

Produkt Programm

Vorbereitung

Statische
Statische HD



Spültechnik

Geschirrspülen
Spülsysteme



Thermik

N900 - N700
Snack 600
Industrielle Kochgeräte



Kühltechnik

Kühlgeräte



Öfen

ActivePlus und Plus
Konvektionsöfen



... und vieles mehr



NordCook®

www.nordcook.de info@nordcook.de

Tel.: +49 (0) 40 / 1 80 48 40 - 20

Fax: +49 (0) 40 / 1 80 48 40 - 50

ZANUSSI
PROFESSIONAL



Kühlgeräte

ZANUSSI
PROFESSIONAL

IS ZANUSSI

Die Firma behält sich das Recht vor, technischen Änderungen ohne Vorbescheid vorzunehmen.

Das System



Dank des **ZANUSSI Professional** Systems hat sich modernes Catering grundlegend gewandelt. Alle Experten auf diesem Gebiet bestätigen, dass **ZANUSSI Professional** die treibende Kraft hinter einer Evolution war, die das Arbeiten in der Küchen angenehmer gemacht und für Profis viele neue Möglichkeiten geschaffen hat. Das **ZANUSSI Professional** System ist ein universelles System, das weltweit von Millionen Anwendern verwendet wird. Die **Kühlgeräte** bilden eine der vielen Facetten dieses Systems. Das Angebot umfasst optimale und umfassende Lösungen für schwierige Aufgaben bei der Lebensmittellagerung und Konservierung.

Das **Kühlgerätesystem**



Kühlschränke



Kühltische



Schockkühler

In Kühlgeräten von **ZANUSSI Professional** werden ausschließlich Komponenten in Spitzenqualität und erstklassige Materialien verwendet. Alle Geräte gewährleisten dem Verbraucher hohe Lebensmittelsicherheit. Sie sorgen für drastisch reduzierte Kosten bei der Energieversorgung und ermöglichen einen rationelleren Arbeitsablauf.

Das elektronische Bedienfeld "**Active**" sorgt bei allen PTE-Geräten für die optimale Konservierung von Lebensmitteln: Vier Temperatur-Messfühler an vier verschiedenen Stellen werden elektronisch überwacht; selbst wenn ein Messfühler einmal ausfallen sollte, wird die optimale Lagerungstemperatur beibehalten.

Durch das neue, benutzerfreundliche Bedienfeld und den problemlosen Zugang zu den zentralen Komponenten sind Wartung und Reinigung einfach und schnell durchführbar.

Kühlschränke

Das Angebot der **ZANUSSI Professional** Kühlschränke umfasst Kühlschränke im + und - Temperaturbereich sowie Gefrierschränke und einige speziell entwickelte Modelle für Fisch und Wein. Die Modelle sind in verschiedenen Ausstattungen und Größen von 400 l bis 650 l lieferbar. Das Angebot umfasst außerdem Einfahr- und Durchfahrtschränke. Das ausgezeichnete Kühlsystem gewährleistet höchste Gleichförmigkeit der Temperatur im gesamten Gerät und sorgt damit für perfekte Lagerbedingungen. Die effiziente Nutzung des Innenraums der Schränke führt zu hoher Lagerungskapazität.



Je nach Modell werden 2/1 GN, 530 x 530 mm oder 600 x 400 mm Roste aufgenommen. In allen Geräten werden die umweltschonenden Kühlmittel R134a (für Kühlgeräte) und R404a (für Gefriergeräte) verwendet, und der hochdichte Polyurethanschäum mit Cyclopentan-Injektion gewährleistet eine langlebige Isolierung und führt zu beträchtlicher Energieeinsparung. Die abgerundeten Ecken und glatten Oberflächen der Innenräume stehen für hohe Hygienestandards und einfache Reinigung. Selbstschließende Türen und Innenbeleuchtung gehören zur serienmäßigen Ausstattung aller Geräte.



Bedienfeld

Kühltische

ZANUSSI Professional Kühltische wurden für die Doppelfunktion als Arbeitsplatte und Kühltisch optimiert. Diese Flexibilität ermöglicht effiziente Raumnutzung und funktionale und modulare Lösungen bei der Küchenausstattung. Im Innenraum garantieren glatte Oberflächen und abgerundete Ecken eine einfache Reinigung. Bei allen Geräten ist die gekühlte Einheit auf einem ausziehbaren Träger montiert, um Wartung und Reinigung zu erleichtern. Weitere Merkmale der Kühltische sind der wechselbare Türanschlag, herausnehmbare Schubladen mit Teleskopführungen in CrNi-Stahl sowie Lochung für verbesserte Durchlüftung. Die Griffe sind versenkt und ergonomisch. Die Geräte sind für tropische Umgebungstemperaturen (+43°C) geeignet und bestechen auch unter extremen Umgebungsbedingungen durch höchste Leistungsfähigkeit. Der hochdichte Polyurethanschaum mit Cyclopentan-Injektion garantiert außergewöhnlich und langlebige Isolierung und führt zu beträchtlicher Energieeinsparung.



*Einfach
herausnehmbare
Roste und
Führungen*



Schockkühler



Die Schockkühler und Schockfroster der Reihe **ZANUSSI Professional** gewährleisten höchste Lebensmittelsicherheit. Durch diese Geräte werden Geruchs- und Geschmacksstoffe konserviert und die physikalischen Eigenschaften von Nahrungsmitteln nicht beeinträchtigt. Bakterienwachstum erreicht in dem Zeitraum ein Maximum, in dem Lebensmittel von +65°C auf +10°C abkühlen. Laborexperimente haben bewiesen, dass dieses Wachstum durch eine möglichst kurze Abkühldauer unterdrückt werden kann. Idealerweise sollten gekochte Nahrungsmittel in weniger als zwei Stunden von +65°C auf +10°C abgekühlt werden. Dies kann durch einen Schnellabkühler erreicht werden. Nach einem solchen Abkühlvorgang ist es möglich, die Nahrungsmittel in einem herkömmlichen Kühlschrank bei einer Temperatur von ca. +3°C für 5 bis 6 Tage aufzubewahren. Dabei werden die geltenden Hygienestandards eingehalten und es kommt nicht zu Verlusten von Geschmacks- oder Nährstoffen. Wenn die Schnellabkühlung im Schockfroster nicht unterbrochen wird und die Temperatur des Gefrierguts in weniger als 4 Stunden auf -18°C abgesenkt wird, können die Lebensmittel (je nach Gefriergut) bei -20°C für 2 bis 12 Monate in einem herkömmlichen Gefrierschrank aufbewahrt werden, ohne dass es zu Einbußen bei den Eigenschaften kommt.

Die Schockkühler sind vollständig aus Edelstahl 1.4301 gefertigt. Ihr Innenraum besitzt abgerundete Ecken, eine rautenförmige Grundfläche und einen Ablauf, um einfaches Reinigen zu ermöglichen. Das elektronische Bedienfeld ist benutzerfreundlich und bietet die Wahl zwischen verschiedenen Schnellabkühlzyklen. Hard (Lufttemperatur -5°C) für große Stücke, Soft (Lufttemperatur -20°C) für empfindliches Gut und Shock freezing (Lufttemperatur -35°C). Der Schnellabkühlvorgang kann entweder durch eine Zeiteinstellung oder automatisch durch einen elektronischen Messfühler gesteuert werden. Nach jedem Zyklus wird ein akustisches Alarmsignal ausgelöst. Die Schnellabkühlung stoppt, wenn das Kühlgut eine Temperatur von +3°C erreicht hat. Der Schockfrostoorgang stoppt, wenn das Gefriergut eine Temperatur von -18°C erreicht hat. Durch ein neues Luftleitsystem gehören Probleme von vereisten oder ausgetrockneten Nahrungsmitteloberflächen der Vergangenheit an. Weitere Merkmale der Schnellabkühler sind der wechselbare Türanschlag und versenkte Griffe, eine Magnetdichtung für perfekt schließende Türen und ein Mikroschalter, der den Ventilator abstellt, sobald die Tür geöffnet wird. Alle Modelle entsprechen den Richtlinien für Pflegeeinrichtungen.

DAS SORTIMENT DER SCHNELLABKÜHLER UMFASSST:

Schockkühler mit einer Kapazität von 10 kg bis 180 kg, für GN Behälter geeignet

Schockfroster mit einer Kapazität von 10 kg bis 180 kg, für GN Behälter geeignet



Vertiefter Türgriff