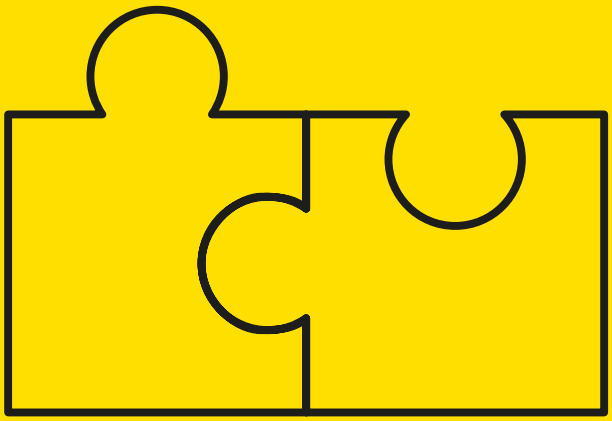
FOURS ET CELLULES DE REFROIDISSEMENT EASYLINE

ZANUSSI PROFESSIONAL

FOURS ET CELLULES DE REFROIDISSEMENT ZANUSSI LA COMBINAISON PARFAITE



La tradition et l'innovation s'unissent. Si vous voulez une cuisine innovante dans le respect de la tradition, choisissez la formule four plus cellule de refroidissement Zanussi.

Votre charge de travail dans la cuisine sera moin élevée, vos plats seront plus sains et vous ferez des économies.

S'ADAPTE A LA TAILLE DE VOTRE CUISINE

AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

EASYSTEAMPLUS
avec interface Écran Tactile

EASYSTEAM
avec contrôle numérique

AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR DIRECTE

EASYPLUS T
avec interface Écran Tactile

EASYPLUS
avec contrôle numérique

UN FOUR ZANUSSI VOUS AIDE DANS VOTRE TRAVAIL

NETTOYAGE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Un choix de quatre cycles de lavage avec fonction de départ différé.

ACIER INOXYDABLE RÉSISTANT

Les fours sont construits entièrement en acier inoxydable SAE 304.

DESIGN ITALIEN

La touche italienne dans le design est un bonus supplémentaire.

PLUS

Facilité de nettoyage
Unité de pulvérisation intégrée.

Gamme
Vaste gamme flexible pour tout type de cuisine.

PORTE A DOUBLE VITRAGE

La porte est à double vitrage, elle peut être facilement nettoyée et elle offre une meilleure protection contre la chaleur interne.

PROTECTION ÉLEVÉE

Indice de protection de l'eau IPX5 pour faciliter le nettoyage.

UNIFORMITÉ DE CUISSON

Grâce à la conception bi-fonctionnelle du ventilateur, les conditions de chaleur à l'intérieur de la chambre sont toujours parfaites.

HAUTE EFFICACITÉ, FAIBLES ÉMISSIONS

Conformément aux certifications internationales Gastec.

HYGIÈNE TRÈS FIABLE

Dans la chambre, un nettoyage facilité par l'absence d'angles vifs et de joints.

EASY STEAM PLUS

→ **14 cycles de cuisson**
→ **6 points de lecture sur la sonde**
→ **4 cycles de nettoyage pré-réglés**

Grâce à la sonde Lambda, les fours EasySteamPlus Zanussi Professional vous donneront toujours d'excellents résultats de cuisson.

14 CYCLES DE CUISSON POUR DES RÉSULTATS EXCELLENTS

UNE HUMIDITÉ CONTRÔLÉE

→ Le capteur Lambda est responsable du contrôle de l'humidité : l'affichage donne toujours une lecture précise du niveau d'humidité, de la circulation d'air chaud à l'intérieur du four pendant les cycles. La sonde Lambda lit le niveau d'humidité réelle à l'intérieur de la chambre et l'ajuste en fonction du réglage.
→ Système automatique de nettoyage : 4 cycles préréglés pour le nettoyage de la chambre de cuisson en fonction des besoins. Le système de nettoyage est intégré (sans nécessité de pièces supplémentaires).
→ Les fonctions «Vertes» sont disponibles pour économiser l'énergie, l'eau et l'agent de rinçage.
→ MultiTimer gère une séquence de 14 cycles différents de cuisson, garantissant d'excellents résultats.
→ 6 points de lecture du capteur sur la sonde de température pour une précision maximale.
→ 3 vitesses de ventilation (ventilateur radial) : vitesse maximale, demi-vitesse et ventilation pulsée.
→ Connexion USB : pour télécharger des données HACCP et FSC, télécharger des recettes et régler l'interface.
→ Le Programme Food Safe garantit le contrôle automatique du processus de cuisson, conformément aux normes HACCP.
→ Les solutions personnalisées permettent à l'utilisateur de : personnaliser toutes les principales interfaces en utilisant le mode "Paramètres", et supprimer des programmes enregistrés.
→ Tête de pulvérisation intégrée.
→ Sonde USB sous-vide pour assurer d'excellents résultats de cuisson, même avec des produits emballés sous-vide (accessoire en option).
→ Fonction détartrante : elle guide l'opérateur pendant les étapes de détartrage de la chaudière (dans le mode "Paramètres").

OPÉRATIONS FACILES

LE FOUR QUI MÉMORISE TOUT

→ **Trois modes de fonctionnement disponibles : automatique, programmé et manuel**
→ **La mémoire du four peut contenir jusqu'à 1.000 recettes.**
→ **Les recettes peuvent être classées en 16 groupes pour mieux organiser votre menu**

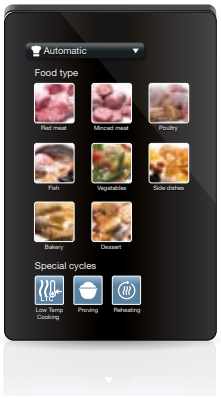
Les chefs peuvent sélectionner les programmes qui vont s'adapter au mieux à leur cuisine.

UNE CUISINE SUPERLATIVE A CHAQUE FOIS

MODE AUTOMATIQUE

En fonction des aliments : le four sélectionne automatiquement le type de cuisson, la température le temps. La programmation se fera en fonction du poids, du type de produit et de la taille.
Des programmes préréglée et personnalisés peuvent être stockés directement dans le four, ou être téléchargés sur USB. On peut stocker jusqu'à 4.000 programmes préréglés.

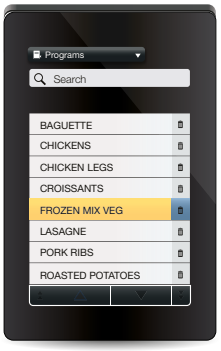
De plus, il y a trois cycles automatiques disponibles :
→ La cuisson à basse température (LTC) pour les gros morceaux de viande réduit la perte de poids à un minimum.
→ Cycle de régénération : gestion efficace de l'humidité pour régénérer rapidement la nourriture.
→ Cycle de fermentation : système de gestion de l'humidité qui crée les conditions d'un processus de fermentation parfaite.



MODE PROGRAMMABLE

La mémoire du four peut contenir jusqu'à 1.000 recettes qui peuvent être recréées à tout moment.

Les recettes peuvent être regroupées en différentes catégories pour mieux organiser le menu. Les recettes peuvent être téléchargées sur un USB et sauvées sur d'autres EastSteamPlus.



MODE MANUEL

Pour ceux qui aiment le style traditionnel, nous vous recommandons de sélectionner manuellement les paramètres.
→ Cycles de cuisson disponibles : sec, cycle chaud (max. 300 °C), idéal pour la cuisson à un niveau d'humidité faible. Cycle de vapeur à basse température (max. 100 °C): idéal pour la cuisson sous-vide, la cuisine délicate et la régénération.
Possibilité de stocker jusqu'à 1.000 recettes.
→ Cycle vapeur (100 °C) : poissons et légumes. Vapeur à haute température (max. 130°C).
→ Cycle combiné (max. 250 °C.) La combinaison de la chaleur de convection de la vapeur assure un niveau d'humidité côntrolé. Elle permet d'accélérer le processus de cuisson.

VOTRE PROPRE CHOIX

EASY STEAM

→ **Idéal pour les cycles de cuisson à haute productivité**
→ **Fonction de by-pass pour un niveau d'humidité contrôlé.**
→ **4 cycles de nettoyage pré-réglés.**

Grâce aux différents cycles de cuisson, les fours EasySteamZanussi Professional, vous offriront une qualité de cuisson à un niveau d'humidité contrôlé.

LA TRADITION DANS LA CUISINE

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

→ Mode manuel : la sélection des paramètres est effectuée manuellement. Voici les cycles traditionnelle disponibles de cuisson :
- Cycle de cuisson par convection (max. 300 °C) : idéale pour la cuisson à faible niveau d'humidité.
- Cycle de vapeur à basse température (max. 100 °C) : idéal pour la cuisson sous-vide, la cuisine délicate et la régénération.
- Cycle vapeur (100 °C) : poissons et légumes. Vapeur à haute température (max. 130°C).
- Cycle combiné (max. 250 °C.) il combine chaleur et vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à taux d'humidité contrôlé, ce qui accélère le processus de cuisson et réduit la perte de poids.

→ Double étape de cuisson pour régler deux phases différentes.

→ Cycle de régénération : réchauffage rapide du produit sur le plateau de préchauffage automatique et refroidissement par la technologie de by-pass : il contrôle le niveau d'humidité de l'atmosphère dans le four dans les cycles de régénération. Il empêche le gaspillage de l'eau et de la puissance.

→ 3 vitesses de ventilation (ventilateur radial) : vitesse maximale, demi-vitesse et ventilation pulsée.

→ Sonde de température à cœur.

→ Cycle d'alimentation réduit.

→ Système automatique de nettoyage : 4 cycles préréglés pour le nettoyage de la chambre de cuisson en fonction des besoins. Le système de nettoyage est intégré (sans la nécessité de pièces supplémentaires).

→ Un résultat croustillant supplémentaire est garanti grâce à la fonction "oura ouverte".

QUALITÉ INTÉGRÉE

POUR CHAQUE FONCTION UNE IDÉE DE CUISSON

- **La facilité d'utilisation est son point fort**
- **Possibilité de combiner cuisson à vapeur et cuisson par convection**
- **Options déjà programmées pour les différents types de cuisson**

La flexibilité et la facilité avec lesquelles le four Zanussi EasySteam reproduit vos recettes, vous étonneront.

FACILE
A COMPRENDRE
FACILE A UTILISER

FONCTIONS DE CUISSON

Interrupteur On/Off

Marche/Arrêt processus de cuisson

Cycle de cuisson à vapeur
Température de fonctionnement : de 25 °C à 130 °C. Idéal pour les légumes. Il permet de mantenir : valeurs nutritionnelles, couleur, texture et goût.

Cycle de cuisson combinée
Température de fonctionnement : max. 250 °C. Idéal pour tous les types de viandes, les légumes cuits à la vapeur, les lasagnes, les fruits de mer, le pain et les desserts.

Cycle de cuisson à convection
Température de fonctionnement : max. 300 °C. Idéal pour les steaks grillés, les pains, les pâtes, les produits frais ou surgelés.

Pause
Elle retarde le démarrage et permet d'insérer une pause entre les phases séquentielles de cuisson ou à la fin d'un programme.

Cycle de régénération
Préprogrammé, idéal pour la régénération sur les plateaux.

Ventilation pulsée
Gros morceaux de viande, cuissons pendant toute la nuit, combinaison de cycle de cuisson à air chaud et à vapeur. Elle permet de garder les aliments chauds et la ventilation Intermittente est adaptée pour les aliments délicats.

HACCP
Surveillance HACCP à l'aide d'un PC intégré en ligne (HACCP avancé).

Système de lavage automatique
Il est possible de sélectionner 4 cycles automatiques et un cycle semi-automatique.

½ vitesse du ventilateur
Pour les cuissons délicates comme la cuisson des gâteaux, des soufflés, des poissons, des rôtis et des filets. Compatible avec tous les cycles de cuisson.

1/2 puissance
Pour les petites charges et les cuissons pendant toute la nuit, cette fonction évite les pics de puissance et réduit les coûts.

ECO-Delta
Pour la cuisson délicate de gros morceaux de viande.

Oura d'évacuation de la vapeur
Maintient la soupape d'échappement ouverte pour éliminer l'excès d'humidité dans la chambre de cuisson.

Deux phases de cuisson
Idéal pour la cuisson en séquences.

FONCTIONS MANUELLES

Injection manuelle d'eau
Augmentation instantanée d'humidité dans la chambre par injection d'eau.

Bouton de vidage manuel du générateur de vapeur
Le vidage du générateur réduit l'accumulation de tartre et il peut être activé manuellement.

Refroidissement rapide
Le refroidissement rapide est activé manuellement pour passer d'un type de cuisson à l'autre. Il s'active automatiquement lorsque cela est nécessaire.

APPUYEZ ET DÉMARREZ

EASY PLUS T

HUMIDITY SYSTEM

→ **Des cycles différents pour les différents types de cuisson**
→ **1.000 recettes mémorisables**
→ **Connexion USB et gestion des données**

Les fours EasyPlus T Zanussi Professional combinent la cuisson par convection et le maintien de l'humidité dans la chambre.

MÉMORISEZ ET PREPAREZ VOS RECETTES QUAND VOUS LE SOUHAITEZ

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

→ Cycle de cuisson par convection (max. 300 °C) avec humidification automatique (11 paramètres)
- 0 = pas d'humidité supplémentaire (brunir, gratiner, cuisson d'aliments précuits)
- 1-2 = humidité faible (petits morceaux de viande et de poisson)
- 3-4 = humidité faible-moyenne (gros morceaux de viande, poulet rôti)
- 5-6 = humidité moyenne (légumes rôtis, poisson et viande)
- 7-8 = humidité moyenne-élevée (légumes cuits à vapeur)
- 9-10 = humidité élevée (viande en croûte, légumes)

→ Préchauffage et refroidissement automatique.

→ Programmable : jusqu'à 1.000 recettes peuvent être stockées directement dans le four et répliquées à tout moment.

→ Il inclut 16 phases programmables de cuisson.

→ 3 vitesses de ventilation (ventilateur radial) : vitesse maximale, demi-vitesse et ventilation pulsée.

→ La fonction HOLD pour garder les aliments chauds à la fin du cycle

→ La fonction MultiTimer permet de gérer une séquence de 14 cycles de cuisson différents, ce qui permet une plus grande flexibilité et d'assurer d'excellents résultats de cuisson.

→ Connexion USB : pour télécharger des données HACCP et FSC, télécharger des recettes et régler l'interface.

→ Sonde de température à cœur.

→ Solutions personnalisées : fonction qui permet à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales interfaces en utilisant le mode "Paramètres" et de supprimer des programmes enregistrés.

→ Système automatique de nettoyage : 4 cycles préréglés pour le nettoyage de la chambre de cuisson en fonction des besoins.

→ Le système de nettoyage est intégré (sans la nécessité de pièces supplémentaires).

→ Fonctions «Vertes» pour économiser l'énergie, l'eau et l'agent de rinçage.

1000 RECETTES MÉMORISABLES

LA TOUCHE QUI REND TOUT PLUS FACILE

- **Avec l'écran tactile, tout est encore plus facile**
- **Possibilité de reproduire vos recettes même sur d'autres fours EasyPlus T.**
- **Lavage automatique pour des économies de temps et d'argent.**

La simplicité est à porter de doigts ! Un four qui peut être régler rapidement pour vous laisser le temps d'apporter une touche personnelle à vos plats.

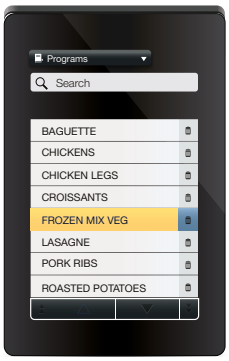
LE NOUVEL ÉCRAN TACTILE FACILITE LA PROGRAMMATION

MODE MANUEL

→ L'écran est grand et clairement visible. Il est vraiment facile à programmer et vous pouvez même garder un œil sur lui à distance.
→ Avec juste quelques manipulations, vous pouvez régler la durée, la température et le niveau d'humidité que vous désirez.
→ Fonctions avancées : MultiTimer, injection manuelle d'eau, 3 vitesses de ventilateur, allumage programmé et maintien automatique de la température.
→ Fonction spéciale : Programmez vos recettes et reproduisez-les à l'infini sur les fours EasyPlus T à l'aide d'une clé USB.

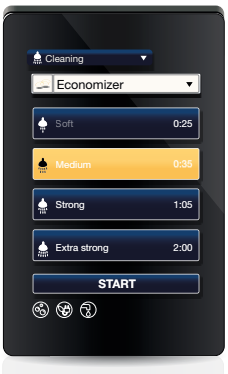
MODE PROGRAMMABLE

→ Même un simple utilisateur sera en mesure de faire fonctionner parfaitement le four, pour reproduire les recettes enregistrées.
→ Possibilité de programmer et de stocker 1.000 recettes dans la mémoire du four.
→ Téléchargez les recettes sur une clé USB et reproduisez-les sur d'autres fours. Vous aurez toujours le même niveau de qualité peu importe le lieu et l'utilisateur



NETTOYAGE AUTOMATIQUE INTENSE

Cette fonction vous permet d'économiser du temps et de l'argent. C'est vraiment très simple : appuyez légèrement sur le bouton et le système de nettoyage qui est parfaitement intégré dans le four effectue son cycle. Il y a 4 cycles à choisir en fonction du niveau de saleté et avec des temps de 45 à 150 minutes, ce qui vous assure de ne pas gaspiller d'eau ou de détergent.
Dans le cas d'une panne de courant, une fois réactivé, le four se rince automatiquement afin de ne pas laisser de détergent résiduel. Faire attention à l'eau, au détergent et à la consommation d'électricité assure une économie jusqu'à 50% *.



** Comparé aux cycles standard sans fonction d'économie. Un cycle doux/par jour - 280 jours de fonctionnement/an.*

SIMPLICITÉ POUR TOUS

EASY PLUS

→ **Des cycles différents en fonction des types de cuisson**
→ **Vitesse variable du ventilateur**
→ **Cycle automatique de cuisson rapide**

La vanne électronique extrait l'excès d'humidité, votre four EasyPlus Zanussi Professional vous permet ainsi d'avoir un effet gratiné parfait.

CUIRE, BRUNIR GRATINER SANS PROBLÈMES

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

→ Cycle de cuisson par convection (max. 300 °C) avec humidification automatique (11 paramètres)
- 0 = pas d'humidité supplémentaire (brunir, gratiner, cuisson d'aliments précuits)
- 1-2 = humidité faible (petits morceaux de viande et de poisson)
- 3-4 = humidité faible-moyenne (gros morceaux de viande, poulet rôti)
- 5-6 = humidité moyenne (légumes rôtis, poisson et viande)
- 7-8 = humidité moyenne-élevée (légumes cuits à vapeur)
- 9-10 = humidité élevée (viande en croûte, légumes)

→ Double étape de cuisson pour régler deux phases différentes.

→ 3 vitesses de ventilation (ventilateur radial) : vitesse maximale, demi-vitesse et ventilation pulsée.

→ Vanne électronique pour l'extraction de l'humidité excessive afin de produire des gratins parfaits.

→ Possibilité d'activation automatique et manuelle du cycle de cuisson rapide pour aller de la plus haute à la plus basse température.

→ Sonde de température à cœur.

→ Système automatique de nettoyage: 4 cycles préréglés pour le nettoyage de la chambre de cuisson en fonction de la saleté. Le système de nettoyage est intégré (sans la nécessité de pièces supplémentaires).

VARIÉTÉ ET RAPIDITÉ

LA SIMPLICITÉ SOUS TOUTES SES FORMES

- → **Juste quelques boutons pour activer les principales fonctions rapidement**
- → **Vous pouvez injecter de l'eau dans la chambre pour une cuisson manuelle**
- → **Le système de nettoyage est automatique avec quatre cycles différents en option**

Connecté à un PC, votre four va stocker toutes les données relatives HACCP afin d'assurer une surveillance continue.

DES FONCTIONS SIMPLES POUR VOTRE CUISINE PRÉFÉRÉE

FONCTIONS DE CUISSON

Interrupteur On/Off

Marche/Arrêt
de la chambre de cuisson.

Deux phases de cuisson
Idéal pour la cuisson en séquences.

Convection avec cycle de cuisson à la vapeur directe
Température de fonctionnement : max. 300 °C.
Idéal pour les steaks grillés, les gratins, les pains, les pâtisserie, les produits frais et surgelée pour bouillir et braiser.

HACCP
Surveillance HACCP à l'aide d'un PC intégré en ligne (HACCP avancé).

Ventilation pulsée
Idéal pour de gros morceaux de viande, des cuissons pendant toute la nuit et elle peut être combinée avec le cycle de cuisson à air chaud. Cette fonction peut aussi être utilisée pour garder les aliments chauds prêts à servir. Sa ventilation douce et intermittente est adaptée pour les aliments très délicats et pour les desserts.

Cycle de nettoyage
Un système automatique de nettoyage avec 4 cycles préréglés (du léger au fort) et un programme semi-automatique.

Oura d'évacuation de la vapeur
Maintient la soupape d'échappement ouverte pour éliminer l'excès d'humidité dans la chambre de cuisson.

FONCTIONS MANUELLES

Injection manuelle d'eau
Elle augmente instantanément l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson par injection d'eau. Meilleurs résultats pour brunir et finir la surface.

Refroidissement rapide
Le refroidissement rapide est activé manuellement pour passer d'un type de cuisson à l'autre. Il s'active automatiquement lorsque cela est nécessaire.

PASSEGES DÉLICATS

CONTRÔLES SANS POSSIBILITÉ D'ERREUR

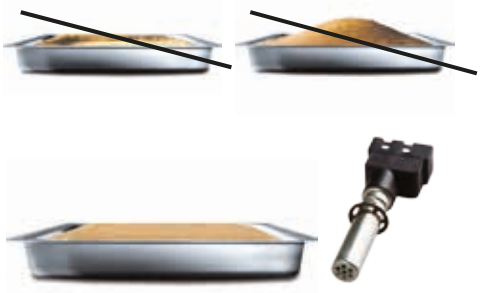
SONDE : PARFAITEMENT CUIT À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

La sonde à six capteurs vous permet de mesurer avec précision la température à l'intérieur de tout type de nourriture. La sonde ne prend en compte la lecture que de la température minimale, et elle garantit une lecture précise même quand elle n'a pas été insérée correctement ou si elle est entrée en contact avec l'os ou des parties qui se réchauffent plus vite que d'autres.

CAPTEUR LAMBDA

Les fours EasySteamPlus garantissent des conditions de cuisson parfaites grâce au contrôle constant du niveau réel d'humidité. Ils sont les seuls fours capables de mesurer le niveau réel d'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson grâce au capteur Lambda et de réagir en conséquence, sur la base du niveau préréglé.

Les fours règlent automatiquement l'apport d'air frais, l'émission de vapeur et l'élimination de l'excès d'humidité, de cette manière, les résultats de cuisson sont parfaits dans toutes les conditions. Le générateur de vapeur ne produit de la vapeur qu'en cas de besoin, en prenant en considération l'humidité générée par l'aliment lui-même.



MULTITIMER

MultiTimer fournit une meilleure flexibilité lors de la planification et de la gestion des cycles de cuisson pendant les heures de pointe (on peut régler jusqu'à 14 minuteries). Il est possible de régler une minuterie pour un type spécifique de nourriture en l'identifiant facilement. MultiTimer vous aide à atteindre des résultats de cuisson parfaits en faisant sonner une alarme lorsque le temps exact de cuisson pour chaque plat est atteint.

CUISSON SENSIBLE

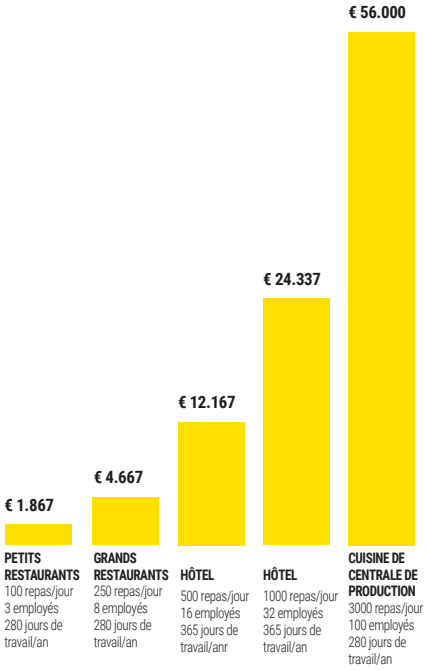
LA CUISSON QUI PRÉSERVE LA QUALITÉ

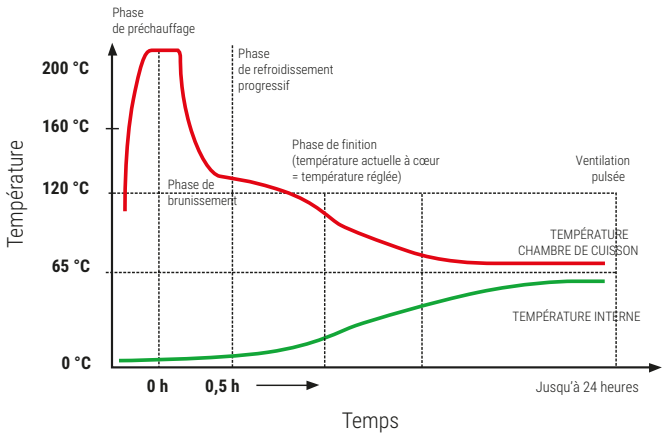
CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE

La cuisson à basse température (LTC) assure une nourriture de haute qualité avec d'excellents résultats.
La perte de poids est réduite de moitié (-50%) par rapport à des cycles de cuisson traditionnels. Si le four est programmé pour fonctionner pendant la nuit avec la fonction de cuisson à basse température, le lendemain vous obtiendrez un repas parfaitement cuit avec une perte de poids considérablement réduite.
Voici les paramètres qui déterminent l'excellente qualité de la nourriture cuite avec LTC :

→ Consistance parfaite et tendresse de la viande à la coupe
→ Épaisseur limitée de la croûte (environ 1 mm)
→ Tendresse dans toute l'épaisseur de la nourriture
→ Arôme typique de viande rôtie et excellente consistance
→ Couleur constante tout au long des tranches.

Le programme de cuisson à basse température est idéal pour la production à grande échelle (les banquets) et pour cuisiner le rosbif, le filet, le rumsteck, la dinde, le gigot d'agneau, le gibier, le veau et le porc.
Grâce à la fonction "Maintenance", il est possible d'avoir toujours des aliments frais et prêts à servir. La qualité constante et inchangée de la nourriture, combinée avec la perte de poids réduite, signifie que le travail de toutes les cuisines professionnelles peut être amélioré ce qui permettra de réaliser des économies.
Par exemple, dans une cuisine qui sert 500 repas par jour, il est possible d'économiser environ 12.000 € par an.





ÉCONOMIES ANNUELLES AVEC LA CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE

Facteurs de calcul :
Repas - 150g de viande
Coût de la viande : 10 euros/kg
Cuisson à basse température utilisée pour 20% de la viande traitée par an

TOUT SUR LA QUALITÉ

EFFICACITÉ ET RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

EASYSTEAM *plus*
EASYSTEAM
EASYPLUS *t*
EASYPLUS

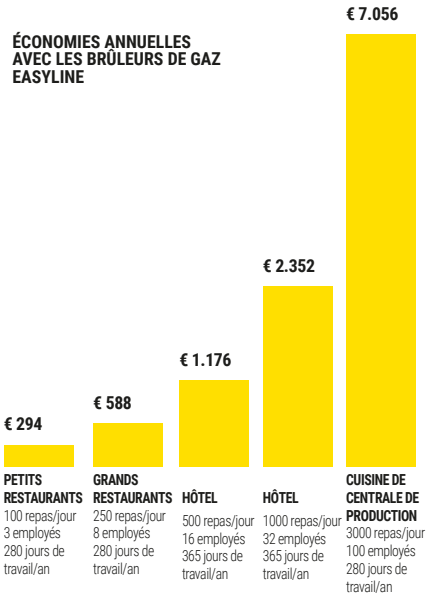
UNIFORMITÉ PARFAITE

Les fours EasyLine Zanussi Professional assurent une parfaite uniformité dans la distribution de chaleur.
Les trous à l'arrière du ventilateur prennent l'air frais de l'extérieur qui, à travers les éléments de chauffage, est préchauffé pour atteindre ensuite la nourriture, sans excès d'humidité. Pour atteindre une uniformité de cuisson imbattable, il y a trois facteurs :

→ Système de circulation de l'air : il garantit une distribution uniforme de la chaleur grâce au préchauffage de l'air entrant, grâce aux éléments de chauffage à l'intérieur de la chambre de cuisson
→ Ventilateur bi-fonctionnel : il aspire l'air frais de l'extérieur et il le distribue uniformément à l'intérieur de la chambre de cuisson
→ Système de coupure de l'air : double coupure de l'air à l'entrée / sortie de l'eau, pour éviter toute contamination du système de plomberie et pour que le four soit directement relié au système de drainage (seulement pour EasySteamPlus).

HAUTE EFFICACITÉ ET FAIBLES ÉMISSIONS

Les brûleurs à gaz (cavité et chaudière) et l'échangeur de chaleur à ailette augmentent l'efficacité du transfert de chaleur dans la chambre de cuisson. Grâce à cette caractéristique, les fours Zanussi Professional garantissent un rendement élevé avec des émissions nocives réduites et une augmentation des économies d'énergie. La consommation de gaz est réduite jusqu'à 20% par rapport aux fours combinés traditionnels avec brûleurs de gaz à air soufflé. En outre, le gaz et l'air sont mélangés à l'avance dans les brûleurs, assurant une combustion plus efficace et avec 20% de moins de gaz nocifs.



Certification Gastec pour efficacité élevée et faibles émissions des brûleurs

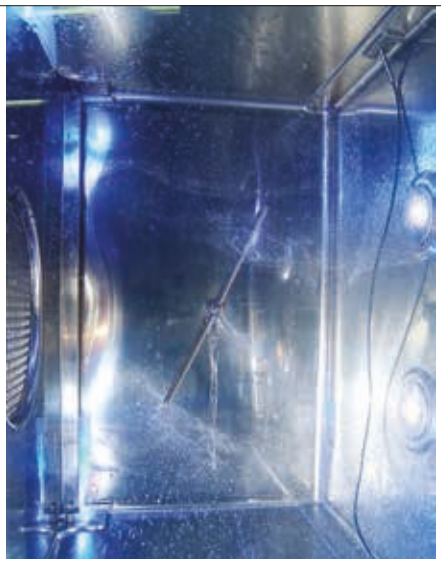
VENTILATEUR EXCLUSIF

LE NETTOYAGE EST FACILE ET ÉCONOMIQUE

SYSTÈME AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE

Le système automatique de nettoyage est intégré dans le four et il rend les opérations de nettoyage faciles, rapides et complètes. Grâce à la position automatique en mode veille, il n'est pas nécessaire d'attendre jusqu'à la fin du cycle de nettoyage : il vous suffit de sélectionner le programme approprié et d'appuyer sur Start. Choisissez parmi les 4 cycles préréglés selon vos nécessités : de 45 à 150 minutes, sans gaspillage d'eau ou de détergent. En cas de panne de courant pendant le cycle de nettoyage, le four rince automatiquement la chambre quand le courant revient afin d'éliminer tout résidu de détergent, en assurant ainsi la sécurité et l'hygiène, dans tous les cas.

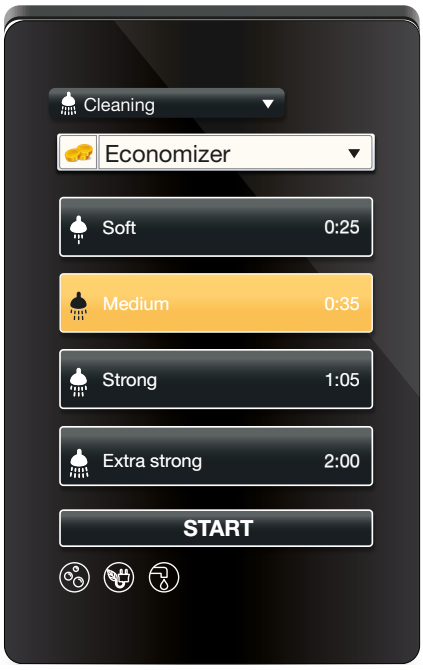
EASYSTEAM plus
EASYSTEAM
EASYPLUS t
EASYPLUS



ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE POUR LES FONCTIONS DE NETTOYAGE

Grâce aux nouvelles fonctions écologiques des cycles de lavage automatiques, il est possible de réduire la consommation d'eau, d'électricité et de produit de rinçage, jusqu'à 50% * des coûts de gestion.
- Passer la phase de séchage
- Passer le produit de rinçage
- Réduire la consommation d'eau

EASYSTEAM plus
EASYPLUS t



** Comparé aux cycles de nettoyage standard quand les fonctions écologiques sont activées (conditions de fonctionnement : 1 cycle doux/par jour - 280 jours de fonctionnement/an).*

NETTOYAGE INTÉGRÉ

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA CUISSON

→ **Cuisson sous vide avec la sonde USB**
→ **Toutes vos recettes sauvegardées sur la clé USB**
→ **Téléchargez les nouvelles recettes dans la zone réservée**

Avec une simple clé USB, le monde de la cuisine est à porter de main! Vous pouvez choisir les paramètres de cuisson, les reproduire à l'infini, accéder à la zone réservée pleine de nouvelles recettes.

LA CUISON SOUS-VIDE UNE INNOVATION FACILE A UTILISER

SONDE USB

Il est possible de cuire les aliments emballés sous vide en assurant une température correcte au centre du produit sans endommager le sac, grâce à la nouvelle sonde USB.

1. Insérez la connexion USB
2. Insérez la sonde dans l'emballage avec les aliments sous vide
3. Définissez les paramètres et commencez la cuisson.

SOLUTIONS PERSONNALISÉES

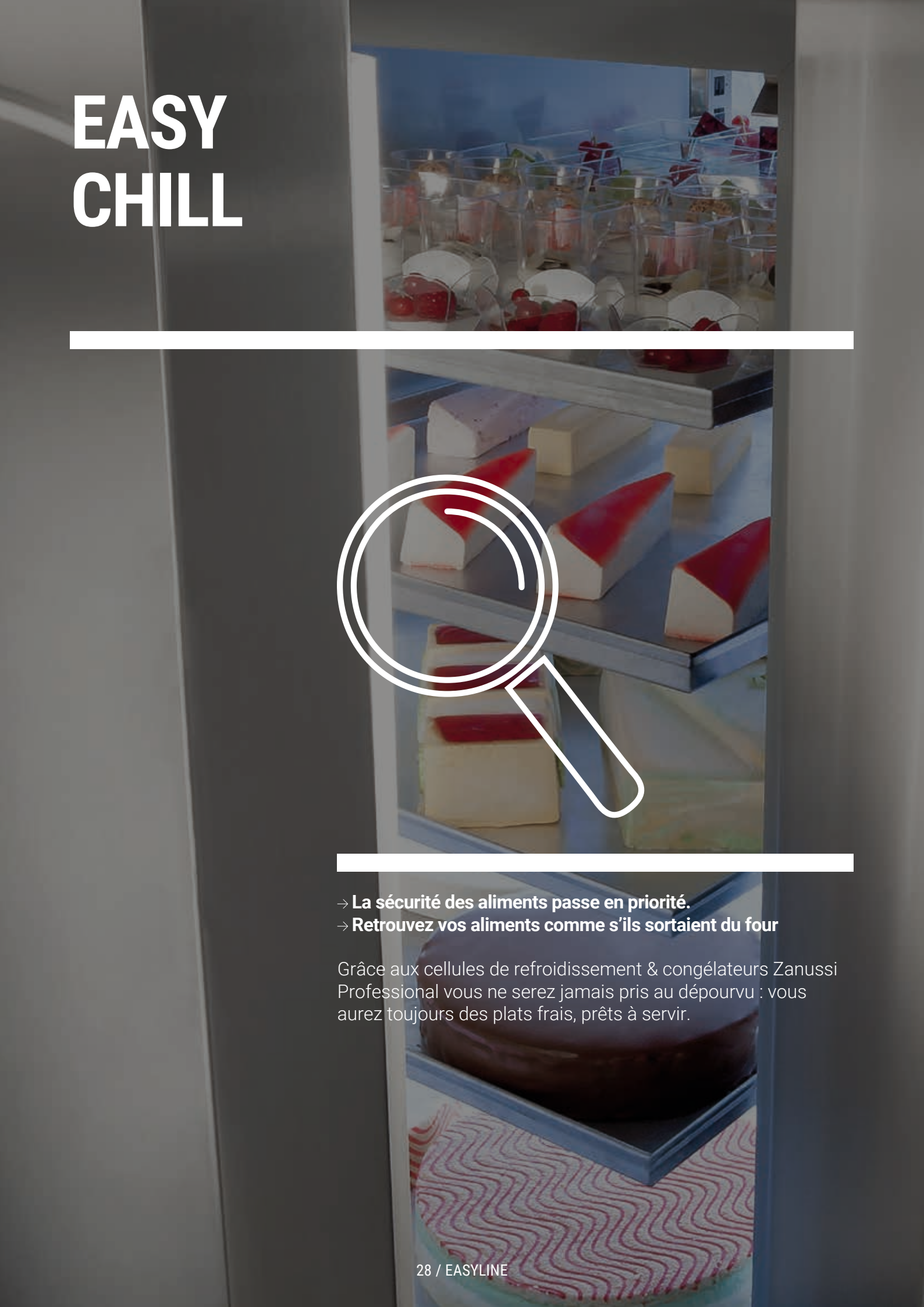
Les fonctions de l'interface utilisateur peuvent être complètement personnalisées. Il est possible de verrouiller la configuration avec un mot de passe, de la télécharger sur une clé USB pour sauvegarder vos recettes personnelles et de les reproduire sur d'autres fours EasySteamPlus dans le monde.

ZONE RÉSERVÉE

Visitez le site web www.easysteamplus.com et accédez à la Zone Réservée.
Après l'enregistrement, vous pouvez télécharger les nouvelles recettes directement sur la clé USB et ensuite, les télécharger dans votre four.

AUJOURD'HUI NOUS SOMMES EN TRAIN DE RÉPLIQUER

EASY CHILL



→ **La sécurité des aliments passe en priorité.**
→ **Retrouvez vos aliments comme s'ils sortaient du four**

Grâce aux cellules de refroidissement & congélateurs Zanussi Professional vous ne serez jamais pris au dépourvu : vous aurez toujours des plats frais, prêts à servir.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATEURS EASYCHILL

EASYCHILL

Les cellules de refroidissement/ congélateurs EasyChill offrent une solution personnalisée pour chaque cuisine. Il est facile d'optimiser l'espace et de préserver la qualité des aliments comme s'ils venaient d'être préparés ou cuits. Il suffit de placer la nourriture dans la cellule de refroidissement/ congélateur, sélectionnez un cycle de réfrigération ou de congélation et appuyez sur START. Ce système élimine tout problème de croissance de bactéries. La croissance bactérienne atteint son point maximal lorsque la denrée alimentaire passe d'une température de 90 °C à 3 °C. Les tests de laboratoire ont montré que cette croissance peut être évitée si le refroidissement a lieu aussi rapidement que possible. La température de la nourriture devrait passer de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes. C'est le résultat obtenu avec les cellules de refroidissement/congélateurs Zanussi Professional.
À la fin de ce processus de refroidissement rapide, il est possible de conserver les aliments dans un réfrigérateur normal à une température d'environ +3 °C, pendant 5 ou 6 jours conformément aux normes d'hygiène, sans perte de saveur ou de valeur nutritive. Avec les cellules de refroidissement/ congélateurs, le flux de travail en cuisine est amélioré : préparation et cuisson de grandes quantités de nourriture en même temps , les heures de travail et la consommation d'énergie sont considérablement réduits.

UNE GAMME COMPLÈTE

→ Cellules de refroidissement/ Congélateurs EasyChill, 6 grilles GN 1/1 ou 600x400 mm, de 30/25 kg. Configuration standard uniquement.
→ Cellules de refroidissement/ Congélateurs EasyChill, 10 grilles GN 1/1 ou 600x400 mm, de 50/50 kg. Configuration standard et roll-in disponibles.
→ Cellules de refroidissement/ Congélateurs EasyChill, 10 grilles GN 2/1 ou 600x400 mm, de 70/70 kg. Configuration standard et roll-in disponibles.
→ Cellules de refroidissement/ Congélateurs EasyChill, 10 grilles GN 1/1 ou 600x400 mm, de 100/85 kg. Configuration roll-in disponible.
→ Cellules de refroidissement/ Congélateurs EasyChill, 20 grilles GN 2/1, de 120/100 kg ou 180/170 kg. Configuration roll-in disponible.

NON AUX BACTÉRIES

DÉDIÉ À CEUX QUI AIMENT LA PLANIFICATION

- **Cycles de refroidissement conçus pour différents types d'aliments**
- **Possibilité de personnaliser les cycles les plus adaptés à votre façon de travailler**
- **Refroidissement automatique activé en fonction du produit inséré**

La cellule de refroidissement Zanussi Professional vous permet de toujours avoir des plats prêt à être servi.

C'EST UN PLAISIR DE DÉCOUVRIR TOUTES LES FONCTIONS PROPOSÉES

Interrupteur On/Off

Marche/Arrêt
du processus de refroidissement/congélation.

Contrôle Cruise
Refroidissement automatique en fonction du produit inséré.

Refroidissement faible
Température de fonctionnement : 0 °C
Idéal pour les aliments délicats comme les légumes à feuilles ou hachés, les fruits de mer, les petites portions de viande, la pâte feuilletée, les gâteaux, les biscuits et les pâates.

Refroidissement fort
Température de fonctionnement : -20 °C
Idéal pour les pommes de terre, les carottes, les soupes, les sauces et consommé, les ragoûts et les pâtés à la viande, morceaux entiers de viande et de volaille.

Congélation rapide
Température de fonctionnement : -36 °C
Idéal pour tout type de congélation d'aliments crus, à moitié ou entièrement cuits, qui doivent être stockés pendant une longue période.

Maintien
Température de fonctionnement : +3 °C ou -22 °C. Activation manuelle et automatique à la fin de chaque cycle : de cette manière EasyChill devient un réfrigérateur ou un congélateur.

Programmes : 5 standards + 10 qui peuvent être personnalisés
Il vous permet de personnaliser les cycles standard pour répondre à vos propres besoins. Il est également possible de personnaliser deux cycles spécifiques pour la crème glacée.

Fonction Refroidissement Turbo
L'utilisateur peut définir une température de travail entre -36 °C et +3 °C, sans arrêter la machine. Idéal pour la production de plats à quantités.

FONCTIONS MANUELLES

Fonction de dégivrage manuel
Tous les modèles de cellules de refroidissement/congélateurs ont un système automatique de dégivrage qui peut être activé manuellement si nécessaire.

Sélection de base de la sonde
Elle permet de surveiller la température à l'aide de 3 sondes internes (en option) insérées dans les différents types ou tailles de nourriture ou de surveiller chacun des 3 capteurs de la sonde standard.

Cycle de stérilisation avec lampes UV
Lampes UV intégrées (uniquement sur demande) pour stériliser la chambre de refroidissement après l'utilisation.

Sélection profil standard
Il est possible de configurer la machine conformément aux normes HACCP (UK et NF et personnalisé).

Paramètres
Paramètres Client : date et heure, température, réglages HACCP, pendant le cycle de stérilisation.

Rappel HACCP
Il vous rappelle les événements de fonctionnement enregistrés par le système de surveillance de la température.

Rappel des alarmes
Il vous rappelle les alarmes enregistrées par le système d'auto-diagnostic.

PRÉCISION HACCP

CONTRÔLE AUTOMATIQUE DU PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT

REFROIDISSEMENT PARFAIT

Grâce au cycle "Cruise", le processus de refroidissement est contrôlé automatiquement selon le type et la taille de la charge alimentaire. Le processus préserve la qualité des aliments sans «brûlures superficielles». L'opérateur n'a pas besoin de choisir entre le cycle Fort ou Faible, il suffit d'insérer la sonde et d'appuyer sur "Cruise". Les cellules de refroidissement/congélateurs EasyChill garantissent un refroidissement sûr et parfait, sans perdre de temps ; il n'est pas nécessaire de prérefroidir la chambre et la sécurité de la réfrigération ou de la congélation est garantie, même si la sonde interne n'a pas été correctement insérée.

FONCTION REFROIDISSEMENT TURBO

La fonction de refroidissement Turbo Cooling garantit la réfrigération/congélation non-stop et elle permet à l'utilisateur de régler la température de travail entre -36°C et +3°C. La cellule de refroidissement/congélateur EasyChill fonctionne pour maintenir la température choisie, avec un dégivrage automatique et le ventilateur toujours en marche, de sorte que vous pouvez déplacer la nourriture du four directement dans la cellule de refroidissement/congélateur. En outre, l'appareil est équipé d'un système qui vous permet de garder la porte ouverte afin d'éliminer les mauvaises odeurs.

ESTIMATION DU TEMPS RÉSIDUEL

Grâce à l'algorithme pour l'estimation du temps résiduel, le temps restant jusqu'à la fin de la réfrigération est automatiquement estimé et affiché dans le panneau de commandes, permettant une meilleure organisation du flux de travail dans la cuisine. Pour chaque cycle effectué par la sonde, y compris la réfrigération, l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du refroidissement et quand il sera possible d'utiliser la cellule de refroidissement/congélateur pour un autre cycle. Les cellules de refroidissement/congélateurs EasyChill Zanussi Professional comprennent une sonde à 3 capteurs comme standard et la possibilité de passer à 3 sondes séparées avec un unique capteur (pour la réfrigération/congélation de différents types de nourriture en même temps). L'utilisation de la sonde à 3 capteurs permet une mesure de température plus précise si on doit refroidir de la viande.

SONDE Á 3 CAPTEURS

CONSISTANTE POUR UNE MEILLEURE PRÉSENTATION DE LA CRÈME GLACÉE

STRUCTURE POLYVALENTE

Avec la nouvelle structure interne polyvalente, il est possible d'introduire des bassins de crème glacée, des grilles à pâtisserie ou des plateaux de 600x400 mm. Flexibilité maximale: la configuration peut facilement être changée de GN à 600x400 en tournant simplement le contrôle vertical de 90°. Ajustement du niveau selon vos besoins : la hauteur est de 22 mm pour chaque besoin.

→ 30/25 kg LW : 6 grilles GN 1/1 (18 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; 6 grilles ou plateaux 600x400 mm (18 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; jusqu'à 9 bassins de 5 kg de crème glacée.

→ 50/50 kg LW : 10 grilles GN 1/1 (36 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; 10 grilles ou plateaux 600x400 mm (36 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; jusqu'à 18 bassins de 5 kg de crème glacée.

→ 70/70 kg LW : 10 grilles GN 1/1 (36 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; 20 grilles ou plateaux 600x400 mm et 10 grilles ou plateaux 600x800mm (36 positions disponibles avec distance de 20 mm) ; jusqu'à 36 bassins de 5 kg de crème glacée.

CYCLES CRÈME GLACÉE

La production de crème glacée a généralement lieu à une température de -8 /-10 °C. Le produit doit atteindre une température de -14 °C avant d'être exposé dans la vitrine. Les cellules de refroidissement/congélateurs EasyChill Zanussi Professional sont le partenaire idéal pour préserver la qualité et la forme originale de la crème glacée : grâce à la fonction Freeze & Hold (fonction P1) la température cible (-14 °C) peut être facilement atteinte et grâce à la fonction Turbo Freezing (fonction P2), il est possible de consolider rapidement la forme de la crème glacée pour être exposée dans la vitrine.

→ Programme Freeze & Hold : dès que l'on atteint la température cible de -14 °C, la fonction stockage est automatiquement activée.

→ Turbo Freezing : la température de fonctionnement est directement fixée à -16 °C par l'opérateur afin de convertir le congélateur en une cellule de stockage pour la crème glacée prête à servir.

GRANDE FLEXIBILITÉ

SOLUTIONS POUR LES TRAITEURS

	FOUR		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATEUR
DE 40 À 60 REPAS/JOUR	FOURS EASYLINE 6 GRILLES GN 1/1 GAZ FCZ061GTG - FCZ061GTG2 - FCZ061GCG2 ÉLECTRIQUE FCZ061ETA - FCZ061EBA2 - FCZ061ECA2		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/CONGÉLATEUR POUR GN 1/1, CAPACITÉ 30 KG BCFWS061 - BCFWS061T
DE 60 À 100 REPAS/JOUR	FOURS EASYLINE 10 GRILLES GN 1/1 GAZ FCZ101GTG -FCZ101GBG2 - FCZ101GCG2 ÉLECTRIQUE FCZ101ETA - FCZ101EBA2 - FCZ101ECA2		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/CONGÉLATEUR POUR GN 1/1, CAPACITÉ 50 KG BCFWS101
DE 100 À 140 REPAS/JOUR	FOURS EASYLINE 10 GRILLES GN 1/2 GAZ FCZ102GTG - FCZ102GBG2 - FCZ102GCG2 ÉLECTRIQUE FCZ102ETA - FCZ102EBA2 - FCZ102ECA2		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/CONGÉLATEUR POUR GN 1/1, CAPACITÉ 70 KG BCFWS102
DE 140 À 200 REPAS/JOUR	FOURS EASYLINE 20 GRILLES GN 1/1 GAZ FCZ201GTG - FCZ201GBG2 - FCZ201GCG2 ÉLECTRIQUE FCZ201ETA - FCZ201EBA2 - FCZ201ECA2		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/CONGÉLATEUR POUR CHARIOT, CAPACITÉ 100 KG BCFW201R
DE 200 À 360 REPAS/JOUR	FOURS EASYLINE 20 GRILLES GN 1/2 GAZ FCZ202GTG -FCZ202GBG2 - FCZ202GCG2 ÉLECTRIQUE FCZ202ETA - FCZ202EBA2 - FCZ202ECA2		CELLULE DE REFROIDISSEMENT/CONGÉLATEUR POUR CHARIOT, CAPACITÉ 120 KG OU 180 KG BCF120A - BFC120RA - BCF180A - BCF180DA - BCF180RA - BCF180RPA

ACCESSOIRES POUR MANIPULATION

922004 – CHARIOT POUR PLAQUES

922074 – PLAQUE A GLISSER ET POIGNÉE

881011 – KIT POUR TOUR D'INSTALLATION

922287 - KIT DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES (PLATEAU & CHARIOT)

922004 - CHARIOT POUR PLAQUES

922074 (POUR FOURS) / **881028** (POUR CR) - PLAQUE A GLISSER AVEC POIGNÉE

922013 - COUVERTURE THERMIQUE

922287 - KIT DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES (PLATEAU & CHARIOT)

922015 - PLAQUE DE BANQUET POUR 30 ASSIETTES, 65MM PAS

922071 - PLAQUE DE BANQUET POUR 23 ASSIETTES, 85MM PAS

922042 - CHARIOT POUR PLAQUES

922047 (POUR FOURS) / **881029** (POUR CR) - PLAQUE A GLISSER AVEC POIGNÉE

922048 - COUVERTURE THERMIQUE

922052 - PLAQUE DE BANQUET POUR 51 ASSIETTES, 75MM PAS

922014 - COUVERTURE THERMIQUE

922016 - CHARIOT POUR BANQUET POUR 54 ASSIETTES, 74MM PAS

922072 - PLAQUE DE BANQUET POUR 45 ASSIETTES, 90MM PAS

922049 - COUVERTURE THERMIQUE

922055 - CHARIOT POUR BANQUET POUR 92 ASSIETTES, 85MM PAS

ACCESSOIRES DE GASTRONOMIE

922005 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 65 MM PAS (STANDARD)

922008 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 80 MM PAS

922006 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 65 MM PAS (STANDARD)

922009 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 80 MM PAS

922043 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 65 MM PAS (STANDARD)

922045 - ÉTAGÈRE POUR PLATEAUX AVEC ROUES, 80 MM PAS

922007 - CHARIOT AVEC PLAQUES, 63MM PAS (STANDARD)

922010 - CHARIOT AVEC PLAQUES, 80MM PAS

922044 - CHARIOT AVEC PLAQUES, 63MM PAS (STANDARD)

922046 - CHARIOT AVEC PLAQUES, 80MM PAS

ACCESSOIRES POUR PÂTISSERIE

922065 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600MM) AVEC ROUES, 80MM PAS

922282 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600 MM), 85 MM PAS

922066 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600MM) AVEC ROUES, 80MM PAS

922292 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600 MM), 85 MM PAS

922067 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600MM) AVEC ROUES, 80MM PAS

922068 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600MM) AVEC ROUES, 80MM PAS

922069 - PLAQUE DE PÂTISSERIE (400X600MM) AVEC ROUES, 80MM PAS

UNE VASTE GAMME POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE CHACUN

EASYSTEAMPLUS

PUISSANCE	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ
CAPACITÉ GN	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
CYCLE DE CUISSON	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION
PUISSANCE - KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	10.1	17.5	25	34.5	50
PUISSANCE - KW (GAZ NATUREL OU GPL VERSION)	0.25 (ÉLECTRIQUE) + 17 (GAZ)	0.3 (ÉLECTRIQUE) + 35 (GAZ)	1 (ÉLECTRIQUE) + 45 (GAZ)	0.5 (ÉLECTRIQUE) + 58 (GAZ)	2 (ÉLECTRIQUE) + 95 (GAZ)
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION ÉLECTRIQUE)	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION GAZ)	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz
DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXA)	898X915X808	898X915X1058	1208X1065X1058	993X957X1795	1243x1107x1795

EASYSTEAM

PUISSANCE	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ
CAPACITÉ GN	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
CYCLE DE CUISSON	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR / CONVECTION + VAPEUR / CONVECTION
PUISSANCE - KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	10.1	17.5	25	34.5	50
PUISSANCE - KW (GAZ NATUREL OU GPL VERSION)	0.25 (ÉLECTRIQUE) + 17 (GAZ)	0.3 (ÉLECTRIQUE) + 35 (GAZ)	1 (ÉLECTRIQUE) + 45 (GAZ)	0.5 (ÉLECTRIQUE) + 58 (GAZ)	2 (ÉLECTRIQUE) + 95 (GAZ)
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION ÉLECTRIQUE)	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION GAZ)	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz
DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXA)	898X915X808	898X915X1058	1208X1065X1058	993X957X1795	1243x1107x1795

EASYPLUS T

PUISSANCE	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ
CAPACITÉ GN	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
CYCLE DE CUISSON	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE
PUISSANCE - KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	10.1	17.5	25	34.5	50
PUISSANCE - KW (GAZ NATUREL OU GPL VERSION)	0.25 (ÉLECTRIQUE) + 10 (GAZ)	0.3 (ÉLECTRIQUE) + 20 (GAZ)	1 (ÉLECTRIQUE) + 27 (GAZ)	0.5 (ÉLECTRIQUE) + 40 (GAZ)	2 (ÉLECTRIQUE) + 55 (GAZ)
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION ÉLECTRIQUE)	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 1ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 1ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 1ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION GAZ)	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz
DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXA)	898X915X808	898X915X1058	1208X1065X1058	993X957X1795	1243x1107x1795

EASYPLUS

PUISSANCE	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ	ÉLECTRIQUE OU GAZ
CAPACITÉ GN	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
CYCLE DE CUISSON	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE
PUISSANCE - KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	10.1	17.5	25	34.5	50
PUISSANCE - KW (GAZ NATUREL OU GPL VERSION)	0.25 (ÉLECTRIQUE) + 10 (GAZ)	0.3 (ÉLECTRIQUE) + 20 (GAZ)	1 (ÉLECTRIQUE) + 27 (GAZ)	0.5 (ÉLECTRIQUE) + 40 (GAZ)	2 (ÉLECTRIQUE) + 55 (GAZ)
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION ÉLECTRIQUE)	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz	400V, 3ph, 50/60 Hz
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (VERSION GAZ)	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz
DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXA)	898X915X808	898X915X1058	1208X1065X1058	993X957X1795	1243x1107x1795

CELLULES DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATEURS

CYCLE PRODUCTIVITÉ/KG	30/25	50/50	70/70	100/85	120/100 o 180/170
CAPACITÉ GN	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1 (REMOTE)	20 GN 2/1 (ROLL-IN)
DISPONIBLE AUSSI					DISTANCE/DISTANCE + PASSE-PLAT/ DÉMONTABLE
PANNEAUX INTERNES ET EXTERNES *	A304	A304	A304	A304	A304
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz	400V, 3ph+N, 50Hz
DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXA)	895X940X1060	895X940X1730	1250X1093X1730	1040X850X1783	1400X1285X2470/2230

** tous les modèles ne sont pas équipés de panneaux arrière en acier inoxydable AISI 304*

FOURS ET CELLULES DE REFROIDISSEMENT/ CONGÉLATEURS : CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

MODE DE CUISSON

	CUISINE EASYSTEAMPLUS		EASYSTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL
CYCLE DE CONVECTION (25-300 °C) AVEC CAPTEUR LAMBDA	*	*						
CYCLE DE CONVECTION (25-300 °C)			*	*				
CYCLE DE CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR AUTOMATIQUE (25-300 °C)					*	*	*	*
CYCLE COMBINÉ (25-250 °C) AVEC CAPTEUR LAMBDA	*	*						
CYCLE COMBINÉ (25-250 °C) AVEC BY-PASS			*	*				
CYCLE VAPEUR (100°C)	*	*	*	*				
CYCLE VAPEUR BASSE TEMPÉRATURE (25-99 °C)	*	*	*	*				
VAPEUR SURCHAUFFÉE (101-130 °C)	*	*	*	*				
CUISSON AUTOMATIQUE	*	*						
CYCLE DE LEVAGE	*	*						
CYCLE DE RÉGÉNÉRATION	*	*	*	*				
CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE (LTC)	*	*						
PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	*	*	*	*	*	*	*	*
REFROIDISSEMENT RAPIDE AUTOMATIQUE	*	*	*	*	*	*	*	*

RACCORDEMENT ET INSTALLATION, CERTIFICATIONS

	CUISINE EASYSTEAMPLUS		EASYSTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL
SYSTÈME SANITAIRE ETL ET ETL	*	*	*	*	*	*	*	*
SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE IMQ	*	*	*	*	*	*	*	*
SÉCURITÉ DU GAZ : GASTEC QA CERTIFICAT DE HAUTE EFFICACITÉ ET DE FAIBLE ÉMISSION	*	*	*	*	*	*	*	*
PROTECTION DE L'EAU IPX5	*	*	*	*	*	*	*	*
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR	**	*	**	*	**	*	**	*
MANUEL, SCHÉMAS DE RACCORDEMENT, GUIDE DE L'UTILISATEUR	*	*	*	*	*	*	*	*
KIT D'EMPILEMENT : 6 SUR 6 GN 1/1, 6 SUR 10 GN 1/1	*		*		*		*	

** standard / ** en option*

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

	CUISINE EASYSTEAMPLUS		EASYSTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ RÉELLE AVEC LE CAPTEUR LAMBDA	*	*						
BY-PASS : CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ			*	*				
HUMIDIFICATEUR AUTOMATIQUE (11 PARAMÈTRES): DE ZÉRO A UNE HUMIDITÉ ÉLEVÉE					*	*	*	*
COMMANDE DE SOUPAPE DU GAZ D'ÉCHAPPEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON	*	*	*	*	*	*	*	*
SONDE AVEC 6 CAPTEURS (ELLE LIT LA TEMPÉRATURE LA PLUS BASSE)	*	*	**	**	**	**	**	**
SONDE POUR ALIMENTS			*	*	*	*	*	*
SYSTÈME AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE INTÉGRÉ	*	*	*	*	*	*	*	*
FONCTION ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (ÉCONOMISEUR)	*	*			*	*		
ECO-DELTA : IL SÉLECTIONNE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON SELON LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS	*	*	*	*	*	*		
PAUSE	*	*	*	*	*	*		
INJECTION MANUELLE D'EAU	*	*	*	*	*	*	*	*
VENTILATION PULSÉE	*	*	*	*	*	*	*	*
1/2 VITESSE DU VENTILATEUR	*	*	*	*	*	*		
1/2 PUISSANCE	*	*	*	*				
CUISSON AUTOMATIQUE	*	*						
BIBLIOTHÈQUE DES PROGRAMMES – 1.000 PROGRAMMES, 16 PHASES, CLASSEMENT DES PROGRAMMES	*	*			*	*		
DOUBLE PHASE PROGRAMMABLE MODE DE CUISSON			*	*			*	*
DIAGNOSTIC AUTOMATIQUE DU NIVEAU DE TARTRE ET VIDANGE AUTOMATIQUE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR	*	*	*	*				
VIDANGE MANUELLE DU GÉNÉRATEUR DE VAPEUR	*	*	*	*				
SYSTÈME AUTOMATIQUE D'INTERRUPTION DE VAPEUR	*	*	*	*				
COMPATIBLE AVEC LE RÉGULATEUR DE PUISSANCE	*	*	*	*	*	*	*	*
CONTRÔLE SÉCURITÉ DES ALIMENTS	*	*						
PORT USB	*	*			*	*		
SYSTÈME AUTOMATIQUE DE DIAGNOSTIC	*	*			*	*		
TÉLÉCHARGEMENT HACCP	*	*			*	*		
TÉLÉCHARGEMENT AUTOMATIQUE	*	*						
TÉLÉCHARGEMENT PROGRAMMES/CLASSEMENTS	*	*			*	*		
PERSONNALISATION INTERFACE + TÉLÉCHARGEMENT	*	*						

CARACTÉRISTIQUES

	CUISINE EASYSTEAMPLUS		EASYSTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL
INTERRUPTEUR ON/OFF	*	*	*	*	*	*	*	*
ÉCRAN TACTILE EN COULEURS A HAUTE DÉFINITION (262.000) AVEC PANNEAU DE COMMANDES	*	*			*	*		
LES VALEURS RÉGLÉES ET RÉELLES SONT AFFICHÉES EN MÊME TEMPS	*	(mode expert) *	*	*	*	(mode expert) *	*	*
BLINDAGE DE LA PORTE POUR FOUR AVEC PRÉCHAUFFAGE (DANS LES MODÈLES VERTICAUX)		*		*		*		*
AFFICHAGE DE FONCTIONNEMENT ET DES ALERTES	*	*	*	*	*	*	*	*

** standard / ** en option*

	EASYSTEAMPLUS KITCHEN		EASYSTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL	TABLE TOP	TYPE SOL
AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE	*	*	*	*	*	*	*	*
LES AFFICHAGES PEUVENT ÊTRE LUS JUSQU'À 12M	*	*	*	*	*	*	*	*
AFFICHAGE RÉGLABLE EN PLUS DE 30 LANGUES	*	*			*	*		
PRÉSÉLECTION HEURE DE MISE EN MARCHE HORLOGE 2H TEMPS RÉEL	*	*	*	*	*	*		
PROTECTEUR THERMIQUE DE SÉCURITÉ	*	*	*	*	*	*	*	*
GÉNÉRATEUR DE VAPEUR A HAUTE PERFORMANCE AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE D'EAU	*	*	*	*				
TUYAU INTÉGRÉ AVEC REMONTAGE AUTOMATIQUE	*		**		**		**	
TUYAU SPRAY		**	**	**	**	**	**	**
SYSTÈME DE VENTILATION A DOUBLE FONCTION POUR UNE MEILLEURE CUISSON	*	*	*	*	*	*	*	*
FILTRE À GRAISSE (EN OPTION)	**	**	**	**	**	**	**	**
OUVERTURE EN 2 ÉTAPES POUR PROTÉGER CONTRE L'ÉMISSION DE VAPEUR	**		**		**		**	
PORTE AVEC PANNEAU A DOUBLE VITRAGE ET CONDUIT D'AIR FRAIS INTÉGRÉ, AVEC PANNEAU INTERNE ARTICULÉ POUR FACILITER LE NETTOYAGE	*	*	*	*	*	*	*	*
POIGNÉE DE PORTE POUR FERMER D'UNE SEULE MAIN	*		*		*		*	
OUVERTURE A GAUCHE	**		**		**		**	
LÈCHEFRITE AVEC VIDANGE AUTOMATIQUE	*		*		*		*	
POSITION DE FERMETURE DES PORTES 60°/110°/180°	*	*	*	*	*	*	*	*
CONTACTEUR DE PORTE SANS TOUCHES	*	*	*	*	*	*	*	*
SYMBOLES AUTO-EXPLICATIFS POUR FACILITER AU MAXIMUM LE FONCTIONNEMENT	*	*	*	*	*	*	*	*
PANNEAUX EN ACIER INOXYDABLE AISI 304	*	*	*	*	*	*		*
CHAMBRE DE CUISSON EN ACIER INOXYDABLE AISI 304	*	*	*	*	*	*	*	*
CHAMBRE DE CUISSON HYGIÉNIQUE AVEC ANGLES ARRONDIS	*	*	*	*	*	*	*	*
ÉCLAIRAGE HALOGÈNE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON EN VERRE CERAN ANTICHOC	*	*	*	*	*	*	*	*
ÉTAGÈRES MOBILES POUR PLATEAUX 65 MM PAS	*		*		*		**	
ÉTAGÈRES MOBILES POUR PLATEAUX ANGLES ARRONDIS. LÈCHEFRITE INTÉGRÉ.		*		*		*		*
ARRÊT LATÉRAL POUR ÉTAGÈRES MOBILES POUR LATEAUX	**		**		**		**	
RÉCIPIENT DÉTERGENT AMOVIBLE	*		*		*		*	
SYSTÈME ENTRÉE RAPIDE POUR DÉTERGENTS	**	*	**	*	**	*	**	*
HAUTE EFFICACITÉ DES BRÛLEURS A FAIBLE ÉMISSION AVEC ÉCHANGEUR DE CHALEUR	*	*	*	*	*	*	*	*

** standard / ** en option*

MODE RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION

	EASY CHILL (TOUS LES MODÈLES)
LE CYCLE CRUISE VÉRIFIE AUTOMATIQUEMENT LE PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT SELON LE TYPE ET LE POIDS DES ALIMENTS CHARGÉS	*
REFROIDISSEMENT FORT (RECOMMANDE POUR LES LÉGUMES) RÉDUIT LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT DE 90 °C A 3 °C EN MOINS DE 90 MINUTES. TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT : 0 °C	*
REFROIDISSEMENT FORT (RECOMMANDE POUR LA VIANDE) RÉDUIT LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT DE 90 °C A 3 °C EN MOINS DE 90 MINUTES. TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT : -20 °C	*
LE RÉFRIGÉRATEUR (AUTOMATIQUEMENT ACTIVÉ APRÈS LE REFROIDISSEMENT) CONSERVE LE PRODUIT A 3 °C	*
LE CONGÉLATEUR ABAISSE LA TEMPÉRATURE DU PRODUIT DE 90 °C À -18 °C EN MOINS DE 240 MINUTES. TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT : -36 °C (ELLE PEUT ÊTRE RÉGLÉE À -41 °C)	*
LE CONGÉLATEUR (AUTOMATIQUEMENT ACTIVÉ APRÈS LE REFROIDISSEMENT) CONSERVE LE PRODUIT À -36 °C	*
PROGRAMMES QUI PEUVENT ÊTRE PERSONNALISÉS	*
FONCTION REFROIDISSEMENT TURBO TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT : +3 °C OU -36 °C	*

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

	EASY CHILL (TOUS LES MODÈLES)
2 PROGRAMMES PEUVENT ÊTRE PERSONNALISÉS POUR CYCLE + 2 CYCLES CRÈME GLACÉE	*
LE TEMPS ET LA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT PEUVENT ÊTRE PERSONNALISÉS	*
SONDE UNIQUE A 3 CAPTEURS	**
SONDE A 3 CAPTEURS	*
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE INTELLIGENT	*
DÉGIVRAGE MANUEL	*
MODE PARAMÈTRES : CONFORMES AUX NORMES UK, NF OU PERSONNALISÉES	*
RÉGLAGE DES PARAMÈTRES	*
ALARMES SONORES ET VOYANTS POUR PROBLÈMES DE SÉCURITÉ (HACCP)	*
ALARMES SONORES ET VOYANTS POUR PANNE DE L'APPAREIL	*
SYSTÈME AUTOMATIQUE DE DIAGNOSTIC	*
RS 485 PORT SÉRIEL	**

CARACTÉRISTIQUES

	EASY CHILL (TOUS LES MODÈLES)
SYMBOLES AUTO-EXPLICATIFS POUR FACILITER AU MAXIMUM LE FONCTIONNEMENT	*
AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS ACTUEL RÉSIDUEL PENDANT LE CYCLE	*
AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE, VISIBLE DE 12 M	*
MINUTERIE NUMÉRIQUE, 0-8 HEURES, OU RÉGLAGE PERMANENT	*
ÉCRANS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ	*
DES FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES PEUVENT ÊTRE SÉLECTIONNÉES SIMPLEMENT EN APPUYANT SUR UN BOUTON	*
BLOCAGE DE LA PORTE POUR RECYCLAGE DE L'AIR (30 - 50 - 70 KG)	*
ÉVAPORATEUR AVEC PROTECTION ANTIROUILLE	*
JOINTS MAGNÉTIQUES AMOVIBLES AVEC CADRE CHAUFFANT	*
POIGNÉE DE PORTE POUR OUVRIR/FERMER D'UNE SEULE MAIN	*
ACIER INOXYDABLE AISI 304	*
ETAGERES POUR CASSEROLES COMPATIBLES AVEC FOURS EASYLINE	*

RACCORDEMENT ET INSTALLATION, CERTIFICATIONS

	EASY CHILL (TOUS LES MODÈLES)
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR (MODELES 20 GN 2/1 EXCLUS)	*
EASYCHILL 6 GN 1/1, 10 GN 1/1 ET 10 GN 2/1 PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉS DE ROULETTES	**
MANUEL DE FONCTIONNEMENT, SCHÉMAS D'INSTALLATION, DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ	*
RÉALISATION D'EMPILEMENT : EASYCHILL 6 GN 1/1 SOUS FOURS EASYLINE 6 GN 1/1	**

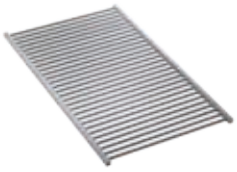
** standard / ** en option*

ACCESSOIRES ZANUSSI ORIGINAUX. TOUTE LA FLEXIBILITÉ DONT VOUS AVEZ BESOIN

Grilles et plats antiadhésifs GN

Bacs antiadhésives, 20, 40 ou 60 mm de hauteur

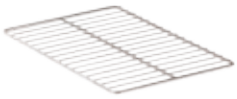
Grille de friture avec côté lisse et nervuré



Grillesen aluminium

Plaque de cuisson avec 4 rangées (baguettes) en aluminium perforé avec revêtement en silicone

Grilles et plats en acier inoxydable GN



Grilles en acier inoxydable

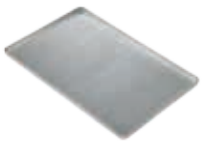
Bac de 20-40-65 mm de hauteur en acier inoxydable

Bac perforé 20, 40 ou 65 mm de hauteur

Grille pour 4 ou 8 poulets (1,2 kg chacun)

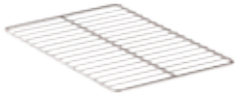
Panier à friture

Grilles et plats pour boulangerie



Plaque de cuisson avec 4 bords en aluminium ou en aluminium perforé, 400x600 mm

Plaque de cuisson avec 5 rangées (baguettes) en aluminium perforé avec revêtement en silicone, 400x600 mm



Grilles, 400x600 mm

QUAND VOUS EN AVEZ BESOIN ZANUSSI EST LÀ POUR VOUS

Avant et après la vente, un expert de confiance
Ecoute et collaboration sont nos valeurs. En effet nos ingénieurs travaillent avec les chefs et les techniciens afin d'écouter leurs besoins, ce qui permettra de proposer un produit fiable et facile à utiliser.

Nos collaborateurs sont avant tout des conseillers.
En effet ils proposeront aux clients le produit qui correspond le mieux à ses attentes.

Nos cours sont là pour vous aider à découvrir tout le potentiel de nos produits.
Le service après-vente est à la fois rapide et réactif.
Nos cours sont dispensés par des professionnels et ce pour deux raisons : tout d'abord fournir aux chefs toutes les mises à jour techniques des produits. Mais aussi leur fournir des informations détaillées, ce qui leur permettra de faire des économies.

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis. Les photographies n'ont pas de valeur contractuelle.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI PROFESSIONAL