

The Range

Preparation

Dynamic - Static
Static HD



Dishwashing

Dishwashers
Washing system



Cooking

N900 - PD700
Snack 600
Industrial machines



Ovens

ActivePlus and Plus
FCF



Refrigeration

Refrigerated appliances

... and much more

ZANUSSI
PROFESSIONAL

<http://www.zanussiprofessional.com>

1 N901S KLEVER&CO. Ph M.A.AUBER Print: AGCM 1000 05/2004

The Company reserves the right to change specifications without notice.

N900

ZANUSSI
PROFESSIONAL

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 Systemet** är i realiteten ett universellt system, som används över hela världen av miljontals människor. Inom det totala systemet finns system där var och en har sin speciella inriktning. **N900** modulsystem är ett av dessa exempel. Det är en rad olika högeffektiva apparater för varmköket, vilket tillåter organisationen en idealisk arbetsyta och en garanterad pålitlighet och utomordentlig arbete under längre tid, enligt strikta säkerhetsnormer.

N900

modulsystem för varmkök



Gasspisar



Elspisar



Glaskeramikhällar



Induktionshällar



Hela släta hällar



Hob Tops



Stekhällar



Grillhällar

- **Max effekt i sin kategori**
- **Konstruktionen i rostfritt stål (AISI 304)**
- **Arbetsyta med 2 mm plåttjocklek**
- **Avancerad teknologi av elektrisk matlagning: induktion**
- **Exklusiva och patenterade brännare: "Flower Flame" teknologin**
- **Kapslingsklass IPX5**
- **Innovativ och ergonomisk design**

N900, en moduluppbyggd varmkökserie med över 150 modeller, är lösningen, som tar hand om varje liten detalj på de praktiska och funktionella krav inom kökets professionella arbeten och som höjer produktionstandarden och är energibesparande. En serie av apparater som är utrustade med maximal effekt i sin kategori, där robustheten och pålitligheten är garanterad av den rostfria konstruktionen, från den 2 mm tjocka arbetsytan till tillverkning med laser och med kapslingsklass IPX5. Världens ledande i gas teknologi, **Zanussi Professional** har utvecklat den exklusiva och patenterade högeffektiva "Flower Flame" brännaren.

N900

modulsystem för varmkök



Fritöser



Kokgrytor



Pastakokare



Stekbord



Vattenbadsvärmerier



Avställningsenheter



Underreden



Kylbänkar

Utan synbara sammanfogningar, hög finish, vred som tätar mot kontrollpanelen, stora pressade ytor och konsolhängda lösningar är bara några av dom tekniska konstruktionsdragen. Detta är något som uppskattas av yrkesmän då det ger ökad säkerhet och bättre hygien i arbetsmiljön. Dessutom, erbjuder den nya moderna designen och anpassningen av sortimentet oändliga möjligheter som alltid är ytterst funktionella och eleganta. Alla apparater i **N900 Zanussi Professional** serien är tillverkade enligt strikta säkerhetsnormer, hög hygienstandard och godkända av nationella och internationella huvudorgan och är **CE** märkta.

Gasspisar

Maximal effekt, robusthet, effektivitet och hög hygienstandard är kännetecknen som urskiljer gas sortimentet i **N900 Zanussi Professional** serien. Brännarna "Flower Flame" har en total effekt av 6 eller 10 kW med inställningsmöjlighet som varierar från 1.5 till 6 kW respektive 4 till 10 kW. Detta gör att brännaren anpassar sig till kärlets diameter (från 10 upp till 40 cm), vilket gör att tillagningen går mycket snabbare. Hällgaller i rostfritt stål (AISI 304) går att diska i diskmaskin. Dessutom finns som extra tillbehör hällgaller i gjutjärn. Brännarna är utbytbara mot varandra för att tillgodose lösningar för alla inställningsbehov av kärl på hällen. Tändningen sker med hjälp av en pilotlåga. För att garantera en lätt och snabb rengöring, är hällen, dörrar och ugnshandtag pressade och försedda med rundade hörn. Modulerna är försedda med ett uttag på baksidan för att förenkla anslutningen. Uttagen kan täckas, vilket ökar den hygieniska standarden.



SORTIMENTET AV GASSPISAR INKLUDERAR:

4 brännare med gasugn eller elektrisk ugn

6 brännare med gasugn och underskåp

8 brännare med 2 gasugnar

2, 4 och 6-brännare bänkmodell



Högeffektiva brännare

Gasspisar

Gas ugnarna har en hög standard med en effekt på 8.5 kW och en arbetstemperatur från 120°C till 280°C. Robusthet och enkel rengöring är garanterad av att ugnsutrymmet är i rostfritt stål (AISI 430). Isoleringen är garanterad genom den 40 mm tjocka ugnsluckan. Ugnen är utrustad med tre gejderpar av rostfritt stål (AISI 430), anpassade för GN 2/1 galler. För förbättrad ergonomi är kontrollvreden placerade på den övre frontpanelen. För att garantera jämn tillagningstemperatur är ugnen försedd med en 5 mm tjock räfflad gjutjärnsbotten. Piezotändning.



Elektriska Spisar

De elektriska spisarna i **N900** serien är utrustade med 300x300 mm gjutjärnsplattor med en effekt på 4 kW. Robust och säker, då den djuppressade hällen i rostfritt stål (AISI 304) är hermetiskt tillsluten mot plattorna, vilket även underlättar rengöringen.

SORTIMENTET AV ELEKTRISKA SPISAR INKLUDERAR:

4 plattor och elektrisk ugn

2 eller 4 plattor bänkmodell



Slät pressad häll



Ugnsutrymme med invändigt rundade hörn

Den elektriska ugnen har en hög standard med en effekt på 6 kW och en arbetstemperatur från 100°C till 300°C. Robusthet och enkel rengöring är garanterad av att ugnsutrymmet är i rostfritt stål (AISI 430). Isoleringen är garanterad av den 40 mm tjocka ugnsluckan. Ugnen är utrustad med tre gejderpar i rostfritt stål (AISI 430) anpassade för GN 2/1 galler. För förbättrad ergonomi är kontrollvreden placerade på den övre frontpanelen. För att garantera jämn tillagningstemperatur är ugnen försedd med en 5 mm tjock räfflad gjutjärns botten. Ventilen för klimatkontrollen garanterar alltid perfekt tillagning. Tre tillagnings möjligheter är tillgängliga, effektiv värmeöverföring från undersidan, grillning och en kombination av bägge.



Slät pressad häll



Ugn i rostfritt stål (AISI 430)

Glaskeramikhällar

Glaskeramikhällarna består av strålningselement med 2 eller 4 runda värmezoner med en max diameter på 300 mm. Varje värmezon har en exakt energireglering vilket ger en snabb och direkt värmeöverföring från häll till kokkärl. Den 6 mm glaskeramikhällen medför enkel rengöring och underlättar hanteringen av kärl. Signallampa som varnar personalen för restvärme från en värmezon.

SORTIMENTET AV GLASKERAMIKHÄLLAR INKLUDERAR:

2 värmezoner bänkmmodell

4 värmezoner bänkmmodell



Två koncentriska värmezoner



Induktionshällar

Tillagning med induktion på den 6 mm tjocka keramiska hällen, tillåter snabb uppkokning och minsta möjliga värmestrålning. Värmezoner har en diameter på 280 mm och en effekt på 5 kW. Värmezoner aktiveras endast vid direkt kontakt med kärl som är anpassade för induktionshällar. En värmezon som inte kommer i kontakt med ett kärl aktiveras inte och förblir kall. Induktionshällen är utrustad med överhettningsskydd. Den digitala kontrollpanelen tillåter en enkel och exakt inställning med 8 olika effektlägen. Tack vare effektkontrollen har användaren en strikt kontroll över kokningen. Den är idealiskt för tillagning av ömtåliga rätter såsom vaniljsås och den är också perfekt för kokning i kärl.

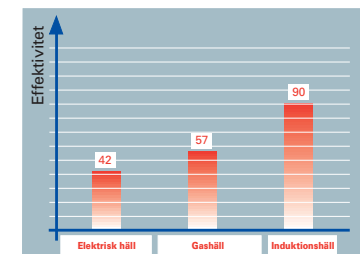
SORTIMENTET AV INDUKTIONSHÄLLAR INKLUDERAR:

2 värmezoner bänkmmodell

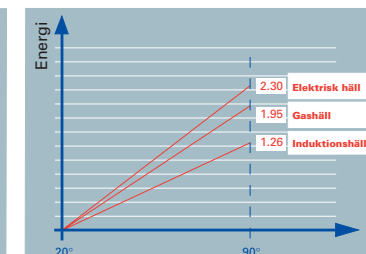
4 värmezoner bänkmmodell



Digital kontrollpanel



Energi som är överförd till maten jämfört med tillagningsutrustningen.



Energi för att värma upp 12 liter vatten från 20°C till 90°C.



Kontrollpanel och keramisk häll

Hela Släta Hällar och Hob Tops

Den hela släta hällen är utrustad med en robust gjutjärnsplatta med en yta av 800x700 mm för placering av kokkärl. Plattan som är 30 mm tjock har en funktion som hjälper till med att effektivt distribuera värmen. Den olikvärmade zonen, 500°C på mittenplattan och 200°C i ytterkanten, tillåter olika typer av tillagning samtidigt. Den tillgängliga maxeffekten är 10.5 kW. Brännaren är kontrollerad av en thermocouple säkerhetsventil och en skyddad pilotlåga. Piezotändning. Tillverkad i rostfritt stål som garanterar pålitlighet under lång tid.

SORTIMENTET AV HELA SLÄTA HÄLLAR INKLUDERAR:

1 modell med gasugn

1 modell med 2 öppna brännare, gasugn och underrede med dörr

1 bänkmodell



Användningsområdet för **N900** Hob Top är idealisk för sjudning och varmhållning av mat för servering. Temperaturen är reglerbar för att få maximal användning av olika kokkärlsdimensioner och material. Den avtagbara plattan är tillverkad av gjutjärn med en hel slät yta. Med 800 mm bred topp, är kontrollen av zonerna separerat för att spara energi vid låg belastning. Liksom alla andra enheter i **N900** serien, kan även denna enhet användas med naturgas eller gasol.

SORTIMENTET AV HOB TOPS INKLUDERAR:

400 mm och 800 mm bordsmodell



Stekhällar

N900 stekhällar är konstruerade för att garantera snabb uppvärmningstid, en jämn värmefördelning och låg värmeavgivning. Den inbyggda vattentäta konstruktionen på stekhällarna finns i kolstål och krom, utförandet är antingen slät eller räfflad. Hällen är utrustad med stort dräneringshål med 3 liters droppskål under hällen för uppsamling av överblivet fett. Modeller med en horisontell häll är också tillgänglig. Denna häll är idealisk för tillagning av såser. En hermetisk tättslutande plugg för stekhällens dräneringshål är inkluderad och denna är mycket värmestålig. Tjockleken på hällen (15 mm), hög effekt, upp till 20 kW för gas modellerna och upp till 15 kW för dom elektriska modellerna, garanterar en konstant och idealisk tillagningstemperatur, även under intensiv användning. Arbetstemperaturområdet ligger mellan 110°C till 270°C. Den stabiliserade brännaren med 4 flamspridare är utrustad med en thermocouple säkerhetsventil för gas modellerna medan dom elektriska modellerna har rostfria värmeelement (incoloy 800) som är försedda med en säkerhetstermostat. Piezotändning. Stänkskydd i rostfritt stål (AISI 304) och skrapor med slät/räfflat blad medföljer som standard.



Inbyggd häll med stänkskydd

SORTIMENTET AV STEKHÄLLAR INKLUDERAR:

Gas eller elektrisk 400 mm bordsmodeller med en slät- eller räfflad häll, i kolstål eller kromad häll, horisontal eller lutande

Gas eller elektrisk 800 mm bordsmodeller med en slät häll eller 2/3 slät och 1/3 räfflad, i kolstål eller kromad häll, horisontal eller lutande

Gas eller elektrisk 800 mm modeller med ugn och med en slät häll i kolstål och lutande



Kontroll vred för temperatur



Droppskål



Grillhällar

Grillhällarna i **N900** serien är idealisk för tillagning av kött, fisk och grönsaker. Grillarna garanterar inte bara jämn tillagning och hög effekt, upp till 22 kW för gasmodellerna och 15 kW för dom elektriska modellerna, utan även en hög hygienstandard. Dom är försedda med en stor utdragbar spillåda som är placerad under maten som blir tillagad. Med hjälp av vatten i spillådorna får man ner temperaturen på fettets snabbare och förångningen av vattnet hjälper till att hålla maten saftigare. Värmeestrålningsplattorna är i rostfritt stål (AISI 316), med en jämn distribuering av värme, skyddar dom invändiga elementerna ifrån matlagingsfett och upprätthåller maximal kapacitet. Brännarna i rostfria stål (AISI 304) är försedda med en thermocouple säkerhetsventil för gasmodellerna medan de elektriska modellerna har rostfria värmeelement (Incoloy 800) med en säkerhetstermostat. Piezotändning. Stänkskydd i rostfritt stål (AISI 304) är inkluderat.

SORTIMENTET AV GRILLHÄLLAR INKLUDERAR:

400 mm eller 800 mm modeller, gas eller elektrisk som en enkel enhet



Värmeelement



Rostfria brännare



Stor utdragbar spillåda

Gjutjärnsgaller



Gjutjärnsgallren är användbara på båda sidor, ena sidan är lutad med dräneringskanaler är utmärkt för tillagning av väldigt fet mat och andra sidan som är horisontal kan användas för tillagning av fisk, grönsaker eller hamburgare.



Fritöser & Pommest Frites Värmerier

Fritöserna i **N900** serien kännetecknas av deras utomordentliga prestanda och höga effektivitet. Faktum är att temperaturen omedelbart återgår till den inställda. Konstruktionen av dom "V" formade bassängerna i rostfritt stål (AISI 304) med en bred expansions yta för oljan, tillåter optimalt värmeutbyte, så att oljan räcker längre. Värmeelementen som är placerade på utsidan av bassängen, dom runda hörnen och utan svetsställen gör dem mycket lätta att rengöra, enligt den striktaste hygienstandarden. Arbetstemperaturområdet är från 120°C till 190°C på gas modellerna och från 105°C till 190°C på dom elektriska modellerna. Med hjälp av ett inbyggt tömningssystem, sker oljetömningen via en kran till en inbyggd behållare som är placerad under bassängen i Active och i de elektroniska modellerna med oljeåtervinning. Detta förenklar hanteringen av använd olja och garanterar säkerheten för operatören. Gasmodellerna har rostfria (AISI 304) brännare som är utrustade med en thermocouple säkerhetsventil, medan de elektriska modellerna har rostfria värmeelement Incoloy 800 (modeller med 18 liter bassäng) och värmeträlningsplattor (modeller med bassäng från 15 till 23 liter) och är försedda med en säkerhetstermostat. Piezotändning.



Bred expansionsyta för oljan

SORTIMENT AV FRITÖSER INKLUDERAR:

Gas och elektrisk modell från 15 liter med värmeelement på bassängens utsida

Elektriska modeller från 18 liter med interna värmelement

Elektriska och gas modeller från 23 liter, med värmeelement på bassängens utsida, med elektronisk tid och temperaturkontroll eller elektronisk kontroll och oljeåtervinningssystem eller en ACTIVE modell



ACTIVE fritöserna är utrustade med digitala tryckknappar där man kan programmera 5 program enligt gällande HACCP föreskrifter, där den ideala temperaturen och tid för varje matprodukt är specificerad. Med mekanismen "FoodSafe Control" är friteringsprocessen ständigt övervakad, den gröna lampan indikerar att tillagningsprocessen är under kontroll, den röda lampan indikerar att den mikrobiologiska säkerheten av maten ännu inte har nåtts och ger en möjlighet att rätta till en felaktig tillagning. Aktiv fritös registrerar om fritering sker med ej godkända värden och visar detta i displayen. Fritösen kan även kopplas till en HACCP skrivare (finns som tillbehör).



Pommest frites värmerier som är utförda helt i rostfritt (AISI 304) är absolut nödvändiga för saltning och varmhållning av all friterad mat. Den är utrustad med infraröda element placerade i bakkant för att få en jämn distribuering av värmen. Bassängen har rundade hörn och en perforerad lös botten som är uttagbar för enkel rengöring och den har en bred yta framtill för att underlätta upphällning och fyllning. Effekten är 1.5 kW.

SORTIMENTET AV POMMEST FRITES VÄRMERIER INKLUDERAR:

1 elektrisk bordsmodell



Infrarött element



Uttagbar perforerad lös botten



Kokgrytor

Kokgrytan i **N900** serien garanterar genom energiregulatorn en jämn tillagning och kontroll över kokningen medan dom nya rostfria gasbrännarna, som är kontrollerade av en pilotlåga med elektrisk tändning, försäkrar optimal förbränning och hög effektivitet. Den djupdragna grytan och locket är i syrafast rostfritt stål (AISI 316L) och är motståndskraftig emot frätningar av vatten och salt.

Autoklav locket (för 150 och 100/150 liter versionerna) med luftisolerad mantel är utrustade med vattentät gummitätning, en säkerhetsventil som är placerad i mitten och ett kraftigt stålhandtag. Kokgrytan är också utrustad med en manometer som hela tiden mäter trycket som används, säkerhetsventil för manteltrycket, luftutsläppningsventil för mantel och säkerhetstermostater. Kokgrytorna har blivit konstruerade för att reducera konsumtionen till ett minimum. Faktum är att manometern kontrollerarna både energikonsumtionen och vattenkonsumtionen i manteln, ett varningsljus indikerar när det är absolut nödvändigt att hälla i vatten eller att någon annan avvikelse sker. Fyllning av varmt och kallt vatten sker med hjälp av en magnetventil. Tömning av grytan sker via en 2" kran med värmeisolerat handtag. På gasmodellerna är de rostfria brännarna (AISI 304) utrustade med en thermocouple säkerhetsventil, medan de elektrisk modellerna är försedda med rostfria element (Incoloy 800) med säkerhetstermostat.

SORTIMENTET AV KOKGRYTOR INKLUDERAR:

Gas eller elektriska modeller, 40/60 liter, 80/100 liter och 100/150 liter, med indirekt uppvärmning. Kokgrytorna finns också att få med automatisk vattenfyllning i manteln

Gas modeller, 100 liter och 150 liter, med direkt uppvärmning

Gas modell, 180 liter, rektangulär med indirekt uppvärmning

Gas eller elektriska modeller, 250 liter, rektangulär med indirekt uppvärmning



Autoklavlock med säkerhetsventil



Djupdragen rostfri gryta



Kontrollpanel med manometer



Säkerhetsventil för tryck i manteln



Ventil för luftutsläpp i manteln



Tappkran med infällbart värmeisolerat handtag



Pastakokare

Pastakokaren i **N900** serien garanterar en hög produktivitet och en anmärkningsvärd snabb uppkokning. Dom är enkla att rengöra och underhålla, samtliga komponenter är åtkomliga ifrån fronten. Pastakokaren är tillverkad i rostfritt (AISI 304) medan bassängen är tillverkat i rostfritt syrafast stål (AISI 316) vilket är korrektionsbeständigt mot vatten och salt. Den är utrustad med bräddavlopp med dräneringshål för uppsamling av stärkelse och skum. Den operatörsvänliga kontrollpanelen är utrustad med en energiregulator som noggrant kontrollerar kokningen. Ett reglage för snabb fyllning av bassäng, kokning och en för kokning med påfyllning av vatten som har blivit föruppvärmt till 60°C (endast "Rapid System" modellerna). Samtliga modeller med 40 liters bassäng är utrustade med en säkerhetstermostat för att undvika att pastakokaren kokar torrt. Dessutom är dom försedda med ett återsugningskydd (air break) för anslutningen till vattennätet. Gas och elektriska modeller med 150 och 190 liters bassäng är försedda med en elektrisk kontroll för minimum och maximum nivå av vattnet i bassängen för det automatiska påfyllningssystemet.

SORTIMENTET AV PASTAKOKARE INKLUDERAR:

Gas eller elektriska modeller med 1 eller 2 bassänger, 40 liter

Gas eller elektrisk "Rapid System" modeller med 1 eller 2 bassänger, 40 liter

Gas, elektrisk eller ånguppvärmda modeller med 1 bassäng, 150 liter, med automatisk korglyft

Gas, elektrisk eller ånguppvärmda modeller med 1 bassäng, 190 liter, med automatisk korglyft och direkt eller indirekt uppvärmning

Gas, elektrisk eller ånguppvärmda modeller med 2 bassänger, 190 liter, med automatisk korglyft



Bassäng med rundade hörn



Bräddavlopp med dräneringshål



Stekbord

Samtliga N900 stekbordsmodeller har en rostfri (AISI 304) panna med rundade hörn och en pressad tömningspip som förenklar hanteringen vid upphällning av mat samt vid rengöring. Botten av pannan som är 15 mm tjock finns i kolstål för fettsnål matlagning alternativt i panna med sandwich konstruktion (compound) som inte bara är lämplig för fettsnål matlagning utan även matlagning med såser. Stekborden finns med manuell eller automatisk tippning och en energiregulator som gör det möjligt att kontrollera effekten så att så att maten inte fastnar i pannan. Reglerbar termostat från 80°C till 300°C. Det dubbelväggiga locket med självbalansering och ergonomiskt handtag är utrustat med en invändig droplåda. Gasmodellerna har förkromade brännare med termocouple säkerhetsventil, medan de elektriska modellerna är utförda med rostfria värmeelement (Incoloy 800) med säkerhetstermostat.

SORTIMENT FÖR STEKBORD INKLUDERAR:

Gas eller elektriska modeller med 1 panna, 80 liter, i kolstål eller sandwich konstruktion med manuell eller elektrisk tippning

Gas eller elektriska modeller med 1 panna, 100 liter, i kolstål eller sandwich konstruktion med manuell eller elektrisk tippning



Panel med kontrollvred

Rostfria gångjärn

Förkromade brännare

Vattenbad och Avställningsenheter, Bänkmodeller

Vattenbadet i N900 serien är försedd med automatisk temperaturkontroll med termostat från 60°C till 90°C. Bassängen är utrustad med rundade hörn och kanter vilket förenklar rengöring och tömning av vatten. Bassängmåttan GN anpassade för 1/1 + 1/3 kantiner med max djup 150 mm. Vattenbadet är också utrustat med en perforerad lös botten och gejdrar för GN kantiner. Tömningen sker med hjälp av bräddavloppsror. Brännarna har optimerad förbränning och är försedda med thermocouple säkerhetsventil och en skyddad pilotlåga.



Bassäng med perforerad lös botten och bräddavlopp

Avställningsenheterna, bänkmodell är helt i rostfritt (AISI 304) och 250 mm höga med en arbetsyta som är 20/10 tjock och finns med eller utan draglåda i rostfritt stål. De pressade detaljerna, lasersvetsningen och precisa skarvar gör rengöringen snabb och enkel.

SORTIMENTET AV AVSTÄLLNINGSENHETER, BÄNKMODELL INKLUDERAR:

**200 mm, 400 mm och 800 mm modeller
med eller utan draglåda**

SORTIMENTET AV VATTENBAD INKLUDERAR:

**Gas eller elektriska, 400 mm och 800 mm
bänkmodell**



Underredet

N900 seriens neutrala underredet är helt tillverkade av rostfritt stål (AISI 304) med Scotch Brite-finish. Enheterna kan personifieras med draglådor, elvärmesats och gejdersätt för GN kantiner etc. Detta möjliggör en snabb montering då alla modeller är moduler med bästa funktion för avsett syfte.

SORTIMENTET AV UNDERREDEN INKLUDERAR:

**Neutrala modeller, 200 mm, 400 mm, 800 mm
och 1200 mm 400 mm och 800 mm enheterna finns
att få med underskåp med eller utan dörrar**

Kylbänk med 2 draglådor



Stora draglådor på expansionbeslag

Kylbänken är försedd med 2 stora draglådor i rostfritt stål på expansionsbeslag, termostat, varningslampa för avfrostning och en ON/OFF brytare med varningslampa. Invändig temperatur varierar från -2°C till +10°C.



Stekning/Grillning och Friteringsystem

Hög hygienstandard och intensiv produktion är huvudfördelarna med **Zanussi Professional** stekning och grillningssystem. Hög effekt säkerställer jämn tillagning över hela ytan med en kapacitet upp till 42 hamburgare på både stek- och grillhällen vilket ger en total produktion av 300 hamburgare eller 500 skivor kalvkött i timmen. Snabb tillagning av kött, fisk, grönsaker och ost är ej längre något problem då matvarorna kan förvaras i den underbyggda kylbänken som är i direkt anslutning till tillagningsplatsen.

Kombinationen av olika enheter för fritering: 23-liter Active fritös, 15 liter fritös, neutral avställningsenhet och pommes frites värmariet för att hålla maten vid en konstant temperatur och för saltning kännetecknar **Zanussi Professional** friteringsystem. Produktiviteten kan varieras från 34 kilo per timme av fryst potatis till 60 kilo potatis av halvfabrikat. Den höga kvaliteten och smaken av friterad mat är garanterad av Active fritös fördelar med dess integrerade oljefiltersystem.



Stekning och grillningssystem



Friteringsystem

Cantilever System

N900 Cantilever System löser säkert och lätt problem med hygien, rengöring och funktion relaterat till kökets arbetsmiljö. Installationen är mycket enkel med en servicekanal vid bakre konsolen. Anslutning av vatten, elektricitet och gas är förberedda på insidan av varje enhet vilket även förenklar vid service och underhåll. Det finns två stödsystem, på ben eller enkel ram och bägge tillåter en kombination av olika tillagningsfunktioner

SORTIMENTET CANTILEVER SYSTEM INKLUDERAR:

**Centralt konsolstöd med
service/installationskanal (enheter på bägge sidor)**

**Väggmonterade konsolstöd med
service/installationskanal (enheter på en sida)**

