

EL CRUJIENTE AMARILLO

EAZY PANINI, COCINA
DE ALTA VELOCIDAD



ZANUSSI
PROFESSIONAL

RÁPIDO, FÁCIL, CALIDAD UNIFORME

FÁCIL DE USAR

Solución inteligente que facilita el trabajo diario. Sin necesidad de formación ni habilidades especiales.

RÁPIDO

Prepara un sándwich crujiente en menos de un minuto.

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Facturas más bajas con el innovador modo de ahorro de energía. Cierra la placa superior cuando aparezca la notificación de espera y consume un 69 % menos de electricidad*.



* La prueba interna realizada en el laboratorio de I+D de Electrolux Professional con EazyPanini demuestra que el equipo consume un 69 % menos en el modo de ahorro de energía que en el modo de uso estándar.

SIEMPRE CONECTADO

Controla el rendimiento en tiempo real utilizando datos y opiniones del personal.

CALIDAD UNIFORME

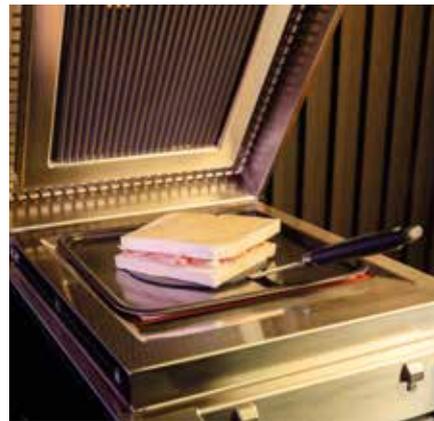
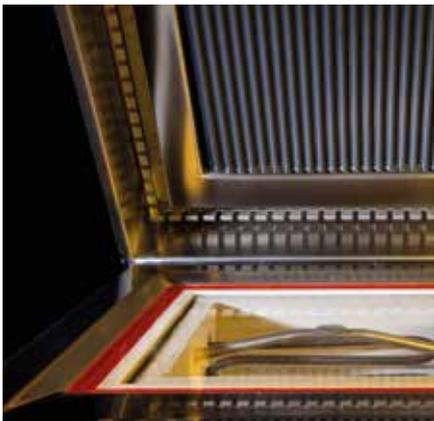
Uniformidad constante gracias a la tecnología avanzada fácil de usar.

ERGONÓMICO

Diseño con bordes redondeados, asas firmes, tapa autorregulable y pantalla extragrande para un uso cómodo durante todo el día.



EL SÁNDWICH IDEAL EN CADA OCASIÓN



COCCIÓN PERFECTA PARA TODAS LAS CAPAS

EazyPanini combina placas de contacto, infrarrojos y microondas para que cada capa del sándwich quede perfecta.

Ventajas:

Gracias a las tres tecnologías distintas, las temperaturas ideales se alcanzan enseguida para lograr un exterior crujiente con un punto perfecto por dentro. Las placas de contacto y la radiación por infrarrojos llegan a 100-250 °C y el núcleo del producto alcanza 60 °C en un instante.

PLACA SUPERIOR AUTORREGULABLE

Aplica la presión perfecta sin intervención del usuario.

Ventajas:

Los sándwiches quedan gruesos y crujientes.

APERTURA AUTOMÁTICA

Pulsa el botón y el trabajo habrá terminado: la tapa se levantará automáticamente cuando el snack esté listo.

Ventajas:

No tienes que estar pendiente, porque los sándwiches nunca se queman.



MENOS DE 60 SEGUNDOS PARA UN SÁNDWICH PERFECTO

Sirve a los clientes enseguida y gana tiempo.

PRÁCTICO Y VERSÁTIL

PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS Y PERSONALIZADOS

La pantalla LED fácil de leer muestra el programa seleccionado y la cuenta atrás.

VARIEDAD

EazyPanini prepara una amplia variedad de alimentos, como bocadillos, rollitos, tacos, pizzas, bollería y mucho más. Múltiples programas de cocción en un único equipo.



PLUG & PLAY

Con su instalación instantánea y su panel de control fácil de usar, EazyPanini no necesita campana extractora* ni espacio adicional a los lados, para poder ponerlo en cualquier sitio de la encimera. Te resultará fácil preparar sándwiches en el espacio que tengas.

*Debe verificarse con la legislación local.

ALTA PRODUCTIVIDAD

Hasta 1000 ciclos/día.
La bandeja antiadherente ofrece una limpieza rápida y sencilla entre sándwich y sándwich.



UNA SOLUCIÓN PARA CADA SEGMENTO

Infinidad de opciones para todo tipo de negocios alimentarios.



BARES Y PUBS



CAFETERÍAS



TIENDAS GOURMET

CONECTIVIDAD

EazyPanini se integra con los sistemas de gestión de filiales para disfrutar de numerosas ventajas prácticas de conectividad. Mediante el puerto USB puedes compartir menús, controlar el rendimiento o supervisar advertencias o desperfectos. Además, la comunicación Wi-Fi permite conectar cualquier dispositivo móvil e interactuar con ubicaciones alejadas.

FÁCIL LIMPIEZA

El diseño simple con parte superior y filtros de ventilación extraíbles garantizan una limpieza fácil y rápida. Si necesitas asistencia técnica, el acceso inmediato a los componentes interiores facilita a uno de nuestros miles de técnicos un mantenimiento sencillísimo. EazyPanini es seguro y práctico de usar y de mantener.

DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Donde sea que te encuentres, Zanussi Professional está siempre presente con sus propios técnicos para garantizarte un servicio fiable y soluciones a medida. Con su exclusiva y amplia red de servicio, Zanussi Professional está siempre a tu lado.

MANTÉN EL RENDIMIENTO DE TU EQUIPO



**SERVICIO EN
149 PAÍSES**



**2.200 SOCIOS
DE SERVICIO**



**10.000
TÉCNICOS
CUALIFICADOS**

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con los manuales y recomendaciones de Zanussi Professional es esencial para evitar problemas inesperados.

El Servicio de atención al cliente de Zanussi Professional ofrece diversos paquetes de servicios a medida.

Si necesitas más información, solicítala a tu centro de servicio preferido de Zanussi Professional.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

El uso de accesorios y consumibles originales de Zanussi Professional garantiza el mejor rendimiento del equipo.

Los expertos de Zanussi Professional someten a estrictas pruebas los accesorios y consumibles para garantizar la durabilidad y la eficiencia del equipo, la seguridad de los usuarios y mejorar la actividad de negocio.



Escanea el código QR para conocer la gran variedad accesorios y consumibles disponibles

Detergente aconsejado:



S02
Para la limpieza semanal del interior de la tapa



C41
Para el uso específico a alta temperatura

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.es

Part of  Electrolux
Professional
Group

ZANUSSI
PROFESSIONAL



La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.