

Zanussi N900

workin
horeca
do it well  by COMECA

CARACTERISTICAS GERAIS



O Sistema Modular de Confeção N900

Gama de equipamentos de alta potência para cozinhas industriais;

Permite a organização de uma área ideal de trabalho;

Garante excelentes performances a toda a hora de acordo com as mais rigorosas normas de segurança.





O Sistema Modular de Confeção N900



- 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 “flower flame”
- Protecção IPX5 (grau de resistência à água)
- Acabamento com técnica laser e sem juntas
- Desenho inovador e ergonómico



O Sistema Modular de Confeção N900



Meio ambiente

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

Todo o equipamento N900 é:

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



O Sistema Modular de Confeção N900



Botões de Comando Estanques

Corte e Soldadura por Laser

Grandes Superfícies
Estampadas

Tampo 2mm de espessura

Construção Total em Inox



O Sistema Modular de Confeção N900

Características	Vantagens
Construção em aço inox	Durabilidade
Tampo com 2mm de espessura	Robustez
Acabamento através de robot laser	Fiabilidade
Protecção à água IPX5	Fácil de limpar
Botões de comando estanques	Protecção
Superfícies estampadas	Elevado nível higiénico



O Sistema Modular de Confeção N900

Melhorias N900 *versus* HD900

Espessura do tampo:

De 1,5 para 2 mm

Materiais interiores:

Sem aço galvanizado

Materiais exteriores:

Aço inox AISI 304

Protecção á água:

De IPX4 para IPX5

Montagem:

Fácil acesso a ligações

Sobre base

Sobre rodas

Em consola

A GAMA

ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well  by COMECA



FOGÕES A GÁS



- Máximo nível de potência, robustez, eficiência e higiene;
- Os queimadores têm potência entre:
 - 6 e 10 kW com ajustamento variando de 1.5 a 6 kW e de 2.2 a 10 kW;
- Permite a utilização de recipientes de diferentes dimensões (de 10 a 42 cm);
- Limpeza fácil e rápida
 - Placas, portas, duplas portas e pegas dos fornos são prensadas e com cantos arredondados.

Modelos:

- 2, 4, 6-queimadores tops;
- 4 queimadores sobre forno a gás/eléctrico;
- 6 queimadores sobre forno e armário;
- 8 queimadores sobre dois fornos a gás.

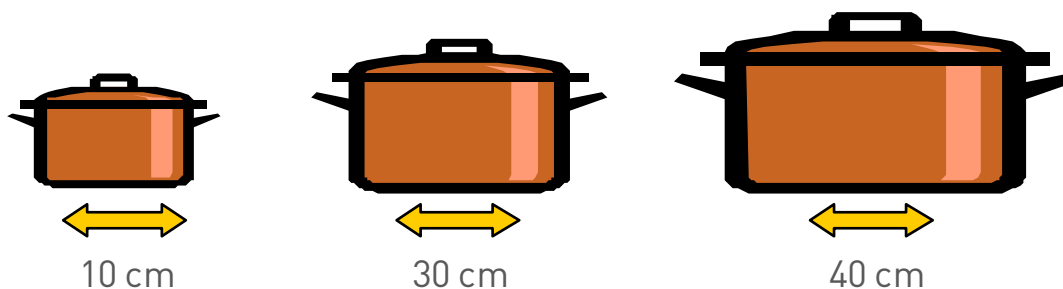




FOGÕES A GÁS

O FLOWER FLAME

- Versatilidade na confecção:
 - A tecnologia “flower flame”, que é patenteada, adapta a chama dos queimadores abertos às dimensões das panelas (de 10 até 40cm).
- Economia de energia:
 - O controle de modulação fornece somente a quantidade de energia necessária para cada tipo de confecção.
A mais alta eficiência no mercado: 60%





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;
- Fácil limpeza: câmara de confecção e grelhas em aço inox (GN 2/1) 430;
- Isolamento calor:
 - 40mm espessura da porta.
- Segurança:
 - Termopar.
- Ignição piezoelétrica;
- Tampo prensado polido.



FOGÕES ELÉCTRICOS



- São fornecidos com placas eléctricas
 - 300x300 mm de 4 kW de potência;
- Seguros e robustos
 - Tampo prensado em aço inoxidável AISI 304 de 20/10 mm de espessura;
- Fácil limpeza
 - Devido à estanqueidade da estrutura.

Modelos:

- 1 modelo com 4 placas e forno eléctrico
- Fogão eléctrico Top com 2 e 4 placas



FORNOS ELÉCTRICOS



Controles do forno no painel frontal superior para simples regulação

ZANUSSI
PROFESSIONAL

- Os fornos a gás têm um nível máximo de performance
 - Potência de 6 kW e uma temperatura de operação entre 100°C a 300°C;
- Fácil limpeza:
 - Câmara de confecção e grelhas (GN 2/1) em aço inox AISI 430;
- Isolamento calor:
 - 40mm espessura da porta;
- Segurança:
 - Termostato
- Tampo prensado polido.



FORNOS ELÉCTRICOS



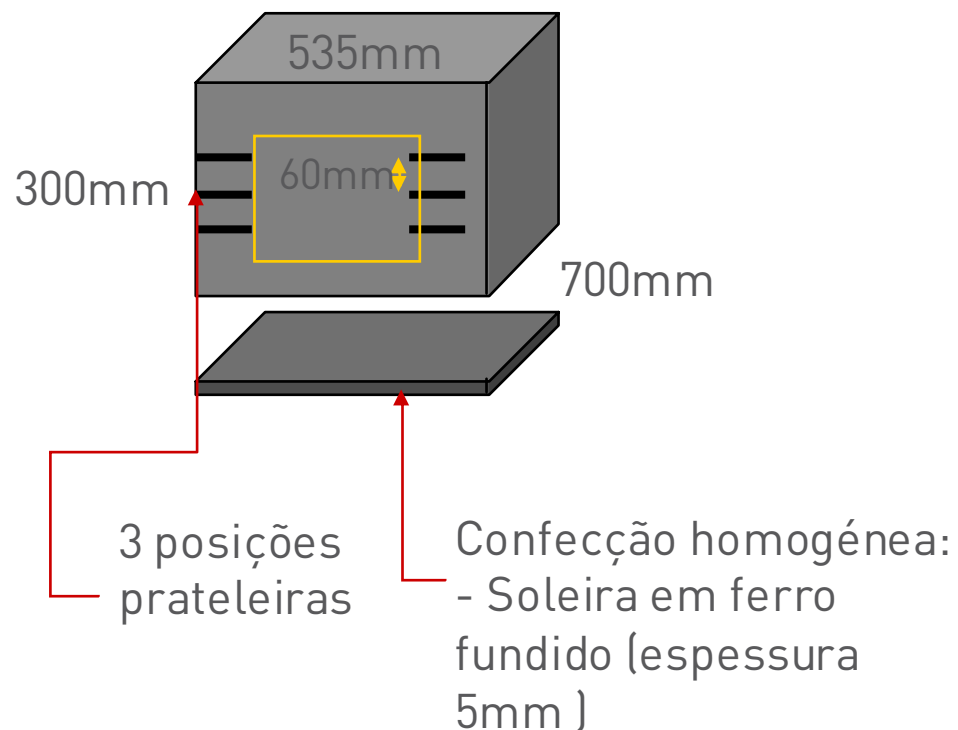
- Confeção versátil
3 ciclos confeção:
 - Irradiação para carnes assadas e receitas clássicas;
 - Gratinar;
 - Irradiação mais gratinar para pastelaria e pizza.
- O clima ideal para o alimento:
 - Uma simples válvula de controle de humidade para deixar sair a humidade em excesso.



FORNOS ESTÁTICOS

A GÁS OU ELÉCTRICOS - COMO UTILIZAR:

Dimensões internas da câmara de confecção:



• Fornos estáticos ideais para:

- Gratinar
- Padaria simples
- Tostar
- Cobertura
- Estufa (manter)

• Para confeccionar:

- Somente 1 grelha;

• Para manter:

- Use mais de 1 grelha.



FOGÕES INFRA VERMELHOS TOPS



- 2 elementos radiantes concêntricos com 2 círculos com um diâmetro máximo de 300 mm;
- Plano de trabalho liso e fácil de limpar;
- Tampo em cerâmica com 6mm de espessura;
- 3.4kW cada zona;
- Segurança:
 - Termostato, indicador de aquecimento;
- Controle perfeito: regulador de energia.

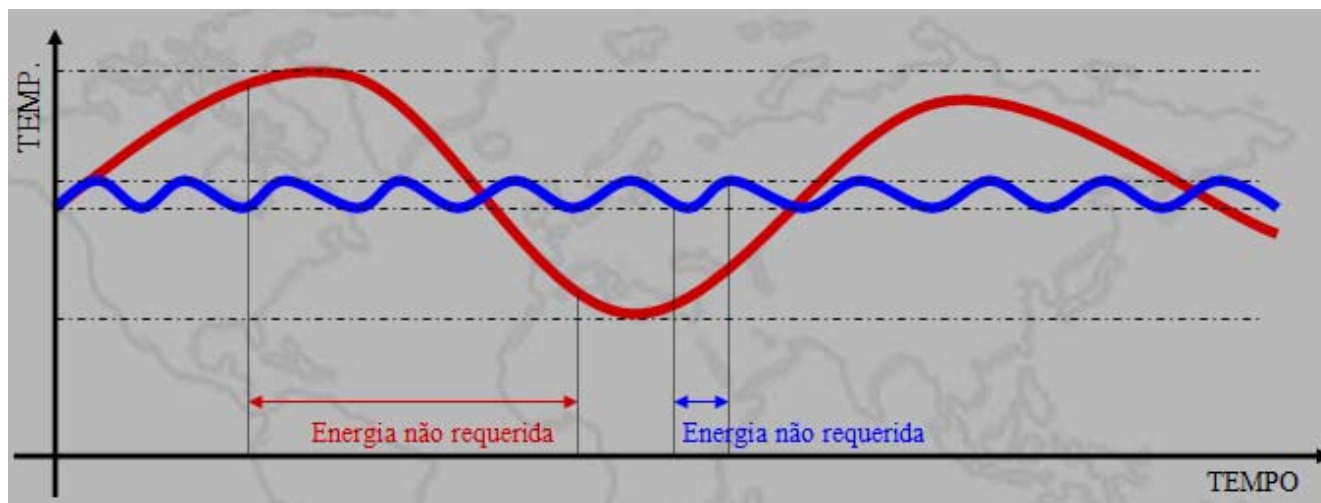
Modelos:

- 1 top com 2 zonas de confecção
- 1 top com 4 zonas de confecção



FOGÕES INFRA VERMELHOS TOPS

- Controle perfeito:
 - Pode-se trabalhar com uma gama de temperatura justa para produtos delicados, ou mais larga, para confecção longa, entretanto economiza-se energia;
- Ideal para confecções rápidas.



FOGÕES DE INDUÇÃO



- Elevada eficiência energética;
- Placa Ceran de 6mm;
- 5 kW por elemento de aquecimento;
- Aquecimento da placa dos 0 aos 400°C em apenas 8 segundos;
- Diâmetro máximo de tachos: 280mm;
- Dispersão mínima de calor;
- Facilidade de limpeza.

Modelos:

- 1 top com 2 zonas de confecção
- 1 top com 4 zonas de confecção



FOGÕES DE INDUÇÃO

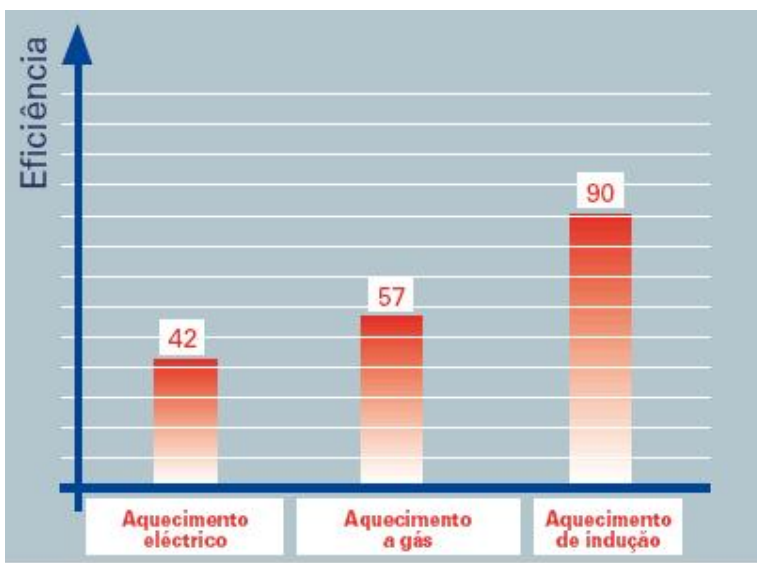
VANTAGENS

- Economia de Energia (50% vs. gama gás):
 - A indução só trabalha quando tem o tacho sobre a placa;
- Segurança:
 - A área não em contacto com o tacho está fria, emissão de calor não necessário;
- Controle simples:
 - Controlo digital, fácil de limpar e 8 níveis de potência.

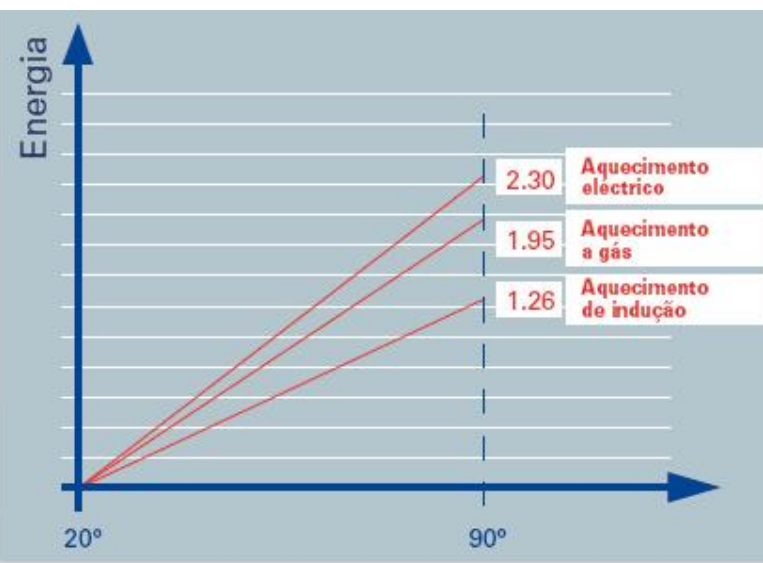


FOGÕES DE INDUÇÃO

VANTAGENS



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.



PLACAS RADIANTES E DE MANUTENÇÃO



- Grande superfície:
 - 800x700mm;
- Robustez:
 - Placa em ferro fundido: 30mm de espessura;
- Queimador Simples central:
 - 10.5kW;
- Gama de temperatura:
 - 500 °C no centro, 200 °C nas extremidades;
- Segurança:
 - Termopar e chama piloto;
- Ignição piezoelétrica.

Modelos:

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



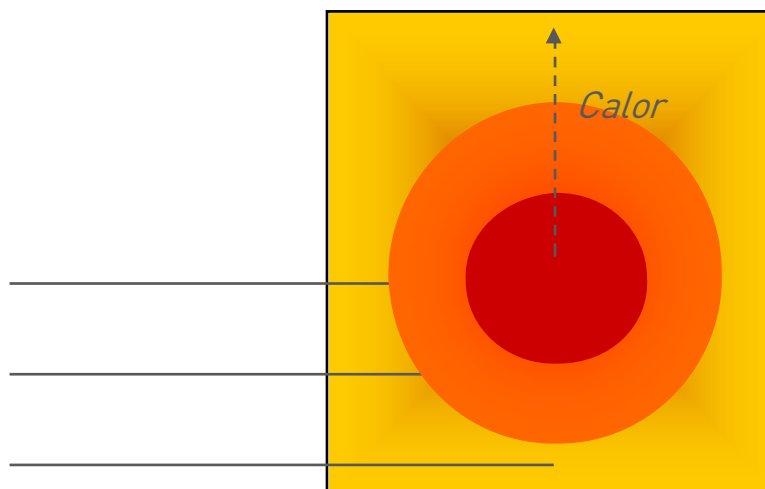
PLACAS RADIANTES E DE MANUTENÇÃO

VERSATILIDADE

- Podem ser utilizados tachos grandes até 40cm diâmetro - 30-40 litros de capacidade;
- Possibilidade cozinhar rapidamente, ritmo normal, fervura lenta e ainda manter alimentos quentes.

- Cozedura:

- Rápida
- Normal
- Lenta



PLACAS RADIANTES E DE MANUTENÇÃO



- Permite cozinhar lentamente ou manter os alimentos a uma temperatura constante;
- Temperatura ajustável;
- A placa é removível e feita em ferro fundido com uma superfície lisa;
- Controlo separado das duas zonas de confecção, no modelo de 800 mm:
 - Permite ter duas temperaturas diferentes.

Modelos:

- Tops a gás com 400 e 800 mm



GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS



- Grande superfície até 800mm;
- Robustez:
 - Chapa de aço macio, 15mm espessura;
- Elevada potência
 - Até 20 kW para os modelos a gás;
 - Até 15 kW para os modelos eléctricos;
- Gama temperatura:
 - 110 até 270 °C;
- Segurança:
 - Termopar e termostato;
- Ignição piezoeléctrica.



GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS

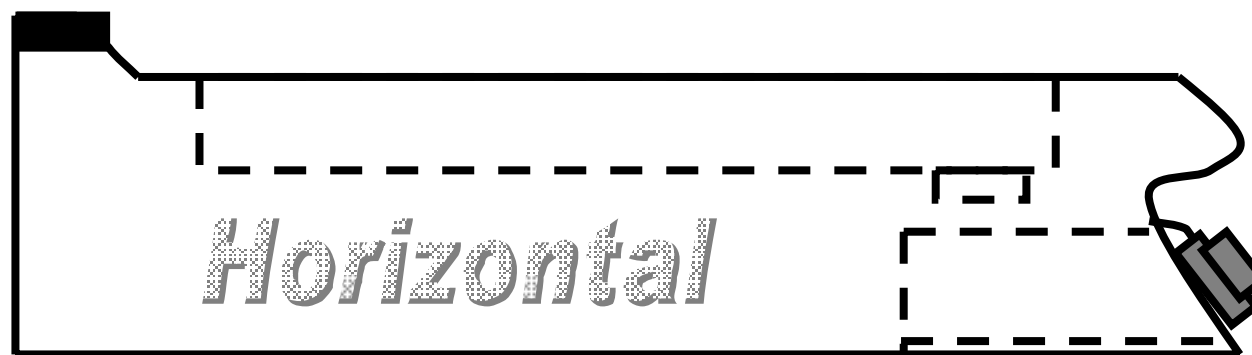


Modelos:

- 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.



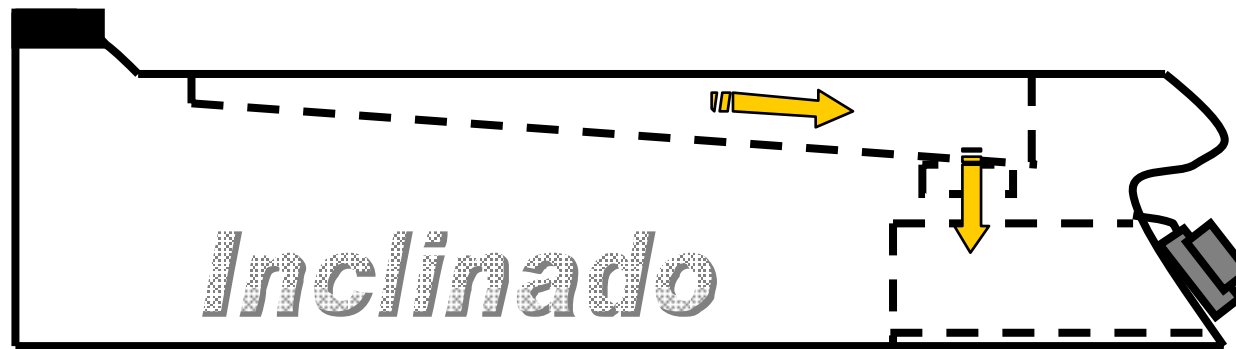
GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS INCLINAÇÃO



- Confeção com Aroma
 - Todas as placas lisas de aço macio são horizontais e providas de um tampão especial para tapar o tubo de descarga, de forma a fritar lentamente o alimento na sua própria gordura/óleo.



GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS INCLINAÇÃO



- Confeção Dietética:
 - Todas as placas nervuradas em cromo/aço macio são inclinadas, de forma a permitir que o óleo/gordura do alimento escorra



GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS CRÓMIO OU AÇO MACIO

- Chapa em Crómio
 - Ideal para vegetais fatiados, peixe e peças de carne finas (2-3cm);
 - Fácil de limpar;
 - Não transfere aroma: indicada para confecção de diferentes alimentos;
 - Ambiente amigável: não transmite calor.
- Chapa Aço Macio
 - Ideal para peças de carne espessas (mais de 3-4cm)
 - Especialmente indicada para confecção de peças grandes



GRELHADORES DE CONTACTO – FRY TOPS

MODELOS DE CONTROLE ON/OFF

- Modelos standard, versatilidade:
 - Controle de temperatura preciso para cada tipo de produto;
 - Estanque;
 - Gama completa para qualquer necessidade
- Acessórios incluídos:
 - Raspador
 - Protecção posterior (alçados)
- Modelos on/off
- Produção de produto único grande: posições on/off
 - Gama limitada: Somente placas de aço macio a gás



GRELHADORES



- Grande superfície:
 - 800mm e 400mm;
- Robustez:
 - Grelha ferro fundido;
- Alta potência:
 - 22 kW para as versões a gás;
 - 15 kW para as versões eléctricas;
- Segurança: termopar e termostato;
- Ignição piezoeléctrica.

Modelos:

- Modelos a gás e eléctricos de 400 e 800 mm



GRELHADORES

ESTRUTURA



- Grelhas Ferro Fundido:
 - Dois lados de utilização e três elementos de aquecimento por meio módulo)
- Placas Radiantes e Queimadores
- Gavetas Grandes:
 - Para recolha de gorduras



GRELHADORES

PONTOS FORTES

- Perfeita eficiência e homogeneidade:
 - Queimadores protegidos contra a queda de gorduras por placas radiantes em inox AISI 316;
 - Fácil de limpar:
 - Grandes gavetas de recolha de gorduras;
 - Carne macia:
 - As gavetas podem ser cheias com água para gerar vapor que amacia a textura da carne
- Versatilidade: Dupla face da grelha ideal para:
 - Carnes, usando o lado dos canais inclinados para retirar as gorduras
 - Peixes e vegetais, usando o lado direito com uma maior superfície de contacto



GRELHADORES

ELEVADA PRODUTIVIDADE

- Hamburgers Frescos: 210-250/hora
- Escalopes de veado (80g): 240-360/hora
- Vegetais Fatiados:
 - 300 fatias de abóbora/hora
 - 390 fatias de beringela/hora
- Salmão Fatiado (200g): 110/hora

FRITADEIRAS



- Cuba de 15 litros;
- Cubas profundas;
- Elementos aquecedores externos;
- Produtividade até 60 kg/h;
- Sistema de filtro integrado em alguns modelos
- Sistema HACCP integrado nos modelos Active

Modelos:

- Gás ou eléctricos desde 15 litros com elementos aquecedores dentro e fora da cuba
- Eléctricos com 18 litros com elementos aquecedores na cuba
- 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; Disponível em modelo ACTIVE

FRITADEIRAS



- O Modelo Active tem controle digital que permite memorizar 5 programas de acordo com:
 - Normas HACCP;
 - A temperatura ideal;
 - Tempo para cada produto a ser frito.
- 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.

FRITADEIRAS



- A Fritadeira Active :
 - Regista todos os valores incorrectos os quais podem ser vistos no painel;
 - Estes valores podem ser chamados ou impressos se ela estiver ligada a uma impressora HACCP.



A GAMA

VIDEO ACTIVE FRITADEIRA



ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well by COMECA



SECADORES DE FRITOS



Modelo:

- 1 top eléctrico

- Indispensável para manter todos os alimentos a uma temperatura constante depois de cozinhados;
- É inteiramente fabricado em aço inoxidável;
- Fornecido com elemento aquecedor infravermelho;
- Fácil limpeza:
 - Cantos arredondados e fundo falso perfurado amovível;
- A potência disponível é de 1.5 kW.



MARMITAS

60L . 100L . 150L



- Regulador de energia:
 - Garante uma confecção uniforme e controlo preciso da cozedura;
- Aquecimento indirecto disponíveis também com enchimento automático de água na camisa;
- A cuba prensada e a tampa são em aço inoxidável AISI 316:
 - Resistente aos efeitos corrosivos efectuados pelo sal e água.

Modelos:

- Modelos a gás, 100 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



A GAMA

MARMITAS

60L . 100L . 150L



Cuba profunda em Inox AISI 316

Painel de controlo com manómetro

Regulador de Energia

ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well by COMECA



A GAMA

COZEDOR MULTI-PRODUTO

Sistema rápido: Pré-aquecimento sem caldeira;

Cubas profundas em inox (AISI 316L);

B.E.C. (Boiling Energy Control);

Sistema automático de enchimento de água;

Controle do nível de sal (em estudo);



ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well by COMECA

COZEDOR MULTI-PRODUTO



- Os cozedores de massa da gama N900 garantem elevada produtividade e notável performance térmica;
- São fáceis de manter e limpar;
- Fabricados em aço inoxidável com cuba em aço inoxidável AISI 316;
- Painel de controle extremamente fácil de usar, regulador de energia que permite o controle rigoroso da cozedura

Modelos:

- 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 150/190litros, com elevação automática do cesto
- Modelos a gás eléctricos ou vapor com 2 cubas, 190 litros, com elevação automática do cesto



FRIGIDEIRAS BASCULANTES



- As frigideiras basculantes estão disponíveis com fundo em aço macio e em aço inox (*compound*) ;
- As frigideiras são concebidas com elevação motorizada ou mecânica e um regulador de energia;
- Termóstato ajustável de 120°C a 300°C.

Modelos:

- 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, 70 litros com agitador



BANHOS-MARIA



- Controlo automático de temperatura através de um termóstato ajustável de 60°C a 90°C;
- As cubas com cantos e arestas arredondadas tornam a limpeza e a drenagem mais fácil;
- Fundo falso perfurado e suporte amovível para suportar os recipientes GN;
- Queimadores de chama otimizada têm uma válvula de segurança termopar e chama piloto protegida.

Modelos:

- Tops a gás ou eléctricos de 400 mm e 800 mm



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;
 - Operações de limpeza fáceis e rápidas.

Modelos:

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



ARMÁRIOS BASE FECHADOS E ABERTOS



- Fabricados em aço inoxidável com acabamento “scotch brite”;
- Personalização:
 - Com gavetas, unidades de aquecimento (estufa), suportes guia para recipientes GN, etc;
- Sistema rápido de fixação:
 - Modelos modulares com as melhores funções nesta linha.

Modelos:

- Elementos neutros de: 200, 400, 800 e 1200 mm,
- Armários de 400 e 800 mm:
 - Disponíveis com ou sem gavetas



BASE REFRIGERADA



- A base refrigerada tem duas gavetas grandes com sistema telescópico de deslizamento;
- Termóstato;
- Luz avisadora de descongelação;
- Interruptor ON/OFF;
- A temperatura varia de -2°C a $+10^{\circ}\text{C}$.



SISTEMA DE GRELHAR E FRITAR/GRELHAR



- Elevadas potências:
 - Asseguram uniformidade de confecção através de toda a superfície;
- Base refrigerada onde os alimentos podem ser mantidos próximos da área de confecção;
- Combinação de diferentes componentes para fritar.

SISTEMA EM CONSOLA



- Higiene, limpeza e funcionalidade;
- Instalação é muito simples;
 - Ligações da água, electricidade e gás foram concebidos dentro das próprias unidades;
- Fácil manutenção;
- Dois tipos de suportes: Sobre pernas ou sobre estrutura (viga), ambas permitem diferentes soluções de confecção.

A GAMA DOS SUPORTES EM CONSOLA INCLUI:

- Suporte em consola com conduta técnica (equipamentos de um lado)
- Suporte em consola com conduta técnica (equipamentos dos dois lados)



A GAMA

SISTEMA EM



Parafusos Auto Aperto

Acesso a Ligações

- Sobre base
- Murete
- Sobre rodas

ZANUSSI
PROFESSIONAL

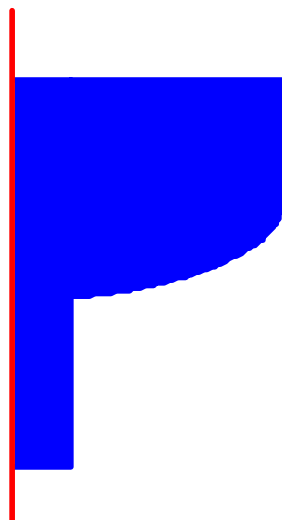
workin
horeca
do it well by COMECA



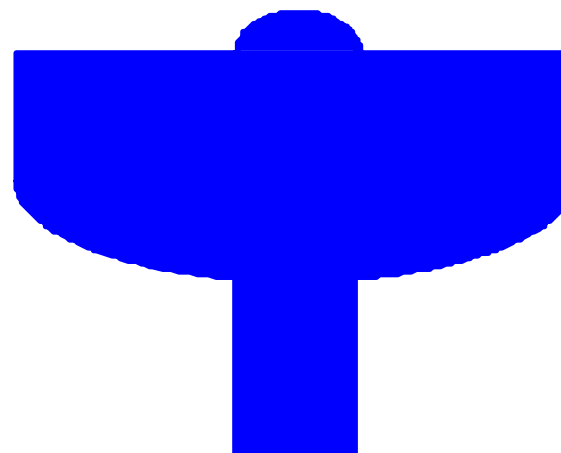
A GAMA

INSTALAÇÃO EM CONSOLA

Montagem contra parede
(simples)



Montagem central
(dupla)



ZANUSSI
PROFESSIONAL

Usar sempre a base de cimento adequada

workin
horeca
do it well by COMECA



INSTALAÇÃO EM CONSOLA

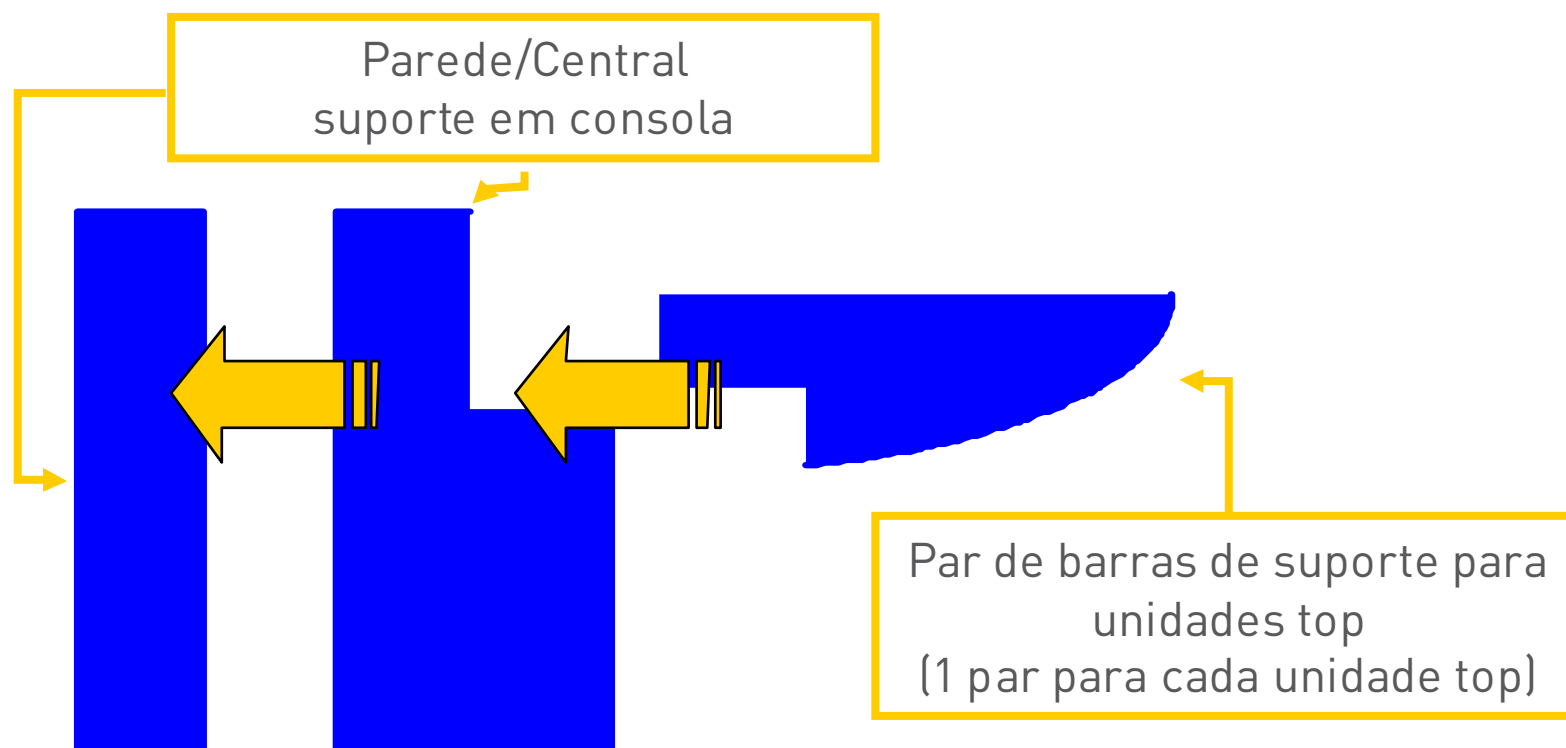
Se não puder fixar ao solo, pode usar pés:

Opções de instalação	até 2400mm	acima de 2400mm
Parede	2 pés	3 pés
Central	4 pés	6 pés



INSTALAÇÃO

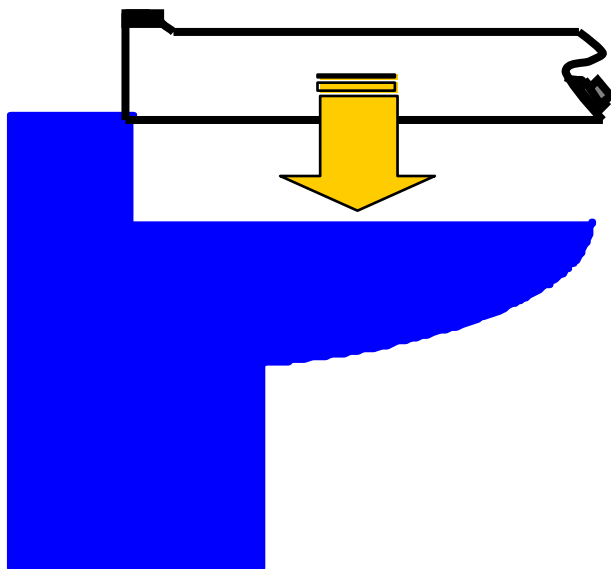
EM CONSOLA - SUPORTES



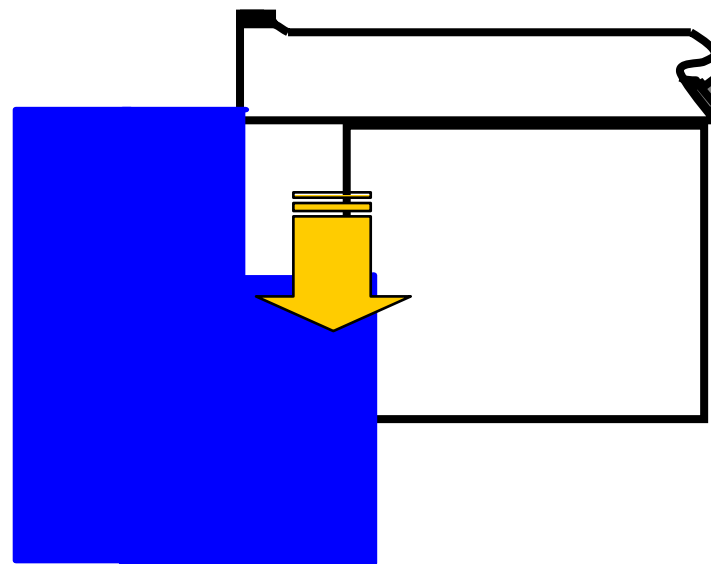


INSTALAÇÃO

TOPS E MONOBLOCOS



Instalação de unidades Tops



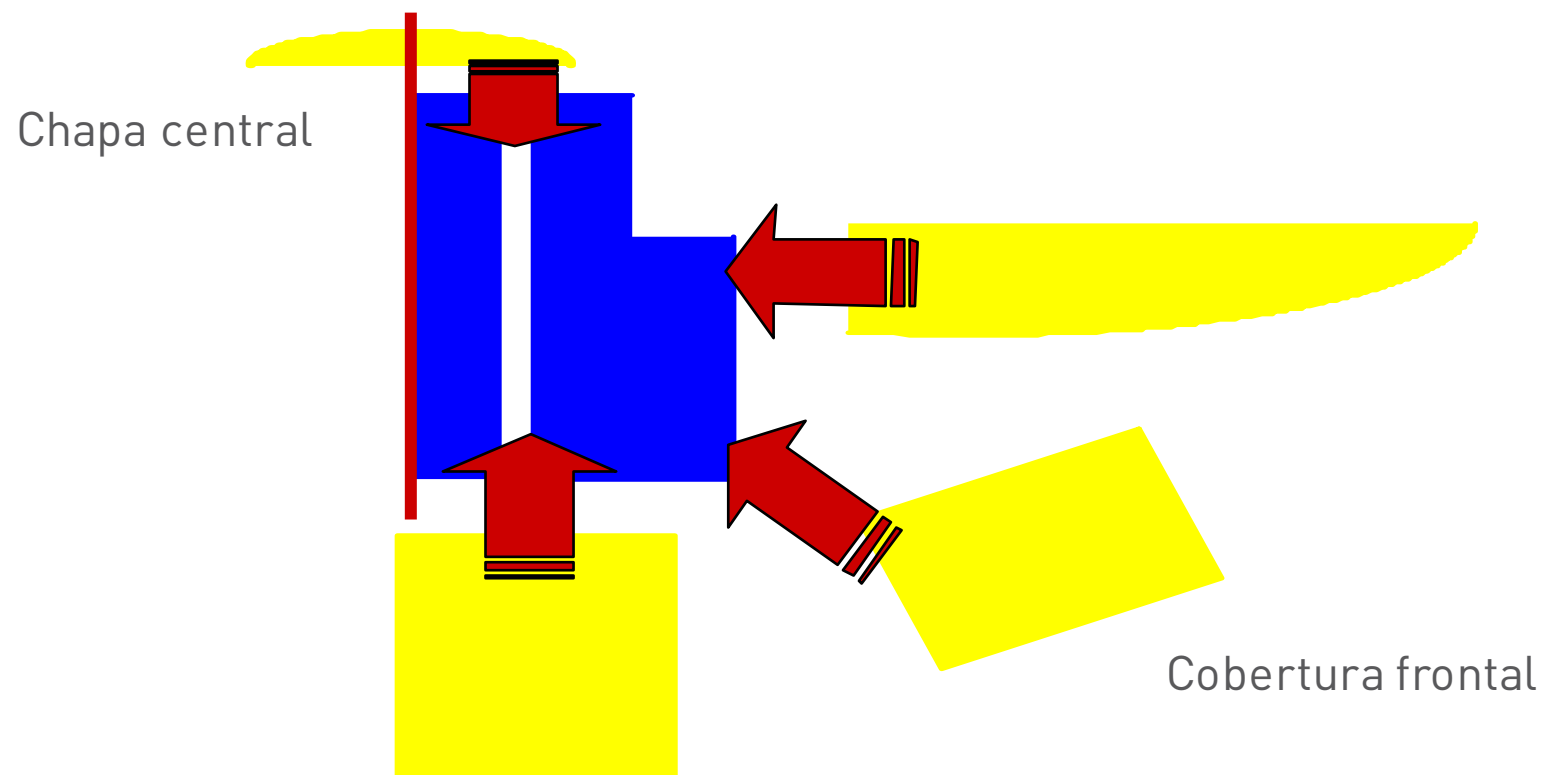
Instalação de unidades monobloco
(simplesmente remover os pés)
Única exceção é a fritadeira Active



A GAMA

INSTALAÇÃO

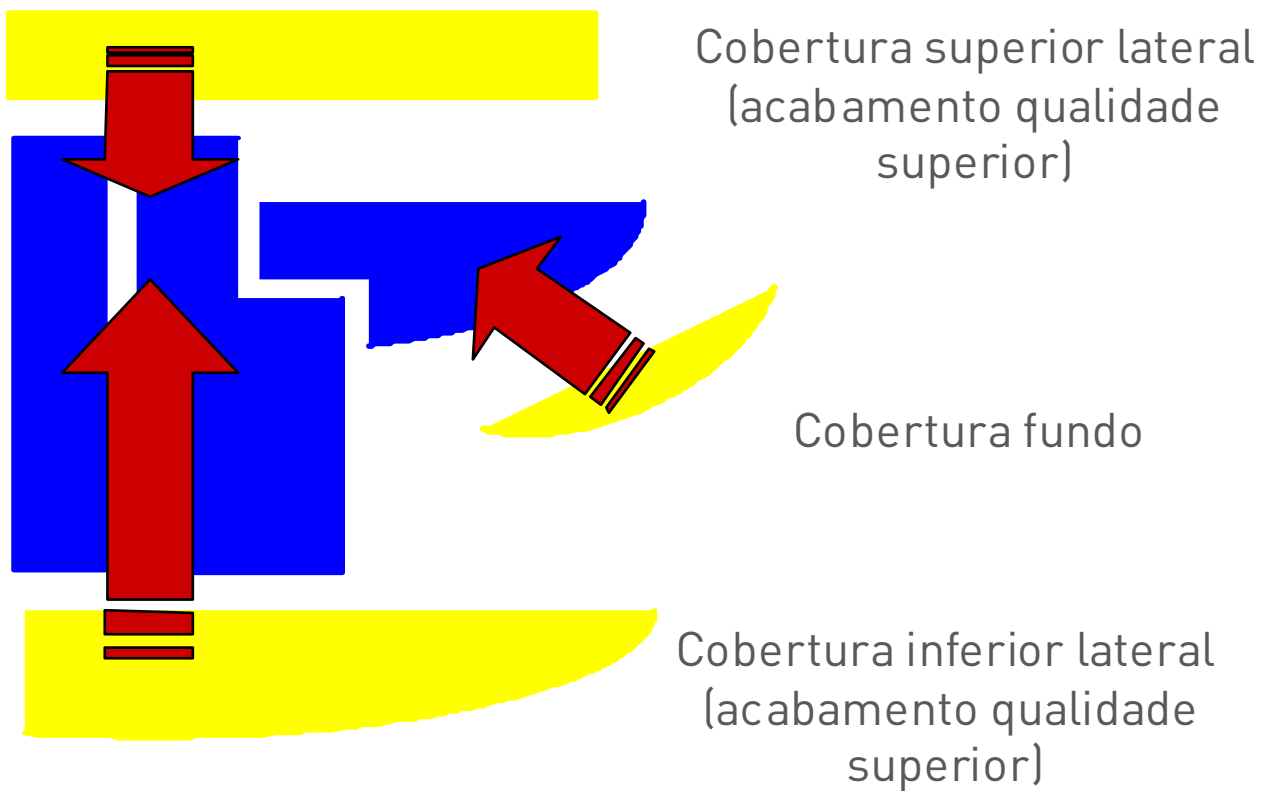
ELEMENTOS DE COBERTURA,
JÁ INCLUÍDOS NO SUPORTE EM CONSOLA





INSTALAÇÃO

ELEMENTOS DE COBERTURA, A ENCOMENDAR





A GAMA

INSTALAÇÃO EM MONOBLOCO



Parafusos Auto Aperto

Acesso a Ligações

- Sobre base
- Murete
- Sobre rodas

ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well by COMECA



A GAMA

N900

Melhoramentos

em 2009

ZANUSSI
PROFESSIONAL

workin
horeca
do it well  by COMECA



Linha N900

- Modificação da grelha da chaminé

Melhor higiene

Mesmo perfil que a linha N700 → gama homogénea

Acessórios: mesma chaminé higiénica que N700

- Painel Lateral e Posterior - novo processo de fabrico

Melhor higiene

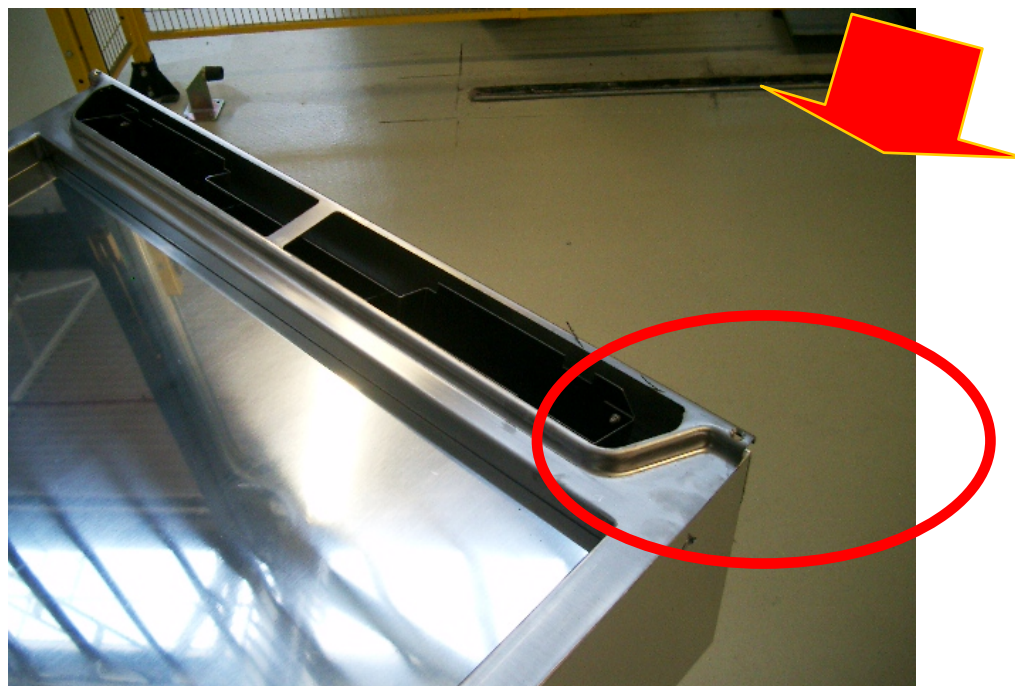
Maior durabilidade

- Datas & PNCs



A GAMA

Mudança no perfil da chaminé N900 Design actual





A GAMA

Mudança no perfil da chaminé N900 Design 2009



**Mesmo
perfil da
N700**

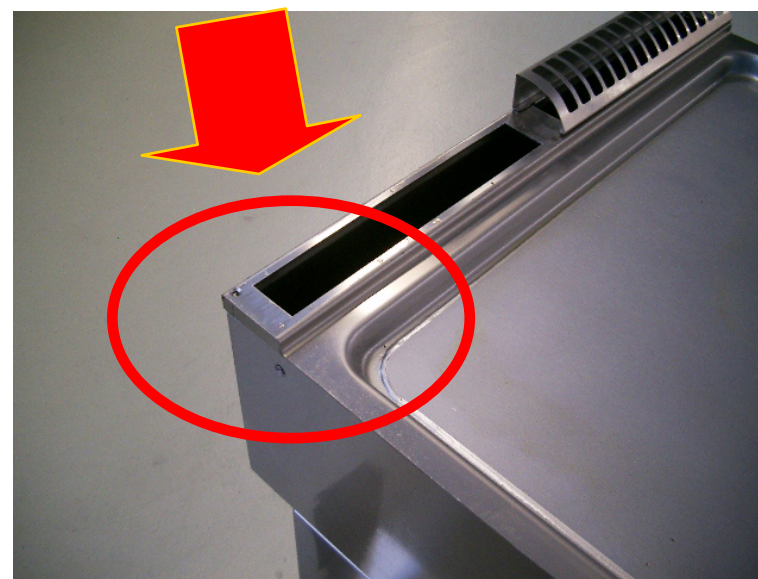


A GAMA

Mudança no perfil da chaminé N900 - 2009



Agora

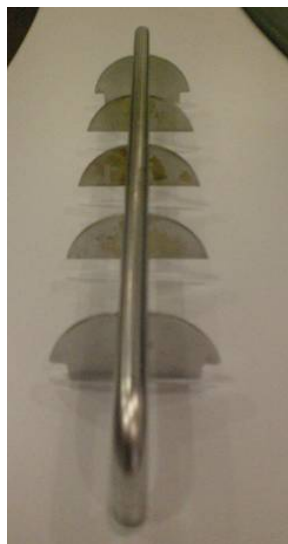


2009

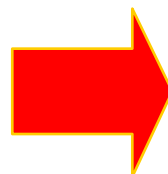


A GAMA

Modificação das grelhas da Chaminé N900 - 2009 Chaminés



Agora



2009



A GAMA

Modificação das grelhas da Chaminé N900 - 2009

Chaminés - Instaladas no equipamento



Agora



2009



A GAMA

Modificação das grelhas da Chaminé N900 – 2009 Acessórios – chaminés higiénicas

Nota: estes modelos podem agora ser
usados também para a N 900

ACESSÓRIOS



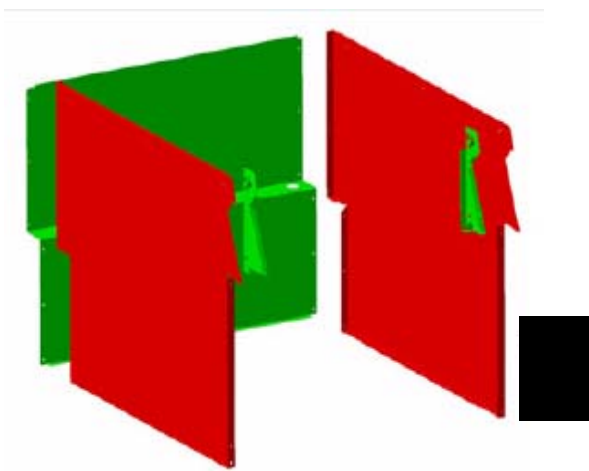
Nota: Logo que a modificação seja
efectuada eles estarão ligados aos códigos
correspondentes dos equipamentos

Códigos:

- 206268 Cobertura chaminé fechada – 200 mm
- 206269 Cobertura chaminé fechada – 400 mm
- 206271 Cobertura chaminé fechada – 800 mm
- 206272 Cobertura chaminé aberta- chaminé pequena - 800 mm
- 206273 Cobertura chaminé aberta-chaminé larga - 800mm
- 206274 Cobertura chaminé fechada – 1200 mm
- 206275 Cobertura chaminé aberta - chaminé - 1200 mm
- 206276 Cobertura chaminé aberta - chaminé - 1200mm
- 206274 Cobertura chaminé aberta – 400 mm

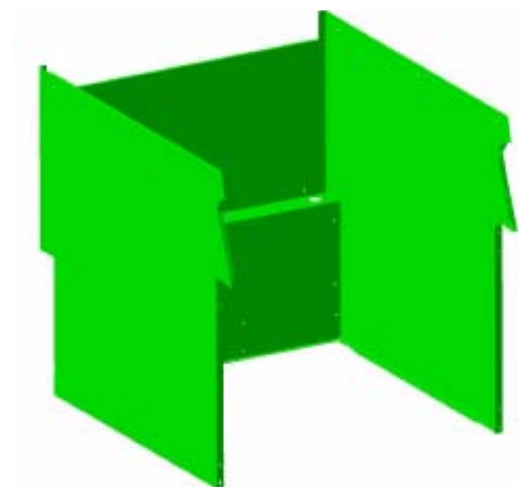


Melhoramentos em 2009 – Painéis Lateral & Posterior



Produção Actual:

- 2 painéis laterais
- 1 painel posterior
- 2 suportes para painel frontal
- Ligações: 6 parafusos



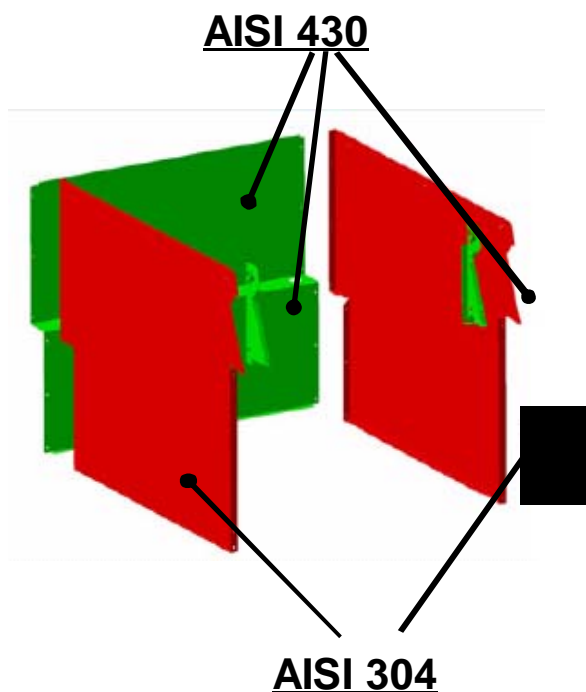
Produção em 2009 :

- 1 peça única (dobrada)
- Sem parafusos

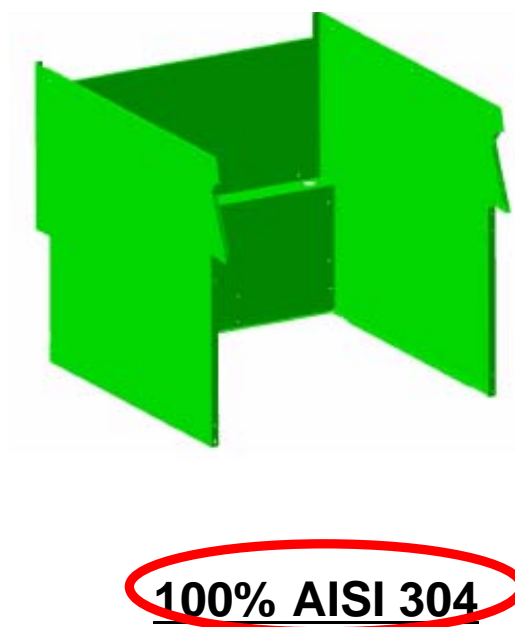


Melhoramentos em 2009 – Painéis Lateral & Posterior

Produção Actual



Produção em 2009



Nota. Observando os desenvolvimentos do mercado e a nossa necessidade de reduzir a complexidade, foi decidido manter o tipo de material para os componentes verticais (ex. AISI 304 para a Linha Elco 900 e AISI 430 para a Linha Elco 700HP), no entanto, para a linha N900 foi melhorado o processo de produção e o produto com o componente vertical de “1 peça única”



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.

N700 e N900 Zanussi Professional

workin
horeca
do it well  by COMECA