



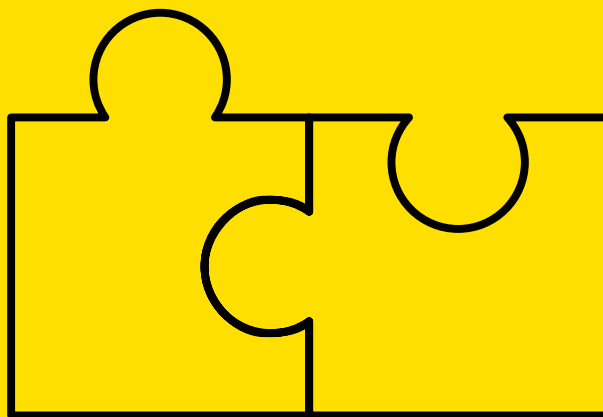
NordCap®

PROFESSIONELL KOCHEN

MODULARE KOCHECHNIK EV0700

ZANUSSI
PROFESSIONAL

KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN VON ZANUSSI



Über Leistung, Zuverlässigkeit und Lebensdauer hat sich Zanussi Professional Gedanken gemacht. Dank des einzigartigen Modulsystems können Sie Ihre Küche nach Ihren individuellen Anforderungen gestalten.

Evo700 vereint Tradition mit Innovation. Evo700 kombiniert hohe Leistungsfähigkeit mit geringem Energieverbrauch. Egal, welche Zubereitungsart Sie wählen, das Ergebnis überzeugt immer.

UNENDLICH VIELE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN



GASHERDE

2, 4, oder 6 Brenner,
Tisch- oder Standgerät



ELEKTROHERDE

2, 4 oder 6 runde
Herdplatten
4 quadratische Herdplatten,
Tisch- oder Standgerät



INDUKTIONSHERDE

2 oder 4 Zonen
2 frontale Zonen



INFRAROT-CERANHERDE

2 oder 4 Zonen,
Tisch- oder Standgerät



GLÜHPLATTENHERDE

gasbetriebene Modelle,
Tisch- oder Standgerät



BRATPLATTEN

gas- oder elektrisch
betrieben



ROSTGRILLS

gas- oder elektrisch betrieben



FRITTEUSEN

gas- oder elektrisch
betrieben



PASTAKOCHER

gas- oder elektrisch
betrieben



KOCHKESSEL

gas- oder elektrisch
betrieben



KIPPBRATPFANNEN

gas- oder elektrisch
betrieben



MULTIFUNKTIONSKOCHER
gas- oder elektrisch
betrieben



BAIN-MARIES
elektrisch betrieben



**NEUTRALE
AUFTISCHELEMENTE**



UNTERBAUKÜHLTISCHE



**OFFENE
UNTERBAUELEMENTE**

EINE SOLIDE, KOMPAKTE UND ERGONOMISCHE KOCHHILFE

PASTAKOCHER

Unverzichtbar für die italienische Küche. Gasbetriebene Modelle mit Energy-Control und elektrische Modelle mit Infrarotbeheizung. Eine Energiesparvorrichtung und ein automatisches Korbhebesystem sind als Zubehör erhältlich.

INDUKTIONSHERD

Zum schnellen Garen von Speisen bei geringem Energieverbrauch. Das Glaskeramikkochfeld aktiviert den Induktionsbereich nur bei Kontakt mit dem Kochgeschirr.



PLUS

Sortiment

Lückenlos, zuverlässig, solide und sicher.

Auswahl

Gas, Elektro, Induktion oder Glaskeramik.

Einsparung

Geringerer Energieverbrauch durch innovative Technik.

Nachhaltigkeit

Die Geräte sind zu 98%, die Verpackungen zu 100% recyclebar.

ENERGIEEFFIZIENT

Flower-Flame ist ein von Zanussi entwickeltes System zur automatischen Flammenregulierung. Die Flammengröße richtet sich nach der Bodenoberfläche des Kochgeschirrs. Die Zubereitung erfolgt so ohne unnötige und unvorteilhafte Wärmeverluste.

BRATPLATTE VERCHROMT

Lebensmittel verschiedener Gruppen können gleichzeitig gegart werden: Fleisch, Fisch und Gemüse - maximale Effizienz ohne Geschmacksübertragung.



MULTIFUNKTIONSKOCHER

Vier Geräte in Einem! Der Multifunktionskocher eignet sich zum Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder als Bain-Marie.

Die ideale Lösung für Küchen, in denen maximale Flexibilität ist.

STARKE LEISTUNG, EINFACHE REGELUNG



-
- **Edelstahl garantiert Langlebigkeit und Qualität.**
 - **Alle Kanten sind glatt und abgerundet, um die Reinigung zu vereinfachen.**
 - **Die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten werden durch einen perfekten Verbund der einzelnen Module garantiert.**

Die Brenner sind mit Flower-Flame ausgestattet, einem System, das die Flamme automatisch reguliert, sodass diese sich der Bodenoberfläche des Kochgeschirrs anpasst.

KOCHEN MIT GAS. LEISTUNG, DIE SICH RENTIERT

FLOWER-FLAME – LEISTUNGSSTÄRKER SPAREN

Gleich mehrere Kunstgriffe machen Evo700 noch solider und leistungsfähiger: Die Rückseite und die Seitenteile sind aus einem Bauelement gefertigt, um Lebensdauer und Stabilität zu garantieren. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt – ohne Schweißnähte – mit abgerundeten, glatten Kanten. Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um einen bündigen Einbau mit den anderen Modulen zu gewährleisten. Die Topfträger sind aus Gusseisen gefertigt. Alle Brenner sind mit

einem Flammenwächter und dem hocheffizienten Flower-Flame-System ausgestattet. Geschützte Zündflamme. Die exklusiven Flower-Flame-Brenner ermöglichen eine horizontale, wie auch vertikale Expansion der Flamme, die sich so dem Durchmesser des Kochgeschirrs anpassen kann. Die Idealtemperatur wird schneller erreicht und der Wärmeverlust wird auf das Geringste reduziert.



STATISCHER GASOFEN

- Die Leistung beträgt 6 kW, die Betriebstemperatur reicht von 110 °C bis 270 °C: schnell und leistungsfähig!
- Die Innenverkleidung besteht gänzlich aus Edelstahl.
- Die 40 Millimeter starke Ofentür sorgt für eine gute Wärmeisolierung.
- Der Ofen ist mit auswechselbaren Edelstahlschienen zur Bestückung mit Ofenblechen GN 2/1 ausgestattet.
- Für optimierte Arbeitsabläufe sind die Drehschalter auf der oberen Bedienfläche angebracht.
- Die elektrische Piezozündung beschleunigt die Bedienung. Der Ofeninnenraum kann auf 3 unterschiedlichen Ebenen mit Blechen GN 2/1 bestückt werden.



SETZEN SIE AUF GAS

SICHERHEIT STABIL & ZUVERLÄSSIG



-
- Die gusseisernen Herdplatten haben einen Sicherheitsthermostat.
 - Einfache Reinigung der aus einem Stück geformten Edelstahl-arbeitsfläche.
 - Seitenwände und Rückwand robust und solide aus einem Stück gefertigt.

Wenn Sie elektrisch beheizte Kochstellen bevorzugen, werden Sie hier genau die Zuverlässigkeit, Sicherheit und Langlebigkeit finden, die Zanussi Professional zu einem ausgezeichneten Partner guter, traditioneller Kochkunst gemacht haben.

KOCHEN MIT ELEKTRISCHEN GERÄTEN. SICHERHEIT & EFFIZIENZ

GARANTIERT BESTÄNDIG

Sicher, zuverlässig und leicht zu reinigen - die gusseisernen Herdplatten, rund oder quadratisch, sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet und hermetisch versiegelt in die Arbeitsfläche eingelassen. Jede Herdplatte besitzt eine unabhängige Regulierung mit einer Leistung von 2,6 kW. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt.

Alle Kanten sind abgerundet, um eine einfache und schnelle Reinigung zu ermöglichen.

Auch die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und Lebensdauer zu gewährleisten. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um einen bündigen Einbau mit den anderen Modulen zu garantieren.



STATISCHER ELEKTROOFEN

- Die Tür ist doppelwandig und wärmeisoliert: Die Innenwandung ist für bessere Hygiene aus einem Stück geformt, sodass sie vollständig fugendicht ist.
- Der Ofeninnenraum besteht aus Edelstahl mit geriffelter Bodenfläche.
- Der Ofeninnenraum kann auf 3 Ebenen mit Blechen und Behältern GN 2/1 bestückt werden.
- Ober- und Unterhitze können einzeln oder gleichzeitig eingeschaltet werden.
- Die Betriebstemperatur reicht von 140 °C bis 300 °C.



AUS EINEM GUSS

INNOVATION MACHT KOCHEN SCHNELLER



-
- Ein neues Kochsystem dank technischer Innovation.
 - Garen mittels Induktion steht für Leistung, Schnelligkeit und Feingefühl in Einem.
 - Das Reinigen der Arbeitsflächen erfolgt schnell und einfach.

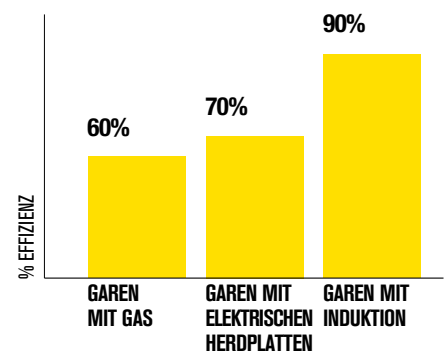
Die mit Spitzentechnik ausgestatteten Kochfelder beschleunigen die einzelnen Arbeitsschritte beim Kochen, während der Wärmeverlust fast auf Null sinkt.

DER INDUKTIONSWOK FÜR FREUNDE DES CROSSOVER- & FUSION-FOOD

NOCH KÜRZERE GARZEIT OHNE WÄRMEVERLUST.

Das 6 Millimeter starke Glaskeramikkochfeld garantiert Sicherheit, hervorragende Reinigungseigenschaften und eine einfache Handhabung des Kochgeschirrs. Die Leistung kann besser und präziser eingestellt werden. Die Induktion eignet sich hervorragend zum sanften Garen, aber auch zum Pfannenrühren. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Alle Kanten sind abgerundet. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere

Stabilität und Lebensdauer zu gewährleisten. Die seitlichen Kanten werden rechtwinklig lasergeschnitten, um einen bündigen Einbau mit den anderen Modulen zu garantieren. Die 6 Millimeter starken Ceran®-Glaskeramikkochfelder sind robust und zuverlässig. Die Induktionsflächen können unabhängig voneinander reguliert und auf 9 verschiedene Stufen eingestellt werden (Ø 230 Millimeter bei Modell 3,5 kW und 5 kW HP). Eine Kontrollleuchte zeigt an, ob das Induktionsfeld eingeschaltet ist.



Die auf den Inhalt des Garbehälters übertragene Energie im Vergleich zur Wärmemenge, die vom Gerät erzeugt wird (interne Labortests).

MODELLVARIANTEN

Induktionswok

- Wokkochfeld mit robuster und zuverlässiger 6 Millimeter starker Ceran®-Glaskeramikfläche.
- Ein Kochfeld mit Überhitzungsschutz.
- 9 Leistungsstufen und Kontrollleuchte, die Ihnen anzeigt, wenn die Induktionsfläche eingeschaltet ist.

Induktionsflächen mit Gewürzfächern

- Zwei voneinander unabhängige Induktionsflächen (5 kW HP, Ø 230 Millimeter), jede Zone mit einem Überhitzungsschutz.
- 6 Behälter GN 1/9 mit Deckel.



TEMPO & LEISTUNG

LEISTUNG, DIE KEINE WÜNSCHE OFFEN LÄSST



-
- Mit der Infrarottechnik ist Ihre Palette komplett.
 - Die durchgehende, großzügige Arbeitsfläche garantiert Ihnen eine einfache Handhabung des Kochgeschirrs.
 - Noch schnellere Reinigung.

Die mit Spitzentechnik ausgestatteten Kochfelder senken den Wärmeverlust auf fast Null.

JEDES INFRAROTFELD WIRD INDIVIDUELL REGULIERT

INFRAROT-BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHEN

Die Infrarotkochfelder ermöglichen auch bei Kaltstart kurze Garzeiten. Die Heizelemente bestehen aus zwei kreisförmigen, konzentrischen Heizbereichen mit einem Maximaldurchmesser von 230 Millimetern und werden mittels Energieregler gesteuert. Das 6 Millimeter starke, aus Glaskeramik bestehende Kochfeld ermöglicht eine optimale Reinigung und eine einfache Handhabung. Eine Kontrollleuchte weist Sie auf eventuell vorhandene Restwärme hin. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Alle Kanten sind glatt und abgerundet.

Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Die Seiten- und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Stabilität und Lebensdauer zu gewährleisten. Infrarotfelder mit individueller Leistungsregulierung (Ø 230 Millimeter – 2,2 kW). Die Heizelemente sind konzentrisch angeordnet und aktivieren sich je nach Bodenoberfläche des Kochgeschirrs.



KALTSTART

FLEXIBEL IN DER BREITE: GLÜHPLATTENHERDE FÜR EINEN GROSSZÜGIGEN KOCHBEREICH

GAS: UNBESCHRÄNKTE FLEXIBILITÄT

Die große gusseiserne Glühplatte eignet sich für Pfannen von bis zu 800 x 700 Millimetern Größe. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Die Kanten sind glatt und abgerundet. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

Die 30 Millimeter starke Kochoberfläche ist aus langlebigem Gusseisen gefertigt. Es gibt verschiedene Temperaturbereiche mit einem Maximum von 500 °C im zentralen Bereich und einem Minimum von 200 °C an den Außenrändern. Einzelner, zentraler Brenner mit optimiertem Brennsystem und Flammenwächter. Elektrische Piezozündung und geschützte Zündflamme.



ELEKTRISCH - GAREN AUF DER GANZEN FLÄCHE

Der elektrische Glühplattenherd ist mit einer großen Stahlplatte ausgerüstet, sodass Sie auch Ihr Kochgeschirr darauf abstellen können. Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Alle Kanten sind glatt und abgerundet. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

Die 15 Millimeter starke Kochoberfläche aus legiertem, warmfesten Stahl 1.5415 steht für Resistenz und Langlebigkeit. Für maximale Flexibilität können Sie zwischen zwei oder vier unabhängigen Kochzonen wählen. Jede Zone wird zur Leistungs- und Verbrauchssteuerung von zwei Sensoren überwacht. Die Höchsttemperatur der Infrarotheizelemente beträgt 440 °C.



RAUM SCHAFFEN

BRATPLATTEN. AUS EDELSTAHL ODER VERCHROMT FÜR EIN PERFEKTES GAREN

GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG

Die Evo700-Bratplatten wurden hergestellt, um die von Ihnen gewünschte Gartemperatur, eine gleichmäßige Hitzeverteilung und einen minimalen Wärmeverlust zu gewährleisten – all das, was Sie in nur kurzer Zeit zu erreichen wünschen.

Die 1,5 mm starke Arbeitsfläche ist aus einem Stück geformt. Für eine leichtere und effizientere Reinigung sind die Kanten glatt und abgerundet. Sie können die Bratplatte glatt, geriffelt oder in kombinierter Version wählen, aus weichem Stahl, wie auch in verchromter Version.

Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.

Die Seiten- und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere Stabilität und Lebensdauer zu

gewährleisten.

Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

Die 12 Millimeter starke Kochoberfläche sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Sie haben die Wahl zwischen einer Kochoberfläche aus weichem Stahl oder der verchromten Ausführung. Das Gerät ist mit einem großen Abfluss und einer Fettauffangschale ausgestattet.

Separat erhalten Sie eine 5-Liter-Fettauffangschale, die Sie auf offene Unterbauschränke montieren können. Der 3-seitige Spritzschutz aus Edelstahl ist abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.



MODELLVARIANTEN

Gasbeheizt

- Bei dem Modell mit Oberfläche aus weichem Stahl liegt die Betriebstemperatur zwischen 200 °C und 400 °C.
- Bei der verchromten Ausführung sind die Thermostatüberwachung und das Sicherheitsthermostat mit eingeschlossen. Die Betriebstemperatur liegt zwischen 130 °C und 300 °C.
- Elektrische Piezozündung.

Elektrisch betriebene Modelle

- Die Infrarot-Heizelemente befinden sich unterhalb der Kochoberfläche.
- Alle Modelle sind mit Thermostatüberwachung und Sicherheitsthermostat ausgestattet.
- Bei dem Modell aus weichem Stahl liegt die Betriebstemperatur zwischen 120 °C und 280 °C, bei der verchromten Ausführung zwischen 110 °C und 300 °C.



STAHL ODER CHROM?

FORTSETZUNG EINER TRADITION: FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE VOM GRILL

SIE LIEBEN DIE KLASSISCHE GRILLKÜCHE?

Die Rostgrills eignen sich ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Mit glatten, abgerundeten Ecken, die die Reinigung erleichtern. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.

Die stabilen und widerstandsfähigen Seitenwände sind in einem Stück gefertigt.

Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

Die Fettauffangschale kann mit Wasser gefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern und die Speisen saftig zu halten.

Der 3-seitige Spritzschutz ist abnehmbar, um Ihnen die Reinigung zu vereinfachen.

Die gusseisernen Grillroste der freistehenden Modelle sind beidseitig verwendbar: die geriffelte Seite zum Garen von Fleisch, die glatte Seite für die Zubereitung von Fisch oder Gemüse. In der Grundausstattung ist ein praktischer Schaber für die Reinigung der Grillfläche enthalten.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Rostgrills

→ Die Brenner sind aus Edelstahl mit Flammenwächter und Schutzblechen, die Verstopfungen verhindern.

Elektrische Rostgrills

→ Unterhalb der Kochfläche befinden sich mit Incoloy beschichtete Heizelemente.

→ Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können die Heizelemente frontal entnommen werden.

→ Eine Kontrollleuchte zeigt an, wenn die Grillplatte eingeschaltet ist.



GLATT ODER GERIFFFELT?

GRILLAUFSATZ HP

Der Grillaufsatz HP garantiert hohe Leistung bei geringem Energieverbrauch. Die Grillfläche ist sehr groß und die Rosteinsätze leicht entnehmbar. Das Energy-Control-System ermöglicht eine präzise Wärmeregulierung. Elektrische Piezozündung und besonders effiziente Heizstrahler.

→ Die Edelstahlbrenner sind mit einem optimierten Brennsystem, einem Flammenwächter, einer geschützten Zündflamme und einer elektrischen Piezozündung ausgestattet.

- Die maximale Temperatur auf der Grilloberfläche beträgt 300 °C.
- Mit entnehmbaren, robusten Grillaufsätzen aus Gusseisen.
- Die tiefen Fettauffangschalen, eine für jeden Brenner, können mit Wasser aufgefüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern oder die Speisen saftig zu halten.
- Die glatte Oberfläche der Grillroste erleichtert die Reinigung.
- Der Grillaufsatz ist leicht entnehmbar und spülmaschinenfest.
- Der 3-seitige Spritzschutz ist abnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.

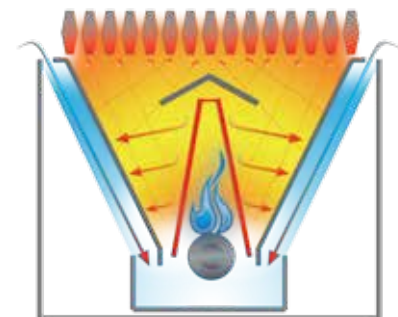


STRAHLUNGSHHEIZUNG

→ Luft wird beim Einströmen vorgeheizt, um einen höheren Brennwert zu erzielen.

→ Die Flamme erwärmt ein Heizfeld aus Chrom-Edelstahl 1.4509 auf eine Temperatur von über 700 °C.

- Die Hitze wird zu den Deflektoren und von dort aus zur Kochoberfläche gestrahlt. So können eine einheitliche Temperatur und ausgezeichnete Garergebnisse auf der gesamten Kochoberfläche garantiert werden.



HOHE LEISTUNG

FRITTEUSEN. LEISTUNGSFÄHIGER DURCH INNOVATIVE WANNENFORM

JEDES MODELL IST HOCHLEISTUNGSFÄHIG

Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt – mit glatten, abgerundeten Kanten, die die Reinigung erleichtern. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Die Seiten- und Rückwände sind aus einem Stück gefertigt, um eine höhere

Stabilität und Lebensdauer zu gewährleisten. Alle seitlichen Kanten sind rechteckig lasergeschnitten und ermöglichen einen noch präziseren Einbau mit den anderen Moduleinheiten. Öl-Abflussventil. Thermostatüberwachung mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Fritteusen

- V-förmige Wanne mit externen Hochleistungsedelstahlbrennern und optimiertem Brennsystem.
- Zur Grundausstattung gehören außerdem: Flammenwächter, geschützte Zündflamme und elektrische Piezozündung.
- Thermostatüberwachung von 105 °C bis 185 °C.

Gasbetriebene Fritteusen mit Flammrohren

- Das Fassungsvermögen von 34 Litern ist ideal für panierte und bemehlte Speisen und zum Einsatz in Bäckereien: Durch den Verlauf der Flammrohre im Innern des Einsatzes entsteht eine "Kaltzone", in der sich von den Lebensmitteln lösende, Partikel zurückgehalten werden.

- Edelstahlbrenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Thermostatüberwachung von 110 °C bis 190 °C.
- Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung.
- Elektrische Piezozündung.

Elektrische Fritteusen

- V-förmige, 7- und 15-Liter-Wannen mit externen Infrarot-Hochleistungsheizelementen.
- 2 x 5-, 12- und 14-Liter-Wannen mit Incoloy-Heizelementen.
- Thermostatüberwachung von 105 °C bis 185 °C.



INNOVATIVE V-FORM

AUTOMATISCHE FRITTEUSE

Die V-förmige 15-Liter-Wanne mit externen Heizelementen bietet Leistung und Effizienz und erhitzt das Frittieröl binnen kurzer Zeit auf die ideale Temperatur.

Temperatur und Garzeit werden elektronisch gesteuert.

Die tatsächliche Temperatur und das Garprogramm werden stets angezeigt.

In der Grundausstattung ist ein automatisches Korbhebesystem mit fünf verschiedenen

Programmen enthalten (5 Temperatureinstellungen und 2 Anhubzeiten pro Programm). Dank der gleichmäßigen Hitzeverteilung in der Wanne kann das Frittierfett länger verwendet werden – um rund 30 Prozent. Funktion „Melt“ zum Schmelzen fester Frittierfette.



ELEKTRISCHE FRITTENWANNE

Der Frittenwärmer mit Wanne aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4401 ist unentbehrlich für das Salzen und Warmhalten frittierter Speisen.

→ Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Die glatten, abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigung.

→ Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.

→ Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.

→ Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.

→ Gelochter Doppelboden für den Ablauf des überschüssigen Öls in die Auffangschale.

→ Infrarot-Wärmelampe im oberen und hinteren Bereich des Geräts.



AUTOMATISCHE EFFIZIENZ

PASTAKOCHER. GERINGER VERBRAUCH – SICHER GESPART

HOHE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Die Pastakocher Evo700 garantieren Ihnen eine hohe Leistungsfähigkeit und eine außergewöhnliche Wärmeleistung. Diese Leistung basiert bei den gasbetriebenen Modellen auf dem Energy-Control-System, bei den elektrischen Modellen hingegen auf dem Infrarotwärmesystem. Die Siedeintensität bleibt dank der Energiespareinrichtung konstant. Auf Nachfrage steht diese Option für alle Modelle als Zubehör zur Verfügung. Eine Energiespareinrichtung erwärmt das zufließende Wasser unter Nutzung der Resthitze des ablaufenden Wassers. Die Leistung wird gesteigert und gleichzeitig mehr Energie gespart.

- Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Die glatten, abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigung.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.

- Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Wanne aus besonders korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4404, nahtlos geschweißt.
- Der Sicherheitsthermostat verhindert die Betriebsfunktion ohne Wasser.
- Automatische Entfernung von Stärke und Rückständen, kontinuierliches Nachfüllen von Wasser mittels manuellem Wasserhahn.
- Großer Abfluss mit Kugelventil für eine schnelle Entleerung der Wanne.
- Das automatische Korbhebesystem ist optional erhältlich.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Das Energy-Control-System reguliert mit Präzision die Heizleistung und passt den Energieverbrauch den tatsächlichen Erfordernissen an.
- Die leistungsstarken Brenner (einer für jeden Einsatz) sind unter dem Einsatzboden angebracht und mit Flammenwächter, Zündflamme und elektrischer Piezozündung

ausgestattet.

- Benötigt keinen Stromanschluss.

Elektrische Modelle

- Infrarotheizsystem unter dem Einsatzboden.
- 4 unterschiedliche Kochzyklen vom sanften Garen bis zur maximalen Leistung.



KONSTANTES SIEDEN

AUTOMATISCHES KORBHEBE-SYSTEM

Das automatische Korbhebesystem ist programmierbar und garantiert die Wiederholbarkeit des Kochzyklus. Durch diese Automatisierung des gesamten Prozesses wird eine gleichbleibend hohe Qualität des Garvorgangs ermöglicht.

- Über die digitale Steuerung können 9 Kochprogramme gespeichert werden. Jeder Korbhebemechanismus kann unabhängig von den anderen arbeiten.
- Per Tastendruck kann das Heben des Korbes auch manuell erfolgen. Im Rahmen der einzelnen

Programme erfolgt das Heben automatisch.

- Die Edelstahlwannen fassen jeweils einen Einhängkorb von 170 x 220 Millimetern.
- Die Gesamtbreite beträgt 200 Millimeter, mit zwei Griffen.
- Große Flexibilität: Das Hebesystem kann auf einer der beiden Seiten des Pastakochers, oder auf beiden Seiten positioniert werden, um 4 Körbe mit Einzelportionen anzuheben.



KOCHZYKLUS: REPEAT

KOCHKESSEL. VIELE MODELLE & GROSSE LEISTUNG

EINHEITLICHES GAREN

Die Kochkessel Evo700 ermöglichen Dank eines Energiereglers ein gleichmäßiges Garen und eine präzise Siedekontrolle. Die innovativen, gasbetriebenen Brenner aus Edelstahl, die von einer elektrischen Zündflamme gesteuert werden, garantieren ein optimales Brennverhalten und starke Leistung.

- Der Einsatz und der doppelwandige Deckel sind aus Edelstahl.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Tiefes Gargefäß mit abgerundeten Ecken, nahtlos geschweißt und einfach zu reinigen.

- Bei den Modellen mit indirekter Hitzeeinwirkung hält ein Sicherheitsventil den Arbeitsdruck aufrecht.
- Solenoid-Magnetventile sorgen für die Kalt- und Warmwasserzufuhr.
- Ventil zum manuellen Ausführen überschüssiger Luft, die sich während des Heizvorgangs in den Zwischenräumen sammelt (bei Modellen mit indirekter Hitzeeinstrahlung).
- Frontal angebrachter Hahn zur Speisentnahme.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Edelstahlbrenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter, Temperaturüberwachung und geschützter Zündflamme.

Elektrisch betriebene Modelle

- Heizelemente mit Energy-Control-System, Temperaturüberwachung und Druckwächter.

Direkte Hitzeeinwirkung bei gasbetriebenen Modellen

- Der Einsatz wird direkt von den Brennern erhitzt, so dass die

Speisen gegenüber Modellen mit indirekter Hitzeeinwirkung eine höhere Temperatur erreichen.

Indirekte Hitzeeinwirkung bei gasbetriebenen und elektrischen Modellen

- Erzeugung von gesättigtem Dampf von 110 °C im Gefäßzwischenraum.
- Druckwächter.
- Erhältlich sind Modelle mit automatischem Wasserzulaufsystem im Zwischenraum.



EFFIZIENZ & KAPAZITÄT

KIPPBRATPFANNEN. ZWEI STAHLTYPEN ZUR WAHL

VOLLSTÄNDIGE ENTLEERUNG

Alle Kippbratpfannenmodelle Evo700 haben speziell geformte Edelstahlensätze mit abgerundeten Ecken und gebogener Auslauffülle, um den Speisenabfluss und die Reinigung zu erleichtern.

- Edelstahlbehälter mit abgerundeten Ecken und doppelwandigem Deckel.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.

- Kochoberfläche aus Weichstahl, besonders geeignet zum Kochen ohne Wasser oder mit nur wenig Öl.
- „Duomat“-Kochoberfläche, insbesondere zum Schmoren.
- Hochpräzises, manuelles Kippsystem.



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Brenner mit optimiertem Brennsystem, Flammenwächter und elektrischer Piezozündung mit automatischer Flammenregulierung.
- Thermostatüberwachung von 90 °C bis 290 °C.

Elektrisch betriebene Modelle

- Infrarot-Heizelemente unter der Kochoberfläche.
- Fest installierte Heizelemente am Wannenboden.
- Thermostatüberwachung von 120 °C bis 300 °C.



GROSS AUFGETISCHT

MULTIFUNKTIONSKOCHER. EINZIGARTIGE FLEXIBILITÄT

4-IN-1

Vier Geräte in Einem! Der Multifunktionskocher eignet sich zum Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder als Bain-Marie.

Die ideale Lösung für Küchen, in denen maximale Flexibilität gefordert ist.

- Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt. Mit glatten, abgerundeten Kanten.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere

Lebensdauer zu gewährleisten.

- Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit den anderen Moduleinheiten.
- Edelstahlwanne mit abgerundeten Kanten und nahtlos geschweißter Kochoberfläche.
- Kochoberfläche aus Verbundstahl:
Die untere Schicht besteht aus 12 Millimeter starkem Weichstahl, die obere, 3 Millimeter starke Schicht, ist aus Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl 1.4401



MODELLVARIANTEN

Gasbetriebene Modelle

- Brenner mit doppelter Flammenreihe für gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Thermostatventil.
- Elektrische Piezozündung.
- Die Betriebstemperatur liegt zwischen 100 °C und 250 °C.

Elektrisch betriebene Modelle

- Incoloybeschichtete Heizelemente unter der Kochoberfläche.
- Thermostatüberwachung und Energieregler für perfektes Garen und zur Verringerung von Temperaturschwankungen um den eingestellten Wert.
- Die Betriebstemperatur liegt zwischen 100 °C und 250 °C.



VIER IN EINEM

BAIN-MARIES NEUTRALE AUFTISCHELEMENTE SPÜLTISCHE

BAIN-MARIES

Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt und hat glatte, abgerundete Kanten. Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt. Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten. Alle seitlichen Kanten sind rechtwinklig lasergeschnitten und ermöglichen einen bündigen Einbau mit

den anderen Moduleinheiten. Die Wanne ist aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten, die Kochoberfläche ist nahtlos geschweißt.

- Geeignet für Wannen GN 1/1, maximale Höhe: 150 Millimeter.
- Die Temperaturwerte liegen zwischen 30 °C und 90 °C.
- An der Seite der Wanne befindet sich eine Markierung für den maximalen Wasserstand.
- Manueller Wasserzufluss.
- Ein Hahn ist als Zubehör erhältlich.



NEUTRALE AUFSATZELEMENTE

- Die 1,5 Millimeter starke Edelstahl-Arbeitsfläche wird aus einem Stück geformt und hat glatte, abgerundete Kanten.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.

- Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Sie können zwischen einer geschlossenen Vorderseite oder einem Schubladenmodell wählen.



SPÜLTISCHE

- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Kompatibel mit GN-Wannen.



QUAL DER WAHL

WASSERSÄULEN NEUTRALE BASELEMENTE KÜHLTISCHE

WASSERSÄULEN

- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Die Seiten- und Rückwände bestehen aus einem einzigen Element, um eine höhere Stabilität und längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Digitaler Literzähler für die Befüllung mit Wasser.



NEUTRALE BASELEMENTE & KÜHLTISCHE

Offene, neutrale Basiselemente

- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Scotch-Brite-Finish gegen Fingerabdrücke versiegelt.
- Zubehör:
 - Türen mit Griffen
 - Schubladen
 - Schienen für GN-Behälter
 - Warmhaltesystem

Kühl- und Tiefkühltsche

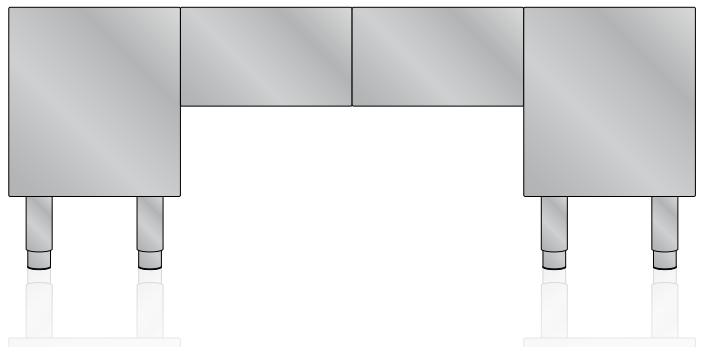
- Temperaturen von -2 °C bis $+10\text{ °C}$ für Kühlelemente und -15 °C bis -20 °C für Tiefkühlelemente.
- Kühleinheit eingeschlossen.
- Thermostat, Abtau-Anzeige und Hauptschalter.
- Große Edelstahlschubladen mit Teleskopauszug für Behälter GN 1/1
- Geeignet für eine Umgebungstemperatur bis zu 43 °C .



LÜCKENLOS

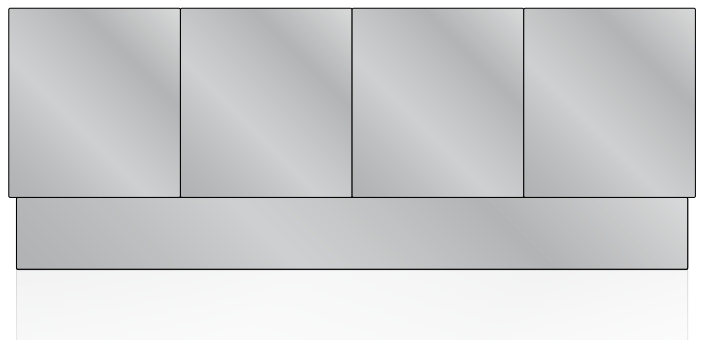
BRÜCKEN

- Hygienische Lösung, die eine Aufhängung einiger Küchenmodule zwischen zwei Standgeräten erlaubt.
- Einbau zwischen zwei Standgeräten bis zu einer Länge von 1600 mm*



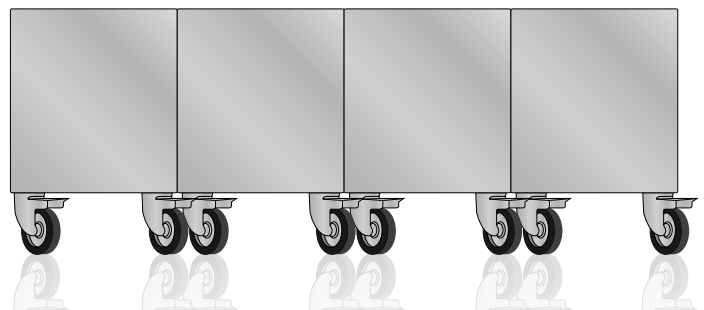
EINBAU MIT STAHLBLENDE

- Um die Gerätefüße und den Raum zwischen den Geräten sowie dem Fußboden abzudecken.
- Kann bei Standgeräten oder Basiselementen mit Füßchen montiert werden.



EINBAU MIT ROLLEN

- Die Rollen ersetzen die Füßchen und bieten eine flexible Lösung, die Ihnen eine einfache Verschiebung der Geräte ermöglicht.
- Können bei Standgeräten oder Basiselementen mit Füßchen montiert werden.*



* Für nähere Informationen, kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler oder die nächstgelegene NordCap-Niederlassung.

MODULARITÄT



Die Firma behält sich das Recht vor, technische Änderungen ohne Vorbescheid vorzunehmen. Die Fotos besitzen keinerlei vertraglichen Wert.

PROFI-TECHNIK FÜR FRISCHE UND GENUSS

12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel. +49 30 936684-0
Tel. +49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel. +49 421 48557-0
Fax +49 421 488650
bremen@nordcap.de

40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel. +49 211 540054-0
Tel. +49 211 540054-54
erkraht@nordcap.de

21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel. +49 40 766183-0
Fax +49 40 770799
hamburg@nordcap.de

55218 Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel. +49 6132 7101-0
Fax +49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

www.nordcap.de