

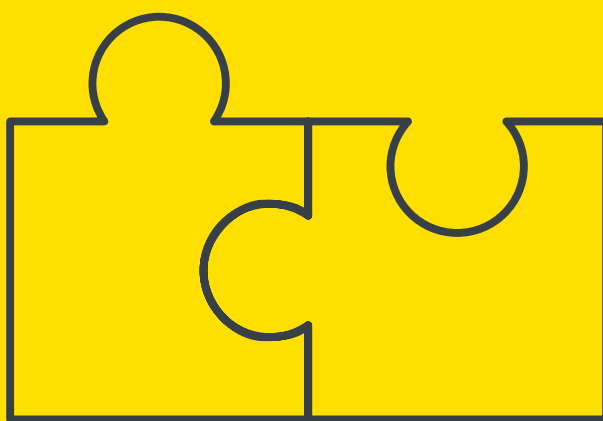


REFRIGERAZIONE

ZANUSSI
PROFESSIONAL



IL FREDDO DALLA A ALLA Z



Sicurezza, performance, risparmio. Zanussi riesce a coniugare molte importanti prerogative in ogni singolo prodotto.

È impagabile la certezza di poter lavorare in cucina contando sempre su un prodotto fresco, che mantenga a lungo inalterate le sue proprietà

LA GAMMA È COMPLETA



ARMADI
REFRIGERATI



TAVOLI
REFRIGERATI



ABBATTITORI
DI TEMPERATURA



PRODUTTORI
DI GHIACCIO



CELLE
FRIGORIFERE

NPT ACTIVE IL MEGLIO IN VERTICALE

CONDENSATORE AUTOPULENTE

Il condensatore a filo è ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria e non necessita di manutenzione periodica.

75 MM O 90 MM DI ISOLAMENTO

Pareti con 75 mm o 90 mm* di spessore isolante con schiumatura in ciclopentano.

*su modelli selezionati

UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA

Il flusso d'aria lavora sia in senso verticale che orizzontale, per una perfetta uniformità di temperatura in ogni condizione di carico.

PLUS

Luce interna a Led

Consente di abbassare il consumo energetico (luce al neon nei modelli con porta vetro).

Materiali

Il corpo del frigorifero è interamente in acciaio inox AISI 304. Il fondo esterno è in materiale anticorrosivo.

Serratura frontale

La possibilità di chiudere a chiave è garanzia di sicurezza.

Solidità

Gli armadi possono essere montati su piedini in acciaio inox, ruote piroettanti, zoccolo in muratura o su piedini flangiati (per il settore navale).





RISPARMIO ENERGETICO

L'Active Defrost attiva il ciclo di sbrinamento solo quando è realmente necessario e solo per il tempo sufficiente: il risparmio energetico è assicurato.

MAGGIORE ISOLAMENTO

La guarnizione con ampio profilo "balloon" a tripla camera è integrata nella porta e riduce la dispersione termica.

COMPONENTI RIMOVIBILI

I convogliatori d'aria, le griglie, i supporti e la guarnizione porta sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi.

FACILITÀ DI PULIZIA

Gli angoli interni arrotondati assicurano una migliore e più veloce pulibilità.

MAGGIORE CAPACITÀ

Grazie all'evaporatore nascosto, la capacità interna è maggiore (+50 l di capacità netta) e minori i problemi di corrosione.

AMPIO DISPLAY DIGITALE

Selezione di 3 livelli di umidità; gestione della temperatura interna; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento e del ciclo Turbo Cooling.

NAU MAXI IL FREDDO UNIFORME

CONDENSATORE AUTOPULENTE

Il condensatore a filo è ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria e non necessita di manutenzione periodica.

75 MM DI ISOLAMENTO

Le pareti sono isolate con schiumatura in ciclopentano da 75 mm.

FLUSSO D'ARIA VERTICALE

Il sistema di distribuzione dell'aria è rivoluzionato: al flusso orizzontale si aggiunge quello verticale per una perfetta uniformità di temperatura.

PLUS

Materiali

L'armadio è interamente in acciaio inox AISI 304, mentre il fondo esterno è in materiale anticorrosivo. Sono presenti anche i modelli in AISI 430 per soddisfare qualsiasi esigenza di mercato.

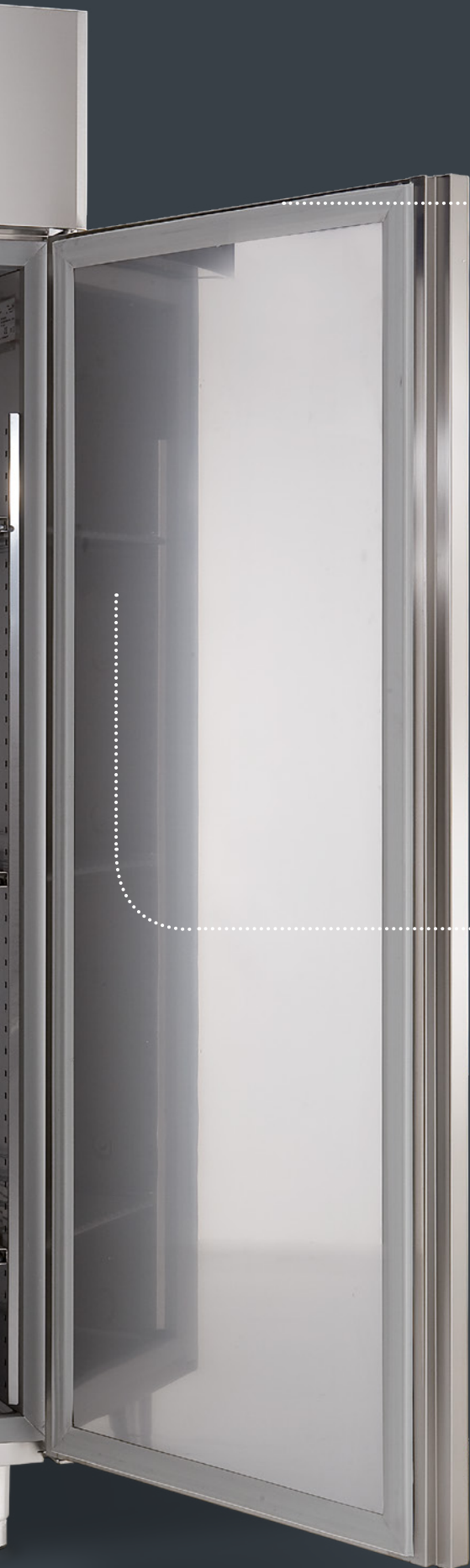
Serratura frontale

La serratura frontale rende lo stoccaggio del vostro cibo ancora più sicuro.

Solidità e affidabilità

Possono essere montati su piedini in acciaio inox, ruote piroettanti, zoccolo in muratura o su piedini flangiati (per il settore navale).





SBRINAMENTO AUTOMATICO

Si attiva da solo, sulla base delle ore di funzionamento del compressore e sulla frequenza di apertura della porta.

ISOLAMENTO PORTA

La guarnizione con ampio profilo "balloon" a tripla camera è integrata nella porta e riduce la dispersione termica.

COMPONENTI RIMOVIBILI

Le griglie, i supporti e la guarnizione sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi.

ANGOLI INTERNI ARROTONDATI

Gli angoli arrotondati assicurano veloce e appropriata pulibilità.

MAGGIORE CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

Grazie all'evaporatore nascosto, la capacità interna è maggiore (+50 l di capacità netta) e minori i problemi di corrosione.

DISPLAY DIGITALE FACILITATO

Facile da utilizzare: le varie icone e la temperatura sono visibili in modo chiaro, anche a distanza.

NPT ACTIVE E NAU MAXI

UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA

L'uniformità di temperatura all'interno del frigo garantisce la conservazione eccellente dei cibi.

I nuovi convogliatori (NPT Active) attivano il flusso d'aria in orizzontale e in verticale per raggiungere in maniera uniforme ogni parte della cella.

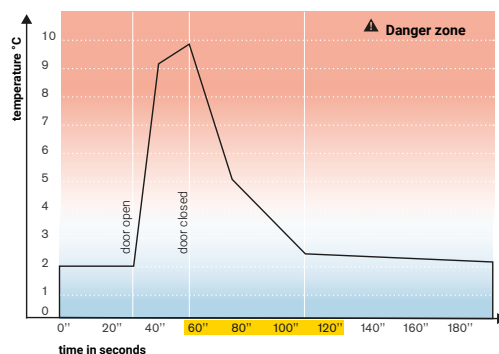
Inoltre, il nuovo flusso verticale (NAU Maxi) necessita di meno energia per arrivare in cella: la migliore uniformità d'aria si abbina così a un notevole risparmio energetico.



RECUPERO DELLA TEMPERATURA

Il cibo conservato è esposto a rischio batteri: ad ogni apertura della porta si verifica uno sbalzo di temperatura. Negli armadi refrigerati di nuova generazione, in meno di 60 secondi dalla chiusura della porta, la temperatura torna nella zona di sicurezza, evitando il proliferare dei batteri.

La vita del cibo immagazzinato è più lunga e maggiore è il risparmio ottenuto!



MAGGIORE CAPACITÀ DI STOCCAGGIO

Le cucine professionali diventano sempre più piccole: lo spazio è un parametro importante. L'armadio refrigerato Zanussi offre un aumento di capacità di stoccaggio nello stesso ingombro di un frigorifero standard: + 50 litri tutti realmente utilizzabili!

Il volume è aumentato grazie a due innovativi accorgimenti progettuali: l'ottimizzazione delle dimensioni dell'unità refrigerante e l'evaporatore nascosto



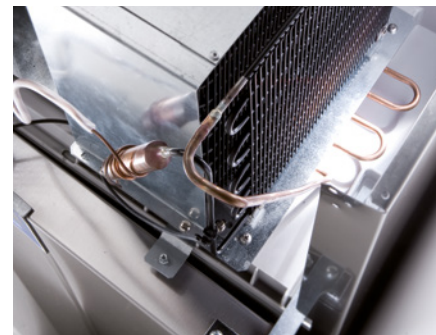
PIÙ RISPARMIO

CONDENSATORE AUTOPULENTE

I nuovi armadi refrigerati sono stati progettati per offrire qualità e affidabilità. La particolare struttura del condensatore, che impedisce l'accumulo di polvere, evita interventi di pulizia e di manutenzione.

Il condensatore a filo* non necessita di manutenzione, pur garantendo prestazioni ad alto livello. Il condensatore è stato, infatti, ridisegnato per ridurre al minimo la resistenza al passaggio dell'aria.

*solo frigoriferi



PULIBILITÀ ED ACCESSIBILITÀ

Tutti i componenti interni, le griglie, i supporti, i convogliatori d'aria (NPT Active) e la guarnizione magnetica con profilo "balloon" sono completamente rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi. Inoltre, tutti gli angoli interni sono arrotondati. La maniglia della porta è interamente in acciaio ed è priva di giunture o parti

in plastica, per evitare l'accumulo di sporco e polvere. Il pannello di fondo, in materiale non corrosivo, resiste ai detergenti più aggressivi e ai getti d'acqua. L'accesso frontale alla componentistica rende le operazioni di manutenzione più veloci e sicure, facilitando così il lavoro dell'operatore e riducendo i fermi macchina.



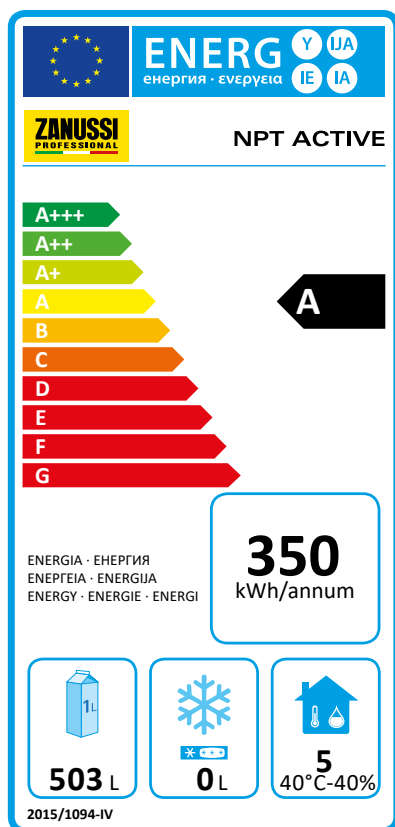
SOLIDITÀ E AFFIDABILITÀ GAS ECOLOGICO

La durata di un'apparecchiatura è sinonimo di garanzia: i nuovi armadi refrigerati offrono elevate prestazioni più a lungo nel tempo. Tutte le parti strutturali sono in acciaio inox AISI 304 (nella serie NAU Maxi sono presenti anche i modelli AISI 430 per soddisfare qualsiasi esigenza di mercato). I piedini in acciaio inox garantiscono una maggiore stabilità. La serratura frontale rende lo stoccaggio del cibo più sicuro.

I frigoriferi di ultima generazione impiegano, nel processo di schiumatura, idrocarburi come il ciclopentano che aumenta l'isolamento e mantiene le caratteristiche isolanti più a lungo dei gas tradizionali (dopo 42 giorni questi ultimi perdono il 18% delle loro proprietà).



LA NUOVA ETICHETTA ENERGETICA



* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea Ecodesign ottenuti comparando frigoriferi e freezer in classe G con equivalenti armadi refrigerati in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume medio netto di 503 l)

Etichetta conforme al Regolamento Delegato (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015

Classi di efficienza energetica



Costo dell'energia (€/anno)*

Risparmi tra
classi G e A
(€/anno)*

	A	B	C	D	E	F	G	Risparmi tra classi G e A (€/anno)*
Armadio freezer	124	207	290	415	622	705	954	830
Armadio frigorifero	45	75	106	151	226	256	347	300

CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

Regolamento della Commissione (UE) 2015/1095 del 5 maggio 2015.
Direttiva di esecuzione 2009/125 / CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente ai requisiti di progettazione ecocompatibile per armadi e tavoli refrigerati (Testo con rilevanza SEE).
www.eur-lex.europa.eu

COME OTTENERE UN MAGGIORE RISPARMIO

COME RIDURRE LA DISPERSIONE DELLA TEMPERATURA

Le parti del frigorifero che devono essere meglio isolate sono la porta, le pareti e l'unità refrigerante. La porta ha una guarnizione integrata, di spessore 4 mm, composta da 3 camere d'aria che sono altrettante barriere contro la dispersione e la condensa. Le pareti hanno un

isolamento da 75 a 90 mm di spessore in ciclopentano schiumato, un gas idrocarburo che non si deteriora nel tempo e che non danneggia l'ambiente. L'unità refrigerante ha uno spessore isolante di 60 mm che contribuisce anche a ridurre l'energia con conseguente, tangibile, risparmio.



SBRINAMENTO A RISPARMIO ENERGETICO

Tutte le apparecchiature refrigerate NPT Active sono dotate del sistema di sbrinamento a risparmio energetico Active Defrost. L'apparecchiatura è costantemente monitorata: numero di aperture porta, ore di lavoro del compressore. L'Active Defrost avvia il ciclo di sbrinamento solo quando il ghiaccio ha effettivamente coperto l'evaporatore.

Il ciclo di sbrinamento si conclude non appena l'evaporatore è libero dal ghiaccio. Il sistema Active Defrost è garanzia di una migliore efficienza dell'apparecchiatura e di una consistente riduzione del consumo di energia.



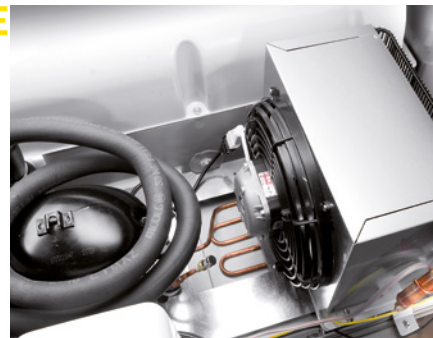
COMPONENTISTICA AD ALTA EFFICIENZA

Tutta la componentistica utilizzata nell'unità refrigerante (NPT Active) è ad alta efficienza. Le elevate prestazioni sono il risultato dell'equilibrio tra l'alta qualità dei singoli componenti e il lavoro congiunto degli stessi.

FUNZIONI ELETTRONICHE AVANZATE

Le funzioni elettroniche avanzate che contribuiscono alla maggiore efficienza energetica sono: l'utilizzo della luce Led (NPT Active), l'interruttore ottico (NPT Active); l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento tramite gas caldo, senza l'utilizzo di resistenze. Con la funzione di sbrinamento ottimizzato*, se la temperatura è al di sotto dei 2 °C si attiva lo sbrinamento elettrico; sopra i 2 °C lo sbrinamento viene fatto a convezione.

*solo frigoriferi



ARMADI AGI (400 LITRI) PICCOLI SPAZI GRANDI PRESTAZIONI

IGIENE FACILE

La cella interna termoformata in polistirene bianco è resistente agli urti, ha gli angoli arrotondati e i supporti griglia integrati: la pulizia è facilissima, a garanzia di un elevato livello di igiene. Le guarnizioni sono sostituibili a taglio. Sui modelli vetro sono "profilate a sfera", rimovibili e lavabili.

GAS ECOLOGICO

Le apparecchiature Zanussi Professional utilizzano come materiale isolante il ciclopentano che sostituisce, migliorandone le performance, le vecchie schiume a base di CFC e HCFC.



PANNELLO DI CONTROLLO

Le apparecchiature della serie AGI sono dotate di un pannello comandi a controllo digitale che consente di impostare in modo semplice e preciso la temperatura interna alla cella. Lo sbrinamento è automatico sui frigoriferi, mentre è manuale sui freezer.



ALTE PRESTAZIONI

I risultati sono garantiti anche a temperature ambiente elevate: +43 ° C. Il gas utilizzato per l'isolamento è il ciclopentano che oltre ad essere più efficiente e a fornire maggiore stabilità alla temperatura interna, non è nocivo e protegge lo strato di ozono. Nei frigoriferi lo sbrinamento si attiva in maniera automatica.



ROLL-IN COMPATIBILI CON FORNI E ABBATTITORI

IGIENE

Tutti gli armadi della serie hanno l'evaporatore e la ventola esterni alla cella, per una pulizia più facile e accurata. La cella presenta angoli arrotondati che facilitano le operazioni di pulizia. La manutenzione è più rapida grazie alla facilità con cui è possibile smontare l'unità di raffreddamento.

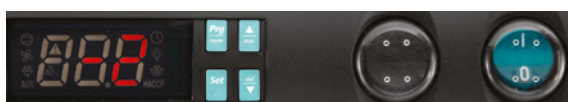
GAS ECOLOGICO

Le apparecchiature Zanussi Professional utilizzano come materiale isolante il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC. Il potere isolante è superiore e non produce inquinamento.



PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo digitale permette di controllare e programmare l'apparecchiatura. Il display rileva il valore di temperatura tramite la sonda e visualizza gli eventuali allarmi di errato funzionamento. Lo sbrinamento è automatico con la possibilità di attivarlo anche manualmente. Il pannello di controllo è sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti ed è protetto da polvere e getti d'acqua. Il pannello di controllo digitale ha protezione IP65.



NPT ACTIVE^{HP} IL MASSIMO IN ORIZZONTALE

QUALITÀ DA CLASSE A

I tavoli NPT ActiveHP sono in **classe climatica 5**: il cibo mantiene più a lungo le sue caratteristiche, la macchina lavora anche con 40 °C esterni.

PLUS

Ambiente

Il grande risparmio energetico si traduce anche in maggior salvaguardia dell'ambiente.

Pulizia

Angoli arrotondati e piedini rendono la pulizia ancora più accurata.

Configurazione

La modularità dei tavoli rende la personalizzazione infinita. Il disegno delle fiancate facilita l'allineamento con i tavoli della preparazione statica.



* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea ottenuti comparando tavoli refrigerati in classe G con equivalenti in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume netto di 310 lt)

RISPARMIO ASSICURATO

La grande efficienza e gli accorgimenti costruttivi portano a un risultato di grande rilievo: 480 euro all'anno* di risparmio.

PIÙ SPAZIO PER LO STOCCAGGIO

Nello stesso spazio ci sono 50 litri di stoccaggio in più rispetto alla media del mercato. Ogni 5 tavoli, uno è in omaggio...



ISOLAMENTO PORTA

La dispersione di energia è minima grazie alle guarnizioni speciali della porta e agli isolamenti in ciclopentano di porta e pareti (90 mm).

MANUTENZIONE PIÙ COMODA

Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. L'ispezione ordinaria, sempre frontale, è semplice e veloce.

TAVOLI NPT ACTIVE^{HP}

LA BELLEZZA DEL RISPARMIO



-
- **Risparmio garantito da innovazione a tutti i livelli**
 - **Più spazio interno grazie a una attenta progettazione**
 - **Pulizia ancora più facile**

Con i tavoli NPT Active^{HP} risparmi sulla bolletta, ma non sullo spazio.

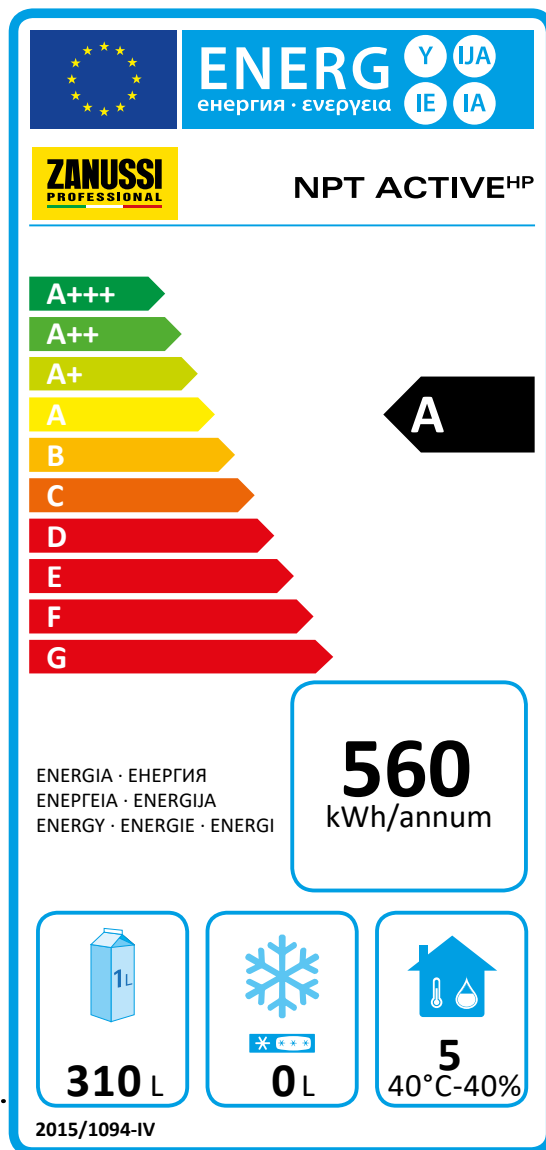
TAVOLI NPT ACTIVE^{HP}

IL RISPARMIO BEN TEMPERATO

LA CLASSIFICAZIONE ENERGETICA EUROPEA PER LE APPARECCHIATURE REFRIGERATE PROFESSIONALI

Garanzie per chi acquista:
 → dichiarazione certa dei
 parametri di funzionamento
 → consumi chiari e certificati
 → capacità netta reale

Grazie al dato sul **volume netto**
 (per frigorifero 🧊 o freezer ❄️),
 si può scegliere più facilmente
 l'apparecchiatura più consona.



CLASSE ENERGETICA E CONSUMO ANNUO

Esprime con chiarezza
 l'energia utilizzata nel corso
 dell'anno. La pianificazione
 dei costi di gestione è più
 precisa.

La classe climatica (3-“light
 duty”, 4-“normal duty”,
 5-“heavy duty”) informa
 sulla corretta capacità di
 conservazione, rispetto
 alle condizioni climatiche
 ambientali.

5-“heavy duty”
 Garantisce prestazioni
 perfette, anche in condizioni
 ambientali critiche: 40 °C e
 40% di umidità.

CIBO PERFETTO

COSTI SOTTO CONTROLLO

Con i tavoli refrigerati NPT Active^{HP} Zanussi Professional i costi di gestione sono ancora più facili da monitorare. Sarà agevole rendersi conto di aver fatto la scelta migliore dal punto di vista delle prestazioni, abbinate al grande risparmio energetico.



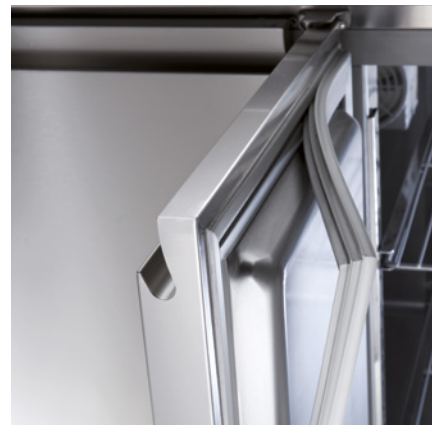
QUALITÀ DELLA CONSERVAZIONE

I test che abbiamo condotto sulle nostre macchine rispetto ai competitor, ci dimostrano con chiarezza che anche il cibo più delicato, stoccato nei nostri tavoli, mantiene, dopo 8 giorni, inalterate le caratteristiche organolettiche. Anche quando le temperature esterne raggiungono i 40 °C.



ISOLAMENTO

Stiamo azzerando la dispersione di energia grazie alle guarnizioni della porta a tripla camera (perfettamente rimovibili) e agli isolamenti di porte e pareti (fino a 90 mm di spessore) in ciclopentano: gas che non inquina e non si deteriora nel tempo.

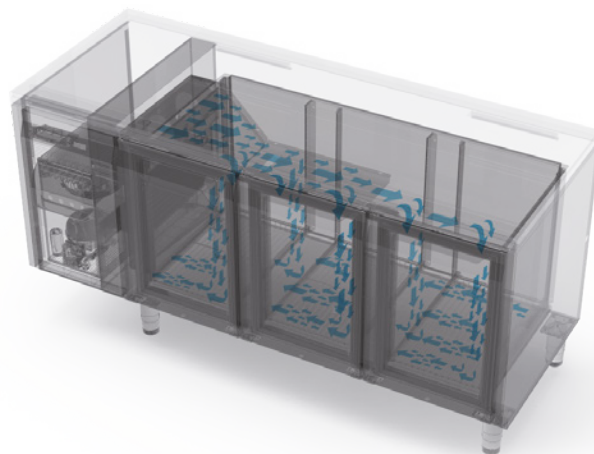


* risparmio energetico potenziale basato sui dati della direttiva europea ottenuti comparando tavoli refrigerati in classe G con equivalenti in classe A (costo dell'energia 0,21 €/kWh e volume netto di 310 lt)

A TUA MISURA

PRESTAZIONI INNOVATIVE

Il condensatore è alloggiato nella parte frontale. Ne conseguono tre importanti vantaggi: la ventilazione frontale è più efficace; non servono spazi di aerazione né ai lati né sul retro del tavolo; l'ispezione ordinaria è facilitata.



LA CONQUISTA DELLO SPAZIO

L'innovativa progettazione delle parti refrigeranti ha consentito un grande aumento di spazio interno, pari a 50 litri di capacità in più rispetto agli standard di mercato. Questo significa che ogni 5 tavoli, ne avrete uno in omaggio...

FLESSIBILITÀ

I tavoli refrigerati NPT Active^{HP} sono caratterizzati da una possibilità combinatoria pressoché infinita. Unità refrigeranti a destra o sinistra, combinazioni svariate tra porte e cassetti, installazione su piedini, zoccolo in acciaio o muratura, versioni diverse di top e possibilità di serratura frontale vi consentiranno di personalizzare a vostra misura lo spazio cucina.



PULIZIA

Angoli arrotondati e assenza totale di spigoli vivi agevolano la pulizia e l'igiene.

MANUTENZIONE

L'unità condensante frontale è completamente rimovibile e rende quindi l'accesso veloce e l'ispezione periodica davvero semplice.



TAVOLI REFRIGERATI NPT AU QUALITÀ E PREZZO VANNO D'ACCORDO

IGIENE E MANUTENZIONE

La pulizia è facile e sicura grazie agli angoli interni arrotondati sia nella cella che nei cassetti e alla semplicità di smontaggio di guide e griglie. L'evaporatore è esterno alla cella: le operazioni di manutenzione ordinaria sono più veloci, la cavità interna è facilmente accessibile.

GAS ECOLOGICO

Il materiale isolante è il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC.

Il potere isolante è superiore, la durata maggiore, l'inquinamento azzerato.



ALTA EFFICIENZA E INGOMBRO RIDOTTO

La nuova serie NPT AU è caratterizzata da componenti ad alta efficienza e un isolamento di 90 mm lungo tutto il perimetro del vano refrigerato. Questo garantisce una perfetta conservazione degli alimenti e bassi consumi.

La gamma arriva fino alla classe energetica B con classe climatica 5. L'ingombro ridotto consente l'installazione dei tavoli NPT AU anche in spazi limitati.

FACILE MANUTENZIONE

Manutenzione facile e veloce grazie all'estraibilità del gruppo refrigerante.



SALADETTE INSALATE E SANDWICH SEMPRE PERFETTI

IGIENE E PULIBILITÀ

La cella interna ha gli angoli e i supporti griglia con profili arrotondati che facilitano le operazioni di pulizia e garantiscono un elevato livello di igiene.

GAS ECOLOGICO

Il materiale isolante è il ciclopentano che sostituisce le vecchie schiume a base di CFC e HCFC. Il potere isolante è superiore, la durata maggiore, l'inquinamento azzerato.



TEMPERATURA UNIFORME

Il flusso d'aria è stato ideato per garantire una perfetta uniformità della temperatura interna e i vani sono progettati in modo tale che il cibo mantenga sempre la stessa temperatura, anche se posizionato lontano dall'unità refrigerante. Il controllo preciso della temperatura è garantito sia per gli alimenti posizionati nel vano che quelli contenuti nelle bacinelle.

MANUTENZIONE PIÙ FACILE

Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. L'accesso frontale ai componenti dell'unità refrigerata semplifica la manutenzione ordinaria.

ISOLAMENTO PORTA

La dispersione di energia è minima grazie alle guarnizioni speciali della porta e agli isolamenti in ciclopentano di porta e pareti (90 mm).



ABBATTITORI DI TEMPERATURA CW



- Il sistema di abbattimento annulla la crescita batterica
- Cibi come appena cucinati, sempre pronti da servire
- Migliorate il flusso di lavoro in cucina

Grazie agli abbattitori\congelatori Zanussi Professional non vi troverete mai impreparati: avrete sempre a disposizione piatti freschi e pronti all'uso.

LA CONSERVAZIONE SENZA RISCHI NO AI BATTERI

CUOCERE E ABBATTERE

La procedura tradizionale prevede di lasciare i cibi cotti a raffreddare a temperatura ambiente prima di essere introdotti in frigorifero per la conservazione.

Niente di peggio dal punto di vista della sicurezza alimentare!

È stato dimostrato che nell'arco di tempo in cui la temperatura passa da +65 °C e +10 °C gli alimenti sviluppano un'elevata proliferazione batterica, la causa principale delle tossinfezioni alimentari.

Com'è possibile evitare questo rischio?

La soluzione ottimale è il rapido abbassamento della temperatura dell'alimento, che può avvenire grazie all'utilizzo di apparecchiature dedicate: gli Abbattitori/Congelatori.

Queste apparecchiature consentono non solo di evitare la proliferazione batterica, ma anche di aumentare la durata di conservazione del prodotto, che dopo la rigenerazione risulterà, come appena cotto.

Gli studi di scienza dell'alimentazione dimostrano che dopo il processo di abbattimento/congelamento rapido il

cibo cotto può essere conservato in un normale frigorifero per 5 giorni ad una temperatura di +3 °C o per un mese in un freezer ad una temperatura di -18 °C. L'uso dell'abbattitore consente anche di razionalizzare l'organizzazione del lavoro in cucina: il cibo può essere preparato e abbattuto nei momenti in cui il carico di lavoro è inferiore, per poterlo poi utilizzare quando necessario, riducendo sia i tempi morti che gli sprechi. L'abbattitore è uno strumento indispensabile per i professionisti della ristorazione per i numerosi vantaggi che è in grado di offrire: meno spreco di cibo, risparmio di tempo, alimenti sani e saporiti.

Gli abbattitori aiutano il professionista nell'organizzare più razionalmente il flusso di lavoro in cucina e a rendere l'attività gastronomica più rispettosa della salute dei clienti.



ABBATTITORI CIBO PIÙ SICURO LAVORO PIÙ VELOCE

MASSIMA SICUREZZA IN CUCINA

Il cibo preparato e non consumato può essere abbattuto o congelato in modo sicuro per un uso successivo e mantenuto in frigorifero a +3 °C per 5 giorni o in freezer a -18 °C per un mese. Le modalità automatiche di conservazione vengono attivate al termine del processo per evitare

sprechi. L'aria viene aspirata dai ventilatori centrali, raffreddata e reimmessa tramite due flussi laterali per mantenere intatta la superficie del prodotto. L'inserimento della sonda viene rilevato in modo automatico garantendo sempre la sicurezza biologica del processo.



EFFICIENZA DEL FLUSSO DI LAVORO

L'algoritmo "Stima del tempo residuo" determina il tempo effettivo necessario alla conclusione del ciclo di abbattimento e lo visualizza sul display. Lo Sbrinamento Active si attiva unicamente quando necessario e per il tempo sufficiente: mantiene automaticamente l'evaporatore alla massima efficienza. Non ci sono limitazioni della performance da un ciclo all'altro.

Il ciclo Turbo cooling è ideale per applicazioni ad uso intensivo quando l'unità viene caricata sempre con lo stesso tipo di alimento. Gli abbattitori, i forni, gli armadi Roll-in (caldi e freddi) e i carrelli facilitano il sistema Cook, Chill & Hold.



STANDARD DI SICUREZZA

Standard internazionali di sicurezza alimentare:

- Linee guida UK e normative NF pre-programmate.
- Controllo di sicurezza con:
 - auto-diagnosi del ciclo di abbattimento
 - auto-diagnosi del ciclo di mantenimento
 - diagnosi di funzionamento dell'apparecchiatura
- Ciclo gelato

CICLO GELATO

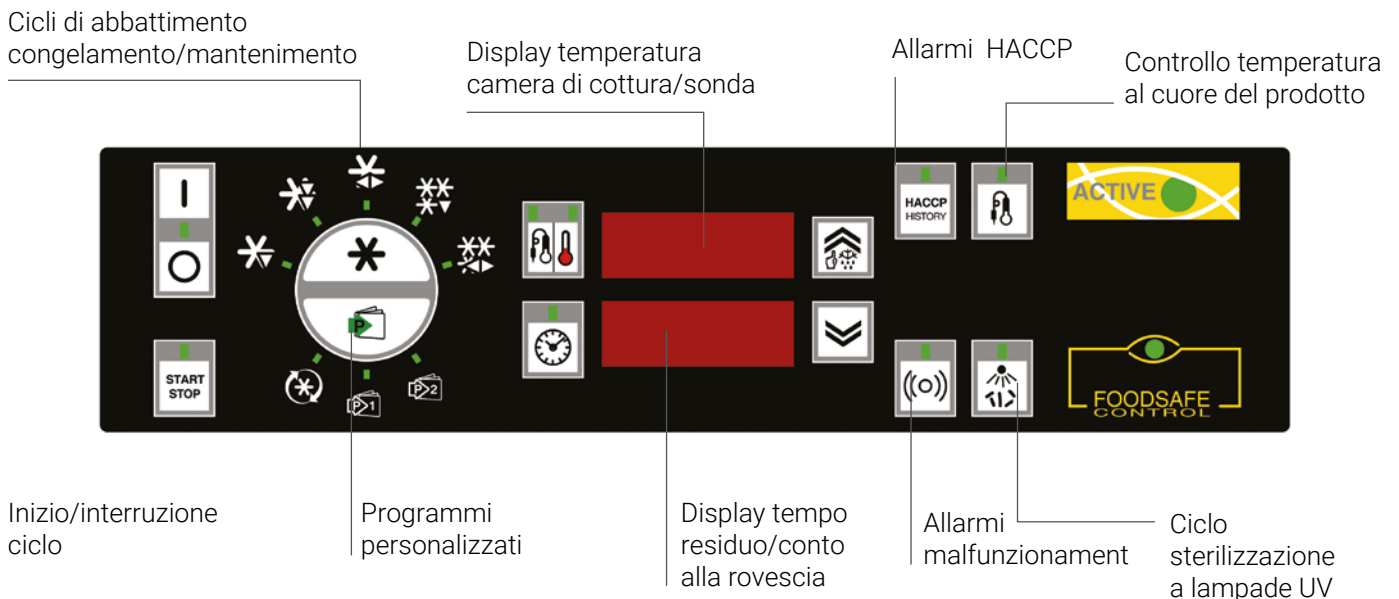
Il partner ideale per i professionisti del gelato, con due cicli specifici adatti a tutti i processi. I due programmi per il gelato comprendono:

- Programma 1: Congelamento e mantenimento dopo la produzione.
- Programma 2: Congelamento turbo, per consolidare in tempi rapidi la forma da esporre nel banco vetrina.



Le informazioni si riferiscono agli abbattitori di tipo cross, per la nuova gamma di abbattitori Rapido Chiller consulta la brochure dedicata.

TUTTO SOTTO CONTROLLO FUNZIONI ACTIVE



- 
Abbattimento Soft
 Temperatura di funzionamento: -2 °C
 Ideale per verdure tenere
- 
Abbattimento Hard
 Temperatura di funzionamento: -20 °C
 Ideale per carne
- 
Mantenimento
 Temperatura di funzionamento: +3 °C
 Attivata automaticamente al termine di ogni ciclo per risparmiare energia e mantenere la temperatura impostata
- 
Congelamento rapido
 Temperatura di funzionamento: -36 °C
 Ideale per congelare tutti i tipi di alimenti da conservare per un lungo periodo di temp

- 
Mantenimento
 Temperatura di funzionamento: -22 °C.
 Attivata automaticamente al termine di ogni ciclo per risparmiare energia e mantenere la temperatura impostata
- 
Turbo cooling
 Temperatura di funzionamento tra +3 °C e -36 °C
 Ideale per carichi continui e consistenti dello stesso tipo di alimenti
- 
Gelato e programmi personalizzati
 - Programma 1
 - Programma 2
- 
 Due programmi personalizzabili per ogni ciclo: per particolari tipi di ricette. Questi programmi possono essere configurati automaticamente per l'abbattimento del gelato

Le informazioni si riferiscono agli abbattitori di tipo cross, per la nuova gamma di abbattitori Rapido Chiller consulta la brochure dedicata.

PRODUTTORI DI GHIACCIO



-
- **Modelli dedicati**
 - **Ghiaccio specifico per ogni richiesta**
 - **Per bar, pub, hotel, catene di fast food e ristoranti**

I produttori di ghiaccio offrono soluzioni personalizzate sia in termini di spazio che di varietà di utilizzo.

GHIACCIO PER TUTTI I GUSTI A SCAGLIE O A CUBETTI

GHIACCIO A MICRO CUBETTI

I fabbricatori di ghiaccio a micro cubetti sono ideali per essere utilizzati nei banchi di prodotti freschi o per servire bevande fredde nei bar e nei ristoranti. I micro cubetti sono perfetti per un'ampia varietà di applicazioni, anche nell'industria e nelle strutture sanitarie, perchè hanno capacità di raffreddamento

superiore e riducono il rischio di contaminazione da impurità e calcare.

→ Qualità ed affidabilità: struttura in acciaio inox AISI 304

→ Accesso facilitato ai principali componenti che permette di semplificare la manutenzione.



GHIACCIO A SCAGLIE

I fabbricatori di ghiaccio a scaglie sono ideali per essere utilizzati nei bar, ristoranti, nelle pescherie ed industrie chimiche/farmaceutiche.

→ Qualità ed affidabilità. Struttura in acciaio inox AISI 304. Tutti i comandi sono di tipo elettromeccanico per permettere una facile manutenzione e garantire un'elevata affidabilità anche in ambienti molto umidi.

→ Elevata flessibilità. Configurazioni con contenitore incorporato e modulari, adatte sia a siti piccoli che a quelli ad alta produttività. Produzione giornaliera: da 90 a 500 kg.



GHIACCIO A CUBETTI

La gamma include fabbricatori di cubetti di ghiaccio pieni e cavi, di 5 diverse dimensioni da 7 a 42 g ciascuno. Entrambe le tecnologie impiegate per la produzione del ghiaccio (spruzzatore e sistema a palette) producono cubetti cristallini.

→ Qualità ed affidabilità. Struttura in acciaio inox AISI 304 con parti interne in ABS bianco. Evaporatore e spruzzatori verniciati. Tutti i materiali sono certificati dalla NSF. Tutti i comandi sono di tipo elettromeccanico per permettere una

facile manutenzione e garantire un'elevata affidabilità anche in ambienti molto umidi.

→ Facile da pulire. Tutti gli spruzzatori sono facilmente rimovibili senza bisogno di attrezzi. Il pannello superiore consente un accesso diretto all'evaporatore per rimuovere rapidamente calcare e incrostazioni.

I modelli con sistema a palette mantengono la produttività anche in presenza di sali disciolti nell'acqua. Produzione di ghiaccio giornaliera da 21 a 200 kg, con raffreddamento ad aria o ad acqua.



MINICELLE PRONTE O DA CONFIGURARE PER OGNI SPAZIO

TECNOLOGIA E PRESTAZIONI

Le celle frigorifere ottimizzano lo spazio disponibile nelle cucine e nelle aree di stoccaggio grazie alle soluzioni all-inclusive, consegnate in una sola volta da assemblare in loco. La gamma di mini-celle frigorifere include le configurazioni più richieste, consentendo la personalizzazione, la riconfigurazione e il potenziamento della cella frigorifera stessa.

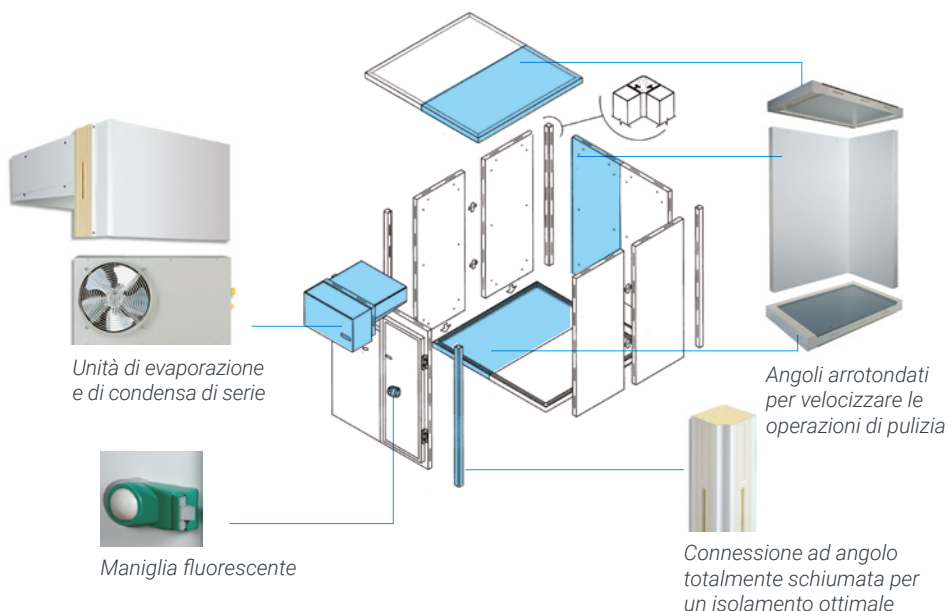
Soluzione all-inclusive a codice singolo: 19 celle frigorifere, ciascuna dotata di 4 opzioni per unità di raffreddamento (tranne per la più piccola) per un totale di 74 combinazioni pronte. Ciascuna combinazione comprende pannelli, unità di raffreddamento, tubi e controllo digitale, con un assemblaggio estremamente semplice e rapido. L'evaporatore, l'unità di condensazione e i tubi vengono pre-caricati con gas refrigerante, anche nel caso in cui sia richiesta un'unità refrigerante remota.

Elevata flessibilità nella configurazione del layout: il design modulare della cella frigorifera consente di sostituire, potenziare o spostare liberamente l'unità refrigerante grazie ai pannelli di supporto universali (escluse le celle di più piccole dimensioni).

L'igiene e la sicurezza alimentare sono garantite dagli angoli interni ed esterni arrotondati, scaffalature approvate NF e NSF in alluminio e compatibili con i vassoi GN 1/1, maniglia arrotondata e connessioni senza silicone per rapide operazioni di pulizia. La conformità alle normative HACCP è garantita

da allarmi di temperatura visibili, stampabili, registrabili e remoti.

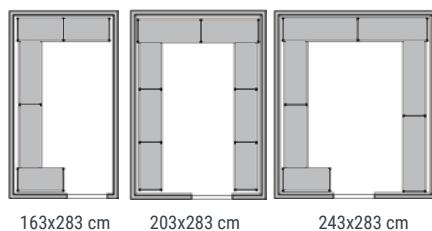
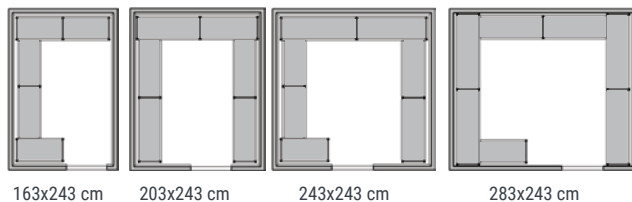
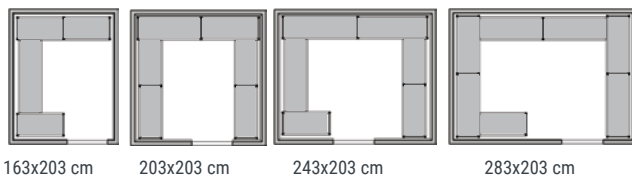
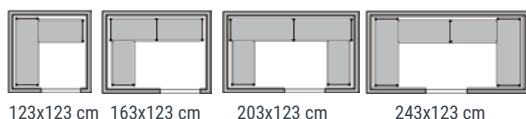
Performance: tutte le unità di raffreddamento, incluse nella gamma di mini-celle frigorifere, garantiscono $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ o $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ ad una temperatura ambiente di $+43\text{ }^{\circ}\text{C}$ sia nelle configurazioni con gruppo monoblocco che remoto. L'evaporatore viene sbrinato mediante gas caldo e l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento viene effettuata tramite elementi riscaldanti sensibili al livello dell'acqua, che si attivano solo se necessario. Per l'isolamento si utilizza il ciclopentano: sostanza che rispetta l'ambiente.



OGNI CELLA È UNICA

COMPONIBILITÀ INFINITA

Nessun problema di configurazione!
Basta scegliere le dimensioni della cella frigorifera, il corrispondente kit scaffali per ripiani e, in un'unica consegna, si riceverà il set completo dei componenti, comprese le istruzioni per l'installazione.



Schema delle dimensioni interne delle celle frigorifere

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI

NPT ACTIVE^{HP} & NAU MAXI^{HP}



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	740X885X2080 MM	740X860X2080 MM
CLASSE ENERGETICA	A (FRIGO) 0 C (CONGELATORE)	B (FRIGO) 0 C (CONGELATORE)

NPT ACTIVE



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE	2 1/2 PORTE (DOPPIA TEMP.)
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10 0 -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10* 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* A 32°C ambiente per i porta vetro



NUMERO PORTE	2 PORTE	2 PORTE (DOPPIA TEMP.)	2 PORTE A VETRO	3 PORTE	4 PORTE
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10* 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C 0/+6 °C (PESCE) -22/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* A 32°C ambiente per i porta vetro

NAU MAXI



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE	2 1/2 PORTE (DOPPIA TEMP.)
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C *	-2/+10 0 -22/-15 °C	+2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10 0 -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C -2/+10 °C -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	670 L	670 L	670 L	670 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* A 32°C ambiente per i porta vetro



NUMERO PORTE	2 PORTE	2 PORTE (DOPPIA TEMP.)	2 PORTE A VETRO	3 PORTE	4 PORTE
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304 O A430	A304	A304 O A430	A304	A304
MODELLI IN AISI 304 TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C*	-2/+10 O -22/-15 °C	-2/+10 °C -2/+10 °C	+2/+10 °C	-2/+10 °C 0/-6°C (PESCE)	-2/+10 O -22/-15°C
MODELLI IN AISI 403 TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C*	0/+6 O -22/-15 O -2/+10 °C	-	+2/+10 °C	-	-
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L	1430 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* A 32°C ambiente per i porta vetro

AGI



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO
PANNELLI ESTERNI*	ACCIAIO INOX/BIANCO	ACCIAIO INOX/BIANCO
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C**	0/+10 O -2/+10 O -6/+6 (PESCE) O -24/-15 °C	0/+10 O -22/-15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	400 L	400 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	701X633X1654 MM	701X633X1654 MM

* tranne per i pannelli posteriori e inferiori

** A 32°C ambiente per i porta vetro

NPT ACTIVE^{HP} TAVOLI REFRIGERATI



NUMERO VANI	2	3	4
MODELLI DISPONIBILI*	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43°C	-2/+10 O -22/+15 °C	-2/+10 O -22/+15 °C	-2/+10 O -22/+15 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L	590 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)**	1341X700X900 MM	1795X700X900 MM	2249X700X900 MM

* per informazioni dettagliate sui modelli consultare il sito www.zanussiprofessional.it

** le dimensioni fanno riferimento ai modelli con top e gruppo refrigerante incorporato

*** esclusi il pannello posteriore e il fondo

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI

NPT AU TAVOLI REFRIGERATI



NUMERO VANI	2	3	4
MODELLI DISPONIBILI*	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO	TOP, NO TOP, CON ALZATINA; PORTE, CASSETTI, MISTO PORTE E CASSETTI; GRUPPO INCORPORATO O REMOTO
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 O -20/-15 °C	-2/+10 O -20/-15 °C	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L	560 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)**	1234X700X850 MM	1718X700X850 MM	2201X700X850 MM

SALADETTE



CONFIGURAZIONE PORTA E CASSETTO	2 PORTE / 2 VANI	3 PORTE / 3 VANI
PANNELLI ESTERNI*** ED INTERNI	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C	-2/+10 °C	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LITRI)	290 L	440 L
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1341X700X900 MM	1795X700X900 MM

ABBATTITORI

ABBATTITORE 1/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	10	15	28	56
CAPACITÀ GN	5GN 1/1	6GN 1/1	10GN 1/1	20GN 1/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	380/400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	760X700X850 MM	760X760X970 MM	760X760X1640 MM	800X835X2230 MM

* per informazioni dettagliate sui modelli consultare il sito www.zanussiprofessional.it

** le dimensioni fanno riferimento ai modelli con top e gruppo refrigerante incorporato

*** esclusi il pannello posteriore e il fondo

ABBATTITORI

ABBATTITORE/CONGELATORE 1/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	12.5 / 7	19.5 / 15	32 / 38	64 / 56
CAPACITÀ GN	5GN 1/1	6GN 1/1	10GN 1/1	20GN 1/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230V, 1PH, 50HZ	230V, 1PH, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ	380/400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	760X700X850 MM	760X760X970 MM	760X760X1640 MM	800X835X2230 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 2/1 GN CW



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	64 / 56	120 / 100	180 / 170
CAPACITÀ GN	10GN 2/1	20GN 2/1 (ROLL-IN)	20GN 2/1 (ROLL-IN)
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	400V, 3PH+N, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ	400V, 3PH+N, 50HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1000X1010X1640 MM	1400X1285X2470/2230 MM	1400X1285X2470/2230 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 1/1 GN RAPIDO LW *



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	30 / 30	50 / 50	100 / 70
CAPACITÀ GN	6GN 1/1	10GN 1/1	10GN 2/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50/60 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	897X937X1060 MM	895X939X1731 MM	1250X1092X1730 MM

ABBATTITORE/CONGELATORE 2/1 GN RAPIDO LW *



PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	100 / 85	150/120	200/170
CAPACITÀ GN	20GN 1/1	20GN 2/1	20GN 2/1
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1040X850X1741MM	1400X1266X2470 MM	1400X1266X2470 MM

* trova informazioni più dettagliate nella brochure dedicata "Rapido Chiller"

PRODUTTORI DI GHIACCIO

CUBETTO SOLIDO

PRODUZIONE - KG/GIORNO	21	24	28	33	42	46
PESO DEL CUBETTO - G	13	18	18 O 33	18 O 33	18	18 O 33
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	4	6	9	16	16	25
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	355X404X595	390X460X615	390X460X695	500X580X800	500x580x800	500x580x910

PRODUZIONE - KG/GIORNO	65	80	90	130	140	200
PESO DEL CUBETTO - G	18	18	18	18 O 33	7	7
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	40	40	55	65	200	200
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	738X600X1030	738X600X1030	738X600X1130	840X740X1285	862x840x1657	862x840x1755

CUBETTO CAVO

PRODUZIONE - KG/GIORNO	25	32	45	75
PESO DEL CUBETTO - G	20	20	20	20
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	8	15	20	30
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	390X460X695	580X580X800	500X580X910	738X600X1030

MICRO CUBETTI

PRODUZIONE - KG/GIORNO	55	85	140	140	250
DIMENSIONE MICRO CUBETTO - MM	8X16X7	8X16X7	8X16X7	8X16X7	13x18x13
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	FINO A 10	FINO A 20	FINO A 40	FINO A 50	SENZA CONTENITORE
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA	AD ARIA
CONSUMO ELETTRICO - W	420	550	650	650	1050
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	450X620X680	500X660X690	738X690X851,5	738X690X1020	560x569x695

GHIACCIO A SCAGLIE

PRODUZIONE - KG/GIORNO	90	150	250	500
CAPACITÀ CONTENITORE - KG	20	40	200	280
TIPO DI RAFFREDDAMENTO	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA	AD ACQUA O AD ARIA
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS	ACCIAIO INOX - ABS
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	500X660X800	738X690X1030	862X840X1650	1250X900X1800

DALLA A ALLA Z

Prima e dopo la vendita affidati a un esperto

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

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it



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