

**easySteam**

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**

# Tökéletes sokoldalúság

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



# Termékskála

# ZANUSSI

PROFESSIONAL



Max kapacitás: 30kg	Max. kapacitás: 50kg	Max. kapacitás: 70kg	Max. kapacitás: 100kg	Max. kapacitás: 180kg
40-60 adag/napi ételmennyiségre tervezve	60-100 adag/napi ételmennyiségre tervezve	100-140 adag/napi ételmennyiségre tervezve	140-200 adag/napi ételmennyiségre tervezve	200-360 adag/napi ételmennyiségre tervezve
Kisebb éttermek, front cooking, deli shops	Gyorséttermek, supermarket deli shops	Éttermek, kisebb hotelek, iskolák	Éttermek és hotelek, kisebb üzemi étkezdék, iskolák	Nagyobb éttermek, iskolák, üzemi étkezdék, és nagy kapacitású konyhák

# Teljes páratartalom

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**



- A gőzgenerátornak köszönhetően, az easySteam mindig kész a friss pára előállítására

## PÁROLÁS

(100% PÁRATARTALOM;  
alacsony és szuperhőmérsékletű párolás)

## PARSTEAMING

## POACHING

## STEWING

## BRAISING

## ROASTING

## SÜTÉS

## ROSTON SÜTÉS

# Egyszerű, de nagy teljesítményű

# ZANUSSI

PROFESSIONAL

Főkapcsoló (KI/BE)

Digitális hőmérséklet kijelző:  
valós (nagy zöld számjegyek) és a beállított  
hőmérséklet (kis vörös számjegyek) egyszerre  
kijelvezve a kezelő kényelme érdekében

Idő/maghőmérséklet kijelző:  
hátralevő idő or vagy valós maghőmérséklet  
(nagy zöld számjegyek) és a beállított idő vagy  
maghőmérséklet (kis vörös számjegyek) egyszerre  
kijelvezve a kezelő kényelme érdekében

Kiegészítő lehetőségek:

- Szünet (késleltetett indítás)
- Regenerációs ciklus
- Hőntartás (szakaszos ventilátor működés)
- Félautomata tisztító ciklus
- Ventilátor félssebesség
- Félteljesítmény
- Delta főzés
- Párakieresztő szelep vezérlés

Központi forgatógomb, a páratartalom, sütőtér  
hőmérséklet, főzési idő, maghőmérséklet és az  
automata tisztító ciklus beállításához

Manuális vízbefecskendezés a sütőtér páratartal-  
mának növelésére, ha szükségesnek tartja



Start/stop gomb a főzési ciklus elindítása, ill.  
leállítására. A futó főzési program leállításához  
3 másodpercig tartva lenyomva.  
(véletlen leállítás elleni védelem)

A gőzgenerátor a by-pass-on keresztül van  
vezérelve. Ez a technológia a víz és  
energiavesztés csökkentésére szolgál.

PATENT

Hőntartás: szakaszos ventilátor működés,  
lassú sütéshez, vagy ételek melegen tartáshoz  
ajánlott

HACCP: nyomon követheti egy nyomtatón, vagy  
egy PC hálózaton keresztül, a készülékben készült  
ételek főzési folyamatát

Félautomata tisztítás:  
17 perces, 6-10l vízzel,  
kézi tisztítószer befecskendezés

Kézi bojler leürítés (automatikusan is végrehajtódik  
minden 2 órányi párástítás után,  
ha a vízhőmérséklet <math>< 50\text{ }^\circ\text{C}</math>)

A sütőtér gyors lehűtése (pl. egy, az aktuális főző-  
tér hőmérsékletnél alacsonyabb hőmérsékletű  
ciklus indítása előtt). Ha a beállított ciklus hőmér-  
séklete alacsonyabb, mint az aktuális sütőtér  
hőmérséklet, automatikusan elindul.

# Friss párásítás pazarlás nélkül

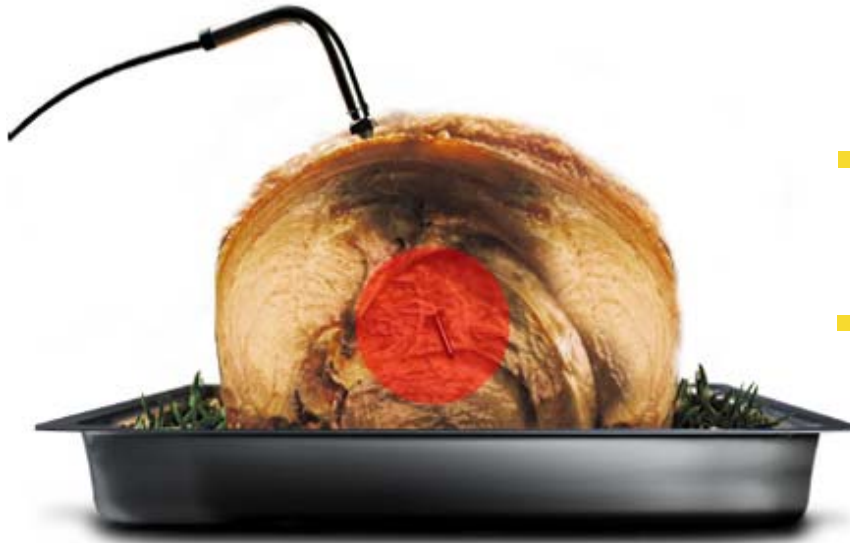
**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



- A by-pass technológia  
Nem számít, hogy teljes páratartalommal (az alacsony és extra hőmérsékletű ciklusban is) vagy kombi ciklusban dolgozik, a by-pass technológia szabályozza a gőzgenerátor hatékony működését, ezáltal csökkentve a víz és energia számlákat
- Kézi vízbefecskendezési lehetőség
- Párakieresztő szelep nyitása az extra ropogósság eléréséhez

# Maghőmérő

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



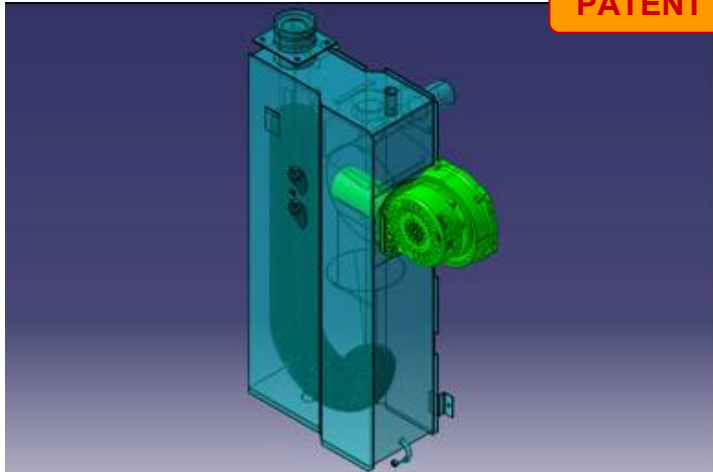
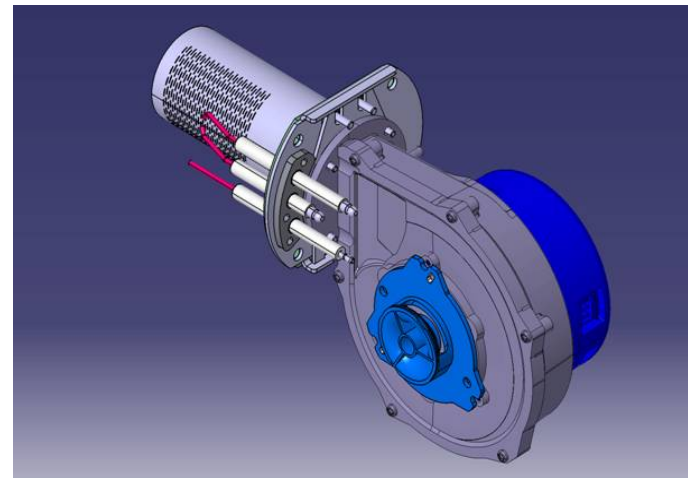
- Hagyja a sütőre a munka elvégzését!
- Helyezze be a maghőmérőt, állítsa be a kívánt étel hőmérsékletet és elfeledkezhet a sütőről. Az „easySteam” leállítja a főzési folyamatot a beállított maghőmérséklet elérésekor.

# Nagy hatékonyság

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



PATENT



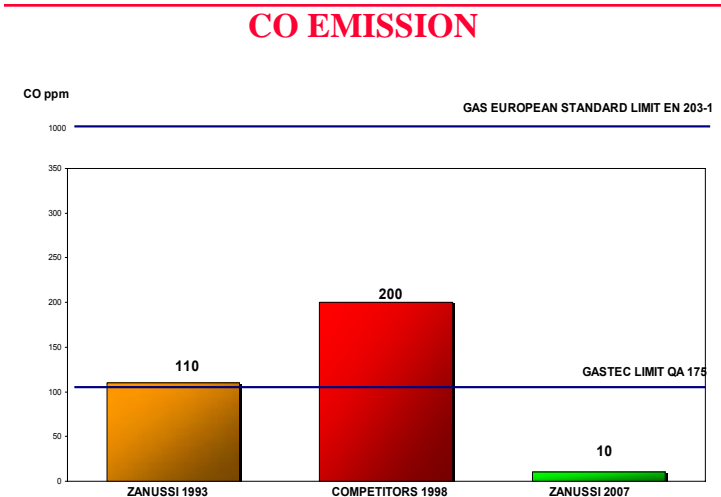
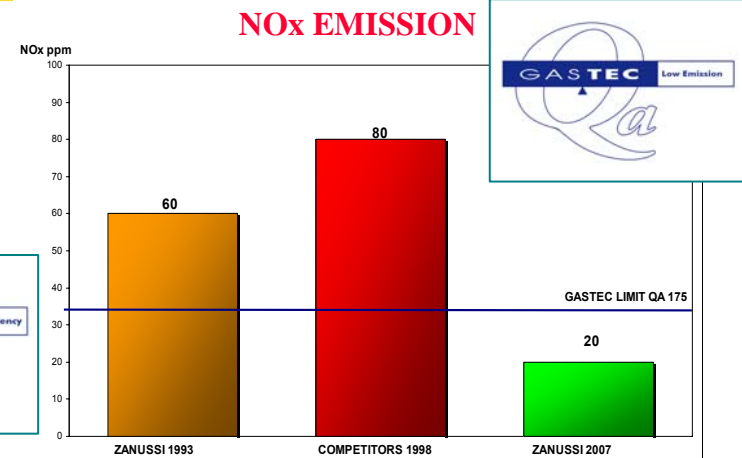
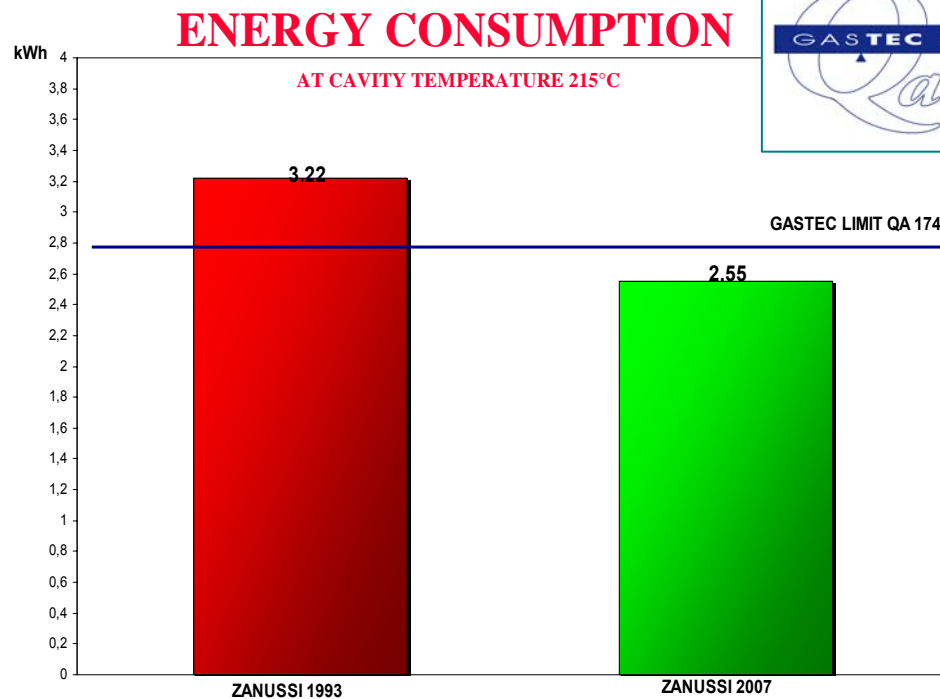
PATENT

- A nagy hatékonyságot (85-90%) a gázfogyasztásban biztosítja:
  1. a szabadalmazott sütőtér hőcserélő
  2. a szabadalmazott bojler hőcserélő
  3. és a nagy hatékonyságú, alacsony káros anyag kibocsátású égőfejek.

# Nagy hatékonyság és alacsony káros anyag kibocsátás

# ZANUSSI PROFESSIONAL

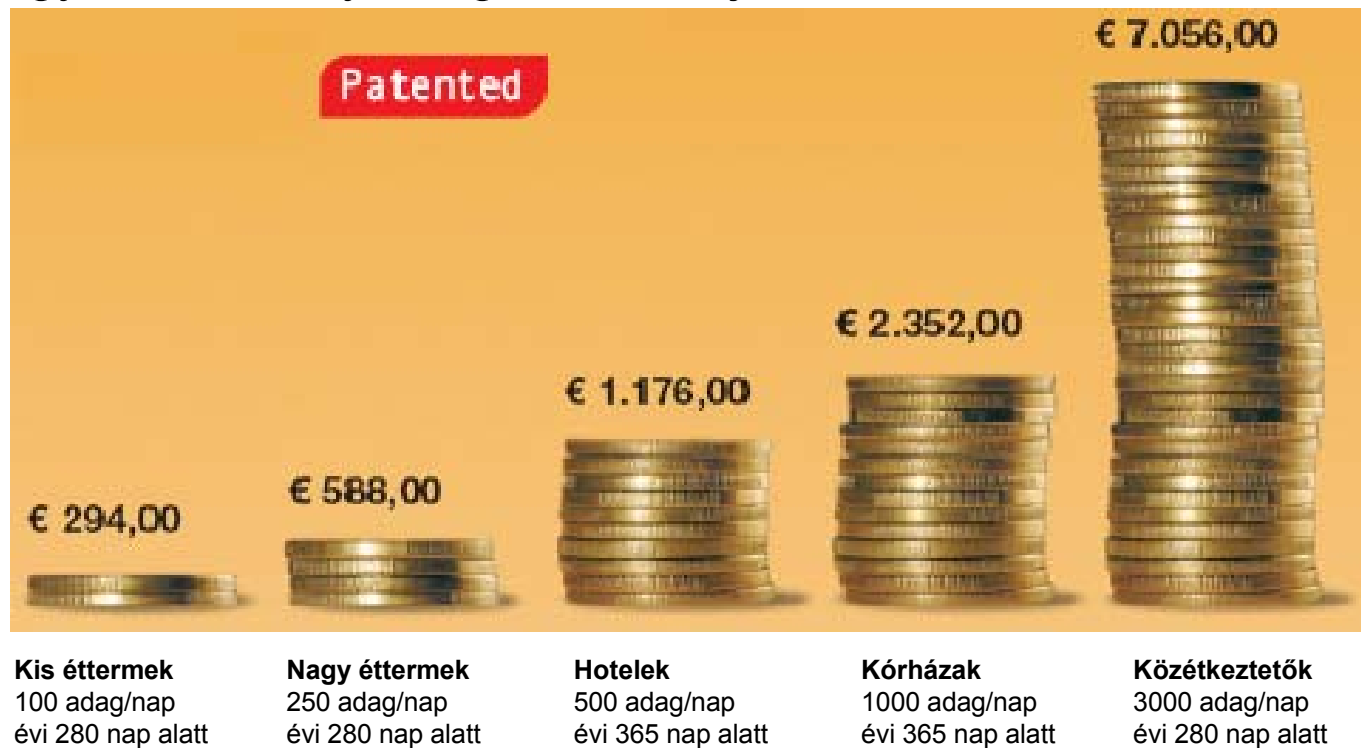
- A nagy hatékonyság és az alacsony káros anyag kibocsátás hitelesített.



# Nagy hatékonyság és megtakarítás

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

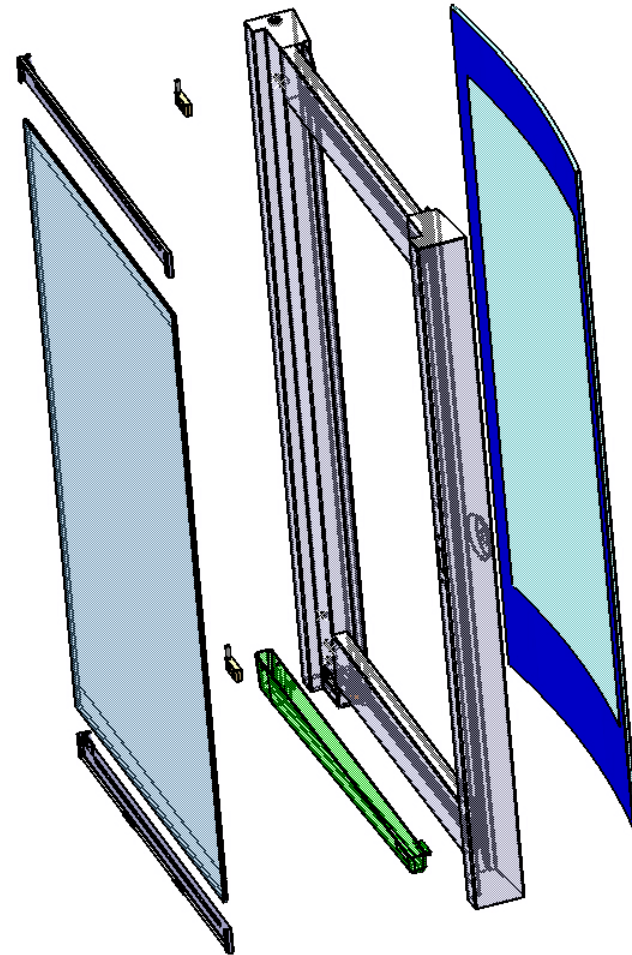
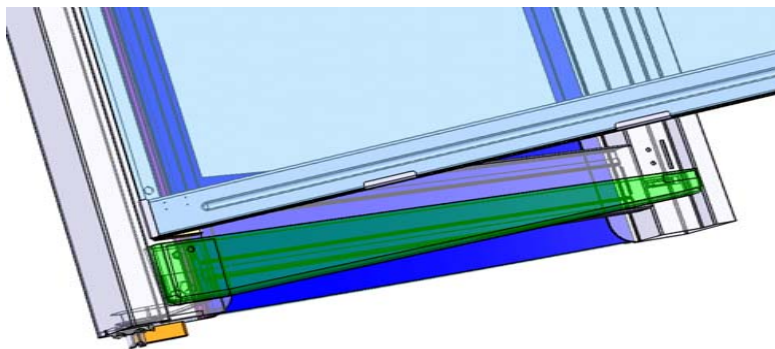
- Az új szabadalmaztatott gázégők által elérhető 20%-al alacsonyabb gázfogyasztás ennyi megtakarítást jelent...



# Az Ön védelmét szolgáló ajtó

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

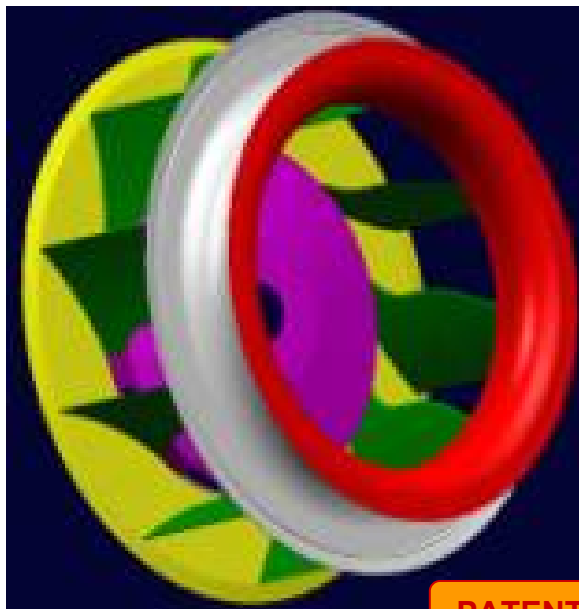
- A dupla üveges ajtó:
  - véd az égési sérülés ellen
  - egyszerűbbé teszi a tisztítást
  - összegyűjti a kondenzvizet, így nem lesz csúszós a padló





## ■ Félautomata tisztítás

- Időtartam:  
7 perces párolás a szennyeződések fellazítására,  
hangjelzés jelzi a kezelőnek, hogy permetezze be a tisztítószer,  
2 perc szünet (a vegyszer behatási ideje),  
8 percnyi párolás a gőz és a tisztítószer hatásának kombinálásához.  
Végül kézi sütőtér öblítés (kézi zuhannyal)
- 6-10l-es vízfelhasználás a pároláshoz és öblítéshez
- bármilyen megfelelő tisztítószer alkalmazható

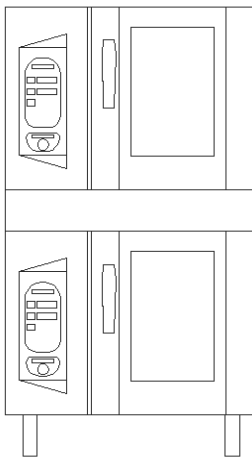


PATENT

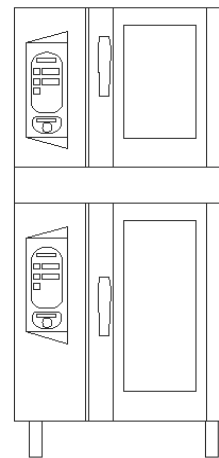
- Egyenletes sütés:
  - A SZABADALMAZTATOTT kétfunkciós ventilátor hajlított lapátjai a sütőtér minden sarkába eljuttatják a forró levegőt
  - A ventilátor hátsó részén lévő lyukak friss levegőt szívnak be kívülről, hogy eltávolítsa a fölösleges párát
  - A kívülről beszívott friss levegő keresztülhalad a ventilátoron és a fűtőelemeken, és így, előmelegítve kerül az ételhez.
- Párakieresztő szelep: tartsa nyitva, ha extra ropogós eredményt szeretne elérni
- Ventilátor sebességek:
  1. Teljes sebesség: húsoknál, halaknál, zöldségeknél
  2. Félsebesség: kis méretű halaknál, desszerteknél
  3. Szakaszos működés (melegen tartáskor): lassú sütéskor

# Sokoldalú egymásra helyezhetőség

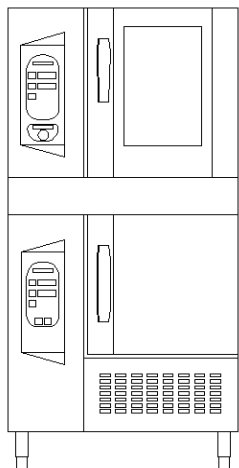
**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



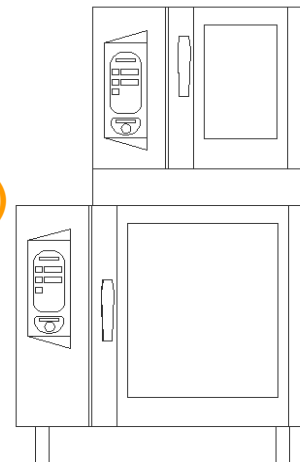
**SÜTŐ+SÜTŐ**  
6 tálcás a 6 tálcáson (GN 1/1)  
easySteam+/easySteam  
VAGY easyBake



**SÜTŐ+SÜTŐ**  
6 tálcás a 10 tálcáson (GN 1/1)  
easySteam+/easySteam  
VAGY easyBake



**SÜTŐ+GYORSHŰTŐ**  
6 tálcás a 6 tálcáson (GN 1/1)  
easySteam+/easySteam  
VAGY easyBake



**SÜTŐ+SÜTŐ**  
6 GN 1/1 a 10 GN 2/1-EN  
easySteam+/easySteam  
VAGY easyBake

# Sokoldalúság: Sütés és gyorshűtés

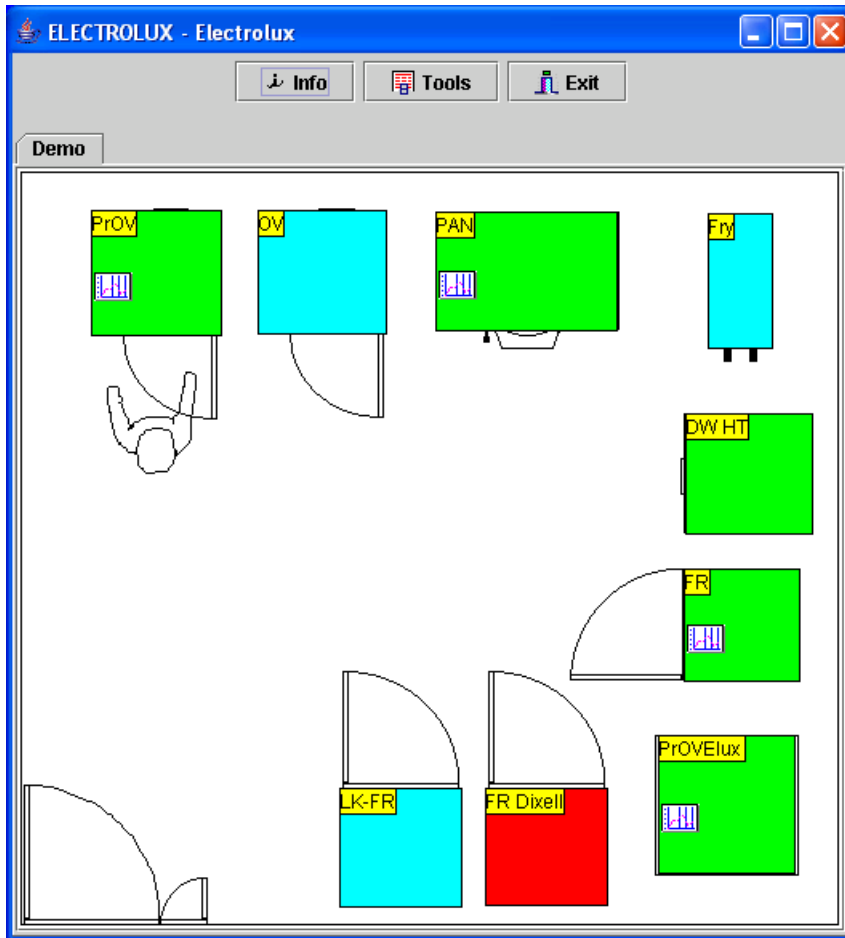
**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



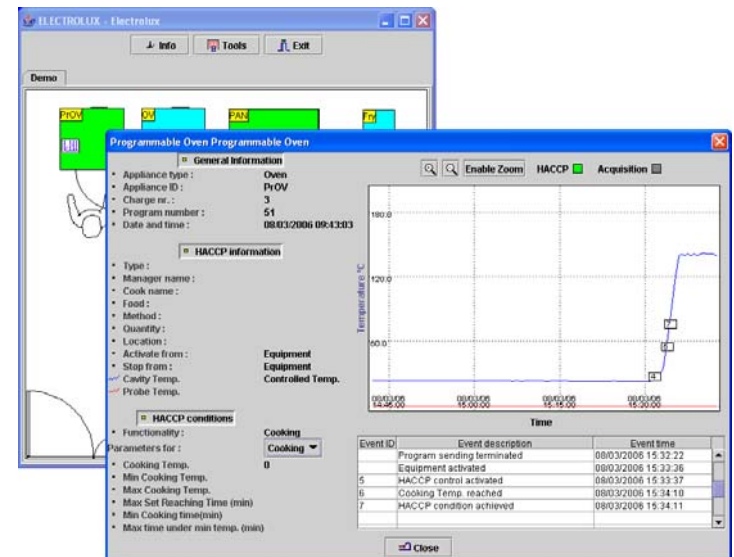
- Teljes sütés & hűtés rendszer (sütők és gyorshűtők/fagyasztók):
  - Egyenlő étel kapacitás (no process bottle necks)
  - Ugyanazok a kiegészítő tartozékok

# Ellenőrzés alatt: HACCP

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



- Az „easySteam” hálózatra csatlakoztatható, és azon keresztül ellenőrizhető a HACCP megfelelés
- Szabványos soros port



# Sokoldalúság: mozgatás

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



- **Mobil tálcátartók**
- **Bake-off solutions**  
600mm x 400mm
- **Bankett rendszerek**  
(23-től 92 tányérig) és hővédő burkolatok



# Sokoldalúság: tartóállványok és elszívóernyők

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



- **nyitott/zárt/melegén tartó szekrények**
- **Vízlágyítók**
- **Elszívóernyők ventilátorral és anélkül**

# Sokoldalúság: rácsok és tálcák

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



- **Sütő tálcák**  
600mm x 400mm

- **Grill rácsok**  
húsok, zöldségek  
grillezésére

- **Sütő kosarak**  
előfagyasztott  
ételekhez

- **Grill lap**  
kétoldalú, grillezésre,  
ill. pirításra

- **Általános tálcák**  
szinte bármihez

