

Den nye  
**EasyLine**

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

**ZANUSSI**



# System



# temet



En verden af moderne restauranter har udviklet sig takket være det bidrag, som **Zanussi Professional** System har udført . Enhver professionel på området erkender det drivende element i en udvikling, der har gjort livet lettere og med uendelige muligheder for fagfolk i køkkenet.

Den nye Zanussi Professional EasyLine ovn og blæst køler/fryser er skabt for at sikre teknologisk avancerede funktioner, takket være deres enkelhed og pålidelighed. De tillader dig at programmere job og til automatisk overvågning af madlavning, under sikre og hygiejniske betingelser, og med den største lethed.

# EasyLine



Ovne 6 GN 1 / 1



Ovne 10 GN 1 / 1



Ovne 10 GN 1 / 1

# ovne



GN 2 / 1



Ovne 20 GN 1 / 1



Ovne 20 GN 2 / 1

Tre forskellige  
ovn typer som  
opfylder alle  
dine behov:



**EasySteamPlus**  
Programmerbar  
Kombiovn til  
automatisk  
madlavning og  
med automatisk  
rengørings system



**EasySteam**  
Kombiovn med 2  
trin til madlavning  
og med automatisk  
rengørings system



**EasyPlus**  
Konvektionovn  
med direkte damp  
og med automatisk  
rengørings system

# EasyChill blæst k



EasyChill 6 GN 1/1



EasyChill 10 GN 1/1



EasyChill

# Køler/fryser



Løsningen, der  
garanterer et  
perfekt resultat:



**EasyChill**  
**Blæst køler/fryser**

Cruise program med blød  
køling, hård køling, chok  
nedfrysning og køl/frys  
holdeprogram





# EasySteamPlus ovn

**B**lot et enkelt tryk på high-definition skærmen, er alt der kræves for at styre en række funktioner og tilberedningsprogrammer. Ikonerne er brugervenlige og med billeder.

Enhver opskrift kan let gemmes ved hjælp af touch skærmen - ingen knapper. Enkelhed og brugervenlighed, er en del af Zanussi Professional's filosofi.

Menuen giver mulighed for at vælge mellem 30 forskellige sprog, hvilket betyder, at ovnen kan bruges over hele verden og af et multi-kulturel personale.

Alle ikoner og billeder genkendes let over hele verden. Søge menuen er enkel og pop-up menuer forklarer alle funktionerne på en klar måde. Ovnen har tre forskellige tilberedningsprogrammer: automatisk, programmerbar og manuel.

Sikring af fødevarer sikkerhed er også en enkel procedure: Food Safe Program giver en vejledning, som garanterer fødevarer sikkerhed, selv når madlavning sker ved lav temperatur, du trykker bare på Food Safe Control, og vælger fødevarer sikkerheds kategori, indsæt kernetemperaturføleren og ovnen vil gøre resten.

Når tilberednings cyklusen er færdig vises et grønt flag, hvis maden har nået HACCP sikkerhedsniveau ( den ønskede temperatur ), ellers vises et rødt kryds, hvis maden ikke har nået den korrekte temperatur. HACCP data kan gemmes på din PC ved brug af en USB-nøgle, uden ekstra software.

EasySteamPlus ovnen med state-of - the-art teknologiske funktioner, kommer fra Zanussi 's omfattende udvikling. Bla. med fugtigheds kontrol, dampgenerator, kernetemperaturføler med 6 målepunkter og automatisk rengørings system.

## Sortiment oversigt:

**EasySteamPlus** ovn med 6 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteamPlus** ovn med 10 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteamPlus** ovn med 10 GN 2 / 1, gas og el version.

**EasySteamPlus** ovn med 20 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteamPlus** ovn med 20 GN 2 / 1, gas og el version.



# EasySteamPlus - 3 valg

Intuitiv og enkel at anvende, nu mere end nogensinde: denne revolutionerende ovn giver enhver bruger mulighed for at indstille ovnen på få sekunder, det store touch screen display ses tydeligt, selv fra stor afstand.

Der kan vælges mellem 3 forskellige typer af funktioner:

- **automatisk** programmer for utrænnet personale
- **opskrifter** programmer for catering og banket
- **manuel** for de mest kreative og professionelle kokke

Dit endelige madlavnings resultat er sikret takket være Lambda føleren, som styrer fugten i ovnrummet præcist, LTC programmet giver reduceret stegesvind, derfor sparer du penge.



## automatisk

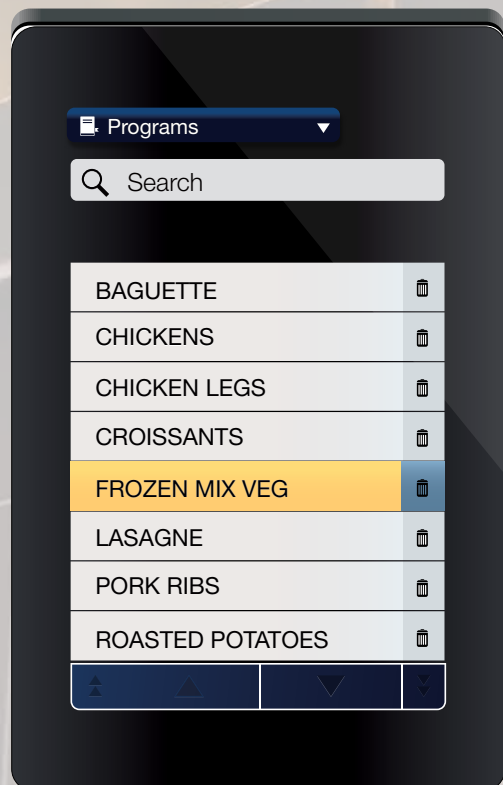


Det automatiske program er den perfekte løsning for alle, der har lidt eller ingen erfaring med madlavning. Vælg mad type, og bare tryk Start: ovnen vil automatisk tilpasse sig korrekt belastning, og vil vælge alle de nødvendige madlavning faser og parametre for at opnå et perfekt resultat.

De forud programmerede opskrifter kan gøres personlige og gemmes efter dine præferencer. Der er 8 forskellige kategorier efter fødevarer type og 3 specielle cyklus: Lav Temperatur, Regenerering og Raskning.

Tilberedningstiden, temperatur beregnes automatisk og justeres løbende.

# Programmer



Programmer er den ideelle løsning i tilfælde hvor menuer ønskes gentaget, samt køkkener med høj produktivitet, såfremt man ikke har en uddannet køkkenchef i køkkenet.

Vælg opskriften og tryk på Start. EasySteamPlus vil nu arbejde for dig! Kun vores ovn har plads til 1.000 opskrifter, der kan gemmes på en USB-nøgle. Der kræves ikke brug af anden software, kan derefter kopieres eller sendes via e-mail. Dette giver mulighed for ensartethed og samme madlavning og smags standarder forskellige steder.

Opskrifter og personlige indstillinger kan gemmes på en USB-nøgle, som kokken kan tage med på sin usb-nøgle og fx bruge til at indstille en anden ovn.



# manuel



Manuel program er blevet udviklet til erfarne kokke: dette gør det muligt at indstille og holde ovnen under konstant kontrol med et tryk. Panelet kan gøres personlig med favorit-indstillinger, forvalg af temperatur, tid, ovnrums varmeformdeling er af største vigtighed, mens du bruger dette program. Du skal bare vælge madlavning cyklus, temperatur og tid, tryk derefter på Start. Alle de avancerede funktioner er til stede i en separat "mappe".

Men ønsker du traditionel madlavning, skal du blot vælge:

- Til bagning, brug konvektionsvarme (max. 300 ° C)
- Til genopvarmning, brug Low Temperature damp-cyklus (max. 100 ° C)
- Til at koge fx skaldyr og grøntsager, brug Damp cyklus (max. 100 ° C)
- For at opnå kontrolleret fugtighed i ovnrummet, fremskynde madlavningen og få reduktion af stegesvind, så brug Kombi funktionen (max. 250 ° C), den kombinerer konvektions varme og damp.



# EasySteam ovn

Zanussi Professional EasySteam ovn garanterer brugervenlighed, sikker tilberedning og en høj fødevarer kvalitet, alt på samme tid. Takket være de innovative funktioner i EasySteam ovne, kan du styre fugtigheden perfekt, ovnrummet giver en ensartet varmefordeling, som styres via kontrolpanelet. Ens stegeresultat sikres via blæseren i ovnrummet, der fordeler den varme luft til hver en afkrog af ovnrummet. Gastec certificering sikrer høj effektivitet med få skadelige emissioner dette giver et sundere arbejdsmiljø, selv når du bruger gas ovne.

- Det automatiske rengørings system giver dig mulighed for at fokusere på madlavningen, uden at skulle bekymre dig om nogen form for rengøring: bare vælge rengøring funktion og ovnen klarer resten

- Kernetemperaturføleren, kan du indstille til den ønskede kernetemperatur, og EasySteam stopper madlavning, når den ønskede kernetemperatur er nået,

- Dampgeneratoren, den højt ydende dampgenerator garanterer en konstant forsyning af frisk damp på alle tidspunkter. Det automatiske afkalkningssystem registrerer og meddeler såfremt der er kalk opbygning.

- Dobbelt glas i døren, beskytter dig mod skoldning og gør rengøring meget nemt. Drypbakken opsamler alt vand/damp som ledes i afløbet, så du undgår glatte gulve;

6 og 10 stik ovne kan monteres på åbne understel, neutral skab, eller varmeskab, alle udstyret med GN stik



*Dobbelt termo-glas i døren med drypbakke for at lette rengøring.*

## Sortiment oversigt:

**EasySteam** ovn med 6 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteam** ovn med 10 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteam** ovn med 10 GN 2 / 1, gas og el version.

**EasySteam** ovn med 20 GN 1 / 1, gas og el version.

**EasySteam** ovns with 20 grids GN 2/1, in gas and electric version.



# EasySteam hovedfunktioner

## Antal cyklus

- Damp
- Kombi-damp: damp + konvektionsvarme
- Konvektion

- Åben dør indikator
- Dampgenerator kalk opbygnings indikator
- Dampgenerator status indikator

## Avancerede funktioner

- Pause
- Regenerering
- Pulserende ventilation
- HACCP
- Rengøring system
- 1/2 eller 1/1 ventilatorhastighed
- 1/2 eller 1/1 effekt på varmelegeme
- ECO-Delta
- åbnet eller lukket spjæld ( ovnrøm )



Dobbelt-trin madlavning  
(fx til kød)

Pre-indstillede temperaturer  
Aktuel temperaturer

Pre-indstillede tid  
Kernetemperatur

Resterende tid  
Kernetemperatur

Drejeknap

## Manuelle funktioner

- Manuel vandindsprøjtning
- Manuel tømning af dampgeneratoren
- Hurtig afkøling

## Madlavning funktioner

Tænd / sluk knap



**Konvektions varme**

Arbejdstemperatur: max 300 °C

Ideel til grilning af steaks, gratin, brød, kager, friske eller frosne convenience produkter, bagning og bruning.



**Damp funktion**

Arbejdstemperatur: 25 - 130 °C

Ideel til Grøntsager, PLUS: Fastholder næringsværdi, farve, konsistens og smag af produktet



**Regenerering**

Pre-programmeret, ideel til genopvarmning af hele menuer, fx til selskabslokaler



**HACCP**

HACCP overvågning, fx via en integreret PC-netværk (HACCP avanceret)



**1 / 2 blæserhastighed**

Bruges fx når man bager kager. Er også egnet til soufflés, fisk, store stege, og filet



**ECO-Delta**

Bruges til stegning af store stykker kød, giver højest muligt kvalitet og reduceret stegesvind – giver højest muligt afkast.



**To trin cyklus**

Ideel til madlavning med flere "trin".



Start / stop



**Kombi funktion**

Arbejdstemperatur: Max 250 °C

Ideel til alle former for steg og kød, fyldte grøntsager, lasagne, skaldyr, bagværk og desserter.  
PLUS: Reduceret tilberedningstiden og stegesvind - højere udbytte.



**Pause**

Forsinket start, gør det muligt at indsætte en pause mellem faserne under madlavning eller ved afslutningen af et program.



**Pulserende ventilation**

Ideel til store stykker kød, kan kombineres med varm luft og damp. Kan også bruges til at holde mad varm og klar til at blive serveret.



**Halvautomatisk rengøring funktion**

Halvautomatisk rengøring program: vaskemiddel sprayes ind i ovnrum manuelt - resten er automatisk



**1 / 2 effekt**

Bruges fx når man bager kager, eller når man steger over natten, dette reducerer driftsomkostninger



**Spjæld til ovnrum, bruges til at styre luftfugtighed**



## Manuelle funktioner

**Manual vandindsprøjtning**

Øger omg. fugtigheden i ovnrummet

PLUS: forbedrer bagnings resultater i form af skorpe, farve og overflade finish.



**Hurtig nedkøling**

Hurtig nedkøling kan aktiveres manuelt, for at gå fra den ene type af madlavning til en anden.

Fx når rengøringsprogrammet startes, så køles ovnrummet ned til under 70 grader



**Manual tømning af dampgenerator**

Tømning af dampgenerator kan aktiveres manuelt.

Dampgenerator tømmer automatisk hver to timers brug for at reducere kalk opbygning







# EasyPlus ovn

Zanussi Professional EasyPlus ovn er en kraftfuld og komplet konvektionsovn med direkte damp. Takket være deres høje ydeevne, garanteres perfekt resultat for alle former for stegning, bagning og damp.

EasyPlus ovnen garanterer madlavnings jævnhed, takket være de buede vinger på ventilatoren, som sender varm luft til hver en afkrog af ovnrummet. På bagsiden af ventilatoren tages frisk luft udefra som blæses forbi varmelegeme, således forvarmes luften.

EasyPlus konvektionsovn skiller sig ud fra andre takket være:

- Det automatiske rengøringsystem, der giver dig mulighed for at koncentrere dig om madlavningen, uden at skulle bekymre sig om nogen form for rengøring: bare vælg rengøringsfunktion og ovnen vil klare resten.
- Den automatiske dyssedamp har 11 forskellige indstillinger, som sikrer den perfekte smag. Spjældet til ovnrummet kan åbnes, såfremt du ønsker ekstra sprød skorpe.
- Den dobbelte glasdør, beskytter dig mod skoldning og gør samtidig rengøring meget nemt ved at opsamle alt kondensvand, dette forhindrer glatte gulve;
- Ovnrummet er i 304 AISI stål, med afrundede og helt glatte hjørner, dette letter rengøringen.
- Kernetemperaturføleren kan du indstille til den ønskede kernetemperatur, og EasyPlus stopper madlavning, når den ønskede kernetemperatur er nået.

6 og 10 stik ovne kan monteres på åbent understel, understel med låger eller på varmeskab, alle bliver leveret med stik for GN.

## Sortiment oversigt:

**EasyPlus** ovn med 6 GN 1 / 1, i gas og elektrisk version

**EasyPlus** ovn med 10 GN 1 / 1, i gas og elektrisk version

**EasyPlus** ovn med 10 GN 2 / 1, i gas og elektrisk version

**EasyPlus** ovne med 20 GN 1 / 1, i gas og elektrisk version

**EasyPlus** ovne med 20 GN 2 / 1, i gas og elektrisk version




# EasyPlus Hovedfunktion



## Madlavning funktioner

<p><b>Tænd / sluk knap</b></p> 	<p><b>Start / stop</b></p> 
<p><b>To faser / trin</b></p> 	<p><b>Konvektion med direkte dyssedamp</b> Arbejdstemperatur: Max 300 °C Ideel til grilning, steaks, gratin, brød, kager, friske eller frosne convenience produkter, bagning og bruning. Takket være dyssedamp, er det også muligt at dampe, fx grøntsager.</p>
<p><b>HACCP</b> HACCP overvågning, fx via en integreret PC-netværk (HACCP avanceret)</p> 	<p><b>Pulserende ventilation</b> Ideel til store stykker kød, stegning over natten, kan kombineres med varm luft og damp. Det kan også bruges til at holde maden varm og klar til servering.</p> 
<p><b>Rengøring funktioner</b> 4 automatiske rengørings programmer og et halvautomatisk rengørings program. Spjæld til ovnrummet, kan åbnes eller lukkes.</p> 	<p><b>Cooking chamber exhaust valve control</b> Keeps the exhaust valve open to avoid excess humidity in the chamber</p> 

## Manual functions

<p><b>Manuel vandindsprøjtning</b> Øger straks luftfugtigheden i ovnrummet ved hjælp af vandindsprøjtning. PLUS: forbedrer bage resultater i form af skorpen, farve og overflade finish.</p> 	<p><b>Hurtig nedkøling</b> Hurtig nedkøling kan aktiveres manuelt, for at gå fra den ene type af madlavning til en anden. Hurtig nedkøling bliver aktiveret, fx når rengøringsprogrammet startes og ovnrummet er over 70 grader.</p> 
--	--

## Automatisk dyssedamp

Takket være 11 forskellige indstillinger, af den automatisk dyssedamp, er der masser af mulighed for madlavning af forskellige fødevarer.

- 0** ingen damp (stegning og gratinering)
- 1-2** lav damp (stuvet grøntsager)
- 3-4** medium-lav damp (gratineret grøntsager, stegt kød og fisk)
- 5-6** medium damp (alle mindre portioner af kød og fisk)
- 7-8** medium-høj damp (store stykker af rødt kød)
- 9-10** høj damp (store stykker hvidt kød, bagning og genopvarmning / regenerering)





# Lav Temperatur stegning



EASYSYSTEM  
*plus*

LTC arbejder ved lave temperaturer som sikrer høj fødevarer kvalitet, med mulighed for at gentage resultatet, som bla. reducerer stegesvind med 50% (sammenlignet med traditionel stegning)

Du kan stege i løbet af natten og om morgenen vil du have perfekt stegt kød, med mindre stegesvind og et ovnrum, som er lettere at rengøre.

Kvaliteten af fødevarer er karakteriseret ved:

- Kød bevarer det meste af saften når skåret
- Ikke for tyk skorpe (ca. 1 mm)
- Hele kødstykket er garanteret mørt
- Typisk bruning, aroma og fremragende konsistens
- Ens farve på alle skiver kød

Lav temperatur stegning er ideel til masseproduktion og banket.

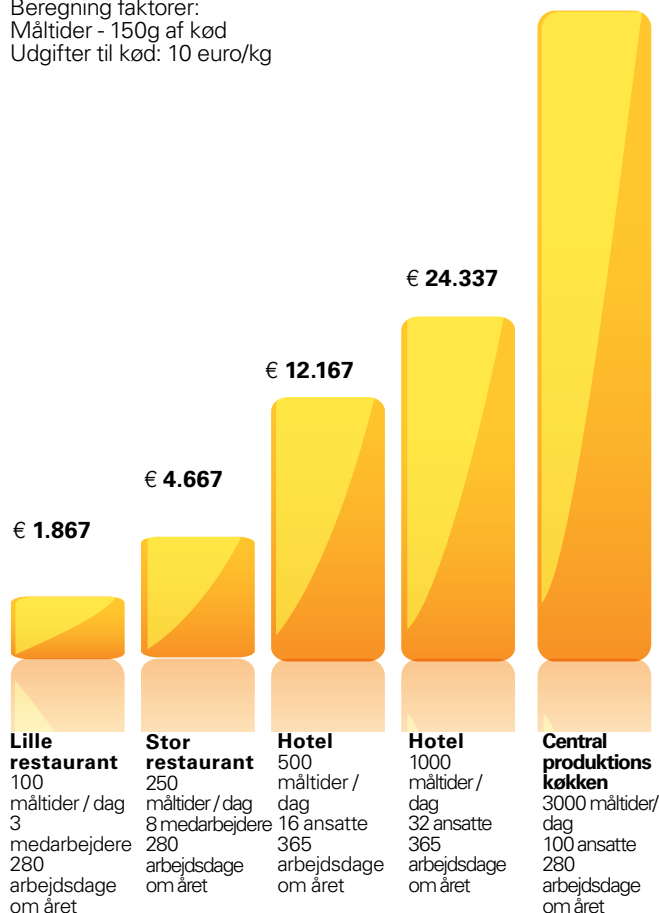
Din indtjening kan øges takket være den standardiserede kvalitet, og det nedsatte stegesvind. For eksempel i et hotel med cirka 500 måltider om dagen, kan du spare omkring 12,000 € om året.

LTC programmet er ideelt til: roastbeef, mørbrad, store stykker af oksekød, kalkun, lammekølle, vildt, kalvekød og svinekød.

## Årlige besparelser med LTC

Beregning faktorer:  
Måltider - 150g af kød  
Udgifter til kød: 10 euro/kg

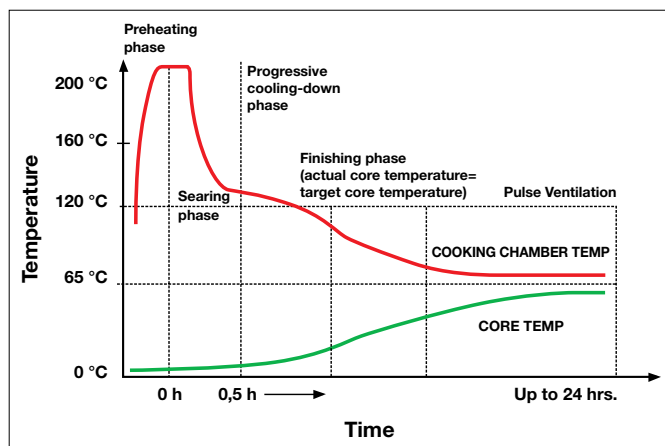
€ 56.000



Setting	Måltider / dag	Medarbejdere	Arbejdsdage om året
Lille restaurant	100	3	280
Stor restaurant	250	8	280
Hotel (500 måltider / dag)	500	16 ansatte	365
Hotel (1000 måltider / dag)	1000	32 ansatte	365
Central produktions køkken	3000	100 ansatte	280



LTC best results

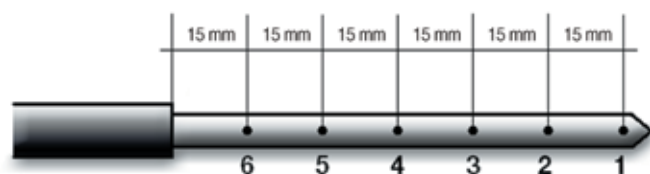


# Kernetemperaturføler med 6 målepunkter

**EASYSTEAM**  
*plus*

Sikkerhed og brugervenlighed med meget høj kvalitet. Den nye 6-sensor kernetemperaturføler giver mulighed for en præcis måling, kræver ikke præcis placering i kødet uanset tykkelse af kødet.

6-sensor kernetemperaturføleren garanterer en præcis måling af den faktiske kernetemperatur (kun den mindste målte temperatur bruges), selv om føleren er ikke isat korrekt, eller er i kontakt med knogler eller andet, der kan varmes op hurtigere end kødet.



Tegning af de 6-sensor kernetemperaturføler

# Lambda føler

**EASYSTEAM**  
*plus*

Zanussi Professional EasySteamPlus ovne garanterer perfekte madlavnings betingelser takket være præcis styring af madlavnings fugtigheden.

Zanussi Professional EasySteamPlus ovne er de eneste Kombiovne på markedet, som er i stand til fysisk at måle den faktiske luftfugtighed inde i ovnrummet (takket være Lambda føleren). Frisk luft indtag reguleres automatisk, dette sikre perfekt madlavnings resultat under alle forhold. Dampgeneratoren producerer kun damp når det er nødvendigt, under hensyntagen til fugtighed genereret af selve maden.



**Konstant kontrol af den rigtige luftfugtighed**



# Perfekt jævnhed

Zanussi Professional EasySteamPlus og EasySteam ovnene garanterer perfekt madlavning, jævnhed og varmefordeling. Hullerne på bagsiden af ventilatoren tager frisk luft udefra og blæser det forbi varmelegmerne, og dermed forvarmer luften.

De tre hovedelementer:

- **Luft cirkulationssystem:** garanterer jævn fordeling af forvarmet indkommende luft i ovnrummet.
- **Ventilatoren:** trækker frisk luft udefra og spreder det jævnt inde i ovnrummet
- **AIR-BREAK SYSTEM:** sikrer mod tilbageløb af vand fra afløbet

EASYPLUS  
EASYSTEAM  
EASYSTEAM

*plus*



# Høj effektivitet og lav emission

Takket være de nye gasbrændere (i ovnrum og generator) og den ribbede varmeveksler, øges effektiviteten af varme overførsel til ovnrummet, Zanussi Professional Kombiovnene garanterer høj effektivitet med lave skadelige emissioner og lavt energiforbrug, hvilket sparer op til 20% af gasforbruget, i forhold til traditionelle gasbrændere.

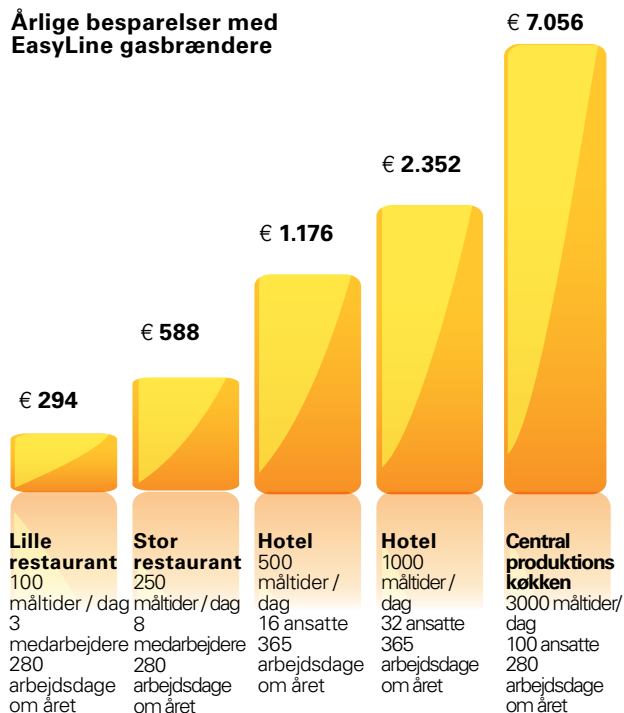
Ovnen har 20% lavere emission af skadelige gas. Easyline ovnens emission er 10 gange lavere end Gastec Limit QA og 100 gange lavere end den Gas europæiske standard grænse.



EASYPLUS  
EASYSTEAM  
EASYSTEAM

*plus*

Årlige besparelser med  
EasyLine gasbrændere



Gastec godkendelse for høj effektiv og lav emission

# Automatisk rengøringsssystem

**EASYPLUS**  
**EASYSTEAM**  
**EASYSTEAM**  
*plus*

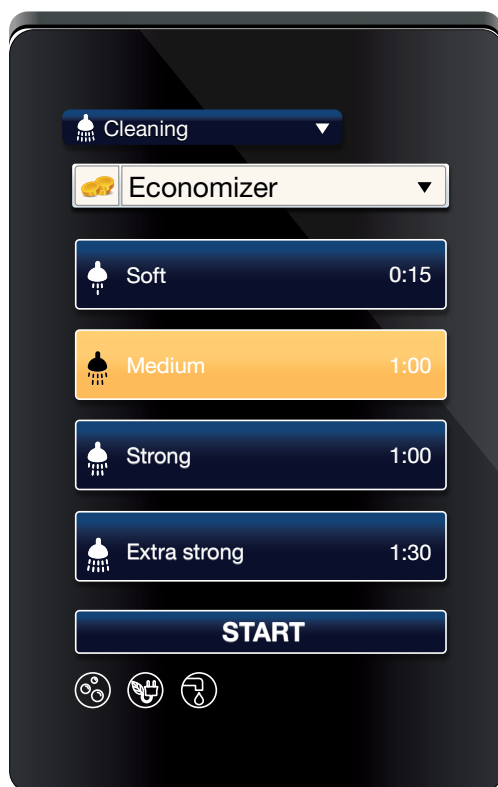
Det automatiske rengøringsystem i EasyLine ovnene gør rengøringen let. Det er integreret direkte i ovnen, så der er ikke behov for nogen ekstra procedure for at starte rengøringen. Takket være det automatiske "stand by" system, er det ikke nødvendigt at vente indtil slutningen af rengøringscyklusserne: bare vælge program, og ovnen vil arbejde i stedet for dig. Du kan vælge mellem 4 programlængder afhængig af behovet: fra 32 op til 110 minutter, uden spild af rengøringsmiddel eller vand.

I tilfælde af en strømafbrydelse under rengøringscyklusserne, skylles ovnrummet automatisk, når strømmen vender tilbage. Dette for at fjerne eventuelle sæbe rester samt at garantere hygiejnen.



# Spare rengøringsfunktion

**EASYSTEAM**  
*plus*



Takket være den nye rengøringsfunktion i det automatiske rengøringsprogram, kan du reducere op til 50% \* dine driftsomkostninger på sæbe, afspændingsmiddel, vand og el.

Unklade Tørre Fase  
Unklade afspændingsmiddel  
Reducere vandforbruget

\* Sammenlignet med standard rengøringsprogram uden sparer rengøringsfunktion aktiveret  
(1 cyklus / dag - 280 arbejdsdage / år)







# EasyChill blæstkøler/fryser

Zanussi Professional EasyChill blæst køler / fryser tilbyder en skræddersyet løsning til ethvert køkken for at optimere plads og tid

Bakterievækst toppe i den periode det tager for maden at køle ned fra 90 ° C til 3 ° C. Forskning har vist, at denne vækst kan forebygges, hvis køle periode er så kort som mulig, kogte fødevarer bør gå fra 90 ° C til 3 ° C på mindre end 90 min. dette kan opnås ved hjælp af en Zanussi Professional blæst køler / fryser.

Efter denne hurtige afkølings proces er det muligt at opbevare maden i et normalt storkøkken køleskab (ved en temperatur på omkring 3 ° C) i 5 til 6 dage, uden tab af smag eller næringsværdi. Køkkenets workflow bliver forbedret: det faktum, at det er muligt at forberede og tilberede store mængder af mad, på det bedste tidspunkt giver en vigtig reduktion i timeforbrug og energiforbrug.

## Sortiment oversigt:

**EasyChill** Blast Chiller/Freezers with 6 grids GN 1/1 or 600x400 mm, 30/25 kg. Reach-in configuration only.

**EasyChill** Blæstkøler / fryser med 10 GN 1 / 1 eller 600x400 mm, 50/50 kg.

**EasyChill** Blæstkøler / fryser med 10 GN 2 / 1 eller 20 stik 600x400 mm, 70/70 kg.

**EasyChill** Blæstkøler / fryser til 20 GN 1 / 1 eller 600x400 mm, 100/85 kg. Roll-in

**EasyChill** Blæstkøler / fryser med 20 GN 2 / 1, 100 eller 120 kg og 180/170 kg. Roll-in



Kernetemperaturføler med 3 målepunkter



# Blæstkøler/Fryser Hoved funktioner

## Cruise cyklus

Turbo nedkøling  
Custom-programmer (2 per  
cyklus) og is cyklus

Kernetemperatur

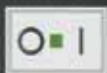
HACCP og service alarm

Tid

## Avancerede funktioner

- Manuel start af afrimning
- Kernetemperaturvælger (op til 3 kernetemperaturfølerer)
  - UV steriliserings lampe
  - Valg af Standard (UK, NF, CUSTOM)
- Avancerede indstillinger
  - HACCP hukommelse
- Service alarm hukommelse

# ZANUSSI



START  
STOP



-18



66



HACCP (0)



## Nedkølingen / frysning cyklus

- Soft nedkølingen
- Hard nedkølingen
- Køl holde program
- Shock frysning
- Frys holde program

NF / UK standard eller  
brugerdefineret indstilling

Resterende ca. tid via  
kernetemperaturføleren

## Vælger via pile

- Cyklus
- Tid
- kernetemperatur
- Avancerede funktioner

## Blæst køler/fryser funktioner

Tænd / sluk knap



Start / stop

**Cruise-kontrol**

Automatisk justering af temperatur iht. type af fødevarer. Dette reducerer nedkølingstiden.



**Soft nedkølingen**

Arbejdstemperatur:  $-2^{\circ}\text{C}$

Ideel til søde fødevarer, så som grøntsager, fisk og skaldyr, små portioner af kød, kager, små kager og pasta.

**Hård nedkølingen**

Arbejdstemperatur:  $-20^{\circ}\text{C}$

Ideel til grøntsager (som er dyrket under jorden), supper, gryderetter og hele stykker af kød og fjerkræ.



**Shock frysning**

Arbejdstemperatur:  $-36^{\circ}\text{C}$

Ideel til indfrysning af alle slags fødevarer - rå, halv eller hel køgt - til fødevarer som skal opbevares i en lang periode.

**Holde**

Arbejdstemperatur:  $3^{\circ}\text{C}$  eller  $-22^{\circ}\text{C}$

Aktivieres automatisk ved afslutningen af hver cyklus, for at spare energi og bevare ønsket temperatur.



**Custom programmer (2 per cyklus)**

Giver mulighed for at tilpasse standard cyklus efter dine behov.



Kan erstattes (via parameter indstilling) til ICE CREAM Frys, Hold og ICE CREAM hurtignedkøling.

**Turbo nedkøling**

Brugeren kan indstille en driftstemperatur mellem  $-36$  og  $3^{\circ}\text{C}$ , uden at stoppe fryseren. Bruges til løbende ( stor ) produktion af is og kager.



## Manuelle funktioner

**Manual start for the defrost function**

Alle blæst køle/fryse modeller har intelligent afrimning, der aktiveres automatisk, efter behov. Kan også aktiveres manuelt.



**Kernetemperatur**

Gør det muligt at vælge mellem 3 forskellige følere (ekstra tilbehør) indsat i fødevarer

**UV steriliserings lampe**

Indbygget UV-lamper (kun efter ønske) kan sterilisere skabet efter brug.



**Norm-vælger**

Det er muligt at indstille skabet i henhold til den ønskede HACCP norm ( UK eller NF )

**Indstillinger**

Indstillinger af følgende parametre:

• Dato og klokkeslæt • kundeprofil • Alarm og HACCP muligheder



**HACCP hukommelse**

Registrering af tid og temperatur via overvågningssystem.

**Service Alarm hukommelse**

Registrerer via auto-diagnostisk system



# Perfekt køling

Takket være "Cruise" cyklus, kontrolleres nedkølingen automatisk, efter type og størrelse af fødevaren. Derfor bevares fødevarekvaliteten uden "overfladiske forbrændinger". Brugeren behøver ikke at vælge mellem hård eller blød cyklus, bare isæt kernetemperaturføleren og tryk på "Cruise". EasyChill Blæstkøleren køleren garanterer sikker og perfekt køling uden spild af tid.



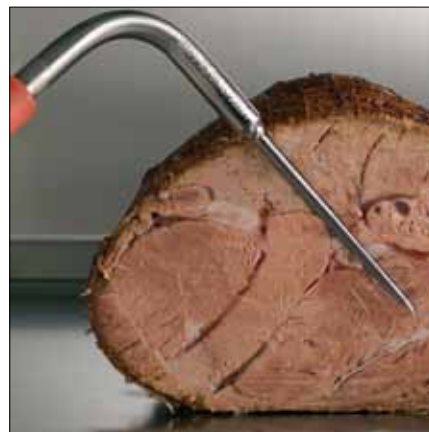
# Turbo køle funktion

Turbo køle funktion er et perfekt redskab i et travlt køkken. Den garanterer non-stop køling / frysning og giver brugeren mulighed for at indstille en driftstemperatur mellem  $-36^{\circ}\text{C}$  og  $3^{\circ}\text{C}$ . EasyChill blæstkøleren arbejder for at holde den indstillede temperatur, afrimning er automatisk styret.



# Resterende tid ( estimeret )

Køleren anslår selv den resterende tid, som vises på display, dette gør det nemmere at tilrettelæggelse arbejdsflow i køkkenet. Zanussi Professional EasyChill blæstkøler / fryser har en kernetemperaturføler med 3 målepunkter. Brugen af kernetemperaturføler giver den meste præcise nedkøling, til den ønskede temperatur.



Med den nye multi-purpose struktur er det muligt at tilpasse kantiner med is, eller bageplader med brød 600x400mm. Fuld fleksibilitet er sikret: konfigurationen kan let ændres fra GN til 600x400 ved blot at dreje de lodrette skinner 90 °. Stikafstand 20 mm

- 30/25 kg LW: 6 riste 1 / 1 GN eller 600x400 mm
- 50/50kg LW: 10 riste 1 / 1 GN eller 600x400 mm
- 70/70 kg LW: 10 riste 2 / 1 GN eller 600x400 mm



## Is cyklus

Når isen fremstilles er temperaturen generelt mellem -8/-10 ° C, mens det er nødvendigt at nå temperatur på -14 ° C, inden den stilles i frysedisken.

Zanussi Professional easyChill blæst køler / fryser er den perfekte partner som hjælper med at bevare den oprindelige kvalitet og form af isen: Takket være Frys & Hold (P1 funktion) den ønskede temperatur på -14 ° C kan let nås med Turbo Frysning (P2 funktion)

- *Frys og Hold Program:* Når den ønskede temperatur på -14 ° C er nået, aktiveres holde funktionen automatisk.
- *Turbo Frysning:* arbejdstemperaturen er fastsat til -16 ° C fryseren bruges som et fryselager.



# Catering løsninger

Iht. til kundens behov, garanterer Zanussi Professional en perfekt og integreret løsning. Hvis du vil oprette et ideelt arbejdsmiljø. De mindste detaljer er blevet nøje undersøgt: vognene, riste og termokappe.



<b>40 til 60 måltider / dag</b>	<b>Ovn</b>	<b>Blæst køler / fryser</b>	<b>Kondensenhætte til 6&amp;10 stik ovne</b>
	EasyLine ovne med 6 GN riste 1 / 1  gas el FCZ061GTG FCZ061ETA FCZ061GTG2 FCZ061EBA2 FCZ061GCG2 FCZ061ECA2	Blæst køler / fryser for GN riste 1 / 1, kapacitet 30 kg  BCFWS061 BCFWS061T	

Tilbehør		Tilbehør til Gastronomi		Tilbehør til Bager / Konditor	
<b>922004</b>	Vogn for 6 & 10x1/1GN ovne 	<b>922005</b>	Stik med hjul til 6x1/1GN, 65mm stikafstand 	<b>922065</b>	Stik med hjul (400x600 mm), 80mm stikafstand 
<b>922074</b>	Stik med hjul for 6 & 10x1/1GN ovne	<b>922008</b>	Stik med hjul til 5x1/1GN, 80mm stikafstand		
<b>881011</b>	Stacking 6X1/1 PÅ 30KG blæstkøler eller -fryser 				

<b>60 til 100 måltider / dag</b>	<b>Ovn</b>	<b>Blæst køler / fryser</b>	<b>Tilbehør</b>
	EasyLine ovne med 10 GN riste 1 / 1  gas el FCZ101GTG FCZ101ETA FCZ101GBG2 FCZ101EBA2 FCZ101GCG2 FCZ101ECA2	Blæst køler / fryser for GN riste 1 / 1, kapacitet 50 kg  BCFWS101	<b>922004</b> Vogn til 6 & 10x1/1GN ovne  <b>922074 (for ovne)</b> stik med håndtag for 6 & 10x1/1GN ovne <b>881028 (for BCF)</b> <b>922013</b> Termokappe for 10x1/1GN 

Tilbehør til Banket		Tilbehør til Gastronomi		Tilbehør til Bager / Konditor	
<b>922015</b>	Banket stik til 29 tallerkener for 10x1/1GN, 65mm stik 	<b>922006</b>	Stik med hjul til 10x1/1GN, 65mm stikafstand 	<b>922066</b>	Konditor stik (400x600 mm), 80mm stikafstand 
<b>922071</b>	Banket stik til 23 tallerkener for 10x1/1GN, 85 mm stik	<b>922009</b>	Stik med hjul til 8x1/1GN, 80mm stikafstand		



100 til 140 måltider / dag	Ovn	Blæst køler / fryser	Tilbehør
	EasyLine ovne med 10 2/1 GN riste  gas el FCZ102GTG FCZ102ETA FCZ102GBG2 FCZ102EBA2 FCZ102GCG2 FCZ102ECA2	Blæst køler / fryser for GN riste 1 / 1, kapacitet 70 kg  BCFWS102	<b>922042</b> Vogn til roll-in stik 10x2/1GN   <b>922047</b> (for ovne) <b>881029</b> (for BCF) Kit til roll-in med håndtag for 10x2/1GN   <b>922048</b> Termokappe for 10x2/1GN 

Tilbehør til Banket	Tilbehør til Gastronomi	Tilbehør til Bager / Konditor
<b>922052</b> Banket stik til 51 tallerkener (75mm stikafstand) for 10x2/1GN ovn 	<b>922043</b> Stik med hjul for 10x2/1GN (65mm stikafstand)   <b>922045</b> Stik med hjul for 10x2/1GN (80mm stikafstand) 	<b>922067</b> Konditor stik (400x600 mm), 80 mm stikafstand 

140 til 200 måltider / dag	Ovn	Blæst køler / fryser	Tilbehør
	EasyLine ovne med 20 1/1 GN riste  gas el FCZ201GTG FCZ201ETA FCZ201GBG2 FCZ201EBA2 FCZ201GCG2 FCZ201ECA2	Blæst køler / fryser til vogn, kapacitet 100 kg  BCFW201R	<b>922014</b> Termokappe for 20x1/1GN 

Tilbehør til Banket	Tilbehør til Gastronomi	Tilbehør til Bager / Konditor
<b>922016</b> Vogn med stik til 54 tallerkener til 20x1/1GN, 74mm stikafstand   <b>922072</b> Banket stik til 45 tallerkener (85mm stikafstand) for 20x1/1GN ovn 	<b>922007</b> Vogn med stik 20x1/1GN, 63mm stikafstand   <b>922010</b> Vogn med stik for 16x1/1GN, 80mm stikafstand 	<b>922068</b> Konditor trolley (400x600 mm), 80 mm 

200 til 360 måltider / dag	Ovn	Blæst køler / fryser	Tilbehør til håndtering
	EasyLine ovne med 20 2/1 GN riste  gas el FCZ202GTG FCZ202ETA FCZ202GBG2 FCZ202EBA2 FCZ202GCG2 FCZ202ECA2	Blæst køler / fryser til vogn, kapacitet 120 eller 180 kg  BCF120A BCF120RA BCF180A BCF180DA BCF180RA BCF180RPA	<b>922049</b> Termokappe for 20x2/1GN 

Tilbehør til Banket	Tilbehør til Gastronomi	Tilbehør til Bager / Konditor
<b>922055</b> Vogn med stik for 92 tallerkener til 20x2/1GN, 85mm stikafstand 	<b>922044</b> Vogn med stik for 20x2/1GN, 63mm stikafstand   <b>922046</b> Vogn med stik for 16x2/1GN, 80mm stikafstand 	<b>922069</b> Konditor vogn (400x600 mm), 80 mm stikafstand 

# Riste, bradepander og andet tilbehør

ZANUSSI Professional tilbyder en bred vifte af tilbehør, som kan tilfredsstille alle kunders behov. Det sikrer stor fleksibilitet, som gør al form for madlavning muligt.



Et sæt riste 1 / 1 GN i 304 AISI



Rustfrit stål bradepande 20, 40 eller 65 mm

*Ideel til: alle slags steg/køddretter og lasagne*



Rustfrit stål kantiner perforeret 20, 40 eller 65 mm

*Ideel til: dampede grønsager*



Non-stick universel bradepande 20, 40 eller 65 mm



Kyllingerist 1/1 GN, til 4 hele kyllinger (1,2 kg)



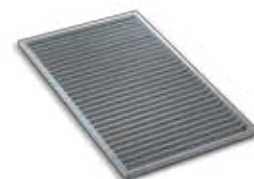
Kyllingerist 1/1 GN, til kylling og perlehøns



Pommes Friteskurv 1/1



Grillrist 1/1GN med - rillet og glat side, til grillet kød, fisk og grøntsager



Grillrist i aluminium 1/1 GN, til grillet kød, fisk og grøntsager



Bageplade perforeret med 4 sider/kanter, 400x600 mm



Bageplade med 4 eller 5 rækker (baguette) i perforeret aluminium med silikone belægning



Vogn med fedtopsamlere (komplet sæt)



# Vigtige egenskaber for ovne

Tilberedningsprogrammer	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller
Konvektion cyklus (25-300 ° C) med Lambda sensor	•	•				
Konvektion cyklus (25-300 ° C)			•	•		
Konvektion cyklus med automatisk "moistener" (25-300 ° C)					•	•
Kombi-cyklus (25-250 ° C) med Lamda sensor	•	•				
Kombi-cyklus (25-250 ° C) med by-pass			•	•		
Damp cyklus (100 ° C)	•	•	•	•		
Lav temperatur damp-cyklus (25-99 ° C)	•	•	•	•		
Super opvarmet damp (101-130 ° C)	•	•	•	•		
Automatisk madlavning	•	•				
Raske cyklus	•	•				
Regenerering cyklus	•	•	•	•		
Lav Temperatur Madlavning (LTC)	•	•				
Automatisk forvarmning	•	•	•	•	•	•
Automatisk hurtig nedkøling	•	•	•	•	•	•

Yderligere funktioner	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller
Fugtighed kontrol med Lambda sensor	•	•				
By-pass: fugtigheds kontrol			•	•		
Automatisk damp (11 indstillinger): fra nul til høj fugt					•	•
Ovnrøm, styring af spjæld	•	•	•	•	•	•
Kernetemperaturføler med 6 målepunkter (tager den laveste temperatur)	•	•				
Kernetemperaturføler			•	•	•	•
Indbygget automatisk rengøringssystem	•	•	•	•	•	•
Indbygget automatisk rengøring system - med Economizer	•	•				
Programmerbar 2-trins madlavning			•	•	•	•
ECO-Delta	•	•	•	•		
Pause	•	•	•	•		
Manual vandindsprøjtning	•	•	•	•	•	•
Pulse Ventilation: særlig ventilation til at holde mad	•	•	•	•	•	•
1/2 blæse hastighed	•	•	•	•		
1/2 effekt (fås også til gas versioner)	•	•	•	•		
Hurtig nedkøling	•	•	•	•	•	•
Program bibliotek - 1000 program plader, 16 trin	•	•				
Automatisk kalk niveau diagnose og automatisk tømning af dampgeneratoren	•	•	•	•		
Manual tømning dampgenerator	•	•	•	•		
Automatisk damp "quenching" system	•	•	•	•		
Automatisk diagnose system	•	•	•	•	•	•
Food Safe Control	•	•				
USB port	•	•				
HACCP download	•	•				
EKIS: HACCP overvågningssystem	○	○	○	○	○	○

Tilslutning og installation, godkendelser	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller
ETL og ETL Sanitation	•	•	•	•	•	•
Elektrisk sikkerhed: IMQ	•	•	•	•	•	•
Gas-sikkerhed: Gastec QA høj effektivitet og lav emission	•	•	•	•	•	•
Mulighed for tilslutning til blødt og / eller varmt vand: 2 tilslutninger er inkluderet	•	•	•	•	•	•
IPX5 vandbeskyttelse	•	•	•	•	•	•
Højdejusterbare ben	○	•	○	•	○	•
Betjeningsvejledning og tilslutningsdiagrammer	•	•	•	•	•	•
Sammenbygnings muligheder: 6 på 6 GN 1 / 1, 6 på 10 GN 1 / 1	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.

Egenskaber	EasySteamPlus		EasySteam		EasyPlus	
	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller	Ovne på stativ	Gulvmodeller
Tænd / sluk knap	•	•	•	•	•	•
High Definition Touch skærm	•	•				
Både indstillede og reelle værdier vises på samme tid (ekspert mode)	•	•	•	•	•	•
Dør med dobbelt glas panel og integreret frisk luft kanal, med et hængslet indvendig panel for nem rengøring	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Digital temperatur vises	•	•	•	•	•	•
Advarsel vises på display (f.eks åben dør, kalk niveau ...)	•	•	•	•	•	•
Display kan læses 12m væk	•	•	•	•	•	•
Yderligere funktioner kan vælges ved tryk på en knap	•	•				
Knap til det automatiske rengørings system	•	•	•	•	•	•
24 timers forsinket start	•	•	•	•		
Termisk sikkerhed	•	•	•	•	•	•
Højtydende dampgenerator med automatisk vandpåfyldning	•	•	•	•		
Integreret slange med automatisk tilbagespoling, integreret vandstop funktion med låse position	•					
Forbruser		◦ (external)	◦ (external)	◦ (external)	◦ (external)	◦ (external)
Ventilationssystem giver bedste jævnhed	•	•	•	•	•	•
Blæser	•	•	•	•	•	•
Air baffle	•	•	•	•	•	•
Fedt filtre	◦	◦	◦	◦	◦	◦
2-step opening for protection against steam exit (as optional)	◦	n.a.	◦	n.a.	◦	n.a.
Dør med dobbelt glas og integreret frisk luft kanal og med et hængslet indvendig panel for nem rengøring	•	•	•	•	•	•
Ovnlågen kan "smækkes i " på ovnene som står på stativ	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Dørhåndtaget betjenes med 'en hånd på gulvmodeller	n.a.	•	n.a.	•		
"Drypbakke på ovnlåge med automatisk tømning (ovne på stativ)	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Door låses i 60 ° / 110 ° / 180 °	•	•	•	•	•	•
Touchless door contact switch	•	•	•	•	•	•
Self-explanatory symbols for maximum ease of operation	•	•	•	•	•	•
Berøringsfri dørkontakt	•	•	•	•	•	•
Udvendige paneler er udført i AISI 304 stål	•	•	•	•		•
Ovnrummet er udført i AISI 304 stål	•	•	•	•	•	•
Sømfri ovnrum med afrundede hjørner	•	•	•	•	•	•
Halogen belysning i ovnrum, med stødsikkert glas	•	•	•	•	•	•
Mobilt stik med container	•	•	•	•	•	•
Aftagelig, komplet stik ( ovne på stativ), stikafstand 65mm	•	n.a.	•	n.a.	◦	n.a.
Mobile oven rack (floor models), with pan container stopper. Rounded corners. Built-in drip pan with drain	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Stikvogn (gulvmodeller), med container. Afrundede hjørner. Indbygget drypbakke med afløb	◦		◦		◦	
Stik til gulvmodeller	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Beholder til sæbe og afspændingsmiddel (ovne på stativ)	•	n.a.	•	n.a.	•	n.a.
Plug-in system for sæbe og afspændingsmiddel (gulvmodeller)	n.a.	•	n.a.	•	n.a.	•
Høj effektivitet og lav emission på gasbrænderen som opvarmer ovnrummet	•	•	•	•	•	•
Høj effektivitet og lav emission på gasbrænderen som opvarmer dampgeneratoren	•	•	•	•	•	•

- Standard
- Tilbehør
- n.a. Kan ikke leveres

# Specifikationer for Blæst Køle / fryseskabe

Køl og fryse funktioner	EasyChill (alle modeller)
Cruise cyklus kontrollerer automatisk nedkølingen efter type og vægt af fødevarer ( undtagen 20 GN 2/1 )	•
Soft Chilling (anbefales til grøntsager) nedkøler fødevarer fra 90 ° C til 3 ° C på mindre end 90 minutter. Arbejdstemperatur: 0 ° C	•
Hård nedkøling (anbefales til kød) nedkøler fødevarer fra 90 ° C til 3 ° C på mindre end 90 minutter. Arbejdstemperatur: -20 ° C	•
Nedkøling - Holde (aktiveres automatisk efter nedkøling) holder fødevarer på 3 ° C	•
Blæstfryser indfryser fødevarer fra 90 ° C til -18 ° C på mindre end 240 minutter. Arbejdstemperatur: -41 ° C	•
Fryser - Holde (aktiveres automatisk efter hurtig indfrysning) holder fødevarer på -22 ° C	•
Brugerdefinerede programmer	•
Turbo nedkøling. Arbejdstemperatur: +3 ° C eller -41 ° C	•

Ekstra funktioner	EasyChill (alle modeller)
2 brugerbestemte programmer, per funktion + 2 is cyklus	•
Tid og driftstemperatur kan tilpasses	•
3 stk. kerntemperaturføler, ekstra tilbehør	○
Kerntemperaturføler med 3 målepunkter	•
Automatisk intelligent afrimning	•
Manual afrimning	•
Indstillinger: i overensstemmelse med UK, NF standarder	•
Parameterindstillinger	•
Lyd alarmer og visuelle indikatorer for HACCP	•
Lyd alarmer og visuelle indikatorer, såfremt skabet ikke fungerer optimalt	•
Automatisk diagnose system	•
RS 485 seriel port	○
EKIS: HACCP overvågningssystem	○

Egenskaber	EasyChill (alle modeller)
Selvforklarende symboler for nem betjening	•
Under cyklus, vise temperatur og den resterende tid	•
Digital display, synlig fra 12m afstand	•
Digital timer, 0-8 timer, eller permanent indstilling	•
Indstillinger og advarsel vises i display	•
Yderligere funktioner kan vælges ved tryk på en knap	•
Store blæsere for maksimal nedkøling	•
Coated fordampere	•
Magnetisk, aftagelige pakninger med opvarmning	•
Dørhåndtaget betjenes med én hånd	•
AISI 304 rustfrit stål	•
Indstik stativer passer i tilsvarende EasyLine ovne	•

Tilslutning og installation	EasyChill (alle modeller)
Højdejusterbare fødder ( undtagen 20 GN 2/1 )	•
EasyChill 6 GN 1 / 1, 10 GN 1 / 1 og 10 GN 2 / 1 kan være monteres med hjul	•
Håndbogen, diagrammer, overensstemmelse erklæringer	•
Sammenbygningsmuligheder: EasyChill 6 GN 1 / 1 under ovnen EasyLine 6 GN 1 / 1	○

- Standard
- Tilbehør
- n.a. Kan ikke leveres



## EasySteamPlus

Strømforsyning	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas
GN kapacitet	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10GN 2/1	20GN 1/1	20GN 2/1
Madlavning cyklus	Steam	Steam	Steam	Steam	Steam
	Steam + Konvektion Konvektion	Steam + Konvektion Konvektion	Steam + Konvektion Konvektion	Steam + Konvektion Konvektion	Steam + Konvektion Konvektion
Power - kW (el version)	10.1	175	25	34.5	50
Power - kW (gas version)	0.25(Elektrisk)+17(gas)	0.3(Elektrisk)+35(gas)	1(Elektrisk)+45(gas)	0.5(Elektrisk)+58(gas)	2(Elektrisk)+95(gas)
Forsyningsspænding (elektrisk version)	400V, 3ph,50/60Hz	400V, 3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz
Forsyningsspænding (gas version)	230V, 1ph,50/60Hz	230V, 1ph,50/60Hz	230V,1ph,50/60Hz	230V,1ph, 0/60Hz	230V,1ph,50/60Hz
Udvendige mål - mm (bx dxh)	898x915x808	898x915x1058	1208x1065x1058	993x957x1795	1243x1107x1795



## EasySteam

Strømforsyning	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas	Elektrisk eller gas
GN kapacitet	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10GN 2/1	20GN 1/1	20GN 2/1
Madlavning cyklus	Steam	Steam	Steam	Steam	Steam
	Steam+Konvektion Konvektion	Steam+Konvektion Konvektion	Steam+Konvektion Konvektion	Steam+Konvektion Konvektion	Steam+Konvektion Konvektion
Power - kW (el version)	10.1	175	25	34.5	50
Power - kW (gas version)	0.25(Elektrisk)+17(gas)	0.3(Elektrisk)+35(gas)	1(Elektrisk)+45(gas)	0.5(Elektrisk)+58(gas)	2(Elektrisk)+95(gas)
Forsyningsspænding (elektrisk version)	400V, 3ph,50/60Hz	400V, 3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz
Forsyningsspænding (gas version)	230V, 1ph,50/60Hz	230V, 1ph,50/60Hz	230V,1ph,50/60Hz	230V,1ph, 0/60Hz	230V,1ph,50/60Hz
Udvendige mål - mm (bx dxh)	898x915x808	898x915x1058	1208x1065x1058	993x957x1795	1243x1107x1795



## EasyPlus

Strømforsyning	electric or gas	electric or gas	electric or gas	electric or gas	electric or gas
GN kapacitet	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10GN 2/1	20GN 1/1	20GN 2/1
Madlavning cyklus	Convection+direkte damp	Convection+direkte damp	Convection+direkte damp	Convection+direkte damp	Convection+direkte damp
Power - kW (el version)	10.1	175	25	34.5	50
Power - kW (gas version)	0.25(Elektrisk)+10(gas)	0.3(Elektrisk)+20(gas)	1(Elektrisk)+27(gas)	0.5(Elektrisk)+40(gas)	2(Elektrisk)+55(gas)
Forsyningsspænding (elektrisk version)	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz	400V,3ph,50/60Hz
Forsyningsspænding (gas version)	230V, 1ph,50/60Hz	230V, 1ph,50/60Hz	230V,1ph,50/60Hz	230V,1ph,50/60Hz	230V,1ph,50/60Hz
Udvendige mål - mm (bx dxh)	898x915x808	898x915x1058	1208x1065x1058	993x957x1795	1243x1107x1795



## Blæst køle / fryseskab

Kapacitet per cyklus - kg	30/25	50/50	70/70	100/85	120/100 or 180/170
GN kapacitet	6 GN 1/1	10GN 1/1	10GN 2/1	20GN 1/1 (excl. kompressor)	20GN 2/1 (Roll-in)
Også tilgængelig:					excl. kompressor excl. kompressor pass through excl. kompressor leveres usamllet
Eksterne og interne paneler *	A304	A304	A304	A304	A304
Forsyningsspænding	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz
Udvendige mål - mm (bx dxh)	895x940x1060	895x940x1730	1250x1093x1730	1040x850x1783	1400x1285x2470/2230

\* Ikke alle modeller har bagpanel i 304 AISI rustfrit stål

# Sortimentet

## Borde

Statisk  
Statisk HD

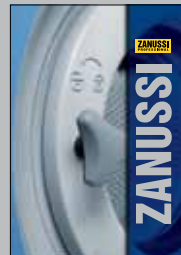


## Opvask

Opvask  
Opvaskemaskiner

## Cooking

N900 - N700  
Snack 600  
Industrimaskiner



## Vaski udstyr

## Ovne

EasyLine  
FCF



## Diske

Serveringsdiske ActiveSelf  
Fit-System

## Køl-frys

Kølere



... og meget mere



[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)

