

ZANUSSI

easyPlus
Guia do utilizador

ZANUSSI
PROFESSIONAL



ZANUSSI

Principais Funções



Ciclo de Confeção

Temperatura Actual

Indicador de Porta Aberta

Tempo Actual Residual
Temperatura do Núcleo

Funções Avançadas

- Confeccionar e Manter
 - HACCP
- Sistema de limpeza semi-automático
- Válvula de controlo da exaustão de câmara de confeção

Injecção Manual de Água

Fase Dupla de Confeção
(indicada para carnes)

Humidificador Automático
(11 programas), com inúmeras oportunidades, desde os assados aos estufados


Programar a temperatura

Programar tempo
Programar a temperatura do núcleo

Botão principal de controlo

Arrefecimento rápido

Funções de confecção

<p>Ligação On/Off </p> <p>Duas fases no ciclo de confecção. Ideal para confeccionar em sequência </p> <p>HACCP Monitorização HACCP através de uma impressora local (HACCP básico) ou através de um PC com uma rede integrada (HACCP avançado). </p> <p>Funções de limpeza 4 programas automáticos de limpeza e programa semi-automático </p>	<p>Início/paragem </p> <p>Convecção com vapor directo no ciclo de confecção <i>Temperatura de trabalho: Máximo – 300°C</i> Ideal para bifes grelhados, gratinados, pastelaria, alimentos congelados ou frescos, cozedura ou assados. Devido ao vapor directo é também possível gerar vapor, escalfar, estufar e refogar. </p> <p>Confeccionar e Manter Ideal para grandes peças de carne, confecção durante a noite, pode combinar ciclos de confecção com ar quente e com vapor. Também pode ser utilizado para manter a comida quente e pronta a servir. A sua ventilação suave intermitente é adequada para alimentos leves e cozeduras. </p> <p>Controlo da válvula de exaustão Mantenha a válvula de exaustão aberta para evitar excesso de humidade na câmara </p>
--	--

Funções manuais

<p>Injecção manual de água Aumento instantâneo da humidade no interior da câmara de confecção através da injecção de água. Vantagens: melhora os resultados da cozedura em termos de crosta, cor e acabamento. </p>	<p>Arrefecimento rápido O arrefecimento rápido pode ser activado manualmente para passar de um ciclo de confecção para outro. O arrefecimento rápido pode ser activado quando necessário (por exemplo, antes de começar a limpeza se a temperatura no interior do forno estiver acima dos 70°). </p>
---	--

Características	easyPlus
Modos de Confecção	Ar quente, Humidificador
Controlo de humidade	1 configurações automáticas de humidade
Gerador de vapor	Humidificador instantâneo
Limpeza	Sistema automático de limpeza
Sonda	Sonda alimentar única
Programas	Dupla fase de confecção



Grelhar

Tipo de Alimento	easyPlus								Fases de Confeção				Acessórios	
	Tabuleiros GN 1/1*								1	2				
	6		10		20		40							
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Folhado de Salsicha 2/3 por grelha de fritar	6	4	6	8	20	16	40	32		220 °C		200 °C		
										% H	1		% H	
										3'		7'		
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Entrecosto de Vaca 4 por grelha de fritar	3	4	5	8	10	16	20	32		250 °C				
										% H				
										10'				
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Filetes de peixe no forno 120 gr 6 por grelha de fritar	6	4	10	8	20	16	40	32		75 °C				
										% H	10			
										9'				
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Kebab de peixe Aproximadamente 1,5 Kg por grelha de fritar	6	4	10	8	20	16	40	32		230 °C		230 °C		
										% H	2		% H	
										7'		3'		
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Peixe Inteiro Aproximadamente 280- 320 gr 6 por grelha de fritar	6	4	10	8	20	16	40	32		230 °C		68 °C		
										% H				
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Grelhada mista de vegetais Grelha de fritar	6	4	10	8	20	16	40	32		230 °C		220 °C		
										% H	1		% H	
										7'		2'		

Confeção por convecção

Tipo de Alimento	easyPlus								Fases de Confeção				Acessórios
	Tabuleiros GN 1/1*								1	2			
	6		10		20		40						
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Rosbife Peça com 3 – 4, 5 Kg 2 por grelha	1	1	3	4	5	8	10	16		200 °C		75/80 °C	
												52 °C	
									% H	4	% H		
										15'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Carne porco assada Peça com 3 – 4, 5 Kg 2 por grelha	1	1	3	4	5	8	10	16		175 °C		150 °C	
												75 °C	
									% H	5	% H	1	
										20'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Frango assado Peça de 1,2 Kg 8 por grelha	3	4	5	8	10	16	20	32		230 °C		200 °C	
												85 °C	
									% H	10	% H		
										15'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Arroz pilaf 1.5 Litros de água quente Para 1 Kg de arroz Recipiente de 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32		180 °C			
									% H	2			
										17'/18'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Lombo de porco 2,5 – 3 Kg por grelha	3	4	5	8	10	16	20	32		170 °C		130 °C	
												66 °C	
									% H	5	% H	1	
										15'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Kebab (frango, vaca, cordeiro): o tempo de confeção depende do tamanho das peças de carne	6	4	10	8	20	16	40	32		210 °C		180 °C	
									% H	5	% H	2	
										6'		10'	
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Filete de porco enrolado em toucinho 6 peças por grelha	2	2	5	4	10	8	20	16		175 °C		110 °C	
												62 °C	
									% H	8	% H		
										5'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Perna de vitela Recipiente	2	2	5	4	10	8	20	16		110 °C		160 °C	
									% H	10	% H	3	
										15'		1,15'	

Tipo de Alimento	easyPlus								Fases de Confeção				Acessórios
	Tabuleiros GN 1/1*								1	2			
	6		10		20		40						
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Perna de porco 12 – 14 Kg 2 peças por recipiente	2	2	5	4	10	8	20	16		180 °C		120 °C	
												67 °C	
									% H	8	% H	2	
										30'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Peru recheado no forno 6 peças por recipiente 1 Kg cada	2	2	5	4	10	8	20	16		170 °C		130 °C	
												66 °C	
									% H	8	% H	1	
										15'			
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Perca ao sal Cerca de 400 gr 4 peças por recipiente	6	4	5	5	20	16	40	32		180 °C		180 °C	
									% H	7	% H		
										3'		12'	
Passo – mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Batatas assadas Recipientes-U 40 mm	6	4	10	8	20	16	40	32		175 °C		175 °C	
									% H	2	% H		
										25'		15'	

Padaria

Tipo de Alimento	easyPlus								Fases de Confeção				Acessórios	
	Tabuleiros GN 1/1*								1	2				
	6		10		20		40							
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Croissants Prontos para assar 10 por tabuleiro Recipiente-U 20mm ou tabuleiro de padaria	6	4	10	8	20	16	40	32		155/160 °C				
										% H				
										20'				
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Focaccia 500 gr por recipiente-U										200 °C		170 °C		
			6-7							% H		% H		
										4'		16'		
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Biscoitos folhados Recipiente-U	3	4	5	8	10	16	20	32		170/175 °C				
										% H				
										12'/13'				
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Baguetes e pequenos rolos Tabuleiro baguete										230 °C		170 °C		
			6-7							% H		% H		
										2'		12'		
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Pão-de-ló Recipiente-U	6	4	10	8	20	16	40	32		160 °C		160 °C		
										manter		manter		
										15'		10'/15'		
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Massa folhada (Choux pastry puffs) 24 – 30 por tabuleiro Recipiente-U 20 mm ou tabuleiro de padaria	3	4	5	8	10	16	20	32		165 °C				
										manter				
										18'/20'				
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Tarte folhada com doce 24-30 porções por recipiente Recipiente-U 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32		165/170 °C				
										manter				
										33'/35'				
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80						
Tarte de Maçã 2 tartes por recipiente-U	6	4	10	8	20	16	40	32		170/180 °C				
										% H				
										20'/25'				

Gratinar

Tipo de Alimento	easyPlus								Fases de Confeção				Acessórios
	Tabuleiros GN 1/1*								1	2			
	6		10		20		40						
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Lasanha com molho de carne 5 Kg por recipiente-U de 65 mm	3	4	5	8	10	16	20	32		170 °C		155 °C	
										% H	% H		
										30'		10'/12'	
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Gnocchi de sêmola Recipiente-U de 40 mm	3	4	5	8	10	16	20	32		170 °C		160 °C	
										% H	% H		
										15'		7'	
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Crepes recheados 18 peças por recipiente-U	3	4	5	8	10	16	20	32		160/170 °C			
										% H			
										18'/20'			
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Funcho gratinado Recipiente-U	6	4	10	8	20	16	40	32		190 °C			
										% H			
										12'/15'			
Passo –mm	60	80	60	80	60	80	60	80					
Filetes de dourada Recipiente-U	6	4	10	8	20	16	40	32		230 °C			
										% H			
										7'/8'			

Seleção de Acessórios



Armário base fechado para fornos 6 e 10 GN 1/1



Estrutura deslizante com pega para fornos 6 e 10 GN 1/1



Armário base estufa com humidificador para fornos 6 e 10 GN 1/1



Estrutura rodada para fornos 10 GN 1/1 ou fornos 10 GN 2/1, com passo de 65 mm ou de 80 mm



Estrutura base com apoio para tabuleiros para fornos 6 e 10 GN 1/1



Estrutura rodada para fornos 6 GN, com passo de 63 mm ou de 80 mm



Carro para estrutura, rodado, para fornos 10 GN 2/1



Estrutura para 29 pratos para fornos de 10 GN 1/1



Grelha de alumínio para fornos GN 1/1, anti-aderente

Ideal para: carne, peixe e vegetais grelhados



Cestos de fritar para fornos

Ideal para: batatas fritas



Tabuleiro de pastelaria com 5 abas perfurado, em alumínio com revestimento em silicone

Ideal para: baguetes



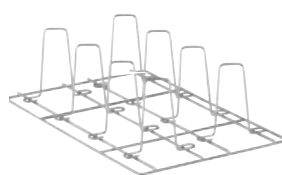
Grelha de fritar para fornos GN 1/1

Ideal para: carne, peixe e vegetais grelhados



Tabuleiro de pastelaria com 4 abas em alumínio 400x600x20

Ideal para: padaria e pastelaria



Grelha de frangos para fornos GN 1/1

Ideal para: frangos, galinha-da-guiné



Recipiente anti-aderente de 20, 40 e 65 mm de profundidade

Ideal para: produtos crocantes, pequenas quantidades de produtos de padaria e pastelaria



Grelha em aço inox para fornos GN 1/1



www.zanussiprofessional.com

We are part of the Electrolux family.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

