



FOURS A VAPEUR DIRECTE GÉNÉRATION EASYPLUS T

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI

LE FAIT POUR VOUS



Le nouveau four Zanussi Professional EasyPlus T réunit tous les avantages de la convection avec le soutien de l'humidité.

Même sans chaudière, vous aurez 11 niveaux d'humidité pour atteindre les conditions idéales de cuisson, afin que votre nourriture soit toujours parfaite, dans le goût et l'apparence.

UN FOUR POUR CHAQUE TRAVAIL



MOD. FCZ061K
6 grilles GN 1/1



MOD. FCZ101K
10 grilles GN 1/1



MOD. FCZ102K
10 grilles GN 2/1



MOD. FCZ201K
20 grilles GN 1/1



MOD. FCZ202K
20 grilles GN 2/1

DE BONNES NOUVELLES POUR VOTRE CUISINE ET VOS AFFAIRES

SIMPLE ET INTUITIF

Le nouvel écran tactile est très réactif.

FACILE A PROGRAMMER

Une belle occasion ! Vous pouvez stocker plus de 1000 recettes originales. Votre four sera en mesure de les reproduire parfaitement. En utilisant le clé USB, vous pouvez transférer les recettes programmés sur d'autres fours.

MULTITIMER

D'une simple touche, vous pourrez facilement être en mesure de gérer jusqu'à 14 minuteries différentes. Cela vous permettra de faire cuire un certain nombre d'aliments en même temps et à la même température.

PLUS

Solutions personnalisées

L'opérateur peut personnaliser les fonctions principales de l'interface utilisateur. Il est possible de verrouiller la configuration personnalisée avec un mot de passe et de la télécharger sur une clé USB afin de la reproduire sur d'autres fours EasyPlusT (sélectionnez le mode "Paramètres").

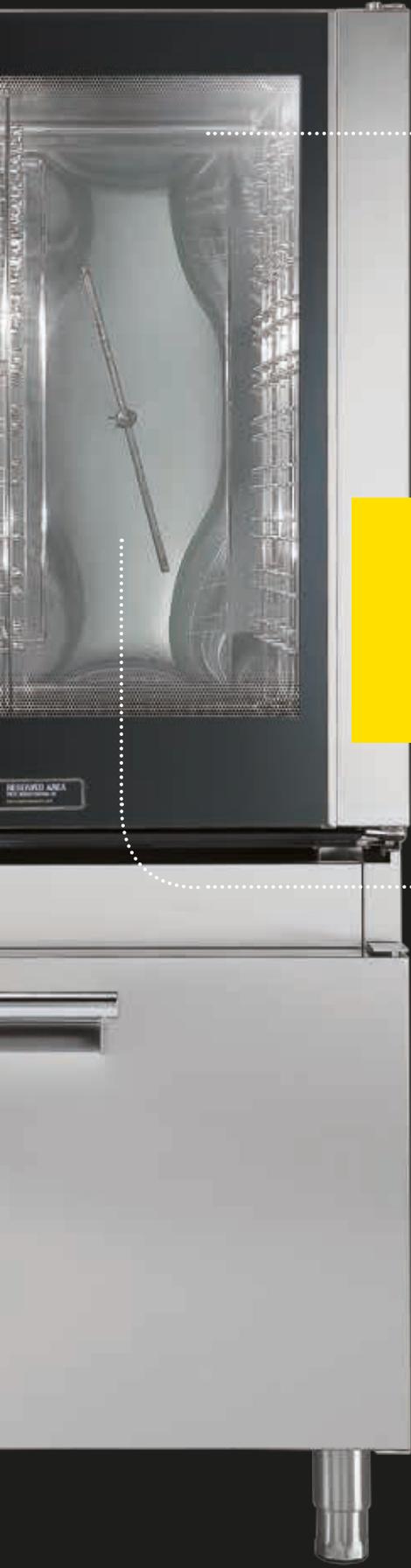
USB

En utilisant une clé USB, vous pouvez transférer les recettes programmées sur d'autres fours. C'est la solution parfaite pour les grandes chaînes de restaurants à la recherche d'une cuisson standard qui peut être reconnue partout.

FLEXIBILITÉ

Le four garantit des résultats parfaits pour tous les types de cuisson : rôti, à la vapeur, sur le grill, braiser et frire.





NETTOYAGE AUTOMATIQUE

EasyPlusT a un cycle de lavage complètement automatique qui s'active d'une simple touche.

SONDE

La sonde vous permet de conserver la température du produit.

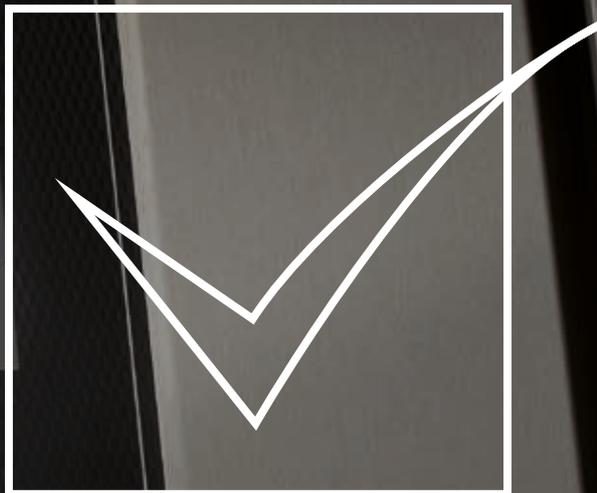
COOK&CHILL

EasyPlusT, combinant l'air et l'eau, entre parfaitement dans le circuit Cook&Chill intégré, et vous donne une excellente planification de travail.

ÉCONOMIES

Vous pouvez en même temps faire des économies et produire un impact réduit sur l'environnement. Eau, électricité et produits de nettoyage : les coûts se réduisent de 50%.

LA TOUCHE QUI REND TOUT PLUS FACILE



-
- C'est surtout sa simplicité qui aide les opérateurs. L'écran tactile permet de choisir chaque commande rapidement et facilement.
 - Choisir, régler, commencer. EasyPlusT gagne en trois coups
 - Notre objectif est de rendre le travail et la vie plus faciles.

En quelques touches, vous obtenez la commande "Démarrer" pour chaque recette. Et il est plus facile de tout contrôler d'un seul regard.

EASYPLUS_t

LE NOUVEL ÉCRAN TACTILE FACILITE LA PROGRAMMATION

MODE MANUEL

Le grand écran vous aide à aller plus vite. La température, le temps et le niveau d'humidité sont réglables en une fois. 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 quelques mouvements, vous pouvez régler la durée, la température et

le niveau d'humidité que vous désirez.
→ Fonctions avancées : MultiTimer, injection manuelle d'eau, 3 vitesses du 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.



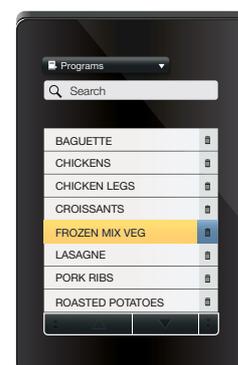
MODE PROGRAMMABLE

Avec ce four, vous pouvez programmer jusqu'à 1000 recettes originales et les afficher en touchant un bouton. Le four fait tout lui-même.

→ 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

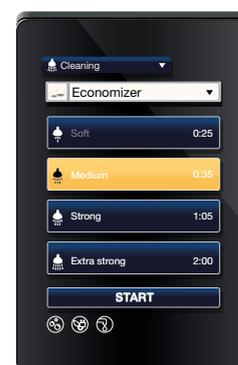
→ Téléchargez les recettes sur une clé USB et reproduisez-les sur d'autres fours. Vous aurez toujours le même niveau de qualité dans des lieux différents et avec différents utilisateurs.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE INTENSE

Cette fonction vous permet d'économiser du temps et de l'argent. C'est vraiment très simple : appuyez sur le bouton et le système de lavage qui est parfaitement intégré dans le four, effectue son cycle. Il y a 4 cycles à choisir en fonction du niveau de saleté, avec un temps compris entre

45 et 150 minutes, ce qui permet de ne pas gaspiller d'eau ou de détergent. Suite à une panne de courant, 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.

PLUS FACILE POUR TOUS

AIR ET HUMIDITÉ. QUELLE COMBINAISON!



-
- **Les nouveautés découlent de la recherche et du dialogue avec les professionnels**
 - **Nous voulons vous donner la possibilité de réaliser toujours une cuisson parfaite**

La possibilité d'avoir 11 taux d'humidité vous permet de préparer des plats plus savoureux. Le nouvel écran avec la technologie tactile rend plus facile, plus simple et plus rentable la cuisson.

UNE HUMIDITÉ CONTRÔLÉE ET UNE CUISINE PLUS SAVOUREUSE

LES AVANTAGES DE 11 NIVEAUX



→ 0

Convection Standard

Absence totale d'humidité avec vanne ouverte. Idéale pour brunir, gratiner, cuire du pain et régénérer des aliments précuits. Sans ajouter d'humidité. Convient pour la première étape de fabrication du pain.



→ 1 - 2

Faible niveau d'humidité

Excellent pour toutes les petites portions de viande ou de poisson.



→ 3 - 4

Niveau d'humidité moyenne-basse

Convient pour les gros morceaux de viande, pour régénérer la nourriture et pour le poulet rôti.



→ 5 - 6

Niveau d'humidité moyenne

Pour la viande, le poisson rôti ou les légumes grillés.



→ 7 - 8

Niveau d'humidité moyenne-élevée

Parfait pour les légumes à l'étuvée.



→ 9 - 10

Niveau d'humidité maximale

Idéal pour la viande bouillie et les pommes de terre.

DES COMBINAISONS INFINIES

LA TECHNOLOGIE A VOTRE SERVICE



-
- **La technologie augmente la satisfaction**
 - **Plus simple pour vous et plus de saveurs pour vos clients**
 - **Efficacité et planification améliorées**

Nous nous engageons chaque jour pour que votre travail s'effectue sans heurts dans la cuisine. La recherche technologique et l'innovation nous permettent de vous fournir des outils qui sont efficaces et faciles à utiliser.

CHAQUE NOUVELLE SOLUTION FACILITE VOTRE TRAVAIL DANS LA CUISINE

UNIFORMITÉ DE CUISSON

EasyPlusT garantit l'uniformité parfaite de la cuisson grâce au système de circulation d'air qui est distribué uniformément. En outre, le

ventilateur à double fonction capte l'air frais de l'extérieur et le fait circuler à l'intérieur de la chambre.



MULTITIMER POUR UNE CUISSON MULTIPLE

Dans un cycle de cuisson unique, il est possible d'activer jusqu'à 14 minuteries différentes. Le MultiTimer offre une excellente flexibilité, notamment pour les temps clés de cuisson, vous permettant de planifier et de gérer les différents types d'aliments dans une solution unique. Le four contrôle la cuisson et produit un signal sonore quand le plat est prêt. MultiTimer permet également

à l'utilisateur de donner un nom à l'aliment. Le MultiTimer des modèles à gaz peut vous faire économiser jusqu'à 20% d'énergie par rapport aux modèles traditionnels.



HAUTE EFFICACITÉ ET FAIBLES ÉMISSIONS

Grâce aux nouveaux brûleurs à gaz et aux échangeurs de chaleur qui augmentent l'efficacité dans le transfert dans la chambre de cuisson, EasyPlusT garantit les meilleures performances avec de faibles émissions nocives. Une

économie de 20% par rapport à un four traditionnel. 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. Généralement, les émissions

nocives dans les fours EasyPlusT sont 10 fois plus faibles que les limites fixées par GASTEC AQ et 100 fois plus faibles que les limites fixées par les normes européennes.



Certifié Gastec pour la haute efficacité et la baisse des émissions

GRANDES ÉCONOMIES

LA QUALITÉ C'EST LA VIE



-
- **Qualité de travail, qualité de nourriture**
 - **Meilleur flux de travail dans la cuisine**
 - **Une meilleure utilisation des temps d'arrêt en cuisine**

Vous pouvez préparer, cuire et refroidir vos plats à l'avance avec le système Cook&Chill. De cette façon, vous économiserez de l'argent et du temps, en réduisant les déchets et en planifiant mieux vos achats de matières premières.

LE SYSTÈME COOK&CHILL VOUS AIDE A MIEUX PROGRAMMER VOTRE TRAVAIL

COOK&CHILL : FOUR ET CELLULE DE REFROIDISSEMENT DANS UNE UNIQUE SOLUTION INTÉGRÉE

En cuisine, une bonne planification vous donne la tranquillité d'esprit. Faire des économies et réduire les déchets alimentaires sont le résultat de la gestion et de l'adoption du système Cook&Chill. Vous pouvez préparer et cuire les aliments à l'avance afin de les avoir à portée de main en cas de besoin ou aux heures de pointe. Nous estimons qu'en moins de 4 jours, vous pouvez préparer la

nourriture nécessaire pour couvrir les 7 jours, en conservant le même niveau de qualité présent dans les aliments fraîchement cuisiné! Cook&Chill est un système intégré qui réduit les coûts et maintient les aliments plus longtemps. La qualité, la santé et la sécurité des aliments sont garanties par une procédure qui bloque la prolifération de bactéries et qui conserve leurs

qualités organoleptiques. Le processus de refroidissement se réalise conformément aux règlements et aux paramètres de temps et de température établis par HACCP. La réduction de la température interne de la nourriture cuite se produit en moins de 90 minutes de 70 °C à 3 °C ; ou de 70 °C à -18 °C en 240 minutes, pour la congélation conformément aux règlements NF et UK.

- 
1. Matière première
 2. Préparation
 3. Cuisson
 4. Refroidissement
 5. Stockage
 6. Portionner
 7. Régénération
 8. Service



COOK&CHILL

UNE MEILLEURE PLANIFICATION SIGNIFIE PRODUIRE DAVANTAGE A MOINDRE PRIX.

Planifier plus logiquement votre travail

- Préparez les plats à tout moment.
- Les étapes de production individuelle, de préparation et de service peuvent être temporairement séparées et vous pouvez les insérer dans votre planification quotidienne de la manière qui vous convient le mieux.
- Gérez le personnel de manière plus rentable.
- La productivité augmente.

Augmenter l'efficacité économique

- Préparez et cuisinez les plats en même temps et en de plus grandes quantités.
- Réduisez le prix d'achat de produits frais en les achetant quand ils coûtent moins cher.
- Les déchets dus aux produits périmés sont réduits grâce à des processus d'utilisation plus rapides.
- Contrôlez plus efficacement la production.
- Réduisez considérablement les coûts de l'énergie.
- Optimisez l'utilisation des machines.
- Réduisez l'espace dans votre zone cuisson (votre zone de stockage augmentera légèrement).

Éviter les moments trop chargés et le stress

- Préparez la nourriture à tout moment, en distribuant le travail logiquement le long de toute la journée.

Réduire les coûts du personnel

- La gestion du temps de production est parfaite et vos profits sont plus élevés avec moins de personnel.
- La régénération des plats est simple et vous pouvez utiliser du personnel moins qualifié.
- Augmentez la productivité de chaque employé.
- Vous pouvez économiser sur les heures supplémentaires et les jours fériés car le personnel impliqué dans la préparation n'est utilisé que les jours ouvrables.
- Vous augmentez la tranquillité d'esprit de vos employés qui travaillent avec vous dans un environnement moins stressant.

Vous garanzissez à vous-même une meilleure sécurité et une plus grande fiabilité.

- Vous serez assuré avoir des repas prêts à servir, au bon moment.
- Hygiène des aliments : tout le processus de production garantit un niveau élevé d'hygiène.
- Rigoureusement conforme aux normes HACCP : le processus de refroidissement est lu et enregistré à chaque étape.

Vous augmentez la flexibilité

- Vous augmentez la flexibilité en termes de temps et d'espace.
- Vous augmentez la production des machines.

Vous améliorez la qualité

- La préparation des produits est plus facile et leur présentation est améliorée. Vous pouvez aussi utiliser davantage de produits de saison.
- La satisfaction de vos clients augmentera car vous aurez plus de temps à leur consacrer.
- Vous pouvez éliminer les longs temps d'attente pour la cuisson/réchauffage de la nourriture.
- Vous pouvez améliorer la sélection de menus pour les soirées, les week-ends et pour les locaux commerciaux.

COMBINAISON FOUR ET CELLULE DE REFROIDISSEMENT



MOD. BCFWS061

30 kg de capacité
combinaison avec four
6 grilles GN 1/1



MOD. BCFWS101

50kg de capacité
combinaison avec four
10 grilles GN 1/1



MOD. BCFWS102

70kg de capacité
combinaison avec four
10 grilles GN 1/2



MOD. BCFWS201

100kg de capacité
combinaison avec four
20 grilles GN 1/1



MOD. BCFWS202

180kg de capacité
combinaison avec four
20 grilles GN 1/2

DES MACHINES CONÇUES POUR VOTRE TRAVAIL SPÉCIFIQUE



MOD. FCZ061K

combinaison avec cellule de refroidissement
30 kg de capacité



MOD. FCZ101K

combinaison avec cellule de refroidissement
50kg de capacité



MOD. FCZ102K

combinaison avec cellule de refroidissement
70kg de capacité

	ALIMENTATION EN ÉNERGIE	CAPACITÉ GN	CYCLE DE CUISSON	PUISSANCE- KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	PUISSANCE- KW (VERSION GAZ NATUREL OU GPL)	TENSION (VERSION ÉLECTRIQUE)	TENSION (VERSION GAZ)	DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXH)
MOD. FCZ061K	ELÉCTRICO O GAS	6 GN 1/1	CONVECCIÓN + VAPOR DIRECTO	10.1	10 (GAS) + 0.25 (ELÉCTRICO)	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 3ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	898X915X808
MOD. FCZ101K	ELÉCTRICO O GAS	10 GN 1/1	CONVECCIÓN + VAPOR DIRECTO	17.5	20 (GAS) + 0.3 (ELÉCTRICO)	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 3ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	898X915X1058
MOD. FCZ102K	ELÉCTRICO O GAS	10 GN 2/1	CONVECCIÓN + VAPOR DIRECTO	25	27 (GAS) + 1 (ELÉCTRICO)	400V, 3ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	1208X1065X1058
MOD. FCZ201K	ELÉCTRICO O GAS	20 GN 1/1	CONVECCIÓN + VAPOR DIRECTO	34.5	40 (GAS) + 0.5 (ELÉCTRICO)	400V, 3ph, 50/60 Hz 230V, 3ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	993X957X1795
MOD. FCZ202K	ELÉCTRICO O GAS	20 GN 2/1	CONVECCIÓN + VAPOR DIRECTO	50	55 (GAS) + 2 (ELÉCTRICO)	400V, 3ph, 50/60 Hz	230V, 1ph, 50/60 Hz	1243X1107X1795



MOD. FCZ201K

combinaison avec cellule de refroidissement
100kg de capacité

MOD. FCZ202K

combinaison avec cellule de refroidissement
180kg de capacité

MODE DE CUISSON (SATURATION : 90%)	GÉNÉRATION DE VAPEUR DIRECTE	VENTILATEUR AVEC 3 VITESSES	11 NIVEAUX D'HUMIDITÉ	SONDE	MÉMOIRE LIBRE - 1.000 PROGRAMMES 16 ÉTAPES CHACUN	SYSTÈME AUTOMA- TIQUE DE LAVAGE (4)	FONCTION ÉCONOMIE
---------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	--------------------------	-------	---------------------------------------------------------	-------------------------------------------	----------------------

*	*	*	*	*	*	*	*
---	---	---	---	---	---	---	---

*	*	*	*	*	*	*	*
---	---	---	---	---	---	---	---

*	*	*	*	*	*	*	*
---	---	---	---	---	---	---	---

*	*	*	*	*	*	*	*
---	---	---	---	---	---	---	---

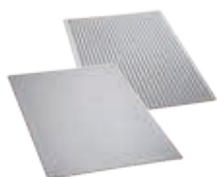
*	*	*	*	*	*	*	*
---	---	---	---	---	---	---	---

ACCESSOIRES ZANUSSI ORIGINAUX. LA QUALITÉ VOUS RÉCOMPENSE DANS LA DURÉE

Grilles et plats antiadhésifs GN



Poêles antiadhésives, 20, 40 ou 60 mm de hauteur



Grille de friture avec côté lisse et nervuré



Gril en aluminium



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

Grilles et plats en acier inoxydable GN



Conteneur 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

Nous recommandons un traitement avec de l'eau douce

L'eau du robinet pourrait endommager votre four et votre nourriture! Voilà ce dont vous avez besoin pour protéger votre four : adoucisseur d'eau, microfiltre et filtre à osmose inverse.



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