

# FORMAÇÃO COMERCIAL

**workin**  
horeca  
do it well ✈ by COMECA

10 Março 2009

# N700

## Zanussi Professional

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**ZANUSSI**

# Linha Zanussi N700

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



**workin**  
horeca

**ZANUSSI**

# Objectivo: O Mundo Gastronómico

A nova linha modular Zanussi N700 está focada no segmento tradicional de Restauração



- Dimensões compactas;
- *Lay out* flexível e de elevadas performances;
- Ideal para cozinhas profissionais de média produção;
- Diferentes e numerosos modelos garantem a resposta às necessidades dos clientes.

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**ZANUSSI**

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## Linha Zanussi N700



**Ampla gama para satisfazer qualquer necessidade,  
robusta e construída para durar**

Mais de 100 modelos, a Gás e Eléctricos

Sistema Modular de Confecção

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## Linha Zanussi N700

- Queimadores de elevada potência (patenteados)
- Módulos com novas dimensões 400, 800 e 1200 mm
- Equipamentos multifuncionais
- Planos de trabalho de elevada espessura em aço inoxidável AISI 304
- Acabamento de corte laser



**workin**  
horeca

**ZANUSSI**



## Meio ambiente

A ZANUSSI preocupa-se com a natureza e o meio ambiente do seu trabalho

Todo o equipamento N700 é:

- 98% reciclável
- Amigo do ambiente: baixas emissões
- Baixo consumo de energia
- Toda a embalagem é 100% reciclável

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

## Evolução PR700 vs. N700

- Espessura do tampo:
  - » De 1mm para 1.5mm
- Dimensões
  - » De 350 a 400 (L)x700(P) mm
- Materiais:
  - » Aço inox AISI 304
- Acabamento:
  - » Tampo em peça única
  - » Soldadura e corte por Laser
  - » Redução de juntas
- Instalação:
  - » Fácil acesso às ligações
  - » Em ponte
  - » Com rodapés
  - » Com rodas

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Melhoramentos gerais



Todas as superfícies em contacto com líquidos em AISI 316



Espessura: 1,5 mm

- **Resistência:**
  - Todos os painéis resistentes contra a corrosão em AISI 304
  - **Robustez:**
  - Tampos de trabalho de 1 para 1,5 mm;
- **Acabamento Superior:**
  - Soldadura e corte por laser;
- **Qualidade & fácil limpeza:**
  - Tampos em peça única estampada.

# Novas Dimensões

Elevado Rendimento em Espaço Limitado

- A nova gama N700 garante um excepcional rendimento e uma alta eficiência num espaço limitado



N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Novas Dimensões

Elevado Rendimento em Espaço Limitado

- A profundidade desta gama continua com 700 mm, no entanto, a modularidade é diferente:
  - Os módulos têm agora 400, 800 e 1200 mm de largura e estão disponíveis em monobloco ou de bancada.

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**ZANUSSI**

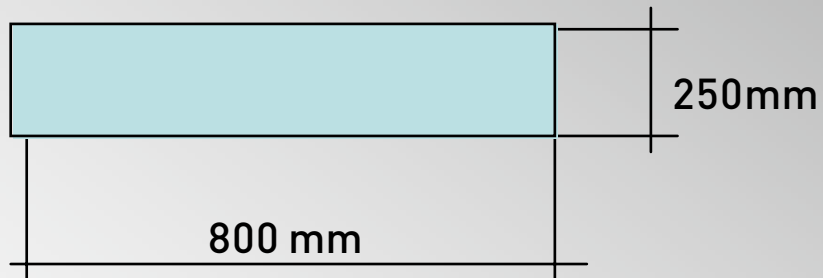
# Dimensões

Elevado Rendimento em Espaço Limitado

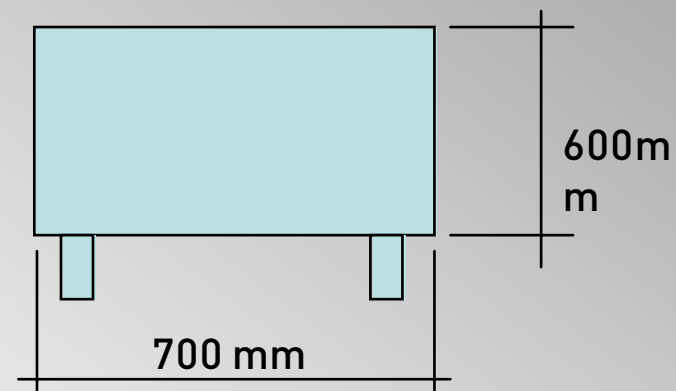
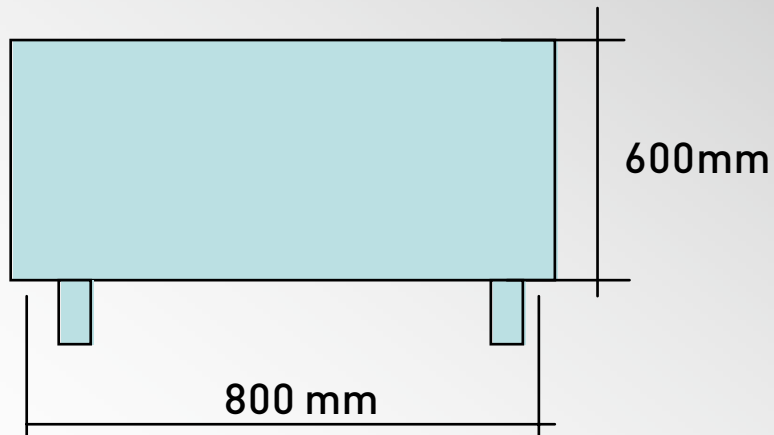
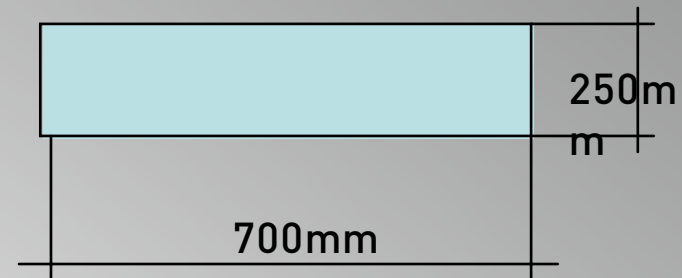
N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

Frente



Lado



workin  
horeca

*Nova largura, 1/2 módulo com : 400 mm!*

ZANUSSI

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

## Opções de instalação



Fogão Multifuncional

- Monobloco
- Bancada – linha Top
- Sobre rodas
- Em ponte



Fogão de bancada

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Equipamentos Visão geral

- Gama Gás
  - Novos queimadores 5,5 kW. Fornos 6 kW
- Gama eléctrica
  - Novo forno potência 6 kW
- Infravermelhos de bancada
- Indução de bancada

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Fogões a Gás



- Queimadores de elevada potência com “Flower Flame”;
- Controlo contínuo (1,5 a 5,5 kW);
- Tampo higienicamente fabricado numa peça única estampada para fácil limpeza.



## Modelos:

- 2 Queimadores
  - Bancada
- 4 Queimadores
  - Bancada, Base, Forno (gás e eléctrico)
- 6 Queimadores
  - Base, Forno+ base, forno grande (gás).

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Fogões Eléctricos



- Placas arredondadas ou quadradas hermeticamente seladas;
- Forno de grande capacidade GN 2/1 e performance 6 kW;
- Função de grelhar.

## Modelos:

- Fogão de 2/4 placas redondas de bancada
- Fogão de 4/6 placas redondas sobre base
- Fogão de 4 placas redondas sobre forno
- Fogão de 4 placas quadradas
  - de bancada 800 mm/ sobre forno 800 mm/ sobre base 800 mm
- Forno eléctrico gastronorm disponível na versão 4 zonas de confecção.

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Fogões de Infra Vermelhos



- Top ceran hermeticamente fechado;
- Superfície ceran fácil de limpar;
- Elemento com duas zonas de aquecimento.

## Modelos:

- 2 ou 4 zonas de aquecimento na linha de bancada, com a versão de 4 zonas com forno GN de 6 kW ou sobre base aberta.

# Fogões de Indução Tops



- Controlo preciso e elevada eficiência;
- Economia de energia:
  - Potência de indução 3,5 kW por zona;
- Mínima dissipação de energia
- Superfície Ceran fácil de limpar.

## Modelos:

- Disponível com 2 modelos de 2 e 4 zonas:
  - Fogão de indução de bancada 400 mm
  - Fogão de indução de bancada 800 mm

N700

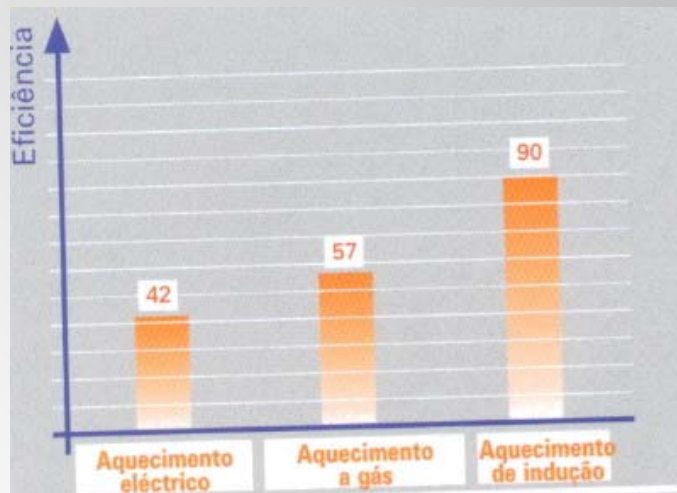
ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

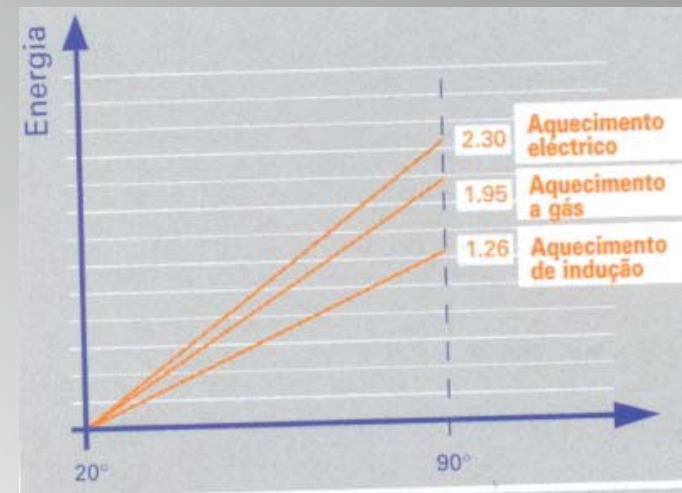
# Fogões de Indução Tops

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL



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



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

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Placas de Aquecimento



- Elevada performance 7 kW queimador central;
- Multi-utilização: vasta gama de temperaturas na superfície da placa;
- Serviço simples disponível com 2 queimadoras abertos;
- Forno a gás disponível.

## Modelos:

- Disponíveis em módulos de 800 e 1200 mm monobloco;
- Todas as versões são a gás com a possibilidade de escolha de forno ou base aberta;
- Cada modelo está disponível com dois queimadores, abertos de 5,5 kW *flower flame* laterais à superfície da placa.

# Grelhadores de Contacto

(Fry Tops)



- Grande Superfície de grelhar numa única peça selada garante higiene e elevada produtividade;
- Controlo termostático dos grelhadores de cromo;
  - Para confecções alimentares de pequena espessura
- Disponíveis com superfícies lisas e nervuradas;

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Grelhadores de Contacto

(Fry Tops)

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

## Modelos

As seguintes opções estão disponíveis:

- Eléctrico Bancada - Modelos eléctricos 9 kW (módulo inteiro)
  - Meio: Aço macio (liso ou nervurado), Cromado (liso)
  - Inteiro: Aço macio (liso ou 1/3 nervurado), Cromado (liso ou liso + 1/3 nervurado)
- Gás bancada - Modelos a gás 14 kW (módulo inteiro)
  - Meio: Aço macio (liso ou nervurado), Cromado (liso)
  - Inteiro: Aço macio (liso ou 1/3 nervurado), Cromado (liso ou liso + 1/3 nervurado)
- Eléctrico sobre base aberta
  - Meio: Aço macio (liso ou nervurado), Cromado (liso)
  - Inteiro: Aço macio (liso ou 1/3 nervurado), Cromado (liso)
- Gás sobre base aberta
  - Meio: Aço macio (liso ou nervurado), Cromado (liso)
  - Inteiro: Aço macio (liso ou 1/3 nervurado), Cromado (liso)

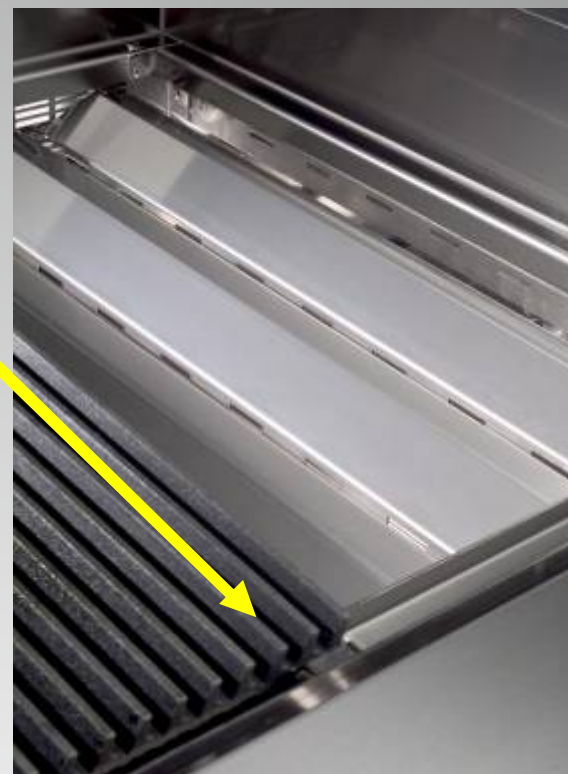
# Grelhadores Pedra Vulcânica

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

Monobloco ou de bancada a gás e eléctricos com 400 e 800 mm

Grelhas duplo lado  
aço vazado.



Gaveta de recolha de gorduras

Placas Radiantes

# Grelhadores de Contacto

(Fry Tops)

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Dreno de grandes  
dimensões



Uma peça  
prensada



# Grelhadores de Pedra Vulcânica

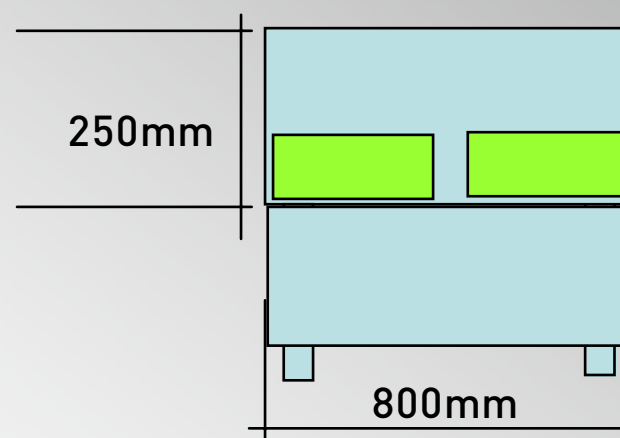
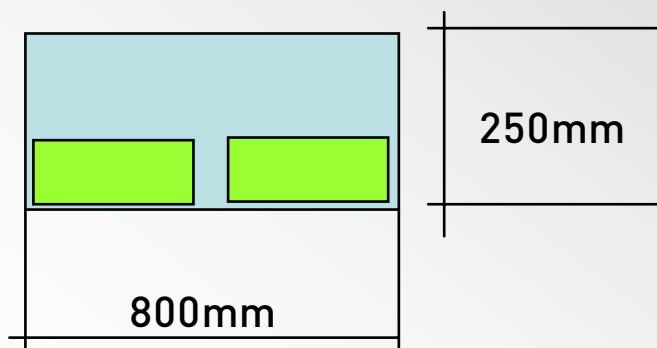
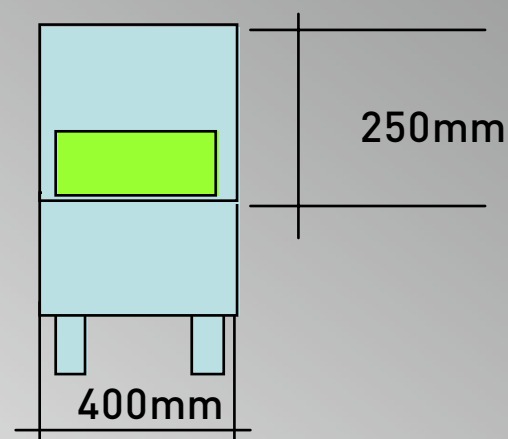
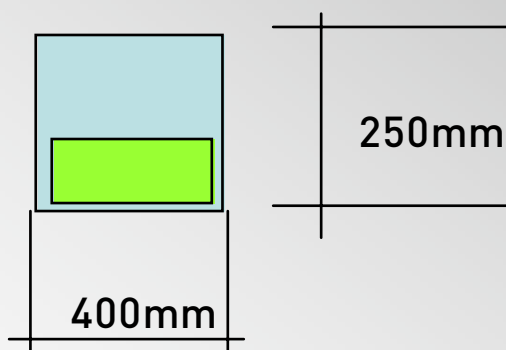
N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

## N700 – Bancada

## N700 – Monobloco

Pedra vulcânica modelo a gás (2ª fase)



N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Fritadeiras

## e Secadores de Fritos



- A forma da cuba única em V, garante elevadas performances graças a uma troca de calor mais rápida;
  - Cuba prensada sem elementos de aquecimento internos para facilitar a limpeza;
  - Produtividade: McCain's 8 kG/h em 7lt. (A gás).
- Secador de fritos - eléctrico
    - Dentro desta gama inclui-se o secador modular com lâmpada de infra vermelhos. Esta unidade pode ser colocada sobre bancada ou montada em base aberta.

# Fritadeiras

N700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Cuba Capacidade	Cuba Simples	Cuba Dupla	Banca da Top	Monobloco	Sistema Aquecimento	Alimentação
5		•	•		Elementos internos	Eléc.
7	•	•	•	•	Indirecto. "V"-forma	Gás/Eléc.
12	•	•	•		Elementos internos	Eléc.
14	•	•		•	Elementos internos	Eléc.
15	•	•		•	Indirecto. "V"-forma	Gás/Eléc.
34	•			•	Queimadores turbo	Gás

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Marmitas

de 60 Litros



- Aquecimento indirecto para aquecimento uniforme;
- Enchimento de água quente e fria;
- Todas as cubas são fabricadas em aço inox AISI 316;
- Reduzido consumo de energia através de controlo de pressostato nas marmitas de aquecimento indirecto.

## Modelos:

- 60 - Litros aquec. Directo a gás;
- 60 - Litros aquec. Indirecto-pressostato a gás;
- 60 - Litros aquec. Indir.Eléctico-pressostato.

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Marmitas

de 60 Litros

## O QUE QUER DIZER AQUECIMENTO INDIRECTO?

- Confeccionar os alimentos a uma temperatura constante à volta de 100° C;
- Evitar que o alimento se queime ou se pegue à superfície de confecção;
- Ideal para sopas baseadas em molhos e cremes.

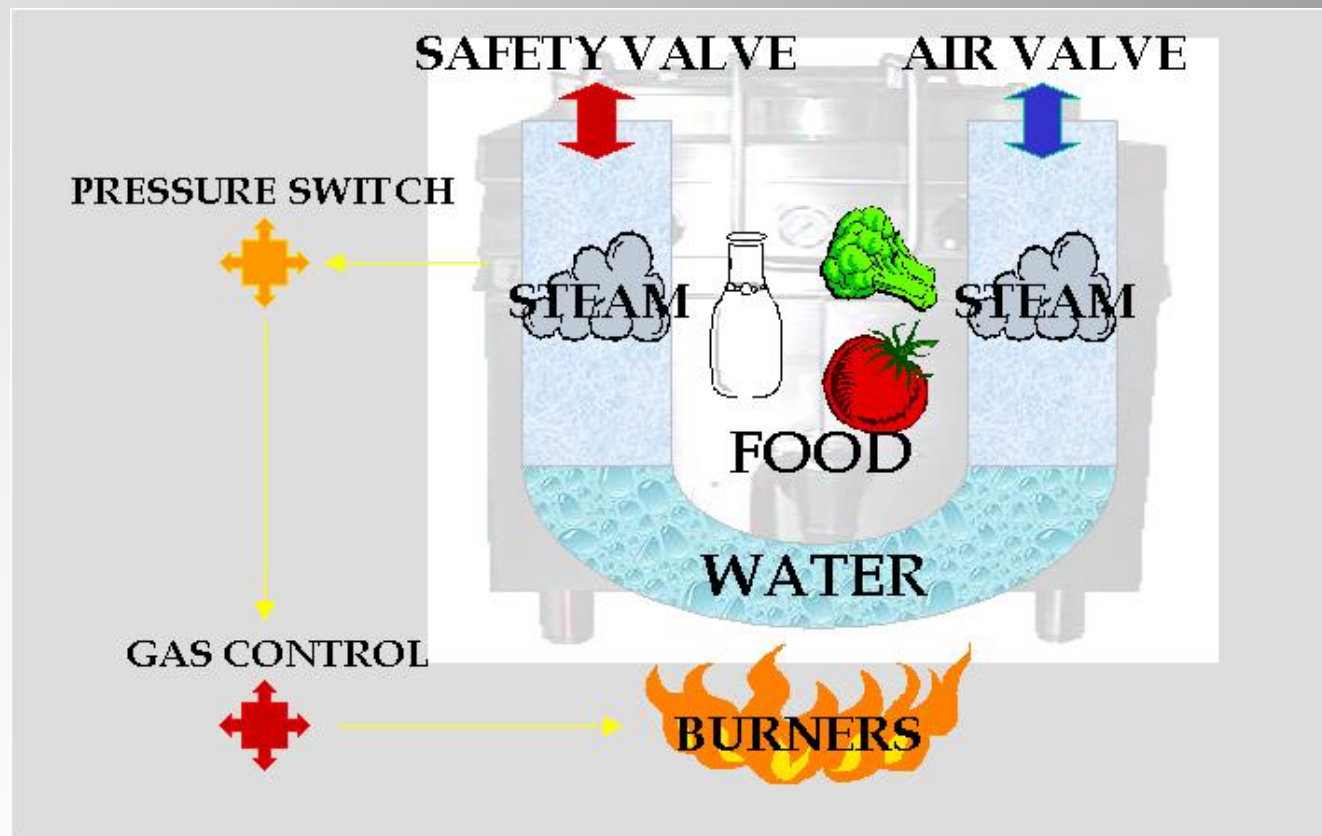
N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Marmitas

de 60 Litros

## COMO FUNCIONA?



ZANUSSI

# Frigideira Basculante

de 60 Litros



- Cuba de elevada capacidade num espaço limitado;
- Multi utilização:
  - Perfeita para confecções secas e com molhos;
- Superfície de confecção em aço macio ou inox AISI 316;
- Torneira para enchimento automático;
- Basculamento manual.

## Modelos:

- Todos os modelos desta gama são fornecidos com torneira de enchimento directamente para a cuba, basculamento manual da cuba e controlo termostático.

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Frigideira Basculante

de 60 Litros

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

**Antiga 700**

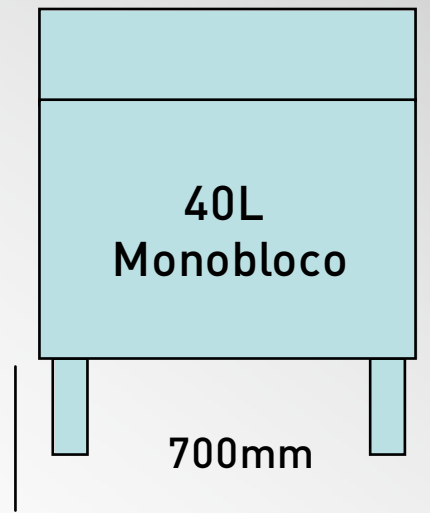
Opções fundo:

8mm aço macio ou 8mm aço inox

**N 700**

Opções fundo:

8mm aço macio ou 8mm aço inox



*Nova Dimensão com 60 L. de capacidade*

# Fogões Multi-Funcionais

11 & 22 litros

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL



- 3 Funções em 1: Frigideira, Grelhador (fry top) e Banho Maria seco/húmido;
- Multi-função que permite soluções de economia de espaço;
- Fundo composto garante excelentes resultados e limpeza rápida;
- Drenagem através de abertura grande;
- Regulador de energia para controlo preciso.



# Fogões Multi-Funcionais

11 & 22 litros

N700

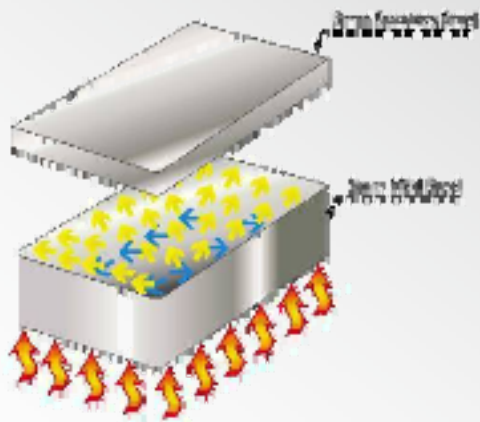
ZANUSSI  
PROFESSIONAL

## FUNDO COMPOSTO BIMETÁLICO

Como é feito?



Construção tipo "Sanduíche"



- A superfície de confecção têm que ter os melhores materiais em termos de resistência e limpeza;
- A zona inferior, de recepção de calor têm os melhores rendimentos em termos de difusão térmica.

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Cozedores Multi-Produto



- Multi-Produto:
  - Massas, arroz, vegetais, mariscos, etc;
- Enchimento Automático;
- Cozedor de “Sistema rápido” reenche com água pré aquecida;
- Segurança:
  - todas as versões eléctricas desligam se não existir água na cuba;
- Programável com elevação automática com cubas de 24,5/40 lt.

## Modelos

- Duas capacidades de cozedores estão disponíveis na gama N700: de 24,5 e 40 litros;
- Estão ambas disponíveis em ½ módulo e módulo inteiro nas versões gás ou eléctrico;
- O módulo consiste em duas cubas da mesma capacidade.

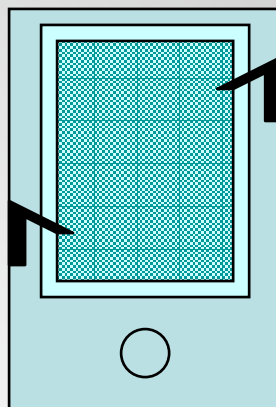
# Cozedores Multi-Produto

Cestos

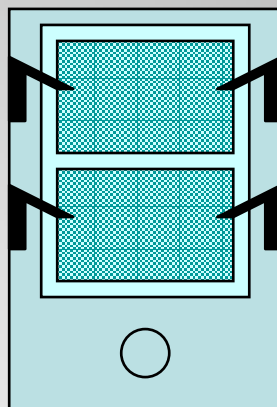
N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

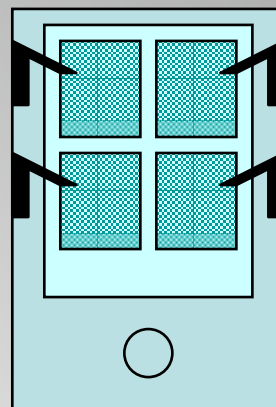
Cuba de 24,5 lt.



921611



921619



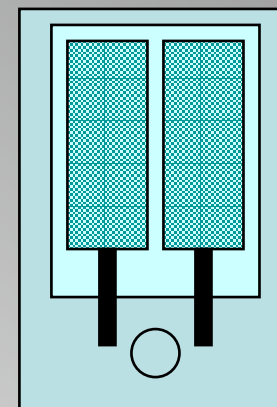
92161

8

+

92160

6



921610

921606 = Fundo falso

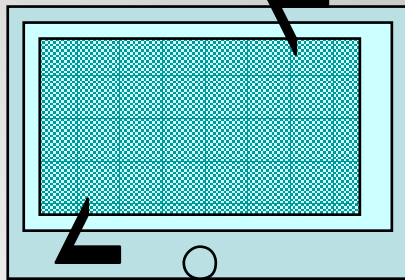
# Cozedores Multi-Produto

Cestos

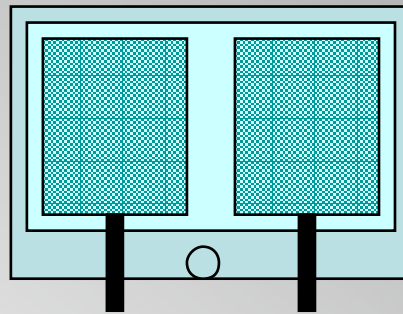
N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

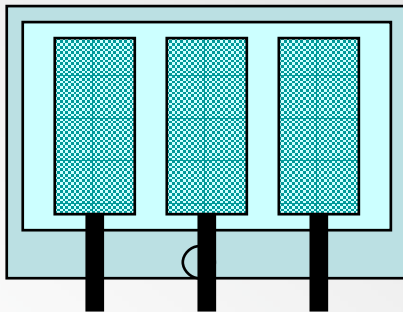
Cuba de 40 lt.



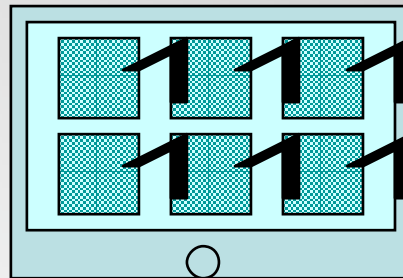
927216



927221



927214



206236

+

206238

206236 = 1/6 quadrado

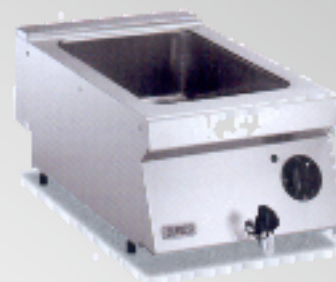
206238 = Fundo falso

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Banhos Maria

- Cuba com arestas interiores e abas arredondadas para facilitar a limpeza e drenagem;
- A gama de banhos maria inclui modelos a gás e eléctricos monoblocos ou de bancada;
- Cada unidade suporta containers *gastronorm* com altura até 150mm;



N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# Banhos Maria



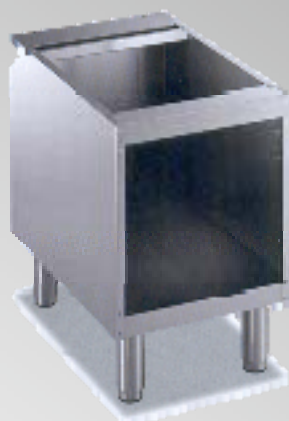
- Os banhos maria são também providos de fundo falso perfurado, dreno para água e tubo ladrão;
- Incluem termóstato de controlo, o que significa temperatura ajustável de 60°C a 90°C;
- Os queimadores de combustão otimizados têm termóstato de segurança e luz piloto protegida.

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

## Elementos Neutros e Bases Abertas



- Para complementar a linha N700 oferecemos uma gama de elementos neutros e bases abertas em aço inox AISI 304;
- Estas opções permitem-lhe completar a sua cozinha profissional com facilidade e economia de espaço;
- Os elementos neutros podem ser encomendados se necessário com gavetas.



### Modelos:

- As dimensões disponíveis são:
  - Elementos neutros: 400 & 800 mm
  - Bases abertas: 400, 800 & 1200 mm
- Portas para as bases e guias para recipientes GN estão também disponíveis como opcional.

# Bases de Refrigeração e de Congelação

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL



- Todas as unidades da gama N700 de bancada (Top) podem ser colocadas sobre as bases refrigeradas;
- Estas unidades são tropicalizadas a  $+32^{\circ}\text{C}$  e são fabricadas para o standard *gastronorm*;

## Modelos

- As bases refrigeradas estão disponíveis com gavetas e portas, e as congeladoras só com gavetas;
- Todas podem ser montadas no local com gavetas, portas e extensor de tabuleiros gastronorm dando-lhe total flexibilidade.



**N700**

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# N700

## Melhoramentos em 2009

- Modificação da grelha da chaminé
  - Melhor higiene
  - O mesmo design que a linha N900;
- Datas & PNCs

# N700 - Melhoramentos em 2009: Modificação da grelha da chaminé

Design actual



N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Modificação da grelha da chaminé

Design para 2009



N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Melhoramentos em 2009



**Agora**



**2009**

N700

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Melhoramentos em 2009: Datas & PNCs

## DATAS:

As alterações da Linhas N700 e N900 entram em vigor na produção da sem. 3/2009 → equipamentos com número de série a partir de 903xxxxx

## PNCs:

As alterações das linhas N700 e N900 não vão ser acompanhadas com mudança de PNCs → Os equipamentos produzidos após a sem. 3/2009 vão ter o mesmo PNC actual mas com as alterações previamente descritas.