



**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](http://www.zanussiprofessional.it)

