



SNACK 600

ZANUSSI
PROFESSIONAL



ELEVATE POTENZE PER UN SERVIZIO RAPIDO **SNACK 600**

Snack 600: piccoli spazi per grandi prestazioni.



Progettare una cucina destinata all'impiego professionale significa prendere in considerazione molti parametri differenti: alte prestazioni, affidabilità nel tempo, il miglior rapporto utilizzo/consumo e rigorosi standard di

ergonomia e sicurezza.

Tutte qualità che per noi sono diventate uno standard capace, negli anni, di costruire l'immagine dell'azienda sui fatti: Zanussi, per milioni di utenti, è sinonimo di tecnologia ed affidabilità. Un fatto riconosciuto e certificato in ogni parte del mondo, infatti, l'intero processo Aziendale ha ricevuto il prestigioso marchio di qualità ISO 9001.

Ma, oggi più che mai, il progetto di una

cucina deve tenere in considerazione anche un altro valore: le esigenze di ogni singolo cliente. Perché per ogni cliente c'è un problema differente da risolvere e quindi una soluzione diversa da proporre. La linea SNACK 600 rientra in questa filosofia garantendo quello che il cliente chiede: modularità, componibilità, robustezza, completezza della gamma e specializzazione delle funzioni e soprattutto igienicità.

Il massimo per modularità e componibilità.

SNACK 600, semplicità d'utilizzo, flessibilità d'impiego e conformità alle normative di sicurezza. Oltre 50 elementi costruiti in acciaio inox AISI 304, tutti rigorosamente a norme **CE**, profondità 600 mm per una installazione in spazi veramente ridotti. Ideale per bars, pub, fast-food, pizzerie, ristoranti e piccoli hotels. Una serie di cucine a gas ed elettriche dalle grandi prestazioni e facili da installare, fry top lisci, rigati e al cromo, griglie e tutta piastra più comode da pulire, cuocipasta, bagnomaria e brasiera dalla grande capacità di cottura. Caratteristica principale della SNACK 600: la versatilità. Nascono così centinaia di soluzioni possibili per dare vita ad una cucina ideale, moderna e funzionale.



Snack 600

CUCINE A GAS ED ELETTRICHE

LA GAMMA DELLE CUCINE A GAS COMPRENDE:

Modelli monoblocco su forno elettrico
e top a 2, 4 e 6 fuochi

Griglie supporto pentole in ghisa smaltata,
accensione piezo-elettrica per ogni singolo
fuoco e sistema di sicurezza a termocoppia.
Forno elettrico ventilato e termostato
temperatura fino a 275 °C.

LA GAMMA DELLE CUCINE ELETTRICHE COMPRENDE:

Modelli monoblocco su forno elettrico
e top a 2 e 4 piastre elettriche

Piastre in ghisa 2 kW di potenza cadauna.
Commutatore di temperatura a 7 posizioni per
i vari tipi di cotture. Forno elettrico, termostato
regolazione temperatura e timer contaminuti.



SOPRA
Il modello della cucina elettrica a 4 piastre.

QUI A FIANCO
La funzionalità della cucina a gas a 4 fuochi su forno.

PIANI DI COTTURA INFRAROSSO

LA GAMMA DEI PIANI DI COTTURA INFRAROSSO COMPRENDE:

Modelli a 2 e 4 zone di cottura

Consentono una cottura rapida anche con
partenze da freddo. Piani in vetroceramica,
perfettamente sigillati, permettono una facile
pulibilità. Le zone di cottura sono serigrafate e una
lampada spia indica la zona radiante.

QUI A FIANCO
*La cucina all'infrarosso
a 4 zone riscaldanti.*



*Particolare del top
in vetroceramica.*



FRYTOP E GRIGLIE

LA GAMMA DEI FRYTOP COMPRENDE:

Modelli top a gas ed elettrici da 1/2
ed 1 modulo liscio o rigato, con piastra
al cromo o in acciaio

Il cromo trattiene il calore e lo distribuisce
uniformemente su tutta la superficie della piastra.
Alzatina paraspruzzi sui tre lati, drenaggio dei
grassi dalla parte anteriore e cassetto di raccolta
estraibile. Piastre di forte spessore, robuste e
resistenti agli stress termici.

LA GAMMA DELLE GRIGLIE COMPRENDE:

Modelli top a pietra lavica a gas e modelli
elettrici a 1 e 2 griglie

Facili da usare e da mantenere in perfetta
efficienza. Griglia di cottura regolabile in altezza ed
alzatina perimetrale paraspruzzi sui tre lati;
drenaggio dei grassi dalla parte anteriore e
cassetto di raccolta estraibile.



SOPRA
Fry top a gas con piastra rigata.

QUI A FIANCO
1/2 modulo griglia a pietra lavica.





SOPRA E A FIANCO
Il modello della friggitrice a gas a 2 vasche
offre una capienza di 7+7 litri.



SOPRA
Il modello 1/2 modulo del cuocipasta a gas.



QUI A FIANCO
Bagnomaria, 1/2 modulo a gas.



A SINISTRA
Brasiera elettrica, 1/2 modulo.

SOPRA
1/2 modulo top neutro su vano.

A DESTRA
Lavatoio, 1/2 modulo.



FRIGGITRICI E SCALDAPATATE

LA GAMMA DELLE FRIGGITRICI COMPRENDE:

Modelli top a gas ed elettrici
a 1 o 2 vasche

Il rapporto ottimale tra produttività, rendimento e potenza installata, confermano la grande esperienza Zanussi nelle cotture in olio. Termostato di funzionamento con temperatura regolabile e termostato di sicurezza. Gruppo resistenze basculante con blocco di sicurezza.

SCALDAPATATE

Modello top elettrico

Elemento ideale per mantenere a temperatura costante le patatine fritte. Resistenza in ceramica a raggi infrarossi. Temperatura regolabile e vasca estraibile.

CUOCIPASTA E BAGNOMARIA

LA GAMMA DEI CUOCIPASTA COMPRENDE:

Modelli monoblocco elettrici e gas
a 1 vasca

Dedicati alla cottura di pasta, riso e cibi che richiedono la cottura in acqua. Garantiscono acqua sempre bollente ed un rapido recupero della temperatura. Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente ai sali.

LA GAMMA DEI BAGNOMARIA COMPRENDE:

Modello top elettrici e gas con vasca
GN 1/1 o 2/1

Ideale per il mantenimento in temperatura dei cibi con il giusto grado di umidità. Il termostato è regolabile da 60 a 90 °C.

BRASIERA , ELEMENTI NEUTRI E LAVELLI

LA GAMMA DELLE BRASIERE COMPRENDE:

Modello elettrico top

Adatta per la cottura di carni in umido, sughi, frittate, verdure, risotti etc. La vasca in acciaio inox, con maniglie ed estraibile consente di lavorare nella massima comodità. anche in uno spazio ridotto al minimo

LA GAMMA DEGLI ELEMENTI NEUTRI COMPRENDE:

Modelli top 1/2 e 1 modulo con o senza cassetto;
Vani neutri 1/2 e 1 modulo, accessoriabili

Elementi realizzati per completare in modo razionale la propria linea di cucina. La sovrapposibilità ed il collegamento sono facilitati da un sistema ad incastro rapido e semplice. I vani sono accessoriabili con portine, cassette, supporti per bacinelle e gruppo elettrico riscaldante.

LA GAMMA DEI LAVELLI COMPRENDE:

Modelli top da 350 e 700 mm di lunghezza

Superfici lisce facili da pulire ed alzatina posteriore paraspruzzi. I lavelli hanno in dotazione: rubinetto, troppopieno e piletta sifoide da 1".

Denominazione e caratteristiche

CUCINE A GAS



SCFGE 700
Cucina a gas monoblocco
4 fuochi su forno elettrico (kW 2,5)
kW 13,2 tot. - 230/1/50-60
700x600x850

SCFGE 1050
Cucina a gas monoblocco
6 fuochi su forno elettrico (kW 2,5)
e vano neutro - kW 19,8 tot.
230/1/50-60
1050x600x850

SCG 360
Cucina a gas top
2 fuochi - kW 7,2 tot.
350x600x300

SCG 700
Cucina a gas top
4 fuochi - kW 13,2 tot.
700x600x300

SCG 1050
Cucina a gas top
6 fuochi - kW 19,8 tot.
1050x600x300

CUCINE ELETTRICHE



SCFE 700
Cucina elettrica monoblocco
4 piastre elettriche
su forno elettrico (kW 2,5)
kW 13 tot. - 400/3N/50-60
700x600x850

SCE 350
Cucina elettrica top
2 piastre elettriche - kW 4
400/3N/50-60
350x600x300

SCE 700
Cucina elettrica top
4 piastre elettriche - kW 8
400/3N/50-60
700x600x300

PIANI DI COTTURA INFRAROSSO



SIE 350
Top in vetroceramica
2 zone riscaldanti - kW 2,9 tot.
400/3N/50-60
350x600x300

SIE 700
Top in vetroceramica
4 zone riscaldanti - kW 5,8 tot.
400/3N/50-60
700x600x300

FRY TOP A GAS



SRG 350
Fry top gas top
Piastra liscia in acciaio dolce (1/2
mod.) kW 4
350x600x300

SRG 360
Fry top gas top
Piastra rigata in acciaio dolce (1/2
mod.) kW 4
350x600x300

SRG 700
Fry top gas top
Piastra liscia in acciaio dolce (1 mod.)
kW 8
700x600x300

SRG 710
Fry top gas top
Piastra rigata in acciaio dolce (1
mod.)
kW 8
700x600x300

ACCESSORI

RAS
Raschiatore per fry top (liscio)
SFOU
Contenitore per uova

FRY TOP ELETTRICI



SRE 370
Fry top elettrico top
Piastra liscia al cromo (1/2 mod.)
kW 3,9 - 400/3N/50-60
350x600x300

SRE 350
Fry top elettrico top
Piastra liscia in acciaio dolce (1/2
mod.) kW 3,9 - 400/3N/50-60
350x600x300

SRE 360
Fry top elettrico top
Piastra rigata in acciaio dolce (1/2
mod.)
kW 3,9 - 400/3N/50-60
350x600x300

SRE 720
Fry top elettrico top
Piastra liscia al cromo (1 mod.)
kW 7,8 - 400/3N/50-60
700x600x300

SRE 700
Fry top elettrico top
Piastra liscia in acciaio dolce (1 mod.)
kW 7,8 - 400/3N/50-60
700x600x300

SRE 710
Fry top elettrico top
Piastra rigata in acciaio dolce (1
mod.)
kW 7,8 - 400/3N/50-60
700x600x300

ACCESSORI

RAS
Raschiatore per fry top (liscio)
SFOU
Contenitore per uova

GRIGLIE



SGG 350
Griglia a gas top - a pietra lavica
(1/2 mod.) - kW 6
350x600x300

SGG 700
Griglia a gas top - a pietra lavica
(1 mod.) - kW 12
700x600x300

SGE 350
Griglia elettrica top - kW 4
400/3N/50-60
350x600x300

ACCESSORI

SGPG
Griglia specifica per pesce

FRIGGITRICI



SFRG 350
Friggitrice a gas top - 1 vasca,
completa di cestello - kW 6,9
350x600x300

SFRG 700
Friggitrice a gas top - 2 vasche da
7+7 litri, complete di cestelli - kW
13,8
700x600x300

SFRE 350
Friggitrice elettrica top - 1 vasca da
8 litri, completa di cestello - kW 6
400/3N/50-60
350x600x300

SFRE 700
Friggitrice elettrica top - 2 vasche da
8+8 litri, complete di cestelli - kW 6
400/3N/50-60
700x600x300

ACCESSORI

SICEFR
Cestello supplementare per
friggitrice

Caratteristiche della Snack 600.

SCALDAPATATE



SCCE 350
Scaldapatate elettrico top - 1 vasca, riscaldamento elettrico, completo di bacinella GN 1/1 - kW 0,6 - 230/1/50-60
350x600x300

ACCESSORI

SPAPF
Palette per patate fritte

BAGNOMARIA



SMG 350
Bagnomaria a gas top
1 vasca per bacinelle GN 1/1
h 150 mm - kW 2
350x600x300

SMG 700
Bagnomaria a gas top
1 vasca per bacinelle GN 2/1
h 150 mm - kW 2
700x600x300

SME 350
Bagnomaria elettrico top
1 vasca per bacinelle GN 1/1
h 150 mm - kW 1,3 - 230/1/50-60
350x600x300

SME 700
Bagnomaria elettrico top
1 vasca per bacinelle GN 2/1
h 150 mm - kW 2,6 - 230/1/50-60
700x600x300

ELEMENTI NEUTRI



SN 350
Top neutro (1/2 mod.)
350x600x300

SN 360
Top neutro con cassetto (1/2 mod.)
350x600x300

SN 700
Top neutro (1 mod.)
700x600x300

SN 710
Top neutro con cassetto (1 mod.)
700x600x300

ACCESSORI

STAG
Tagliere in plastica atossica

CUOCIPASTA



SCPG 350
Cuocipasta a gas monoblocco
1 vasca da 24 litri (1/2 mod.)
(cestelli esclusi) - kW 10
350x600x850

SCPE 360
Cuocipasta elettrica monoblocco
1 vasca da 24 litri (1/2 mod.)
(cestelli esclusi) - kW 10
350x600x850

ACCESSORI

1CEC2/3
Cestello GN 2/3 per cuocipasta
2CEC1/3
2 cestelli GN 1/3
4CEC1/6
4 cestelli GN 1/6

ACCESSORI

SFF 350
Falso fondo forato
per bagnomaria 350 mm

LAVELLI



SNL 350
Lavello top da 1/2 mod.
completo di rubinetto, sifone
e troppopieno
350x600x300

SNL 700
Lavello top da 1 mod.
completo di rubinetto, sifone
e troppopieno
350x600x300

BRASIERA



SBRE 350
Brasiera elettrica top
vasca inox da 9,5 litri - kW 3,3
400/3N/50-60
350x600x300

VANI NEUTRI



SV 350
Vano aperto da 1/2 mod.
350x600x600

SV 370
Vano armadiato da 1/2 mod.
350x600x600

SV 360
Vano armadiato da 1/2 mod.
completo di due cassette
350x600x600

SV 700
Vano aperto da 1 mod.
700x600x600

SV 720
Vano armadiato da 1 mod.
700x600x600

SV 1050
Vano aperto da 1 mod. e 1/2
1050x600x600

SV 1070
Vano armadiato da 1 mod. e 1/2
1050x600x600

SV 1080
Vano armadiato da 1 mod. e 1/2
completo di due cassette
1050x600x600

ACCESSORI

SPOV
Porta per vani (1 ogni 1/2 mod.)

S2CV 11
Coppia cassette GN 1/1

S2CV 21
Coppia cassette GN 2/1

SSGV
Coppia supporti griglie e teglia GN
per vani

SGRV
Kit riscaldamento per vani
(1 ogni 1/2 mod.) - kW 1,4
230/1/50-60

ACCESSORI COMUNI

SCB
Profilo di giunzione

S2CAFT
Coppia profili di giunzione
specifici per fry top

La Gamma

Preparazione

Statica



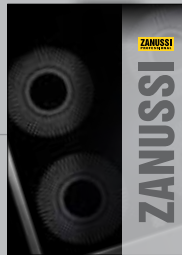
Lavaggio Stoviglie

Le lavastoviglie
I sistemi di lavaggio



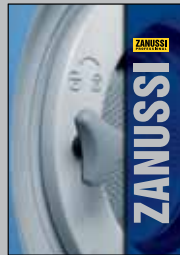
Cooking

Evo900 - Evo700
Snack 600
Machine industriali



Trattamento tessuti

Soluzioni per il trattamento
tessuti



Ovens

EasyLine
Forni a Convezione Forzata



Distribuzione

Self-Service ActiveSelf
Fit-System



Refrigerazione

Sistemi di refrigerazione



... e molto altro

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it

