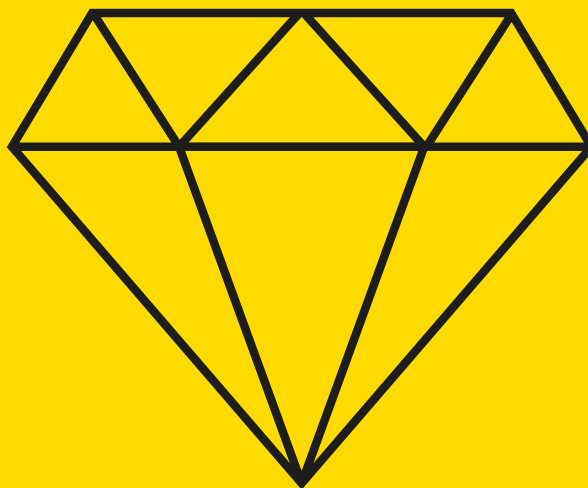




LAVAVAJILLAS

ZANUSSI
PROFESSIONAL

ZANUSSI ES BRILLANTE



Zanussi Professional fabrica sus lavavajillas con materiales de la máxima calidad para garantizar un rendimiento y una fiabilidad a largo plazo.

Todos los lavavajillas Active incorporan un Sistema de Aclarado Garantizado que proporciona un óptimo resultado de aclarado, gracias a la temperatura constante y a la cantidad correcta de agua utilizada. Sencillez, fiabilidad y solidez constituyen los conceptos clave de Zanussi Professional.

UNA GAMA PARA TODOS



LAVAVAJILLAS
DE CAPOTA
AUTOMÁTICA



LAVAVAJILLAS DE
CAPOTA MANUAL
AISLADA



LAVAVAJILLAS DE
CAPOTA MANUAL



LAVAVAJILLAS
DE CARGA
FRONTAL



LAVAVAJILLAS
TOP
BAJOMOSTRADOR



LAVAVAJILLAS
ESTÁNDAR
BAJOMOSTRADOR



LAVAVASOS
TOP

SU LAVAVAJILLAS ES ZANUSSI

MÁS

Protección de agua IP25

Protección para los pequeños elementos y rociadores de agua.

Integración

Los lavavajillas están diseñados para alojar todos los elementos en su interior: air break, bomba de aclarado y control de higiene.

LED *

Una luz especial de LED (ubicada en la cubierta superior) permite comprobar el progreso del ciclo de lavado de forma sencilla.

* Estándar en los modelos seleccionados

ACLARADO GARANTIZADO

Un equipamiento completamente innovador. El agua conserva una elevada temperatura constante de 84 °C y una presión también regular. La calidad del aclarado es inmejorable.

CARGA MÁS FÁCIL

La altura de la apertura de carga es de 440 mm, lo que permite introducir incluso las marmitas más voluminosas.

DISPENSADOR DE DETERGENTE *

El dispensador de detergente y de abrillantador, así como la bomba de descarga, están incorporados para facilitar la instalación y el control.

SISTEMA DE FILTRADO AVANZADO

El sistema de filtrado de nueva generación retiene todos los restos de comida para garantizar un agua limpia en todo momento y un proceso de lavado aún más efectivo.

DISPOSITIVO DE AHORRO DE ENERGÍA *

El Dispositivo de Ahorro de Energía permite precalentar el agua fría entrante, ahorrando energía y eliminando la emisión de vapor en el área de lavado.

SENCILLEZ

La carga, el ajuste, el lavado y el mantenimiento se resumen en una sola palabra: sencillez. Incluso el panel de control está colocado de forma que garantiza que todas las fases del ciclo de funcionamiento están siempre bajo control.

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

ACTIVE 

- Su diseño ergonómico facilita el trabajo del operador
- Higiene garantizada en todo momento mediante una temperatura estable de 84 °C
- Su acero inoxidable es una garantía de durabilidad y de fiabilidad

Zanussi Professional le proporcionará siempre más de lo que espera, desde el punto de vista de la calidad, del rendimiento y de la higiene.

NUESTRA CALIDAD SUPERA SUS EXPECTATIVAS

RENDIMIENTO SIEMPRE INCUESTIONABLE

Los lavavajillas de capota Zanussi Professional han sido diseñados para ofrecer el máximo rendimiento en términos de robustez, fiabilidad, higiene, facilidad de uso y seguridad del operador. Estos modelos de elevada productividad pueden lavar hasta 1.440 platos/hora (80 cestos/hora). Gracias a su posición angular,

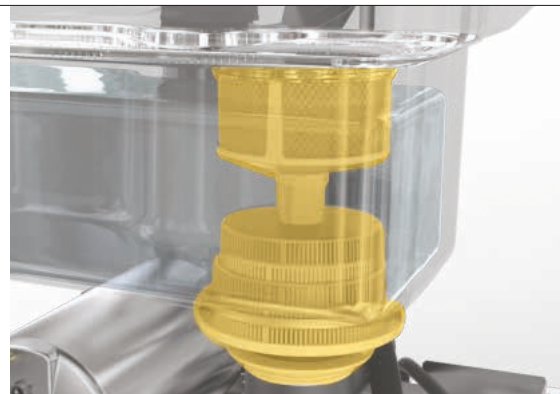
son adecuados para instalaciones en ángulo o en línea, y pueden combinarse con una amplia gama de mesas de servicio para adaptarse a las necesidades del usuario. Su estructura y sus componentes principales son de acero inoxidable, para garantizar su solidez y durabilidad.



SISTEMA DE FILTRADO AVANZADO

El nuevo sistema de filtrado avanzado cuenta con dos funciones que mantienen el agua libre de cualquier resto de comida y mejoran la efectividad del detergente.

La bomba de agua mantiene una presión estable en todo momento. La posición de los cabezales proporciona un rociado del agua de mayor precisión.



ACLARADO GARANTIZADO

El boiler atmosférico garantiza una calidad de aclarado nunca vista, ya que mantiene el agua a una temperatura elevada y estable (84 °C) y una presión constante y regular. Todos los modelos son Active y están dotados del Sistema de Aclarado Garantizado. El diseño

de los brazos de aclarado y de los cabezales facilita el enjuague para la eliminación total del detergente. La inclinación del techo y de los brazos de lavado garantiza que no se vierta detergente en los platos que ya han sido lavados durante el proceso de aclarado.



HIGIENE ACTIVA

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA



-
- Los lavavajillas de capota Zanussi Professional vencen la batalla contra la cal
 - La sanitización se realiza a la perfección
 - La carga resulta más sencilla gracias a la altura de la apertura

El proceso automático de eliminación de cal se activa simplemente accionando un botón, mientras que el ciclo de limpieza solamente se inicia cuando el filtro y el rebosadero se han retirado, una acción verdaderamente sencilla.

VICTORIA CONTRA LA CAL

SIN PRODUCTOS ANTICAL

El proceso de descalcificación se realiza de forma automática y se activa simplemente pulsando un botón. Esta innovación permite mantener las piezas que están en contacto con el agua y los elementos de calentamiento en perfectas condiciones para un funcionamiento eficiente. Además, la ausencia de cal en los cabezales de aclarado asegura una limpieza y sanitización perfectas, reduce al mínimo el mantenimiento y garantiza el ahorro.

**No más suciedad
incrustada,**

**siempre brillante
y en perfecto
funcionamiento**



**El botón para el ciclo de descalcificación
activa automáticamente este proceso.**



MÁS DE LO QUE PUEDE IMAGINAR

Nuestros lavavajillas constituyen un aparato perfectamente ergonómico y fabricado para facilitar la vida de los ocupados trabajadores.

- Indicador: ubicado en una esquina para que resulte visible desde 180° y para poder comprobar cada fase del ciclo de lavado. (1)
- La altura de la abertura es de 440 mm, lo que facilita la introducción de las marmitas más voluminosas. (2)
- La posición frontal del filtro facilita y agiliza la extracción para las operaciones de limpieza. (3)
- En los modelos automáticos, una luz de LED colocada en la parte superior de la estructura permite comprobar de forma sencilla las fases del ciclo de lavado. (4)
- Integración: air break, boiler y bomba de aclarado integrados en el aparato. (5)
- Ciclo de lavado automático. Cuando el filtro de la cuba y el rebosadero se extraen, la cuba y la bomba de lavado se vacían automáticamente. (6)



¡ASÍ DE FÁCIL!

LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL



-
- **La altura de la abertura facilita la carga**
 - **La gama ofrece una selección que responde a todas las necesidades**
 - **La calidad del aclarado constituye la característica más destacada y relevante**

Seleccione Zanussi Professional para garantizar el máximo rendimiento en el lavado y ofrecer a sus clientes una higiene inmejorable.

ERGONOMÍA Y FACILIDAD DE CARGA

EXCELENTE CAPACIDAD DE CARGA

El lavavajillas de carga frontal es el aparato de lavado perfecto para todo tipo de utensilios: platos, cubiertos, vasos, bandejas GM y otros accesorios de cocina. Los 450 mm de la abertura de carga facilitan la introducción de los artículos de menaje de mayor tamaño. Mediante la apertura en dos pasos puede dejar la puerta entreabierta durante la noche. Las guías internas cuentan con deslizadores duales que permiten sujetar las cestas de 500x500 mm o bien las de mayor tamaño, de 530x550 mm, adecuadas para lavar utensilios de cocina, bandejas o soportes de pizza con un diámetro de 320 mm. El lavavajillas está fabricado totalmente en acero inoxidable para garantizar la máxima fiabilidad y dotado con una pared doble aislada para la reducción de los ruidos. La cuba de lavado tiene una capacidad de 42 litros, de forma que contiene agua suficiente para

toda la fase de lavado intenso. El modelo Active garantiza la máxima higiene mediante el Sistema de Aclarado Garantizado, que se desarrolla a una temperatura estable de 84 °C. La versión básica dispone de un sistema de aclarado tradicional con una temperatura mínima de aclarado de 82,5 °C. Los tres ciclos de lavado diferentes han sido diseñados para lavar todo tipo de utensilios en función de su grado de suciedad. Los tres ciclos son personalizables. El tercer ciclo de aclarado permite su reprogramación para obtener un aclarado de mayor duración, con agua a más temperatura y que cumpla con los parámetros HACCP, o bien un ciclo de aclarado a menor temperatura para los elementos de cristal. La presencia del sistema Soft Start garantiza más protección para las piezas más delicadas y mayor fiabilidad para la bomba de lavado.



GAMA COMPLETA

- Modelo básico para 1.170 platos/hora con sistema de aclarado tradicional (a presión) y bomba de descarga.
- Modelo Active para 1.170 platos/hora con Sistema de Aclarado Garantizado y bomba de descarga.
- Modelo Active para 1.170 platos/hora con Sistema de Aclarado Garantizado, descalcificador de agua continuo y bomba de descarga.

FUERTE Y DELICADO

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR TOP

LA FIABILIDAD DEL ACERO INOXODABLE

Todos los lavavajillas bajomostrador garantizan una excelente fiabilidad, ya que están fabricados totalmente en acero inoxidable. La versión top incluye una cuba de lavado moldeada de acero inoxidable con esquinas redondeadas y sin soldaduras o juntas, con filtros totalmente desmontables y brazos de lavado que garantizan un proceso de lavado sencillo. Los modelos Active garantizan la máxima higiene mediante el Sistema de Aclarado Garantizado, que funciona a una temperatura estable de 84 °C. La versión top dispone de tres ciclos de lavado diferentes, dependiendo del tipo de platos que se laven y del grado de suciedad. Todos los ciclos son personalizables. El ciclo de aclarado también se puede reprogramar

para prolongar el aclarado y para aumentar la temperatura del agua, en cumplimiento de la normativa HACCP, o bien puede mantenerse a una temperatura inferior cuando se estén lavando vasos de cristal, por ejemplo. La versión top incluye también el sistema Soft Start, que ofrece más protección de las piezas más delicadas y mayor fiabilidad de la bomba de lavado. El panel de control electrónico con indicador digital permite al operador supervisar todas las funciones del lavavajillas. El modelo adaptado a las bandejas de repostería (600x400 mm) dispone de una cuba de lavado mayor, adecuada tanto para cestas estándar (500x500 mm) como para las de dimensiones específicas (600x400 mm y 600x500 mm).



GAMA COMPLETA

- Modelo para 720 platos/hora, pared aislada doble, sistema de aclarado estándar (a presión).
- Dos modelos Active para 720 platos/hora, pared aislada doble, Sistema de Aclarado Garantizado, uno de los cuales incorpora una bomba de aclarado.
- Dos modelos Active para 720 platos/hora, pared aislada doble,

- Sistema de Aclarado Garantizado, bomba de aclarado y descalcificador de agua continuo, uno de los cuales incorpora un medidor de detergente.
- Dos modelos para 360 bandejas de repostería/hora (600x400 mm), con boiler atmosférico, pared doble y bomba de aclarado, uno de los cuales incorpora un descalcificador de agua.

LIMPIEZA CONCENTRADA

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR ESTÁNDAR

ACLARADO A 84 °C

Los lavavajillas bajomostrador están fabricados completamente en acero inoxidable para garantizar la máxima fiabilidad; solo los brazos y los rociadores de agua de las versiones estándar están hechos de polipropileno, un material excepcionalmente higiénico y resistente.

En panel de control presenta un diseño sencillo, con un indicador digital que permite personalizar los ciclos de lavado y de aclarado y la temperatura. El usuario establece directamente la cantidad de detergente y de abrillantador. Los modelos con descalcificador de agua disponen de boiler atmosférico y de bomba de aclarado para garantizar una presión elevada y una temperatura del agua estable de 84 °C durante la fase de aclarado.

En los demás modelos, la calidad del aclarado se garantiza mediante un circuito de presión que proporciona una temperatura del agua de 82,5 °C (agua de la red de suministro a un mínimo de 2 bares y 50 °C). Esta versión cuenta con 2 ciclos de lavado para garantizar un rendimiento óptimo del lavado y aclarado: el primer ciclo, de 120 segundos, para platos con bastante suciedad y el segundo ciclo, de 180 segundos, para platos con mucha suciedad. La versión estándar incluye también el sistema Soft Start, que ofrece más protección para las piezas más delicadas y mayor fiabilidad de la bomba de lavado.



GAMA COMPLETA

- Dos modelos básicos para 540 platos/hora, con boiler de 2,8 o 4,5 kW, pared simple y dos modelos con bomba de descarga.
- Dos modelos para 540 platos/hora con descalcificador de agua, boiler de 2,8 o 4,5 kW y pared simple.
- Tres modelos para 540 platos/hora con descalcificador de agua y bomba de descarga, boiler de 2,8 o 4,5 kW y pared simple, uno de los cuales incorpora un dispensador de detergente.

CICLO PERSONALIZADO

LAVAVASOS



-
- Los aparatos para el lavado de vasos y copas son muy silenciosos
 - El descalcificador de agua continuo proporciona un lavado con mejor resultado independientemente de la dureza del agua
 - El aclarado garantiza la máxima higiene

Zanussi Professional ofrece una gama de soluciones digna de envidia y con un rendimiento incuestionable. Además, garantiza una reducción significativa en el coste de funcionamiento.

AMPLIA GAMA MÁXIMO RENDIMIENTO AHORRO SIGNIFICATIVO

LA FIABILIDAD DEL ACERO INOXIDABLE

Los lavavasos Zanussie son una solución ideal para establecimientos pequeños y medianos, como bases, pubs o cafés.

Su innovadora tecnología garantiza un rendimiento de lavado y aclarado óptimo y una higiene total gracias a los brazos duales de lavado y aclarado ubicados en la parte superior e inferior. Los lavavajillas realizan un aclarado en frío tras el aclarado en caliente, garantizando una limpieza perfecta de los vasos, y dejándolos listos para su uso inmediato, algo apreciado especialmente por los bebedores de cerveza.

Están fabricados totalmente en acero inoxidable para garantizar la máxima fiabilidad. El ciclo de lavado

y la puerta con doble pared reducen el nivel de ruido y minimizan la emisión de calor del aparato.

Además, cuentan con una puerta contrabalanceada y un asa ergonómica.

LB1 y LB2

- Altura máxima de los vasos, copas y otros platos: LB1, 210 mm; LB2, 290 mm
- Tamaño de la cesta: 400x400 mm
- Ciclos de lavado: 2 (120 y 300 segundos). El ciclo más largo permite lavar los platos con mayor grado de suciedad.

Z-flex XS y S

- Altura máxima de los vasos, copas y otros platos: XS, 240 mm; S, 290 mm
- Tamaño de las cestas: XS, 350x350 mm/380x380 mm; S, 400x400 mm
- Ciclos de lavado: 1 (120).



GAMA COMPLETA

LB1 y LB2

- Tres modelos LB1: uno estándar, uno con descalcificador de agua, y uno con descalcificador de agua y bomba de descarga.
- Tres modelos LB2 con una luz para cargas mayores: uno estándar, uno con descalcificador de agua, y uno con descalcificador de agua y bomba de descarga.

Z-flex XS y S

- Tres modelos XS: uno estándar, uno con bomba de descarga, y uno con bomba de descarga y dispensador de detergente.
- Cuatro modelos S: uno estándar; uno con bomba de descarga; uno con bomba de descarga y dispensador de detergente; y uno con bomba de descarga, dispensador de detergente y aclarado en frío.
- Dos modelos S con pared doble: uno estándar y uno con bomba de descarga.

FUNCIONAMIENTO SILENCIOSO

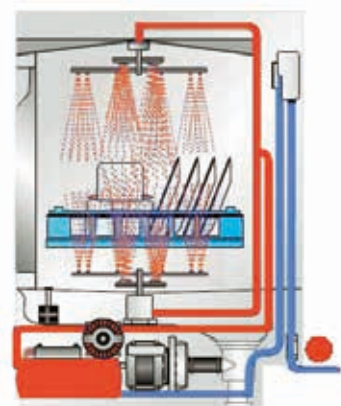
SISTEMA DE ACLARADO GARANTIZADO (GRS)

GARANTÍA DE UN ACLARADO ESPECIAL

El Sistema de Aclarado Garantizado (Guaranteed Rinse System, GRS) no solo le ofrece una higiene completa para su vajilla, sino que también le proporciona un ahorro de energía considerable, independientemente de las condiciones del agua. El aclarado no empieza hasta que el agua está a la temperatura adecuada (84 °C) y la bomba de aclarado auxiliar proporciona un suministro permanente de agua caliente nueva. De este modo, incluso con una presión de agua baja o con entrada de agua fría, los resultados del aclarado son siempre perfectos.

El Sistema de Aclarado Garantizado de los modelos Active dispone de un boiler de 12 litros con un

dispositivo de espera que garantiza que el ciclo de aclarado solamente empieza cuando la temperatura del agua del boiler es la adecuada. Durante el ciclo de aclarado, la válvula electromagnética permanece cerrada y evita la entrada de agua fría que se mezclaría con el agua caliente del boiler. De este modo, la temperatura del agua para el aclarado es estable de principio a fin, durante los 12 segundos del ciclo, y puede aumentarse para proporcionar una mayor higiene. La bomba de aclarado integrada auxiliar mantiene la presión de agua estable, garantizando que los brazos de aclarado giran rápidamente para eliminar cualquier resto de detergente.



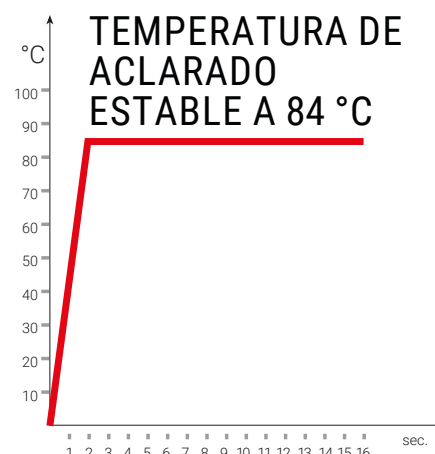
VENTAJAS DEL SISTEMA GRS

Temperatura

- Temperatura de aclarado estable = higiene garantizada.
- Ahorro de energía considerable = costes de mantenimiento bajos.
- Platos y vasos listos para su uso al momento.

Presión

- Gracias a la considerable presión del agua, se eliminan todos los restos de detergente.
- Excelentes resultados garantizados



ACLARADO EXTRA

DESCALCIFICADOR DE AGUA CONTINUO

UN DESCALCIFICADOR DE AGUA REVOLUCIONARIO

El nuevo descalcificador de agua continuo de Zanussi Professional constituye un sistema revolucionario que proporciona un lavado con resultados perfectos, independientemente de la dureza del agua. No se trata de una unidad externa, sino que el descalcificador de agua continuo está integrado en el propio lavavajillas: el rendimiento del lavado es mayor incluso en los rincones. Está formado por elementos de filtrado (resinas) que se alternan durante el funcionamiento del aparato: mientras que una purifica el agua suministrada y retiene las sales de calcio, la otra la regenera. El proceso es completamente automático y el aparato "decide" cuando

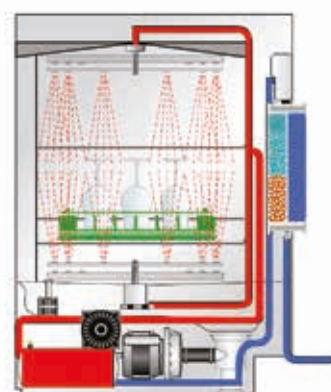
regenerar las resinas, y advierte al operador cuando las sales de regeneración están a punto de agotarse. El Sistema de Aclarado Garantizado de los modelos Active proporciona una presión del agua de aclarado estable y garantiza que el detergente se elimina por completo. En los sistemas tradicionales, sin embargo, la presión depende del suministro de agua de la red externa. El contenedor de sal está ubicado externamente en la parte frontal del lavavajillas, de modo que resulta sencillo acceder a él sin abrir la puerta.



VENTAJAS DEL DESCALCIFICADOR DE AGUA

- Dos contenedores autónomos e independientes (resinas) = lavado sin interrupciones.
- Se descalcifica el 100% del agua entrante
 - = sin marcas de cal en la vajilla
 - = sin incrustaciones de cal en el boiler
 - = consumo de detergente reducido.

- Contenedor de sal ubicado en la pared frontal = fácil acceso sin necesidad de abrir la puerta.



LAVADO SIN CAL

MAYOR PODER CONTRA LA SUCIEDAD

ELIMINACIÓN TOTAL DEL DETERGENTE

Los lavavajillas Zanussi Professional garantizan un lavado con resultados perfectos para cualquier tipo de utensilio: copas, bandejas, contenedores GN o cubiertos.

Fase de lavado

Los cabezales han sido diseñados para aumentar la potencia y los brazos giratorios están posicionados en la parte superior e inferior de la cuba de lavado. Como resultado, el agua se rocía en chorros en todo el espacio de lavado y con la fuerza adecuada para eliminar incluso la suciedad más resistente.

Fase de aclarado

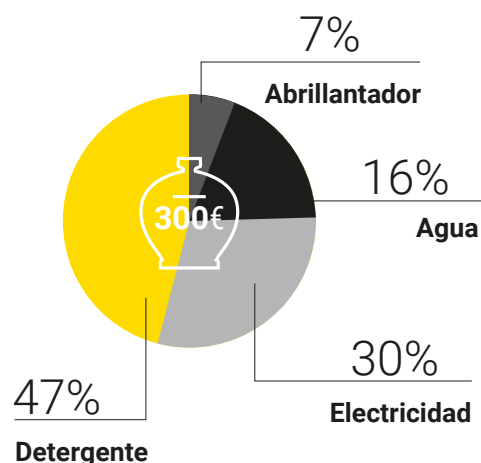
El aclarado es muy eficaz y elimina cualquier resto de detergente de los platos. En el Sistema de Aclarado Garantizado (GRS), el boiler atmosférico garantiza una temperatura estable del agua de aclarado, independientemente de la presión del agua suministrada. La bomba de aclarado incorporada proporciona una presión de agua constante durante toda la fase. Tras el lavado y el aclarado inicial, se produce una pausa de 4 segundos. Gracias a ello, ni una gota del agua utilizada para el lavado se desliza sobre las piezas de menaje recién lavadas.



AHORRO DE 300 EUROS ANUALES

Una perfecta combinación de rendimiento del lavado y de cuidado del medio ambiente garantiza una reducción en los costes de gestión de los lavavajillas bajo mostrador, lo que se traduce en un ahorro de hasta 300 euros anuales gracias a un menor gasto de agua, electricidad, detergente y abrillantador, siempre con el máximo rendimiento de lavado y aclarado.

- Menor consumo de agua: se utilizan 3 litros/ciclo de agua limpia para el aclarado, en condiciones estándar del agua entrante.
- Menor consumo de electricidad: se utiliza entre un 20 y un 25 % menos de agua en el aclarado.
- Menor consumo de detergente y de abrillantador: solo hace falta una pequeña cantidad para obtener los mismo resultados.



* Comparativa con un modelo bajo mostrador estándar: 70 ciclos diarios, 300 días de funcionamiento, agua entrante a 15 °C

LIMPIEZA GARANTIZADA

ALTO RENDIMIENTO Y BAJOS COSTES DE GESTIÓN

TEMPERATURA Y PRESIÓN ESTABLES

Los lavavajillas Zanussi Professional garantizan un lavado con resultados perfectos para cualquier tipo de utensilio: copas, bandejas, contenedores GN o cubiertos.

Fase de lavado

Gracias a la innovadora forma de sus cabezales y a los brazos giratorios que rocían agua desde la parte superior e inferior de la cuba de lavado, el sistema de lavado garantiza unos resultados excelentes incluso frente a la suciedad más incrustada. El agua procedente de los cabezales llega a todos los rincones de la cuba de lavado.

Fase de aclarado

El alto rendimiento del aclarado está garantizado en todo momento, y elimina cualquier resto de detergente de la vajilla.

El boiler atmosférico con Sistema de Aclarado Garantizado (GRS) proporciona una temperatura del agua estable (independientemente de la presión del agua procedente de la red externa) y la bomba de aclarado incorporada garantiza una presión del agua constante durante todo el proceso. Gracias a la pausa de 4 segundos que se produce tras la fase de lavado y antes del aclarado, ni una gota del agua utilizada para el lavado se desliza sobre las piezas de menaje recién lavadas.

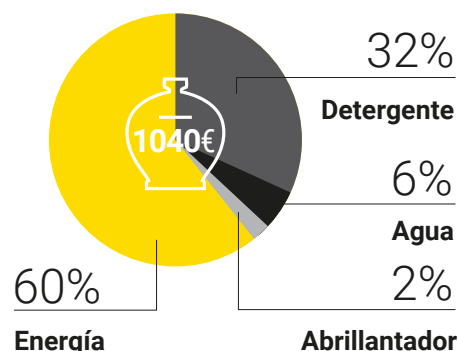


AHORRO SIN CAL

Una elaborada combinación de rendimiento del lavado y de cuidado del medio ambiente garantiza una reducción en los costes de gestión. Investigación, innovación y tecnología se aúnan con un solo fin: un ahorro de hasta 1.040 euros anuales en los lavavajillas de capota con Dispositivo de Ahorro de Energía.

→ Menor consumo de energía: el agua fría procedente de la red externa no se calienta mediante energía nueva sino gracias a la recuperación del vapor generado por el calentamiento en el proceso de lavado.

→ Menor consumo gracias a la eficiencia de los componentes: el descalcificador automático actúa sobre todas las piezas en contacto con el agua y más expuestas a las incrustaciones de cal, como el boiler, el circuito hidráulico, los elementos de calentamiento, la cuba de lavado y los cabezales. Todas las piezas duran más y su eficiencia se mantiene por más tiempo, con un menor consumo y un mantenimiento mínimo.



Lavavajillas Zanussi con dispositivo de ahorro de energía, un ahorro de hasta 1.040 euros anuales

AHORRO NETO

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR



VERSIÓN AUTOMÁTICA



VERSIÓN MANUAL AISLADA



VERSIÓN MANUAL

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

SISTEMA DE ACLARADO

GRS ACTIVE
TIPO DE BOILER
POTENCIA DEL BOILER (KW)

SÍ
ATMOSFÉRICO
9

SÍ
ATMOSFÉRICO
9

NO
ATMOSFÉRICO
9

SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS
CICLOS (")
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)
CUBA (LITROS)
BOMBA DE LAVADO (KW)

3
45"/ 57"- 84"-150" - INF.
1,134 - 1,440
24
0,8

3
45"/ 57"- 84"-150" - INF.
1,134 - 1,440
24
0,8

3
45"/ 57"- 84"-150" - INF.
1,134 - 1,440
24
0,8

CONTROL

TIPO
INDICADOR DIGITAL
CICLO DE LAVADO
ELECTRÓNICO

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ
SÍ

CAPOTA

OPCIONES DE FABRICACIÓN
NÚMERO DE MUELLES
TIPO DE TECHO
PANEL DE PROTECCIÓN TRASERO

ISOTÉRMICO DOBLE PARED AUTO.
3
INCLINADO A PRUEBA DE GOTEO
ACERO INOX

PARED AISLADA DOBLE
3
INCLINADO A PRUEBA DE GOTEO
ACERO INOX

PARED SIMPLE
3
ACERO INOX. GALVANIZADO

PRECALENTAMIENTO

BOILER

BOILER

BOILER

FILTRO DE TUBO

AVANZADO

AVANZADO

BÁSICO



ACTIVE
VERSIÓN TOP



ACTIVE
VERSIÓN TOP CON
DESCALCIFICADOR



VERSIÓN TOP



VERSIÓN
ESTÁNDAR



VERSIÓN BANDEJAS
REPOSTERÍA

LAVAVAJILLAS BAJOMOSTRADOR

SISTEMA DE ACLARADO

GRS ACTIVE
BOMBA DE ACLARADO
TIPO DE BOILER
POTENCIA DEL BOILER (KW)

SÍ
SÍ
ATMOSFÉRICO
4.5

SÍ
SÍ
ATMOSFÉRICO
4.5

NO
NO
PRESIÓN
4.5

NO
OPCIONAL
PRES. O ATMOSF.
4.5 OR 2.8

SÍ
SÍ
ATMOSFÉRICO
6 KW

SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS
CICLOS (")
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)
CAPACIDAD (BANDEJAS/HORA)
CUBA (LITROS)

3
90"-120"-240"
720
23

3
90"-120"-240"
720
23

3
90"-120"-240"
720
23

2
120"-180"
540
33

4
60"-120"-180"-300"
360
16.5

CONTROL

TIPO
INDICADOR DIGITAL
DIAGNÓSTICO DE FALLOS

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
NO

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

FABRICACIÓN

PAREDES AISLADAS ANTIRRUIDO
CUBA MOLDEADA
BRAZOS DE LAVADO
BRAZOS DE ACLARADO
PUERTA CONTRABALANCEADA

SÍ
SÍ
ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ

SÍ
SÍ
ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ

SÍ
SÍ
ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ

NO
NO
PLÁSTICO
PLÁSTICO
NO

SÍ
SÍ
ACERO INOXIDABLE
PLÁSTICO
SÍ

LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL LAVAVASOS



**LAVAVAJILLAS
DE CARGA FRONTAL**

ACTIVE



**VERSIÓN
ESTÁNDAR**

SISTEMA DE ACLARADO

GRS ACTIVE
BOMBA DE ACLARADO
POTENCIA DEL BOILER (KW)

SÍ
SÍ
9

NO
NO
9

SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS
CICLOS (")
CAPACIDAD (PLATOS/HORA)
CUBA (LITROS)

3
55"-90"-300"
1170
42

3
55"-90"-300"
1170
42

CONTROL

TIPO
INDICADOR DIGITAL
DIAGNÓSTICO DE FALLOS

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

AUTODIAGNÓSTICO
SÍ
SÍ

CONSTRUCCIÓN

PAREDES AISLADAS ANTIRRUIDO
BRAZOS DE LAVADO
BRAZOS DE ACLARADO
PUERTA CONTRABALANCEADA

SÍ
ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ

SÍ
ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ



LAVAVASOS

LB1 Y LB2



Z-XS



Z-S



Z-S CON PARED DOBLE

SISTEMA DE ACLARADO

CON DESCALCIFICADOR DE AGUA
OPCIÓN DE ACLARADO EN FRÍO

SÍ
SÍ

NO
NO

SOLO ALGUNOS MODELOS
SOLO ALGUNOS MODELOS

NO
NO

SISTEMA DE LAVADO

N.º DE CICLOS
CICLOS (")

2
120" / 300"

1
120"

1
120"

1
120"

FABRICACIÓN

BRAZOS DE LAVADO
BRAZOS DE ACLARADO
CUBA DE LAVADO MOLDEADA
PAREDES AISLADAS
PUERTA CONTRABALANCEADA

ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ
SÍ
SÍ

ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
NO
NO
SÍ

ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
NO
NO
SÍ

ACERO INOXIDABLE
ACERO INOXIDABLE
SÍ
SÍ
SÍ

CESTO

CESTO CUADRADO DE 350 MM
CESTO CUADRADO DE 380 MM
CESTO CUADRADO DE 400 MM
CESTO REDONDO DE 350 MM
CESTO REDONDO DE 380 MM
CESTO REDONDO DE 400 MM

NO
NO
SÍ
NO
NO
SÍ

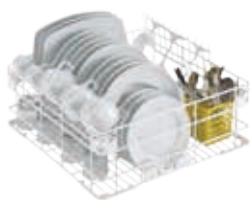
SÍ
SÍ
NO
SÍ
SÍ
NO

NO
NO
SÍ
NO
NO
SÍ

NO
NO
SÍ
NO
NO
SÍ

FÁCIL IDENTIFICACIÓN CADA FUNCIÓN TIENE SU COLOR

**Los accesorios responden a todas las necesidades de carga.
Ergonómicos, con código de colores para un reconocimiento inmediato, funcionales.**



Cesta para uso general
500x500x190 mm



Cesta para 48 copas



Cesta para 18 platos llanos



Cesta para 25 vasos de
cerveza, altura: 170 mm



Cesta para 12 platos
hondos



Cesta para platos grandes,
diámetro: 320 mm



Cesta para bandejas



Cesta para cubiertos



Contenedor de
cubiertos

**Mantiene el máximo nivel de rendimiento de su lavavajillas mediante el
tratamiento del agua de entrada.**



Descalcificador de
agua externo manual
de 12 litros

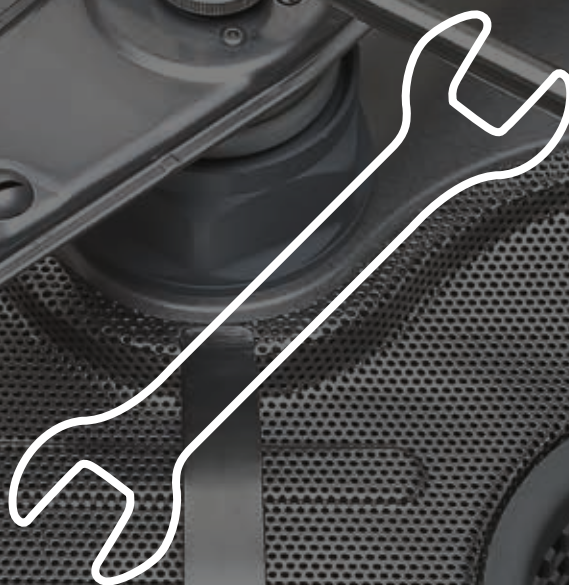


Descalcificador de
agua externo manual
de 8 litros



Filtro de ósmosis inversa

CUANDO LA NECESITES, ZANUSSI ESTARÁ ALLÍ PARA TI



Servicio pre y posventa, confianza y experiencia

Atención y colaboración, dos conceptos clave para nosotros. Nuestros ingenieros colaboran con los cocineros y técnicos con el fin de definir las especificaciones necesarias para mejorar todavía más la fiabilidad y la experiencia de uso de nuestros productos.

Nuestros colaboradores son, en primer lugar y principalmente, consultores

Nuestros consultores recomiendan siempre el mejor producto, con el mayor servicio y mejor adaptado a las necesidades específicas de cada cliente.

Nuestros cursos le ayudan a descubrir todo el potencial de sus aparatos

Nuestro servicio posventa, rápido y eficiente, cuenta con una amplia presencia. Nuestros cursos son realizados por profesionales y para profesionales, con dos objetivos: proporcionar a los cocineros y al personal de cocina formación actualizada acerca de técnicas de cocina e información más detallada sobre nuestros productos, para que puedan obtener mayor rendimiento con menor consumo.



La empresa se reserva el derecho de modificar las especificaciones técnicas sin notificación previa. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL