



EVOPRO 700&900

TRADITION IN JEDEM DETAIL

Eine neue Generation modularer Kochblöcke, die Leistung, Zuverlässigkeit und absolute Flexibilität bietet. Entwickelt für Profis, konzipiert für Einfachheit.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

DIE VORZÜGE DES MODULAREN KOCHENS VON ZANUSSI PROFESSIONAL

Spitzenleistung, ausgezeichnete Zuverlässigkeit und hohe Robustheit: allesamt Eigenschaften, die für Küchen mit hohem Arbeitsaufkommen entwickelt wurden, in denen schnell und unter umfassender Qualitätskontrolle gearbeitet werden muss.

Die Kombinationsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt, und jede davon wird zweifellos Ihren Ansprüchen gerecht. Zanussi Professional hat es geschafft, Tradition und Innovation zu vereinen. Das Ergebnis: unübertroffene Leistung, Robustheit und Energieeinsparungen.

Premium- Standardausstattung

- ▶ Einteilige Arbeitsplatte aus gepresstem Edelstahl (2 mm bei EvoPro 900 – 1,5 mm bei EvoPro 700) mit glatten, abgerundeten Ecken.
- ▶ Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche.
- ▶ Einteilige Seiten- und Rückwände sorgen für Haltbarkeit und maximale Stabilität.
- ▶ Rechtwinklige, lasergeschnittene Seitenkanten ermöglichen einen bündigen Einbau.

ZANUSSI
PROFESSIONAL





MODULARITÄT

**AUF IHRE
ARBEITSABLÄUFE
ZUGESCHNITTEN**

GROSSE MODULE

UNZÄHLIGE KONFIGURATIONEN

KOCHFELDER UND HERDE



- ▶ Free-Zone Induktion
- ▶ Induktionskochfelder
- ▶ Elektroherde
- ▶ Gasherde

PASTAKOCHER



- ▶ Pastakocher, elektrisch
- ▶ Gas- und Elektro-Standard-Pastakocher

DURCHGEHENDE KOCHPLATTEN



- ▶ Gasherde mit durchgehender Kochplatte
- ▶ Durchgehende Kochflächen

FRITTEUSEN



- ▶ OptiOil Fritteusen HP
- ▶ Fritteusen HP

BRATPLATTEN



- ▶ Bratplatten HP

GRILLS



- ▶ Elektro-Grills HP
- ▶ Gas-Grills HP

KOCHKESSEL UND KIPPBRATPFANNEN



- ▶ Kippbratpfannen
- ▶ Kochkessel

MULTIFUNKTIONS-HERD



- ▶ Multifunktionsherd

PLATTEN UND UNTERBAUTEN



- ▶ Offene Unterbauten
- ▶ Kühl-Unterbauten
- ▶ Spüleinheiten
- ▶ Wassersäulen
- ▶ Arbeitsplatten

KONFIGURATOR

Nutzen Sie den speziellen EvoPro-Konfigurator für Modulares Kochen von Zanussi Professional, um den perfekten modularen Kochblock für Ihre Anforderungen zu erstellen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Vertriebsmitarbeiter.

EVOPRO 900

Lernen Sie die
drei neuen
Module kennen

OPTIOIL FRITTEUSEN HP

Leistungsstarkes,
zuverlässiges Frittieren
für einen gleichbleibend
unübertroffenen
Geschmack. Mehr
Effizienz weniger
Ölverschwendung.



PLUS

Sortiment

Komplett, zuverlässig, robust und
sicher

Auswahl

Eine vielseitige Auswahl für alle
Kochanforderungen

Ersparnis

Ressourcen optimieren und bei
jedem Service Zeit sparen

FREE-ZONE INDUKTION

Schnell, präzise und energieeffizient - mehr Leistung, kühlere Küchen. Free-Zone Induktion bedeutet volle Flexibilität und sanftes, müheloses Regulieren.



PASTAKOCHER MIT AUTOMATISCHER WASSERNACHFÜLLUNG

Effizient bei jedem Kochvorgang und flexibel über Pasta hinaus - eine Bereicherung für jede Küche und darauf ausgelegt, Ausfallzeiten zu reduzieren und den Service für Köche zu optimieren.

EVOPRO 700

**Robust,
kompakt und
ergonomisch**

PASTAKOCHER

Vielseitig und leistungsstark dank der „Energy Control“ bei Gasmodellen, dem Infrarot-Heizsystem für Elektro-Versionen und der „Energy Saving“-Vorrichtung zum Nachfüllen des Behälters mit heißem Wasser.



PLUS

Sortiment

Komplett, zuverlässig, robust und sicher

Auswahl

Eine vielseitige Auswahl für alle Kochanforderungen

Ersparnis

Ressourcen optimieren und bei jedem Service Zeit sparen

INDUKTION HP

Für alle, die Geschwindigkeit und Energieeinsparung schätzen. Die Glaskeramikoberfläche aktiviert den Induktionsring erst bei Kontakt mit dem Topf.

CHROM-BRATPLATTE

Zum Garen verschiedener Arten von Lebensmitteln, Fleisch, Fisch und Gemüse mit maximaler Effizienz und ohne Geschmacksübertragung.

FRITTEUSEN HP

Optimieren Sie Ihre Abläufe mit Frittierlösungen, die Kosten senken und die Produktivität maximieren.



Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung und OptiOil Fritteuse HP

Die Serie EvoPro 700 wurde um zwei fortschrittliche Funktionen erweitert: Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung und OptiOil Fritteuse HP. Schnellere, einfachere und kostengünstigere Zubereitung großer Mengen.

INDUKTIONSKOCHEN FÜR TOTALE KONTROLLE

- ▶ REIBUNGSLOSE UND SCHNELLE HANDHABUNG
- ▶ ENERGIEEFFIZIENTE TECHNOLOGIE
- ▶ LEICHT ZU REINIGENDE GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Dank der hochmodernen Kochfläche wird das Garen beschleunigt und die Wärmeableitung deutlich reduziert.

FREE-ZONE INDUKTION



Von Natur aus effizient, bewusst umweltfreundlicher

Die Induktionstechnologie gewährleistet bis zu **90 %**

Energieeinsparung und sorgt für ein kühles, angenehmeres Umfeld – eine intelligentere und nachhaltigere Art des Kochens.

FLEXIBILITÄT, DIE SICH IHNEN ANPASST

Die Free-Zone Induktion bietet Köchen vollständige Kontrolle – wählen Sie zwischen Leistungs- und Temperatureinstellungen, die Ihrem Kochstil und Ihren Anforderungen entsprechen. Individuelle Kontrolle für jeden Kochstil.

PRÄZISION, AUF DIE SIE SICH VERLASSEN KÖNNEN

Stellen Sie die **perfekte Temperatur** ein (von 30 °C bis 250 °C) oder wählen Sie aus **30 Leistungsstufen** pro Zone. Dank präziser Regulierung können Köche sich jederzeit auf gleichbleibende, perfekte Ergebnisse verlassen.

WÄHLEN SIE IHRE KONFIGURATION

Die Free-Zone Induktion ist in zwei Formaten erhältlich – als Vollmodul mit 4 Kochzonen oder als Halbmodul mit 2 Kochzonen – und fügt sich nahtlos in jedes Küchen-Layout ein. Beide Versionen sind freistehend auf einem geschlossenen Schrank und nur für EvoPro 900 erhältlich.

- 4 Kochzonen**
- 4 Regler**
- 4 Digitalanzeigen**



Effizienz und Kreativität auf jedem Zentimeter

KOMPAKTE VIELSEITIGKEIT

Die Free-Zone Induktion ist für Töpfe und Pfannen ab einem Durchmesser von nur 7 cm ausgelegt und bietet maximale Flexibilität, ohne zusätzlichen Platz zu beanspruchen.



INDUKTIONSKOCHFELDER

Sicherheit und Kontrolle für effizientes Kochen

MINIMIERTER WÄRMEVERLUST

Das Induktionskochsystem ermöglicht schnelles und sicheres Garen bei geringer Hitzeableitung und minimalen Wärmeemissionen. Dank der präzisen Regler behalten Köche stets die ultimative Kontrolle über alle Vorgänge. Es eignet sich ideal für die Zubereitung empfindlicher Gerichte wie Pudding und ist auch perfekt für den Einsatz von Pfannen, wenn volle Leistung gefragt ist.

- ▶ 6 mm starke Glaskeramikoberfläche mit exklusivem Design.
- ▶ Unabhängig voneinander steuerbare Induktionszonen: 5 kW für EvoPro 900 | 3,5 oder 5 kW HP-Versionen für EvoPro 700
- ▶ 9 Kochstufen für vollständige Kontrolle und Beleuchtung für den Zonenbetrieb
- ▶ Die Glaskeramikoberfläche erwärmt sich nur bei direktem Kontakt mit Pfannen, was einen komfortablen Arbeitsplatz und eine leicht zu reinigende Oberfläche gewährleistet.

Präzision bei jeder Bewegung, Geschmack bei jedem Bissen

INDUKTIONSFLÄCHE MIT GEWÜRZREGAL AN DER VORDERSEITE

- ▶ 2 Kochstellen mit unabhängiger Leistungsregelung (5 kW HP), jeweils mit einer Sicherheitsvorrichtung zum Schutz vor Überhitzung
- ▶ 6 GN 1/9-Behälter mit Deckel



Sparen Sie bis zu 20 % Ihrer Energiekosten.*

LEISTUNGSSTARK UND EFFIZIENT

Leistung und maximale Energieeffizienz gehen Hand in Hand mit Produktivität. Verbesserte Energieeffizienz dank Induktionstechnologie im Vergleich zu Infrarotmodellen*.

*Testverfahren in Anlehnung an ASTM F1521 unter Verwendung des am besten geeigneten Pfannentyps, um maximale Effizienz zu gewährleisten.





Der **Induktionswok** – für Liebhaber der Fusionsküche

Ideal für die Zubereitung vegetarischer Gerichte sowie zum Sautieren



WOK MIT INDUKTION

- ▶ Einzelne Kochstelle mit Sicherheitsvorrichtung zum Schutz vor Überhitzung
- ▶ Bedienfeld mit 9 Leistungsstufen und Kontrollleuchte, die anzeigt, wann die Oberfläche betriebsbereit ist.

ELEKTROHERDE

Schnelles und flexibles Kochen

KOCHPLATTEN

Die EvoPro Elektro-Kochplatten sind mit 300 x 300 mm großen gusseisernen Kochplatten ausgestattet. Robuste, sichere und leicht zu reinigende Konstruktion. Individuell steuerbare Kochplatten mit Stufenregelung (quadratisch beim EvoPro 900 – quadratisch oder abgerundet beim EvoPro 700).



STATISCHER ELEKTROOFEN

- ▶ Eingelassene, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichten Verschluss und bessere Hygiene
- ▶ Backofenraum aus Edelstahl mit gerippter Bodenplatte (5 mm Gusseisen)
- ▶ Backofenraum mit 3 Ebenen für GN 2/1-Bleche
- ▶ Die oberen und unteren Heizelemente können unabhängig voneinander oder gleichzeitig betrieben werden.
- ▶ Einstellbarer Thermostat von 110 °C bis 285 °C



GASHERDE



Maximale Leistung und Performance

GASBRENNER

Maximale Leistung, Robustheit und Hygiene

- ▶ Emaillierte Gusseisen- oder Edelstahlpfanne
- ▶ EvoFlame ist ein intelligenter Kochgeschirr-Sensor, der durch optimierte Prozesse zur Entlastung beiträgt.
- ▶ Brenner mit Flammenausfallvorrichtung
- ▶ Geschützte Zündflamme

Flower Flame steht für Energieeinsparung

- ▶ Der exklusive „Flower Flame“-Brenner garantiert Flexibilität und hohe Effizienz dank seiner einzigartigen Form, die sich sowohl horizontal als auch vertikal ausdehnt und so perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe ermöglicht.
- ▶ Die **Flamme passt sich dem Durchmesser des Topfbodens an**, sorgt für eine optimale Abdeckung und erreicht die Kochtemperatur wesentlich schneller, wodurch die **Wärmeabgabe reduziert** wird.



EvoFlame ermöglicht Einsparungen von bis zu 20 % beim Gasverbrauch*.

*Gemäß interner Tests im EPR-F&E-Labor



STATISCHER GASOFEN

- ▶ Maximale Leistung mit 8,5 kW und einer Betriebstemperatur von 120 °C bis 280 °C
- ▶ Isolierung wird durch eine 40 mm dicke Tür gewährleistet
- ▶ Gleichmäßiges Garen dank gerippter Bodenplatte aus Gusseisen (5 mm dick)
- ▶ Piezo-Zündung für einfache Bedienung
- ▶ Backofenraum mit 3 Ebenen für GN 2/1-Bleche

PASTAKOCHER



- ▶ **PERFEKTE WIEDERHOLBARKEIT FÜR HERVORRAGENDE KONSISTENZ**
- ▶ **PRÄZISION UND FLEXIBILITÄT, DIE SICH AN UNTERSCHIEDLICHE BEDÜRFNISSE BEIM KOCHEN ANPASSEN**
- ▶ **VEREINFACHTER ARBEITSABLAUF DANK AUTOMATISCHER WASSERVERWALTUNG**

Denn Köche verdienen Konsistenz, Vielseitigkeit und Effizienz. Die Pastakocher von Zanussi Professional verarbeiten vielfältige Lebensmittel mit hoher Produktivität und herausragender Leistung.

PASTAKOCHER, ELEKTRISCH

Pastakocher mit automatischer Wasser-Nachfüllung – gleichbleibende Qualität ohne Kompromisse

Entwickelt für Pasta und mehr. Eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Getreide und vielem mehr.



AUTOMATISCHE WASSERAUFFÜLLUNG

Durch die automatische Verwaltung wichtiger Aufgaben und die Aufrechterhaltung eines optimalen Wasserstands können sich Köche auf das Wesentliche konzentrieren, der Betrieb läuft reibungslos und jeder Service wird mit maximaler Effizienz erbracht.

INTUITIVE DIGITALE STEUERUNG

Das digitale Display und der Drehknopf vereinfachen die Bedienung zusätzlich, bieten eine verbesserte Sichtbarkeit und eine einfache Steuerung.



Automatische Pastakocher

(EvoPro 700)



DER **AUTOMATISCHE PASTAKOCHER** KANN AUCH FÜR ALLE ARTEN VON NUDELN, REIS, KNÖDELN UND GEMÜSE VERWENDET WERDEN.

- ▶ Eine hohe Performance wird durch das starke Infrarot-Heizsystem gewährleistet, das unterhalb des Behälters positioniert ist.
- ▶ Dank des **Rapid-Systems** wird der Behälter kontinuierlich mit heißem Wasser nachgefüllt, wodurch ein konstantes Kochen gewährleistet wird und die Garergebnisse stets optimal sind.
- ▶ Eine integrierte Sicherheitsvorrichtung verhindert, dass das Gerät trocken läuft.
- ▶ Flexibles Garen für jeden Bedarf: mehrere Zeitprogramme und Kochzyklen für empfindliche/frische oder herzhaftere Speisen



GAS- UND ELEKTRO-STANDARD-PASTAKOCHER

Hohe Produktivität und ausgezeichnete Leistung

ENERGIESPARVORRICHTUNG

Die optionale Energiesparvorrichtung ermöglicht das Nachfüllen von heißem Wasser bei konstanter Siedetemperatur, verbessert die Kochergebnisse und reduziert den Energieverbrauch. Es ist keine zusätzliche Energieversorgung erforderlich.

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gas-Pastakocher

Bietet eine präzise, kontinuierliche Steuerung der Leistung und Kochintensität. Die Möglichkeit, bei niedrigeren Temperaturen zu arbeiten, reduziert den Gasverbrauch in Nebenzeiten, und der nicht-elektrische Anschluss ermöglicht eine flexible Installation und Nutzung.

Pastakocher, elektrisch

Verfügt über ein stufenweise regelbares Infrarot-Heizsystem unterhalb des Behälters, das eine gleichbleibende Leistung, Effizienz und konsistente Kochergebnisse gewährleistet.



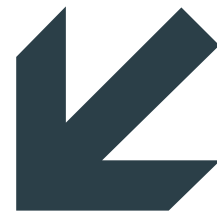
Programmierbares und automatisches Hebesystem

Es gewährleistet die Wiederholbarkeit des Garzyklus und garantiert durch die Automatisierung des gesamten Garvorgangs stets die gleiche **hohe Qualität** der Speisen durch die Automatisierung des gesamten Garvorgangs.

- ▶ Möglichkeit, **9 Garzeiten** über eine digitale Steuerung zu speichern. Jeder Heber kann unabhängig von den anderen arbeiten.
- ▶ **Einfache Bedienung:** Das Anheben des Korbs wird durch eine einfache Drucktaste aktiviert.
- ▶ Kann bei Bedarf manuell aktiviert werden.
- ▶ 200 mm breit, mit 3 Edelstahl-Korbhalterungen, die jeweils GN 1/3-Körbe aufnehmen können.
- ▶ Zur maximalen Flexibilität auf einer Seite des Pastakochers oder auf beiden Seiten zu platzieren, um bis zu 6 quadratische Einzelportionskörbe anzuheben.



GASHERDE MIT DURCHGEHENDER KOCHPLATTE



VIEL PLATZ UND HOHE TEMPERATUREN

„Solid Top“-Herde sind mit einer **großzügigen gusseisernen Kochplatte** ausgestattet, auf deren geräumiger Oberfläche viele Pfannen Platz finden und die für **mehr Widerstand und Stabilität** sorgt.

- ▶ Kochfläche mit unterschiedlichen Temperaturzonen: maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, die zu den Rändern hin allmählich auf 200 °C abfällt
- ▶ Einzelner zentraler Brenner mit optimierter Verbrennung und Flammenausfallvorrichtung
- ▶ Piezo-Zündung
- ▶ Geschützte Zündflamme



DURCHGEHENDE KOCHFLÄCHEN

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasversion (nur EvoPro 900)

Mit dem Gaskochfeld können Speisen **zubereitet oder vor dem Servieren auf einer konstanten Temperatur gehalten werden.**

- ▶ Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme
Jeder Brenner verfügt über zwei Abzweigungen mit vier Flammenlinien.
- ▶ Piezo-Zündung; geschützte Zündflamme

Elektrische Version

Das Elektrokochfeld ist mit einer großen Stahlfläche ausgestattet, die zum Kochen und Abstellen geeignet ist. Die Kochfläche **gewährleistet Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit.**

- ▶ Zwei oder vier separate Kochzonen.
- ▶ Die Heizelemente sind Infrarot.
- ▶ Mehrere Temperaturzonen erzeugen einen Gradienten über die gesamte Platte, um jedem Kochstil gerecht zu werden.



FRITTEUSEN: KONSTANTE LEISTUNG

A stainless steel deep fryer is shown from a high-angle perspective. The fryer has a digital control panel on the front left with four small display windows and a single control knob. A metal fry basket is partially submerged in the oil tank. The background is dark, making the metallic surfaces of the fryer stand out.

- ▶ **PRODUKTIVITÄT MAXIMIEREN, KOSTEN MINIMIEREN**
- ▶ **VIELSEITIGE FRITTIERLÖSUNGEN FÜR JEDE KÜCHE UND JEDES MENÜ**
- ▶ **VERLÄNGERTE LEBENSDAUER DES ÖLS FÜR GERINGERE KOSTEN**

Kochen Sie mehr, arbeiten Sie intelligenter und betreiben Sie Ihre Küche effizient mit einfacher, präziser Steuerung, ermöglicht durch fortschrittliches Design und Technologie.

OPTIOIL FRITTEUSEN HP

Hohe Leistung
Perfekte
Frittierergebnisse
Verlängerte
Lebensdauer des Öls

Diese Fritteuse ist auf Leistung ausgelegt – sie liefert zuverlässige, goldbraune Ergebnisse und hilft Ihnen dabei, Öl effizienter zu nutzen, selbst in kompakten Küchen.



Bis zu 66 kg Pommes
frites pro Stunde*
(2 Frittierkörbe)

ÖLSTANDSWARNUNG

Intelligente Erinnerungsfunktionen weisen den Bediener darauf hin, das Öl zum richtigen Zeitpunkt nachzufüllen, um eine gleichbleibende Frittierqualität zu gewährleisten – bei jedem Einsatz.

EINFACHE, PRÄZISE STEUERUNG

Das digitale Display mit Drehknopf ermöglicht eine genaue Einstellung. Entwickelt, um Köchen mit minimalem Aufwand die Kontrolle zu ermöglichen.

* Test inspiriert von ASTM F1361 – Fritteusen, durchgeführt bei voller Beladung mit den Modellen 2x15 L OptiOil Fritteusen HP.

BIS ZU
50 %
Öleinsparung**

Dies wird durch das **fortschrittliche Ölfilter**-System mit Papierfiltern ermöglicht.

**Basierend auf internen Tests



PLATZSPARENDES DESIGN (nur EvoPro 700)

Die 2x5-Liter-Fritteuse bietet hohe Leistung auf nur 40 cm Platz

HOCHLEISTUNGS- FRITTEUSEN

MAXIMALE LEISTUNG, MAXIMALE EFFIZIENZ

Schnelles Aufheizen und schnelle Temperaturrückgewinnung sorgen für konsistente Ergebnisse, Charge für Charge, und ermöglichen so eine höhere Produktivität und Effizienz.

EINFACH ZU BEDIENEN

Effizienterer und schnellerer Arbeitsablauf dank speziell entwickelter Zubehörteile. Das Öl bleibt durch das doppelte Filtersystem länger sauber. Die Reinigung ist dank der abgerundeten Kanten der Pressstahlbehälter einfach.



Bis zu **38 kg Pommes frites pro Stunde***
(1 Wanne)



Fritteusen mit V-förmiger Wanne

Die V-förmige Wanne verfügt über eine Kaltzone, in der der Ölzerfall minimiert wird. Dadurch wird die Lebensdauer des Öls verlängert und die Sauberkeit verbessert.



* Test inspiriert von ASTM F1361 – Fritteusen, durchgeführt bei voller Beladung mit den 23-Liter-Modellen Fritteusen HP.



23-L-Fritteuse HP

(EvoPro 900)

AUTOMATISCHE GARFUNKTION

- ▶ Automatische Fritteusen passen die Garzeit dank der automatischen Beladungskompensationsfunktion (Patent EP3125644B1 und Produktfamilie) automatisch an die Menge des eingefüllten Produkts an.

FORTSCHRITTLICHES FILTRIERSYSTEM

- ▶ Die eingebaute Ölrückführungspumpe arbeitet mit dem fortschrittlichen Filtersystem zusammen, um selbst kleinste Speisereste zu entfernen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern (nur bei ausgewählten Modellen).

15-L-Fritteuse HP

(EvoPro 700)

AUTOMATISCHES KORBHEBESYSTEM

- ▶ 2 unabhängig voneinander gesteuerte Hebevorrichtungen

PROGRAMMIERBARE STEUERUNG

- ▶ Das automatische Korbhebesystem verfügt über 5 verschiedene Programme (5 Temperaturen und 2 Hebezeiten pro Programm).
- ▶ Die Funktion „Schmelzen“ wird für feste Frittierfette verwendet.





BRATPLATTEN



Gleichmäßige Hitze und maximale Qualität



EINE AUSWAHL AN KOCHPLATTEN-OBERFLÄCHEN

Die EvoPro Bratplatten wurden so konzipiert, dass die **erforderliche Temperatur schnell erreicht wird, die Wärmeverteilung gleichmäßig ist und nur ein minimaler Wärmeverlust auftritt.**

Darüber hinaus **wird die Reinigung** durch folgende Merkmale **erleichtert**: Einteilige gepresste Kochfläche mit abgerundeten Ecken, großem Abflussloch und abnehmbarer Spritzschutzwand.

VERFÜGBARE VERSIONEN

Elektrische Beheizung

- ▶ Incoloy-gepanzerte Heizelemente unter der Kochplatte

Gasbeheizung

- ▶ Piezo-Zündung

KOCHFLÄCHEN

Poliertes Chrom

Gewährleistet maximale Reinigungsfreundlichkeit während des Betriebs und verhindert so leicht das Vermischen von Aromen beim Wechsel von einer Speiseart zur anderen.



Gebürstetes Chrom

Hohe Kratzfestigkeit und einfache Reinigung am Ende des Arbeitstages.



Wählen Sie je nach Bedarf zwischen einer **glatten, geriffelten oder gemischten** (glatt/geriffelt) Kochfläche. Erhältlich mit geneigter oder horizontaler Platte (ideal zum flachen Braten).



Lebensmittelsicherheit garantiert

Die Bratplatten von Zanussi Professional entsprechen vollständig der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Bratplatte HP (nur EvoPro 900)

Große Kochfläche

1200 mm Breite

Kratzfeste Oberfläche (patentiert)*

Hochproduktive Version mit kratzfester Oberfläche dank der speziellen Behandlung der Chromplatte.

Gleichmäßige Garung

Die 20 mm dicke Kochplatte garantiert eine hervorragende Temperaturverteilung.

Hygiene-Garantie

Große Ablauföffnung mit 60 mm Durchmesser und großem Fettauffangbehälter (3 l).



Gestalten Sie Ihre Küche ergonomischer. Bratplatten können auf einem Kühl-/Gefrierschrank* oder einem Unterschrank installiert werden.



*EP3117746B1 und Produktfamilie

ELEKTRISCHE HP-GRILLS

Grillen Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse bis zur Perfektion

Der **EvoPro Grill** wurde für das präzise und vielseitige Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse entwickelt.

Quick Heat heizt den Grill in kürzester Zeit auf und beschleunigt den Garvorgang durch Heizelemente in Kombination mit Grillrosten und patentierten, abnehmbaren Heat Boost-Deflektoren (Patent EP3127458B1 und Produktfamilie).



LEISTUNG UND PRÄZISION

Perfekte Ergebnisse, selbst unter Stress Die Garzeiten sind schnell und präzise. Die Temperatur kann bei Nichtgebrauch auf ein Minimum reduziert werden und erreicht in Rekordzeit das ideale Niveau. Deflektoren verbessern die Garleistung und Energieeffizienz.

VIELSEITIGKEIT UND KAPAZITÄT

Die **große Kochfläche von bis zu 120 cm** ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen, ohne dass sich die Aromen vermischen. Jede Zone (Modelle mit 80 und 120 cm) kann separat für die teilweise oder vollständige Nutzung gesteuert werden

EINFACHE REINIGUNG UND WARTUNG

Die Edelstahlroste sind abnehmbar und spülmaschinenfest. Der integrierte Wasserhahn und Abfluss vereinfachen alle Reinigungsvorgänge und gewährleisten einen schnellen und reibungslosen Arbeitsablauf von Anfang bis Ende. Ein integrierter Wasserhahn mit Fettauffangbecken ermöglicht ein schnelles Befüllen und Entleeren. Der Wasserstandsalarm bewirkt, dass der Tank stets korrekt befüllt ist, um eine zuverlässige Leistung zu gewährleisten.

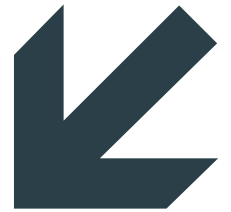


Patentiert (EP3127458B1 und Produktfamilie)



Gestalten Sie Ihre Küche ergonomischer. HP Grills können auf einem Kühl-/ Gefrierschrank* oder einem Unterschrank installiert werden.

GAS-HP-GRILLS



LEISTUNG UND EFFIZIENZ

Entwickelt für **Produktivität** bietet dieses Gerät eine großzügige Kochfläche mit abnehmbaren Roste und präziser, **flexibler Leistungsregelung**. Unabhängige, hocheffiziente Edelstahlbrenner ermöglichen die individuelle Nutzung jedes Rosts und bieten so maximale Vielseitigkeit. Das **Strahlungsheizsystem gewährleistet eine optimale Wärmeübertragung**. (Patent: US9591947B2 und Produktfamilie)

MAXIMALE LEISTUNG, MINIMALER AUFWAND

Effizienteres Kochen dank einer großen Antihaft-Oberfläche und tiefen Fettauffangschubladen – eine pro Brenner –, die Wasser aufnehmen können, um die Reinigung zu erleichtern und für zusätzliche Feuchtigkeit zu sorgen. **Herausnehmbare Roste und dreiseitige Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl** vereinfachen die Pflege und sind spülmaschinenfest, während die robusten emaillierten Gusseisenroste leicht anzuheben und zu reinigen sind.

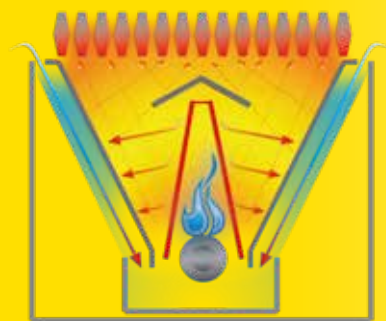


Oben kochen, unten kühlen oder gefrieren



Strahlungsheizsystem – gleichmäßige Hitze für perfekte Ergebnisse

Die effiziente Verbrennung der Brennerflamme wird durch die zugeführte Luft unterstützt. Die Flamme erwärmt den Strahlungsschutz aus AISI 441. Die Wärme wird zu den Deflektoren abgestrahlt und gleichmäßig über den Grillrost verteilt, wodurch eine **konstante Temperatur und perfekte Grillergebnisse auf der gesamten Oberfläche gewährleistet sind**.



Das Strahlungsheizsystem. Patentierte (US9591947B2 und Produktfamilie)

KIPPBRATPFANNEN

Auswahl der Kochstellen

DUOMAT-OBERFLÄCHE

EvoPro Kippbratpfannen mit der innovativen **Duomat**-Kochfläche (eine Verbindung aus unterschiedlichen Edelstahllegierungen) sind eine gute Lösung, um eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Kochbereich zu gewährleisten. Sie bieten eine bessere thermische Stabilität beim **Trockengaren**, sind die beste Wahl gegen Korrosion beim **Nassgaren** und können zum „**flachen**“ Braten verwendet werden.

EINFACHERES ENTLLEEREN

Alle EvoPro Kippbratpfannen-Modelle sind mit abgerundeten Ecken und einer gepressten Ausgusslippe ausgestattet, um sowohl das Entnehmen von Speisen als auch die Reinigung zu erleichtern.

- ▶ Hochpräzises manuelles oder automatisches Kippsystem
- ▶ Wanne mit abgerundeten Ecken und nahtlosen Schweißnähten

VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasmodelle

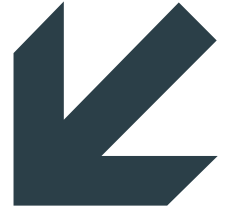
- ▶ Die in den Boden **eingebauten Heizelemente** bewegen sich beim Kippen gemeinsam.

Elektromodelle

- ▶ **Infrarot-Heizelemente** unter der Kochfläche
- ▶ Die **in den Boden** der Wanne **eingebauten Heizelemente** bewegen sich beim Kippen gemeinsam.



KOCHKESSEL



Große Kapazität und ausgezeichnete Leistung

EFFIZIENZ UND PRODUKTIVITÄT

EvoPro-Kochkessel garantieren dank des Energieregler eine gleichmäßige Garung und präzise Steuerung, während die Edelstahl-Gasbrenner, die durch eine Zündflamme mit elektronischer Zündung gesteuert werden, eine optimierte Verbrennung und hohe Effizienz gewährleisten.

- ▶ Gepresste Wanne und doppelwandiger Deckel aus **Edelstahl 316L AISI**
- ▶ Sicherheitsventil zur Gewährleistung des Arbeitsdrucks bei Modellen mit indirekter Beheizung
- ▶ Tiefgezogene Wanne mit abgerundeten Ecken und nahtlosen Schweißnähten
- ▶ Das Manometer kontrolliert den korrekten Betrieb des Kochkessels.



Direkte Beheizung bei Gasmodellen

- ▶ Der Behälter mit den Lebensmitteln wird direkt beheizt.
- ▶ Die Wärme konzentriert sich im Boden.
- ▶ Es ist keine Mindestbeladung erforderlich.

Indirekte Beheizung bei Gas- oder Elektromodellen

- ▶ Das Wasser im Doppelmantel wird gekocht und verwandelt sich in Dampf, der den Behälter gleichmäßig erwärmt.
- ▶ Die Wärmeverteilung ist gleichmäßiger.
- ▶ Vielseitiger, geeignet für empfindliche Produkte und zum Kochen
- ▶ 50 % der Kapazität der Wanne als Mindestbeladung



VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasmodelle

- ▶ Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallvorrichtung, Temperaturbegrenzer und geschützter Zündflamme.

Elektromodelle

- ▶ Heizelemente mit Energiesteuerung, Temperaturbegrenzer und Druckschalter.



MULTIFUNKTIONS- HERD

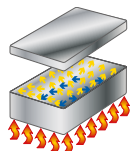
Perfekt für alle, die maximale Flexibilität zu schätzen wissen

4 IN 1

Kann als **Bratplatte, Kippbratpfanne, Kochkessel oder Wasserbad** verwendet werden – ein Muss für jede Küche, die maximale Flexibilität benötigt.

- ▶ Edelstahlwanne mit abgerundeten Ecken, nahtlos mit der Arbeitsplatte verschweißt.
- ▶ Der Sockel enthält Führungen, in denen GN-Behälter zur Aufnahme der durch das große Abflussloch abfließenden Lebensmittel untergebracht werden können.

GLEICHMÄSSIGES GAREN



Kochfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht aus Edelstahl 316 AISI, verklebt mit einer 12 mm Schicht aus Weichstahl), optimal für den multifunktionalen Einsatz.

Wählen Sie zwischen zwei Varianten der Wannengröße, 11 oder 22 Liter.



VERFÜGBARE VERSIONEN

Gasmodelle

- ▶ Brenner mit doppelter Flammenlinie für gleichmäßige Wärmeverteilung
- ▶ Piezo-Zündung

Elektromodelle

- ▶ Incoloy-gepanzerte Heizelemente unter der Kochfläche



PLATTEN UND UNTERBAUTEN



OFFENE UNTERBAUTEN

- ▶ Optionales Zubehör
 - Türen mit Griffen
 - Schubladen
 - Führungen für GN-Behälter
 - Heizungsset



KÜHL- UND GEFRIERUNTERBAUTEN

- ▶ Temperaturbereich von -2 bis +10 °C / Gefrierschrank -20 bis 15 °C
- ▶ Integrierte Kompressoreinheit
- ▶ Thermostat, Abtauanzeige und Ein-/Aus-Schalter



WASSERSÄULE

- ▶ Digitaler Literzähler zur Überwachung der Wassermenge



SPÜLBECKEN

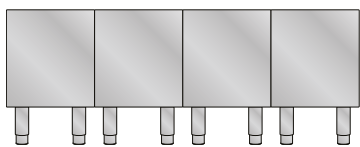
- ▶ Warm- und Kaltwasserhahn
- ▶ Wanne mit abgerundeten Ecken, GN 1/3, 150 mm tief



ARBEITSPLATTEN

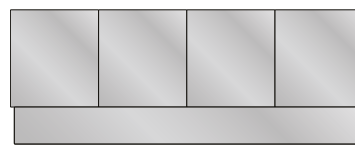
- ▶ Mit geschlossener Front oder mit Schublade

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHRE INSTALLATION



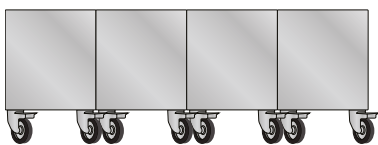
AUF FÜSSEN

- ▶ Standardlösung, ideal für die feste Installation von Geräten, die in der Höhe verstellbar sind.
- ▶ Standardmäßig bei allen freistehenden Geräten und Unterbauten enthalten.



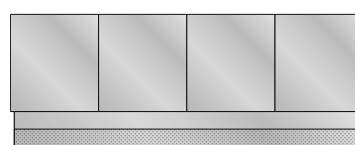
MIT SOCKELLEISTE

- ▶ Deckt die Füße ab, um den Bereich zwischen den Geräten und dem Boden zu schließen.
- ▶ Kann bei freistehenden Geräten und auf Füßen installierten Sockeln verwendet werden.



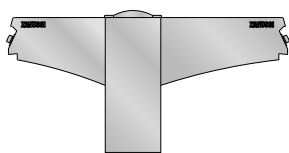
AUF ROLLEN

- ▶ Ersetzt die Füße durch Rollen, um eine flexible Lösung zu erhalten, mit der sich die Geräte leicht bewegen lassen.
- ▶ Kann an allen freistehenden Geräten und Unterbauten installiert werden.*



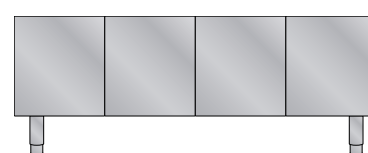
AUF ZEMENTSOCKEL

- ▶ Bietet eine geschlossene Lösung zur Montage auf einem Zementsockel – verschiedene Lösungen verfügbar.*
- ▶ Geeignet für alle freistehenden Geräte.*



AUSLEGER

- ▶ Bietet eine ästhetische und hygienische Lösung durch Verwendung eines Stützrahmens. Kann für einseitige und Rücken-an-Rücken-Installationen verwendet werden.
- ▶ Geeignet für die meisten Geräte* von EvoPro 700 und EvoPro 900.



BRÜCKE

- ▶ Bietet eine hygienische Lösung, indem mehrere Obergeräte zwischen zwei freistehenden Einheiten aufgehängt werden können.
- ▶ Muss zwischen zwei freistehenden Einheiten mit einer Länge von bis zu 1600 mm installiert werden.
- ▶ Wechseln zu: Freistehende Einheiten können mit einer Länge von bis zu 2000 mm installiert werden.*

VON A BIS Z

Kundendienstprogramm

ZANUSSI
PROFESSIONAL
TECHNICIEN

Wo auch immer Sie sind – Zanussi Professional ist stets mit hauseigenen Technikern vor Ort und garantiert einen zuverlässigen Service und maßgeschneiderte Lösungen. Mit unserem einzigartigen und weitreichenden Servicenetzwerk ist Zanussi Professional überall an Ihrer Seite.

HALTEN SIE IHRE GERÄTE LEISTUNGSFÄHIG



149
LÄNDER WERDEN BEDIENT

Eine korrekte Wartung in Übereinstimmung mit den Zanussi Professional Handbüchern und Empfehlungen ist unerlässlich, um unerwartete Probleme zu vermeiden.



2.200
SERVICEPARTNERS

Zanussi Professional Customer Care bietet eine Reihe maßgeschneiderter Servicepakete an.



10.000
QUALIFIZIERTE TECHNIKER

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren bevorzugten Service-Vertragspartner von Zanussi Professional.

ZANUSSI

PROFESSIONAL



zanussiprofessional.com

12/2025

Part of  Electrolux
Professional
Group