



EVO900 FRY TOP HP AD ALTE PRESTAZIONI

ZANUSSI
PROFESSIONAL



EVO900

FRY TOP HP AD ALTE PRESTAZIONI

ANTIGRAFFIO SUPER RESISTENTE FACILE DA PULIRE

Fry top HP ad alta produttività con superficie di cottura in acciaio cromato anti graffio:

→ Il processo speciale di produzione della superficie di cottura (Nitrochrome3) garantisce **estrema resistenza ai graffi** e alla corrosione nonché **grande facilità nella pulizia**.

→ La finitura ruvida migliora le **proprietà antiaderenti** della superficie.

→ **La costruzione resistente** assicura risultati eccezionali anche nelle condizioni più difficili.

VANTAGGI	Fry Top HP Zanussi	Alternative comuni		
	Acciaio NitroChrome3	Acciaio AISI 316	Acciaio AISI 430	Acciaio dolce
Resistente ai graffi	●●●	●●○	●●○	●●○
Resistente alla corrosione	●●●	●●●	●●○	●○○
Anti-aderente	●●●	●●○	●●○	●○○
Facile da pulire a fine giornata	●●●	●●○	●●○	●○○
Bassa emissione di calore	●●●	●●○	●●○	●○○

●●● Alte prestazioni ●●○ Standard ●○○ Basso rendimento

Risultati basati su test interni eseguiti da chef professionisti.

SUGGERIMENTO SALVASPAZIO! FRY TOP HP INSTALLATI SU BASE REFRIGERATA!

Fai crescere il tuo business e ottieni un flusso di lavoro più rapido e semplice in cucina installando il tuo Fry Top HP Zanussi sulle nostre basi refrigerate o freezer.



EVO900

FRY TOP HP AD ALTE PRESTAZIONI

RISCALDAMENTO UNIFORME CONTROLLO INDIPENDENTE SICUREZZA ALIMENTARE

Riscaldamento uniforme e risultati di cottura perfetti

- Riscaldamento uniforme su tutta la superficie, senza zone fredde, garantendo sempre i massimi risultati indipendentemente da dove viene appoggiato il cibo.
- Superficie in acciaio di 20 mm di spessore per un migliore contenimento dell'energia. Funziona con un'inerzia termica elevata, quindi la temperatura della superficie non scende drasticamente quando il cibo viene posizionato o rimosso dalla superficie, eliminando così i tempi di recupero. Preriscaldamento veloce. Particolarmente conveniente nelle cucine che necessitano di preparare grandi quantità di alimenti in breve tempo.

Uscita massimizzata

- Ideale per preparare una sola tipologia di cibo o una combinazione di menu grazie a 4 zone di riscaldamento controllate in modo indipendente.
- Più tempo per grigliare e meno tempo per pulire: risparmia il 30% del tempo necessario per la manutenzione quotidiana rispetto ai tradizionali piani di cottura in acciaio dolce.

Sicurezza alimentare garantita

- I Fry Top cromati Zanussi sono pienamente conformi al Regolamento europeo sui materiali a contatto con gli alimenti (CE) n. 1935/200.



Versione elettrica con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata



Versione a gas con piastra liscia

PANORAMICA DELLA GAMMA

	Modelli elettrici		Modelli gas	
	392404	392405	392406	392407
Piastra liscia	●		●	
Piastra liscia e rigata		●		●
Potenza	20 kW (elettrica)		33 kW (gas)	
Zone di cottura	4			
Dimensioni modelli	1200 x 930 x 250 mm (LxPxH)			
Dimensioni superficie di cottura	1194 x 610 mm (LxP)			
Produttività oraria*	Hamburger : 350 porzioni			
	Petti di pollo : 180 porzioni			
	Verdure a fette : 250 porzioni			
	Sogliole : 180 porzioni			



*Risultati basati su test interni eseguiti da chef professionisti.

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso, 15 – Pordenone
www.zanussiprofessional.it



L'Azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.