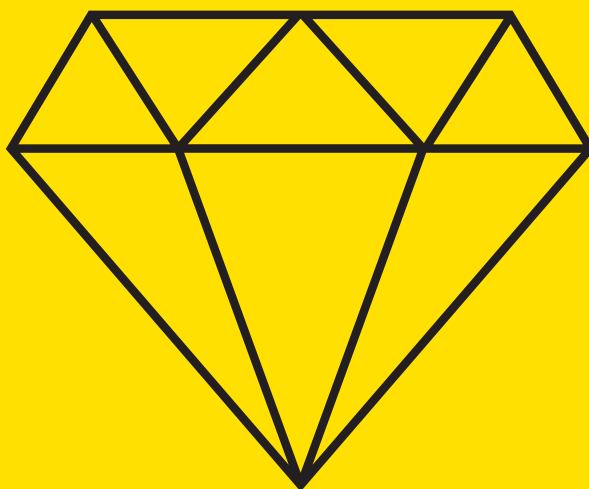




FRITTO SANO

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FRITTO SANO? COME?



Se vuoi preparare del fritto sano, controlla sempre:

→ **Olio**

→ **Temperatura**

→ **Tempo**

durante tutto il processo di frittura!

FRITTO SANO? COME?

La frittura è una delle preparazioni alimentari più antiche e più popolari. Il processo consiste nell'immergere gli alimenti in olio caldo, all'interno di un recipiente.

L'olio di frittura non è solo un mezzo per trasferire calore, ma diventa un vero e proprio ingrediente quando viene assorbito dal cibo durante la cottura. Possiamo affermare che l'olio è l'ingrediente più importante in una frittura, in quanto influisce sul sapore del cibo, sul grado di doratura, sulla rapidità di cottura, sull'untuosità residua e sulla garanzia di un prodotto finale sano.

Avete notato che:

Quando un alimento viene fritto, il suo contenuto d'acqua diventa vapore ed esce dal cibo passando attraverso l'olio. L'olio, il vapore e l'ossigeno combinati con il calore, danno inizio a diverse reazioni chimiche. Queste modificano la struttura originale dell'olio, che diventa più denso e più scuro, oltre a produrre dei depositi appiccicosi.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Scegliendo l'olio giusto. Gli oli che meglio resistono all'ossidazione, ovvero quelli saturi come l'olio di arachidi, hanno una resistenza più elevata degli oli insaturi, come l'olio di soia.
- Rimuovendo i depositi appiccicosi e i residui di cibo dalla vasca.

ZANUSSI PROFESSIONAL aiuta a offrire una serie completa di strumenti per rallentare il degrado/l'ossidazione dell'olio:

Durante la cottura

- I deflettori in acciaio inox impediscono alle particelle di cibo residue che rimangono sui lati della vasca, di bruciare. Ideale per prodotti impanati e infarinati.
- Il filtro interno in acciaio inox impedisce l'intasamento del tubo di scarico e facilita la pulizia della zona fredda.

Durante il filtraggio dell'olio

- Il filtro in acciaio inox per il contenitore di raccolta dell'olio trattiene le particelle di cibo più grandi.
- Il filtro di carta, in aggiunta al filtro in acciaio inox, cattura anche le particelle più piccole, per consentire un filtraggio migliore e risparmiare olio.

Durante i periodi di inattività e standby

- È disponibile una modalità standby a bassa temperatura, sia come funzione preimpostata che come programma personalizzato, a seconda del modello di friggitrice.
- Il coperchio della friggitrice, in dotazione, mantiene l'olio in condizioni ottimali.
- Il coperchio igienico con copertura massima, disponibile come accessorio opzionale per alcuni modelli, migliora le condizioni di mantenimento ottimali.



UNA FRITTURA SANA? COME?



L'olio è l'ingrediente più importante nel processo di frittura in quanto influenza il sapore del cibo in relazione:

- al livello di doratura
- alla rapidità di cottura
- a quanto è grasso
- a quanto è sano

UNA FRITTURA SANA? COME?

Avete notato che:

- Ogni grasso da cucina, sia esso burro, lardo o olio, ha un punto di fumo, ossia una temperatura a cui inizia a produrre fumi pericolosi per l'operatore che li respira.
- Mentre il grasso si degrada, si avvicina anche al punto di infiammabilità, producendo gas combustibili che possono causare incendi.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Controllando le caratteristiche dell'olio di frittura e selezionando un olio con punto di fumo più alto (ad esempio, il burro e l'olio di cocco hanno un punto di fumo inferiore rispetto all'olio di girasole altamente oleico).

ZANUSSI PROFESSIONAL offre un'ampia gamma di macchine con caratteristiche specifiche per evitare di raggiungere il punto di fumo e il punto di infiammabilità:

- Le friggitrici elettroniche Zanussi Professional consentono di monitorare costantemente la temperatura dell'olio per una cottura semplice e sicura.
- Tutte le friggitrici Zanussi Professional dispongono di termostati di precisione e dispositivi di sicurezza che si innescano in caso di surriscaldamento dell'olio.
- La funzione "MELT" nelle friggitrici elettroniche rende sicuro il processo di liquefazione dei grassi solidi, impedendo i rischi connessi al surriscaldamento.

Avete notato che:

Un'altra problematica che si riscontra nella frittura è legata all'acrilammide, una molecola che si forma negli alimenti cotti a temperature elevate, come i cibi fritti e cotti al forno. La sua formazione è dovuta alla naturale presenza di un aminoacido nel cibo, denominato "asparagina" e ad alcuni tipi di zuccheri, che reagiscono producendo acrilammide. Questa sostanza chimica, che può formarsi in molti alimenti fritti, è particolarmente comune nelle patate e negli infarinati.

Come è possibile risolvere questo problema?

- Scegliendo gli ingredienti giusti: varietà di patate per frittura contenenti meno zuccheri
- Impostando temperatura e tempi giusti per evitare il surriscaldamento e la combustione.

ZANUSSI PROFESSIONAL aiuta a offrire una serie completa di friggitrici con caratteristiche specifiche per controllare il tempo in modo preciso:

- Le friggitrici automatiche Zanussi Professional regolano automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di prodotto caricato grazie alla funzione di compensazione automatica del carico.
- Il sistema di sollevamento automatico del cestello di Zanussi Professional assicura che il ciclo di cottura termini al momento giusto.

**Endorsed by the
Zanussi PhD Academy**

Where industry meets
research.



FRIGGITRICI AD ALTA PRODUTTIVITÀ

FRIGGITRICI COMPATTE AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Friggitrice elettrica compatta in acciaio inox ad alta produttività. Ideale per chi cerca soluzioni compatte, versatili, efficienti ed ha l'esigenza di cucinare numerose porzioni di fritto in tempi brevissimi.

- Richiede una minima quantità di olio e garantisce un rapido recupero della temperatura.
- Tutti i modelli sono costruiti in acciaio e hanno gli elementi riscaldati interni ribaltabili in 4 posizioni per una facile pulizia all'interno della vasca.
- La gamma include modelli con pompa dell'olio integrata per un semplice e sicuro filtraggio dell'olio.
- Costruzione robusta per garantire grande resistenza e stabilità.



FRIGGITRICI EVO900 AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Una gamma completa di friggitorici da 23 litri che include modelli standard e modelli programmabili, con cotture automatiche, sistema di sollevamento cestelli e di filtraggio olio.

- La funzione di cottura automatica garantisce alta qualità del cibo fritto e minore stress per l'operatore. È una funzione disponibile nei modelli programmabili che consente di friggere diversi formati di prodotto adattando automaticamente il ciclo di cottura in base alla quantità di alimenti (compensazione del carico automatico). È possibile impostare e memorizzare fino a 5 programmi di cottura automatici.
- Un funzionamento sostenibile con ridotto consumo di olio è possibile grazie agli accessori appositamente progettati e al sistema di filtraggio avanzato.
- Tutti i modelli con pompa di ricircolo dell'olio incorporata sono predisposti per un sistema avanzato di filtraggio dell'olio per rimuovere i più piccoli residui alimentari e prolungare così la durata dell'olio.
- L'elevata produttività è garantita dall'efficiente sistema di riscaldamento e dalla capacità utile del cesto che garantisce grandi risultati per qualsiasi tipo di prodotto.
- Tutti i modelli sono caratterizzati da una robusta struttura in acciaio inox per operazioni pesanti.



LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 11 KG/H*

PER PICCOLE LOCATION

Una selezione di modelli top per installazioni su basi neutre e refrigerate.

EVO700

MODELLI A GAS

372066 Friggitrice top a gas, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)

372068 Friggitrice a gas, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)

372067 Friggitrice top a gas, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)

372069 Friggitrice a gas, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)

EVO700

MODELLI ELETTRICI

372074 Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 5 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)

372075 Friggitrice top elettrica, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)

372077 Friggitrice elettrica, 1 vasca da 7 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)

372076 Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)

372078 Friggitrice elettrica, 2 vasche da 7 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)

*Test basati su: ASTM F1361

LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 20 KG/H*

PER MEDIE/GRANDI CUCINE

Una selezione di modelli super compatti che garantiscono alta produttività in spazi ridotti e un modello programmabile con impostazioni automatiche.

FRIGGITRICI COMPATTE ELETTRICHE

- 285002** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello - 240V monofase
- 285004** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello - 415V trifase
- 285003** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello, pompa olio integrata - 240V monofase
- 285005** Friggitrice elettrica 9 litri con 1 vasca e 1 cestello, pompa olio integrata - 415V trifase

EVO700

MODELLI ELETTRICI

- 372079** Friggitrice top elettrica, 1 vasca da 12 litri e 1 cestello (resistenze in vasca)
- 372080** Friggitrice top elettrica, 2 vasche da 12 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)
- 372084** Friggitrice elettrica, 1 vasca da 14 litri e 1 cestello (resistenze in vasca)
- 372085** Friggitrice elettrica, 2 vasche da 14 litri e 2 cestelli (resistenze in vasca)
- 372081** Friggitrice elettrica, 1 vasca da 15 litri e 1 cestello (vasca a "V" resistenze esterne)
- 372083** Friggitrice elettrica programmabile automatica 15 litri, 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 cestelli con sollevamento automatico
- 372082** Friggitrice elettrica, 2 vasche da 15 litri e 2 cestelli (vasca a "V" resistenze esterne)

EVO900

MODELLI ELETTRICI

- 392087** Friggitrice elettrica, 15 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 1 cesto
- 392088** Friggitrice elettrica, 15+15 litri, con 2 vasche a "V" (resistenze esterne) e 2 cesti

EVO700

MODELLI A GAS

- 372070** Friggitrice a gas, 1 vasca da 15 litri e 1 cestello (vasca a "V", bruciatori esterni)
- 372071** Friggitrice a gas, 2 vasche da 15 litri e 2 cestelli (vasca a "V", bruciatori esterni)

EVO900

MODELLI A GAS

- 392077** Friggitrice a gas, 15 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 1 cesto
- 392078** Friggitrice a gas, 15 + 15 litri, con 2 vasche a "V" (bruciatori esterni) e 2 cesti

*Test basati su: ASTM F1361

LA GAMMA: PRODUTTIVITÀ FINO A 36 KG/H*

PER CUCINE AD ALTA PRODUTTIVITÀ

Una selezione di modelli programmabili, con impostazioni automatiche e sistema di filtraggio dell'olio.

EV0900

MODELLI ELETTRICI

- 392094** Friggitrice elettrica, 18 litri, con 1 vasca (resistenze interne) e 2 1/2 cesti
- 392095** Friggitrice elettrica, 18+18 litri, con 2 vasche (resistenze interne) e 4 1/2 cesti
- 392345** Friggitrice ACTIVE elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard, funzioni di cottura automatiche. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392341** Friggitrice ACTIVE elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard e 5 programmi HACCP. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392337** Friggitrice elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti

EV0900

MODELLI ELETTRICI

- 392339** Friggitrice HP elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo
- 392340** Friggitrice HP elettrica, 23 litri, con 1 vasca a "V" (resistenze esterne) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sistema integrato di filtraggio dell'olio. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392338** Friggitrice elettrica, 23+23 litri, con 2 vasche a "V" (resistenze esterne) e 4 1/2 cesti

EV0700

MODELLI A GAS

- 372072** Friggitrice a gas, 34 litri, con tubi di fiamma, 1 vasca e 2 cestelli

EV0900

MODELLI A GAS

- 392343** Friggitrice ACTIVE a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392335** Friggitrice ACTIVE a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sollevamento automatico e indipendente dei cesti, sistema integrato di filtraggio dell'olio, programmabile con 5 programmi standard e 5 programmi HACCP. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392331** Friggitrice a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti
- 392333** Friggitrice HP a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo
- 392334** Friggitrice HP a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, sistema integrato di filtraggio dell'olio. Predisposta per sistema avanzato di filtraggio olio
- 392336** Friggitrice a gas, 23 litri, con tubi di fiamma, per infarinati, con 1 vasca e 2 mezzi cesti
- 392332** Friggitrice a gas, 23+23 litri, con 2 vasche a "V" (bruciatori esterni) e 4 1/2 cesti

*Test basati su: ASTM F1361

ACCESSORI



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 7 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 12 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 e EVO900 da 14 e 15 lt



Due mezzi cestelli per friggitrici EVO700 e EVO900 da 14 e 15 lt



Mezzo cestello per friggitrici EVO700 da 34 lt



Cestello intero per friggitrici EVO700 da 34 lt



Due mezzi cestelli per friggitrici EVO900 da 18 e 23 lt



Cestello intero per friggitrici EVO900 da 18 e 23 lt



Filtro interno vasca per friggitrici EVO700 e EVO900



Scovolo per friggitrici EVO700 e EVO900



Filtro in acciaio inox per friggitrici EVO700 e EVO900



Tubo di collegamento per lo scarico olio per friggitrici EVO700 e EVO900



Deflettore olio per friggitrici EVO700 e EVO900



Coperchio igienico per friggitrici EVO900 da 23 lt



Kit per filtraggio avanzato per friggitrici EVO900 da 23 lt



Filtro in carta per filtraggio avanzato per friggitrici EVO900 da 23 lt

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



La Società si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza preavviso. Le fotografie non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL