarzo *	●	●	●	●	●	●

Tutte le funzioni sono compatibili con Zanussi Professional Optima
* compatibile anche con Zanussi Professional Idea