



MANTENITORE CALDO

ZANUSSI
PROFESSIONAL

MANTENITORE CALDO

POSSIBILITÀ DI IMPILARE FINO A 3 UNITÀ

È possibile sovrapporre e collegare fino a 3 unità con 1 sola spina. Può ospitare **grandi borse di carta, scatole di carta o per pizza** (diametro della pizza fino a 33 cm).

COMPATTO

Occupa poco spazio, per essere installato ovunque, anche su banconi profondi 600 mm.

FACILITÀ D'USO

Interfaccia intelligente e semplicità di regolazione della temperatura (da 60 a 85 °C).

QUALITÀ

Mantiene il sapore, la qualità e la temperatura ottimale del cibo.

IGIENE E SICUREZZA

Luci blu e lampada UVC entrambe a tecnologia led che garantiscono un abbattimento microbiologico fino al 99,9%. Spegnimento automatico della lampada UVC in caso di apertura della porta.

PLUS

Porta in vetro temperato
Massima visibilità dell'interno della cella.

Risparmio e salvaguardia dell'ambiente

Basso consumo energetico: questa apparecchiatura consuma l'equivalente di 0,3 kWh per ogni ora di lavoro.

Design accattivante
Tutti i lati esterni di colore nero.

Super silenzioso

48 dBA - Creato per le cucine, ma adatto anche per ambienti più silenziosi.

È sufficiente collegare la spina per iniziare ad usarlo!



Disponibile con due porte scorrevoli o con una porta a ribalta.

ASPORTO E CONSEGNA DEGLI ALIMENTI

La qualità degli alimenti tende a ridursi durante le ore di punta? Da ora non più, grazie al mantenitore caldo di Zanussi Professional!

I piatti da asporto **saranno conservati in tutta sicurezza fino al momento del ritiro o della consegna.**

Molti batteri possono proliferare sulla superficie delle confezioni in attesa di essere ritirate. Vuoi garantire ai tuoi clienti la

sicurezza di confezioni sanitizzate? È esattamente quello che vogliamo noi.

Il mantenitore caldo **mantiene i pasti confezionati alla temperatura desiderata** sanitizzandone il contenuto tramite una lampada UVC in modo che siano pronti per il ritiro. Così potrai consegnare ai tuoi clienti piatti caldi e gustosi senza preoccuparti della proliferazione dei batteri.*/**



L'ESCLUSIVA TECNOLOGIA "A 3 BARRIERE"

Sistema di riscaldamento ventilato che avvolge con aria calda i pasti confezionati, **conservandone i sapori originali** (temperatura fino a 85 °C).

Riduzione dei batteri fino al 99,9% sulle confezioni degli alimenti*, grazie al rapido recupero del calore in

abbinamento al **LED UVC** montato sul soffitto, che ha anche una funzione battericida e virucida.

Il nano rivestimento fotocatalitico sulle maniglie in acciaio inossidabile crea una barriera esterna che assicura un'attività antibatterica fino al 99,9%** effettuando una sanitizzazione costante.



SPECIFICHE

	Porta a ribalta	Porte scorrevoli
Porta	A ribalta con cerniere	Due porte scorrevoli
Dimensioni esterne (LxPxA)	92 x 59 x 45 cm 367 ³² / ₃₂ x 231 ⁵ / ₆₄ x 172 ³ / ₃₂ pollici	92 x 59 x 45 cm 367 ³² / ₃₂ x 231 ⁵ / ₆₄ x 172 ³ / ₃₂ pollici
Dimensioni interne (LxPxA)	72,5 x 42 x 33,5 cm 28 ²⁵ / ₆₄ x 16 ¹⁷ / ₃₂ x 13 ³ / ₁₆ pollici	77 x 41 x 35 cm 30 ⁵ / ₁₆ x 16 ⁹ / ₆₄ x 13 ²⁵ / ₃₂ pollici
Larghezza di carico	72,5 cm - 28 ³⁵ / ₆₄ pollici	33 cm - 12 ⁶³ / ₆₄ pollici
Alimentazione elettrica	220-240 V, 1 ph/50 hz - 590 W	220-240 V, 1 ph/50 hz - 590 W



* Test eseguito dall'Università di Udine su Escherichia coli e Staphylococcus aureus, utilizzando cartoni della pizza e sacchetti di carta, con la temperatura impostata a 75 °C per 10 minuti. I risultati possono variare in base ai materiali di imballaggio utilizzati e alla distanza tra gli imballaggi e il LED UVC (test disponibile su richiesta).
** Testato da organismo notificato terzo in base a ISO17094:2014 simulando l'ambiente di una cucina (con fonte di luce secondo ISO14605).

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza previa notifica. Le fotografie non hanno valore contrattuale.