

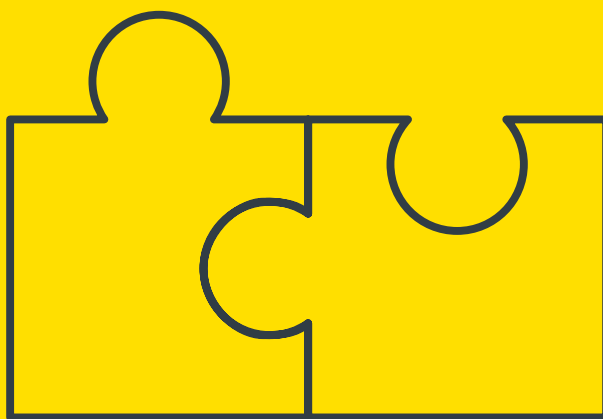


# COCINA MODULAR EVO700

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# LA MODULARIDAD SEGÚN ZANUSSI

---



---

**Zanussi Professional está diseñada pensando en el rendimiento, la fiabilidad y la robustez. Gracias a su extraordinaria modularidad, todo lo que necesitas es pensar en la configuración que mejor se adapte a tu método de cocción.**

Evo700 une tradición e innovación. Evo700 te ofrece un excelente nivel de rendimiento y ahorro energético. Sea cual sea la cocción que hayas escogido, el resultado siempre será perfecto.

# MODULARIDAD INFINITA

---



---

## COCINAS A GAS

2, 4 o 6 quemadores  
modelos top o monobloque



---

## PLACAS ELÉCTRICAS

2, 4 o 6 placas redondas  
4 placas cuadradas  
modelos top o monobloque



---

## TOPS DE INDUCCIÓN

2 o 4 zonas  
2 zonas frontales



---

## TOPS POR INFRARROJOS

2 o 4 zonas  
modelos top o monobloque



---

## TOPS SÓLIDOS

gas  
modelos top o monobloque



---

## FRY TOPS

versiones a gas o  
eléctricas



---

## PARRILLAS

versiones a gas o eléctricas



---

## PARRILLAS HP

versiones a gas o eléctricas



---

## FREIDORAS

versiones a gas o eléctricas



---

## MARMITAS

versiones a gas o eléctricas



---

## SARTENES

versiones a gas o eléctricas



**COCEDORES DE PASTA**  
versiones a gas o eléctricas



**COCEDORES MULTIFUNCIONALES**  
versiones a gas o eléctricas



**BAÑOS MARÍA**  
versiones eléctricas



**NEUTROS**



**BASES REFRIGERADAS**



**ELEMENTOS NEUTROS**

# COCCIÓN ROBUSTA, COMPACTA Y ERGONÓMICA

## COCEDOR DE PASTA

Versatilidad y alto rendimiento gracias al **control energético** en los modelos a gas, el calentamiento por infrarrojos en los modelos eléctricos y el **dispositivo de ahorro energético** para rellenar la cuba con agua caliente.

## INDUCCIÓN HP

Para quienes quieren rapidez y ahorro energético a la vez. La superficie vitrocerámica solo activa el anillo de inducción cuando entra en contacto con la olla.



## MÁS

### Gama

Completa, fiable, sólida y segura.

### Selección

Soluciones de inducción, por infrarrojos, a gas y eléctricas.

### Ahorro

Dispositivos innovadores para el ahorro energético.

### Sostenibilidad

Reciclabilidad del equipamiento 98% y del embalaje 100%.

## AHORRO EFICIENTE

El **exclusivo sistema Flower Flame** permite regular la llama con el diámetro exacto de cualquier olla para evitar la dispersión inútil y perjudicial del calor durante la cocción.

## FRY TOP DE CROMO

Para la cocción de diferentes tipos de alimentos, carne, pescado y verduras, con la **máxima eficiencia** y sin transferir sabores.



## COCEDOR MULTI-FUNCIONAL

Fácil de usar, vaciar y limpiar. Idóneo para diversas funciones culinarias: parrilla, sartén, mantener caliente y hervir.

## INDUCCIÓN HP

Rápida y eficiente. La solución ideal para un servicio exprés con un consumo energético reducido gracias al dispositivo de detección de recipientes, el regulador de energía y la superficie de vitrocerámica, que solo calienta por contacto directo.

# MUCHA POTENCIA, FÁCIL CONTROL

---



- 
- EL ACERO DE ALTA CALIDAD ASEGURA DURACIÓN Y CALIDAD
  - TODAS LAS ESQUINAS SON REDONDEADAS PARA QUE LA LIMPIEZA SEA MÁS FÁCIL
  - LA MODULARIDAD ESTÁ GARANTIZADA POR LA PERFECTA ADHERENCIA ENTRE LOS MÓDULOS

Los quemadores están provistos de Flower Flame, un dispositivo que regula la llama, ajustándola a la superficie de la base de la sartén.

# COCCIÓN A GAS, POTENCIA EFICIENTE

## FLOWER FLAME ASEGURA MAYORES AHORROS

Todas las especificaciones convergen para que Evo700 sea más **sólida y potente**. Los paneles traseros y laterales constan de un solo elemento, para asegurar duración y estabilidad; la superficie de trabajo es de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor y está moldeada en una sola pieza, sin soldaduras y con esquinas redondeadas. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. Rejilla de soporte en hierro fundido. Todos los quemadores están provistos de dispositivo de fallo de llama y **Flower Flame altamente eficiente**.

La llama piloto está protegida. Los exclusivos quemadores Flower Flame permiten la expansión de la llama tanto horizontal como verticalmente, para adaptarse a los diferentes diámetros de la base de las ollas. La temperatura perfecta se alcanza más rápidamente y la dispersión de calor es mínima.



## HORNO ESTÁTICO A GAS

→ Su potencia es de 6 kW y su temperatura operativa varía entre 110 °C y 270 °C.

### **Más velocidad y mayor rendimiento.**

- La cámara de cocción está construida totalmente en acero inoxidable.
- El aislamiento está garantizado por el espesor de la puerta (40 mm).
- El horno está provisto de rejillas extraíbles de acero inoxidable.

- Los mandos del horno están posicionados en el panel de control superior para mejorar la ergonomía.
- El encendido piezoeléctrico es más rápido.
- La cámara de cocción tiene 3 niveles para recipientes GN 2/1.



# LA SEGURIDAD ES SÓLIDA Y FIABLE

---



- 
- **LAS PLACAS DE HIERRO FUNDIDO TIENEN UN TERMOSTATO DE SEGURIDAD**
  - **LA LIMPIEZA ES MÁS FÁCIL GRACIAS A LA SUPERFICIE DE ACERO MOLDEADO**
  - **LA ROBUSTEZ Y LA SOLIDEZ ESTÁN GARANTIZADAS POR PANELES DE UNA SOLA PIEZA**

Si has escogido la cocción eléctrica, encontrarás la misma fiabilidad, seguridad y duración que han hecho de Zanussi Professional el proveedor por excelencia de la buena cocción tradicional.

# COCCIÓN ELÉCTRICA SEGURIDAD Y EFICIENCIA

---

## SOLIDEZ GARANTIZADA

**Seguras, fiables y muy fáciles de limpiar.** Las placas de hierro fundido pueden ser tanto redondas como cuadradas, están provistas de termostato de seguridad y están selladas herméticamente sobre la superficie de trabajo. Cada una de las placas tiene un sistema de regulación por pasos de 2,6 kW. La superficie es de una sola pieza y está moldeada en acero inoxidable de 1,5 mm.

Todas las esquinas son redondeadas para que la limpieza sea aún más fácil y rápida. Incluso los paneles laterales y el trasero constan de un elemento único, para asegurar duración y estabilidad. Todos los paneles externos tienen acabado Scotch-Brite. Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.



## HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO

- La puerta tiene doble pared y está aislada. El panel interno está moldeado para un cierre hermético perfecto y una mayor higiene.
- La cavidad del horno está realizada en acero inoxidable con una base esmaltada.
- La cámara interna tiene 3 niveles para albergar recipientes GN 2/1.
- Los elementos de calentamiento superior e inferior pueden funcionar al mismo tiempo o por separado.
- El termostato se puede regular de 140 °C a 300 °C.



# LA INNOVACIÓN HACE LA COCCIÓN MÁS FÁCIL

---



- 
- LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA OFRECE UN NUEVO TIPO DE COCCIÓN
  - LA INDUCCIÓN ASEGURA POTENCIA, VELOCIDAD Y DELICADEZA TODO EN UNO
  - TODAS LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE SON FÁCILES Y RÁPIDAS

Con superficies de cocción altamente tecnológicas, todos los tipos de cocción se convierten en más rápidos, mientras que la dispersión del calor se elimina casi por completo.

# INCLUSO EL WOK DE INDUCCIÓN PARA QUIENES AMAN LA COCINA FUSIÓN

## MÁS RÁPIDO Y SIN DISPERSIÓN DE CALOR

La superficie de vitrocerámica de 6 mm asegura seguridad, máxima limpieza y un fácil desplazamiento de las sartenes.

La potencia tiene una regulación mayor y más precisa.

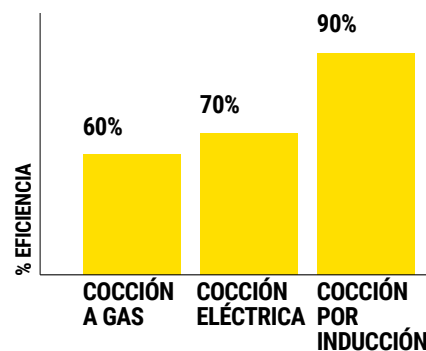
La inducción es **perfecta para la cocción delicada y para saltear**.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas. Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Tanto los paneles laterales como el panel trasero constan de una única pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. Las superficies de cocción, realizadas en vitrocerámica Ceran® de 6 mm de espesor, son robustas y fiables.

Los anillos de inducción tienen control de potencia separado (230 mm de diámetro - versión desde 3,5 kW y 5 kW HP) que se puede regular a 9 niveles diferentes. Una luz indicadora muestra si la superficie está operativa.



Energía efectivamente transmitida al contenido del contenedor de cocción comparada con la cantidad de calor producida por el sistema (pruebas de laboratorio internas).

## VERSIONES DISPONIBLES

### Wok de inducción

- Wok **robusto y fiable** en vitrocerámica Ceran® de 6 mm de espesor.
- Anillo único con dispositivo de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora que muestra cuando está operativa la superficie.

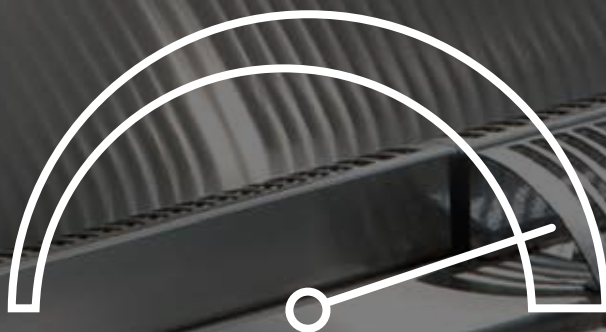
### Superficie de inducción frontal con porta especias

- 2 anillos con control de potencia independiente (5 kW HP y diámetro de 230 mm de espesor), cada uno con dispositivo de seguridad para evitar el sobrecalentamiento.
- 6 recipientes GN 1/9 con tapa.



# TODA LA POTENCIA QUE DESEAS

---



- 
- **CON LA COCCIÓN POR INFRARROJOS, LA SELECCIÓN ESTÁ COMPLETA**
  - **LA SUPERFICIE SIN OBSTÁCULOS ASEGURA EL FÁCIL DESPLAZAMIENTO DE LAS OLLAS**
  - **TODAS LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA SON MÁS RÁPIDAS**

Gracias a sus superficies de cocción altamente tecnológicas, se elimina casi totalmente la dispersión de calor en el medio ambiente.

# CADA ZONA DE INFRARROJOS TIENE CONTROL INDEPENDIENTE

## TOPS POR INFRARROJOS

Las superficies de cocción por infrarrojos permiten una **cocción más rápida incluso empezando desde el frío**.

Los elementos de calentamiento tienen 2 anillos concéntricos circulares con un diámetro máximo de 230 mm y están controlados por un regulador de energía.

La superficie de vitrocerámica de 6 mm asegura máxima limpieza y un fácil desplazamiento de las cacerolas.

Una luz indicadora indica la presencia de calor residual.

La superficie de trabajo está moldeada en una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.

Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero constan de un único elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Los anillos por infrarrojos tienen control de potencia separado (230 mm de diámetro - 2,2 kW)

Los elementos de calentamiento son concéntricos y se activan según la superficie de la parte inferior de la olla.



# TOPS SÓLIDOS PARA UNA SUPERFICIE DE COCCIÓN AMPLIA

## GAS, TRABAJAR EN TODA LA SUPERFICIE

El top sólido está provisto de una amplia placa de hierro fundido con una superficie útil para apoyar ollas de hasta 800x700 mm.

La superficie de trabajo está moldeada en una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.

Todos los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y constan de una sola pieza, para ofrecer **mayor resistencia y estabilidad**.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La superficie de cocción está realizada en hierro fundido de 30 mm para una **duración a largo plazo** y, a temperaturas diferenciadas, alcanza un máximo de 500 °C en el centro y un mínimo de 200 °C en los bordes.

El quemador es individual y central, con sistema de combustión optimizado y dispositivo de fallo de llama.

El encendido es piezoeléctrico y la llama piloto está protegida.



## ELÉCTRICO, COCCIÓN A LO LARGO DE TODA LA SUPERFICIE

El top sólido está provisto de una amplia placa de acero con una superficie útil para apoyar ollas.

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite y están cortados en una sola pieza, para ofrecer mayor resistencia y estabilidad.

Corte láser de todos los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La superficie de cocción está realizada en acero 16M03 de 15 mm de espesor, para **asegurar resistencia y duración**.

Se pueden tener 2 o 4 anillos de cocción separados para máxima flexibilidad de trabajo. Cada anillo de cocción está controlado por 2 sensores, para optimizar el rendimiento y monitorizar el consumo.

La temperatura máxima que se puede alcanzar es de 440 °C. Los elementos de calentamiento funcionan por infrarrojos.



# FRY TOPS DE CROMO PULIDO O CEPILLADO PARA UNA COCCIÓN PERFECTA EN TODO MOMENTO

## UNIFORMIDAD DEL CALOR

Los fry tops Evo700 están diseñados para asegurar que **se alcance la temperatura deseada rápidamente**, que la **distribución de calor sea uniforme** y que haya una **dispersión de calor mínima**.

La superficie de cocción está moldeada en una única pieza de 1,5 mm de espesor y sus esquinas están redondeadas para poder limpiar más fácilmente y más a fondo.

Se puede escoger una placa lisa, ranurada o una combinación de ambas, con versiones realizadas en cromo pulido o cepillado.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero constan de un único elemento, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades. La placa de cocción de 12 mm de espesor asegura una distribución uniforme de la temperatura.

Mayor superficie útil con zona frontal para mantener el calor. Posibilidad de escoger la superficie de cocción de cromo pulido o cepillado. Hay un ancho orificio de descarga y una bandeja recolectora de grasa.

El cajón recolector de grasa de 5 litros para la instalación en una base abierta es opcional.

En tres lados hay antisalpicaduras de acero inoxidable que se pueden quitar para facilitar la limpieza.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Versiónes a gas

- El rango de temperatura es de 100 °C a 280 °C.
- El encendido es piezoeléctrico.

### Versiónes eléctricas

- Elementos de calentamiento por infrarrojos situados debajo de la superficie de cocción.
- Control termostático y termostato de seguridad en todos los modelos.
- El rango de temperatura es de 120 °C a 280 °C.

## SUPERFICIES DE COCCIÓN

### Cromo pulido

El cromo pulido te ofrece la máxima facilidad de limpieza durante el uso para que no se mezclen los sabores al cambiar de tipo de alimento.

### Cromo cepillado

El cromo cepillado es altamente resistente a los arañazos y facilita la limpieza al final de la jornada.



# PARRILLAS, LA OPCIÓN TRADICIONAL PARA CARNE, PESCADO Y VERDURAS

## PARA LOS AMANTES DE LA COCCIÓN TRADICIONAL

Las parrillas son la solución perfecta para cocinar carne, pescado y verduras.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Hay estabilidad y resistencia gracias a los paneles laterales y trasero, que constan de un único elemento.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

La bandeja recolectora de grasa se puede llenar con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.

En tres lados hay antisalpicaduras de acero inoxidable que se pueden quitar para facilitar la limpieza.

En los modelos de una sola unidad, las parrillas de hierro fundido son de doble cara: ranuradas para cocer carne y lisas para cocer pescado y verduras. Para limpiar la parrilla se suministra un útil rascador.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Parrillas a gas

- Los quemadores están realizados en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y placas de protección para evitar obstrucciones.
- Versión de parrilla a gas con piedra volcánica

### Parrillas eléctricas

- Debajo de la placa de cocción están los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy.
- Los elementos de cocción se pueden levantar por delante para facilitar la limpieza.
- Una luz indicadora avisa cuando la parrilla está encendida.



## PARRILLA A GAS HP

La parrilla a gas HP combina **alta productividad y ahorro energético**.

Tiene una amplia superficie de cocción y robustas parrillas de hierro fundido esmaltado.

El control de energía permite regular con precisión el nivel de potencia.

El sistema de calentamiento radiante es muy eficiente.

→ Los quemadores en acero inoxidable cuentan con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.

### Sistema de calentamiento radiante

→ La entrada de aire garantiza una combustión eficiente de la llama del quemador.

→ La llama del quemador calienta el blindaje radiante de acero AISI 441 a más de 700 °C.

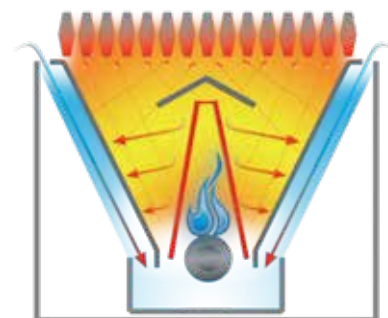
→ La superficie de cocción puede alcanzar una temperatura máxima de 300 °C.

→ Cada quemador tiene una bandeja recolectora de grasa de gran profundidad que se puede llenar con agua para facilitar la limpieza y mantener la humedad de los alimentos.

→ En tres lados hay antisalpicaduras de acero inoxidable que se pueden quitar para facilitar la limpieza.

→ El calor es radiado hacia los deflectores y hacia las parrillas de cocción.

→ Las parrillas de cocción alcanzan una temperatura uniforme de principio a fin con excelentes resultados en toda la superficie.



Sistema de calentamiento radiante.  
Patentado  
(US9591947B2 y gama relacionada)

## PARRILLA ELÉCTRICA HP

Ahora tienes donde elegir.

La nueva parrilla eléctrica HP de alto rendimiento. **Rendimiento y resultados de cocción perfectos incluso bajo presión.**

→ Los tiempos de cocción son mucho más cortos y la potencia se regula con mayor precisión. Se puede mantener a baja potencia y calentar a la temperatura óptima en tiempo récord.

→ El nuevo elemento de calentamiento, en contacto con la innovadora parrilla en U, garantiza una distribución uniforme del calor.

→ Esto proporciona una cocción homogénea en toda la superficie.

→ La versión de 120 cm de ancho permite cocinar una mayor variedad de alimentos sin que se mezclen los sabores.

→ Lo más fácil es limpiarla. Los elementos de calentamiento pueden levantarse 90°. Las parrillas son totalmente extraíbles y lavables en lavavajillas.

→ Con el grifo de agua integrado y el desagüe, todas las tareas son más rápidas.

→ La regulación individual de cada hilera de 40 cm de elementos de calentamiento permite tanto el uso parcial de la parrilla como la cocción simultánea de distintos productos.

→ El flujo de trabajo es preciso y meticuloso desde el calentamiento hasta la limpieza final. Veloz y sin interrupciones. La parrilla también puede instalarse sobre una base refrigerada.



Bajo patente (EP3127458B1 y gama relacionada)

# FREIDORAS. POTENCIA SUPERIOR GRACIAS AL ESPECIAL DISEÑO DE LA CUBA

## ALTA PRODUCCIÓN PARA CADA VERSIÓN

La superficie de trabajo de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor consta de una sola pieza y tiene esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. La estabilidad se debe principalmente a los paneles laterales y trasero, que constan de una sola pieza de acero.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión más precisa entre unidades.

Válvula de drenaje del aceite. Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Freidoras a gas con cuba en forma de V

- La cuba está realizada en forma de V con quemadores externos de acero inoxidable de alto rendimiento y sistema de combustión optimizado.
- Además, vienen provistas de dispositivo de fallo de llama, llama piloto protegida y encendido piezoeléctrico.
- Control termostático de la temperatura con rango de 105 °C a 185 °C.
- Perfectas para productos rebozados, harinosos y pastelería.

### Freidoras de tubo a gas

- Freidora de 34 litros de capacidad con quemadores situados dentro de tubos sumergidos en aceite para calentar con rapidez.

- Quemadores de acero inoxidable con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama y llama piloto protegida.
- Control termostático de la temperatura con rango de 110 °C a 190 °C.
- Termostato de seguridad contra el sobrecalentamiento.
- Encendido piezoeléctrico.

### Freidoras eléctricas

- Cuba de 7 y 15 litros en forma de V con elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alta eficiencia.
- Cuba de 2x5, 12 y 14 litros con elementos de calentamiento de Incoloy.
- Control termostático de la temperatura con rango de 105 °C a 185 °C.



## FREIDORA AUTOMÁTICA

La cuba de 15 litros en forma de V con elementos de calentamiento eléctricos externos ofrece **potencia, eficiencia** y la capacidad de llevar rápidamente el aceite a la temperatura de fritura perfecta. La temperatura y el tiempo de cocción se controlan electrónicamente.

La temperatura real y el programa de cocción están visibles en todo momento.

El sistema automático de elevación de cestos se suministra con 5 programas diferentes (5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa). Para las grasas de fritura sólidas se utiliza la función "Fundir".



## CONSERVADOR DE FRITOS ELÉCTRICO

El conservador de fritos eléctrico con cuba de acero AISI 316 es indispensable para salar y mantener la temperatura de los alimentos fritos después de la cocción.

- La superficie de trabajo está realizada en una pieza moldeada de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas para una limpieza más rápida.
- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Hay un falso fondo perforado para drenar el exceso de aceite hacia la cuba recolectora.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos posicionada en la parte superior y trasera de la unidad.



# COCEDORES DE PASTA CONSUMO CONTROLADO CON AHORROS ASEGURADOS

## ALTA PRODUCTIVIDAD

Los cocedores de pasta de la gama Evo700 aseguran alta productividad y un considerable rendimiento del calor.

Versatilidad y alto rendimiento gracias al **control energético** en los modelos a gas, el **calentamiento por infrarrojos** en los modelos eléctricos y el dispositivo de ahorro energético opcional para rellenar la cuba con agua caliente.

El **dispositivo de ahorro energético** (opcional en todos los modelos) permite rellenar la cuba con agua caliente, por lo que la cocción es constante, proporcionando los mejores resultados además de incrementar la **productividad** y **ahorrar energía**.

→ La superficie de trabajo está moldeada como una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.

→ Paneles externos en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

→ Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y máxima estabilidad.

→ Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.

→ Cubas de acero inoxidable AISI 316L con soldadura sin uniones.

→ Un sensor electromecánico evita que funcione sin agua.

→ Sistema de auto-eliminación de la espuma con rellenado continuo de agua regulado manualmente a través de un grifo.

→ Gran orificio de descarga con válvula de descarga para el vaciado rápido de la cuba.

→ Sistema automático de elevación de cestos (opcional).



## VERSIONES DISPONIBLES

### Modelos a gas

→ El sistema de Control Energético regula el nivel de potencia con precisión y ajusta el consumo a los requisitos reales.

→ Los quemadores de alta eficiencia (uno por cada cuba) están posicionados bajo la base de la cuba y están provistos de dispositivo de fallo de llama, llama piloto y encendido piezoeléctrico.

→ No se necesita electricidad.

### Modelos eléctricos

→ Sistema de calentamiento por infrarrojos posicionado bajo la base de la cuba.

→ 4 ciclos de cocción diferentes, desde ciclo suave hasta el de máxima potencia.



## SISTEMA AUTOMÁTICO DE ELEVACIÓN DE CESTOS

El sistema automático de elevación se puede programar y asegura la posibilidad de repetir el ciclo de cocción, garantizando la misma alta calidad de los alimentos gracias a la automatización de todo el proceso.

→ Se pueden **almacenar 9 programas de cocción** a través de un control digital. Cada dispositivo de elevación puede funcionar **independientemente** de los demás.

→ Fácil de usar, la elevación de cestos se activa pulsando tan solo un botón.

→ Se puede activar manualmente si es necesario.

→ 200 mm de ancho, con 2 soportes de cestos en acero inoxidable, cada uno para cestos de tamaño 1/2.

→ Gran flexibilidad: el sistema de elevación puede posicionarse en cada lado del cocedor multiproducto o en ambos lados, de manera que se pueden levantar hasta 4 cestos cuadrados de porciones pequeñas al mismo tiempo.



# MARMITAS MUCHAS VERSIONES Y GRAN POTENCIA

## UNIFORMIDAD EN LA COCCIÓN

Gracias al Regulador de Energía, las marmitas Evo700 aseguran **coCCIÓN uniforme** y un **control de ebullición exacto**. Los innovadores quemadores a gas de acero inoxidable, controlados por una llama piloto con encendido electrónico, aseguran una combustión optimizada y alta eficiencia.

- Cuba moldeada y tapa de doble capa de acero inoxidable.
- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Cuba embutida con esquinas redondeadas y soldadura sin uniones que facilitan la limpieza.

- Válvula de seguridad que asegura el mantenimiento de la presión operativa en los modelos con calentamiento indirecto.
- Válvula de solenoide para suministrar agua caliente y fría.
- Válvula externa para la descarga manual del exceso de aire, acumulado en el área seca durante la fase de calentamiento (versiones con calentamiento indirecto).
- Grifo frontal para eliminación de alimentos.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Modelos a gas

- Quemadores de acero inoxidable con sistema de combustión optimizado, dispositivo de fallo de llama, limitador de temperatura y llama piloto protegida.

### Modelos eléctricos

- Elementos de calentamiento con control energético, limitador de temperatura y presostato.

### Calentamiento directo (modelos a gas)

- La cuba se calienta directamente a través de los quemadores, de manera que los alimentos puedan alcanzar una temperatura más alta que los modelos con calentamiento indirecto.

### Calentamiento indirecto para modelos a gas o eléctricos

- Generación de vapor en exceso a 110 °C en la cavidad del aire.
- Presostato de control.
- Están disponibles modelos con sistema automático de rellenado de agua en la cavidad del aire.



# SARTENES DOS ACEROS A TU DISPOSICIÓN

## VACIADO DE PRECISIÓN

Todos los modelos de sartenes Evo700 tienen cubas de acero inoxidable moldeadas con esquinas redondeadas y boca de descarga moldeada para facilitar la eliminación de alimentos y la limpieza.

- Cuba con ángulos redondeados **sin soldaduras**.
- Tapa de doble capa en acero inoxidable.
- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y máxima estabilidad.
- Superficie de cocción en **Duomat**, especialmente indicada para **cocciones húmedas y frituras secas**.
- Sistema de basculación manual de alta precisión.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Modelos a gas

- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezoeléctrico con control electrónico de llama.
- Control termostático de la temperatura con rango de 90 °C a 290 °C.

### Modelos eléctricos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos situados debajo de la superficie de cocción.
- Elementos de calentamiento integrales en el fondo de la cuba que se mueven con ella al bascular.
- Control termostático de la temperatura con rango de 120 °C a 300 °C.



# COCEDORES MULTIFUNCIONALES PARA UNA FLEXIBILIDAD INCOMPARABLE

## 4 EN 1

**¡Cuatro equipos en uno!** Se puede utilizar como fry top, sartén, marmita o baño maría, imprescindible en cocinas donde se necesita la máxima flexibilidad.

- La superficie de trabajo está moldeada como una pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, con esquinas redondeadas.
- Paneles externos en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- **Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza,** para proporcionar resistencia y máxima estabilidad.

- Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión exacta entre unidades.
- Cuba de acero inoxidable con esquinas redondeadas y superficie de trabajo con soldadura sin uniones.
- Superficie de cocción **compuesta** (la capa inferior es de acero dulce de 12 mm de espesor, mientras que la parte superior está realizada en acero inoxidable AISI 316 de 3 mm).
- **La base está provista de guías** para recipientes GN donde se recogen los alimentos drenados a través del gran orificio de descarga.



## VERSIONES DISPONIBLES

### Modelos a gas

- Quemadores con línea de llama doble para la distribución uniforme del calor.
- Válvula termostática. Encendido piezoeléctrico.
- El rango de temperatura es de 100 °C a 250 °C.
- La temperatura varía 100 °C y 250 °C.

### Modelos eléctricos

- Debajo de la superficie de cocción están los elementos de calentamiento acorazados realizados en Incoloy.
- Control termostático y regulador energético para asegurar la cocción perfecta y reducir incrementos de temperatura con respecto al valor configurado.
- El rango de temperatura es de 100 °C a 250 °C.



# BAÑOS MARÍA NEUTROS TOP CON LAVABO

## BAÑOS MARÍA

La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

Los paneles externos están realizados en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.

Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

Corte láser de los bordes laterales con una correcta angulación para una unión perfecta entre unidades. La cuba de acero inoxidable tiene esquinas redondeadas y soldadura sin uniones.

- Adecuados para recipientes GN 1/1 de 150 mm. de alto máx.
- El rango de temperatura es de 30 °C a 90 °C.
- Nivel máximo de agua indicado en el lado de la cuba.
- Rellenado de agua manual.
- Se puede pedir el grifo como accesorio opcional.



## NEUTROS

→ La superficie de trabajo está realizada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor, moldeada en una sola pieza con esquinas redondeadas.

→ Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Opción con parte delantera cerrada o con cajón.



## TOP CON LAVABO

→ Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.

→ Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.

→ Compatible con cuba GN 1/1.



# COLUMNA DE AGUA, BASES NEUTRAS Y BASES REFRIGERADAS

## COLUMNA DE AGUA

- Todos los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Los paneles laterales y el trasero constan de una sola pieza, para proporcionar resistencia y estabilidad.
- Cuentalitros digital para monitorizar la carga de agua.



## BASES NEUTRAS Y BASES REFRIGERADAS

### Bases neutras abiertas

- Los paneles externos de acero inoxidable tienen acabado Scotch-Brite.
- Accesorios opcionales:
  - puertas con tiradores
  - cajones
  - guías para recipientes GN
  - kit de calentamiento

### Base refrigerada y congeladora

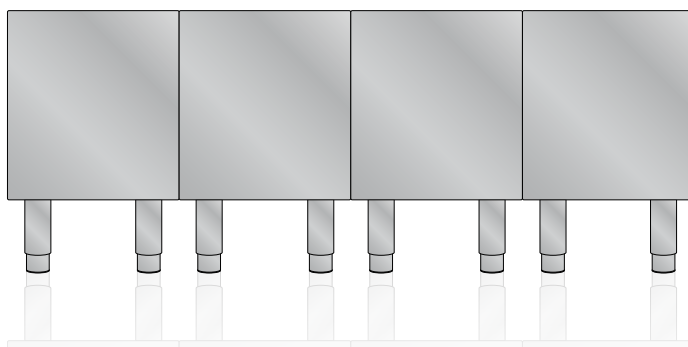
- Rango de temperatura de  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$  para la base refrigerada y de  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  para la base congeladora.
- Unidad refrigeradora incorporada.
- Termostato, luz indicadora de deshielo e interruptor ON/OFF.
- Grandes cajones de acero inoxidable con guías telescópicas adecuadas para recipientes GN 1/1.
- Adecuada para una temperatura ambiente de hasta  $43\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Evaporación automática del condensado de descongelación.



# SOLUCIONES COMPLETAS PARA TODO TIPO DE INSTALACIÓN

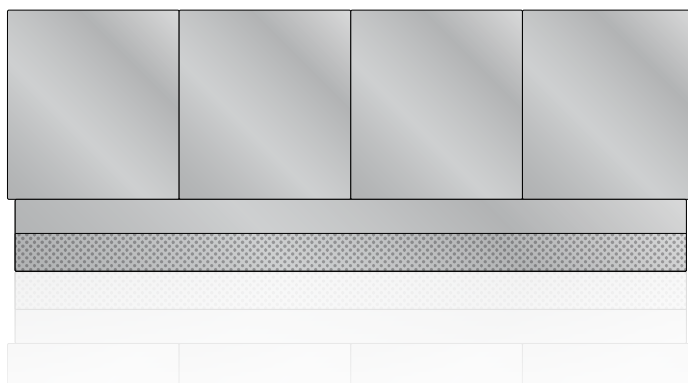
## INSTALACIÓN SOBRE PATAS

- Solución estándar, perfecta para la instalación en una unidad de cocción ajustable en altura.
- Se suministra como versión estándar en todos los modelos monobloque y bases.



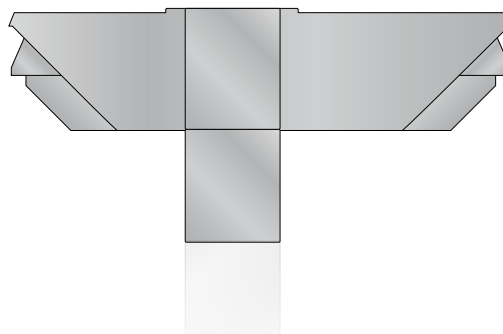
## INSTALACIÓN SOBRE UN BLOQUE DE HORMIGÓN

- Ofrece una solución cerrada que se monta sobre el basamento de cemento; varias soluciones disponibles\*.
- Adecuada para todos los modelos monobloque\*.



## INSTALACIÓN EN VOLADIZO

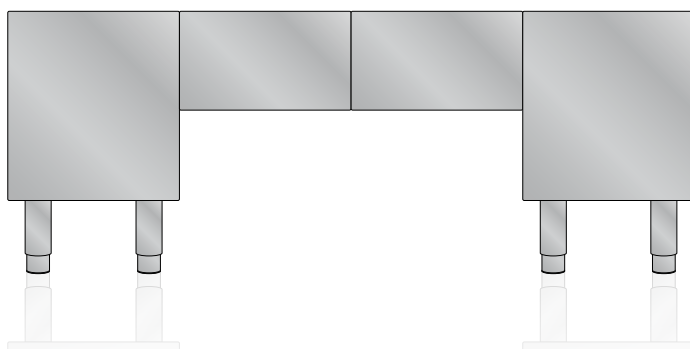
- Para una solución higiénica y estética con un solo soporte central. Adecuada para instalación de pared o adosada.
- Adecuada para la mayoría de las unidades\* Evo700 y Evo900.



\* Para más información, contacta con el director de Ventas de Zanussi Professional

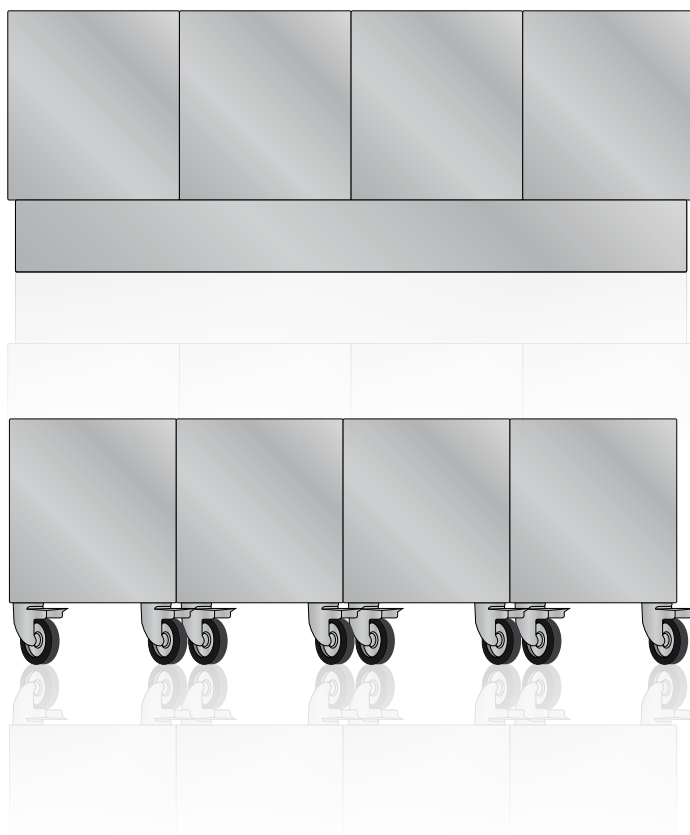
## INSTALACIÓN EN PUENTE

- Solución higiénica que permite la suspensión de cierto número de piezas de equipamiento entre unidades monobloque.
- Instalación entre dos unidades monobloque de hasta 1.600 mm de largo\*.
- Unidades monobloque – se pueden instalar hasta 2000 mm de largo\*.



## INSTALACIÓN CON ZÓCALO

- Para cubrir las patas y cerrar el espacio entre la pieza de equipamiento y el suelo.
- Se puede instalar sobre unidades monobloque y sobre bases con patas.



## INSTALACIÓN SOBRE RUEDAS

- Solución flexible que facilita el desplazamiento del equipamiento.
- Se puede instalar sobre todas las unidades monobloque y sobre bases\*.

\* Para más información, contacta con el director de Ventas de Zanussi Professional

# DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

---

---

**Busca siempre el asesoramiento de un experto.**

Escuchando y colaborando: esa es nuestra seña. Nuestros ingenieros trabajan con los mejores chefs para definir las características de un producto que sea siempre fiable y fácil de usar.

ZANUSSI PROFESSIONAL  
MADRID (ESPAÑA)  
[www.zanussiprofessional.es](http://www.zanussiprofessional.es)



La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.