

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# Nowe piece konwekcyjno- parowe Zanussi Plus i ActivePlus

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

[biuro@zanussi-electrolux.pl](mailto:biuro@zanussi-electrolux.pl)  
[www.zanussiprofessional.pl](http://www.zanussiprofessional.pl)



# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Zaprojektowane z myślą o Gastronomii !!!



**Klasyczne, zaokrąglone  
narożniki pieców Zanussi  
Professional**

**Idealny dla Gastronomii!**



ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## Nowe poziomy funkcjonalne (levels) - przegląd

### Level 3 *Plus* ISG

- Idealny, podstawowy poziom funkcjonalny model Zanussi *Plus* na każdą kieszeń.

### Level 4 *Plus*

- Model - bestseller Zanussi *Plus* : Jakość za przystępną cenę.

### Active*Plus*

- Kompletna propozycja z półki High Tech. Spełni oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.



ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe

## Zanussi *Plus*

Nowe poziomy funkcjonalne (levels) – Dostępne wielkości



ZANUSSI

		Level 3 <i>Plus</i> ISG	Level 4 <i>Plus</i>	ActivePlus
EI	6 GN 1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	10 GN 1/1	<input checked="" type="checkbox"/> Level 2 <i>Plus</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	10 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	20 GN 1/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	20 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gaz	6 GN 1/1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	10 GN 1/1	<input checked="" type="checkbox"/> Level 2 <i>Plus</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	10 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	20 GN 1/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	20 GN 2/1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Nowość



# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

Nowy design we wszystkich poziomach funkcjonalnych

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Nowe, najwyższej  
jakości spawanie



Pełnej  
wysokości  
przeszkłone  
drzwi również  
dla wielkości

20 GN

ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

Nowy design we wszystkich poziomach funkcjonalnych

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

Wszystkie  
pokręta ze stali  
nierdzewnej



Nowy,  
ergonomiczny  
uchwyt otwierania  
drzwi w modelach  
6 i 10 półkowych

ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

Nowy design we wszystkich poziomach funkcjonalnych

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**Mechanizm umożliwiający  
dostęp i szybkie  
czyszczenie drzwi.**



ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

Inne cechy wspólne dla wszystkich poziomów funkcjonalnych



Wszystkie narożniki  
zaokrąglone

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

ZANUSSI

# Nowe piece konwekcyjno-parowe Zanussi *Plus*

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## Nowy level 3 *Plus*



- ISG Instant Steam Generation (system natryskowy, bez wytwornicy pary)
- Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu (z 1 czujnikiem temp.)
- Parowanie niskotemperaturowe
- Zaprogramowany cykl regeneracji produktów i dań
- Pokręta ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Trapezoidalna komora i przepływowy kanał wentylacyjny
- Półautomatyczny program mycia komory
- Kompatybilny z automatycznym robotem do czyszczenia komory pieca marki Zanussi



# Nowe piece konwekcyjno-parowe

## Zanussi *Plus*

### Nowy level 4 *Plus*



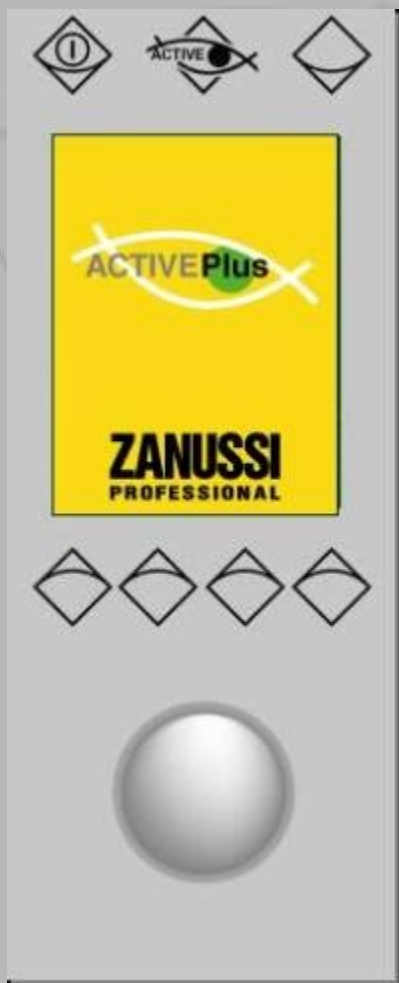
**Bojler**

- Funkcja gotowania w 2 krokach
- Funkcja Cook&Hold
- Funkcja gotowania delikatnego
- Wytwornica pary - bojler
- Sonda do pomiaru temp. wewnątrz produktu (z 1 czujnikiem temp.)
- Parowanie niskotemperaturowe
- Zaprogramowany cykl regeneracji produktów i dań
- Pokręta ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Trapezoidalna komora i przepływowy kanał wentylacyjny
- Półautomatyczny program mycia komory
- Kompatybilny z automatycznym robotem do czyszczenia komory pieca marki Zanussi
- Manualny wtrysk wody

# Nowe piece konwekcyjno-parowe

## Zanussi *Plus*

Nowy *ActivePlus*



**Bojler**

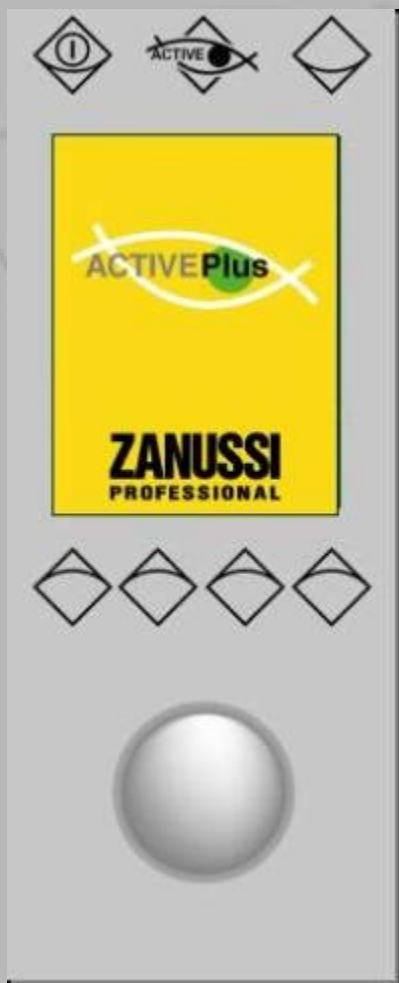
- Programowalny: 99 programów
- 6 kroków na program
- Zintegrowany cyfrowy sterownik FoodSafeControl: automatyczny, cyfrowa gwarancja zgodności z wymogami HACCP
- Kolorowy wyświetlacz LCD
- Przyciski dotykowe ze stali nierdzewnej
- Wielofunkcyjne pokrętło ze stali nierdzewnej
- Łatwy w obsłudze Inter-Face-Logic



# Nowe piece konwekcyjno-parowe

## Zanussi *Plus*

Nowy *ActivePlus*



**Bojler**

- Automatyka kontrola wilgotności (naparowania) technologia *By-pass*
- sonda do pomiaru temperatury wewnątrz produktu z 6 czujnikami temperatury
- Automatyka system mycia komory (opcja)
- Trapezoidalna komora i przepływowy kanał wentylacyjny
- Dwustopniowy system otwierania drzwi



# Nowe piece konwekcyjno-parowe

## Zanussi *Plus*

### Charakterystyka techniczna



Features	ActivePlus	Lev. 4 Plus	Lev. 3 Plus
Automatic FoodSafe Control - HACCP	X		
Programmable: 99 free Programs, 6 steps per programm	X		
Personilisation of recipes	X		
LCD color display	X		
S/s Touch Buttons	X		
S/s Multifunction-Scroller	X		
S/s Scroller dial		X	X
Digitale parameter display	X	X	X
2-step cooking		X	
Cook&Hold	X	X	
Soft-Cooking cycle (reduced energy and fanspeed)	X	X	
preprogrammed regeneration cycle	X	X	X
Low temperature steam	X	X	X
Electronic parameter setting	X		
Manual parameter setting		X	X
Selfdiagnosis	X	X	X
6 Sensor coretemperatureprobe	X		
Coretemperature sensor (1 Sensor)		X	X



# AUTORYZOWANY IMPORTER I SERWIS

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

[www.hernox.pl](http://www.hernox.pl) E-mail: [hernox@hernox.pl](mailto:hernox@hernox.pl)

tel. 058 624 29 18

fax. 058 624 00 44

Dlaczego warto z nami rozmawiać?

1. Uzasadniamy dobór proponowanych urządzeń
2. Obliczamy potrzebne wydajności i koszty eksploatacji
3. Poszukujemy oszczędności dla klienta,
4. Utrzymujemy magazyn części zamiennych w Gdyni.
5. Nasi serwisanci to komunikatywni zdolni ludzie.
6. Zanussi Professional to doceniana na całym świecie marka

**zabezpieczamy części zamienne do sprzedanych  
urządzeń w naszym magazynie.**

ZANUSSI