

A faint, light gray world map is visible in the background of the advertisement.

N900

SMAKUJ NASZ STYL

www.zanussiprofessional.pl
biuro@zanussi-electrolux.pl

tel. 058 624 29 18
fax. 058 624 00 44

ZANUSSI

Bogactwo potraw...



- **Niewiarygodna ilość potraw**
- **Każda potrawa przygotowana w sposób indywidualny**
- **Zindywidualizowany smak potraw**

...niezliczone rozwiązania



- dla każdej potrawy,
- dla każdego przepisu ...

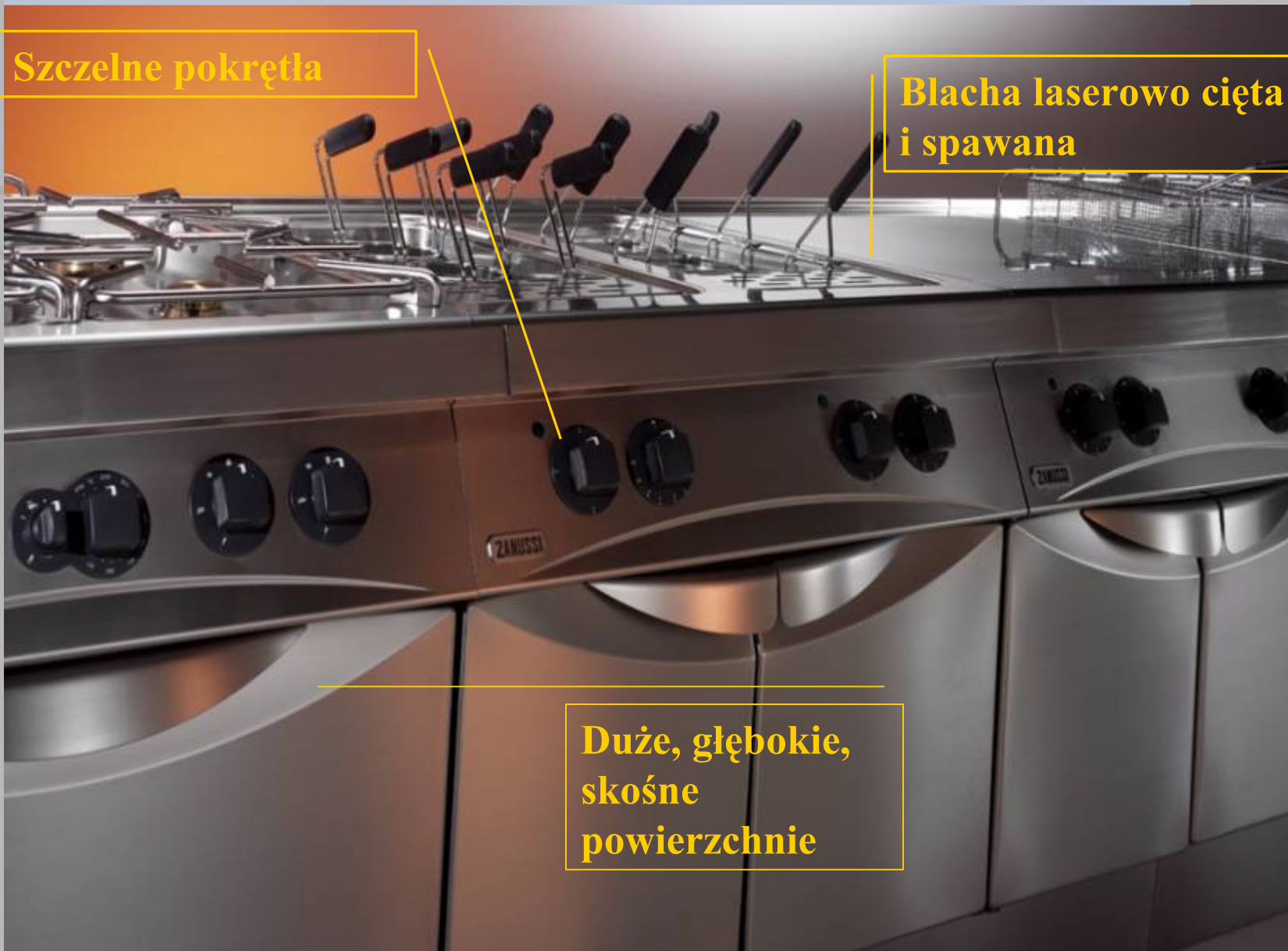
...Smakuj nasz styl

ZAPROJEKTOWANE Z MYŚLĄ O HIGIENIE

Szczelne pokręta

Blacha laserowo cięta
i spawana

Duże, głębokie,
skośne
powierzchnie



ZAPROJEKTOWANE Z MYŚLĄ O ŁATWYM CZYSZCZENIU

N900
ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI



IPX5

INSTALACJA

Samo zaciskające śruby



- Na cokole
- Z osłoną na nogi
- Na kółkach

Dostęp do przyłączy

MATERIAŁY: TYLKO NAJLEPSZE

ZANUSSI



W całości ze stali nierdzewnej:
- na zewnątrz (AISI 304)
- wewnątrz (AISI 430)

2mm grubości blachy blatu roboczego

Wysoka jakość

Cechy	Korzyści
Całość ze stali nierdz.	Długi czas użytkowania
2mm blacha blatu roboczego	Trwałość
Wykończenie przy użyciu robota laserowego	Niezawodność
Klasa szczelności IPX5	Łatwość czyszczenia
Płaskie, przylegające kontrolki	Ochrona
Tłoczone powierzchnie	Wysoki standard higieny

GŁÓWNE UDOSKONALENIA wobec HD 900

- Grubość blatu roboczego:
 - od 1,5 do 2 mm (blacha)
- Wewnętrzne materiały:
 - brak elementów galwanizowanych
- Zewnętrzne materiały:
 - stal nierdzewna AISI 304
- Odporność na działanie wody (szczelność) :
 - od IPX4 do IPX5
- Wykończenie:
 - Duże, głębokie skośne elementy
 - Laserowo cięte i spawane elementy
 - Głębokie, skośne drzwi, redukcja widocznych połączeń
- Montaż:
 - Łatwy dostęp do przyłączy
 - Na cokole
 - Na kółkach
 - Na wspornikach samonośnych (cantilever)

N900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

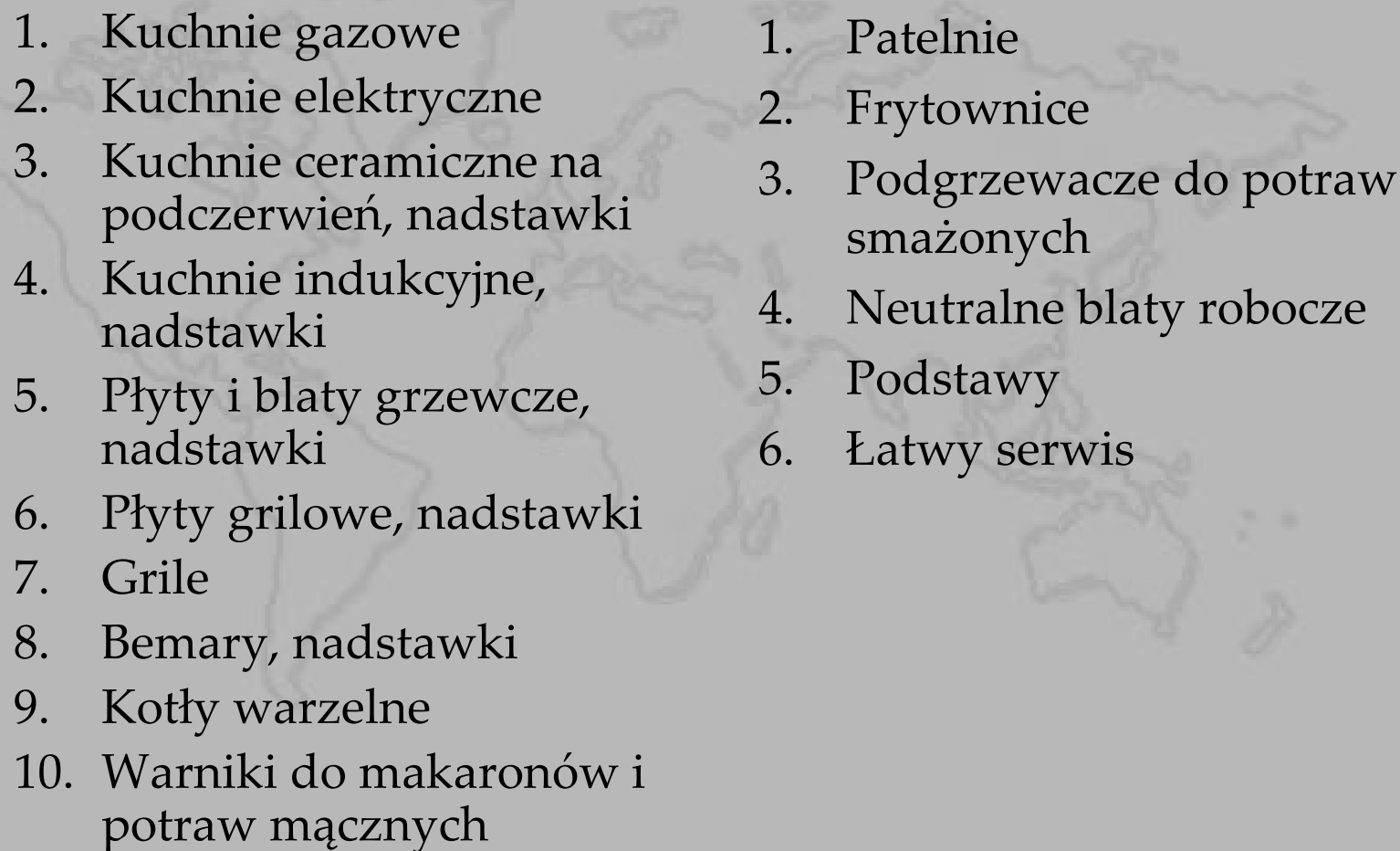
Jak to ugotuję?



- Nie martw się Szefie.

ZANUSSI N900
oferuje Tobie **idealne,**
specjalistyczne funkcje,
aby Twoje receptury
zawsze odniosły **sukces**

Idealne, specjalistyczne funkcje

- 
1. Kuchnie gazowe
 2. Kuchnie elektryczne
 3. Kuchnie ceramiczne na podczerwień, nadstawki
 4. Kuchnie indukcyjne, nadstawki
 5. Płyty i blaty grzewcze, nadstawki
 6. Płyty grilowe, nadstawki
 7. Grile
 8. Bemary, nadstawki
 9. Kotły warzelne
 10. Warniki do makaronów i potraw mącznych
1. Patelnie
 2. Frytownice
 3. Podgrzewacze do potraw smażonych
 4. Neutralne blaty robocze
 5. Podstawy
 6. Łatwy serwis

Ponad 150 modeli urządzeń



- Do każdej potrzeby, idealna, specjalistyczna funkcja
- I właściwy model urządzenia

MOC POD KONTROLĄ



6 i 10 kW palniki wykonane w technologii „Flower Flame”

- Sprawność energetyczna: 60%
- Płynna regulacja:
(6 kW) od 1.5 do 6 kW
(10 kW) od 2.2 do 10 kW

Kuchnie gazowe

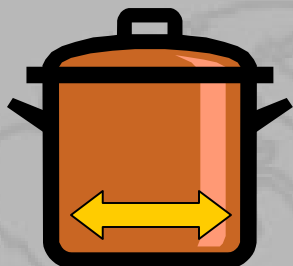


(Tłoczona powierzchnia robocza
umożliwiająca **łatwe czyszczenie**)

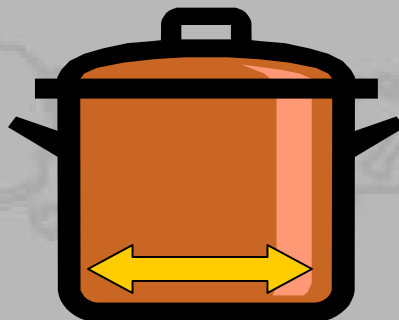
- OFERTA
 - 2, 4, 6-palnikowe nadstawki
 - 4-palnikowe z piekarnikiem gaz/elekt. 6-palnikowe z gazowym piekarnikiem i szafką
 - 8-palnikowe z 2 gazowymi piekarnikami
- MOC
“**Flower Flame**”
 - Bezpieczeństwo: termopara
- ZAPŁON
śweczka pilotująca



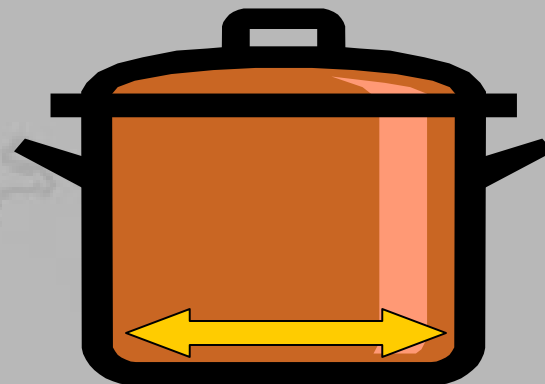
Flower flame



10cm



30cm



40cm

- **ZMIENNE GOTOWANIE:**
technologia “flower flame” powoduje, że płomień palnika dostosowuje się do średnicy garnka (od 10 do 40cm).
- **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII:**
modulowane sterowanie dostarcza właściwą ilość energii dla każdego typu gotowania
PLUS najwyższa sprawność na rynku: 60%

Modulowane sterowanie



- Dla każdego typu gotowania:
 - Palnik **Super Flower Flame** : od 2.2 do 10kW
 - Palnik **Classic Flower Flame** : od 1.5 up do 6kW
 - Palniki są wymienne

Kuchnie gazowe - akcesoria

N900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

Akcesoria	Korzyści
Ruszt ze stali nierdzewnej w standardzie (ruszt żeliwny w akcesoriach – wyposażenie dodatkowe)	Łatwość mycia
Płytki na palnik promieniste gładkie/ryflowane	Stosowanie 2 małych garnków /bezpośrednie gotowanie
Półka do porcjowania	Przestrzeń do porcjowania na telerzach (14cm)
Poręcz	Zwiększona powierzchnia robocza (5cm)
Regulator ciśnienia gazu (dla wszystkich modeli gaz.)	Dla idealnego spalania

ZANUSSI

PIEKARNIKI STATYCZNE

Zawór nadmiarowy (el)

Komora wykonana ze
stali nierdzewnej z
zaokrąglonymi
narożnikami.

Pokręta na panelu
czołowym



ZANUSSI

GAZOWY PIEKARNIK



(Pokręta na górnym panelu **dla** łatwiejszej obsługi)

- KONSTRUKCJA
 - **Łatwy do czyszczenia:** komora i wyjmowane wsporniki półek (GN 2/1) ze stali nierdzewnej AISI430
 - **Izolacja termiczna:** 40mm grubość drzwi
- MOC
 - 8.5kW
 - Zakres temperatur: od 120 do 280 °C
 - **Bezpieczeństwo:** termopara
- ZAPŁON piezoelektryczny i świeczka pilotująca

Elektryczny piekarnik



(Pokręta na górnym panelu dla łatwiejszej obsługi)

- KONSTRUKCJA
 - Łatwy do czyszczenia: komora i wyjmowane wsporniki półek (GN 2/1) ze stali nierdzewnej AISI430
 - Izolacja termiczna: 40mm grubość drzwi
- MOC
 - 6kW
 - Zakres temperatur: od 100 do 300 °C
 - Bezpieczeństwo : termostat

Elektryczny piekarnik



Chef's tip

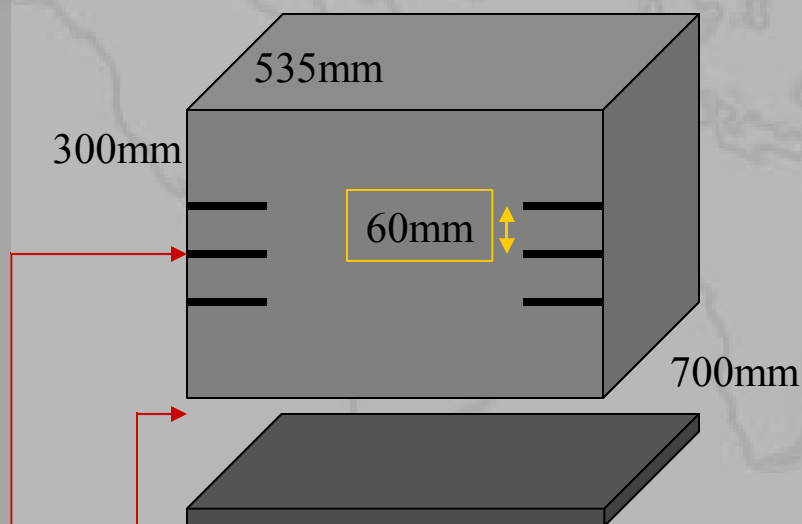
- **RÓŻNORODNE GOTOWANIE**

- 3 cykle gotowania:
 - Napromienianie do pieczenia mięs i do przepisów klasycznych
 - Grilowanie do opiekania
 - Napromienianie+grilowanie dla ciast i pizzy

- **Idealne środowisko dla Twojego produktu:** prosty zawór regulujący wilgotność poprzez odprowadzenie jej nadmiaru.

Jak korzystać z piekarnika statycznego?

Wewnętrzne wymiary komory piekarnika



3 położenia półek

Równomierność gotowania:
żeliwna płyta/dno (5mm grubości)

- Piekarniki statyczne są idealne do:
 - Zapiekania
 - Wypieku pieczywa i ciast
 - Opiekania
 - Zeszklenia
 - Przechowywania



Chef's tip

Do gotowania, używaj zawsze tylko 1 półki; używaj więcej niż 1 półki tylko do przechowywania

Kuchnie elektryczne



- OFERTA
 - 4 płytowe z piekarnikiem el.
 - 2, 4-płytowe nadstawki
- KONSTRUKCJA
 - **Łatwe przesuwanie garnków:** 300x300mm kwadratowe płytki grzewcze (opcja: płytki wypełniające przestrzeń między nimi)
 - **Trwałość:** żeliwne płytki grzewcze
- MOC
 - 4kW każda płytka
 - 230V, 3, 50Hz także dostępne
 - **Bezpieczeństwo:** termostat

Kuchnie elektryczne



Chef's tip

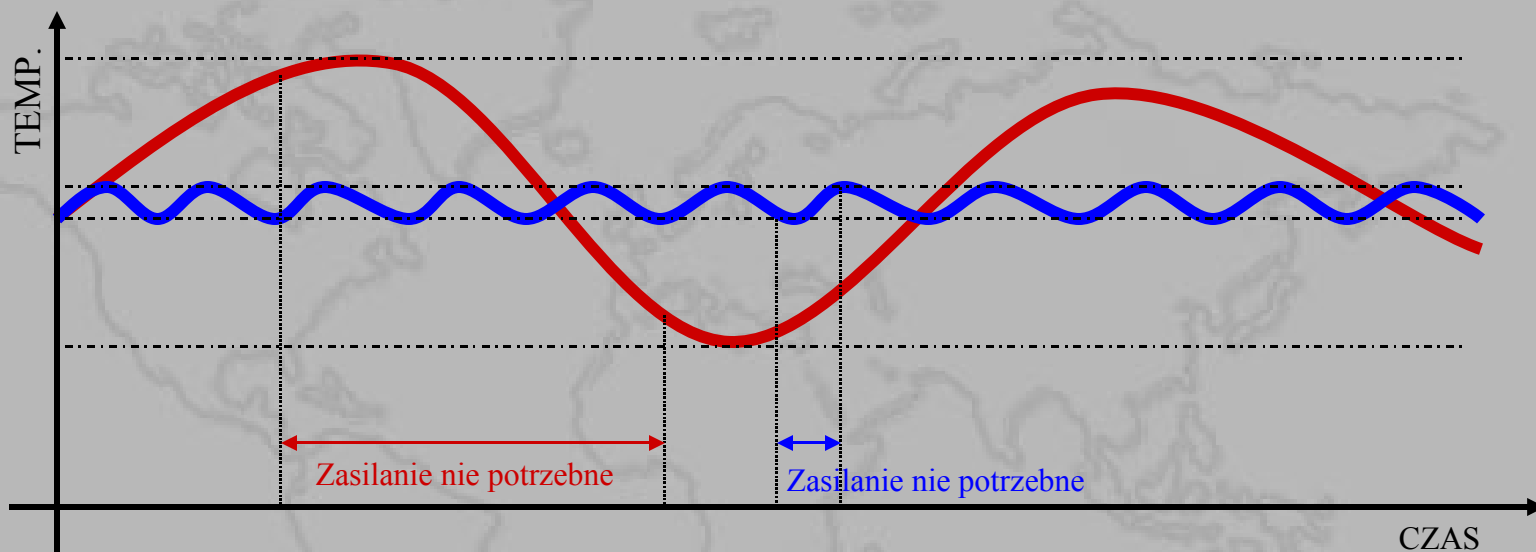
- **Duża powierzchnia robocza:** dzięki nakładkom wypełniającym miejsca pomiędzy płytkami grzewczymi, powierzchnia robocza trzonów stanowić może zwartą dużą płytę na której można ustawić **jednocześnie ponad 12 garnków.**
- Ponadto możesz jednocześnie pracować korzystając z różnych temperatur dla **różnych potraw.**

Kuchnie ceramiczne na podczerwień, nadstawki



- OFERTA
 - 2, 4-strefy grzewcze, nadstawki
- KONSTRUKCJA
 - Łatwe przesuwanie garnków i czyszczenie: ceramiczny blat, 6mm grubości
 - Maksymalna średnica garnka: 300mm
- MOC
 - 3.4kW każda strefa
 - **Bezpieczeństwo**: termostat, kontrolka nagrzania
 - **Doskonałe sterowanie** : regulator energii

Doskonałe sterowanie



- **Doskonałe sterowanie:** dzięki regulatorowi energii możesz pracować albo w mało zróżnicowanym zakresie temperatur dla **delikatnych produktów** lub w bardziej zróżnicowanym przy **długotrwałym gotowaniu**, jednocześnie **oszczędzając energię**
- Idealne do szybkiego gotowania



Chef's tip

INDUKCJA: TECHNOLOGIA SZYBKIEGO GOTOWANIA

- **Najwyższa możliwa sprawność.**
- **6 mm blat Ceran®plate.**
- **moc każdej strefy grzewczej 5 kW**
- **Minimalne rozproszenie energii cieplnej**
- **Łatwość czyszczenia**



Kuchnie indukcyjne, nadstawki



- OFERTA
 - 2, 4-strefowe, nadstawki
- KONSTRUKCJA
 - Łatwe przesuwanie garnków i czyszczenie: ceramiczny blat, 6mm grubości
 - Maksymalna średnica garnka: 280mm
- MOC
 - 5kW każda strefa
 - **Bezpieczeństwo**: termostat
 - **Doskonałe sterowanie**: regulator energii

Zalety indukcji



- **Łatwe sterowanie:**
cyfrowe sterowanie,
łatwość czyszczenia,
8 poziomów mocy



Chef's tip

- **Oszczędność energii**
(50% vs. Kuchni gazowej): indukcja działa tylko gdy garnek stoi na blacie
- Idealna dla delikatnych potraw i szybkiego gotowania „na żywo”
- **Bezpieczna:**
powierzchnia bez kontaktu z garnkiem pozostaje zimna
- Brak niepotrzebnej emisji energii cieplnej

Płyty grzewcze



- OFERTA
 - Płyta na gazowym piekarniku
 - Płyta plus 2 palniki gaz. na piekarniku gaz. i szafce
 - Płyta, nadstawka
- KONSTRUKCJA
 - **Duża powierzchnia:** 800x700mm
 - **Trwałość:** płyta z żeliwa, o grubości 30mm
- MOC
 - Jeden centralny palnik gazowy: o mocy 10.5kW
 - Zakres temperatur: 500 °C w centrum, 200 °C na zewnątrz płyty
 - **Bezpieczeństwo:** termopara
- ZAPŁON
 - piezoelektryczny i świeczka pilotująca

Płyty grzewcze



Chef's tip

UNIWERSALNOŚĆ

Płyty grzewcze mogą być stosowane do gotowania w dużych garnkach (do 40 cm średnicy, o poj. 30-40 litrów), delikatnego przygotowywania pomidorowego sosu i przetrzymywania podgrzanej potrawy gotowej do serwowania, a wszystko w tym samym czasie

Blaty grzewcze (gazowe)



(oddzielne sterowanie temperaturą)

- OFERTA
 - Blat grzewczy, nadstawka, 400mm szer.
 - Blat grzewczy, nadstawka, 800mm szer.
- KONSTRUKCJA
 - **Duża powierzchnia** (800mm): 750x650mm
 - **Trwałość**: płyta żeliwna (wyjmowana), 15mm grubości
- MOC
 - **Duża moc** (800mm): 20kW, każdy palnik z 3 rozgałęzieniami płomienia
 - Zakres temperatur: od 20 do 270 °C
 - **Bezpieczeństwo**: termopara
- ZAPŁON
 - Piezoelektryczny

Blat grzewczy



Chef's tip

• UNIWERSALNOŚĆ

Doskonały do podgrzewania i przetrzymywania potraw w temperaturze, gotowych do serwowania (regulacja temperatury). W wersji o szer. 800mm, sterowanie strefami grzewczymi jest rozdzielone dla **oszczędności energii** w czasie mniejszego obciążenia kuchni.

Płyty grilowe



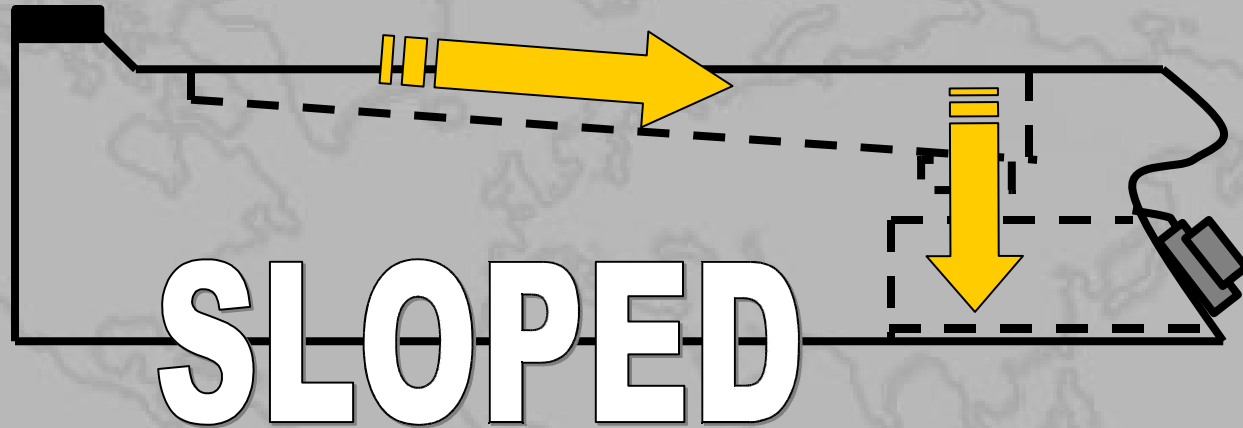
(płyta grilowa na szafce)

- OFERTA
 - Płyta gładka ze stali miękkiej (niskowęglowej)
 - Chromowana i ryflowana ze stali miękkiej pochyła płyta
 - Gazowe i elektryczne (400 and 230V)
- KONSTRUKCJA
 - **Duża powierzchnia** (800mm): 730x700mm
 - **Trwałość**: ze stali miękkiej, 15mm grubości
 - **Szczelna konstrukcja**
- MOC
 - **Duża moc** (800mm): 20kW dla modeli gazowych, 2 rozgałęzienia płomienia dla każdego palnika., 15kW dla elektr. modeli
 - Zakres temperatur: od 90 do 270 °C
 - **Bezpieczeństwo**: termopara / termostat
- ZAPŁON
 - piezoelektryczny i świeczka pilotująca

Duża wydajność

- **Duża moc:** 20kW dla pełnego gazowego modułu
- **Duża równomierność:** 2 rozgałęzienia płomienia dla każdego palnika (modele gazowe)
- **Wysoka temperatura:** do 270 °C
- Świeże hamburgery: 210-250 na godz.
- Kawałki cielęciny (80g):240-360 /godz.
- Pokrojone warzywa: 300 (cukinia) – 390 (jajko krzewiste) /godz.
- Łosoś w plastrach (200g):110 /godz.

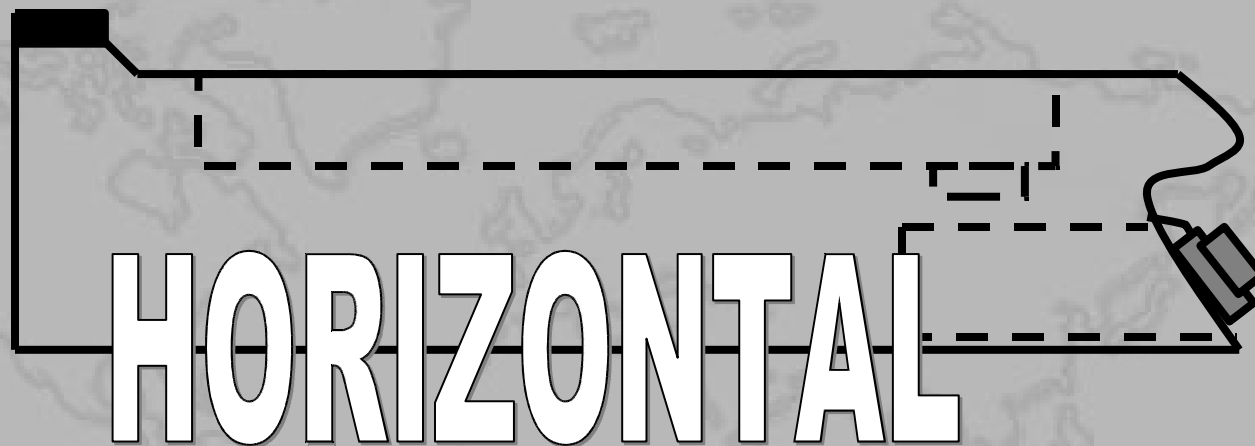
Pochylone dla dietetycznego gotowania



Chef's tip

- **Dietetyczne gotowanie:** modele płyt chromowanych i ryflowanych ze stali miękkiej mają powierzchnię roboczą pochyloną, aby odprowadzić olej/tłuszcz z produktu.

Tłuszcz dla gotowania z przyprawami



Chef's tip

- **Gotowanie z przyprawami:** wszystkie modele gładkie ze stali miękkiej mają płyty umieszczone horyzontalnie i są wyposażone w specjalny kurek do zamknięcia przewodu odpływowego, aby smażyć produkty powoli w ich własnym tłuszczu/soku.

Chromowane lub ze stali miękkiej?



Chef's tip

- Płyty chromowane

- **Doskonałe do** krojonych warzyw, ryb i cienkich plastrów mięsa (2-3cm)
- **Łatwe w czyszczeniu**
- **Brak przenikania smaków:** przeznaczone do przygotowywania różnych potraw
- **Przyjazne dla środowiska:** brak emisji ciepła utrudniającej pracę kucharzy



Chef's tip

- Płyty ze stali miękkiej

- **Doskonałe do** grubych kawałków mięsa (ponad 3-4cm)
- Przeznaczone szczególnie do produkcji dużych ilości **pojedynczych produktów**

Modele ze sterowaniem Włącz/Wyłącz

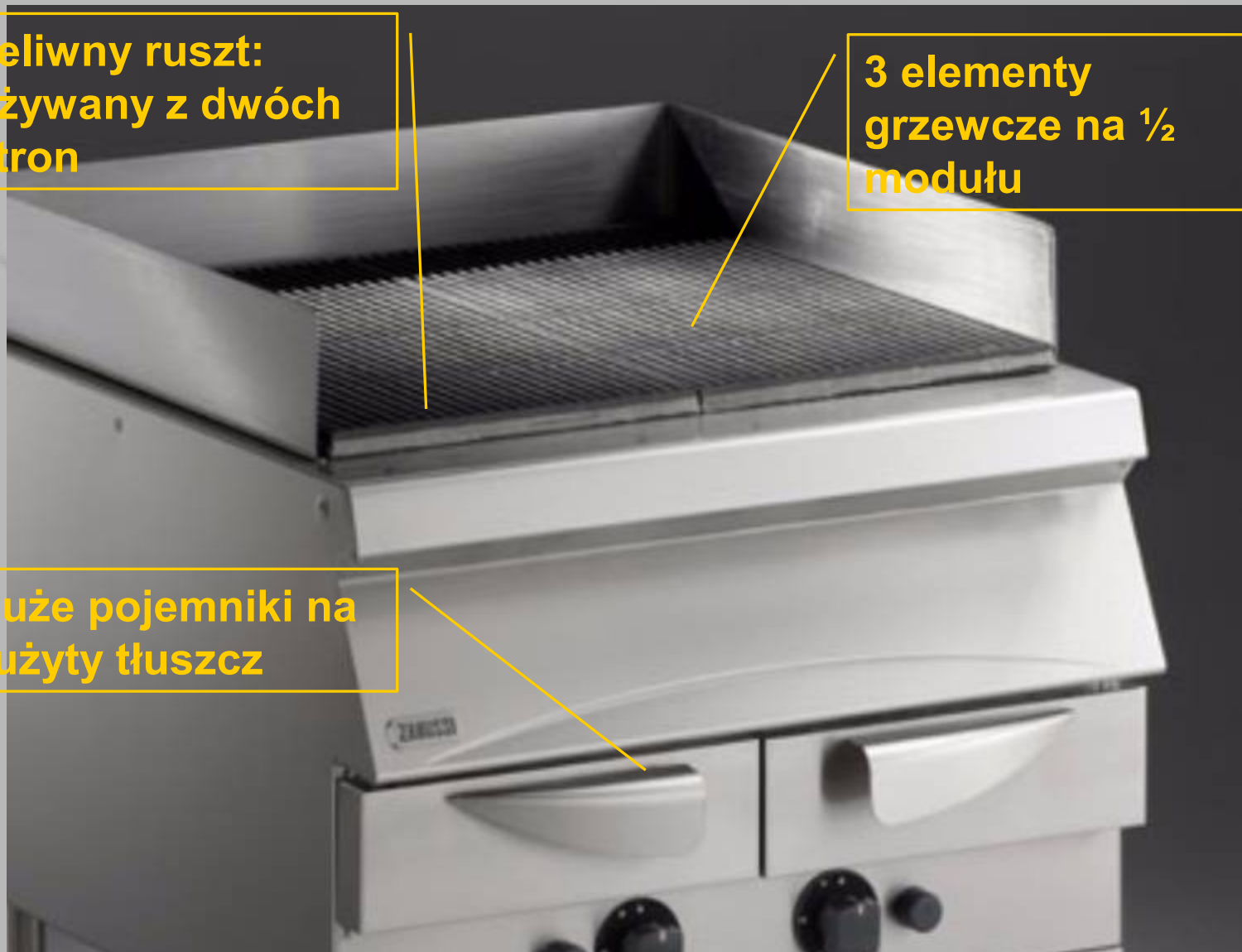
- Modele standardowe
 - **Uniwersalność:** precyzyjne sterowanie temperaturą control of temperature for different product
 - **Szczelna konstrukcja**
 - **Pełna oferta na każdą potrzebę**
- Akcesoria w wyposażeniu:
 - Skrobaczka
 - Osłona przeciwrozpryskowa
- Modele Włącz/Wyłącz
 - **Do produkcji dużych ilości produktów jednorodnych:** pozycje Włącz/Wyłącz
 - **Ograniczona oferta:** tylko gazowe płyty gładkie z miękkiej stali

GRILE GAZOWE: MOC 22 kW

Żeliwny ruszt:
używany z dwóch
stron

3 elementy
grzewcze na 1/2
modułu

Duże pojemniki na
zużyty tłuszcz



Grile

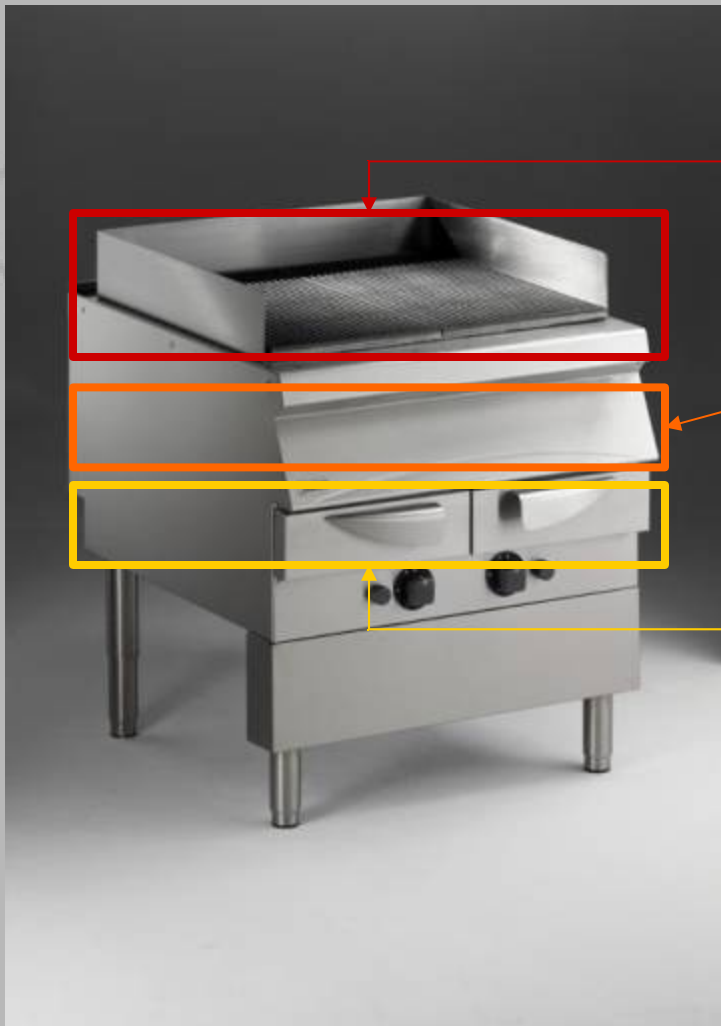


- OFERTA
 - Gazowe i elektryczne, 800 i 400mm szer, wolnostojące
- KONSTRUKCJA
 - **Duża powierzchnia** (800mm): 705x640mm
 - **Trwałość**: żeliwny ruszt
- MOC
 - **Duża moc** (800mm): 22kW dla modeli gazowych, 3 rozgałęzienia płomienia dla każdego palnika. Moc modeli elektrycznych 15kW.
 - **Bezpieczeństwo**: termopara / termostat
- ZAPŁON
 - Piezoelektryczny

Duża wydajność

- **Duża moc:** 22kW dla gazowych, pełnych modułów
- **Duża równomierność:** 3 rozgałęzienia płomienia dla każdego palnika (gazowe modele)
- **Wielofunkcyjny ruszt**
- **Łatwe czyszczenie:** Dzięki dużym szufladom/zbiornikom na zużyty tłuszcz umieszczonym pod palnikami
- Świeże hamburgery: 330 /godz.
- Kawałki cielęciny(80g): 360 /godz.
- Pokrojone warzywa: 420 (cukinia) – 570 (jajko krzewiste) /godz.
- Łosoś w plastrach (200g): 110 /godz.

Nowa konstrukcja



- Ruszt

- Płytki grzewcze i palniki

- Zbiorniki na zużyty tłuszcz

Nowe możliwości

- **Doskonała wydajność i równomierność grilowania:** palniki chronione przed kroplami tłuszczu płytki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316
- **Łatwe do czyszczenia:** duże szuflady na zużyty tłuszcz
- **Delikatne mięso:** do szuflad na zużyty tłuszcz można wlać wodę aby wytworzyć delikatną parę, która spowoduje, że mięso będzie bardziej delikatne.



Chef's tip

- **Uniwersalność:** dwustronny ruszt doskonały do:
 - Mięsa, stosowany w pozycji pochylonej, stroną posiadającą kanaliki ociekowe do wytopionego tłuszczu
 - Ryb i warzyw, stosowany z gładkiej strony o większej powierzchni kontaktowej.

LA PASTA (MAKARONY): ZAAWANSOWANE ROZWIĄZANIA

- “Rapid System”: podgrzewanie wstępne bez boileru
- Głęboko tłoczone komory ze stali nierdzewnej (AISI 316L)
- B.E.C. (boiling energy control) sterowanie mocą gotowania
- Automagiczne napełnianie systemu wodą
- Kontrola poziomu zasolenia (w projektowaniu)



FRYTOWNICE: MOC I SZYBKOŚĆ

- Nowa 15l komora
- Głęboko tłoczona komora
- Zewnętrzne elementy grzewcze
- Wydajność do 60 kg/godz.
- Wbudowany system filtracji (niektóre modele)
- Wbudowany system HACCP (modele Active)



ZANUSSI

GAZOWE KOTŁY WARZELNE: BEZPOŚREDNIE I POŚREDNIE GRZANIE POJ. 60,100,150 litrów

N900
ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

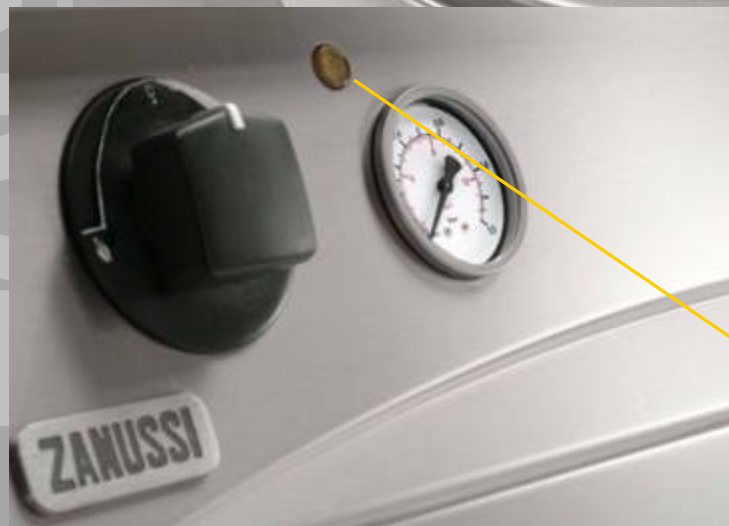
Głęboko tłoczony zbiornik ze stali nierdzewnej(AISI 316L)

Automatyczne napełnianie płaszczą

Palniki ze stali nierdzewnej

Regulator energii

Wskaźnik napełnienia wodą



ELEKTRYCZNE KOTŁY WARZELNE Z POŚREDNIM GRZANIEM O POJ. 60,100,150 L

N900
ZANUSSI
PROFESSIONAL

Głęboko tłoczony
zbiornik ze stali
nierdzewnej(AISI
316L)

Automatyczne
napełnianie
płaszczą

Regulator energii

Wskaźnik
napełnienia wodą

ZANUSSI

**ABY ZASPOKOIĆ WSZYSTKIE POTRZEBY
NASZYCH KLIENTÓW**

150 MODELI



ZANUSSI