



NordCap®

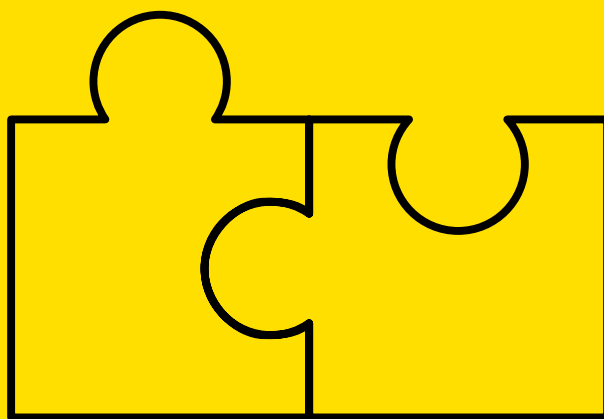
PROFESSIONELL KÜHLEN

PROFESSIONELL KOCHEN

EASYLINE HEISSLUFTDÄMPFER & SCHOCKFROSTER

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI HEISSLUFTDÄMPFER & SCHOCKFROSTER DAS PERFEKTE PAAR



Tradition und Innovation gehen Hand in Hand. Wenn Sie eine innovative Küche wollen, die gleichzeitig an Traditionen anknüpft, ist die Zanussi-Garantieformel "Heißluftdämpfer plus Schockfroster" perfekt für Sie.

Der Arbeitsablauf in der Küche wird erheblich rationalisiert. Der Nährstoffgehalt Ihrer Speisen wird davon profitieren. Ihre Investition wird sich schneller rentieren.

JEDER HEISSLUFTDÄMPFER MASSGESCHNEIDERT FÜR IHRE BEDÜRFNISSE

MIT
DAMPFERZEUGER

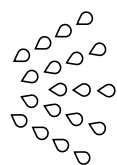


EASYSYSTEMPLUS
mit Touch Screen
Interface



EASYSTEAM
mit digitaler
Steuerung

MIT DIREKTER
DAMPFERZEUGUNG



EASYPLUS T
mit Touch Screen
Interface



EASYPLUS
mit digitaler
Steuerung

EIN ZANUSSI HEISLUFTDÄMPFER STEIGERT DEN UMSATZ

VOLLAUTOMATISCHE REINIGUNG

Vier Reinigungszyklen, mit
Startzeitverzögerungsfunktion.

EDELSTAHL

Die Heißluftdämpfer sind komplett
aus Chromnickelstahl 1.4301
gefertigt.

PLUS

Leicht zu reinigen
Integrierte Sprühvorrichtung.

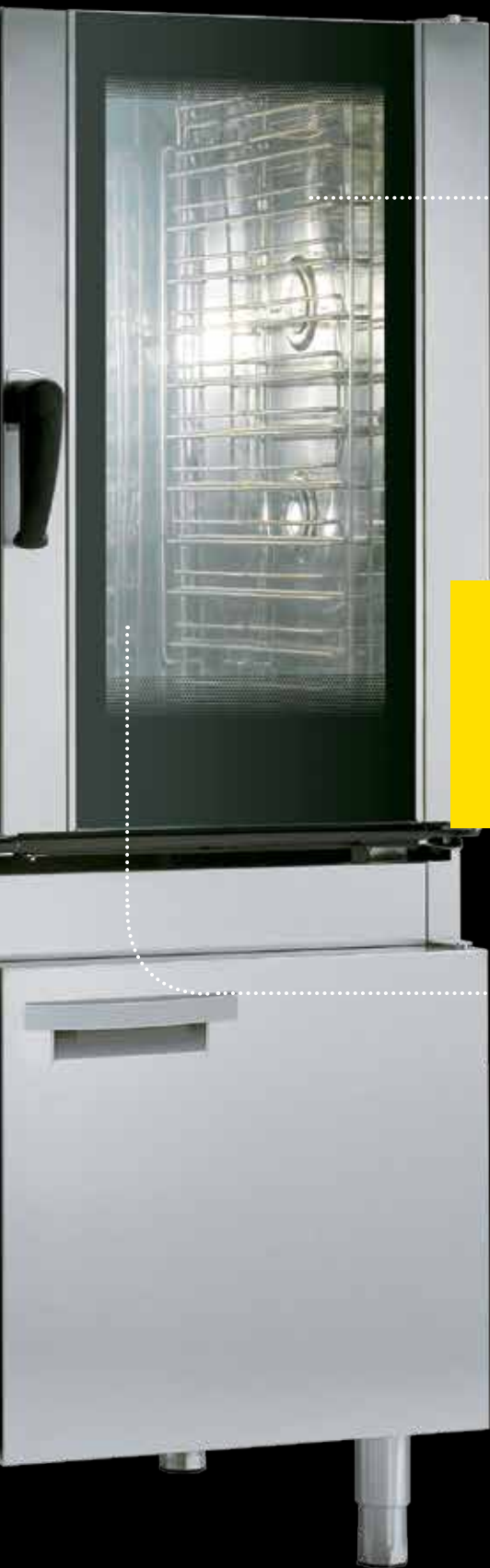
Auswahl

Große und flexible Auswahl, um jede
Art von Küche zu bedienen.

ITALIENISCHES DESIGN

Der italienische Touch im Design
ist ein Mehrwert.





TÜR MIT DOPPELTER DICKGLASSCHEIBE

Die Tür mit doppelter
Dickglasscheibe ist leicht zu reinigen
und schützt besser vor hohen
Umgebungstemperaturen.

HOHER SCHUTZ

IPX5 STRAHLWASSERSCHUTZ

GLEICHMÄSSIGES GAREN

Dank des Designs des
bifunktionalen Lüfterrads sind die
Wärmebedingungen im Garraum
immer optimal.

HÖCHSTER WIRKUNGSGRAD, NIEDRIGER SCHADSTOFFAUSSTOSS

In Übereinstimmung mit
den internationalen
Gastec-Zertifikaten.

ABGERUNDETE ECKEN

Der Garraum ist ohne Kanten und
Schweißnähten gefertigt. Das macht
eine hygienische Reinigung einfach
und mühelos.

EASY STEAM PLUS



-
- 14 Garzyklen
 - 6 Messpunkte in der Sonde
 - 4 voreingestellte Reinigungszyklen

Die Easy Steam Plus-Heißluftdämpfer von Zanussi Professional gewährleisten Ihnen dank des Lambda-Sensors immer ein optimales Garen.

14 GARZYKLEN FÜR HERVORRAGENDE ERGEBNISSE

KONTROLLIERTE FEUCHTIGKEIT

- Die Feuchtigkeitsmessung erfolgt mit der Lambda-Sonde: Das Display zeigt permanent die exakte Feuchtigkeitsmenge an, die während des Kombinationszyklus und des Regenerierens in der warmen, im Dämpfer zirkulierenden Luft vorhanden ist. Der Lambda-Sensor misst die tatsächliche Feuchtigkeit im Garraum und regelt sie entsprechend den eingestellten Werten.
- Automatisches Reinigungssystem: 4 voreingestellte Reinigungszyklen, um den Garraum je nach Bedarf zu reinigen. Das Reinigungssystem ist integriert (es sind keine zusätzlichen Komponenten erforderlich).
- "Green"-Funktionen zur Einsparung von Energie, Wasser und Spülmittel.
- Der MultiTimer kontrolliert eine Sequenz von 14 verschiedenen Garzyklen und garantiert hervorragende Ergebnisse.
- 6-Punkt-Kerntemperaturfühler für höchste Präzision.
- Variable Lüfterradgeschwindigkeit (Radialventilator): Höchstgeschwindigkeit, halbe Geschwindigkeit und Cook and Hold.
- USB-Anschluss, um die HACCP- und FSC-Daten herunterzuladen, die Rezepte hochzuladen und das Interface einzustellen.
- Food Safe Control ist die automatische Überwachung des Garvorgangs, um die HACCP-Normen einzuhalten.
- Make-it-mine erlaubt dem Benutzer: alle Hauptinterfaces durch die Verwendung der Modalität „Einstellungen“ den individuellen Bedürfnissen anzupassen; den Block zu verändern; die gespeicherten Programme zu löschen.
- Integrierte Sprühvorrichtung.
- Sous-vide USB-Sonde, um optimale Garergebnisse zu garantieren, auch mit Vakuumprodukten (optionales Zubehör).
- Kalklösende Funktion: leitet die Fachkraft bei der Entkalkung des Kessels (in der Modalität „Einstellungen“).



VEREINFACHTE VERFAHREN

DER HEISSLUFTDÄMPFER, DER ALLES AUSWENDIG LERNT



- Drei verschiedene Arbeitsweisen verfügbar: automatisch, programmiert und manuell
- Der Speicher des Heißluftdämpfers enthält 1.000 Rezepte
- Die Rezepte lassen sich in 16 Gruppen einordnen, um Ihre Menüs besser zu organisieren

Der Chefkoch kann die Programmierart wählen, die seiner Arbeitsweise am besten entspricht. Egal wie er sich entscheidet: Spitzenergebnisse sind ihm stets garantiert.

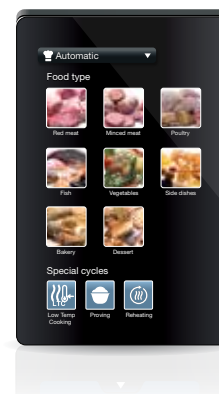
DREI VORGEHENSWEISEN FÜR SUPERLATIVES GAREN

AUTOMATISCHER MODUS

Man kann zwischen verschiedenen Arten von Lebensmitteln wählen: Der Heißluftdämpfer wählt automatisch das optimale Garklima, die Temperatur und die Zeit, und programmiert diese Parameter je nach der Bestückung, der Art der Speise und der Größe. Die individuellen Voreinstellungen können direkt im Heißluftdämpfer gespeichert, oder auf einen USB-Stick geladen und in anderen Easy Steam Plus-Modellen reproduziert werden.

Man kann bis zu 4.000 Voreinstellungen speichern. Zusätzlich sind drei automatische Spezialzyklen verfügbar.

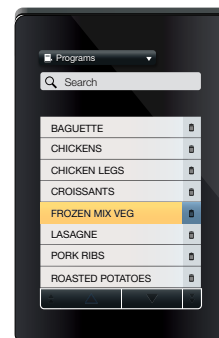
- Niedertemperaturgarzyklus (LTC) für Großbratenstücke: reduziert den Gewichtsverlust auf ein Minimum.
- Regenerieren: effiziente Feuchtigkeitsregelung, um das Essen schnell zu regenerieren.
- Gärzyklus: Befeuchtungssystem, das die Bedingungen für einen perfekten Gärungsprozess herstellt.



PROGRAMMIERTER MODUS

Der Speicher des Heißluftdämpfers kann 1000 Rezepte beinhalten, die zu jeder Zeit wieder aufgerufen werden können.

Die Rezepte können in verschiedene Gruppen eingeordnet werden, um das Menü und die Produktivität in der Küche bestens zu organisieren. Die Rezepte können auf einen USB-Stick geladen und in anderen Easy Steam Plus-Modellen repliziert werden.



MANUELLER MODUS

Denjenigen, die den traditionellen Stil lieben, empfehlen wir die manuelle Auswahl der Parameter.

→ Verfügbare traditionelle Garmethoden: trocken, Heißluft (max. 300 °C), ideal für das Garen mit niedriger Feuchtigkeit. Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für Sous-vide (Vakuum), Regenerierung und zum Garen von empfindlichen Speisen. 1000 speicherbare Rezepte.

→ Dampf (100 °C): Fisch und Gemüse. Hohe Dampf Temperatur (max. 130 °C).

→ Kombination aus Heißluft und Dampf (max. 250 °C). Die Kombination aus Heißluft und Dampf garantiert eine kontrollierte Feuchtigkeit, beschleunigt den Garprozess und trägt zur Reduzierung des Gewichtsverlustes bei.



AUF IHRE WEISE

EASY STEAM



-
- **Ideal für Hochleistungsgarzyklen**
 - **By-Pass-Funktion für eine hoch kontrollierte Feuchtigkeit**
 - **4 voreingestellte Reinigungszyklen**

Die Easy Steam-Heißluftdämpfer von Zanussi Professional werden Sie dank der verfügbaren Garzyklen inspirieren und Ihnen beste Garqualität bei kontrollierter Feuchtigkeit schenken.

ZUR BEWAHRUNG DER TRADITIONELLEN KÜCHE

HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Manueller Modus: Die Wahl der Parameter erfolgt manuell. Dies sind die verfügbaren traditionellen Garmedien:
 - Heißluft (max. 300 °C.): ideal für das Garen mit niedriger Feuchtigkeit.
 - Niedertemperaturdampf (max. 100 °C): ideal für Sous-vide (Vakuum), zum Regenerieren und zum Garen empfindlicher Speisen.
 - Dampf (100 °C): Fisch und Gemüse.
 - Dampf mit hoher Temperatur (max. 130 °C).
 - Kombination aus Heißluft und Dampf (max. 250 °C): kombiniert Hitze und Dampf miteinander, um einen Garraum mit kontrollierter Feuchtigkeit zu erhalten; beschleunigt den Garprozess und reduziert den Gewichtsverlust.
- Doppelte Gar-Stufe, um zwei verschiedene Phasen einzustellen.
- Regenerieren: schnelles Aufwärmen des zu regenerierenden Produkts auf dem automatischen Vorerwärmungstablett und Rückkühlung mit By-Pass-Technologie: kontrolliert den Feuchtigkeitsgrad der Umgebung im Heißluftdämpfer bei den kombinierten Garmedien und beim Regenerieren; der Verbrauch von Wasser und Strom wird reduziert.
- 3 Lüfterradgeschwindigkeiten (Radialventilator): Höchstgeschwindigkeit, halbe Geschwindigkeit und Cook and Hold.
- Kerntemperaturfühler zur Messung der Temperatur im Kern.
- Zyklus reduzierter Stromversorgung.
- Automatisches Reinigungssystem: 4 voreingestellte und ein halbautomatischer Reinigungszyklus, um den Garraum je nach Bedarf zu reinigen. Das Reinigungssystem ist integriert (es sind keine zusätzlichen Komponenten erforderlich).
- Die Funktion „Lüftungsklappe offen“ garantiert ein extra knuspriges Ergebnis.



INTEGRIERTE QUALITÄT

FÜR JEDE ZANUSSI IDEE DES GARENS EINE FUNKTION



-
- Die Einfachheit ist seine Stärke
 - Die Garmedien Dampf und Heißluft können miteinander kombiniert werden
 - Optionen für verschiedene Arten von Garen schon vorprogrammiert

Der Easy Steam-Heißluftdämpfer von Zanussi Professional wird Sie wegen seiner Flexibilität und der Einfachheit in der Reproduktion Ihrer Rezepte überraschen.

LEICHT ZU VERSTEHEN, LEICHT ZU BENUTZEN

GARFUNKTIONEN



Ein/Aus Schalter



Start/Stopp



Dampf/Turbodampf

Betriebstemperatur: von 25 °C bis 130 °C. Ideal für Gemüse. Erhaltung von: Nährwerten, Farbe, Konsistenz und Geschmack.



Kombinationszyklus aus Dampf und Heißluft

Betriebstemperatur: max. 250 °C. Ideal für alle Arten von Fleisch und Braten, gedünstetes Gemüse, Lasagne, Meeresfrüchte, Brot und Süßgebäck.



Heißluft

Betriebstemperatur: max. 300 °C. Ideal zum Grillen von Steaks, Backen von Brot und Kuchen, für frische und tiefgefrorene Produkte und zum Überbacken.



Pause/Startverzögerung

Der Heißluftdämpfer startet den Kochvorgang zu einer voreingestellten Zeit. In einem Garprogramm kann zwischen zwei Garphasen eine Pause eingeführt werden.



Regenerieren

Voreingestelltes Garklima, ideal für das Regenerieren auf Blechen.



Cook & Hold

Großbratenstücke, Garen über Nacht, Kombination der Garmedien Heißluft und Dampf. Mit diesem System können die Gerichte warm und servierbereit gehalten werden. Intermittierende Belüftung, ideal für empfindliche Speisen.



HACCP

Die Ausgabe der Daten erfolgt über ein integriertes PC-Netzwerk (HACCP-erweitert).



Automatisches Reinigungssystem

Man kann zwischen 4 automatischen und einem halbautomatischen Garzyklus wählen.



1/2 Lüftergeschwindigkeit

Zum Garen von empfindlichen Speisen wie Torten, Soufflés, Fisch, Braten, Filets. Diese Zusatzfunktion kann in allen Garmedien hinzugewählt werden.



1/2 Energie

Für kleine Ladungen und zum Garen über Nacht, zur Vermeidung von Stromspitzen und zur Einsparung von Energie.



ECO-Delta

Zum schonenden Garen von Großbratenstücken, höchste Qualität und minimierte Gewichtsverluste.



Lüftungsklappe öffnen

Zur Abführung von überschüssiger Feuchtigkeit aus dem Garraum.



Zwei Phasen-Garzyklus

Zum Garen von Speisen mit zwei aufeinanderfolgenden Garschritten.

MANUELL REGELBARE FUNKTIONEN



Manuelle Beschwadung

Zur Erzeugung eines Dampfstoßes durch Wasserdirektspritzung auf die Heizelemente. Backwaren erhalten dadurch eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz.



Manuelle Boilerentleerung

Die Boilerentleerung reduziert die Kalkablagerungen und erfolgt manuell oder automatisch.



Schnellrückkühlung

Die Schnellrückkühlung kann manuell gestartet werden, um von einem heißen in einen kühleren Garprozess zu wechseln. Wenn es notwendig ist, wird die Schnellrückkühlung automatisch gestartet.

PRESS & GO

EASY PLUS T



-
- **Unterschiedliche Zyklen für verschiedene Gartypen**
 - **1.000 speicherbare Rezepte**
 - **USB-Anschluss und Datenverwaltung**

Die Heißluftdämpfer der Serie Easy Plus T von Zanussi Professional kombinieren die Eigenschaften der Heißluft mit der Feuchtigkeit im Garraum.

SPEICHERN UND REPRODUZIEREN SIE IHRE REZEPTE WANN UND WIE OFT SIE WOLLEN

HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Heißluft (max. 300 °C) mit automatischer Befeuchtung (11 Einstellungen)
 - 0 = keine zusätzliche Feuchtigkeit (Braten, Gratinieren, Kochen von Fertiggerichten)
 - 1-2 = niedrige Feuchtigkeit (kleine Portionen von Fleisch und Fisch)
 - 3-4 = niedrige bis mittlere Feuchtigkeit (Großbratenstücke, Brathähnchen)
 - 5-6 = mittlere Feuchtigkeit (gebratenes Gemüse, Fleisch und Fisch)
 - 7-8 = mittlere bis hohe Feuchtigkeit (geschmortes Gemüse)
 - 9-10 = hohe Feuchtigkeit (Fleisch im Brotmantel, Gemüse)
- Automatisches Vorwärmen und Abkühlen.
- Programmierbar: bis zu 1.000 Rezepte können direkt im Heißluftdämpfer gespeichert und zu jeder Zeit reproduziert werden.
- 3 Lüfterradgeschwindigkeiten (Radialventilator): Höchstgeschwindigkeit, halbe Geschwindigkeit und Cook and Hold.
- Hold-Funktion, um die Speisen nach Beendigung des Zyklus warm zu halten.
- MultiTimer-Funktion, um eine Sequenz von 14 verschiedenen Garzyklen zu verwalten, mehr Flexibilität zu erlauben und hervorragende Ergebnisse zu garantieren.
- USB-Verbindung zur Verwaltung der Rezepte, der Interface-Personalisierung und der HACCP-Daten.
- Kerntemperaturfühler zur Messung der Temperatur im Kern.
- Make-it-mine: Eine Funktion, die dem Benutzer erlaubt, alle Hauptinterfaces durch die Verwendung der Modalität „Einstellungen“ den individuellen Bedürfnissen anzupassen, den Block zu verändern und die gespeicherten Programme zu löschen.
- Automatisches Reinigungssystem: 4 voreingestellte Reinigungszyklen, um den Garraum je nach Bedarf zu reinigen. Das Reinigungssystem ist integriert (es sind keine zusätzlichen Komponenten erforderlich).
- „Green“-Funktionen zur Einsparung von Energie, Wasser und Spülmittel.



1.000 REZEPTE IM SPEICHER

TOUCH-DISPLAY. UND ALLES GEHT EINFACH



-
- Das Touch-Display sorgt für Einfachheit in Ihrem Küchenalltag.
 - Möglichkeit Ihre Rezepte auch auf anderen EasyPlus T-Heißluftdämpfern zu reproduzieren
 - Automatische Reinigung zur großen Einsparung von Zeit und Geld

Die Leichtigkeit liegt in den Fingerspitzen! Ein flexibler und mit wenigen Berührungen einstellbarer Heißluftdämpfer, damit Sie Ihren Gerichten Ihre persönliche Originalität verleihen können.

EASYPLUS^t

DIE NEUEN TOUCH-DISPLAYS VEREINFACHEN DIE PROGRAMMIERUNG

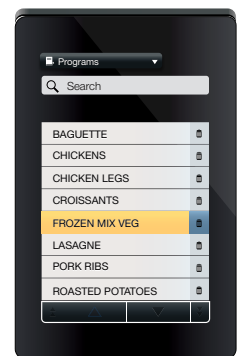
MANUELLE BEDIENUNG

- Das Display ist groß und gut sichtbar. Es ist wirklich leicht zu programmieren und man kann es auch aus der Entfernung im Auge behalten.
- Mit wenigen Berührungen können Sie die gewünschte Zeit, die Temperatur und den Feuchtigkeitsgrad einstellen.
- Zusatzfunktionen: MultiTimer, manuelle Beschleunigung, 3 Lüftungsgeschwindigkeiten, programmiertes Einschalten, automatische Temperaturbeibehaltung.
- Spezialfunktion: Programmieren Sie Ihre Rezepte und reproduzieren Sie sie mit einem USB-Stick auf den EasyPlus T Heißluftdämpfern – so oft Sie wollen.



BENUTZERFREUNDLICH

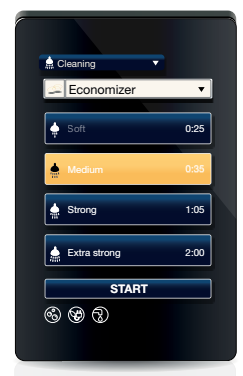
- Auch eine einfache Küchenfachkraft wird imstande sein, den Heißluftdämpfer perfekt zu bedienen und die gespeicherten Rezepte zu reproduzieren.
- Gut 1.000 Rezepte können programmiert und im Heißluftdämpfer gespeichert werden.
- Übertragen Sie die Rezepte auf einen USB-Stick und reproduzieren Sie sie in anderen Heißluftdämpfern. Sie werden an verschiedenen Orten und mit verschiedenen Fachkräften immer denselben Qualitätsstandard haben.



AUTOMATISCHE INTENSIVREINIGUNG

Mit dieser Funktion werden Sie Geld und Zeit sparen. Und sie ist echt einfach: Drücken Sie die Taste und das im Heißluftdämpfer perfekt integrierte Reinigungssystem erfüllt seinen Zyklus. Man kann je nach Verschmutzungsgrad zwischen 4 Zyklen wählen, mit Reinigungszeiten von 45 bis zu 150 Minuten, um nicht unnötig Wasser und Spülmittel zu verbrauchen.

Bei Stromausfall während des Reinigungszyklus spült der Heißluftdämpfer den Garraum automatisch aus, sobald die Energiezufuhr wieder gewährleistet ist. So werden etwaige Reinigungsmittelrückstände entfernt. Die Aufmerksamkeit auf den Verbrauch von Wasser, Spülmittel und Strom garantiert eine Kosteneinsparung von bis zu 50%*.



*Im Vergleich zu den Standard-Reinigungszyklen ohne die Economizer-Funktion. Ein Softzyklus/Tag – 280 Arbeitstage/Jahr.

EINFACHHEIT FÜR ALLE

EASY PLUS



-
- **Unterschiedliche Zyklen für verschiedene Gartypen**
 - **Variable Lüfterradgeschwindigkeit**
 - **Schneller automatischer Garzyklus**

Die Easy Plus-Heißluftdämpfer von Zanussi Professional bieten Ihnen perfektes Gratinieren dank der elektronischen Klappe zur Abführung der überschüssigen Feuchtigkeit.

OHNE PROBLEME GAREN, SCHMOREN & GRATINIEREN

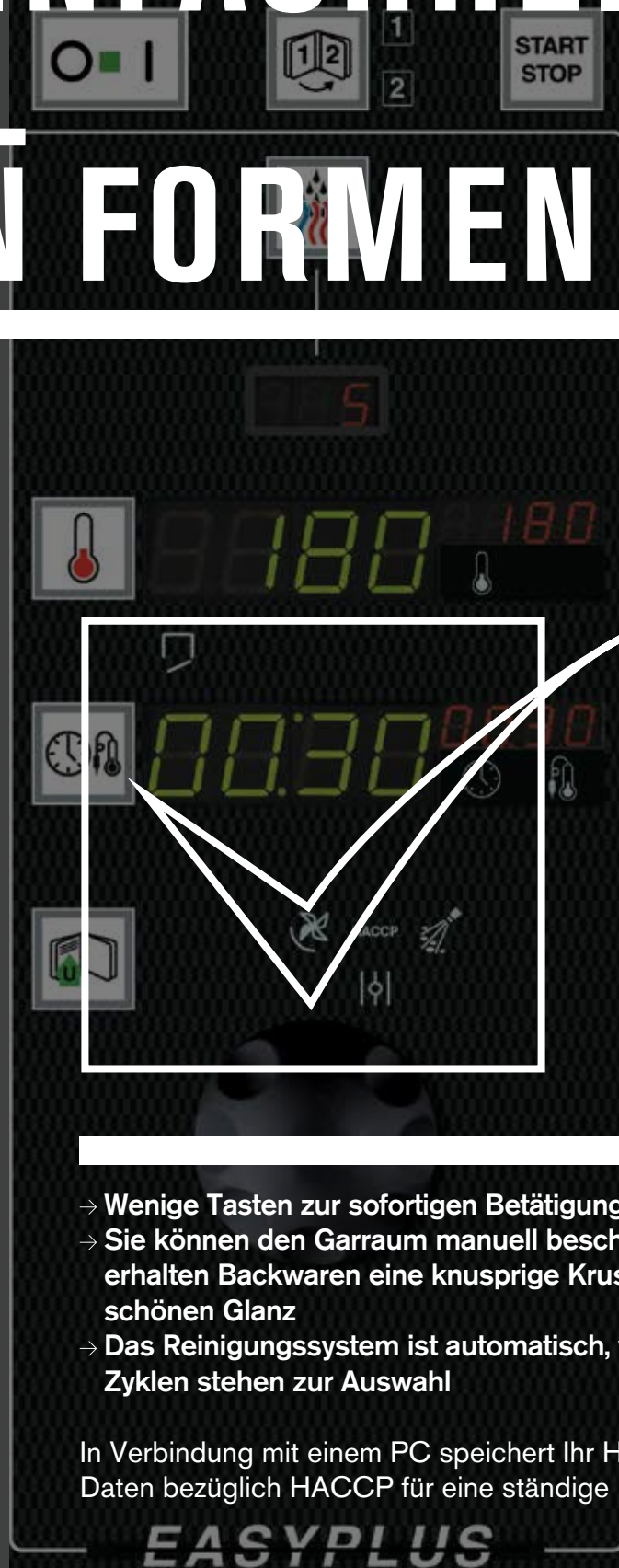
HAUPTEIGENSCHAFTEN

- Heißluft (max. 300 °C) mit automatischer Befeuchtung (11 Einstellungen)
 - 0 = keine zusätzliche Feuchtigkeit (Braten, Gratinieren, Kochen von Fertiggerichten)
 - 1-2 = niedrige Feuchtigkeit (kleine Portionen von Fleisch und Fisch)
 - 3-4 = niedrige bis mittlere Feuchtigkeit (Großbratenstücke, Brathähnchen)
 - 5-6 = mittlere Feuchtigkeit (gebratenes Gemüse, Fleisch und Fisch)
 - 7-8 = mittlere bis hohe Feuchtigkeit (geschmortes Gemüse)
 - 9-10 = hohe Feuchtigkeit (Fleisch im Brotmantel, Gemüse)
- Doppelte Gar-Stufe, um zwei verschiedene Phasen einzustellen.
- 3 Lüfterradgeschwindigkeiten (Radialventilator):
 - Höchstgeschwindigkeit, halbe Geschwindigkeit und Cook and Hold.
- Elektronische Klappe zur Abführung der überschüssigen Feuchtigkeit für perfektes Gratinieren.
- Möglichkeit der automatischen oder manuellen Aktivierung des schnellen Garzyklus, um von der höchsten zur niedrigsten Temperatur überzugehen.
- Kerntemperaturfühler zur Messung der Temperatur im Kern.
- Automatisches Reinigungssystem: 4 voreingestellte Reinigungszyklen, um den Garraum je nach Bedarf zu reinigen. Das Reinigungssystem ist integriert (es sind keine zusätzlichen Komponenten erforderlich).



VIELSEITIGKEIT & TEMPO

ZANUSSI DIE EINFACHHEIT IN ALL IHREN FORMEN



- Wenige Tasten zur sofortigen Betätigung der Hauptfunktionen
- Sie können den Garraum manuell beschwaden, dadurch erhalten Backwaren eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz
- Das Reinigungssystem ist automatisch, vier verschiedene Zyklen stehen zur Auswahl

In Verbindung mit einem PC speichert Ihr Heißluftdämpfer alle Daten bezüglich HACCP für eine ständige Überwachung.



EINFACHE FUNKTIONEN FÜR PERFEKTES GAREN

GARFUNKTIONEN



**Ein/Aus
Hauptschalter**



**Start/Stopp
des Garraums**



Zwei Phasen-Garzyklus
Zum Garen von Speisen mit zwei aufeinanderfolgenden Garschritten.



Heißluft mit Garzyklus mittels direkter Dampfbeschwadung
Maximale Temperatur: 300 °C. Ideal zum Grillen von Steaks, zum Gratinieren, für Brot, Blätterteig, frische und tiefgefrorene Fertigprodukte sowie zum Schmoren.



HACCP
Die Ausgabe der Daten erfolgt über ein integriertes PC-Netzwerk (HACCP-erweitert).



Cook & Hold
Ideal für Großbratenstücke, zum Garen über Nacht, Kombination der Garmedien Heißluft und Dampf. Mit diesem System können die Gerichte warm und servierbereit gehalten werden. Seine leichte intermittierende Belüftung ist ideal für empfindliche Speisen und Süßgebäck.



Reinigungszyklus
Ein integriertes automatisches Reinigungssystem mit 4 voreingestellten Zyklen (von schwach bis zu extra-stark) und ein halbautomatisches Programm



Lüftungsklappe öffnen
Hält die Lüftungsklappe offen, um überschüssige Feuchtigkeit im Garraum zu vermeiden

MANUELL REGELBARE FUNKTIONEN



Manuelle Beschwadung
Zur Erzeugung eines Dampfstoßes durch Wasserdirekteinspritzung auf die Heizelemente. Backwaren erhalten dadurch eine knusprige Kruste und einen schönen Glanz.



Schnellrückkühlung
Die Schnellrückkühlung kann manuell gestartet werden, um von einem heißen in einen kühleren Garprozess zu wechseln. Wenn es notwendig ist, wird die Schnellrückkühlung automatisch gestartet.

ZUSATZFUNKTIONEN

KONTROLLE OHNE FEHLERPOTENZIAL

KERNTEMPERATURFÜHLER: INNEN UND AUSSEN PERFEKT GAREN

Der Kerntemperaturfühler mit sechs Messpunkten ermöglicht eine genaue Messung der Temperatur im Kern jeder Art von Gerichten – ohne Fehlerspanne. Der niedrigste von den Sensoren gemessene Wert ist der Referenzwert für die Steuerung der Garprozesse.

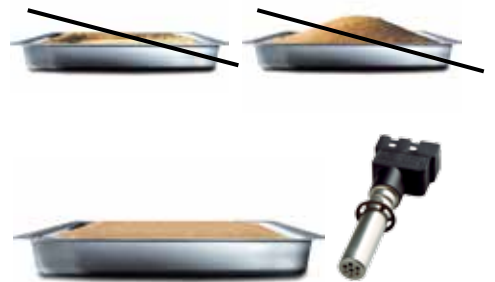
Der Fühler garantiert eine exakte Messung, auch wenn er nicht korrekt eingeführt wurde oder bei Kontakt mit dem Knochen oder mit anderen Teilen der Speise, die sich schneller als die anderen erwärmen.



LAMBDA-SENSOR

Die EasySteamPlus-Heißluftdämpfer garantieren durch eine permanente Messung der tatsächlichen Feuchtigkeit ein optimales Garklima. Sie sind nämlich die einzigen auf dem Markt, die die tatsächliche Feuchtigkeit im Garraum mit einer Lambda-Sonde messen und entsprechend den eingestellten Werten regeln können.

Die optimale Dampfzugabe, die Frischluftzufuhr und die Emission überschüssiger Feuchtigkeit werden vollautomatisch gesteuert. Dies garantiert jederzeit ein perfektes Garergebnis. Der Dampfgenerator erzeugt nur im Bedarfsfall Dampf, denn er berücksichtigt die vom Gargut abgegebene Feuchtigkeit.



MULTITIMER

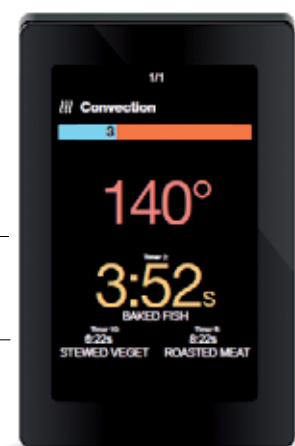
Der MultiTimer verbessert die Flexibilität bei der Planung und Durchführung der Garzyklen während der Stoßzeiten (bis zu 14 Timereinstellungen). Man kann einen Timer (Zeitgeber) für eine leichte Erkennung einem bestimmten Produkt zuordnen.

Die MultiTimer-Funktion trägt zur Erreichung von perfekten Garergebnissen bei, indem sie einen Alarmton ausstößt, wenn für jedes Gericht die korrekte Garzeit erreicht ist.

Verfügbar auch für:

EASYPLUS_t

Timer 2	
3:52s	
PESCE AL FORNO	
Timer 10 6:22s VERDURE	Timer 5 8:22s CARNE ARROSTO



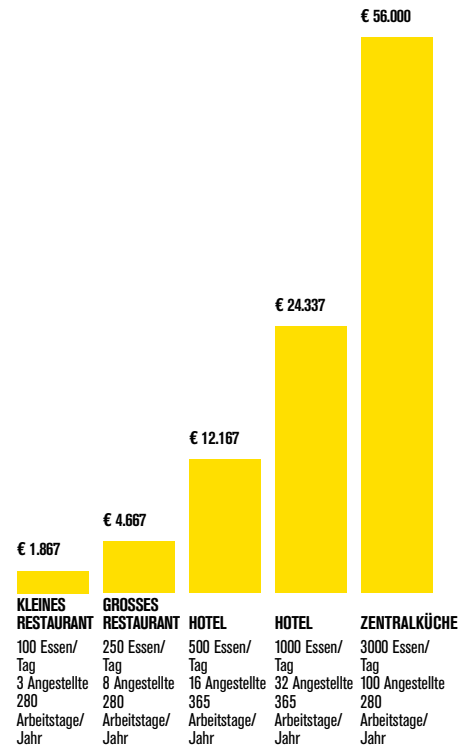
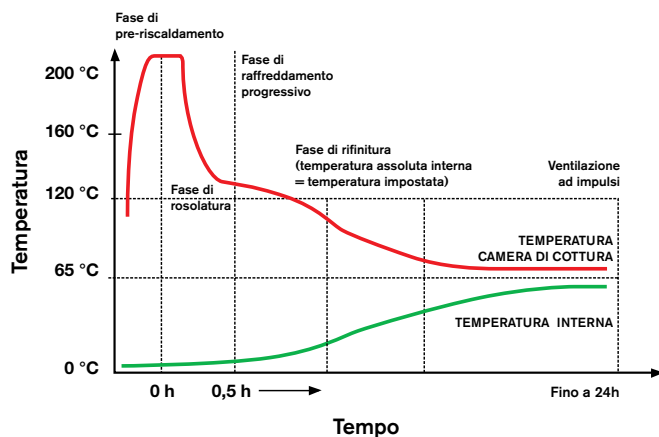
SENSIBLES GAREN

NIEDERTEMPÉRATURGAREN

Das Niedertemperaturgaren (LTC) garantiert die hohe Qualität der Speisen mit optimalen und wiederholbaren Ergebnissen. Der Gewichtsverlust wird im Vergleich zu den traditionellen Garzyklen um die Hälfte reduziert. Wenn Sie Ihr Fleisch mit LTC über Nacht garen, haben Sie am kommenden Morgen perfekt gegarte Gerichte bei geringstem Gewichtsverlust. Dies sind die Parameter, die die höhere Qualität der mit LTC gegarten Gerichte gewährleisten:

- Beim Anschneiden behält das Fleisch seinen Saft und hat eine optimale Konsistenz.
- Minimale Kruste (ca. 1 Millimeter).
- Gleiche Textur des Bratenstücks vom Rand bis zur Mitte.
- Typische Röstaromen und zarte Konsistenz.
- Durch und durch gleichmäßige Farbe.

Das LTC-Niedertemperaturgaren eignet sich besonders für große Produktionen – zum Beispiel für Bankette – sowie für alle Großbratenstücke wie Roastbeef, Rinderfilet, Truthahn, Kalbs- und Schweinehaxen, Lamm-, Reh- und Hirschkeulen. Dank der Hold-Funktion kann man immer frische und servierbereite Gerichte zur Verfügung haben. Die gleichbleibende Qualität der Gerichte ermöglichen, zusammen mit dem minimalen Gewichtsverlust, die Steigerung der Wirtschaftlichkeit aller professionellen Küchen durch erhebliche Einsparungen. In einem Hotel mit 500 Essen pro Tag bedeutet dies zum Beispiel eine Kosteneinsparung von etwa 12.000 Euro pro Jahr.



JÄHRLICHE EINSPARUNGEN MIT LTC

Kalkulationsfaktoren:

150 g Fleisch pro Portion

Preis: 10 €/kg

Einsatz von LTC für 20% der zubereiteten Speisen



EINHEITLICHE QUALITÄT

GROSSE LEISTUNGSFÄHIGKEIT UND REDUZIERUNG DES VERBRAUCHS

EASYSTEAM
plus
EASYSTEAM
EASYPLUS⁺
EASYPLUS

VOLLKOMMENE GLEICHMÄSSIGKEIT

Die EasyLine-Heißluftdämpfer von Zanussi Professional gewährleisten vollkommen gleichmäßiges Garen und Wärmeverteilung. Das Lüfterrad saugt Frischluft an, die auf die Heizelemente geleitet, erhitzt und dann auf die Garprodukte geführt wird. Drei Begleitfaktoren tragen zu diesem unvergleichbar gleichmäßigen Garen bei:
→ Luftzirkulationssystem: gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung dank des Vorwärmens der von außen kommenden Luft mittels Heizelementen im Garraum.

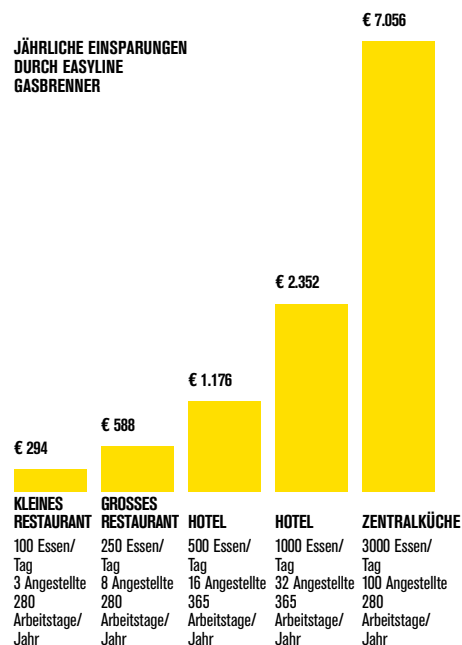
- Bifunktionales Lüfterrad: saugt Frischluft von außen an und verteilt sie gleichmäßig im Garraum.
- Anti-Luftrückfluss-System: Double Air-Break für Zu- und Abfluss des Wassers verhindert eine Verkeimung des Wasserkreislaufs und erlaubt zugleich den direkten Anschluss des Heißluftdämpfers an das Ablaufsystem (nur bei EasySteamPlus).



HÖCHSTER WIRKUNGSGRAD UND NIEDRIGER SCHADSTOFFAUSSTOSS

Dank der neuen Gasbrenner (im Garraum und im Dampferzeuger) und des Lamellenwärmetauschers wird der Wirkungsgrad der Heißluftdämpfer enorm erhöht. Die Zanussi Professional-Heißluftdämpfer gewährleisten so den höchsten Wirkungsgrad mit niedrigem Schadstoffausstoß

und Energieeinsparung. Im Vergleich zu herkömmlichen Gas-Heißluftdämpfern werden bis zu 20% des Gasverbrauchs eingespart. Durch die Vermischung von Gas und Luft vor der Verbrennung und einem neuartigen Brenner reduziert sich der Schadstoffausstoß um 20%.



Gastec-Zertifizierung für den höchsten Wirkungsgrad und niedrigen Schadstoffausstoß der Gasbrenner

EXKLUSIVES LÜFTERRAD

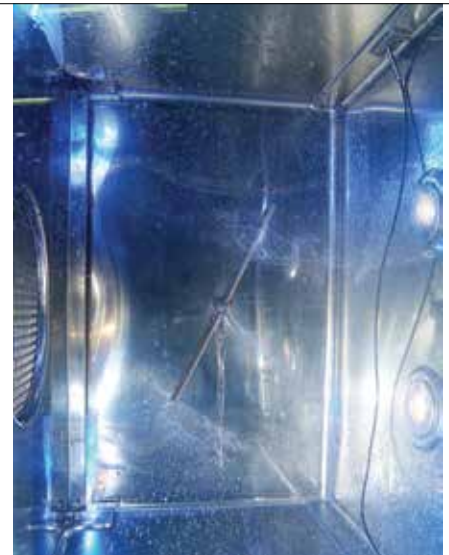
DIE REINIGUNG IST EINFACH UND AUTOMATISCH

AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM

Das automatische Reinigungssystem ist im Heißluftdämpfer integriert und macht den Reinigungsprozess einfach, schnell und vollständig. Dank der automatischen Standby-Funktion muss nicht bis zum Ende des Reinigungszyklus gewartet werden: Man braucht nur das passende Programm wählen und auf Start drücken. Je nach Bedarf stehen 4 voreingestellte Zyklen zur Verfügung: von 45 bis zu 150 Minuten, ohne Verschwendung von Spülmittel oder Wasser.

Bei Stromausfall während des Reinigungszyklus spült der Heißluftdämpfer den Garraum automatisch aus, sobald die Energiezufuhr wieder gewährleistet ist. So werden etwaige Reinigungsmittelrückstände entfernt sowie Sicherheit und höchste Hygiene garantiert.

EASYSYSTEM
plus
EASYSYSTEM
EASYPLUS
EASYPLUS



ENERGIEEINSPARUNG FÜR DIE REINIGUNGSFUNKTIONEN

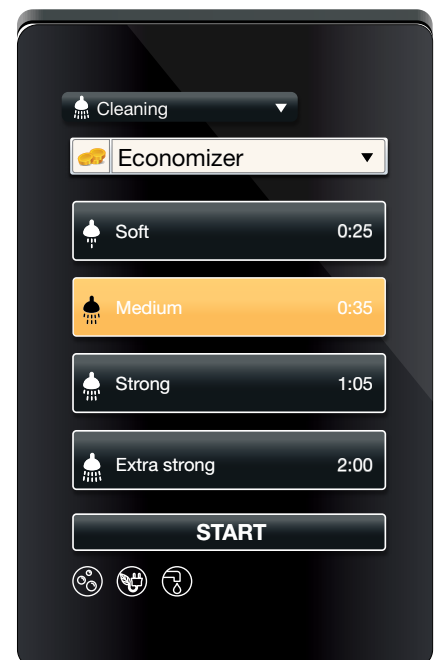
Dank der neuen ökologischen Funktionen der automatischen Reinigungszyklen kann man den Verbrauch von Wasser, Strom und Spülmittel sowie bis zu 50%* der Betriebskosten einsparen.

Die Funktionen sind:

- Nicht trocknen
- Kein Glanzmittel/Klarspüler
- Wasserverbrauch reduzieren

EASYSYSTEM
plus
EASYPLUS

*Im Vergleich zu den Standard-Reinigungszyklen, bei denen die ökologischen Funktionen nicht aktiv sind (Betriebsbedingungen: 1 Soft-Zyklus/Tag – 280 Tage/Jahr)



INTEGRIERTE REINIGUNG

NEUE TECHNOLOGIE VAKUUMGAREN MIT USB-SONDE



-
- **Vakuumgaren mit USB-Sonde**
 - **Speichern Sie alle Ihre Rezepte auf Ihrem USB-Stick**
 - **Neue Rezepte vom reservierten Bereich herunterladen**

Mit einem einfachen USB-Stick haben Sie die Welt des Garens in der Hand! Sie können die Garparameter bestimmen, sie beliebig oft reproduzieren und Sie haben Zugang zum reservierten Bereich mit vielen Nachrichten und Rezepten.

DIE INNOVATIVE TECHNIK DES VAKUUMGARENS IST NOCH EINFACHER

USB-SONDE

Dank der neuen USB-Sonde kann man die Gerichte vakuumgaren und eine korrekte Kerntemperatur des Produktes gewährleisten, ohne den Beutel zu beschädigen.

1. USB-Anschluss einstecken
2. Sonde in den Beutel mit dem Vakuumprodukt stecken
3. Parameter einstellen und mit dem Garen beginnen.



DO-IT-YOURSELF-LÖSUNGEN

Die Funktionen der Benutzeroberfläche können völlig personalisiert werden. Sie können die Konfiguration mit einem Passwort sperren, auf einen USB-Stick übertragen, um Ihre persönlichen Rezepte zu speichern und sie in einem beliebigen EasySteamPlus-Heißluftdämpfer reproduzieren.



RESERVIERTER BEREICH

Besuchen Sie die Website www.easysteampus.com und greifen Sie auf den reservierten Bereich zu. Nach der Anmeldung können Sie neue Rezepte direkt auf einen USB-Stick herunterladen und sie in Ihrem Heißluftdämpfer reproduzieren.



REPRODUKTION

EASY CHILL



- Das Schockfrostsysteem verhindert die Vermehrung von Keimen
- Gerichte wie frisch gekocht, immer servierbereit
- Verbessern Sie den Arbeitsfluss in Ihrer Küche

Dank der Schnellkühler/Schockfroster von Zanussi Professional werden Sie nie unvorbereitet sein: Sie werden immer frische und servierbereite Gerichte zur Verfügung haben.

SCHNELLKÜHLER/ SCHOCKFROSTER EASYCHILL

EASYCHILL

Die Schnellkühler/Schockfroster der Serie EasyChill bieten maßgeschneiderte Lösungen für jede Küche: Der Raum kann leichter optimiert und die Qualität der Produkte aufrechterhalten werden. Man braucht nur das Produkt in den Schnellkühler/Schockfroster zu geben, einen Kühl- oder Gefrierzyklus zu wählen und auf START zu drücken. Dieses System beseitigt auch jedes Problem der Keimbildung. Die Keimvermehrung erreicht ihren Höhepunkt im Temperaturbereich von +90 °C bis +3 °C. Laborproben haben ergeben, dass diese Vermehrung vermieden werden kann, wenn die Abkühlung sehr schnell erfolgt: Die Temperatur der gekochten Speisen sollte in weniger als 90 Minuten von +90 °C

auf +3 °C gebracht werden. Dieses Ergebnis kann mit den Schnellkühlern/Schockfroster von Zanussi Professional erreicht werden. Am Ende dieses schnellen Abkühlungsprozesses kann das Produkt auch in einem normalen Kühlschrank bei einer Temperatur von zirka +3 °C, für fünf oder sechs Tage, in Übereinstimmung mit den Hygienestandards, ohne Verlust von Geschmack oder Nährwert gefahrlos aufbewahrt werden. Mit den Schnellkühlern/Schockfroster wird der Arbeitsfluss in der Küche: verbessert. Durch die Vorbereitung und das Garen von großen Mengen von Speisen reduzieren sich die Arbeitsstunden und der Stromverbrauch merklich.



VOLLSTÄNDIGE MODELLPALETTE

- EasyChill-Schnellkühler/Schockfroster 6 x GN 1/1 oder EN 600x400 mm, 30/25 kg. Nur Standardkonfiguration.
- EasyChill-Schnellkühler/Schockfroster 10 x GN 1/1 oder EN 600x400 mm, 50/50 kg. Umrüstbar auf Beschickung mit Hordengestelltransportwagen.
- EasyChill-Schnellkühler/Schockfroster 10 x GN 2/1 oder EN 600x400 mm, 70/70 kg. Umrüstbar auf Beschickung mit Hordengestelltransportwagen.
- EasyChill-Schnellkühler/Schockfroster 20 x GN 1/1 oder EN 600x400 mm, 100/85 kg. Umrüstbar auf Beschickung mit Hordengestelltransportwagen.
- EasyChill-Schnellkühler/Schockfroster 20 x GN 2/1, 120/100 kg oder 180/170 kg. Umrüstbar auf Beschickung mit Hordengestelltransportwagen.

NEIN ZU KEIMBILDUNG

FÜR DIE LIEBHABER DES PROGRAMMIERENS



→ Auf die verschiedenen Speisenarten ausgerichtete Schnellkühlzyklen

→ Es besteht die Möglichkeit, die Zyklen zu personalisieren und sie der eigenen Arbeitsweise anzupassen

→ Automatische Schnellkühlung je nach Produkt

Der Schnellkühler/Schockfroster von Zanussi Professional ist eine große Hilfe in der Küche, um die Gerichte während der Stoßzeiten servierbereit zu haben.

ALLE VORGEGEHEHENEN FUNKTIONEN ZU ENTDECKEN, IST EIN VERGNÜGEN



Hauptschalter
Einn/Aus



Start/Stop
des Kühl-/Gefrierprozesses.



Cruise-Steuerung
Intelligenter Kühlzyklus, der die Kühltemperatur automatisch dem jeweiligen Produkt anpasst.



Softchilling
Betriebstemperatur: 0 °C
Ideal für empfindliche Produkte wie Blattgemüse, zerkleinertes Gemüse, Meeresfrüchte, kleine Fleischportionen, Desserts, verschiedene Teige.



Hardchilling
Betriebstemperatur: -20 °C
Ideal für Wurzel- und Knollengemüse, Geflügel, Großbratenstücke, Suppen, Saucen, Aufläufe.



Schockfrost
Lufttemperatur: -36 °C
Ideal zum Schockfrost aller Arten von Produkten, die für längere Zeit gelagert werden sollen.



Holding
Betriebstemperatur: +3 °C oder -22 °C
Manuelle oder automatische Aktivierung am Ende jedes Zyklus: EasyChill wird so zum Kühl- bzw. Tiefkühlschrank.



Programme: 5 x Standard + 10 x individuell
Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, die Standardzyklen an Ihre Anforderungen anzupassen. Über die Zusatzeinstellungen können hier zwei Zyklen für Eiscreme aktiviert werden.



Turbo Cooling
Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur (zwischen -36 und +3 °C). Ideal für die ständige Beschickung einer gleichen Speise in großen Mengen (Eiscreme / Patisserie), sowie für die À-la-carte-Produktion.

MANUELLE FUNKTIONEN



Manueller Start der Abtaufunktion
Alle Schnellkühler/Schockfroster haben eine intelligente Abtaufunktion, die sich automatisch einschaltet. Im Bedarfsfall ist eine manuelle Aktivierung möglich.



Kerntemperaturfühler
Für die abwechselnde Überwachung durch drei Sensoren auf dem Mehrfachkerntemperaturfühler (Standard) oder durch drei einzelne Kerntemperaturfühler (optional).



Sterilisationszyklus mittels UV-Lampe
Funktion in Deutschland nicht belegt.



Auswahl des Normenprofils
Entsprechend der Auswahl für UK- oder NF-Norm werden die entsprechenden Kühl- und Tiefkühltemperaturen sowie die zugehörigen Zeiten ausgewählt.



Einstellungen
Parameter: Datum und Uhrzeit, Temperaturen, HACCP-Norm.



HACCP-Alarm
Zum Auslesen von Meldungen der HACCP-Temperaturüberwachung.



Service-Alarmanzeige
Zum Auslesen von Service-Ereignissen, die vom Autodiagnoseprogramm erkannt wurden.

HACCP-KONTROLLE

AUTOMATISCHE KONTROLLE DES KÜHLPROZESSES

PERFEKTES SCHNELLKÜHLEN/SCHOCKFROSTEN

Der "Cruise"-Zyklus steuert den Kühlvorgang vollautomatisch je nach Art der Speisen und Beschickungsmenge. Er beendet den Prozess vorschriftsgemäß und wahrt die Qualität des Produkts ohne oberflächliche Verbrennungen. Er kombiniert Soft- und Hardchilling miteinander. Eine sichere, perfekte Kühlung und hohe Zeitersparnis sind

garantiert. Eine Vorkühlung des Innenraums ist nicht nötig und das Schnellkühlen oder Schockfrostern erfolgt risikolos, auch wenn die Sonde nicht korrekt eingeführt wurde.



TURBO COOLING FUNKTION

Die Turbo Cooling Funktion ermöglicht einen ununterbrochenen Betrieb mit einer frei einstellbaren Temperatur von +3 °C bis -36 °C. Der EasyChill Schnellkühler/Schockfroster behält die eingestellte Temperatur immer konstant, mit automatisch geregelter Abtauvorgang und mit dem Lüfterrad

in dauerhaftem Betrieb. So können die Produkte direkt vom Heißluftdämpfer in den Schnellkühler/Schockfroster gestellt werden. Die Apparatur ist außerdem mit einer Vorrichtung ausgestattet, die ein Offenhalten der Tür zur Beseitigung unangenehmer Gerüche erlaubt.



RESTLAUFZEITANZEIGE

Dank der neu integrierten Restlaufzeitberechnung wird die Restlaufzeit automatisch geschätzt und auf der Kontrolltafel angezeigt. Die Arbeitsabläufe in der Küche können so genau geplant werden. Für jeden von einer Sonde geleiteten Zyklus, Gefrieren inbegriffen, zeigt der Display die Restlaufzeit an und wann es möglich sein wird, mit einem neuen Zyklus zu beginnen. Die EasyChill Schnellkühler/Schockfroster von Zanussi Professional

haben serienmäßig den 3-Punkt-Kerntemperaturfühler, oder bis zu 3 separate 1-Punkt-Kerntemperaturfühler (Für das gleichzeitige Kühlen oder Frostern von unterschiedlichen Lebensmitteln). Der 3-Punkt-Kerntemperaturfühler ermöglicht eine genauere Messung der Kerntemperatur, wenn der Kühlvorgang das Fleisch betrifft.



KERNTEMPÉRATURFÜHLER

KONSISTENZ DER EISCREME FÜR EINE PERFEKTE PRÄSENTATION

MULTIFUNKTIONSSTRUKTUR

Mit der neuen inneren Multifunktionsstruktur können sowohl Behälter für Eiscreme als auch Grills für Patisserie oder Backbleche EN 600x400 mm eingeführt werden. Höchste Flexibilität: Die Konfiguration kann leicht von GN auf EN 600x400 mm umgestellt werden. Man braucht nur die vertikale Schiene um 90° zu drehen. Regelung der Höhen nach Wunsch: Der Abstand ist 20 mm für jeden Bedarf.

→ 30/25 kg LW: 6 x GN 1/1 (18 Positionen mit 20 mm Abstand); 6 x Bleche EN 600x400 mm (18 Positionen mit 20 mm Abstand); bis zu 9 Eiscremebehälter für jeweils 5 kg.

- 50/50 kg LW: 10 x GN 1/1 (36 Positionen mit 20 mm Abstand); 10 x Bleche EN 600x400 mm (36 Positionen mit 20 mm Abstand); bis zu 18 Eiscremebehälter für jeweils 5 kg.
- 70/70 kg LW: 10 x GN 2/1 (36 Positionen mit 20 mm Abstand), 20 x Bleche EN 600x400 und 10 x Bleche EN 600x800 mm (36 Positionen mit 20 mm Abstand) bis zu 36 Eiscremebehälter für jeweils 5 kg.



EISCREMEZYKLEN

Eiscreme wird mit einer Temperatur von -8 °C bis -10 °C aus der Eismaschine entnommen. Die ideale Ausgabetemperatur liegt bei -14 °C. Die EasyChill Schnellkühler/Schockfroster von Zanussi Professional sind die perfekten Partner für die Erhaltung der ursprünglichen Qualität und Form der Eiscreme: Dank der Chill and Hold Funktion (Funktion P1) kann die Zieltemperatur (-14 °C) leicht erreicht werden und dank der Turbo Cooling Funktion (Funktion P2) kann in kurzer Zeit die Form der auszustellenden

Eiscreme gefestigt werden.

- Chill & Hold Programm: Hierbei wird nach dem Erreichen der Zielkerntemperatur von -14 °C automatisch der Lagerzyklus aktiviert.
- Turbo Chilling: Der EasyChill arbeitet mit einer konstanten Lufttemperatur von -16 °C, um eine schnelle und optimale Abkühlung und Lagerung des Speiseeis zu gewährleisten.



GROSSE FLEXIBILITÄT

CATERING-LÖSUNGEN



HEISLUFTDÄMPFER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER

VON 40 BIS 60 ESSEN/TAG

EASY LINE HEISLUFTDÄMPFER 6 X GN 1/1
GAS ODER ELEKTRISCH



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER GN 1/1
KAPAZITÄT 30 KG

VON 60 BIS 100 ESSEN/TAG

EASY LINE HEISLUFTDÄMPFER 10 X GN 1/1
GAS ODER ELEKTRISCH



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER GN 1/1
KAPAZITÄT 50 KG

VON 100 BIS 140 ESSEN/TAG

EASY LINE HEISLUFTDÄMPFER 10 X GN 2/1
GAS ODER ELEKTRISCH



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER GN 1/1
KAPAZITÄT 70 KG

VON 140 BIS 200 ESSEN/TAG

EASY LINE HEISLUFTDÄMPFER 20 X GN 1/1
GAS ODER ELEKTRISCH



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER
FÜR TRANSPORTWAGEN
KAPAZITÄT 100 KG

VON 200 BIS 360 ESSEN/TAG

EASY LINE HEISLUFTDÄMPFER 20 X GN 2/1
GAS ODER ELEKTRISCH



SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER
FÜR TRANSPORTWAGEN
KAPAZITÄT 120 KG ODER 180 KG

TRANSPORTZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR DIE GASTRONOMIE

BÄCKEREIZUBEHÖR

402922004 - HORDENTRANSPORTWAGEN FÜR HEISSLUFTDÄMPFER



402922005 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 65 MM SCHIENENABSTAND (STANDARD)



402922065 - BÄCKEREI-HORDENGESTELL MIT ROLLEN (400X600 MM), 80 MM SCHIENENABSTAND



402922074 - EINFAHRRAHMEN UND GRIFF



402922008 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 80 MM SCHIENENABSTAND

402922282 - FIXIERTES BÄCKEREI-HORDENGESTELL (400X600 MM), 85 MM SCHIENENABSTAND



402881011 - STAPELKIT



406222287 - FETTSAMMELWAGEN



402922004 - HORDENTRANSPORTWAGEN FÜR HEISSLUFTDÄMPFER



402922006 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 65 MM SCHIENENABSTAND (STANDARD)



402922066 - BÄCKEREI-HORDENGESTELL MIT ROLLEN (400X600 MM), 80 MM SCHIENENABSTAND



402922074 - FÜR HEISSLUFTDÄMPFER / 402881028 - FÜR SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - EINFAHRRAHMEN UND GRIFF



402922009 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 80 MM SCHIENENABSTAND

402922292 - FIXIERTES BÄCKEREI-HORDENGESTELL (400X600 MM), 85 MM SCHIENENABSTAND



402922013 - THERMOHAUBE FÜR TELLERREGENERIERGESTELL



402922287 - FETTSAMMELWAGEN



402922015 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 29 TELLER, 65 MM TELLERABSTAND



402922071 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 23 TELLER, 85 MM TELLERABSTAND



402922042 - HORDENTRANSPORTWAGEN FÜR HEISSLUFTDÄMPFER



402922043 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 65 MM SCHIENENABSTAND (STANDARD)



402922067 - BÄCKEREI-HORDENGESTELL MIT ROLLEN (400X600 MM), 80 MM SCHIENENABSTAND



402922047 - FÜR HEISSLUFTDÄMPFER 402881029 - FÜR SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER EINFAHRRAHMEN UND GRIFF



402922045 - HORDENGESTELL MIT ROLLEN, 80 MM SCHIENENABSTAND



402922048 - THERMOHAUBE FÜR TELLERREGENERIERGESTELL



402922052 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 51 TELLER, 75 MM TELLERABSTAND



402922014 - THERMOHAUBE FÜR TELLERREGENERIERGESTELL



402922007 - HORDENGESTELLTRANSPORTWAGEN, 63 MM SCHIENENABSTAND (STANDARD)



402922068 - BÄCKEREI-HORDENGESTELL (400X600 MM), 80 MM SCHIENENABSTAND



402922016 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 54 TELLER FÜR BANKETTE, 74 MM TELLERABSTAND



402922010 - HORDENGESTELLTRANSPORTWAGEN, 80 MM SCHIENENABSTAND



402922072 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 45 TELLER, 90 MM TELLERABSTAND



402922049 - THERMOHAUBE FÜR TELLERREGENERIERGESTELL



402922044 - HORDENGESTELLTRANSPORTWAGEN, 63 MM SCHIENENABSTAND (STANDARD)



402922069 - BÄCKEREI-HORDENGESTELL (400X600 MM), 80 MM SCHIENENABSTAND



402922055 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 92 TELLER FÜR BANKETTE, 85 MM TELLERABSTAND



402922046 - HORDENGESTELLTRANSPORTWAGEN, 80 MM SCHIENENABSTAND



402922349 - TELLERREGENERIERGESTELL FÜR 116 TELLER FÜR BANKETTE, 66 MM TELLERABSTAND



BREITE MODELLPALETTE FÜR JEDE KÜCHE

EASYSYSTEMPLUS



ENERGIEART	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS
KAPAZITÄT GN	6 X GN 1/1	10 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
GARMEDIEN	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT
LEISTUNG KW (ELEKTROVERSION)	10.1	17.5	25	34.5	50
LEISTUNG KW (ERDGAS- ODER FLÜSSIGGASVERSION)	0.25 (ELEKTRISCH) + 17 (GAS)	0.3 (ELEKTRISCH) + 35 (GAS)	1 (ELEKTRISCH) + 45 (GAS)	0.5 (ELEKTRISCH) + 58 (GAS)	2 (ELEKTRISCH) + 95 (GAS)
STROMVERSORGUNG (ELEKTROVERSION)	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400V, 50/60 Hz
STROMVERSORGUNG (GASVERSION)	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 50/60 Hz
AUSSENABMESSUNGEN MM (BXTXH)	898 X 915 X 808	898 X 915 X 1058	1208 X 1065 X 1058	993 X 957 X 1795	1243 X 1107 X 1795

EASYTEAM



ENERGIEART	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS
GN KAPAZITÄT	6 X GN 1/1	10 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
GARMEDIEN	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT	DAMPF / HEISSLUFT + DAMPF / HEISSLUFT
LEISTUNG- KW (ELEKTROVERSION)	10.1	17.5	25	34.5	50
LEISTUNG - KW (ERDGAS- ODER FLÜSSIGGASVERSION)	0.25 (ELEKTRISCH) + 17 (GAS)	0.3 (ELEKTRISCH) + 35 (GAS)	1 (ELEKTRISCH) + 45 (GAS)	0.5 (ELEKTRISCH) + 58 (GAS)	2 (ELEKTRISCH) + 95 (GAS)
STROMVERSORGUNG (ELEKTROVERSION)	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz
STROMVERSORGUNG (GASVERSION)	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz
AUSSENABMESSUNGEN MM (BXTXH)	898 X 915 X 808	898 X 915 X 1058	1208 X 1065 X 1058	993 X 957 X 1795	1243 X 1107 X 1795

EASYPLUS T



ENERGIEART	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS
KAPAZITÄT GN	6 X GN 1/1	10 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
GARMEDIEN	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF
LEISTUNG KW (ELEKTROVERSION)	10.1	175	25	34.5	50
LEISTUNG KW (ERDGAS- ODER FLÜSSIGGASVERSION)	0.25 (ELEKTRISCH) + 10 (GAS)	0.3 (ELEKTRISCH) + 20 (GAS)	1 (ELEKTRISCH) + 27 (GAS)	0.5 (ELEKTRISCH) + 40 (GAS)	2 (ELEKTRISCH) + 55 (GAS)
STROMVERSORGUNG (ELEKTROVERSION)	400 V, 3 N, 50/60 Hz 230 V, 1 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz 230 V, 1 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz 230 V, 1 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz
STROMVERSORGUNG (GASVERSION)	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz
AUSSENABMESSUNGEN MM (BXTXH)	898 X 915 X 808	898 X 915 X 1058	1208 X 1065 X 1058	993 X 957 X 1795	1243 X 1107 X 1795

EASYPLUS



ENERGIEART	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS	ELEKTRISCH ODER GAS
KAPAZITÄT GN	6 X GN 1/1	10 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1	20 X GN 2/1
GARMEDIEN	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF	HEISSLUFT + DIREKTDAMPF
LEISTUNG KW (ELEKTROVERSION)	10.1	175	25	34.5	50
LEISTUNG KW (ERDGAS- ODER FLÜSSIGGASVERSION)	0.25 (ELEKTRISCH) + 10 (GAS)	0.3 (ELEKTRISCH) + 20 (GAS)	1 (ELEKTRISCH) + 27 (GAS)	0.5 (ELEKTRISCH) + 40 (GAS)	2 (ELEKTRISCH) + 55 (GAS)
STROMVERSORGUNG (ELEKTROVERSION)	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz	400 V, 3 N, 50/60 Hz
STROMVERSORGUNG (GASVERSION)	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz	230 V, 1 N, 50/60 Hz
AUSSENABMESSUNGEN MM (BXTXH)	898 X 915 X 808	898 X 915 X 1058	1208 X 1065 X 1058	993 X 957 X 1795	1243 X 1107 X 1795

SCHOCKKÜHLER / FROSTER



KAPAZITÄT KG	30/25	50/50	70/70	100/85	120/100 oder 180/170
KAPAZITÄT GN	6 X GN 1/1	10 X GN 1/1	10 X GN 2/1	20 X GN 1/1 (ZENTRALGEKÜHLT)	20 X GN 2/1 (ROLL-IN)
ZUSÄTZLICH ERHÄLTlich					ZENTRALGEKÜHLT / ZENTRALGEKÜHLT + DURCHFÄHRGERÄT ZERLEGT
INNEN- UND AUSSENVERKLEIDUNG *	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301	CNS 1.4301
STROMVERSORGUNG	400 V, 3 N, 50 Hz	400 V, 3 N, 50 Hz	400 V, 3 N, 50 Hz	400 V, 3 N, 50 Hz	400 V, 3 N, 50 Hz
AUSSENABMESSUNGEN MM (BXTXH)	895 X 940 X 1060	895 X 940 X 1730	1250 X 1093 X 1730	1040 X 850 X 1783	1400 X 1285 X 2470/2230

* Nicht alle Modelle sind mit einer Geräterückwand aus Chromnickelstahl 1.4301 ausgestattet

HEISSLUFTDÄMPFER & SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER. HAUPT-EIGENSCHAFTEN

GARMEDIEN TISCH-/ STANDGERÄT

	EASYSYSTEMPLUS		EASYSYSTEM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT
HEISSLUFT (25-300 °C) MIT LAMBDA-SONDE	*	*						
HEISSLUFT (25-300 °C)			*	*				
HEISSLUFT MIT AUTOMATISCHER BEFEUCHTUNG (25-300 °C)					*	*	*	*
KOMBINATION AUS HEISSLUFT UND DAMPF (25-250 °C) MIT LAMBDA-SONDE	*	*						
KOMBINATION AUS HEISSLUFT UND DAMPF (25-250 °C) MIT BYPASS			*	*				
DAMPF (100°C)	*	*	*	*				
NIEDERTEMPORATURDAMPF (25-99 °C)	*	*	*	*				
ÜBERHITZTER DAMPF (101-130 °C)	*	*	*	*				
AUTOMATISCHER GARZYKLUS	*	*						
GÄRZYKLUS	*	*						
REGENERIERZYKLUS	*	*	*	*				
NIEDERTEMPORATURGAREN (LTC)	*	*						
AUTOMATISCHES VORHEIZEN	*	*	*	*	*	*	*	*
AUTOMATISCHES RÜCKKÜHLEN	*	*	*	*	*	*	*	*

ANSCHLUSS- & INSTALLATIONSSTANDARDS

	EASYSYSTEMPLUS		EASYSYSTEM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT
ETL UND ETL-HYGIENESTANDARDS	*	*	*	*	*	*	*	*
ELEKTRISCHE SICHERHEIT GEMÄSS DEN IMQ-NORMEN	*	*	*	*	*	*	*	*
GAS-SICHERHEIT: GASTEC QA-ZERTIFIKAT FÜR HOHE WIRKSAMKEIT UND GERINGEN SCHADSTOFFAUSSTOSS	*	*	*	*	*	*	*	*
IPX5 STRAHLWASSERSCHUTZ	*	*	*	*	*	*	*	*
HÖHENVERSTELLBARE FÜSSE	**	*	**	*	**	*	**	*
INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH	*	*	*	*	*	*	*	*
STAPELKIT: 6 AUF 6 x GN 1/1 6 AUF 10 x GN 1/1	*		*		*		*	

* Standard / ** optional

ZUSATZFUNKTIONEN

	EASYTEAMPLUS		EASYTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT
FEUCHTIGKEITSMESSUNG MIT LAMBDA-SONDE	*	*						
FEUCHTIGKEITSMESSUNG MIT BYPASS			*	*				
AUTOMATISCHE BEFEUCHTUNG (11 STUFEN): VON NULL BIS HOHE FEUCHTIGKEIT					*	*	*	*
MANUELLE GARRAUMENTFEUCHTUNG	*	*	*	*	*	*	*	*
6-PUNKT KERNTemperaturFÜHLER (MISST DIE NIEDRIGSTE TEMPERATUR)	*	*	**	**	**	**	**	**
1-PUNKT KERNTemperaturFÜHLER			*	*	*	*	*	*
INTEGRIERTES AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	*	*	*	*	*	*	*	*
ENERGIEEINSPARUNGSFUNKTION (ECONOMIZER)	*	*			*	*		
ECO-DELTA: GARRAUMENTemperaturREGELUNG IN ABHÄNGIGKEIT DER KERNTemperatur	*	*	*	*	*	*		
PAUSE	*	*	*	*	*	*		
MANUELLE BESCHWADUNG	*	*	*	*	*	*	*	*
COOK & HOLD	*	*	*	*	*	*	*	*
1/2 LÜFTERRADGESCHWINDIGKEIT	*	*	*	*	*	*		
1/2 LEISTUNG	*	*	*	*				
AUTOMATISCHER GARZYKLUS	*	*						
PROGRAMMBIBLIOTHEK - 1000 PROGRAMME, 16 PHASEN, PROGRAMMKATEGORISIERUNG	*	*			*	*		
PROGRAMMIERBARER 2-PHASEN-KOCHZYKLUS			*	*			*	*
AUTOMATISCHE KALKANZEIGE UND AUTOMATISCHE DAMPFERZEUGERENTLEERUNG	*	*	*	*				
MANUELLE DAMPFERZEUGERENTLEERUNG	*	*	*	*				
AUTOMATISCHES DAMPFABBRUCHSYSTEM	*	*	*	*				
FÜR DEN ENERGIEREGLER VORGEGEHEN	*	*	*	*	*	*	*	*
SICHERHEITSKONTROLLE DER SPEISEN	*	*						
USB-ANSCHLUSS	*	*			*	*		
AUTOMATISCHES DIAGNOSE-SYSTEM	*	*			*	*		
DOWNLOAD HACCP	*	*			*	*		
AUTOMATISCHER DOWNLOAD	*	*						
DOWNLOAD PROGRAMME / KATEGORIEN	*	*			*	*		
INTERFACE-PERSONALISIERUNG UND DOWNLOAD	*	*						

AUSSTATTUNGSMERKMALE

	EASYTEAMPLUS		EASYTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT
HAUPTSCHALTER ON/OFF	*	*	*	*	*	*	*	*
HOCHAUFLÖSENDE TOUCH-SCREEN-KONTROLLTAFEL (262.000 FARBEN)	*	*			*	*		
GLEICHZEITIGE DIGITALE ANZEIGE ALLER SOLL- UND ISTWERTE (Fortgeschrittenen - Modus)	*	*	*	*	*	*	*	*
TÜRSCHUTZ FÜR DAS VORHEIZEN DES HEISSLUFTDÄMPFERS IN DEN VERTIKALEN MODELLEN VORHANDEN		*		*		*		*
BETRIEBS- UND WARNANZEIGE AUF DEM DISPLAY	*	*	*	*	*	*	*	*

* Standard / ** optional

	EASYTEAMPLUS		EASYTEAM		EASYPLUS T		EASYPLUS	
	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT	TISCHGERÄT	STANDGERÄT
DIGITALE TEMPERATURANZEIGE	*	*	*	*	*	*	*	*
LESBARKEIT DER DISPLAYS VON BIS ZU 12 M ENTFERNUNG	*	*	*	*	*	*	*	*
EINSTELLBARE FREMDSPRACHENANZEIGE IN ÜBER 30 SPRACHEN	*	*			*	*		
24-STUNDEN-STARTZEITVORWAHL / ECHTZEITANZEIGE	*	*	*	*	*	*		
SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER	*	*	*	*	*	*	*	*
HOCHLEISTUNGS-DAMPFERZEUGER MIT AUTOMATISCHER WASSERBEFÜLLUNG	*	*	*	*				
AUSZIEHBARE SCHLAUCHBRAUSE MIT AUTOMATISCHER AUFWICKLUNG	*		**		**		**	
EXTERNE SCHLAUCHBRAUSE		**	**	**	**	**	**	**
BI-FUNKTIONALES LÜFTUNGSSYSTEM FÜR EINE BESSERE WÄRMEGLEICHMÄSSIGKEIT	*	*	*	*	*	*	*	*
FETTFILTER (OPTIONAL)	**	**	**	**	**	**	**	**
2-STUFIGER SICHERHEITSTÜRVERSCHLUSS	**		**		**		**	
INNENBELÜFTETE SICHERHEITSTÜR MIT DOPPELTER DICKGLASSCHEIBE UND SCHWENKBARER INNENSCHIBE ZUR REINIGUNG	*	*	*	*	*	*	*	*
TÜRGRIFF FÜR EINHANDBEDIENUNG	*		*		*		*	
LINKSÖFFNUNG	**		**		**		**	
GERÄTE- UND TÜRTROPFWANNE MIT AUTOMATISCHER ENTLEERUNG	*		*		*		*	
TÜRRASTSTELLUNGEN BEI 60°/110°/180°	*	*	*	*	*	*	*	*
BERÜHRUNGSLOSER TÜRKONTAKTSCHALTER	*	*	*	*	*	*	*	*
SELBSTERKLÄRENDE SYMBOLIK FÜR EINE EINFACHE BEDIENUNG	*	*	*	*	*	*	*	*
AUSSENVERKLEIDUNG AUS CHROMNICKELSTAHL 1.4301	*	*	*	*	*	*	*	*
GARRAUM AUS CHROMNICKELSTAHL 1.4301	*	*	*	*	*	*	*	*
HYGIENEGARRAUM MIT ABGERUNDETEN ECKEN	*	*	*	*	*	*	*	*
HALOGEN-GARRAUMBELEUCHTUNG AUS SCHOCKSICHEREM CERAN-GLAS	*	*	*	*	*	*	*	*
HERAUSNEHMBARES UND KOMPLETTES HORDENGESTELL, 65 MM SCHIENENABSTAND	*		*		*		**	
MOBILES HORDENGESTELL MIT VERRIEGELUNG. ABGERUNDETE ECKEN. SAMMELWANNE EINGEBAUT		*		*		*		*
SEITLICHE HALTEVORRICHTUNG FÜR MOBILES HORDENGESTELL	**		**		**		**	
VORRATSBEHÄLTER FÜR REINIGER UND KLARSPÜLER	*		*		*		*	
SCHNELLKUPPLUNGEN ZUM ANSCHLUSS VON REINIGER UND KLARSPÜLMITTEL	**	*	**	*	**	*	**	*
GASBRENNER MIT HOHEM WIRKUNGSGRAD UND GERINGEM SCHADSTOFFAUSSTOSS MIT WÄRMEAUSTAUSCHER	*	*	*	*	*	*	*	*

* Standard / ** optional

KÜHL- UND GEFRIERZYKLEN

EASYCHILL (ALLE MODELLE)

DER CRUISE ZYKLUS STEUERT DEN KÜHLPROZESS AUTOMATISCH – IN ABHÄNGIGKEIT DER MENGE UND DER ART DER ZU KÜHLENDEN LEBENSMITTEL.	*
SOFTCHILLING (FÜR GEMÜSE EMPFOHLEN) KÜHLT DAS PRODUKT VON +90 °C AUF +3 °C IN WENIGER ALS 90 MINUTEN. LUFTTEMPERATUR: 0 °C	*
HARDCHILLING (FÜR FLEISCH EMPFOHLEN) KÜHLT DAS PRODUKT VON +90 °C AUF +3 °C IN WENIGER ALS 90 MINUTEN. LUFTTEMPERATUR: -20 °C	*
DER LAGERZYKLUS WIRD AUTOMATISCH NACH DER BEENDIGUNG DER SOFT- ODER HARDCHILLINGZYKLEN AKTIVIERT UND DAS PRODUKT WIRD BEI +3 °C GELAGERT	*
DAS SCHOCKFROSTEN GEFRIERT LEBENSMITTEL VON +90 °C AUF -18 °C IN WENIGER ALS 240 MINUTEN. LUFTTEMPERATUR: -36 °C (BIS ZU -41 °C EINSTELLBAR)	*
DIE TIEFKÜHLFUNKTION (WIRD AUTOMATISCH NACH DEM SCHOCKGEFRIERZYKLUS AKTIVIERT) LAGERT DAS PRODUKT BEI -36 °C	*
INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMME	*
TURBO COOLING FUNKTION, LUFTTEMPERATUR: +3 °C ODER -36 °C	*

ZUSATZFUNKTIONEN

EASYCHILL (ALLE MODELLE)

2 INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMME PRO ZYKLUS + 2 EISCREMEZYKLEN	*
ZEIT UND KÜHLTEMPERATUREN KÖNNEN FREI PROGRAMMIERT WERDEN	*
ERWEITERUNG BIS ZU 3 SEPARATEN KERNTemperaturFÜHLERN MIT EINEM MESSPUNKT	**
KERNTemperaturFÜHLER MIT 3 MESSPUNKTEN	*
AUTOMATISCHES INTELLIGENTES ABTAUEN	*
MANUELLES ABTAUEN	*
GRUNDEINSTELLUNG DER NORMEN NACH UK, NF ODER PERSÖNLICHEM STANDARD MÖGLICH	*
EINSTELLUNG DER PARAMETERWERTE	*
AKUSTISCHER ALARM UND BLINKENDE ANZEIGEN BEI HACCP-SICHERHEITSPROBLEMEN	*
AKUSTISCHER ALARM UND BLINKENDE ANZEIGEN BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN	*
AUTOMATISCHES DIAGNOSE-SYSTEM	*
RS 485 SERIELLE SCHNITTSTELLE	**

AUSSTATTUNGSMERKMALE

EASYCHILL (ALLE MODELLE)

SELBSTERKLÄRENDE SYMBOLE FÜR EINFACHSTE BEDIENUNG	*
WÄHREND DES KÜHLVORGANGS WERDEN STÄNDIG DIE AKTUELLE KERNTemperatur UND DIE NOCH TATSÄCHLICH VERBLEIBENDE ZEIT ANGEZEIGT	*
DIGITALE ANZEIGEN LESBAR VON BIS ZU 12 M ENTFERNUNG	*
DIGITALE TIMER-ANZEIGE, 0-8 STUNDEN, ODER PERMANENTE EINSTELLUNGEN	*
BETRIEBS- UND WARNANZEIGEN	*
ZUSATZFUNKTIONEN DURCH TASTENDRUCK ZUWÄHLBAR	*
TÜRSTOPPER FÜR EINE KORREKTE LUFTZIRKULATION (30 – 50 – 70 KG)	*
VERDAMPFER MIT ROSTSCHUTZ	*
ABNEHMBARE MAGNETDICHTUNGEN UND BEHEIZTER RAHMEN	*
TÜRGRIF FÜR EINHANDBEDIENUNG	*
ROSTFREIER CHROMNICKELSTAHL 1.4301	*
HORDENGESTELLE KOMPATIBEL MIT EASYLINE HEISSLUFTDÄMPFERN	*

ANSCHLUSS- UND INSTALLATIONS-STANDARDS

EASYCHILL (ALLE MODELLE)

HÖHENVERSTELLBARE FÜSSE (NICHT BEI 20 X GN 2/1 MODELLEN)	*
DIE MODELLE EASYCHILL 6 X GN 1/1, 10 X GN 1/1 UND 10 X GN 2/1 KÖNNEN MIT LENKROLLEN AUSGESTATTET WERDEN	**
HANDBUCH, SCHALTPLÄNE, KONFORMITÄTSERKÄRUNGEN	*
STAPELBAR: EASYCHILL 6 X GN 1/1 UNTER EASYLINE HEISSLUFTDÄMPFER 6 X GN 1/1	**

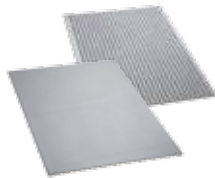
* Standard / ** optional

ZANUSSI ORIGINALZUBEHÖR. FLEXIBILITÄT FÜR JEDEN BEDARF

Antihftbeschichtete GN-Roste und -Bleche



Antihftbeschichtetes
Blech U-PAN
Höhe 20, 40 oder 60 mm



Bratplatte GN 1/1,
glatte Seite und
gerillte Seite

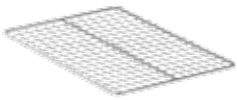


Aluminiumgrillrost
GN 1/1



Backblech aus Aluminium
gelocht für 4 Baguettes GN 1/1

GN Roste und Bleche aus Edelstahl



2 Edelstahlroste
GN 1/1



CNS-Behälter GN
Höhe 20-40-65 mm



Lochblech GN
Höhe 20, 40 oder 65 mm

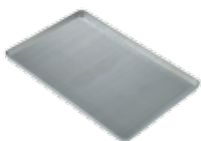


Hähnchenrost für
4 Hähnchen GN 1/2 oder
für 8 Hähnchen GN 1/1



Backkorb

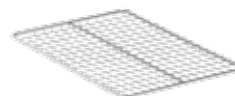
Pâtisserie EN 400x600 mm



Backblech aus Aluminium
gelocht mit 4 Rändern,
EN 400x600 mm



Backblech aus Aluminium
gelocht für 5 Baguettes,
EN 400x600 mm



Edelstahlroste EN 400x600 mm



PROFI-TECHNIK FÜR FRISCHE UND GENUSS

12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Tel. +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel. +49 211 540054-0
Tel. +49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de