

La Gamma

Preparazione

Statica
Statica HD



Lavaggio Stoviglie

Le lavastoviglie
I sistemi di lavaggio

Cottura

N900 - N700
Snack 600
Macchine Industriali

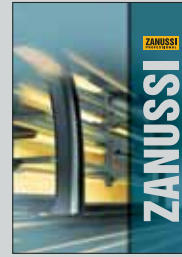


Trattamento tessuti

Macchine per il trattamento
tessuti

Forni

ActivePlus e Plus
Forni a Convezione Forzata

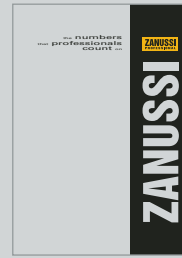


Distribuzione

Self-Service ActiveSelf
Fit-System

Refrigerazione

Sistemi di refrigerazione



... e molto altro

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it



L'Azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso.

Print Arti Grafiche Clemme

1MI 011 BRANDLIFE Ph.M.A.AUBER

le cuocipasta
e le brasiere
industriali

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

il Sistema



Il mondo della ristorazione moderna si è evoluto anche grazie al Sistema **Zanussi Professional**. In esso ogni professionista del settore riconosce il motore di un'evoluzione che ha migliorato la vita e ampliato le possibilità dei professionisti in cucina. Il Sistema **Zanussi Professional** infatti è un sistema universale, adottato ovunque nel mondo da milioni di utilizzatori. Dentro di esso ruotano altri sistemi ognuno con un preciso indirizzo. Le **Macchine Industriali** sono una delle sue tante espressioni. Facili da usare e di semplice manutenzione, in grado di rispondere ad ogni specifica esigenza, le **Macchine Industriali** sono marchiate **CE** ed omologate dai principali enti nazionali ed internazionali che assicurano elevati standard qualitativi e quantitativi.

le macchine industriali



Cuocipasta



Brasiere

Le **Macchine Industriali Zanussi Professional** offrono al catering professionale apparecchiature che si caratterizzano per l'elevata produttività a costi contenuti e per il limitato impiego di personale. Cuocipasta automatiche e Brasiere ribaltabili, sono state progettate e realizzate per dare il massimo sotto ogni punto di vista: qualità dei materiali, affidabilità nel tempo, sicurezza, ergonomia e funzionalità. Ogni prodotto, sintesi della più innovativa concezione di tecnologia d'avanguardia, funzionalità ed estetica, risulta essere davvero insuperabile per garantire condizioni operative ottimali e per ridurre i tempi nella preparazione dei cibi nel rispetto dei più rigorosi standard igienici e di sicurezza. Un servizio davvero speciale garantito anche dai numerosi centri di assistenza locale.

Cuocipasta

Le Cuocipasta automatiche **Zanussi Professional** sono ideali per la cottura in acqua di pasta, riso, paste ripiene, gnocchi, minestre, carni bollite e verdure.

Realizzate completamente in acciaio inox e perfettamente rispondenti alle normative sulla sicurezza ed alle esigenze di qualità e spazio, offrono eccellenti prestazioni a basso consumo energetico. Sono dotate di un nuovissimo sistema di movimentazione cesti a fine ciclo di cottura, tramite attuatore elettromeccanico alimentato a bassissima tensione (24vdc), che garantisce affidabilità di prestazioni nel sollevamento cesti ed una manutenzione semplificata. Oltre a ciò, sono fornite di un sistema di sicurezza che è in grado di prevenire cotture con un insufficiente livello d'acqua ed addirittura escludere in assoluto la possibilità di fiamma in assenza d'acqua in vasca. Per una maggiore sicurezza dell'operatore, inoltre, l'acqua viene caricata e reintegrata automaticamente.

LA GAMMA DELLE CUOCIPASTA COMPRENDE:

3 modelli di Cuocipasta con 1 vasca e 2 cestelli in versione gas, elettrica e vapore

3 modelli di Cuocipasta con 2 vasche e 2 cestelli in versione gas, elettrica e vapore



Quadro comandi.



Attuatore.



Le Cuocipasta automatiche, con cestelli ribaltabili, hanno una capacità di carico per cestello di 20 Kg. Consentono la cottura contemporanea di diversi tipi di cibo dai differenti tempi di cottura.



Brasiere

Le Brasiere ribaltabili **Zanussi Professional**, ideali per la cottura di salse, ragù, sughi, polenta, risotti e per la preparazione di carni brasate e rosolate, sono costruite completamente in acciaio inox per durare nel tempo ed offrire la massima garanzia di igiene. Si distinguono per il rapporto ottimale tra l'elevata produttività ed i consumi ridotti.

La trasmissione del calore nella vasca, favorita da un fondo termodiffusore in acciaio inox di grosso spessore, avviene per conduzione nei modelli elettrici o tramite bruciatori nei modelli a gas. Il sistema di mescolamento continuo a velocità regolabile, permette di mescolare qualsiasi prodotto in modo omogeneo e di ottimizzare la raschiatura del fondo. Facili da usare e da pulire sono conformi alle più rigide normative antinfortunistiche.

LA GAMMA DELLE BRASIERIE COMPRENDE:

3 modelli di Brasiere ribaltabili a gas

2 modelli di Brasiere ribaltabili elettriche

Le Brasiere ribaltabili sono provviste di dispositivi di sicurezza: un blocco che evita il ribaltamento della pentola a coperchio chiuso; un congegno che arresta la resistenza o il flusso del gas durante il capovolgimento della vasca; un meccanismo oleodinamico che garantisce la completa automazione delle operazioni di carico.



Cerniera bilanciata.



Quadro comandi.



Mescolatore con spatole in posizioni alternate.





Cuocipasta

- Attuatore elettronico a garanzia di una maggiore affidabilità, di una manutenzione semplificata e di una costanza di prestazioni nel sollevamento dei cestri.
- Sollevamento automatico dei cestri con blocco in posizione intermedia per consentire lo sgocciolamento della pasta.
- Elettrovalvola con sonda per evitare l'accensione in caso di mancanza d'acqua.
- Riempimento automatico della vasca.
- Bollitura gentile per evitare che la pasta si rompa durante la cottura.
- Sistema di sicurezza per prevenire il funzionamento delle macchine con un livello d'acqua insufficiente.

Brasiere

- Risparmio di tempo e manodopera.
- Possibilità di cuocere cibi con differenti densità che richiedono un mescolamento continuo a temperature superiori ai 100°C.
- Azione delicata della lavorazione che consente di mantenere intatte le caratteristiche del cibo.
- Completa automazione per un'estrema facilità d'impiego.
- Sistema di sicurezza che impedisce il ribaltamento della pentola a coperchio chiuso.
- Dispositivo di sicurezza che arresta il funzionamento della macchina durante il ribaltamento della vasca.

