



**OPTIMA.
SU MISURA PER
IL TUO MENU**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

CREA IL TUO OPTIMA

AMPIA GAMMA DI FINITURE

Optima offre un'ampia gamma di finiture, per armonizzarsi perfettamente con qualsiasi spazio e ambiente.

FACILITÀ DI ADATTAMENTO

Opzioni di design flessibili, pulite e raffinate, che si adattano agli arredi esistenti.

CONFIGURAZIONI PERSONALIZZATE

Puoi creare la tua installazione ideale grazie al configuratore di Zanussi Professional: self con operatore, a parete oppure ad isola.



MASSIMA ESPOSIZIONE

Illuminazione a LED, ripiani inclinati e sovrastrutture in vetro: ogni cosa è stata progettata per mettere in risalto i tuoi piatti.



PULIZIA OTTIMALE

Tutto è creato per facilitare la pulizia e l'igiene. Per Optima, garantire la sicurezza a te e ai tuoi clienti è sempre la massima priorità.

AUMENTA LO SPAZIO DISPONIBILE

Vano portapiatti disponibile su 4 lati.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

Il gas R290, rispetto ai gas refrigeranti tradizionali, è meno aggressivo sui componenti, offre prestazioni più elevate e riduce l'impatto ambientale.





SI ADATTA ANCHE A SPAZI GIÀ ARREDATI

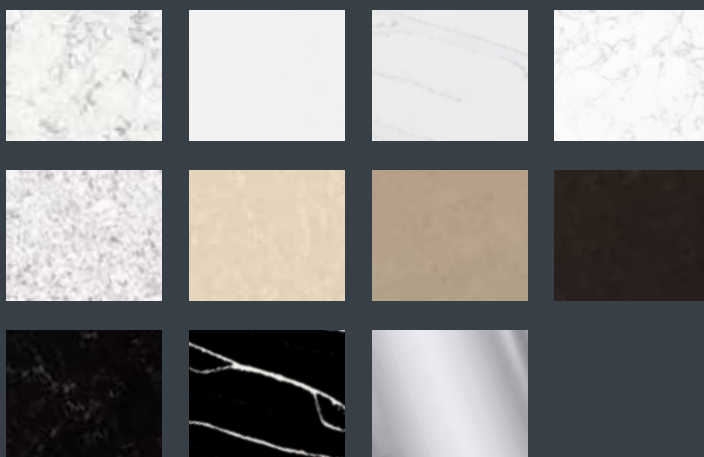
Grazie alla modularità e alle infinite opzioni di personalizzazione disponibili, Optima risulta estremamente flessibile.

Il quarzo non soltanto è di tendenza nel design contemporaneo, ma offre una lunga durata senza perdere brillantezza. Può essere usato per il piano di lavoro, lo scorriassoio e i vani portapiatti.

Nel nostro configuratore puoi scegliere tra 10 diverse opzioni per il quarzo oppure l'acciaio inox.



Scansiona il codice QR per trovare il partner più vicino a te.



METTI IN RISALTO I TUOI PIATTI

VISIBILITÀ E IGIENE OTTIMALI

Optima è progettato per essere funzionale. Con i suoi ripiani inclinati, la vetrina piana e le luci a LED, offre una perfetta visibilità delle pietanze. La struttura in acciaio e vetro di Optima, dalle linee pulite, senza agganci o pezzi a incastro, evita che lo sporco resti intrappolato facilitando la proliferazione dei batteri.



FAI BRILLARE LE TUE PIETANZE

L'illuminazione a LED o alogena è posizionata strategicamente per ottimizzare la qualità, facendo brillare tutte le pietanze.

Visibilità perfetta grazie alle sovrastrutture di vetro di dimensioni minime.

È possibile collocare l'illuminazione intorno al piano, sulla zoccolatura e nei vani portapiatti per mettere in luce l'area del self service.

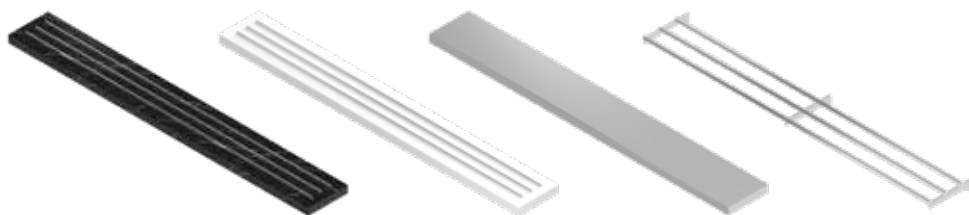
COMBINAZIONI SEMPRE OTTIMALI

SCORRIVASSOI PER TUTTI I GUSTI

Scorrivassoi

Scegli tra le opzioni seguenti:

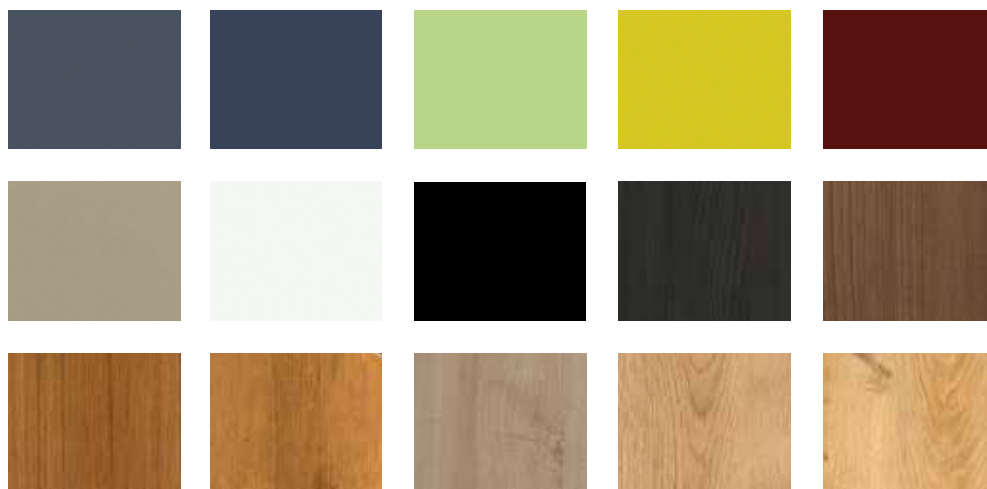
- tubolare in acciaio inox
- liscio in acciaio inox
- Corian
- quarzo



SCEGLI IL TUO COLORE

Colori dei pannelli

Scegli tra 15 finiture diverse nel nostro configuratore. E per personalizzare ancora di più il tuo Optima, chiedi al rivenditore Zanussi Professional più vicino. C'è qualcosa per tutti i gusti.



PULIZIA PROFONDA SENZA FATICA, IGIENE CHE DURA A LUNGO

QUARZO E ACCIAIO INOX



Il rispetto delle norme igieniche non è mai messo a repentaglio con le superfici in quarzo e acciaio inox. Grazie alla struttura non porosa, le superfici non accolgono batteri o microorganismi. La pulizia è rapida e l'igiene è costante.



Scorriavassoio liscio

Le linee in acciaio degli scorriavassoio sono strutturate in modo da evitare che i cibi restino intrappolati, permettendo di mantenere la pulizia molto facilmente.



Funzioni da incasso

Le funzioni da incasso in linea con il piano permettono di facilitare le operazioni di pulizia.



Sovrastrutture lineari in vetro

Grazie all'assenza di agganci o pezzi a incastro, la struttura lineare delle sovrastrutture in vetro permette una pulizia facile, mantenendo alti gli standard d'igiene.



Abbiamo coperto tutto

Ogni elemento è stato coperto e la zoccolatura in acciaio inox a doppia parete è dotata di guarnizioni inferiori in silicone. Così lo sporco sul pavimento non contamina nessuna parte della struttura.

RISPARMIARE DENARO AIUTANDO L'AMBIENTE

BAGNOMARIA VENTILATO AD ARIA

Scopri il nuovo rivoluzionario

bagnomaria grazie all'innovativo sistema di ventilazione. Scegliere il bagnomaria ad aria significa dire addio all'acqua.

Così i costi di esercizio si riducono, l'installazione è più semplice e rapida e la manutenzione richiede un tempo minimo.

Calore istantaneo

In appena 16 minuti le resistenze raggiungono la temperatura giusta. Per un risparmio considerevole di tempo ed energia!

*Il bagnomaria ventilato ad aria consente di risparmiare 2€ di energia al giorno rispetto al bagnomaria ad acqua. Il costo dell'energia è calcolato su un bagnomaria 6 GN ventilato ad aria rispetto al medesimo modello ad acqua e a 0,21 €/kWh.



Fino al **90% di risparmio di energia** durante il riscaldamento

Fino al **35% di risparmio di energia** durante il funzionamento!

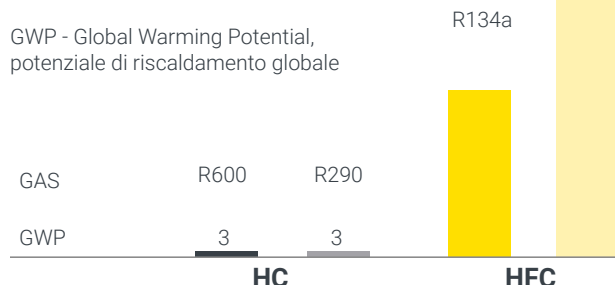


GAS ECOLOGICO

Le funzioni di refrigerazione professionali di ultima generazione utilizzano gas idrocarburi (HC) come l'R290, che ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) molto basso e riduce l'effetto serra. Gli idrocarburi riducono l'impatto ambientale e producono un effetto meno aggressivo sui componenti.

IMPATTO AMBIENTALE DEL GAS

- Idrocarburi HC - GWP basso**
R290 (PROPANO) + R600 (ISOBUTANO)
- Idrofluorocarburi HFC**
R404A + R134a e altri gas



DALLA NATURA

Essendo un minerale naturale, il quarzo è anche una scelta perfetta per mantenere elevati livelli di igiene sul piano. Grazie alla struttura non porosa e compatta, non ospita batteri ed è facile da pulire senza utilizzare sostanze chimiche o detergenti.

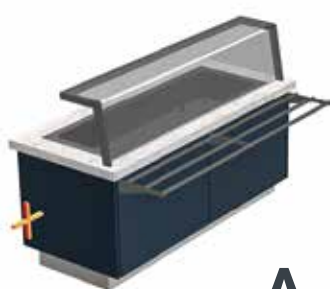
IL CONFIGURATORE ZANUSSI

UNA RIVOLUZIONE NELLA PROGETTAZIONE

Il **configuratore di Zanussi Professional** ha rivoluzionato la progettazione. Con oltre 30.000 possibili combinazioni, hai a tua disposizione tutti gli elementi per creare la tua soluzione self service

perfetta. Tutto questo in tempo reale, con la possibilità di apportare qualsiasi modifica direttamente in 3D e di ricevere istantaneamente il preventivo per il progetto.

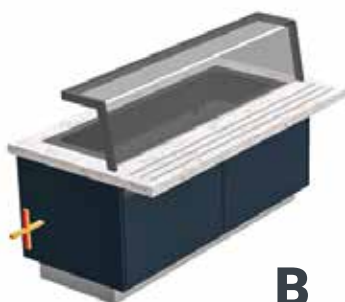
1. SCEGLI IL TUO PACCHETTO PRESELEZIONATO



A

Pacchetto Key

Profondità 900 mm, con scorrevassoio tubolare



B

Pacchetto Action

Profondità 900 mm, con scorrevassoio integrato



C

Pacchetto Power

Profondità 1150/1400 mm, con scorrevassoio integrato a base e piano

2. PERSONALIZZA E CREA SU MISURA IL TUO AMBIENTE

3 configurazioni:

Con operatore
A parete
Ad isola

E scegli tra:

2 altezze: 750 mm (bambini) e 900 mm (standard)

8 larghezze: da 320 mm a 2,6 m in passi GN (320, 640, 960, 1280, 1600, 1920, 2240 e 2560 mm)

3 profondità: per corpo e piano 900, 1150 e 1400 mm. Collegato alla selezione dello scorrevassoio.

BASI

3 basi tra cui scegliere con opzioni per lo scorrivassoio.



Base standard



Base standard con piano più lungo, incluso scorrivassoio



Integrato con piano e scorrivassoio

SCORRIVASSOI

3 materiali, 4 opzioni: tubolare in acciaio inox, liscio in acciaio inox, Corian, quarzo



Altezza 840 mm, posizionato sotto il piano



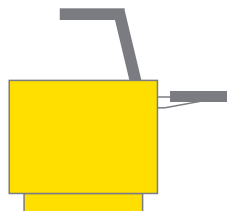
Integrato nel piano



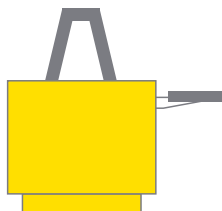
Integrato con base e piano

SOVRASTRUTTURE

Scegli la soluzione più adatta alla configurazione



Operatore "a L"



Isola "ad A"

LUCI

Illuminazione snella installata nelle sovrastrutture, sotto il pannello del piano, intorno alla zoccolatura e nel vano portapiatti.

Luci a LED
Luci alogene
Senza luci

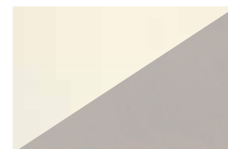
MATERIALI DEL PIANO E DELLO SCORRIVASSOIO

Acciaio inox o quarzo
10 piani in quarzo diversi disponibili nel configuratore*



OPZIONI PER I PANNELLI ANTERIORI E LATERALI

15 opzioni disponibili nel configuratore*



VANO PORTAPIATTI

Scegli da 1 a 4 vani portapiatti in base alla configurazione. Quindi scegli l'illuminazione e i materiali per il piano e i pannelli laterali.

FUNZIONI DA INCASSO

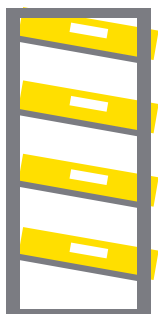
Scegli tra le funzioni calde e fredde per completare la tua soluzione self service.

*Per altre opzioni personalizzate contatta il tuo rivenditore locale

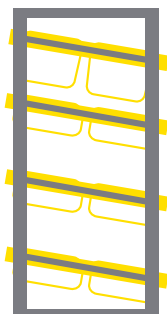
DISTRIBUTORI

Completa la tua linea di distribuzione con un'ampia gamma di elementi free standing, da banco e integrati nell'arredo.

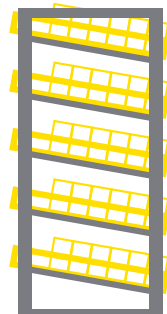
> FREE STANDING



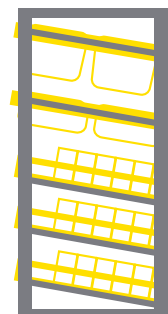
Per vassoi



Per pane e posate



Per bicchieri

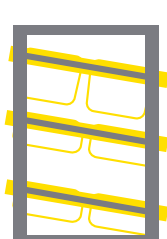


Per pane, posate e bicchieri

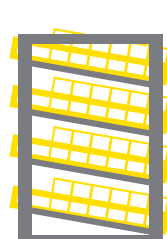
> INTEGRATI O DA BANCO



Per vassoi



Per pane e posate



Per bicchieri



Per pane, posate e bicchieri

ANGOLI

Per le parti non lineari sono disponibili elementi angolari per ogni esigenza.



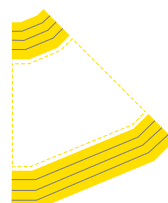
Angoli a 90° a forma triangolare



Angoli a 90° di tipo cubico



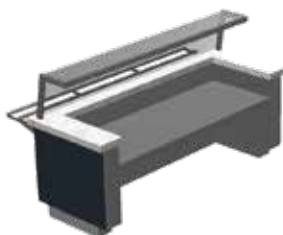
Angoli a 90° per elementi a parete



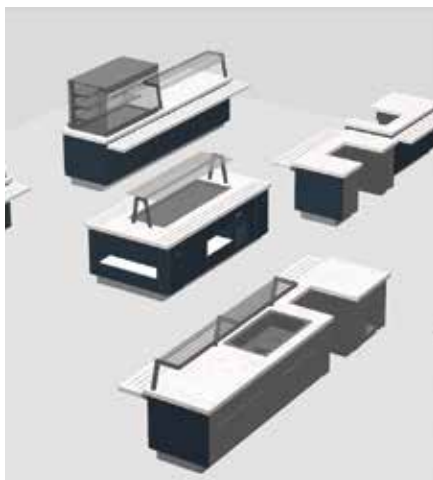
Angoli a 45° a forma triangolare

EASY COOKING^{PRO} INSIEME A OPTIMA

Grazie ai moduli self progettati per l'inserimento dei carrelli, è possibile integrare la postazione e le unità di cottura Easy Cooking^{PRO}.



3. IL CONFIGURATORE TI OFFRE TUTTO IL MATERIALE DI CUI HAI BISOGNO: RENDERING 3D, SCHEDE DI PRODOTTO E PREVENTIVO



CONFIGURAZIONE IN 3D

SCHEDA DI PRODOTTO

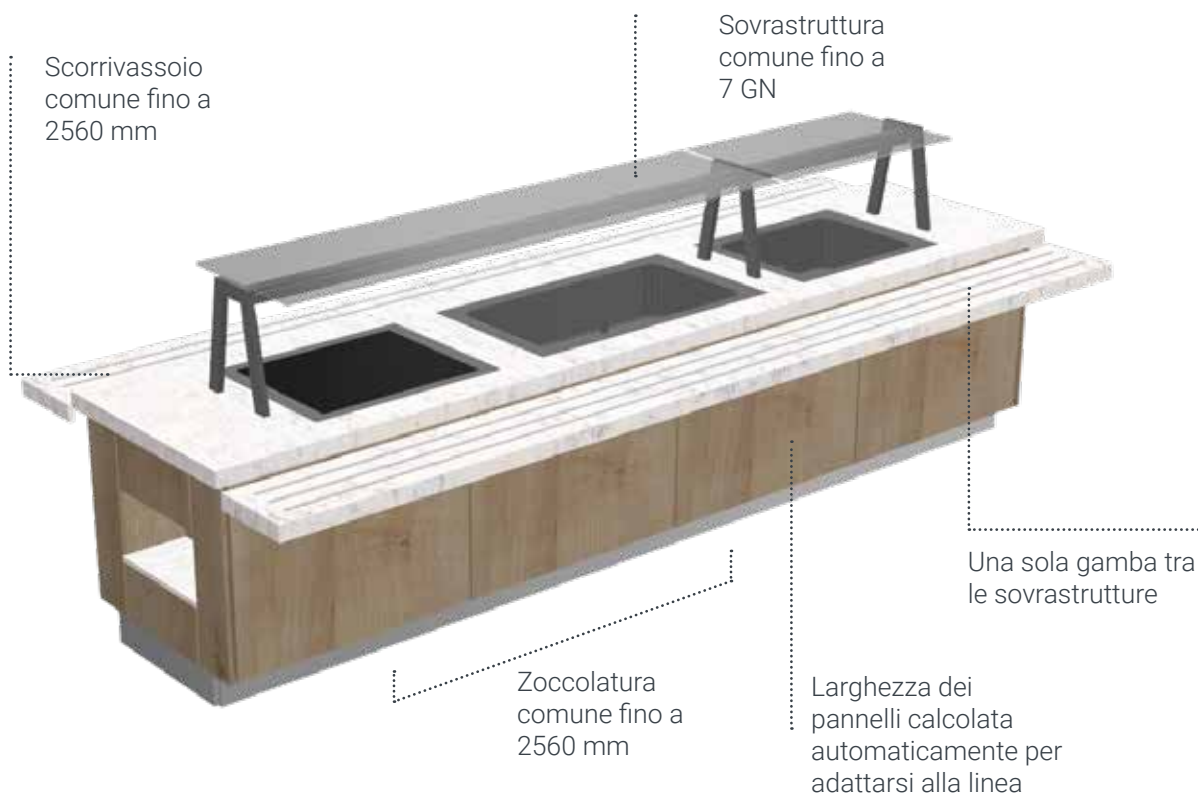
PREVENTIVO



* Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore locale.

OTTIMIZZAZIONE DEI COMPONENTI

Il configuratore seleziona automaticamente le migliori opzioni per il tuo modello, migliorando i componenti comuni.
Meno componenti significa installazione più rapida.



OTTIMIZZAZIONE DEL FLUSSO D'ARIA

Il configuratore ottimizza anche il flusso d'aria per migliorare le prestazioni delle unità di refrigerazione integrate in base alle 3 configurazioni disponibili: self con operatore, a parete, ad isola.



Dalla **A** alla **Z**

PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

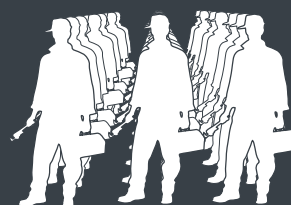
Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendoti un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi è sempre al tuo fianco.



**149 PAESI
SERVITI**



**2.200 PARTNER
DI ASSISTENZA**



**10.000 TECNICI
QUALIFICATI**



Scansiona il codice QR per trovare il partner più vicino a te.

LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti. L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.

Per ulteriori informazioni, contatta il centro di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

ZANUSSI PROFESSIONAL
Viale Treviso 15, 33170 Pordenone (PN) Italia
www.zanussiprofessional.com



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