

ii Self-Service  
Fit System

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

ZANUSSI



# Fit System

8.30 h



# soluzioni per la ristorazione alimentare moderna



Il mondo della ristorazione moderna si è evoluto anche grazie al contributo del Sistema **Zanussi Professional**. Tutti i professionisti del settore riconoscono in esso l'elemento guida di un'evoluzione che ha migliorato la vita e ampliato le possibilità degli esperti della cucina. Il Sistema **Zanussi Professional** infatti è un sistema universale, adottato ovunque nel mondo da milioni di utilizzatori. Dentro di esso ruotano altri sistemi, ognuno con un preciso indirizzo. Il Self-Service Fit System è solo una delle sue tante espressioni. Una soluzione dinamica, versatile ed elegante al problema della distribuzione dei pasti nella ristorazione alimentare moderna.

# Un sistema dinamico...

**Fit System**, un nuovo sistema ideato per la ristorazione alimentare moderna, dinamico e flessibile in tutti gli aspetti: distribuzione e movimentazione rapida e semplice, estrema adattabilità a tutti gli ambienti, esterni od interni. Nell'hotel o nel ristorante risolve con la massima rapidità e semplicità qualsiasi problema di organizzazione e distribuzione.

Si può passare facilmente dalla preparazione di colazioni a bordo piscina a un brunch all'interno del locale, oppure dalla distribuzione di bibite e snacks in giardino a un pranzo in veranda, il tutto in pochissimo tempo e con la massima efficacia operativa.



**Moduli leggeri e dotati di ruote**

**Scorriassoio pieghevole**

**Scorriassoi installabili su entrambi i lati**



# ...personalizzabile ed elegante...

Oltre alla grande versatilità, il nuovo Fit System offre soluzioni complete di personalizzazione. Grazie alle varie finiture in legno, arreda elegantemente qualsiasi locale, integrandosi con sintonia alle strutture e agli spazi già esistenti. Il Fit System è insostituibile durante una cena raffinata sulla terrazza di un hotel, o nella saletta interna di un ristorante.

Lo si può spostare facilmente da una stanza all'altra, e installare con disposizione in linea o "free-flow".



**Struttura in acciaio inox**

**Elementi completamente modulari**

**Personalizzabile con pannellatura in acciaio inox, materiali e tinte legno**

**Design moderno**

# ...adattabile e funzionale

Il nuovo sistema Fit System è applicabile, inoltre, ai classici sistemi di "distribuzione pasti": self-service aziendali, mense scolastiche e ospedaliere.

Grazie alla sua estrema modularità, consente soluzioni dinamiche e funzionali ed un'invitante esposizione dei cibi.

Robusto e affidabile, garantisce il massimo anche nell'igiene e nel controllo della sicurezza microbiologica delle pietanze.



**Massima modularità per la distribuzione dei flussi.**

**Bordi arrotondati a garanzia d'igiene**

**Sovrastruttura in vetro temprato curvo per una migliore esposizione dei cibi**

# Self Service



Elementi  
bagnomaria



Elementi con vasca  
refrigerata e piani  
refrigerati



Elementi  
refrigerata e

## Fit System



con vetrina  
una vasca



Elementi neutri



Elementi complementari

Il nuovo Fit System non è solo versatile, è anche affidabile e robusto, grazie alla struttura in acciaio inox. Costituito da elementi modulari utilizzabili sia singolarmente che in linea, fissato su ruote e personalizzabile con pannellatura in acciaio inox o in legno, offre sempre ad ogni professionista la risposta più adatta in termini di arredo e massima funzionalità. I bordi arrotondati e l'assenza di fessure permettono di eseguire una pulizia accurata ed agevole nel rispetto dei più rigorosi standard igienici. Il design moderno e le sovrastrutture in vetro temprato curvo consentono un'invitante esposizione dei cibi. Il pannello di controllo si contraddistingue per la facilità di lettura e utilizzo. Tutti gli elementi che lo compongono recano il marchio .



# Elementi caldi

Gli elementi bagnomaria assicurano sia il mantenimento alla corretta temperatura dei cibi nelle bacinelle a +65°C, sia il perfetto riscaldamento delle stoviglie nell'armadio sottostante a 50°C, dotato di portine incernierate per una maggiore ergonomia.

Il riscaldamento del vano garantisce una temperatura uniforme e un notevole risparmio energetico.

Gli elementi bagnomaria hanno vasche realizzate completamente in acciaio inox 304 AISI 18/10, con angoli arrotondati per agevolare la pulizia. Sono sufficientemente larghe per accogliere da due a quattro contenitori GN 1/1, fino a 200 mm di altezza. Grande libertà operativa e consumi contenuti sono garantiti dall'uso di resistenze ad alta efficienza per il riscaldamento rapido della vasca.

Il cibo verrà conservato a +65°C secondo le normative HACCP. La sovrastruttura include lampade riscaldanti.

Per la massima sicurezza dei clienti e degli operatori, le sovrastrutture dell'espositore sono realizzate in vetro temprato ed offrono una soluzione espositiva elegante e un'ottima protezione degli alimenti. Il pannello di controllo è dotato di comandi digitali.

## LA GAMMA DEGLI ELEMENTI CALDI INCLUDE:

**Modelli bagnomaria su vano neutro chiuso, 2, 3 o 4 GN, 750 mm, 1125 mm, 1500 mm.**

**Modelli bagnomaria su vano riscaldato, 3 o 4 GN, 1125 mm, 1500 mm.**



*Pannelli di controllo elettronici per unità calda con base neutra*



*Pannelli di controllo elettronici per unità calda con base riscaldata*



*Vasche arrotondate*



# Elementi con vasca refrigerata e piani refrigerati

Tutti gli elementi refrigerati, essenziali per conservare, esporre e servire piacevolmente alimenti e bevande fredde, sono prodotti utilizzando esclusivamente materiali della migliore qualità, a garanzia di affidabilità e durabilità nel tempo.

Gli elementi con vasche refrigerate possono accogliere da tre a quattro contenitori GN 1/1, per un'altezza massima di 200 mm.

Gli elementi con piano refrigerato hanno il piano ribassato di 30 mm per consentire di esporre gli alimenti anche su un letto di ghiaccio tritato. Il vano, costituito da un unico corpo in poliuretano espanso, garantisce un elevato grado di pulibilità grazie all'assenza dell'evaporatore in camera. Il pannello di controllo, si contraddistingue per la facilità di lettura e utilizzo. La sovrastruttura con luci al neon garantisce costantemente un'illuminazione perfetta e sicura del cibo.

La temperatura controllata tramite termostato può essere impostata da +2 a +10°C, a temperatura ambiente, secondo le normative HACCP.

## LA GAMMA DI ELEMENTI REFRIGERATI INCLUDE:

**Modelli con vasca refrigerata su vano neutro chiuso, 3 e 4 GN, 1125 mm, 1500 mm.**

**Modelli con vasca refrigerata su vano refrigerato, 4 GN, 1500 mm.**

**Modelli con piani refrigerati su vano neutro chiuso, 3 e 4 GN, 1125 mm, 1500 mm.**

**Modelli con piani refrigerati su vano refrigerato, 4 GN, 1500 mm.**



*Pannelli di controllo elettronici per unità refrigerata con base neutra*



*Pannelli di controllo elettronici per unità refrigerata con base refrigerata*



*Particolari della sovrastruttura in vetro*



# Elementi ventilati refrigerati con vetrina

Negli elementi refrigerati con vetrina, l'accessibilità e la sicurezza sono garantite da sportelli anteriori sollevabili dal lato cliente, e sportelli posteriori scorrevoli dal lato operatore.

La refrigerazione ventilata garantisce una temperatura uniforme in tutta la vetrina, conservando gli alimenti alla perfezione. Le ampie aree di conservazione, in grado di contenere fino a 10 contenitori GN 1/1 da 65 mm di altezza, sono dotate di sportelli incernierati con chiusure magnetiche. Il vano, composto da una struttura unica in poliuretano espanso, è facile da pulire poiché l'evaporatore non è all'interno della camera. Il pannello di controllo, si contraddistingue per la facilità di lettura e utilizzo. La sovrastruttura con luci al neon garantisce costantemente un'illuminazione perfetta e sicura del cibo.

La temperatura controllata tramite termostato può essere impostata da +2 a +10°C, a temperatura ambiente, secondo le normative HACCP.

## LA GAMMA DI ELEMENTI REFRIGERATI INCLUDE:

**Modello ventilato refrigerato con vetrina su vano neutro chiuso, 3 GN, 1125 mm.**

**Modello ventilato refrigerato con vetrina su vano refrigerato, 4 GN, 1500 mm.**



*Pannelli di controllo elettronici per unità refrigerata con base neutra*



*Pannelli di controllo elettronici per unità refrigerata con base refrigerata*



*Particolare del vano refrigerato*



# Elementi neutri e complementari

Gli elementi neutri del nuovo Fit System hanno una duplice funzione: possono essere impiegati come piani di appoggio dalle superfici ampie e come capienti armadi neutri per il contenimento di stoviglie o altri utensili.

Agli Elementi Neutri si aggiungono gli Elementi Complementari :

- **elemento ad angolo** : puo' essere utilizzato cambiando semplicemente la pannellatura di rivestimento, come raccordo esterno o interno;
- **elementi portavassoi, posate e pane** : in acciaio inox 18/10, realizzato nel rispetto delle più rigorose normative sulla sicurezza;
- **elemento cassa** : per l'appoggio del registratore e l'alloggiamento di un sedile, dotato di cassetto;
- **elemento sollevatore piatti** : per il riscaldamento, il trasporto e la distribuzione dei piatti.

## LA GAMMA DEGLI ELEMENTI NEUTRI E COMPLEMENTARI COMPRENDONO:

**Modelli su vano armadiato, 2.3 e 4 GN, 750 mm, 1125 mm, 1500 mm**

**Modello cassa, sinistra e destra, 1500 mm.**

**Modello portavassoi, predisposto per porta posate o pane, 750 mm**

**Distributore pane, 750 mm**

**Modello sollevatore piatti, riscaldati e neutri, 750 mm, con due cilindri in grado di accogliere fino a 50 piatti da 180-240 mm.**





*Elemento con  
piano refrigerato*

*Elemento portavassoi  
- posate - pane*



*Particolare  
dell'elemento cassa*



*Scorriavassoio ribaltabile.  
L'elemento ha una  
larghezza massima di 80  
cm, così' da consentire  
un agevole passaggio  
attraverso la luce di  
qualsiasi porta*

# La gamma

**Fit System** è disponibile nella versione in acciaio inox o con pannelli in ciliegio. Disponibile in altri colori e materiali per ulteriori personalizzazioni\*.

## Pannelli come da modello standard



*Ciliegio*



*Acciaio inox*



## Personalizzazione del pannello su richiesta



*Neutro*



*Noce scuro*



*Faggio*



*Rovere decapato*

.. e  
altro  
ancora

La gamma Fit System è composta da modelli standard che includono:

<b>Elementi neutri</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate, vano neutro su sportelli incernierati.
<b>Elementi bagnomaria</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate, sovrastruttura con vetro temprato e lampade riscaldanti, vano neutro/caldo su sportelli incernierati.
<b>Elementi refrigerati</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate, sovrastruttura con vetro temprato e luci, vano neutro/caldo su sportelli incernierati.
<b>Elementi con piano refrigerato</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate, sovrastruttura con vetro temprato e luci, vano neutro/caldo su sportelli incernierati.
<b>Vetrine refrigerate</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate, sovrastruttura con vetro temprato e luci, vano neutro/caldo su sportelli incernierati.
<b>Elementi angolari, elementi cassa</b>	ruote, 1 scorriavassoio, pannellature personalizzate.
<b>Elemento sollevatore piatti neutro e caldo</b>	ruote, pannellature personalizzate.
<b>Elemento portavassoi</b>	ruote.

Per soddisfare le specifiche esigenze della clientela sono disponibili altre varianti su richiesta, tra cui:

- piedini
- scorriavassoi diversi
- sovrastrutture supplementari
- lampade riscaldanti supplementari
- pannelli personalizzati
- ecc...

\* I colori dei pannelli in legno possono differire da quelli mostrati



### Elementi neutri

Capacità GN	2 GN	3 GN	4 GN
Tipo di vano	neutro	neutro	neutro
Tipo di pannelli	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio
Dimensioni esterne - mm (lxsxa)	750x650x900	1125x650x900	1500x650x900



### Elementi bagnomaria

Capacità GN	2 GN	3 GN	4 GN
Tipo di vano	neutro	neutro o caldo	neutro o caldo
Tipo di pannelli	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
Dimensioni esterne - mm (lxsxa)	750x650x1320	1125x650x1320	1125x650x1320



### Elementi refrigerati

Capacità GN	3 GN	4 GN
Tipo di vano	neutro	neutro o refrigerato
Tipo di pannelli	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
Dimensioni esterne - mm (lxsxa)	1125x650x1320	1125x650x1320



### Elementi con piano refrigerato

Capacità GN	3 GN	4 GN
Tipo di vano	neutro	neutro o refrigerato
Tipo di pannelli	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
Dimensioni esterne - mm (lxsxa)	1125x650x1320	1125x650x1320



### Elementi refrigerati con vetrina

Capacità GN	3 GN	4 GN
Tipo di vano	neutro	neutro o refrigerato
Tipo di pannelli	finitura in acciaio inox o in ciliegio	finitura in acciaio inox o in ciliegio
Tensione di alimentazione	230 V, 1N, 50 Hz	230 V, 1N, 50 Hz
Dimensioni esterne - mm (lxsxa)	1125x650x1320	1125x650x1320

### Elementi complementari

Elementi ad angolo



Elemento portapanne



Elemento sollevatore piatti



Elementi cassa



Elemento distributore carrelli



# La Gamma

## Preparazione

Statica



## Lavaggio Stoviglie

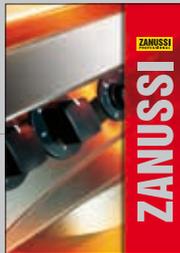
Le lavastoviglie  
I sistemi di lavaggio

## Cottura

N900 - N700

Snack 600

Macchine industriali



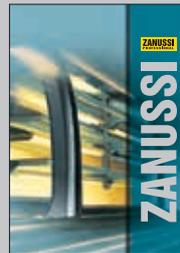
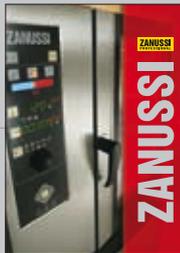
## Trattamento tessuti

Soluzioni per il trattamento  
tessuti

## Forni

easyLine

Forni a Convezione Forzata



## Distribuzione

Self-Service ActiveSelf  
Fit-System

## Refrigerazione

Sistemi di refrigerazione



... e molto altro

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

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