

The Range

Preparation

Static
Static HD



Dishwashing

Dishwashers
Washing system



Cooking

N900 - N700
Snack 600
Industrial machines



Laundry equipment



Ovens

ActivePlus and Plus
FCF



Distribution

Self-Service ActiveSelf
Fit-System



Refrigeration

Refrigerated appliances



... and much more



www.zanussiprofessional.se



The Company reserves the right to change specifications without notice.

Print Art Grafiche Ciemme 0000 00/0000

1 AP 01 U BRANDLIFE Ph.M.A.AUBER

N700



ZANUSSI



N700 Den efterlängttade



ZANUSSI efterlängttade N700-serie

Med helt nya former och dimensioner som bättre återspeglar det moderna köket, lanserar nu **ZANUSSI** den efterlängttade **N700** serien. Genom avancerade konstruktionslösningar uppnås den höga nivå av prestanda, hygien och säkerhet som vi kräver. Nya **N700** har fått en design som lämnar ett kraftfullt intryck och garanterar stolta ägare. Serien har även tagits fram för att möta behoven i de typer av kök där arbetstempot är högt och utrymmet är begränsat. Dessutom omfattar serien över 100 modeller, så näst intill allas behov kan tillfredställas. Alla modeller har enastående prestanda, hög effektivitet och låga utsläppsnivåer. Lägg till ett brett utbud av tillbehör och installationsmöjligheter, får du en produkt som är svårslagen i förhållande till pris och kvalitet. Bara de bästa materialerna är goda nog för **ZANUSSI**, 1,5 mm tjocka topplåtar som pressats i ett stycke med laserskurna kanter, samt att alla yttre paneler som i **N700**-serien är tillverkade i rostfritt stål 304 AISI. Om du, ovanpå allt detta lägger den överlägsna kvalitet och driftsäkerhet som gjort **ZANUSSI** världsberömt, får du ett kök som inte bara passar din budget, utan ett kök som du verkligen kommer att värdesätta.

Teknik som ger överlägsna prestanda

ZANUSSI arbetar mot ett centralt mål, nämligen att ta fram utrustning som erbjuder maximala prestanda, låg energiförbrukning och låga utsläppsnivåer.

På gasversionerna tillhandahåller **ZANUSSI** patenterade Flower Flame-brännare bästa tänkbara lösning. Dessa avancerade brännare har en konstruktion och reglerbarhet som gör dem mycket effektiva.

Morgondagens teknik redan i dag

ZANUSSI avancerade tillverkningsteknik ger slutanvändaren hög kvalitet till överkomliga priser. Laserskärning garanterar släta, rena ytor med rundade kanter.

Innovation



Effektiva och snabba: de patenterade Flower Flame-brännarna



Laserskärning

Miljö

ZANUSSI tänker på både den yttre miljön och arbetsmiljön i köket.

Alla utrustningsdelar i **N700**:

- är återvinningsbara till 98%
- är miljövänliga tack vare låga gasutsläpp
- har låg energiförbrukning
- förpackas i material som är återvinningsbart till 100%.

N700

moduluppbyggt varmkökssystem



Gasspisar



Elektriska spisar



Glaskeramikhäll



Induktionshällar



Gasspishäll



Grillar



Stekhällar



Fritöser

- Högeffektiva (patenterade) brännare
- Moduler i de nya storlekarna 400/800/1200 mm
- Rostfritt stål 304 AISI med 1,5 mm tjocka arbetsytor
- Laserskurva ytor

En platsbesparande lösning

I takt med att köken blir allt mindre behöver vi utrustning som förenar komfort och ergonomi med stil och finess. **ZANUSSI N700** finns i en rad olika storlekar som garanterar absolut högsta prestanda även i begränsade utrymmen. **N700** är 700 mm djup och har moduler som är 400, 800 och 1200 mm breda. I serien ingår bordsmodeller liksom fristående versioner samt underskåp. Din lokala **ZANUSSI**-återförsäljare kan lämna närmare information om tekniska data och installationslösningar.

N700

moduluppbyggt varmkökssystem



Kokgrytor



Stekbord



Multi-cooker
universalpanna



Pastakokare



Vattenbad



Avställnings-
enheter



Öppna
underskåp



Kyl- och
frysbankar

- Högeffektiva (patenterade) brännare •
- Moduler i de nya storlekarna 400/800/1200 mm •
- Rostfritt stål 304 AISI med 1,5 mm tjocka arbetsytor •
- Laserskurva ytor •

Kökets ögonsten.

Spännande design, dynamiska prestanda och exceptionell kvalitet är utmärkande för N700. Nedanstående modeller är tydliga exempel på detta.

- Gasspisar • Elektriska spisar • Glaskeramikhäll • Induktionshällar • Spishäll • Grillar
- Stekhällar • Fritöser • Kokgrytor • Stekbord • Multi-cooker/universalpanna
- Pastakokare • Vattenbad • Avställningsenheter • Öppna underskåp • Kyl- och frysbankar.

Gasspisar

Dessa mångsidiga produkter finns med två, fyra eller sex brännare. Bänkmonterade eller fristående versioner med gas- eller elugn och fyra eller sex brännare i GN-standard.

Alla gasmodeller är ypperligt utrustade högeffektiva Flower Flame-brännare (patenterade) på 5,5 kW. Brännarna sitter på en lättrengörig, pressad yta av 1,5 mm rostfritt stål 304 AISI. Brännarna använder pilotlåga. De kraftfulla 6 kW ugnar i GN 2/1 ger ett utmärkt resultat.

Högeffektiva brännare på 5,5 kW ger snabb uppkokning och exakt kontroll

Rymlig ugn i GN 2/1 med termostat

Pilotlåga med skydd som förhindrar att lågan släcks

Hygieniskt utformad topplåt i ett stycke för enkel rengöring



Elektriska spisar

De elektriska modellerna har två, fyra eller sex plattor och kan fås med fyrkantiga eller runda plattor. De bänkmonterade modellerna finns med två eller fyra plattor och den fristående har sex plattor.

En elektrisk ugn i GN-standard finns på versionen med fyra plattor.

Alla plattor är hermetiskt tätade innanför den 1,5 mm tjocka arbetsytan som pressats i ett stycke för enklare rengöring. Alla elektriska plattor och ugnar är termostatreglerade.

Runda eller fyrkantiga plattor som är hermetiskt tätade

Rymlig ugn i GN 2/1 med effekt på 6 kW

Grillfunktion som standard: med ugnsluckan i öppet läge kan övre värmeelementet även användas som grill/salamander



Djuppressade, runda plattor



Djuppressade, fyrkantiga plattor



Rymlig ugn



Glaskeramikhällar

De infraröda hällarna finns med två eller fyra värmezoner. Versionen med fyra zoner finns med 6 kW GN-ugn eller på ett öppet underrede.

Alla glaskeramihällar är 6 mm tjocka och har en säkerhetslampa som varnar för het yta.

Hermetiskt tätad ceranhäll

Ceranyta – enkel att rengöra

Element med dubbla värmezoner



Två koncentriska värmezoner

Induktionshällar

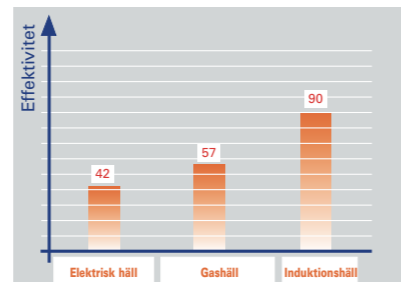
Induktionshällar finns i modeller med två eller fyra värmezoner. Varje zon har en effekt på 3,5 kW. Induktionstekniken erbjuder många fördelar för användaren. Höga prestanda med låg energiförbrukning, minimal värmeavgivning och noggrann reglering innebär en sundare arbetsmiljö.

Hög effekt och noggrann reglering

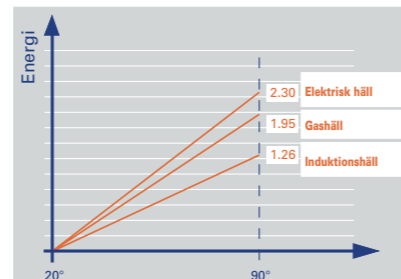
Energibesparande

Minimal värmeavgivning

Ceranyta – enkel att rengöra



Energi som är överförd till maten jämfört med tillagningsutrustningen.



Energi för att värma upp 12 liter vatten från 20°C till 90°C.



Noggrann reglering

Gasspishäll

Tillgänglig i fristående moduler på 800 och 1200 mm. Alla versioner har enbart gasvärme och kan fås med öppet underrede eller ugn (GN 2/1). Alla hela hällar når temperaturer på 500°C i centrum, med temperaturer på cirka 200°C i kanterna. Alla modeller kan fås med två öppna Flower Flame-brännare på vardera 5,5 kW placerade bredvid hällen.

Höga prestanda – central brännare på 7 kW

Flexibel tillagning – yttemperaturer inom ett brett område

Det kompakta flerfunktionella alternativet - spisen kan fås på ugn med två brännare vid sidan



Grillar

I N700-serien ingår gas- och elgrillar med mycket höga prestanda. Den innovativa formgivningen på den fristående modellen ger användaren en mångsidig produkt med hög effekt. Då den är lätt isärtagbar blir den enkel att rengöra. Det tvåsidiga grillgallret passar perfekt för kött på ena sidan och fisk och grönsaker på den andra. Gas grill med lavastenar är tillgänglig i bordsmodell.

Hög produktivitet – gasversioner på 8 eller 16 kW

Flerfunktionella galler – fisk, grönsaker och kött

Enkel att ta isär och rengöra

Rymlig, utdragbar dropplåda

Finns i fristående eller bordsmodell



Strålningsplattor



Brännare i rostfritt stål



Rymliga, utdragbara dropplådor

Stekhällar

Nya högeffektiva stekhällar. Genom att använda tillverkningsmetoder enligt senaste teknik har vi lyckats ta fram en unik häll i ett stycke med tätad stekyta. Resultatet är en enhet som är både hygienisk och har en hög prestanda. Stekhällen finns med ytor av krom eller stål. Den kromade stekhällen är termostatregerad för exakta resultat med många olika livsmedelstyper. Stekhällens yta finns i slätt eller räfflat utförande eller i en kombination av dessa. Fristående eller bänkmonterade versioner.



Droppbricka



Inbyggd stekyta med stänkskydd



Extra stor stekyta i ny hygienisk utformning

Stekhällar i krom är termostatregerade

Finns med räfflade och släta stekytor

Hög produktivitet

Fritöser och pommefrites-värmerier

Fritöserna i N700-serien finns med gas- eller elvärme. Gasmodellerna har en V-formad brunn som effektivt värmer upp oljan i kärlet för bästa tänkbara prestanda i kombination med enkel rengöring. De elektriska modellerna finns med brunnar i två olika utföranden: V-formad brunn med externa element eller en standardbrunn med armerade element som är nedsänkta direkt i brunnen. Båda alternativen har höga prestanda och ett brett användningsområde. De är enkla att rengöra och finns i både fristående och bänkmonterade versioner. Fritöserna i den här serien finns i olika storlekar för alla tänkbara behov.

Elektriskt pommefrites-värmeri

I denna serie finns ett modulärt pommefrites-värmeri med infraröd lampa. Denna enhet kommer som bordsmodell eller förses med ett öppet underrede.

Den unika, "V-formade" brunnen med extern uppvärmning har högeffektiv värmeöverföring och är enkel att rengöra

De elektriska versionerna finns även med invändiga, armerade värmelement

Fritöserna finns i både bänkmonterade och fristående modeller



Invändiga, armerade element

V-formad brunn med externa värmelement/brännare



Kokgrytor

60 liter

Dessa kokgrytor finns med direkt eller indirekt värme, för en jämnare och mer skonsam uppvärmning. Alla modeller med indirekt värme i denna serie är utrustade med tryck- och säkerhetsventiler. Det inre kärlet är tillverkat av rostfritt stål AISI 316. Alla modeller i denna serie levereras kompletta med en avtappningskran som ansluts direkt till det inre kärlet för enkel tömning. Dessa modeller är även utrustade med en påfyllningsanordning för vatten.

Kokgrytor med indirekt värme för jämn och skonsam uppvärmning

Påfyllning av varmt och kallt vatten

Alla kärn är tillverkade i syrabeständigt rostfritt stål AISI 316

Lägre energiförbrukning tack vare tryckventiler på kokgrytor med indirekt värme



Kran med infällbart handgrepp



Lock med säkerhetsventil och ergonomiskt handtag



Formpressad brunn som är enkel att rengöra



Stekbord

60 liter

Fristående enheter för gas eller elektricitet. Detta är ett synnerligen flexibelt hjälpmedel. Perfekt för tillagning av våta produkter som grytor och bolognese eller torra produkter som stekta ägg, bacon och köttskivor, etc. Idealiskt för alla som önskar hög kapacitet inom ett begränsat utrymme. I standardutrustningen ingår påfyllning av vatten direkt i pannan, manuell tippning av pannan och termostatreglering.

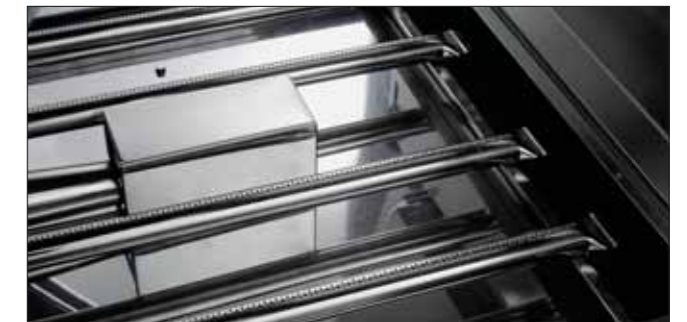
Rymlig brunn (60 liter) för små utrymmen

Flerfunktionell – perfekt för tillagning av både våta och torra produkter

Stekyta av kolstål eller 316 AISI

Kran för automatisk påfyllning av vatten

Manuell tippning



Krompläterad brännare



Multi-Cooker

11 och 22 liter

Fristående enheter för gas eller elektricitet. Denna spis är en perfekt, flexibel platsbesparande lösning för alla miljöer med högt arbetstempo. Idealisk för tillagning av våta produkter som grytor och bolognese eller torra produkter som stekta ägg, bacon och köttskivor. Eftersom enheten är tillverkad enligt GN-standarden kan den även användas som varmhållning. Perfekt för små till medelstora restauranger med begränsat utrymme.

Spisen har en botten av 15 mm bimetall-material som ger perfekt värmefördelning samt enklast möjliga rengöring av stekytan. Termostatreglering med energiregulator ger bästa precision för tillagning av delikata livsmedel.

Tre funktioner i ett – stekbord, stekhäll och varmhållning

Flera användningsområden innebär flexibilitet och platsbesparande lösningar

Botten i bimetall-material garanterar utmärkta resultat och snabb rengöring

Avtappning via stor öppning

Energiregulator för precis kontroll



Stort avtappningshål



Pastakokare

I **N700**-serien finns pastakokare i två olika storlekar med brunnar som rymmer 24,5 liter respektive 40 liter. Både halv- och helmoduler finns i versioner för gas eller elektricitet. Helmodulen består av två brunnar med samma rymd.

Pastakokaren på 40 liter har "Rapid System" som garanterar höga prestanda och enastående resultat under de mest intensiva tiderna i köket.

Det finns även en programmerbar version på 40 eller 20 liter med automatiska enportionskorgar.

Flerfunktionell: för pasta, ris, kokade eller blancherade av grönsaker

Automatisk påfyllning

Pastakokare med "Rapid System" har påfyllning av förvämt vatten

Säkerhet: alla elektriska modeller stängs av om det inte finns vatten i brunnen



Rymlig brunn



Vattenbad

Vattenbaden finns med gas- och elvärme i fristående modeller. De elektriska versionerna finns dessutom i bänkmonterade modeller. Vattenbaden i **N700**-serien har temperaturreglering i form av en termostat som är inställbar inom området 60°C till 90°C. Brunnen har rundade hörn och kanter som underlättar rengöring och tömning. Alla enheter klarar GN-kantiner med höjder upp till 150 mm. Vattenbaden har även en perforerad löstagbar platta, vattenavlopp och bräddavlopp. Brännarna med optimerad förbränning har säkerhetsventil med termoelement och en skyddad pilotlåga.



Bekväm avtappningskran på framsidan



Avställningsenhet och öppna underskåp

Som ett komplement till N700-serien kan vi erbjuda avställningsenheter och underreden i rostfritt stål 304 AISI som kan användas för att komplettera det professionella köket på ett enkelt och platsbesparande sätt. Avställningsenheter kan beställas med utdragslåda om så önskas.

Tillgängliga storlekar:
Avställningsenhet: 400 och 800 mm
Underskåp: 400, 800 och 1200 mm

Skåpluckor, draglådor och gejdrar finns som extra tillbehör till underskåpen



Stor utdragslåda för köksredskap

Kyl- och frysbänkar

Alla bordsmodeller i N700-serien kan placeras ovanpå kyl- och frysbänkar.

Underreden med kyl finns med utdragslådor eller luckor medan frysen endast finns med utdragslådor. Alla enheter kan på plats kompletteras med utdragslådor, luckor och GN-anpassade gejdrar för största tänkbara flexibilitet.



Släta invändiga ytor



Rymliga utdragslådor enligt GN-standard





Höga prestanda på begränsat utrymme

De nya storlekarna i **ZANUSSI Professional N700** har tagits fram för att underlätta kockens dagliga arbete i köket. Enastående prestanda och hög produktivitet på ett begränsat utrymme:

- Flower Flame-brännare 5,5 kW
- rymliga ugnar på 6 kW
- gasgrillar på upp till 16 kW
- gasstekhållar på upp till 14 kW

Tack vare ett djup på endast 700 mm i kombination med de nya modulmåten 400, 800 och 1200 mm passar enheterna perfekt till den djupare **N900**-serien vid installationer rygg mot rygg.



Service



I allt från installation till underhåll kan du lita på våra yrkesskickliga servicetekniker som regelbundet utbildas av **ZANUSSI Professional**. Vårt nätverk av servicepartners står till ditt förfogande för kortast tänkbara reaktionstider. Våra servicepartners har ett omfattningsrikt lager av **ZANUSSI Professional** originaldelar som garanterar att felen snabbt avhjälpas. Vårt nätverk erbjuder ett brett program av underhållsinsatser som passar dina personliga behov. **ZANUSSI Professional** servicepartners gör arbetet i ditt kök avsevärt lättare.