

Certificações ZANUSSI:

Qualidade:

Todos os procedimentos da empresa, do projecto à expedição e ao serviço pós-venda, foram certificados com a marca de qualidade ISO 9001 – o certificado internacional de maior prestígio, que comprova a total conformidade com as mais rigorosas normas de qualidade e fiabilidade. Mas não é tudo. Os nossos produtos obtiveram aprovação da parte das Entidades Normativas de todo o mundo pelas suas qualidades de higiene e segurança. Oferecer confiança é um dos nossos principais objectivos.

Ecologia:

Todos os nossos produtos são concebidos, não só para ajudar o trabalho na cozinha da melhor forma possível, mas também para reduzir o consumo de energia ao mínimo e defender de modo activo o ambiente, aplicando soluções tecnológicas de vanguarda e sistemas produtivos eco-compatíveis. Um contributo em defesa do planeta Terra, o que tem sido sempre um aspecto que distingue a nossa empresa. Outra razão válida para escolher ZANUSSI.

Serviço de assistência:

Mais de 1.300 centros de assistência em todo o mundo – todos dotados de profissionais especializados e armazéns de peças bem equipados – são a principal garantia de um serviço pós-venda que satisfaz as suas necessidades a qualquer momento. Quer deseje um simples conselho ou sobressalentes de equipamentos fora de produção, estamos sempre ao dispor para responder pronta e atempadamente a qualquer problema, graças à combinação de competência com uma rede alargada de assistência. Estamos certos que concordarão connosco – ter um amigo sempre ao nosso lado, é uma vantagem acrescida.



 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.



Via C. Battisti, 12 - Conegliano (TV) - Italy
<http://www.zanussiprofessional.com>

A empresa reserva-se o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

1 N90 1 P KLEVER&CO. PH.M.A.AUBER

N900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

O Sistema



O mundo moderno do catering tem-se desenvolvido graças aos sistemas da **Zanussi Professional**. Cada profissional deste sector reconhece, neste caso, o motor de desenvolvimento que melhorou a vida e aumentou as possibilidades dos profissionais de cozinha. O Sistema **Zanussi Professional** é, de facto, um sistema universal, o qual é utilizado em todo o mundo por milhões de pessoas. Dentro deste sistema rotativo, cada um com a sua direcção precisa. O sistema **N900** é um dos muitos exemplos. É uma gama de equipamentos de alta potência para cozinhas, a qual permite a organização de uma área ideal de trabalho e garante excelentes performances a toda a hora de acordo com as mais rigorosas normas de segurança.

Sistema modular de confecção

N900



Fogões a gás



Fogões eléctricos



Fogões de infravermelhos
Tops



Fogões de indução
Tops



Fogões de placas
radiantes Tops



Fogões de placas
radiantes manter
temperatura Tops



Grelhadores
Contacto
(Fry-Tops)



Grelhadores

- Máximo de potência na sua categoria
- Construção em aço inoxidável AISI 304
- Tampos com 2 mm de espessura
- Tecnologia avançada no aquecimento eléctrico: indução
- Queimadores exclusivos e patenteados: tecnologia "flower flame"
- Proteção IPX5 (grau de resistência à água)
- Acabamento com técnica laser e sem juntas
- Desenho inovativo e ergonómico

A série modular de confecção **N900**, consiste em mais de 150 modelos, é a solução, a qual toma conta de todos os detalhes ao minuto, requisitos racionais e operacionais das cozinhas profissionais que aumentam os standards de produção e reduzem os consumos de energia. Esta gama tem os equipamentos com o máximo de potência na sua categoria na qual robustez e confiança são garantidos pela construção em aço inoxidável, com tampos de 2mm de espessura, acabamento final com laser e resistência à água IPX5. O líder mundial em tecnologia de gás, **Zanussi Professional** desenvolveu um exclusivo e patentado "flower flame" para queimadores de elevada performance.

Sistema modular de confecção

N900



Fritadeiras



Marmitas

Cozedores de
massaFrigideiras
basculantes

Banhos-Maria

Elementos
Neutros TopsArmários base
abertos e
fechadosBase
refrigerada

Ausência de juntas, acabamento de precisão, botões de comando justos ao painel, superfícies prensadas e soluções em consola são algumas das soluções técnicas que tornam mais fácil para os cozinheiros o contacto com os equipamentos e a adesão aos critérios de higiene e segurança do meio ambiente. Além do mais, o novo desenho e a extrema modularidade da linha oferece uma infinita gama de soluções que são sempre extremamente funcionais e elegantes. Todos os equipamentos da gama **N900 Zanussi Professional** são produzidos de acordo com as normas de segurança e higiene e aprovados pelas entidades oficiais nacionais e internacionais e têm marca **CE**.

Fogões a gás

Máximo nível de potência, robustez, eficiência e higiene são características que distinguem os fogões a gás da série **N900 Zanussi Professional**. Os queimadores têm potência entre 6 e 10 kW com ajustamento variando de 1,5 a 6 kW e de 4 a 10 kW que permite a utilização de recipientes de diferentes dimensões (de 10 a 42 cm) que fazem o tempo de confecção extremamente rápido. O suporte de apoio dos recipientes é varão em aço inoxidável AISI 304 e pode ser lavado com segurança. Além disso como acessório, suportes em ferro fundido estão disponíveis. Os queimadores são intermutáveis de forma a proporcionarem soluções para todas as posições requeridas para os recipientes. Ignição através de chama piloto. Para assegurar uma limpeza fácil e rápida, as placas, portas, duplas portas e pegas dos fornos são prensadas e com cantos arredondados.

Os modelos das unidades integradas são previstos com uma abertura posterior que facilita as ligações às redes e é mais higiênico.

A GAMA DOS FOGÕES A GÁS INCLUI:

4-modelos com forno a gás ou eléctrico, também disponível modelo com 6 queimadores sobre forno a gás e armário neutro, assim como modelo com 8 queimadores sobre dois fornos a gás

Fogões de 2, 4 e 6-queimadores TOP



Queimadores de elevada potência.

Fornos a gás

Os fornos a gás têm um nível máximo de performance com potência de 8.5 kW e uma temperatura de operação entre 120°C a 280°C. Robustez e fácil limpeza são garantidos pela câmara do forno que é inteiramente em aço inoxidável AISI 430. Isolamento é garantido pela espessura da porta 40 mm. O forno é fornecido com guias de apoio dos tabuleiros em aço inoxidável AISI 430 que são fixadas para apoiar tabuleiros GN 2/1. Para melhorar a ergonomia os botões de comando estão colocados no painel de controle superior. A soleira do forno em ferro fundido garante a uniformidade da confeção. Ignição piezoeléctrica. Tampo prensado polido.



Fogões eléctricos

Os fogões eléctricos da gama N900 são fornecidos com placas eléctricas com 300x300 mm de 4 kW de potência. Seguros e robustos, distinguem-se pelo seu tampo prensado em aço inoxidável AISI 304, 20/10 mm de espessura e pela sua estanqueidade à estrutura, o que permite uma limpeza fácil.

A GAMA DE FOGÕES ELÉCTRICOS INCLUI:

1 modelo com 4 placas e forno eléctrico

Fogão eléctrico Top com 2 e 4 placas



Tampo prensado.



Cantos Arredondados.

Os fornos eléctricos também proporcionam um nível máximo de performance com a potência de 6 kW e uma temperatura de operação de 100°C a 300°C. Robustez e fácil limpeza são garantidos pela câmara de confeção que é inteiramente em aço inoxidável AISI 430. O isolamento é garantido pela espessura da porta de 40 mm. O forno é fornecido com guias de apoio dos tabuleiros em aço inoxidável AISI 304 que são fixadas para apoiar tabuleiros GN 2/1. Para melhorar a ergonomia os botões de comando estão colocados no painel de controle superior. A soleira do forno em ferro fundido garante a uniformidade da confeção. A válvula de controle de humidade assegura sempre uma confeção perfeita. 3 ciclos de confeção estão disponíveis; radiação por baixo, grelhados e combinado.



Tampo prensado polido.



Forno em aço inoxidável.

Fogões infravermelhos Tops

As placas de infravermelhos, consistem em 2 elementos radiantes concêntricos com 2 círculos com um diâmetro máximo de 300 mm, são controladas por regulador de energia e permitem uma confeção rápida de todos os alimentos, especialmente se estão frios. A placa cerâmica de vidro de 6 mm maximiza a limpeza e a movimentação dos recipientes. Uma lâmpada espia indica a presença de qualquer aquecimento posterior para segurança do operador.

A GAMA DE PLACAS DE INFRAVERMELHOS INCLUI:

1 top com 2 zonas de confeção

1 top com 4 zonas de confeção



Dois zonas concêntricas.



Fogões de indução

O sistema magnético de indução aplicado a placas de 6 mm de espessura de cerâmica de vidro permite uma confeção rápida e completamente segura sem qualquer dispersão de calor. As zonas de confeção com 280 mm de diâmetro, com potência específica de 5 kW cada, activam instantaneamente e somente quando em contacto com os recipientes adequados para este tipo de aquecimento. A zona que não fica em contacto com os recipientes fica fria. A placa de indução tem protecção de sobre aquecimento. O painel de controlo digital permite uma simples e segura escolha dos parâmetros de confeção com 8 níveis diferentes de potência. Graças ao regulador de potência o chefe tem controlo total sobre a confeção. É ideal para a preparação de pratos delicados como sejam cremes.

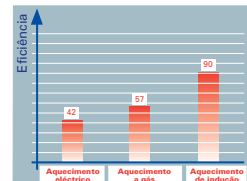
A GAMA DE PLACAS DE INDUÇÃO INCLUI:

1 top com 2 zonas de confeção

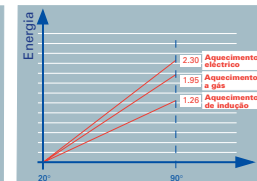
1 top com 4 zonas de confeção



Painel de controlo e placa cerâmica de vidro.



Energia actualmente transferida para os alimentos comparada com o total de energia produzida pelos equipamentos de confeção.



Energia necessária para aquecer até 12 lt de água de 20 a 90°C.



Painel de controlo digital.

Placas radiantes e de manutenção

O fogão de placa radiante tem uma placa em ferro fundido com uma superfície que é recomendável para recipientes com 800x700 mm. A placa de 30 mm de espessura tem um sistema de estabilização que ajuda a distribuir o calor.

As diferentes zonas de calor, 500°C no centro e 200°C nas extremidades permitem fazer diferentes tipos de confecção ao mesmo tempo. A potência disponível é de 10.5 kW. O queimador fornece 10.5 kW de potência e é controlado por válvula de segurança com termopar e chama piloto. Ignição piezoelétrica. Fabricado em aço inoxidável, o que garante longa duração.

A GAMA DE FOGÕES DE PLACAS RADIANTES INCLUI:

1 modelo com forno a gás

1 modelo com 2 queimadores abertos, forno a gás e armário neutro fechado

1 top



A utilização dos fogões de placas radiantes de manutenção de temperatura **N900** permite cozinhar lentamente ou manter os alimentos a uma temperatura constante antes de servir. A temperatura é ajustável a um máximo de utilização de acordo com as dimensões dos recipientes e materiais. A placa é removível e feita em ferro fundido com uma superfície lisa. O controlo separado das duas zonas de confecção, no modelo de 800 mm, permite ter duas temperaturas diferentes na placa ou ter somente uma zona de temperatura. Como em todos os equipamentos a gás da gama **N900**, estes aparelhos podem também funcionar com gás natural ou GPL.

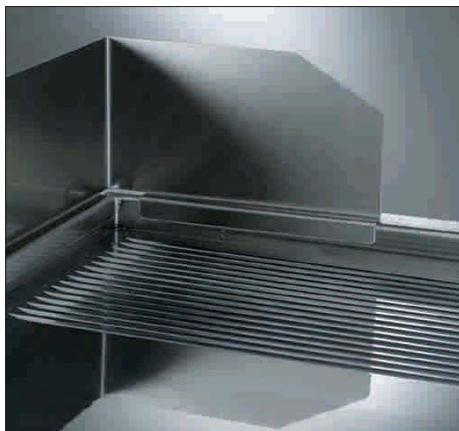
A GAMA DE FOGÕES DE PLACAS DE MANUTENÇÃO DE CALOR INCLUI:

Tops a gás com 400 e 800 mm



Grelhadores de contacto (Fry-tops)

Os grelhadores de contacto da gama **N900** foram desenhados para garantir que as temperaturas requeridas são obtidas num curto espaço de tempo e asseguram uma distribuição uniforme e uma baixa dispersão de calor. A placa de confecção pode ser lisa ou nervurada, em aço cromo níquel ou aço macio. A placa de confecção tem um orifício de recolha de gorduras dos produtos a confeccionar para um tabuleiro com a capacidade de 3 litros. Modelos com placa horizontal estão disponíveis, os quais são indicados para confecções com molhos, de facto, um bujão hermético é incluído o qual é resistente a alta temperatura para o orifício de recolha de gorduras. A espessura da placa é de 15 mm e a potência até 20 kW para os modelos a gás e 15 kW para os modelos eléctricos, garantem uma temperatura de confecção constante ideal, debaixo de condições intensivas de utilização. Temperaturas de operação entre 110°C e 270°C. 4 queimadores de chama auto estabilizada com válvula termopar de segurança para os modelos a gás, enquanto que para os modelos eléctricos, elementos eléctricos de aquecimento Incoloy são incluídos com termostato de segurança. Ignição piezoeléctrica. Alçados laterais e posteriores em aço inoxidável AISI 304 e raspadores com lâminas lisas ou nervuradas estão disponíveis.



Placa de confecção com alçados laterais e posterior.

A GAMA DE GRELHADORES DE CONTACTO INCLUI:

Tops a gás ou eléctricos de 400 mm com chapa lisa ou nervurada em aço macio ou cromo níquel, horizontal ou inclinada.

Tops a gás ou eléctricos de 800 mm com chapa lisa ou 2/3 lisa e 1/3 nervurada em aço macio ou cromo níquel e inclinada.

Modelos a gás ou eléctricos de 800 mm sobre forno com chapa lisa em aço macio e inclinada.



Botão de comando de temperatura.



Tabuleiro de recolha de gorduras.

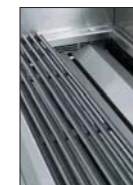


Grelhadores

Os grelhadores da gama **N900** são ideais para confeccionar carne, peixe e vegetais. As versões a gás e eléctrica garantem, não só uma confecção a potência elevada, até 22 kW para as versões a gás e 15 kW para as versões eléctricas, mas também um elevado nível de higiene. Eles são de facto, previstos com grandes gavetas, posicionadas por debaixo dos alimentos que estão sendo confeccionados. A utilização de água nas gavetas permite uma redução rápida da temperatura das gorduras garantindo segurança e resultados óptimos de confecção. Além disso, as placas radiantes em aço inoxidável AISI 316, além de uniformizarem a distribuição de calor, protegem os elementos interiores da gordura, mantendo sempre um máximo de eficiência. Os queimadores em aço inoxidável AISI 304 têm válvula de segurança termopar para as versões a gás enquanto que as versões eléctricas têm elementos aquecedores incoloy com termostato de segurança. Ignição piezoeléctrica. Alçados em aço inoxidável AISI 304 estão incluídos.

A GAMA DE GRELHADORES INCLUI:

Modelos a gás e eléctricos de 400 mm e 800 mm



Placas radiantes.



Queimadores em aço inoxidável.



Gavetas grandes para recolha das gorduras.

Grelha em ferro fundido.



As grelhas em ferro fundido são removíveis e podem ser usadas dos dois lados. Um lado é para carne com bastante gordura, com inclinação e canais de drenagem para tornar mais fácil o escoamento da gordura e o outro para peixe, vegetais ou hamburguers, a qual é horizontal com uma superfície grande.

Fritadeiras e Secadores de fritos

As fritadeiras da gama **N900** são distinguidas pela sua excelente performance e notável eficiência. De facto, a recuperação da temperatura é imediata ao valor pré ajustado. O fabrico da cuba prensada em aço inoxidável AISI 304, com um perfil em "V", com zona de expansão do óleo, também otimiza a permuta de calor e aumenta a duração de vida do óleo. Os elementos aquecedores colocados no exterior da cuba, cantos arredondados e ausência de juntas de soldadura tornam fácil a limpeza da cuba, de acordo com as normas de higiene. A temperatura de operação varia entre os 120°C e 190°C para os modelos a gás e 105°C a 190°C para os modelos eléctricos. Por intermédio de um sistema de drenagem integrado, o óleo utilizado é recolhido para um recipiente, o qual é colocado num carro nas fritadeiras de comando electrónico e Active para filtragem e reposicionamento na cuba com bomba de recirculação integrada. Este procedimento simplifica as operações de mudança de óleo e garante segurança ao operador. Os queimadores em aço inoxidável AISI 304 com válvula de segurança termopar para os modelos a gás enquanto que os modelos eléctricos têm elementos aquecedores incoloy (modelos com cuba de 18 litros) e elementos de placa radiante (modelos com cuba de 15 a 23 litros) com termostato de segurança. Ignição piezoelétrica.



Zona de expansão do óleo.

A GAMA DE FRITADEIRAS INCLUI:

Modelos a gás ou eléctricos desde 15 litros com elementos aquecedores dentro e fora da cuba.

Modelos eléctricos com 18 litros com elementos aquecedores na cuba.

Modelos a gás e eléctricos de 23 litros com elementos aquecedores fora da cuba com controle electrónico para tempo e temperatura; com controle electrónico e reciclagem de óleo; ou modelo ACTIVE



O modelo Active tem controle digital que permite memorizar 5 programas, de acordo com as normas HACCP, a temperatura ideal e o tempo para cada produto a ser frito.

Graças ao sistema "Segurança alimentar" o processo de fritura é permanentemente monitorizado: a luz verde indica que o processo está sob controle, a luz vermelha indica que as condições de segurança microbiológicas não foram atingidas e a qualquer momento é possível corrigi-las. A fritadeira Active regista todos os valores incorrectos os quais podem ser vistos no painel, e subsequentemente chamados ou impressos se ela estiver ligada a uma impressora HACCP (disponível como opcional).



O conservador de patatas é indispensável para salgar ou manter todos os alimentos a uma temperatura constante depois de cozinhados, é inteiramente fabricado em aço inoxidável AISI 304. É fornecido com elemento aquecedor infravermelho posicionado de tal forma que distribui o calor uniformemente, cuba com cantos arredondados e um fundo falso perfurado que é amovível para fácil limpeza e tem uma frente larga para facilitar a carga e descarga. A potência disponível é de 1.5 kW.

SECADOR DE FRITOS:

1 top eléctrico



Lâmpada de aquecimento infravermelhos.



Fundo falso perfurado amovível.



Marmitas

As marmitas da gama **N900**, graças ao regulador de energia garantem uma confecção uniforme e controlo preciso da cozedura, porque os novos queimadores em aço inoxidável a gás controlados por válvula de segurança com termopar e chama piloto asseguram uma combustão otimizada e elevada eficiência. A cuba prensada e a tampa são em aço inoxidável AISI 316L que é resistente aos efeitos corrosivos efectuados pelo sal e água. A tampa autoclave (para versões 150 e 100/150 litros) com camisa de ar tem uma junta de borracha estanque, uma válvula de segurança posicionada no centro e uma pega forte. As marmitas são equipadas com manómetro que regulam permanentemente a pressão, válvula de segurança para a camisa, válvula de purga que permite a entrada de ar durante o arrefecimento e a saída de ar durante o aquecimento e termostátos de segurança. As marmitas foram concebidas para reduzir ao mínimo o consumo. De facto, o pressostato controla o consumo de energia e de água na camisa: Uma luz de aviso indica quando é indispensável adicionar água ou qualquer outra anomalia. A entrada de água fria ou quente é controlada por válvula solenoide e para esvaziar a cuba uma torneira de 2" é incluída com pega atérmica. Os queimadores em aço inoxidável AISI 304 têm um dispositivo de segurança termopar para os modelos a gás enquanto que para os modelos eléctricos os elementos aquecedores incoloy têm termostato de segurança.

A GAMA DE MARMITAS INCLUI:

Modelos a gás ou eléctricos, 40/60 litros, 80/100 litros e 100/150 litros, com aquecimento indirecto disponíveis também com enchimento automático de água na camisa

Modelos a gás, 100 litros e 150 litros, com aquecimento directo

Um modelo a gás, 180 litros, rectangular com aquecimento indirecto

Modelos a gás ou eléctricos, 250 litros, rectangular com aquecimento indirecto



Tampa autoclave com válvula de segurança.



Cuba prensada.



Painel de controlo com manómetro.



Válvula de segurança na camisa.



Válvula de purga.



Torneira com pega de segurança



Cozedores de massa

Os cozedores de massa da gama **N900** garantem elevada produtividade e notável performance térmica. São fáceis de manter e limpar, os componentes funcionais são, de facto todos acessíveis da frente do aparelho e fabricados em aço inoxidável AISI 304 com cuba em aço inoxidável AISI 316, a qual é resistente à acção corrosiva do sal e água. São previstas com zona de descarga e tubo ladrão para recolha de amidos e espumas. Painel de controle extremamente fácil de usar, regulador de energia que permite o controle rigoroso da cozedura, interruptor para enchimento rápido e para manter o nível de água que foi pré aquecida a 60°C (para modelos "Rapid System"). Todos os modelos com cuba de 40 litros têm dispositivo de protecção que evitam que o equipamento arranque sem água. Entretanto, os cozedores são concebidos com dispositivo (air break) que permite sempre que a cuba seja cheia com água limpa. Os modelos a gás e eléctricos com 150 e 190 litros são concebidos com dispositivo electrónico para controlo do mínimo e máximo nível de água na cuba, para enchimento automático.

A GAMA DE COZEDORES DE MASSA INCLUI:

Modelos a gás e eléctricos com 1 ou 2 cubas, 40 litros

Modelos do sistema rápido a gás ou eléctrico com 1 ou 2 cubas, 40 litros

Modelos a gás, eléctricos e vapor com 1 cuba de 150 litros, com elevação automática do cesto

Modelos a gás, eléctricos ou vapor com 1 cuba, 190 litros, com elevação automática do cesto

Modelos a gás eléctricos ou vapor com 2 cubas, 190 litros, com elevação automática do cesto



Cubas com cantos arredondados.



Zona de descarga com furo de drenagem.



Frigideiras basculantes

Todos os modelos das frigideiras basculantes da gama N900 têm as cubas em aço inoxidável AISI 304 que são formadas com os cantos arredondados e bica de descarga prensada para fazer o escoamento do alimento e a limpeza mais facilmente. O fundo tem 15 mm de espessura, e está disponível em aço macio para confeções secas, ou na versão mista, a qual é ideal para confeções secas e com molhos. As frigideiras são concebidas com elevação motorizada ou mecânica e um regulador de energia que permite o controlo preciso da cozedura de forma a que o alimento não pegue à cuba e um termostato ajustável de 80°C to 300°C. A tampa com dupla protecção tem molas de balanço e pega ergonómica com tabuleiro de recolha de pingos. Os queimadores de chapa crómio têm valvula de segurança termopar nos modelos a gás e elementos aquecedores incoloy nos modelos eléctricos com termostato de segurança.

A GAMA DE FRIGIDEIRAS BASCULANTES INCLUI:

Modelos a gás ou eléctricos com 1 cuba, 80 litros em aço macio ou aço misto com elevação manual ou automática

Modelos a gás ou eléctricos com 1 cuba, 100 litros em aço macio ou aço misto com elevação manual ou automática

Modelos a gás ou eléctricos com 1 cuba, 80 litros com agitador



Painel de comando com botões.

Dobradiça em aço inoxidável.

Queimador em chapa crómio.

Banhos-maria e elementos neutros

Os banhos-maria da gama **N900** são concebidos com controlo automático de temperatura através de um termostato ajustável de 60 °C a 90 °C. As cubas com cantos e arestas arredondadas tornam a limpeza e a drenagem mais fácil, acomodam containers GN 1/1 +1/3 com a profundidade máxima de 150 mm. Os banhos-maria são fornecidos com fundo falso perfurado e suporte amovível para suportar os recipientes GN. O furo de drenagem da água é fornecido com um tubo ladrão. Os queimadores de chama otimizada têm uma válvula de segurança termopar e chama piloto protegida.



Os elementos neutros, inteiramente fabricados em aço inoxidável AISI 304 com 250 mm de altura, têm o tampo com 20/10 mm e podem ser fornecidos com gaveta. Os elementos prensados, a soldadura a laser e juntas sem defeitos tornam as operações de limpeza fáceis e rápidas.

A GAMA DE ELEMENTOS NEUTROS INCLUI:

Modelos de 200 mm, 400 mm e 800 mm com ou sem gaveta

A GAMA DE BANHOS-MARIA INCLUI: Tops a gás ou eléctricos de 400 mm e 800 mm



Armários base fechados e abertos e base refrigerada

Os armários base da gama **N900** são inteiramente fabricados em aço inoxidável AISI 304 com acabamento "scotch brite" e podem ser personalizados com gavetas, unidades de aquecimento (estufa), suportes guia para recipientes GN, etc.. através de um sistema rápido de fixação, todos os modelos são modulares com as melhores funções nesta linha.

A GAMA DOS ARMÁRIOS BASE INCLUI:

Elementos neutros de, 200 mm, 400 mm, 800 mm e 1200 mm, armários de 400 mm e 800 mm, disponíveis com ou sem gavetas



A base refrigerada tem duas gavetas grandes num sistema telescópico de deslizamento, termostato, luz avisadora de descongelação e interruptor ON/OFF. A temperatura varia de -2°C a +10°C.



Sistema de grelhar e fritar /grelhar

Elevadas normas de energia e produção intensiva são as principais características do sistema de grelhar e fritar/Grelhar por contacto **Zanussi professional**. Elevadas potências asseguram uniformidade de confeção através de toda a superfície a qual permite trabalhar até 42 hamburgers no grelhador de contacto e no grelhador, para uma produção total superior a 300 hamburgers ou 500 costeletas numa hora. Preparação rápida de carne, peixe vegetais e queijo deixou de ser problema, graças também à base refrigerada onde os alimentos podem ser mantidos próximos da área de confeção.

A combinação de diferentes componentes para fritar: fritadeira Active 23 litros, fritadeira de 15 litros, elemento neutro top e aquecedores de fritos para salgar e manter os alimentos a temperatura constante fazem do sistema **Zanussi Professional** um sistema top. A produtividade varia de 34 kilos por hora para batatas congeladas a 60 kilos por hora para batatas pré fritas. Elevada qualidade e sabor dos alimentos fritos é garantido pelas características da fritadeira Active com o seu sistema integrado de filtragem de óleo.



Sistema de grelhar e fritar /grelhar por contacto.



Sistema de fritar.

Sistemas em consola

A gama **N900** resolve os problemas de segurança e facilmente os problemas de higiene, limpeza e funcionalidade, relacionados com o meio ambiente da cozinha, graças também aos sistemas em consola.

A instalação é muito simples, ligações da água, electricidade e gás foram concebidos dentro das próprias unidades as quais são fáceis de atingir e portanto também de fácil manutenção. Existem dois tipos de suportes, sobre pernas ou sobre estrutura (viga), ambas permitem diferentes soluções de confeção.

A GAMA DOS SUPORTES EM CONSOLA INCLUI:

Suporte central com conduta técnica

Suporte parietal com conduta técnica

