

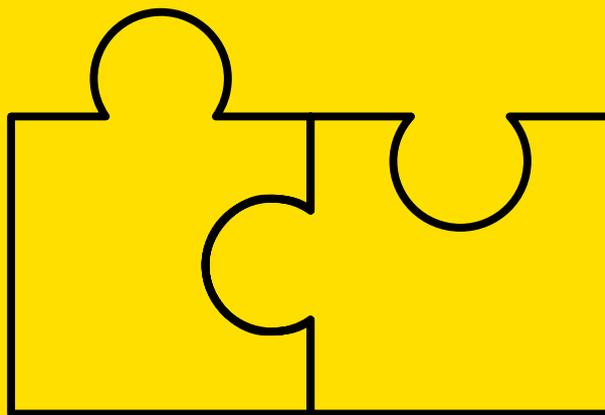
NordCap®

PROFESSIONELL KOCHEN

MODULARE KOCHECHNIK EV0900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

KOMBINATIONSVIELFALT VON ZANUSSI



Evo900 ist die Wahl, wenn es um Modulküchen von Zanussi Professional geht. Hohe Leistung, hohe Zuverlässigkeit und hohe Gerätelebensdauer: Es wurde an alles gedacht, was in einer Küche mit bemerkenswerten Arbeitsanforderungen wichtig ist, um alle Arbeiten in kurzer Zeit mit Spitzenqualität zu meistern.

Es gibt unzählige modulare Kombinationsmöglichkeiten und eine von diesen kann Ihre Wünsche erfüllen. Zanussi Professional hat den Dreh raus, wie man Tradition mit Innovation vereint, sodass Sie in puncto Leistung, Stärke und Energieeinsparung unvergleichbare Ergebnisse erzielen können.

UNZÄHLIGE MODULARE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



GASHERDE

2, 4, 6 oder 8 Flammen
Tisch- oder Standgerät



ELEKTROHERDE

2 oder 4 quadratische
Herdplatten
4 quadratische
Herdplatten
Tisch- oder Standgerät



INDUKTIONSHERDE

2 oder 4 Kochfelder
2 frontale Kochfelder



INFRAROTHERDE

2 oder 4 Kochfelder



GLÜHPLATTENHERDE

gasbeheizte Modelle
Tisch- oder Standgerät



KOCHPLATTEN

gas- oder elektrisch
betriebene Modelle
Tischgerät



BRATPLATTEN

gas- oder elektrisch betriebene Modelle



ROSTGRILLS

gas- oder elektrisch betriebene Modelle



FRITEUSEN

gas- oder elektrisch betriebene Modelle



PASTAKOCHER

gas- oder elektrisch betriebene Modelle



KOCHKESSEL

gas- oder elektrisch betriebene Modelle



KIPPBRATPFANNEN
gas- oder elektrisch
betriebene Modelle



MULTIFUNKTIONSKOCHER
gas- oder elektrisch
betriebene Modelle



BAIN-MARIES
elektrisch betriebene
Modelle



UNTERBAUKÜHLTISCHE



NEUTRALE STANDELEMENTE
OFFENE, NEUTRALE
BASISELEMENTE

HOHE LEISTUNGSFÄHIGKEIT EINER STARKEN, KOMPAKTEN UND ERGONOMISCHEN KÜCHE

PASTAKOCHER

Sie können nicht auf ihn verzichten, wenn Sie typische Gerichte und italienische Speisen zubereiten möchten. Die gasbetriebenen Modelle haben das Energy-Control-System, die elektrischen Modelle sind mit Infrarotbeheizung und Energiespar-Dispositiv ausgestattet.

INDUKTIONSHERD

Zum schnellen Garen von Speisen bei geringem Energieverbrauch. Das 6 M starke Glaskeramikkochfeld aktiviert den Induktionsbereich nur bei Kontakt mit Kochgeschirr. Die Induktionsflächen verfügen über eine unabhängige Leistungssteuerung, die verschiedene Stufen eingestellt werden



PLUS

Palette

Komplett, zuverlässig, stark und sicher.

Auswahl

Gas, Elektro, Induktion oder Infrarot.

Einsparung

Energieeinsparung durch innovative Geräte.

Nachhaltigkeit

Die Geräte sind zu 98%, und die Verpackungen zu 100% recyclebar.

ENERGIEEFFIZIENT

Flower-Flame ist ein von Zanussi entwickeltes System, das eine automatische Flammeneinstellung ermöglicht. Die Flammengröße richtet sich nach der Bodenoberfläche des Kochgeschirrs, um Garvorgänge ohne überflüssige und schadhafte, thermische Verluste zu tätigen.

ei
Millimeter
den
t dem
haben eine
die auf 9
rden kann.

BRATPLATTE

Lebensmittel verschiedener Gruppen können gleichzeitig gegart werden: Fleisch, Fisch und Gemüse - maximale Effizienz ohne Geschmacksübertragung.



MULTIFUNKTIONSKOCHER

Leicht zu benutzen, leicht auszuleeren und leicht zu säubern. Sehr gut geeignet für alle diejenigen, die große Speisemengen ohne jegliche Qualitätseinbuße zubereiten möchten.

FRITTEUSE

Die Fritteusen sind mit einem integrierten Öltemperatur-Überwachungssystem zur höheren Sicherheit beim Frittieren ausgestattet. 25 kW-Hochleistungsedelstahlbrenner mit Flammenwächter sind außerhalb des Kocheinsatzes angebracht. Im Speicher sind 5 Standardprogramme und 5 normgerechte HACCP-Programme enthalten.

DIE WAHL FÄLLT AUF GAS

LEISTUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die gasbetriebenen Küchen Evo900 von Zanussi Professional unterscheiden sich durch ihre hohe Leistung, Stärke, Effizienz und Hygiene. Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt und besitzt glatte und abgerundete Ecken. Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish, das resistent gegen Fingerabdrücke ist. Die seitlichen Kanten sind rechteckig lasergeschnitten und erlauben einen bündigen Einbau mit den anderen Einheiten.

Die Pfannenhalter sind aus Gusseisen oder Edelstahlrundstäben. Die Brenner sind mit dem exklusiven, hocheffizienten Flower-Flame-Dispositiv und einem Flammenwächter ausgestattet. Abgedeckte Pilotflamme. Die Seiten- und Rückteile wurden aus einem einzigen Paneel hergestellt, um eine höhere Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.



FLOWER-FLAME – DIE SPARFLAMME

Die exklusiven Flower-Flame-Brenner garantieren Ihnen Flexibilität und Effizienz: Das System erlaubt der Flamme eine horizontale, wie auch vertikale Expansion, um sich dem Durchmesser des Kochgeschirrs anzupassen. Die Idealtemperatur wird schneller erreicht und der thermische Verlust auf ein Minimum reduziert.



LEISTUNG & EINSPARUNG

GASBETRIEBENER KONVEKTIONSHERD

Der gasbetriebene Konvektionsherd (800 Millimeter Breite) ist besonders flexibel.

- Die Garzeiten verkürzen sich bis zu 50 Prozent*, im Gegensatz zu den herkömmlichen, statischen Herden.
- Die Leistung erhöht sich dank der Möglichkeit auf zwei GN 2/1-Ebenen zu kochen.
- Die höhere Flexibilität wurde dadurch erreicht, den Herd als statischen Herd funktionieren zu lassen und das Gebläse abzuschalten. Auf diese

Weise ergeben sich ideale Kochvoraussetzungen, sodass Sie bei der Zubereitung die besten Ergebnisse erzielen.

- Der Innenraum besteht aus schwarz beschichtetem Stahl, um das Garen effizienter zu machen.
- Betriebstemperaturwerte von 120 °C bis 280 °C.
- Elektrische Piezozündung für eine schnelle Inbetriebsetzung.



* Interne Laborwerte

STATISCHER GASHERD

Höchstleistungen mit 8,5 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 °C und 280 °C.

- Der gänzlich in Edelstahl ausgekleidete Innenraum gewährleistet Ihnen Robustheit und eine einfache Reinigung.
- Eine 40 Millimeter starke Tür bietet eine hohe Isolierung.
- Der Herd ist mit entnehmbaren Edelstahlschienen ausgestattet, die mit Blechen GN 2/1 bestückt werden können.

- Für eine bessere Ergonomie wurden die Drehknöpfe auf dem oberen Bedienpult positioniert.
- Die geriffelte, 5 Millimeter starke Ofenbodenoberfläche besteht aus Gusseisen und garantiert Ihnen ein gleichmäßiges Garen.
- Elektrische Piezozündung für eine schnelle Inbetriebsetzung.
- Ofenraum mit 3 Ebenen für Bleche GN 2/1.



FLEXIBLE LEISTUNGEN

GAREN - SCHNELL & FLEXIBEL



-
- Die gusseisernen Herdplatten besitzen einen Sicherheitsthermostat.
 - Die Reinigung wird durch die ausgestanzte Edelstahlfläche erleichtert.
 - Robust und solide dank der Paneele, die aus einem Stück gefertigt werden.

Sollten Sie die Garung mittels elektrischer Geräte bevorzugen, werden Sie – genau wie bei den gasbetriebenen Modellen – Zuverlässigkeit, Sicherheit und Langlebigkeit finden. Also genau die Eigenschaften, die Zanussi Professional zu einem ausgezeichneten Partner guter, traditioneller Küche machen.

GAREN MIT ELEKTRIZITÄT. STAHL & GUSSEISEN FÜR EFFIZIENTE STÄRKE

SOLIDE & STABIL

Die elektrisch betriebenen Herde sind mit gusseisernen Herdplatten (300 x 300 Millimeter) ausgerüstet. Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück ausgestanzt und hat glatte, abgerundete Ecken. Die Außenseiten sind mit Scotch-Brite-Finish behandelt und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um einen hermetischen Einbau mit den anderen Moduleinheiten zu garantieren. Die gusseisernen Herdplatten mit Sicherheitsthermostat

sind hermetisch mit der Arbeitsfläche versiegelt. Elektrische, autarke Herdplatten (4 kW pro Stück). Die Seitenteile und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.



STATISCHER ELEKTROHERD

- Die Tür ist doppelwandig und isoliert: Das interne Paneel wird so ausgestanzt, dass es perfekt hermetisch schließt und eine höhere Hygiene aufweist.
- Der Ofeninnenraum besteht aus Edelstahl mit einer geriffelten, gusseisernen, 5 Millimeter starken Bodenfläche.
- Der Ofeninnenraum kann mit Blechen und Behältern GN 2/1 auf 3 unterschiedlichen Ebenen bestückt werden.
- Die Ober- und Unterhitzelemente können einzeln oder gleichzeitig eingeschaltet werden.
- Der Thermostat kann die Temperatur von 110 °C bis 285 °C regeln.



EINFACHE REINIGUNG

MEHR LEISTUNG ZUVERLÄSSIGER SCHNELLER



-
- Innovatives Kochen für alle, die Schnelligkeit lieben.
 - Garen mittels Induktion garantiert Ihnen Leistung und Feingefühl.
 - Die Glaskeramikplatten sind noch einfacher zu reinigen.

Mit den hochtechnologischen Kochfeldern beschleunigen Sie alle Arbeiten in der Küche, während der Wärmeverlust fast auf Null absinkt.

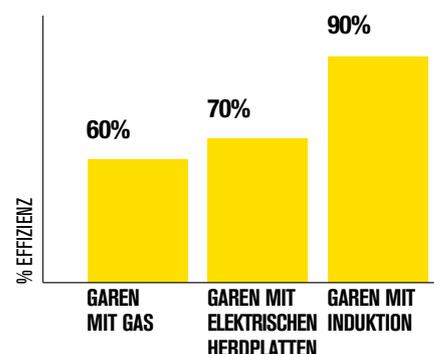
INDUKTIONSKOCHFELDER. 9 GARSTUFEN FÜR ABSOLUTE KONTROLLE

DER WÄRMEVERLUST SINKT AUF NULL

Die 6 Millimeter starke Glaskeramik-Kochfläche garantiert Ihnen eine schnelle und sichere Speisengarung, ohne den geringsten Wärmeverlust. Dank der Leistungsregler kontrollieren Sie genau den Garprozess. Die Induktion eignet sich ideal zur Zubereitung von delikaten Speisen wie zum Beispiel Creme, aber auch für eine energische Handhabung des Kochgeschirrs.

Die 2 Millimeter starke Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück Edelstahl gestanzt und besitzt glatte und abgerundete Ecken, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern. Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Für eine höhere Stabilität und Resistenz sind die Seitenteile und Rückwände aus einem Stück gefertigt. Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um Ihnen einen bündigen Einbau mit den anderen

Moduleinheiten zu garantieren. Die 6 Millimeter starken Glaskeramik-Kochfelder aus Ceran® sind robust und zuverlässig und mit einem exklusiven Design versehen. Die Induktionsflächen haben eine unabhängige Leistungssteuerung (Ø 280 Millimeter und Leistung 5 kW HP), die auf 9 verschiedene Stufen eingestellt werden kann. Eine Kontrollleuchte zeigt an, ob das Induktionsfeld aktiviert ist. Große Energieeinsparung (bis zu 50 Prozent im Vergleich zu herkömmlichen Herden) dank eines Kochgeschirr-Erkennungs-Sensors, der das Induktionsfeld nur dann aktiviert, wenn es in Kontakt mit der Kochgeschirr-Oberfläche kommt.



Die auf den Inhalt des Garbehälters tatsächlich übertragene Energie, im Vergleich zu der Wärmemenge, die vom Gerät erzeugt wird (interne Labortests).

KONTROLLIERTES TEMPO

GLATTE ARBEITSFLÄCHE UND SCHNELLE HANDHABUNG



-
- Das Kochen mit Infrarot-Heizelementen eignet sich ideal für alle, die Schnelligkeit und Leistung lieben.
 - Die freiräumige Arbeitsfläche erleichtert die Reinigung.
 - Die Heizfelder aktivieren sich je nach Kochgeschirrgroße.

Die Wärmeabgabe auf die Umgebung sinkt fast auf Null ab und macht dadurch das Arbeitsumfeld gesünder.

INFRAROTHERDE. VIEL PLATZ & ABSOLUTE KONTROLLE

LEISTUNG & UNABHÄNGIGE STEUERUNG

Die Infrarot-Kochfelder bestehen aus Heizelementen mit 2 kreisförmigen, konzentrischen Zonen von 300 Millimeter Maximaldurchmesser. Sie werden mittels Energieregler kontrolliert und erlauben, vor allem bei Kaltstart, eine schnelle Garung aller Speisen. Die 6 Millimeter starke Glaskeramikfläche garantiert Ihnen eine hundertprozentige Reinigung und ein einfaches Handling des Kochgeschirrs. Eine Kontrollleuchte weist Sie auf eventuell vorhandene Restwärme hin. Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt. Die Ecken sind glatt und abgerundet. Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Die Seitenteile und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um mehr Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.

Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um Ihnen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten zu garantieren.

Die Kochoberfläche besteht aus Ceran®-Glaskeramik (6 Millimeter stark), robust, zuverlässig und mit exklusivem Design. Die Infrarotfelder besitzen eine unabhängige Leistungssteuerung (Ø 300 Millimeter, Leistung 3,4 kW). Die Heizelemente sind konzentrisch und aktivieren sich je nach Oberfläche des Kochgeschirrs. Eine Kontrollleuchte aktiviert sich, wenn die Oberfläche noch heiß ist. Dies dient einer höheren Sicherheit für den Bediener.



EXKLUSIVES DESIGN

GASBETRIEBENE GLÜHPLATTENHERDE & KOCHPLATTEN. VIEL NUTZFLÄCHE – WENIG RAUMBEDARF

VIEL PLATZ & HOHE TEMPERATUREN

Der gasbetriebene Glühplattenherd ist mit einer großen, gusseisernen Platte ausgestattet, sodass Sie auch Ihr Kochgeschirr darauf abstellen können (800 x 700 Millimeter). Die 2 Millimeter starke Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt, die Ecken sind glatt und abgerundet. Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Die Seitenteile und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Stabilität und Resistenz zu gewährleisten. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen

einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten. Die 30 Millimeter starke Oberfläche ist aus beständigem Gusseisen. Die Kochoberfläche besitzt unterschiedliche Temperaturzonen - Temperaturmaximum von 500 °C im Zentrum, Temperaturminimum von 200 °C an den Außenrändern. Einzelner, zentraler Brenner mit optimiertem Brennsystem und Flammenwächter. Elektronische Piezozündung. Abgedeckte Pilotflamme.



KOCHPLATTEN

Die Kochplatten ermöglichen eine Speisengarung, sowie eine Aufbewahrung bis zum Servierzeitpunkt bei konstanter Temperatur.

Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt. Die Ecken sind glatt und abgerundet. Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten. Die Seitenteile und Rückwände sind für

mehr Resistenz und Stabilität aus einem Stück gefertigt.

Gasbetriebene Modelle

Die Edelstahlbrenner besitzen eine stabilisierte Flamme. Jeder Brenner ist mit zwei Sektionen und mit 4 Flammenreihen ausgestattet. Elektronische Piezozündung. Abgedeckte Pilotflamme.

Elektrische Modelle

Die Kochzonen haben eine unabhängige Steuerung und Stufenregulierung.



STABILITÄT & LEISTUNG

BRATPLATTEN. GLEICHMÄSSIGE HITZEVERTEILUNG & MINIMALER WÄRMEVERLUST

FEINBEARBEITUNG DER KOCHPLATTE NACH IHRER WAHL

Die Evo900-Bratplatten garantieren Ihnen das Erreichen der gewünschten Temperatur in möglichst kurzer Zeit bei einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und einem minimalen Wärmeverlust. Sie können zwischen einer glatten, geriffelten oder kombinierten Grillplatte wählen. Als Material stehen weicher Stahl oder eine verchromte Version zur Verfügung (nur für Modelle, die thermostatisch kontrolliert werden). Die 2 Millimeter starke Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt, die Ecken sind glatt und abgerundet. Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Die Seitenteile und Rückwände bestehen

aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und Resistenz zu gewährleisten. Die seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten. Die Bratoberfläche ist 12 Millimeter stark und garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Das Gerät ist mit einem großen Abflussloch und einer Fettauffangschale ausgestattet. Extra erhalten Sie eine 5-Liter-Fettauffangschale, die Sie auf offene Unterbauschränke montieren können.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Bei dem Modell mit der Oberfläche aus weichem Stahl liegen die Temperaturwerte zwischen 210 °C und 420 °C.
- Bei dem Modell mit Oberfläche aus weichem Stahl, thermostatischer Temperaturkontrolle und Sicherheitsthermostat liegen die Temperaturen zwischen 90 °C und 280 °C.
- Bei der verchromten Ausführung sind die thermostatische Temperaturkontrolle und das

- Sicherheitsthermostat mit eingeschlossen.
- Die Temperaturwerte liegen zwischen 90 °C und 280 °C.
- Elektrische Piezozündung.

Elektrische Modelle

- Incoloy-Heizelemente sind unter der Kochoberfläche positioniert.
- Thermostatische Temperaturkontrolle, Sicherheitsthermostat, Temperaturwerte zwischen 120 °C und 280 °C.



EDELSTAHL VS. VERCHROMT

ROSTGRILLS. FLEISCH, FISCH ODER GEMÜSE IMMER PERFEKT

HÖHEPUNKT DER TRADITIONELLEN KÜCHE

Die Rostgrills der Serie Evo900 sind ideal für die Zubereitung von Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten. Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanz, mit glatten und abgerundeten Ecken. Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten. Die Fettauffangschale kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder um die Speisen feucht zu halten. Der 3-seitige Spritzschutz aus Edelstahl ist abnehmbar, um das Gerät leichter säubern zu können.

Bei den freistehenden Modellen sind die Gusseisen-Grillplatten beidseitig verwendbar: die geriffelte Seite für die Zubereitung von Fleischgerichten, die glatte Seite für die Zubereitung von Fisch oder Gemüse. Eine feine Oberfläche mit gekipptem Grillaufsatz dient der Zubereitung von fettigen Fleischstücken, um Ihnen den Fettabfluss zu erleichtern; die andere Seite – in horizontaler Position mit größerer Arbeitsfläche – wird für die Zubereitung von Fisch, Gemüse oder Hamburgern empfohlen. In der Grundausstattung ist ein Schaber für die Reinigung der Grillplatte mit enthalten.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Rostgrills

→ Die Brenner sind aus Edelstahl mit Flammenwächter und Schutzblechen, um Verstopfungen zu verhindern.

Elektrisch betriebene Rostgrills

→ Unterhalb der Kochfläche befinden sich Incoloy-behandelte Heizelemente.
→ Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Heizelemente frontal anheben.
→ Eine Kontrollleuchte zeigt Ihnen an, wenn die Grillplatte eingeschaltet ist.



ZWEI VERSIONEN

GRILLAUFSATZ HP

Der Grillaufsatz HP garantiert Ihnen eine hohe Leistung und Energieeinsparung. Er besitzt eine sehr große Kochoberfläche und die Rosteinsätze sind leicht entnehmbar. Das Energy-Control-System ermöglicht eine präzise Power-Regulierung. Elektrische Piezozündung.

- Das Strahlungsheizsystem ist höchst effizient.
- Die Edelstahlbrenner haben ein optimiertes Brennsystem, einen Flammenwächter, eine abgedeckte Pilotflamme und eine elektrische Piezozündung.

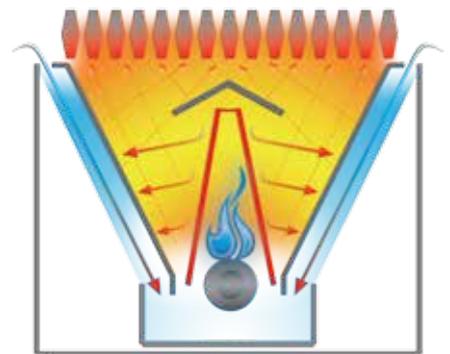
- Die maximal erreichbare Temperatur der Kochoberfläche beträgt 350 °C.
- Entnehmbare, robuste Grillaufsätze aus Gusseisen.
- Die tiefen Fettauffangschalen, eine für jeden Brenner, können auch mit Wasser aufgefüllt werden, um Ihnen die Reinigung zu erleichtern oder um die Speisen feucht zu halten.
- Die auf niedriger Porosität basierte Feinbearbeitung der Grillroste erleichtert die Reinigung.



STRAHLUNGSHHEIZSYSTEM

- Die Luft wird beim Einströmen vorgeheizt, um eine höhere Brennwirkung zu garantieren.
- Die Flamme erwärmt das Strahlungsheizfeld aus Chrom-Edelstahl 1.4509 und erhitzt dieses auf eine Temperatur von über 700 °C.

- Die Hitze wird zu den Deflektoren und von dort aus zur Kochoberfläche gestrahlt. Somit werden einheitliche Temperaturen und ausgezeichnete Kochergebnisse auf der gesamten Kochoberfläche garantiert.



SCHNELL & SPARSAM

FRITTEUSEN. GROSSE AUSWAHL & IMMER TOP-LEISTUNG

LEISTUNG & EFFIZIENZ

Die Evo900-Fritteusen unterscheiden sich durch ihre ausgezeichnete Leistung und bemerkenswerte Effizienz.

- Die 2 Millimeter starke Arbeitsfläche ist aus Edelstahl und aus einem einzigen Stück gestanz, mit glatten und abgerundeten Ecken.
- Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen noch präziseren Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Öl-Abflussventil.
- Thermostatische Temperaturkontrolle mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Fritteusen mit V-förmiger Wanne

- Besondere, V-förmige Wanne mit externen Hochleistungsbrennern aus Edelstahl und optimiertem Brennsystem, Flammenwächter, abgedeckter Pilotflamme und elektrischer Piezozündung.
- Kapazität bis zu 18 l: Temperaturen von 105 °C bis 185 °C.
- Kapazität bis zu 23 l: Temperaturen von 120 °C bis 190 °C.

Gasbetriebene Fritteusen mit Flammrohren

- 23-Liter-Kapazität, ideal für panierte oder bemehlte Speisen.
- 34-Liter-Kapazität, ideal für panierte Speisen und für den Einsatz in Bäckereien: Der Verlauf der Flammrohre im Inneren der Wanne schafft eine "Kaltzone", die von den Speisen freigesetzte Partikel (Acrylamide) zurückhält.

- Edelstahlbrenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter und abgedeckter Pilotflamme.
- Thermostatische Temperatursteuerung von 110 °C bis 190 °C.
- Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung.
- Elektrische Piezozündung.

Elektrische Fritteusen

- V-förmige, 15-Liter-Wanne mit externen Infrarot-Hochleistungsheizelementen.
- 18-Liter-Fritteuse mit Incoloy-Heizelementen, kippbar: Temperaturen von 105 °C bis 185 °C.
- 23-Liter-Fritteuse mit V-förmiger Wanne, mit Infrarot-Heizelementen, die außerhalb der Wanne montiert sind: Temperaturen von 105 °C bis 185 °C.



EXKLUSIVE KOCHZEIGENSÄTZE

AUTOMATISCHE FRITTEUSE

Das 23-Liter-Modell mit V-förmiger Wanne und externen, elektrischen oder gasbetriebenen Heizelementen, bietet Ihnen sowohl die Leistung als auch die Kapazität, um auf schnellste Weise die ideale Frittieretemperatur zu erreichen.

- Elektronische Kochtemperatur- und Garzeitsteuerung, Hauptschalter, Temperatur- und Garprogramm-Anzeige.
- Automatisches Korbhebe-System mit 5 verschiedenen Programmen (5 Temperatureinstellungen und 2 Anhubzeiten pro Programm).

- Integriertes Ölfiltersystem: Erhöht die Verwendbarkeit des Öls und die Präsenz einer inkorporierten Pumpe macht das Auffüllen der Wanne leicht und schnell.
- Das Frittieröl ist länger verwendbar (zirka 30 Prozent) dank seiner gleichmäßigen Hitzeverteilung im Inneren der Wanne.
- Funktion für ein schnelles Auftauen von Schweineschmalz.



* Interne Laborwerte

ELEKTRISCHE FRITTENWANNE

Die Frittenwanne mit Einsatz aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4401 ist unverzichtbar. Nach der Zubereitung können die frittierten Speisen gesalzen und die Temperatur beibehalten werden.

- Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzt; mit glatten und abgerundeten Ecken.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.

- Seitliche Paneele und Rückwände bestehen aus einem einzigen Stück und bieten höhere Resistenz und Stabilität.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Gelochter Doppelboden für den Ablauf des überschüssigen Öls in die Auffangschale.
- Infrarot-Wärmelampe, die über und hinter der Moduleinheit montiert ist.
- Geeignet für GN-Kocheinsätze.



LANG LEBE DAS ÖL

PASTAKOCHER. HOHE ERGIEBIGKEIT & GARANTIERTE ERSPARNIS

HÖCHSTE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Die Pastakocher der Serie Evo900 garantieren Ihnen höchste Leistung und eine bemerkenswerte Wärmeausbeute. Einsatzreich und leistungsstark dank ihres Energy-Control-Systems bei gasbetriebenen Modellen und des Infrarot-Wärmesystems bei elektrischen Modellen. Das Sieden bleibt dank des Energiespar-Dispositivs immer konstant – optional für alle Modelle erhältlich. Das Energiespar-Dispositiv erwärmt das in den Einsatz fließende Wasser und verwertet die Resthitze des ablaufenden Wassers: Dank dieses Systems erhöht sich die Leistungsfähigkeit, während Sie mehr Energie sparen.

- Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzte; mit glatten und abgerundeten Ecken, die die Reinigung erleichtern.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit

- resistent gegen Fingerabdrücke.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Die Kochbecken GN 1/1 sind aus besonders korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4404 und haben unsichtbare Schweißnähte.
- Das Sicherheitsthermostat verhindert die Betriebsfunktion ohne Wasser.
- Ein automatisches System entfernt Stärke und Restpartikel; automatisches Wasserauffüllsystem des Einsatzes mittels manuellem Wasserhahn.
- Großer Abfluss mit Kugelventil für eine schnelle Entleerung des Einsatzes.
- Optional: automatisches Korbhebesystem.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Das Energy-Control-System reguliert mit Präzision die Leistung und passt den Verbrauch der tatsächlichen Notwendigkeit an.
- Die leistungsstarken Brenner (einer für jeden Einsatz) sind unter dem Einsatzboden positioniert und sind mit Flammenwächter, Pilotflamme und elektrischer Piezozündung ausgestattet.

- Benötigt keinen elektrischen Anschluss.

Elektrische Modelle

- Infrarot-Heizsystem, das unter dem Einsatzboden angebracht ist.
- 4 unterschiedliche Kochzyklen, von delikat bis Maxi-Power.



GROSSE FÜLLMENGEN

AUTOMATISCHES & PROGRAMMIERBARES KORBHEBESYSTEM

Das automatische Korbhebeseystem ist programmierbar und garantiert Ihnen eine Wiederholung des Kochzyklus. So wird Ihnen dank der Automatisierung des gesamten Prozesses bei jeder Benutzung eine gleich hohe Speisenqualität gewährleistet. Sie können 9 Kochprogramme mittels digitaler Kontrolle speichern. Jeder Korbhub kann unabhängig von den anderen arbeiten.

→ Wenn Sie eine Taste drücken, kann der Korbhub manuell aktiviert werden, oder er funktioniert automatisch, wenn Sie Spezialprogramme eingeben.

- Die Breite beträgt 200 Millimeter, mit 3 Edelstahl-Korbaufhängungen, an denen Körbe GN 1/3 befestigt werden können.
- Große Flexibilität: Das Anhubsystem kann auf eine der beiden Seiten des Pastakochers, oder auf beiden Seiten positioniert werden, um 6 einzelne, quadratische Portionskörbe anzuheben.



OHNE REZEPT KOCHEN

KOCHKESSEL. GROSSE KAPAZITÄT & MEHR LEISTUNG

EFFIZIENZ & LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Die Kochkessel der Serie Evo900 garantieren Ihnen dank ihrer Energieregler ein einheitliches Garen und eine präzise Siedekontrolle. Die gasbetriebenen Edelstahlbrenner, die von einer elektrisch gezündeten Pilotflamme gesteuert werden, sorgen für eine bessere Verbrennung und eine hohe Leistung.

Die Evo900-Kochkessel sind für eine schnellere Garung auch als Autoklav-Modell erhältlich.

- Der Kocheinsatz ist aus besonders korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4404 gestanzt mit doppelwandigem Deckel aus dem selben Material.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.

- Tiefer Kocheinsatz mit abgerundeten Ecken und unsichtbaren Schweißnähten.
- Ein Sicherheitsventil gewährleistet eine Beibehaltung des Arbeitsdrucks bei Modellen mit indirekter Hitzeeinstrahlung.
- Druckanzeige des Betriebsdrucks im Mantel, zur korrekten Betriebsfunktion des Kochkessels.
- Solenoid-Magnetventile sorgen für die Kalt- und Warmwasserzufuhr.
- Ventil für manuellen Ablass der überflüssigen Luft, die sich während des Heizvorgangs im Mantel ansammelt (bei Modellen mit indirekter Hitzeeinstrahlung).
- Frontal angebrachter Hahn, der zur Speisenentnahme dient.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Edelstahlbrenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und abgedeckter Pilotflamme.

Elektrisch betriebene Modelle

- Heizelemente mit Energy-Control-System, Temperaturbegrenzer und Druckschalter.

Direkte Hitzeeinstrahlung bei gasbetriebenen Modellen

- Der Kocheinsatz wird direkt von den Brennern erhitzt, sodass

die Speisen, im Gegensatz zu den Modellen mit indirekter Hitzeeinstrahlung, eine höhere Temperatur erreichen.

Indirekte Hitzeeinstrahlung bei gasbetriebenen und elektrischen Modellen

- Erzeugung von gesättigtem Dampf (110 °C) im Mantel.
- Kontroll-Druckschalter.
- Erhältlich sind Modelle mit automatischem Wasserzulaufsystem im Mantel.



AUSGEWOGENES GAREN

KIPPBRATPFANNEN. WÄHLEN SIE IHREN BRATENSAFT

VEREINFACHTE ENTLEERUNG

Alle Kippbratpfannen der Serie Evo900 haben Edelstahlinsätze mit abgerundeten Ecken und ausgestanztem Abflussschnabel, um den Speisenabfluss und die Reinigung zu erleichtern.

- Edelstahlinsätze mit abgerundeten Ecken und doppelwandigem Deckel.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.

- Kochoberfläche aus Weichstahl; besonders geeignet für wasserfreies Kochen oder Kochen mit wenig Öl.
- Die Kochoberfläche aus "Duomat" (Edelstahlkombination) erweist sich als optimale Lösung, um eine höhere, thermische Stabilität zu garantieren; besonders geeignet für Gerichte, die im Bratensaft gegart werden. Elimiert das Risiko einer Oberflächenverformung und ist besonders korrosionsbeständig.
- Hochpräzises, manuelles oder automatisches Kippsystem.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Brenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter und elektrischer Piezozündung mit automatischer Flammensteuerung.
- In den Einsatzboden montierte Brenner, die sich während des Kippvorgangs, zum besseren Schutz des Bedieners und für eine bessere Hygiene, mitbewegen.
- Thermostatische Temperatursteuerung von 120 °C bis 300 °C.

Elektrisch betriebene Modelle

- Infrarot-Heizelemente, die unter der Kochoberfläche angebracht sind.
- An den Einsatzboden geschweißte Heizelemente, die sich während des Kippvorgangs, zum besseren Schutz des Bedieners und für eine bessere Hygiene, mitbewegen.
- Thermostatische Temperatursteuerung von 120 °C bis 300 °C.



GROSSE KAPAZITÄTEN

MULTIFUNKTIONSKOCHER. FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE AN FLEXIBILITÄT

4 IN 1

Vier Geräte in Einem! Der Multifunktionskocher eignet sich zum Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder als Bain-Marie. Die perfekte Lösung für Küchen, wo höchste Flexibilität gefragt ist.

- Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanz; mit glatten und abgerundeten Ecken.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit reistent gegen Fingerabdrücke.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

- Edelstahlinsatz mit abgerundeten Ecken und Kochoberfläche mit unsichtbaren Schweißnähten, um die Reinigung zu vereinfachen.
- Verbundstahl-Kochoberfläche (die untere Schicht ist aus 12 Millimeter starkem, weichem Stahl, während die obere, 3 Millimeter starke Schicht, aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4401 besteht).
- Die Basis ist für die Speisenaufbewahrung mit Schienen für die Ausstattung mit GN-Wannen bestückt.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Brenner mit doppelter Flammenreihe für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.
- Thermostatventil.
- Elektrische Piezozündung.
- Die Temperaturwerte liegen zwischen 100 °C und 250 °C.

Elektrisch betriebene Modelle

- Heizelemente in Incoloy-Legierung, die unter der Kochoberfläche angebracht sind.
- Thermostatische Steuerung und Energieregler, um Ihnen ein perfektes Garen zu garantieren und um Temperaturschwankungen hinsichtlich des eingestellten Wertes zu vermindern.
- Die Temperaturwerte liegen zwischen 100 °C und 250 °C.



DIE 4-IN-1-LÖSUNG

BAIN-MARIES NEUTRALE AUFTISCHELEMENTE SPÜLBECKEN

BAIN-MARIES

- Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche ist aus einem einzigen Stück gestanzte; mit glatten und abgerundeten Ecken.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Seitliche Paneele und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Der Edelstahl-Einsatz hat abgerundete Ecken, Oberfläche mit unsichtbaren Schweißnähten.
- Für Behälter GN 1/1, max. Höhe 150 mm.
- Die Temperaturwerte liegen zwischen 30 °C und 90 °C.
- Seitliche Markierung für maximale Wasserpegelhöhe.
- Manuelle Wasserzufuhr (Hahn optional).



NEUTRALE AUFTISCHELEMENTE

- Die 2 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem einzigen Stück gestanzte; mit glatten und abgerundeten Ecken.
- Alle Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Seitliche Paneele und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.
- Wahlweise geschlossene Vorderseite oder Modell mit Schubladen.



SPÜLBECKEN

- Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Seitliche Paneele und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Resistenz und Stabilität zu gewährleisten.
- Kompatibel mit GN-Behältern.



GROSSE PALETTE

WASSERSÄULEN, NEUTRALE BASELEMENTE KÜHLTISCHE

WASSERSÄULEN

- Die Außenflächen sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Seitliche Paneele und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Lebensdauer und Stabilität zu gewährleisten.
- Digitaler Literzähler für die Füllung mit Wasser.



NEUTRALE BASELEMENTE UND KÜHLTISCHE

Offene, neutrale Basiselemente

- Die Außenseiten sind aus Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish und damit resistent gegen Fingerabdrücke.
- Optional:
 - Türen mit Griffen
 - Schubladen
 - Schienen für GN-Behälter
 - Heiz-Kit

Kühl- und Tiefkühlische

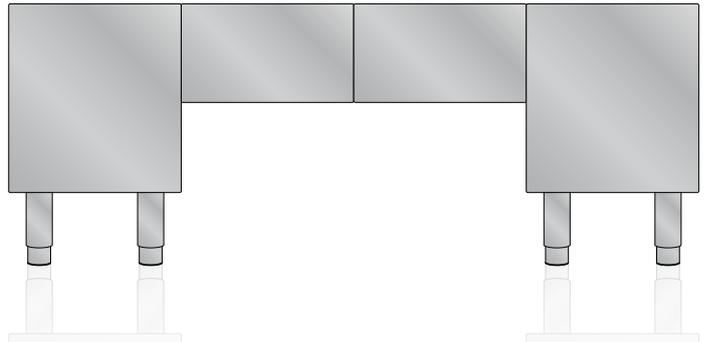
- Temperaturen von -2 °C bis +10 °C für Kühlelemente und Temperaturen von -15 °C bis -20 °C für Tiefkühlelemente.
- Kühleinheit eingeschlossen.
- Thermostat, Abtau-Anzeige und Hauptschalter.
- Große Edelstahlschubladen mit Teleskopauszug für Behälter GN 1/1.
- Geeignet für eine Umgebungstemperatur bis zu 43 °C.



INDIVIDUALITÄT

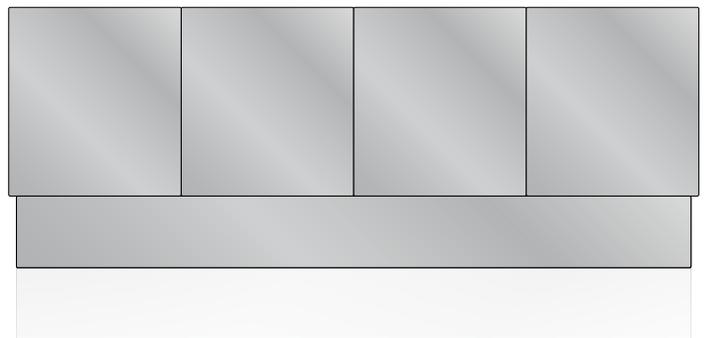
BRÜCKEN

- Hygienische Lösung, die eine Aufhängung einiger Küchenmodule zwischen zwei Standgeräten erlaubt.
- Einbau zwischen zwei Standgeräten bis zu einer Breite von 1600 mm* Standgeräte oder Basiselemente



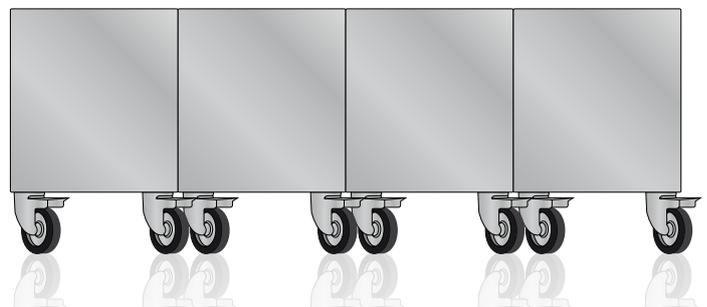
EINBAU MIT STAHLBLENDE

- Um die Gerätefüße und den Raum zwischen den Geräten und dem Fußboden abzudecken.
- Kann bei Standgeräten oder Basiselementen mit Füßchen montiert werden.



EINBAU MIT ROLLEN

- Die Rollen ersetzen die Füßchen und bieten eine flexible Lösung, die Ihnen eine einfache Verschiebung der Geräte ermöglicht.
- Können bei Standgeräten oder Basiselementen mit Füßchen montiert werden.*



* Für nähere Informationen, kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler oder die nächstgelegene NordCap-Niederlassung.

MODULARITÄT



Die Firma behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne Vorbescheid vorzunehmen. Die Fotos besitzen keinerlei vertraglichen Wert.

PROFI-TECHNIK FÜR FRISCHE UND GENUSS

12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Tel.+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Tel.+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de