



# EASY COOKING<sup>PRO</sup> EASY MOVING

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

# LA TUA CUCINA SI SPOSTA INSIEME A TE

## EFFICIENZA ENERGETICA

La tecnologia ad induzione di tutti i piani di cottura Easy Cooking<sup>PRO</sup> permette un'efficienza energetica fino al 90%.

Per un risparmio di energia del 20% rispetto al sistema di riscaldamento elettrico tradizionale.

## PLUG & PLAY

La gamma Easy Cooking<sup>PRO</sup> è facile da spostare grazie alla funzionalità "plug in" di tutti gli apparecchi e della postazione mobile.

## FLESSIBILITÀ

Easy Cooking<sup>PRO</sup> è una postazione mobile versatile che può essere personalizzata combinando diverse funzioni di cottura.

## 8 ORE DI LAVORO NON-STOP CON LE MASSIME PRESTAZIONI

Prestazioni di cottura garantite nel tempo grazie alla nostra tecnologia ad induzione progettata per le condizioni più stressanti.



Cerca il codice QR sui prodotti per accedere direttamente a manuali utente, video e altri materiali di supporto.





## VENTILAZIONE EASY COOKING<sup>PRO</sup>

Sistema di filtraggio dell'aria a bassa rumorosità integrato che cattura le particelle di grasso e i cattivi odori dall'area di lavoro.

Efficienza del 95% alla massima velocità della ventola.

Sistema di filtraggio a due stadi: filtro dei grassi in acciaio inossidabile (lavabile in lavastoviglie) e filtro in ceramica ai carboni attivi (da rigenerare nel forno).

Efficienza di rimozione degli odori dell'80%.

## APPAGA IL TUO GUSTO

Con Easy Cooking<sup>PRO</sup> hai sempre sotto controllo il tuo menu. Grazie alla gamma di piani di cottura Easy Cooking<sup>PRO</sup> puoi creare menu variegati e personalizzati anche su richiesta. Puoi anche passare facilmente da una funzione a un'altra per soddisfare i tuoi clienti.

## TUTTO A PORTATA DI MANO

Gli alimenti restano sempre al fresco grazie ai cassetti refrigerati da 37 litri integrati compatibili con GN 1/1 e GN 2/4. Intervallo di temperatura da 0 °C a +10 °C con regolazione indipendente.

# EASY COOKING <sup>PRO</sup> EASY LIVING



# EASY COOKING<sup>PRO</sup>

## UN MIX DI EMOZIONI

---



### DALLA COLAZIONE ALLA CENA

Easy Cooking<sup>PRO</sup> è una postazione mobile che soddisfa le tue esigenze dalla colazione alla cena **adattandosi alle tue necessità e al tuo modo di cucinare.**

Combina varie funzioni in base al tuo menu.

### L'ESPERIENZA CULINARIA INIZIA DAGLI OCCHI

Il design di Easy Cooking<sup>PRO</sup> combina **elementi in vetro** con **luci a LED.**

La luce si accende automaticamente quando si inizia a cucinare grazie alla funzione **Easy Cooking<sup>PRO</sup> Match**, mentre il **ripiano superiore in vetro** permette di vedere la creatività dello chef in azione.

Grazie a Easy Cooking<sup>PRO</sup>, ogni piatto diventa una **delizia culinaria.**

# AL PASSO CON I TUOI TEMPI



---

Easy Cooking<sup>PRO</sup> si adatta a tutti gli stili  
di cottura, dalla colazione alla cena



## LIBERO SFOGO ALLA CREATIVITÀ PER TUTTA LA GIORNATA

### **Colazione in veranda**

Stupisci e appaga i tuoi clienti cucinando vicino a loro sin dal primo mattino.

### **Pranzo sulla terrazza**

Metti la tua creatività al servizio degli ospiti con Easy Cooking<sup>PRO</sup>, la postazione mobile con tutto ciò che serve per soddisfare le tue esigenze.

### **Cena a bordo piscina**

Servi l'aperitivo o la cena nelle location più suggestive: un piacere per gli occhi e per il palato.

# POSTAZIONE MOBILE EASY COOKING<sup>PRO</sup>



## CREATIVITÀ IN MOVIMENTO

Dai libero sfogo alla tua **creatività** e **prepara una grande varietà di piatti** con le diverse funzioni di Easy Cooking<sup>PRO</sup>.

Piani di cottura a induzione, wok a induzione e fry top ti permettono di adattare la tua cucina ai vari momenti della giornata, spostandola facilmente da un luogo all'altro in base a dove si trovano i tuoi clienti.

## SCEGLI IL TUO STILE

Spiaggia, montagna o città: Easy Cooking<sup>PRO</sup> non ti abbandona mai. Ti segue per tutta la giornata.

La **versione standard** è disponibile in **acciaio inossidabile** di alta qualità (AISI 304), ma puoi scegliere tra sei finiture diverse\* per adattare la postazione di lavoro alle tue esigenze estetiche.

## POTENZA, VELOCITÀ, FLESSIBILITÀ

Possibilità di **creare diversi menu** in base al momento della giornata e alle richieste dei tuoi clienti. Funzioni sempre pronte grazie alla disponibilità di potenza immediata. Facilità di spostamento grazie alle ruote, per cucinare più velocemente.

Easy Cooking<sup>PRO</sup> è un microcosmo in movimento.

## SCEGLI IL TUO LOOK



Versione standard in acciaio inossidabile di alta qualità (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo



Onice

\* Finiture speciali disponibili per tutte le postazioni mobili su richiesta.

# POSTAZIONE MOBILE EASY COOKING<sup>PRO</sup>



## SISTEMA DI VENTILAZIONE

Il sistema di ventilazione Easy Cooking<sup>PRO</sup> offre un **ambiente migliore** a te e ai tuoi clienti.

La ventilazione Easy Cooking<sup>PRO</sup> è un **sistema di filtraggio dell'aria a bassa rumorosità** con un'efficienza di cattura fino al **95%**.

I filtri dei grassi in acciaio inossidabile (lavabili in lavastoviglie) sono progettati per catturare le particelle di grasso, mentre i filtri a carboni attivi (rigenerabili in forno) riducono i cattivi odori **fino all'80%\***.

## CASSETTI REFRIGERATI

Con Easy Cooking<sup>PRO</sup> puoi anche combinare altri elementi per personalizzare ulteriormente la tua postazione mobile. I cassetti refrigerati ti permettono di avere a portata di mano gli ingredienti o le preparazioni, tenendo tutto sotto controllo per servire i tuoi clienti non-stop.

La **temperatura** è compresa tra 0 °C e +10 °C ed è **regolabile in modo indipendente** per ciascun cassetto.

I cassetti hanno una **capacità di 37 litri** e sono compatibili con GN 1/1 e GN 2/4.

## SPAZI NEUTRI

Easy Cooking<sup>PRO</sup> è come un abito su misura. A seconda delle tue preferenze, puoi configurare la tua postazione mobile con **vani e cassetti refrigerati e neutri**.

Gli spazi neutri sono utili per conservare le scorte e avere a portata di mano gli utensili.



Scansiona il codice  
per scoprire la funzione  
Match di Easy Cooking<sup>PRO</sup>

\* In conformità alla norma EN 61591 (Cappe da cucina per uso domestico – Metodo per misurare le prestazioni). Confronto tra Easy Cooking<sup>PRO</sup> di Zanussi Professional con filtri di ventilazione e una macchina senza filtri.

# PIANI DI COTTURA EASY COOKING<sup>PRO</sup>



**Piano di cottura a induzione monozona**



**Piano di cottura a induzione a due zone**



**Wok a induzione**

## PIANI DI COTTURA E WOK A INDUZIONE

**I piani di cottura a induzione Easy Cooking<sup>PRO</sup> sono funzioni plug-in** da banco o da incasso. Abbinato alla postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup>, il sistema di ventilazione può essere gestito automaticamente grazie alla funzione Match.

### **Easy Cooking<sup>PRO</sup> Match**

La velocità della ventola della postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup> è regolata automaticamente in base all'intensità di cottura.

### **Display touch**

Display touch di vetro bicromatico posizionato sopra per offrire la massima visibilità, con impostazioni della potenza e del timer.

### **Funzione di blocco e sicurezza**

Impedisce di modificare accidentalmente le impostazioni sul pannello di comando. Avviso superficie calda per prevenire le ustioni.

### **Riconoscimento automatico della pentola**

Trasferimento di calore rapido direttamente alla pentola per migliorare le condizioni di lavoro.

### **Versatilità nella cottura**

Grazie alla tecnologia ad induzione puoi approntare preparazioni delicate come il cioccolato fuso anche usando un pentolino (diametro minimo: 120 mm).

### **Easy Cooking<sup>PRO</sup> Bridge**

Combina 2 zone di cottura a controllo indipendente creando un'unica grande superficie (dimensioni massime: 350x450 mm) - solo per il piano di cottura a induzione a due zone.

### **Wok in vetroceramica**

Wok in vetroceramica con spessore di 6 mm (diametro di 290 mm), per assicurare lunga durata e facilità di pulizia.

La versione trifase è perfetta per i piatti che richiedono una cottura a forte intensità, ad esempio le verdure saltate.

## VERSIONI DA INCASSO

Induzione monozona, induzione due zone e wok a induzione sono disponibili nelle **versioni da incasso** da integrare nella tua cucina o nel tuo sistema di distribuzione pasti.



**Scansiona il codice** per scoprire come utilizzare il pannello di controllo dei piani di cottura Easy Cooking<sup>PRO</sup>



**Scansiona il codice** per scoprire la funzione Bridge di Easy Cooking<sup>PRO</sup>

# PIANI DI COTTURA

## EASY COOKING<sup>PRO</sup>



Fry top



Fry top XL

### FRY TOP

I fry top Easy Cooking<sup>PRO</sup> sono **funzioni plug in da banco**. Abbinato alla postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup>, il sistema di ventilazione può essere gestito automaticamente grazie alla funzione Match.

#### Easy Cooking<sup>PRO</sup> Match

La velocità della ventola della postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup> è regolata automaticamente in base all'intensità di cottura.

#### Display touch

Display touch di vetro bicromatico posizionato in alto per offrire la massima visibilità, con impostazioni della temperatura (60 °C - 280 °C).

#### Cottura perfetta

Superficie antiaderente, rapida ripresa della temperatura e uniformità di cottura grazie alla piastra in acciaio inossidabile AISI 436 e alluminio spesso 11 mm e alla tecnologia ad induzione.

#### Funzione di blocco e sicurezza

Impedisce di modificare accidentalmente le impostazioni sul pannello di comando. Avviso superficie calda per prevenire le ustioni.

#### Easy Cooking<sup>PRO</sup> Bridge

Combina 2 zone di cottura a controllo indipendente creando un'unica grande superficie - solo per fry top XL.

#### Funzione di pulizia

Porta la temperatura del fry top a 180 °C per attivare il detergente C40 Rapid Grease.

#### Lotta al grasso

Paraspruzzi e cassetto per la raccolta del grasso integrati (capacità di 0,5 litri per il fry top; 1,2 litri per il fry top XL).



Scansiona il codice per scoprire la funzione Match di Easy Cooking<sup>PRO</sup>

# LA GAMMA



## Postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup> per 3 funzioni

DESCRIZIONE	352087	352086	352083	352082
Dimensioni esterne (mm) LxPxA	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284	1653x788x1284
Alimentazione elettrica	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Funzioni di cottura	Fino a 3	Fino a 3	Fino a 3	Fino a 3
Funzioni di cottura trifase	•		•	
Cassetti refrigerati (37 litri)	2	2		
Cassetti neutri opzionali (30 litri) - 650189	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 4	Fino a 4
Ripiano laterale opzionale - 650005	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2
Portarotolo laterale opzionale - 650195	•	•	•	•
Tipo di spina	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampere	32	32	32	32



## Postazione mobile Easy Cooking<sup>PRO</sup> per 2 funzioni

DESCRIZIONE	352085	352084	352081	352080
Dimensioni esterne (mm) LxPxA	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284	1231x788x1284
Alimentazione elettrica	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Funzioni di cottura	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2
Funzioni di cottura trifase	•		•	
Cassetti refrigerati (37 litri)	1	1		
Cassetti neutri opzionali (30 litri) - 650189	Fino a 1	Fino a 1	Fino a 2	Fino a 2
Ripiano laterale opzionale - 650005	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2	Fino a 2
Portarotolo laterale opzionale - 650195	•	•	•	•
Tipo di spina	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2	IEC/EN 60309-1/2
Ampere	32	32	32	32

# LA GAMMA



## Induzione monozona

## Induzione due zone

DESCRIZIONE	600889	600895	600891
Dimensioni esterne (mm) LxPxA	400x600x152	400x600x152	400x600x152
Alimentazione elettrica	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60	220-240/1N/50-60
Diametro max pentola/padella (mm)	Fino a 340	Fino a 340	Fino a 240 in ciascuna zona
Potenza elettrica (kW)	3,5	5	3,5
Zone di cottura	1	1	2
Produttività	Fino a 11 kg/h di patatine fritte surgelate*	Fino a 11 kg/h di patatine fritte surgelate*	Fino a 11 kg/h di patatine fritte surgelate*
Versioni da incasso	.	.	.
Funzione Bridge			Pentola rettangolare di dimensioni massime 350x450 mm
Tipo di spina	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2	CE-SCHUKO

\*\* Laboratorio di prova in conformità alla norma ASTM F1361 - 07.



## Fry top

## Fry top XL

DESCRIZIONE	600898	600899
Dimensioni esterne (mm) LxPxA	400x600x227	800x600x227
Alimentazione elettrica	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Potenza elettrica (kW)	3,5	7
Zone di cottura	1	2
Superficie di cottura (LxP - mm)	390x410	790x410
Produttività	5,5 kg/h di hamburger**	11 kg/h di hamburger**
Capacità cassetto di raccolta grasso (litri)	0,5	1,2
Tipo di spina	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

\*\* Prova in conformità alla norma ASTM F1275 - 03 con hamburger surgelato (220 g) con il fry top Easy Cooking<sup>PRO</sup> XL. 5,5 kg/h di hamburger con il fry top Easy Cooking<sup>PRO</sup>.



## Wok a induzione

DESCRIZIONE	600893	600897
Dimensioni esterne (mm) LxPxA	400x600x229	400x600x229
Alimentazione elettrica	220-240/1N/50-60	380-415 V/3N/50-60
Diametro ciotola (mm)	290	290
Potenza elettrica (kW)	3,5	5
Versioni da incasso	.	.
Tipo di spina	CE-SCHUKO	IEC/EN 60309-1/2

# SUGGERITI PER TE



## PULIZIA ACCURATA

Utilizza il **raschietto** fornito per rimuovere gli eventuali residui dalla superficie di cottura del fry top senza graffiarla.



## SCEGLI L'ORIGINALE

Grazie alla funzione di pulizia del fry top, puoi impostare la temperatura corretta della superficie di cottura per attivare il **detergente C40 Rapid Grease**.



## PRESTAZIONI AL MASSIMO

Per assicurare l'efficienza del sistema di ventilazione Easy Cooking<sup>PRO</sup> è necessario rispettare le indicazioni per la manutenzione corretta dei filtri.

**Filtri a carboni attivi** da sostituire in base all'indicazione della postazione mobile.



Scansiona il codice QR per vedere come pulire il fry top Easy Cooking<sup>PRO</sup>



Scansiona il codice QR per vedere come pulire i filtri Easy Cooking<sup>PRO</sup>

## ACCESSORI

Per rendere la tua area di lavoro ancora più efficiente.



Portarotolo



Ripiani laterali

# DA A A Z

## PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

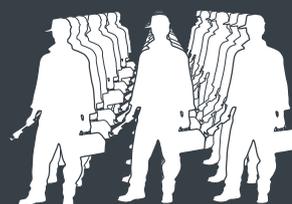
Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi è sempre al tuo fianco.



**149 PAESI  
SERVITI**



**2.200 PARTNER  
DI ASSISTENZA**



**10.000 TECNICI  
QUALIFICATI**

## LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti. L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.

Per ulteriori informazioni, contatta il tuo partner di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

ZANUSSI PROFESSIONAL  
Viale Treviso 15, 33170 Pordenone (PN) Italia  
[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**



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