

## The Range

### Preparation

Dynamic - Static  
Static HD



### Dishwashing

Dishwashers  
Washing system

### Cooking

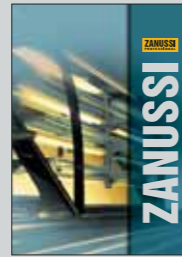
N900 - PD700  
Snack 600  
Industrial machines



### Laundry equipment

### Ovens

ActivePlus and Plus  
FCF



### Distribution

Self-Service ActiveSelf  
Fit-System

### Refrigeration

Refrigerated appliances



... and much more



<http://www.zanussiprofessional.com>



The Company reserves the right to change specifications without notice.

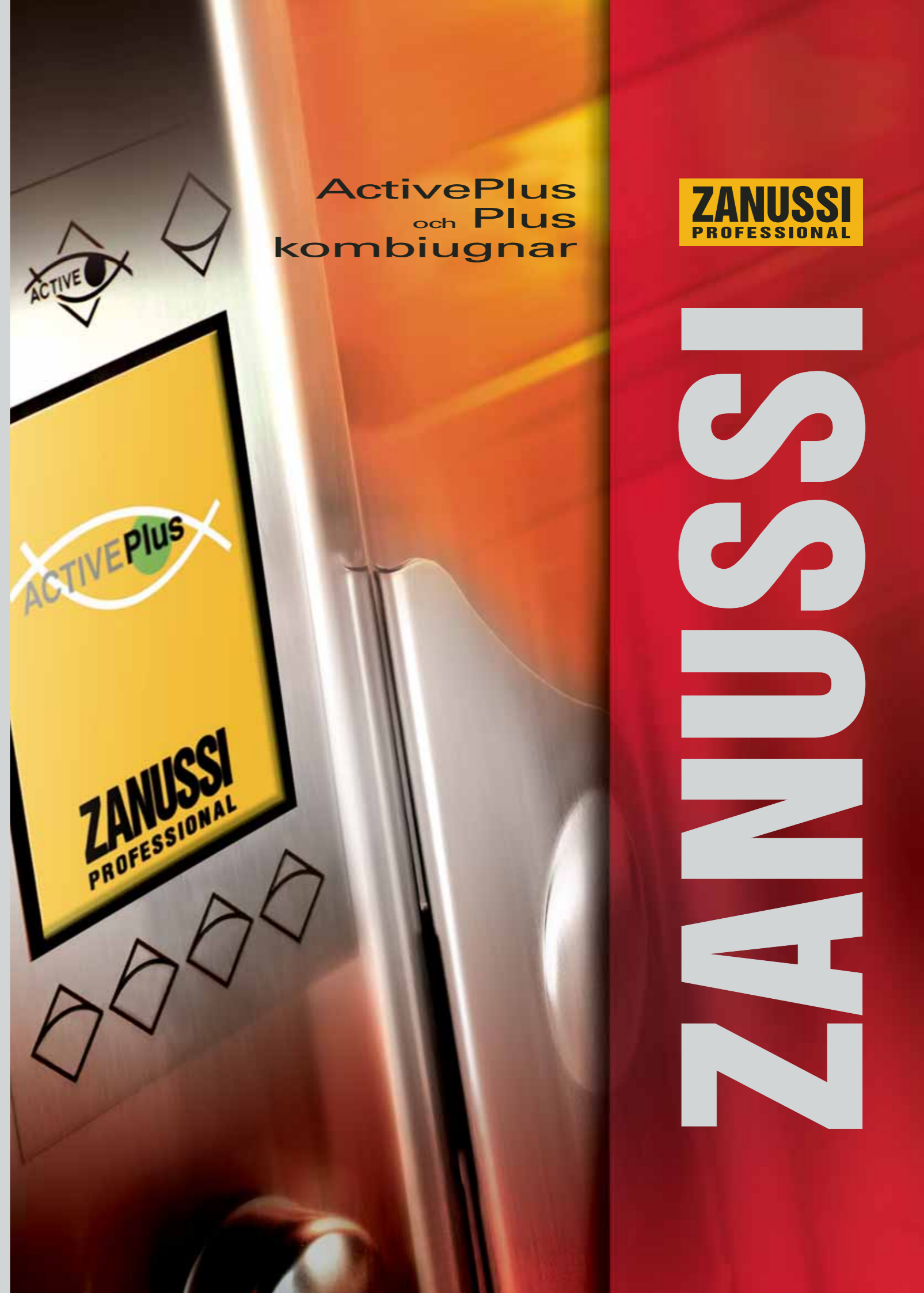
Print Arti Grafiche Ciemme 0000 00/0000

1 AP 01 U BRANDLIFE Ph. M.A. AUBER

ActivePlus  
och Plus  
kombiugnar



# ZANUSSI



# Systemet



Dagens moderna storkök har vidareutvecklats genom **Zanussi Professional Systemet**. Varje yrkesman inom denna sektor känner igen arbetet bakom utvecklingen som har förbättrat tillvaron och ökat möjligheterna för yrkesmän i köket. **Zanussi Professional** konceptet är i realiteten ett universellt system, som används över hela världen av miljontals människor för alla former av matlagning.

**ActivePlus** och **Plus** kombiugnar för hetluft och ånga är ett revolutionerande bidrag till tillagningssystemet, skapade för att säkerställa de tekniskt avancerade funktionerna genom sin enkelhet och tillförlitlighet. Ugnarna är programmerbara och kontrollerar automatiskt tillagningsprocessen med största enkelhet och på ett säkert och hygieniskt vis.

# Kombiugnar **ActivePlus**



Kombiugn  
ActivePlus 6 1/1



Kombiugn  
ActivePlus 10 1/1



Kombiugn  
ActivePlus 10 2/1



Kombiugn  
ActivePlus 20 1/1



Kombiugn  
ActivePlus 20 2/1

- "FoodSafe" Control
- Programmerbar: lagringskapacitet 99 program
- Lättanvänd
- Tvärställda kantiner, bättre översikt
- Stor lättläst display



## Det revolutionerande tillagningssystemet

**ActivePlus** Kombiugnar har en unik uppfinning i "FoodSafe Control" en patenterad teknik utvecklad i samarbete med Udine Universitetet vid avdelningen för Livsmedelsforskning. "FoodSafe Control" systemet garanterar mikrobiologisk säkerhet av maten, en tillagningsprocess i enlighet med EU-direktivet HACCP's rekommendationer.

# Kombiugnar **Plus**



Kombiugn Plus 6 1/1



Kombiugn Plus 10 1/1



Kombiugn Plus 10 2/1



Kombiugn Plus 20 1/1



Kombiugn Plus 20 2/1

## Att förbereda ett vinnande recept

I likhet med ActivePlus kombiugnar är även **Plus** kombiugnar utrustade med en intelligent elektronisk styrenhet: "Fuzzy", övergripande kontroll.

"Fuzzy" identifierar egenskaperna hos livsmedlen i ugnen och kan på egen hand bestämma den optimala inställningen. På så vis optimeras tillagningscykeln, man sparar tid och kontrollerar energiåtgången samt förenklar arbetet.

# ActivePlus kombiugnar

**ActivePlus** kombiugnar för hetluft och ånga garanterar en lättanvänd ugn samt säker tillagningsprocess och matkvalitet allt på en och samma gång. Funktionen "FoodSafe Control" kontrollerar den mikrobiologiska säkerheten av maten under tillagningen, enligt EU-direktivet HACCP's rekommendationer. Kontrollpanelen i all dess enkelhet är lätt att ställa in med flera nya funktioner. Mer än 99 program är tillgängliga med 6 steg per program samt med möjlighet att namnge vart och ett av dessa. Den förprogrammerade återuppvärmningsprogrammet säkerställer ett utsökt resultat och är ovärderlig för tillagningsprocessen "Cook & Chill". "Cook & Hold"programmet är idealisk för stora köttstycken för långsam tillagning vid låga temperaturer allt för att reducera vikt förlusten till ett minimum och hålla näringsinnehållet högt. Tillagningsprogrammet "Soft Cooking" kan reducera fläkthastigheten till hälften vilket ger dig möjlighet att tillaga delikatesser och bakverk.

## ACTIVEPLUS SERIEN INKLUDERAR:

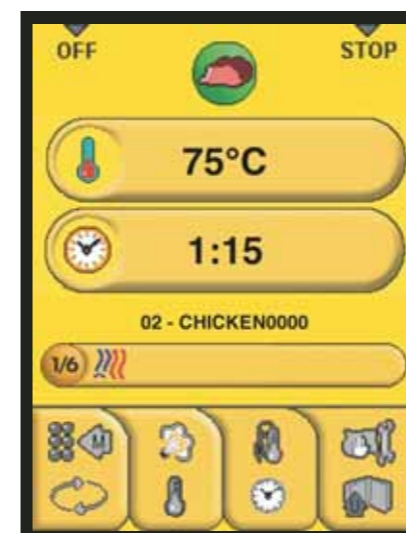
**Modeller med 6 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 10 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 10 galler GN 2/1 med gas eller el**

**Modeller med 20 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 20 galler GN 2/1 med gas eller el**



Display detalj



# ActivePlus kombiugnar

ActivePlus kombiugnar skiljer sig från andra ugnar genom:

- Kraftfulla brännare i rörspiral ger en högre prestanda, vid samma inställning av reglagen samt reducerad tid för att uppnå önskad temperatur upp till max 300°C, tillsammans med långvarig pålitlighet;
- en jämn värmefördelning tack vare det patenterade "Flow Channel" systemet som optimerar luftflödet både horisontellt och vertikalt över tillagningen;
- Säkerhetshandtaget, med tvåstegsöppning hindrar ångan att tränga fullt ut ut när man öppnar dörren;
- Kantinerna på tvären gör dem lättare att greppa och flytta och ger en bättre överblick på maten i ugnsrummet;
- Hörnen i ugnsrummet är väl rundade och släta vilket underlättar rengöring.



Värme  
anordning

Den patenterade värmeöverföringsspiralen i modellerna med en kapacitet på 6, 10, 20 och 40 kantiner är hjärtat av ActivePlus och Plus kombiugnar. Tack vare att gaslågan blåses, forceras, genom röret garanteras en högre prestanda vid samma inställda effekt, jämnare tillagning, halverad uppvärmningstid och större pålitlighet.



Snabb  
nedkylning

Den snabba avkylningen av ActivePlus och Plus kombiugnar gör att temperaturen i ugnsrummet sjunker snabbt, vilket minskar tidsförluster mellan tillagningen av olika rätter. På ActivePlus modeller är avkylningen snabbare.



Underskåp för  
kantiner och  
vattenavhårdare

För ActivePlus och Plus kombiugnar, modellerna 10 1/1 och 10 2/1, med underskåp finns ett fack för installation av automatisk mjukvattenanläggning samt en praktisk förvaringslåda.



Fuktighetskontroll

Tack vare fuktighetskontrollen som finns på alla modeller (manuell på Plus Nivå 2, Nivå 3 och Nivå 4 och automatisk på ActivePlus) kan du välja exakt den fuktighetsnivå som behövs för varmluft respektive för kombinerad varmluft/ånga för att alltid få perfekt tillagning.

Systemet "Eco-Logic" i ActivePlus och Plus kombiugnar är en verkligt genial lösning inte bara för att skydda miljön utan också för att spara energi i köket. "Eco-Logic" registrerar mängden ånga i ugnen och optimerar denna så väl att vattenförbrukningen minskar från mellan 30% till 90 % beroende på tillagningsmetod, samtidigt som energiförbrukningen minskar från mellan 5% till 30%.



Dörr med  
dubbla glas

Alla ActivePlus och Plus kombiugnar är utrustade med dubbla glas i dörren (den inre rutan är av atermiskt glas) med en inbyggd kanal för cirkulering av kylsluft. Genom detta system avges praktiskt taget ingen värme till köket. Genom ett enkelt öppningssystem av innerglaset kan båda sidor rengöras effektivt. Systemet förhindrar dessutom att glaset efter hand blir ogenomskinligt och motverkar kondensbildning.

# Funktioner på ActivePlus kombiugnar

ActivePlus kombiugnar är det perfekta resultatet av teknologi tillhandahållen för professionella kokar.

De lättanvända kontrollpanelerna med endast en knapptryckning, tillsammans med manuell inställning för vissa kommandon, underlättar användandet.

Med "ratten" kan man fininställa temperaturen i ugnsrummet, tillagningstid och instickstermometern som mäts av en sensor.

Inställningen av parametrarna styrs med lättöverskådliga ikoner, användaren tas steg för steg genom det önskade tillagningsprogrammet.

Genom att välja knappen med ögonsymbolen aktiveras funktionen "FoodSafe Control".

Kontrollpanelen visar även genom en symbol som tänds när det är dags för avkalkning av ånggeneratorn. Detta underhåll skall skötas i enlighet med instruktioner som ges i användarmanualen

Kontrollpanel



## Huvudfunktioner

### Hetluftcykel

För stekning och gratinering, max temperatur 300°C



### Blandad tillagning

Använder hetluft och ånga samtidigt, idealisk för snabb tillagning, max temperatur 250°C



### Ångcykel

Arbetstemperatur på 100°C



### Återuppvärmningscykel

Åstadkommer ett bra resultat med rätt fuktighet för snabb uppvärmning av livsmedel



### Pausering

Fördröjd start av tillagning samt uppehåll mellan två cykler



### Rengöring

För halvautomatisk rengöring av ugnsrummet tid 17 min.



### Självdagnostisering

Fel på funktioner som visas genom olika koder



### "Soft Cooking"

Reducerad fläkthastighet för tillagning av känsliga maträtter samt bakverk



### "Cook & Hold"

För långsam tillagning vid låg temperatur värme, idealisk för helkött



### Snabbavkylning

Snabb minskning av ugnstemperaturen som möjliggör snabbare byte av tillagningscykel



### Ventilation av ugnsrum

För mycket torr tillagning med möjlighet att släppa ut fukt, max temperatur 300°C



### Tömning av ånggenerator

Knapp för manuell tömning (töms automatiskt efter två timmars användning och när ugnen ej är i bruk)



### Standardrisk tillagning

För tillagning av mat med låg bakterie mottaglighet

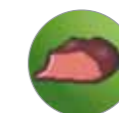


### Högrisk tillagning

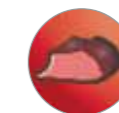
För tillagning av mat med hög bakterie mottaglighet

# "FoodSafeControl"

Att använda ActivePlus kombiugn är väldigt lätt: inga HACCP-experters behövs. Det räcker med att sticka in den speciella instickstermometern med sex mätpunkter i livsmedlet, välj tillagningsparametrar och matkategori utifrån två alternativ: högrisk- eller standardrisk mat. ActivePlus kombiugn startar tillagningen automatiskt. Ögonikonen på displayen indikerar statusen på maten med olika färger under tillagningen. Rött ljus: den mikrobiologiska säkerheten har inte uppnåtts, grönt ljus: processens säkerhet har uppnåtts. I den händelse att en mikrobiologiskt säker tillagning inte blivit uppnådd, är det möjligt att på nytt välja den tidigare valda inställningen och fortsätta tillagningen med samma parametrar som innan tills säkerhet är uppnådd. ActivePlus utför allting under kontroll och slutför processen. Tillagningsresultaten kan skrivas ut efter varje dag eller efter varje tillagningscykel. Den har en minneskapacitet på upp till 2000 tillagningar, vilket är ungefär detsamma som ett års användning.



Säker tillagning



Ännu ej säker tillagning



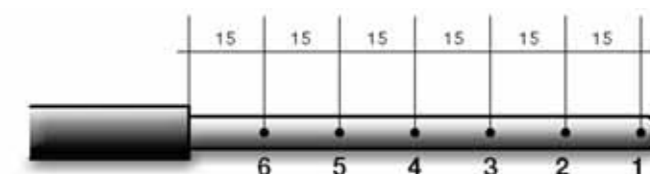
HACCP  
Printer

# Instickstermometer med sex mätpunkter

Säker och lättanvänd med mycket hög kvalitet. Den nya instickstermometern "6-mätpunkter" ger ett mycket säkert mätresultat (med en halv grads noggrannhet), en perfekt positionering i all slags mat, utan risk för misstag även i mat med en tjocklek på 15 mm. Tack vare denna nya instickstermometer kan "FoodSafe Control" garantera en säker tillagningsprocess t.o.m. ner till innetemperaturer som ligger under de rekommenderade EU-direktiven med utmärkt resultat, utan att äventyra tillagningen. Genom att ej aktivera "FoodSafe Control" funktionen är det möjligt att tillaga på vanligt vis.



Detalj av instickstermometern  
"6-mätpunkter"



# Plus kombiugnar

**Plus** kombiugnar garanterar enkel användning, säker tillagningsprocess med hög matkvalité, allt på en och samma gång.

Kontrollpanelen, enkel och överskådlig, gör det lätt att ställa in tillagningsparametrarna och erbjuder nya funktioner såsom den förprogrammerade återuppvärmningsprogrammet (Nivå 3 och Nivå 4) såväl som det halvautomatiska rengöringsprogrammet för ugnsrummet.

Plus kombiugnar skiljer sig från andra ugnar genom:

- "högeffektiva brännare" som ger en högre prestanda än tidigare, vid samma effekt samt reducerar tiden för att uppnå önskad temperatur upp till max 300°C, tillsammans med lång driftstålighet;
- en jämn värmefördelning i ugnsrummet tack vare det patenterade "Flow Channel" systemet som optimerar luftflödet både horisontellt och vertikalt över tillagningen;
- "Säkerhetshandtaget" som öppnar i två steg;
- som hindrar ångan att tränga ut när man öppnar dörren;
- möjligheten att sätta in hyllorna på tvären vilket gör dem lättare att flytta och ger en bättre överblick på maten;
- att hörnen i ugnsrummet är runda och släta vilket underlättar rengöring.

## PLUS SERIEN INKLUDERAR:

**Modeller med 6 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 10 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 10 galler GN 2/1 med gas eller el**

**Modeller med 20 galler GN 1/1 med gas eller el**

**Modeller med 20 galler GN 2/1 med gas eller el**



*Ugnsrummet  
med rundade hörn*



# Plus kombiugnar

I samtliga modeller med en kapacitet på 6, 10, 20 och 40 kantiner är den patenterade värme anordningen placerad runt fläkten hjärtat av ActivePlus och Plus kombiugnar. Tack vare att luften forceras, blåses genom rörslingan garanteras en högre prestanda vid samma inställda effekt, jämnare tillagning, halverad uppvärmningstid och större driftsäkerhet.

Den effektiva avkylningen av ActivePlus och Plus kombiugnar gör att temperaturen i ugnsrummet sjunker snabbt, vilket minskar väntetiden mellan olika tillagningstemperaturer.



Ventilations reglage

Tack vare fuktighetskontrollen som finns på alla modeller (manuell på Plus Nivå 2, Nivå 3 och Nivå 4 och automatiskt på ActivePlus) kan du välja exakt den fuktighetsnivå som behövs för varmluft respektive för kombinerad varmluft/ånga för att alltid få perfekt tillagning.



Handdusch för rengöring



Instickstermometer



Värmeåpning för modellerna 10 1/1 och 10 2/1

Värmeåpningen i den nedre delen, för modellerna 10 1/1 och 10 2/1 består av ett förvaringsutrymme som håller maten vid en temperatur på ned till 65°C och ett neutralt förvaringsfack. Utrymme för handdusch finns tillgängligt bakom panelen. Fuktigheten och den reglerbara temp 20-80°C skapar en idealisk miljö för jäsnings runt 37°C .



Detalj av värmeanordning för gas

I modellerna med en kapacitet på 10, 20 och 40 galler är den patenterade värmeanordningen "Toroidal" hjärtat av ActivePlus och Plus kombiugnar. Tack vare luftsystemet "blown" garanteras en högre prestanda vid samma inställda effekt, jämnare tillagning, halverad uppvärmningstid och större pålitlighet.



Dörr med dubbla glas

Alla ActivePlus och Plus kombiugnar är utrustade med dubbla glas i dörren (den inre rutan är av värmereflekterande glas) med en inbyggd kanal för cirkulering av kylslut. Genom detta system avges praktiskt taget ingen värme till köket. Med ett öppningssystem kan båda sidor rengöras effektivt. Systemet förhindrar dessutom att glaset efter hand blir ogenomskinligt och motverkar kondensbildning.

# De tre nivåerna av Plus kombiugnar

De lättanvända Plus kombiugnarna känns igen på den tydliga kontrollpanelen.

Varje kontrollpanel motsvarar en funktionsnivå, d.v.s. antalet funktioner varierar mellan ugnarna och inställningen av tillagningsparametrarna utförs på olika sätt. Varje funktionsnivå tillfredsställer och uppfyller behovet hos olika kokkar, hans/hennes arbetsmetod och kundernas vanor, från små till stora restauranger.

Funktionerna aktiveras genom ett enkelt tryck på knappen och genom att ställa vredet vid på önskat värde och trycka på start.

Plus L2



Plus L3



Plus L4



## Tillagningsfunktioner

<b>På/Av</b>		<b>Tvåfascykel</b>		Möjliggör tillagning med två faser med automatisk övergång mellan varandra
<b>Start/Stopp</b>		<b>Hetluftscykel</b>		För stekning och gratinering, max temperatur 300°C
<b>Blandad tillagning</b>		<b>Ångcykel</b>		Arbetstemperatur på 100°C
<b>Återuppvärmning</b>		<b>Lågtemperaturånga</b>		För varsam kokning i låga temperaturer samt tillagning av vakumförpackade livsmedel och tining vid temperaturer mellan 30°C och 99°C
<b>"Soft Cooking"</b>		<b>"Cook &amp; Hold"</b>		För långsam tillagning vid svag värme, idealisk för hela stekningar
<b>Visning av inställda parametrar</b>				

## Kontrollfunktioner

<b>Manuell vatteninsprutning</b>		<b>Snabbavkylning</b>		Snabb minskning av ugnstemperaturen som tillåter snabbare byte av tillagningscykel
<b>Rengöring</b>		<b>Tömning av ångpanna</b>		Knapp för manuell tömning (töms automatiskt varannan timme under användning)

# Banquetsystemet

Det bästa systemet för att uppnå:

- från 20 till 480 tallrikar med olika uppläggningar
- perfekt resultat
- alltid varma tallrikar
- snabb serveringstid även med många gäster
- optimering av arbetet i köket

med en kundanpassad lösning för varje användare:



För att skapa en perfekt arbetsmiljö har de minsta detaljerna blivit väl genomarbetade: serveringsvagnar, galler och thermohuvar. Banquetsystemet är det intelligenta svaret på yrkesmännens behov för ett praktiskt, ergonomiskt och säkert kök.



Hylla för Banquetsystem

Banquetsystemets galler är idealisk för att värma upp mat på tallrikar. Det finns galler för fyra eller sex tallrikar med en diameter på 25,6 cm och för transporter av maten finns även thermohuvar för att hålla maten varm.

Mindre	Ugn	Snabbkyl/Frys	Banquetsystemets tillbehör
Från <b>28</b> till <b>104</b> gäster på bara 30 minuter (med 1 ugn och från 1 till 4 delar av Banquetsystemets tillbehör)	Kombiugn med 10 GN galler 1/1 ActivePlus eller Plus  FCS101GP FCS101EP FCS101G4 FCS101E4 FCS101G2 FCS101E2	För GN galler 1/1, kapacitet 28 kg  BC28A BCF28A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksställning, kapacitet 28 tallrikar med en diameter på 300 mm</li> <li>• Thermo huva för tallriksställning med kapacitet för 28 tallrikar</li> <li>• Serveringsvagn för tallrikshylla med kapacitet för 28 tallrikar GB4P28 FCV101CT CARFCV</li> </ul>

Mellan	Ugn	Snabbkyl/Frys	Banquetsystemets tillbehör
Från <b>48</b> till <b>192</b> gäster på bara 30 minuter (med 1 ugn och från 1 till 4 delar av Banquetsystemets tillbehör)	Kombiovn med 10 GN galler 2/1 ActivePlus eller Plus  FCS102GP FCS102EP FCS102G4 FCS102E4	För GN galler 1/1, kapacitet 56 kg  BC56HA BCF56HA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksställning, kapacitet 48 tallrikar med en diameter på 300 mm</li> <li>• Thermo huva för tallriksställning med kapacitet för 48 tallrikar</li> <li>• Serveringsvagn för tallriksställning med kapacitet för 48 tallrikar GB6P30 FCV102CT FCVSS</li> </ul>

Stor	Ugn	Snabbkyl/Frys	Banquetsystemets tillbehör
Upp till <b>480</b> gäster på bara 30 minuter (med 2 eller fler ugnar och från 1 till 4 delar av Banquetsystemets tillbehör per ugn)	Kombiugn med 20 GN galler 1/1 ActivePlus eller Plus  FCS201GP FCS201EP FC0201G4 FCS201E4	För serveringsvagn, kapacitet 100 kg  BC100A BCF100A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksställning, kapacitet 60 tallrikar med en diameter på 300 mm</li> <li>• Thermo huva för tallriksställning med kapacitet 60 tallrikar</li> <li>• Serveringsvagn med thermo huva GB6P60 FCV201CT FCVCS20 GARFCV20</li> </ul>



Serveringsvagnar på hjul



Banquetsystemets tallrikshyllor med thermohuvar för att hålla maten varm under transport (till modellerna 10 1/1 och 20 1/1)



Vagn för att flytta tallriksställningen från ugnen till lagringsvagnen

Banquetsystemets vagn och tallriksställning

# Gör ditt val



Att välja mellan de olika ActivePlus och Plus modellerna täcker alla behov. **Zanussi Professional's** kombiugnar finns för både gas och el samt med olika funktionsnivåer för att ge alla möjligheten att utnyttja sitt kök på bästa möjliga sätt. Det bästa valet av ugn är därför den enskilda kockens egna val.



Funktioner	ActivePlus	Plus L4	Plus L3	Plus L2
Automatisk och integrerad "FoodSafe" kontroll	•			
Automatisk HACCP varnare	•			
Programmerbar, 99 program, tillagningsfaser i 6 steg	•			
Automatisk tillagningscykel i 2 faser		•		
Möjlighet att själv namnge vart och ett program	•			
"Cook&Hold" cykel	•	•		
"Soft Cooking" cykel (fläkthastighet reducerad till hälften)	•	•		
Förprogrammerad regenerationscykel	•	•	•	
Lågtemperaturånga	•	•	•	
Elektronisk kontrollpanel	•			
Manuell kontrollpanel		•	•	•
Halv-automatisk rengöringsprogram 17 min		•	•	•
Automatisk felindikator	•	•	•	•
Instickstermometer med 6 mätpunkter	•			
Instickstermometer		•	•	
Temperatur och nivåmätning i ånggeneratorn	•	•		
Snabb avkyllning av ugnsrummet - luft-vatten	•	•		
Snabb avkyllning av ugnsrummet - luft			•	•
Tillval automatiskt rengöringssystem	•	•	•	•
Automatisk avstängning av ånggenerator	•	•		
Automatisk fuktighetskontroll	•			
Manuell fuktighetskontroll		•	•	•
Patenterat ventilationssystem "Flow Channel"	•	•	•	•
"Eco-Logic" patenterat ångkontrollsystem	•	•	•	•
ISG ånggenerering från vatteninsprutning			•	•
Energi- och vattenbesparingsanordning	•	•	•	•
Förberedd för anslutning av automatiskt rengöringssystem	•			
Uppvärmning med forcerad gaslåga	•	•	•	•
Uppvärmning av ugnsrum med element (elugn)	•	•	•	•
Elektronisk kontroll av brännarlåga (gasugn)	•	•	•	•
Ångkondensering	•	•	•	•
IP45 vattenskydd	•	•	•	•
Yttre panel, dörr och inre komponenter i 304 AISI rostfritt stål	•	•	•	•
Rundade hörn i ugnsrummet	•	•	•	•
Dubbelglasade dörrar av tempererat glas	•	•	•	•
Säkerhetssystem två stegs, för dörröppning	•	•	•	•
Hallogenbelysning i ugn	•			
Ugnsbelysning		•	•	•
Display med flytande kristaller (LCD)	•			

