

FORNO COMPATTO EAZY

EAZY
IL FORNO COMPATTO

Il forno compatto Eazy è ideale nelle cucine di piccole dimensioni e indispensabile in quelle più grandi come supporto nelle varie cotture.

ZANUSSI PROFESSIONAL

FORNO COMPATTO EAZY

TOUCH SCREEN

L'intuitiva interfaccia con touch screen da 5 pollici ti permette di creare, salvare e programmare oltre 300 ricette.

DESIGN ITALIANO

Un tocco di stile italiano che fa la differenza.

ACCIAIO INOX DALLA MASSIMA DURATA

I forni sono realizzati interamente in acciaio inox. Struttura portateglie a 11 livelli (passo 30 mm)

UNIFORMITÀ DI COTTURA

Grazie al design della ventola, le condizioni termiche all'interno della camera sono sempre perfette.

PORTA A DOPPIO VETRO

La porta a doppio vetro facilita le operazioni di pulizia e garantisce maggiore protezione dal calore interno.



A MISURA DEL TUO BUSINESS

LA SOLUZIONE IDEALE PER OTTIMIZZARE LO SPAZIO A DISPOSIZIONE

Tradizione e innovazione vanno di pari passo. Zanussi Professional è la scelta ideale per chi desidera una cucina innovativa ma fedele alla tradizione. Il forno compatto Eazy è ideale nelle cucine di piccole dimensioni ed indispensabile in quelle più grandi come supporto nelle varie cotture.



PULIZIA COMPLETAMENTE AUTOMATICA

3 cicli di lavaggio disponibili + 1 ciclo di risciacquo.

LIVELLO DI IGIENE ALTAMENTE AFFIDABILE

nella camera, grazie alla pulizia facilitata dall'assenza di giunzioni e spigoli vivi.

PROTEZIONE ELEVATA

Protezione dall'acqua IPX4 per una pulizia semplice ed efficace.

INSTALLAZIONE FACILE

6 GN 1/1;
potenza elettrica da 6,9 kW;

cicli di cottura: vapore, misto, convezione + affumicatura e mantenimento in caldo;

connessioni elettriche disponibili: 400V, 3N, 50/60 Hz oppure 230V, 3, 50/60 Hz oppure
230V, 1, 50/60 Hz;

dimensioni esterne mm: 519x803x770 (LxPxH)



CERNIERA A DESTRA



CERNIERA A SINISTRA

MEMORIZZA E REPLICA LE RICETTE QUANDO E COME VUOI

Humidity system

I forni compatti Eazy Zanussi Professional combinano le caratteristiche della cucina a convezione con il supporto dell'umidità nella camera. Ideale per contorni, cottura a vapore, panetteria, mantenimento in caldo e piccole porzioni.

Caratteristiche principali

- **Ciclo di cottura a convezione** (max 300 °C) con 21 livelli di umidità (da 0% a 100%, con incrementi del 5%)
  - **0** = nessuna umidità addizionale (doratura, gratinatura, cottura al forno, cibi precotti)
  - **10-20%** = bassa umidità (piccole porzioni di carne e pesce)
  - **30-40%** = umidità medio-bassa (grosse pezzature di carne, riscaldamento, pollo arrosto e lievitazione)
  - **50-60%** = umidità media (verdure arrosto e prima fase della cottura di carne e pesce)
  - **70-80%** = umidità medio-alta (verdure in umido)
  - **90-100%** = alta umidità (bollito e patate al cartoccio)
- **Preriscaldamento automatico e raffreddamento**
- **Programmabile**: fino a 300 ricette di 9 fasi ciascuna possono essere memorizzate direttamente nel forno e replicate in qualsiasi momento.
- **3 velocità della ventola** in base alla tipologia di alimento.
- **Ciclo di cottura ECO-Delta**.
- Connessione **USB** per scaricare dati HACCP e caricare le ricette.
- **Sonda per misurare la temperatura al centro.**
  Sonda di temperatura a sensore singolo e a 4 sensori per misurare accuratamente la temperatura al cuore del prodotto. Ideale per carne rossa, pesce o pollo. (disponibile come accessorio opzionale).
- **Sistema di pulizia automatico**:
  3 cicli pre-impostati per pulire la camera di cottura, a seconda delle esigenze, e 1 ciclo di risciacquo. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi) e utilizza detergenti liquidi.



INTERFACCIA TOUCH SCREEN INTUITIVA

- **Interfaccia touch screen intuitiva da 5 pollici** per creare, memorizzare e programmare oltre 300 ricette.
- **Il sistema di pulizia** è automatico e offre la possibilità di scegliere tra 3 diversi cicli di pulizia e 1 ciclo di risciacquo.
- **Controllo centralizzato tramite una sola manopola** per scorrere tutte le funzioni del forno. La funzione "push-to-set" consente di impostare rapidamente tutti i parametri di cottura.



Modalità di cottura: a convezione

Modalità di cottura: mista

Modalità di cottura: a vapore

Modalità mantenimento

Modalità di cottura: affumicatura

Raffreddamento. Presente solo a partire dalla fase 2

Tempo di cottura

Sonda di temperatura per alimenti

Modalità di cottura Delta T

Valvola di sfiato: chiusa

Valvola di sfiato: aperta

Percentuale di umidità relativa

Icona di sblocco: consente di modificare un programma

Indicatore di programma modificato dall'utente o nuovo programma

Durante la cottura, consente di verificare i parametri IMPOSTATI (SET) del programma

Iniezione manuale dell'acqua

Tasto avvio programmato

Tasto home: riporta alla schermata iniziale

LOCALI, RISTORANTI E BAR

PANE CROCCANTE APPENA SFORNATO



190 °C a convezione

15 minuti

3 **teglie per ogni infornata**

12 baguette

Sfornare pane non è mai stato così facile: pronto in soli 15 minuti



925007
Teglia antiaderente per baguette (GN 1/1)

FILETTI DI POLLO IMPANATI CROCCANTI



210 °C a convezione

6 minuti

2 **teglie per ogni infornata**

12 porzioni da 140 g l'una

Le apposite teglie garantiscono una frittura gustosa e leggera, assicurando un risultato perfetto anche a pieno carico



925000
Teglia antiaderente U-pan da 20 mm (GN 1/1)

SALMONE GRIGLIATO UNIFORMEMENTE



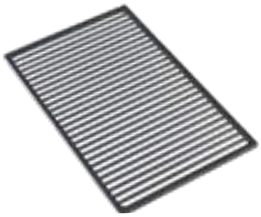
260 °C a convezione

5 minuti

3 **teglie per ogni infornata**

24 **porzioni da 100 g l'una**

Velocizza i tempi di cottura e riduci fumo e odori con la grigliatura al forno.
Verdure grigliate alla perfezione pronte in soli 12 minuti con cottura a convezione a 270°C



925004
Griglia antiaderente (GN 1/1)

IL MENU DA RISTORANTE PERFETTO

PATATE AL VAPORE COTTE A PUNTINO



100 °C livello di umidità 100%

45 minuti

3 **teglie da 3 kg per ogni infornata**

90 **porzioni - 9 kg in totale**

Cuoci le patate al vapore fino a renderle tenere poi condiscile e servile subito oppure passale in forno per ottenere una deliziosa crosticina croccante



922239
Coppia di cestelli per frittura (GN 1/1)

LASAGNE DORATE ALLE PERFEZIONE



190 °C livello di umidità 10%

25 minuti

2 **teglie per ogni infornata**

36 **porzioni da 150 g l'una**

Aggiungere un po' di vapore durante la gratinatura è il segreto per ottenere una doratura croccante e ricca di gusto



925002
Teglia antiaderente U-pan da 60 mm (GN1/1)

CRÈME BRÛLÉÉ, INTRAMONTABILE E AVVOLGENTE



82 °C livello di umidità 100%

30 minuti

2 **teglie per ogni infornata**

30 **cocotte da 80 g l'una**

Non c'è bisogno di coprire le teglie con la pellicola. Grazie alla massima saturazione di vapore, le tue crème brûlée saranno perfettamente cremose e manterranno la loro classica consistenza avvolgente



922062
Griglia in acciaio inox AISI 304 (GN 1/1)

EAZY ACCESSORI

ACCESSORI PER L'INSTALLAZIONE: BASI



Base aperta
Pre-assemblata per una facile installazione del forno

Codice	922369
LxPxH	470x620x800 mm



Supporto per teglie
Da montare sulla base aperta per ulteriore spazio a disposizione

Codice	922370
N. griglie	6
LxPxH	735x128x65 mm



Kit per la sovrapposizione
Ideale per ottimizzare lo spazio in cucina.
Il kit può essere montato in utenza.

Codice	922371
LxPxH	780x600x55 mm



Base di supporto per forni sovrapposti
Pre-assemblata per facilitare l'installazione dei forni

Codice	922368
LxPxH	470x620x320 mm



Kit filtro aria anteriore
Facilita le operazioni ordinarie di manutenzione

Codice	922379
LxPxH	400x350x350 mm



Doccetta esterna
Pre-assemblata per facilitare l'installazione

Codice	922372



Supporto per installazione a parete
Ideale per ottimizzare lo spazio in cucina

Codice	922433
LxPxH	55x87x52 mm



Nasello per chiusura porta a doppio scatto
Apertura porta in totale sicurezza grazie al rilascio graduale del vapore

Codice	922377

TEGLIE GASTRONORM



Griglia

Ideale per:
- preparare arrosti di grosse pezzature
- come supporto per contenitori e piatti non standard
- contenitori e piatti per la rigenerazione

Codice	922062
LxPxH	AISI 304



Griglie per polli

Per una cottura uniforme: pelle croccante e dorata all'esterno, carne morbida e succosa all'interno

Codice	922086 (singolo)	922266 (singolo) 922036 (coppia)
N. polli per griglia	4 (peso 0,7-2 kg)	8 (peso 0,7-2 kg)
Versione	GN 1/2	GN 1/1



Coppia di cestelli per frittura

Ideali per friggere prodotti surgelati (patatine fritte, crocchette di pollo, surimi ecc.)

Codice	922239 (coppia)
LxPxH	AISI 304



Teglia U-pan con rivestimento antiaderente

Ideale per:
- ridurre il tempo di cottura fino al 10% e ridurre il consumo di energia fino all'8% (non è necessario preriscaldare la teglia; a differenza dei fry top, la teglia U-pan può essere utilizzata subito dopo averla tolta dal frigorifero)
- ridurre la diminuzione del peso degli alimenti del 2-4% rispetto ai metodi tradizionali, ottenendo cibi più succosi
- migliorare le operazioni (elimina fumi e calore e non è necessario ungere la teglia o girare i cibi durante la cottura)

Si consiglia l'utilizzo di utensili in plastica per salvaguardare il rivestimento antiaderente.

Non lavare in lavastoviglie con detergente solido

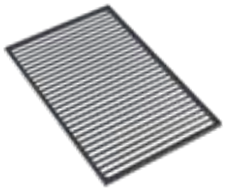
Versione	GN 1/1
20 mm PNC	925000
40 mm PNC	925001
60 mm PNC	925002
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente



Griglia doppio uso con rivestimento antiaderente

Ideale per:
- rispondere alle varie esigenze di cottura (teglia doppio uso, con un lato rigato per grigliare e ottenere le tipiche righe sugli alimenti, e un lato liscio per le cotture al forno e le tostature)
- migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia, elimina fumi e sbalzi di calore, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

Codice	925003
LxPxH	lega di alluminio con rivestimento antiaderente



Griglia con rivestimento antiaderente

Ideale per:
- grigliare bistecche
- migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la griglia)

Codice	925004
LxPxH	lega di alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia piatta per panificazione con rivestimento antiaderente

Ideale per ottenere una doratura uniforme

Codice	925006
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia stampo per uova con rivestimento antiaderente

Ideale per:
- cuocere le uova con il programma di cottura automatica; può essere utilizzata anche per preparare pancake, hamburger, omelette, quiche e altri cibi di forma rotonda
- migliorare le operazioni (non è necessario preriscaldare la teglia, l'alluminio migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

Codice	925005
Materiale	lega di alluminio con rivestimento antiaderente



Teglia per baguette con rivestimento antiaderente

Ideale per:
- cuocere baguette (può contenere 4 baguette da 290 g l'una)
- migliorare le operazioni (l'alluminio forato migliora lo scambio termico per una cottura più veloce e uniforme)

Codice	925007
Materiale	alluminio forato, rivestimento in silicone

SONDA PER ALIMENTI



Sonda spillone

Per controllare la temperatura al cuore del prodotto. Sonda a sensore singolo.
Indispensabile per le cotture ECO-Delta e per i cicli guidati da sonda.

Codice	922441: Sonda di temperatura a sensore singolo
Codice	922442: Sonda di temperatura a 4 sensori

Cappa aspirante

Ideale per ridurre gli odori in cucina. (Cappa standard con motore o a condensazione). Disponibile su richiesta.

DETERGENTE



Detergente C20 Extra Strong per forni

Ergonomico, facile da usare e da riporre, una confezione contiene 2 taniche da 5 litri.

Codice	0S2282

TRATTAMENTO DELL'ACQUA



Demineralizzatore con cartuccia e flussimetro

Ideale per:
- evitare il rischio di alterare il gusto e l'aspetto dei cibi
- prolungare la vita del tuo apparecchio
- garantire minori costi di manutenzione
- ridurre la formazione di calcare

Codice	920004

Scansiona il QR code per scoprire l'ampia gamma di accessori e consumabili a tua disposizione

Consulta la scheda tecnica del prodotto per la lista completa degli accessori.

DALLA A ALLA 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 Professional è sempre al tuo fianco.

MANTENETE LA VOSTRA ATTREZZATURA SEMPRE PERFORMANTE

149
PAESI SERVITI

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti.

2.200
PARTNER DI SERVIZIO

L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.

10.000
TECNICI QUALIFICATI

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



	240055	240056
Porta a battente destra		•
Porta a battente sinistra	•	
Dimensioni esterne (LXPXH)	519x803x770 mm	
Dimensioni interne (LxPxH)	380x540x370 mm	
Capacità teglie GN	GN 1/1	
Controllo dell'umidità	21 livelli	
Potenza elettrica	6,9 kW	
Connessioni elettriche	400 V, 3N, 50/60 Hz - 230 V, 3, 50/60 Hz - 230 V, 1N, 50/60 Hz	
Peso	69 kg	
Alimentazione idraulica	3/4"	
Scarico dell'acqua	40 mm	
Pressione dell'alimentazione idraulica	1.5 - 4.5 bar	
Sistema di pulizia	3 cicli di pulizia + 1 ciclo di risciacquo	

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it

SEGUICI

10/25

Part of Electrolux Professional Group

L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le immagini non hanno implicazioni contrattuali.