

ii Self-Service
ActiveSelf

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI



Sistema



Il mondo della ristorazione moderna si è evoluto anche grazie al Sistema **ZANUSSI Professional**. In esso ogni professionista del settore riconosce il motore di un'evoluzione che ha migliorato la vita e ampliato le possibilità dei professionisti in 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. **ActiveSelf** è una delle sue tante espressioni. Un vero concentrato di tecnologia, affidabile e durevole nel tempo, ma anche una soluzione di prestigio in termini di eleganza ed arredabilità. Ma non solo. ActiveSelf si caratterizza anche per l'ampia gamma di unità componibili facili da ordinare, di semplice assemblaggio e manutenzione. Una risposta concreta ad ogni specifica esigenza, che solo l'esperienza e l'avanguardia di **ZANUSSI Professional** potevano fornire.

il sistema



Elementi Caldi



Elementi Refrigerati



ActiveSelf



Elementi Neutri



Elementi Complementari

ActiveSelf, la tecnologia al servizio della moderna ristorazione, è sempre più concretamente innovativo per funzionalità, design, flessibilità, ma soprattutto per semplicità d'impiego, pulizia ed installazione. Il nuovissimo pannello di controllo per verificare il rispetto delle raccomandazioni HACCP e garantire l'assoluta sicurezza microbiologica delle pietanze, si distingue per la facilità di lettura e utilizzo. La gamma è composta da elementi costruiti interamente in acciaio inox: caldi, freddi, neutri e vetrine per conservare, esporre e distribuire nel migliore dei modi il cibo. La resistenza della struttura e la ridotta dispersione della temperatura sono assicurate dallo speciale tipo di isolamento ottenuto tramite schiumatura dei mobili con gas privi di CFC e HCFC ad alta resa (ciclopentano). Gli angoli ed i bordi arrotondati dell'intera struttura e l'assenza di giunzioni garantiscono la massima igiene.



Elementi Caldi

Per il mantenimento in caldo dei cibi in bacinelle ed il riscaldamento dei piatti, gli elementi caldi **ActiveSelf** sono l'ideale. Uno dei principali vantaggi delle unità calde è il notevole risparmio energetico grazie alla presenza di un unico sistema riscaldante funzionante sia per l'armadio che per la vasca.

Un impegno che fa di **ZANUSSI Professional** un'azienda sempre all'avanguardia nella produzione di sistemi tecnologicamente avanzati ed ecocompatibili. Le vasche Bagno-Maria sono disponibili anche nelle versioni funzionanti a secco. L'assenza di fessure tra le giunzioni e gli angoli arrotondati soddisfano le condizioni più rigorose di sicurezza d'uso e di igiene.

Per una maggiore sicurezza dell'operatore il reintegro dell'acqua nella vasca avviene in modo automatico.

LA GAMMA DEGLI ELEMENTI CALDI COMPRENDE:

Elementi bagnomaria a 1 vasca su armadio caldo con porte battenti

Elementi bagnomaria a 1 vasca su armadio caldo, dotato di umidificatore, con porte battenti

Elementi bagnomaria a 1 vasca a ponte

Elementi bagnomaria con riscaldamento ad aria a 1 vasca su armadio caldo con porte battenti

Elementi caldi con vetro temprato su armadio caldo con porte battenti

Elementi caldi con vetro temprato a ponte

Elementi con piano neutro su armadio caldo



Particolare montante della sovrastruttura



Elementi Caldi



Vasca con angoli arrotondati e dispositivo riempimento acqua automatico



Il piano da 20/10, le pannellature esterne, e la base sono in acciaio inox AISI 304. La struttura è completamente saldata. Le vasche sono raggiate su tutti i lati per una completa e facile pulibilità. Le dimensioni delle vasche sono tali da contenere in lunghezza 3, 4 o 6 bacinelle GN 1/1 con un'altezza massima di 200 mm. I bagnomaria ad acqua sono dotati di sistema automatico di rabbocco dell'acqua: quando l'acqua evapora la vasca viene riempita automaticamente.



Luci riscaldanti per elementi caldo



*Montante*

Nei modelli su armadio caldo i vani inferiori dotati di umidificatore possono contenere alimenti, gli altri sono atti allo stoccaggio di stoviglie e non cibo (caldo ventilato/secco) e possono essere dotati di struttura per il contenimento griglie o bacinelle. Gli armadi sono forniti di porte a battente rinforzate ed insonorizzate. È disponibile un ampio numero di sovrastrutture, con 1 o 2 ripiani, oppure senza ripiani, con luce fredda o riscaldante, in acciaio inossidabile o vetro temprato. Tutti gli elementi caldi vengono forniti privi di sovrastruttura.

*Spessore piano
20/10*



Elementi Refrigerati

Un'idea intelligente ed innovativa è racchiusa nel sistema di circolazione d'aria fredda FAS (Forced Air System), che assicura una temperatura ottimale di mantenimento degli alimenti, piatti freddi, frutta, dessert, formaggi e bibite, nell'intero ambiente della vetrina, della vasca e del piano refrigerato, con bassi consumi ed un notevole risparmio economico.

Nel rispetto dei più elevati standards igienici queste unità fredde sono, inoltre, prive di canali d'aria, normalmente non agevoli da pulire e le vetrine, aperte dal lato cliente, sono dotate di vetri temprati facilmente rimovibili, anche lateralmente, per semplificare le operazioni di manutenzione.



LA GAMMA DEGLI ELEMENTI REFRIGERATI COMPRENDE:

Elementi refrigerati con vetrina, vasca e porte battenti

Elementi refrigerati con vetrina, piano e porte battenti

Elementi refrigerati con vetrina, vasca a ponte

Elementi refrigerati con vetrina, piano a ponte

Elementi refrigerati con vasca e porte battenti

Elementi refrigerati con piano e porte battenti

Elementi refrigerati con vasca a ponte

Elementi refrigerati con piano a ponte

Particolare vetrina refrigerata con kit flap dal lato cliente (disponibile come accessorio a richiesta)

Elementi Refrigerati

Le vetrine refrigerate sono perfette per esporre e distribuire in modo ottimale le bevande e gli alimenti che devono essere conservati a basse temperature.

Le ampie porte di cui queste sono provviste ne facilitano lo scarico ed il carico.

Dal lato cliente, invece, le vetrine sono dotate di tendina anteriore per la chiusura fuori servizio.

Disponibile, inoltre, come accessorio a richiesta il kit flap per la chiusura del lato cliente anche durante il servizio.



*Vetrina refrigerata
lato cliente,
tendina chiusa*



*Vetrina
refrigerata lato
operatore*

*Particolare vasca con sistema di
ventilazione FAS*



Il sistema di raffreddamento FAS della vetrina integrato nella vasca garantisce elevate prestazioni secondo le normative NF.

Il piano da 20/10, le pannellature esterne, e la base sono in acciaio inox AISI 304.

La struttura è completamente saldata.

Piani e vasche sono in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e dimensioni GN 1/1 e sono dotati di termostato.



*Vetrina
refrigerata
lato cliente,
tendina aperta*



Il vano inferiore in acciaio inox 18/10 coibentato è in poliuretano schiumato con 50 mm di spessore. Gli armadi sono forniti di porte a battente rinforzate ed insonorizzate. Gli elementi refrigerati sono disponibili in versione con vetrina refrigerata o solo base sulla quale è possibile appoggiare le sovrastrutture, con 1 o 2 ripiani in vetro temprato, oppure senza ripiani, con luce. A richiesta sono disponibili anche modelli con unità refrigerante remota.





Elementi Neutri e Complementari

ZANUSSI Professional offre con il nuovo ActiveSelf una vasta gamma di elementi neutri e complementari per garantire un'ampia flessibilità nella composizione.

Tutti i diversi componenti sono caratterizzati dall'impiego di materiali di elevata qualità e da ampie superfici espositive sempre nel rispetto della massima igienicità e sicurezza d'uso.

LA GAMMA DEGLI ELEMENTI NEUTRI E COMPLEMENTARI COMPRENDE:

Elementi neutri con porte battenti

Elementi neutri a ponte

Elementi ad angolo

Elementi cassa

Elementi stazionamento carrelli e portapane

Elementi per la cottura a vista

Elementi portapane/posate/vassoi



*Facile sistema di aggancio
tra gli elementi*

Elementi Neutri e Complementari

La gamma degli elementi complementari comprende elementi ad angolo da 90° e 45°, ad esecuzione interna ed esterna, dai bordi smussati e coerenti con il bordo dei ripiani ed elementi ad isola dal raffinato design. Sono inoltre disponibili 3 elementi atti a contenere piani di cottura della linea N700; l'elemento cassa provvisto di pratico cassetto; gli elementi stazionamento carrelli e portapani che possono contenere il carrello sollevatore vassoi; gli elementi ad isola portapani, bicchieri, posate e vassoi.



Particolare
portapani/posate/vassoi





Il piano da 20/10, le pannellature esterne, e la base sono in acciaio inox AISI 304. La struttura è completamente saldata. I modelli su armadio possono essere dotati di struttura per il contenimento griglie o bacinelle. Gli armadi sono forniti di porte a battente rinforzate ed insonorizzate. È disponibile un ampio numero di sovrastrutture, con 1 o 2 ripiani, oppure senza ripiani, con luce, in vetro temprato. Tutti gli elementi neutri vengono forniti privi di sovrastruttura.



*Cassetto
elemento cassa*

*Illuminazione
standard*



Accessori ActiveSelf

ActiveSelf è una gamma davvero completa concepita per offrire l'opportunità di realizzare un sistema di distribuzione personalizzato, di elevata componibilità, elegante ed unico per design.

A fronte di un'offerta standardizzata, il cliente ha la possibilità di personalizzare il mobile grazie all'ampia serie di accessori, quali le sovrastrutture ad 1 o 2 ripiani, in acciaio o vetro temprato, con luci calde (per gli elementi caldi) o fredde; i frontali in acciaio inox o legno dritto o curvo; scorrevassoi in acciaio inox pieno o in tubo o con finitura in legno; la zoccolatura in acciaio inox ed infine gli elementi terminali atti a chiudere in modo raffinato la linea (con finitura in legno, dritti o curvi).





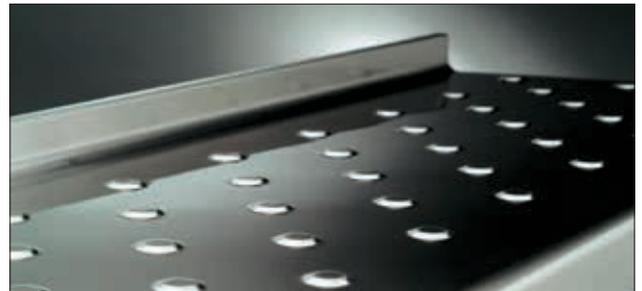
Tutte le sovrastrutture sono complete di luce standard posizionata in alto per una migliore esposizione delle pietanze con il montante personalizzabile in vari colori*.



*Scorriassoio
in tubo d'acciaio*



*Scorriassoio
con piano
in acciaio*



*Particolare
scorriassoio e
pannelli frontali
in faggio*



* Personalizzazione a carico dell'utente.

Elettronica

Il pannello di controllo **ActiveSelf** degli elementi refrigerati è collegato a 5 sonde di temperatura distribuite nel mobile, nella vetrina e nel condensatore. Nel caso di rottura di una di queste sonde, l'apparecchiatura continua a lavorare garantendo una temperatura di mantenimento ottimale, senza nessun danno al cibo.



Pannello comandi elemento refrigerato

Funzioni elementi refrigerati

Tasto accensione/spengimento.	HACCP monitoraggio e mantenimento in memoria di tutti gli eventi critici (allarmi) temperatura troppo elevata nel mobile o nella vetrina.	Tasto diminuzione temperatura.	Tasto autodiagnostica per controllo e visualizzazione allarmi (escluso l'allarme temperatura troppo elevata nel mobile o nella vetrina) e funzione di spegnimento allarme acustico.	Tasto accensione/spengimento vetrina; serve anche per regolare il set-point della temperatura vetrina.	Tasto accensione/spengimento mobile; serve anche per regolare il set-point della temperatura mobile.	Tasto aumento temperatura; serve anche per attivare il ciclo di sbrinamento manuale.	Display: visualizza tutto (temperatura, allarmi, parametri, ecc.).	Led compressore con spia illuminata in funzione.	Indicatore macchina in tensione.



Pannello comandi elemento bagnomaria

Funzioni elementi caldi

Tasto accensione/spengimento.	Tasto autodiagnostica per controllo e visualizzazione allarmi (escluso l'allarme temperatura troppo bassa nel mobile o nella vasca) e funzione di spegnimento dell'allarme acustico.	HACCP monitoraggio e mantenimento in memoria di tutti gli eventi critici (allarmi) temperatura troppo bassa nel mobile o nella vasca.	Tasto diminuzione temperatura.	Tasto visualizzazione temperatura vasca.	Tasto per regolare il set-point della temperatura del mobile.	Tasto aumento temperatura.	Display: visualizza tutto (temperatura, allarmi, parametri, ecc.).	Indicatore macchina in tensione.

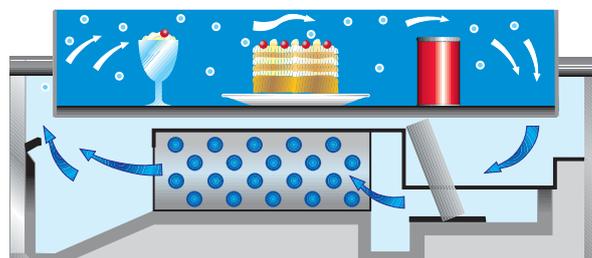
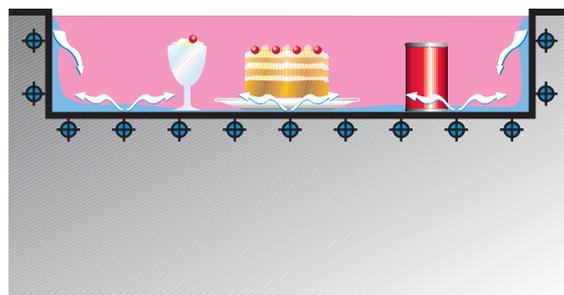
Sistema di Raffreddamento FAS

ZANUSSI
PROFESSIONAL

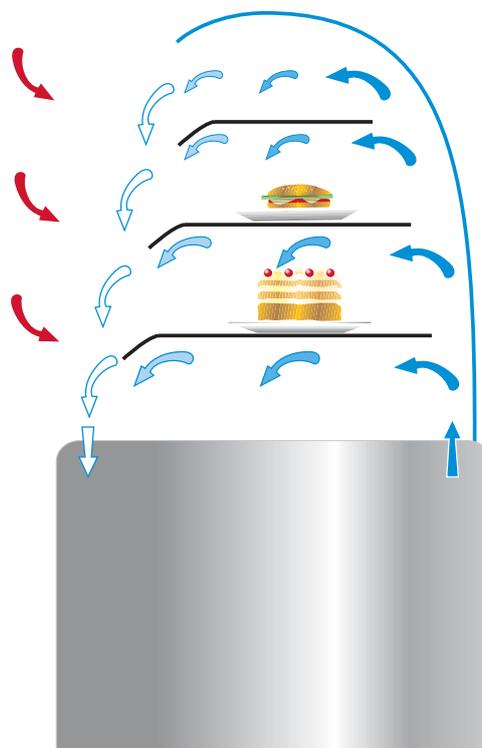
Il Sistema di Raffreddamento FAS (Forced Air System) è assolutamente innovativo dal punto di vista tecnologico. Una delle sue principali caratteristiche è l'assenza di canale d'aria, che permette una grande pulibilità della zona. Grazie al sistema FAS (Forced Air System), nelle vetrine refrigerate il flusso d'aria non è mai diretto verso il cibo, l'aria viene spinta e fatta circolare sotto i ripiani, mantenendo sempre freschi gli alimenti e preservandoli dal normale processo di asciugatura ed essiccamento.

ALTRI SISTEMI DI RAFFREDDAMENTO NON SONO COSÌ EFFICIENTI.

Con il sistema di raffreddamento con evaporatore applicato sotto la vasca solo i cibi a contatto con la stessa mantengono la corretta temperatura mentre i cibi in superficie sono esposti a temperature più alte.



Solo il sistema di raffreddamento FAS (Forced Air System) garantisce le corrette temperature di conservazione dei cibi.



Personalizzazione

ActiveSelf è disponibile nelle versioni in **acciaio inox** o con pannelli di rivestimento in finitura nobilitato color faggio o ciliegio. È comunque possibile la personalizzazione con altri colori o materiali*.



Faggio



Ciliegio

*Finitura per
pannelli frontali
scorrevassoi*

legni*



Mogano



Noce chiaro



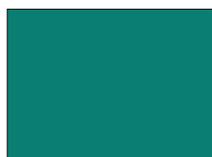
Noce scuro



Pero

*Finitura per
pannelli frontali*

laminati*



RAL 6000



RAL 3002



RAL 1001



RAL 1018

*Finitura per
pannelli frontali*



* Su richiesta.

Installazioni

ActiveSelf è la soluzione ideale e perfetta in termini di arredabilità e robustezza per chi desidera un sistema di distribuzione elegante e versatile. Eccezionalmente flessibile, grazie al vasto numero di elementi modulari e di accessori, è in grado di offrire innumerevoli possibilità di composizione e di adattarsi a qualsiasi situazione di spazio, comprese quelle più complesse.



La Gamma

Preparazione

Statica



Lavaggio Stoviglie

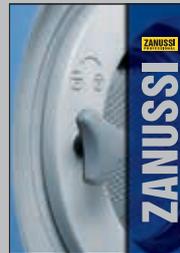
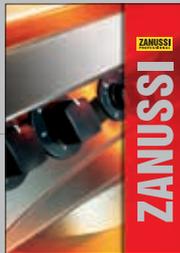
Le lavastoviglie
I sistemi di lavaggio

Cottura

N900 - N700

Snack 600

Macchine industriali



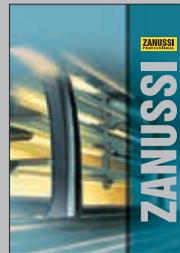
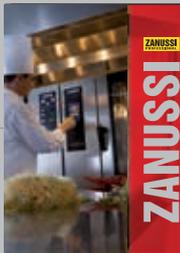
Trattamento tessuti

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

