

# ATTREZZATURE PER LA REFRIGERAZIONE

## LA SQUADRA GIALLA

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



R290

### ARMADI REFRIGERATI

I modelli **NPT Active** e **NAU Maxi** sono professionali, innovativi ed efficienti:

- **Capacità:** 10% in più di capacità utile reale (rispetto alla media degli armadi refrigerati presenti sul mercato).
- **Efficienza:** la classe energetica A garantisce consumi più bassi grazie all'isolamento con ciclopentano, allo spessore di 90 mm delle pareti e alla speciale guarnizione porta a tripla camera.
- **Facilità di pulizia:** guide, supporti e griglie totalmente smontabili e pulibili. Gli angoli arrotondati ergonomici facilitano le operazioni di pulizia e garantiscono un elevato livello di igiene.
- **Prestazioni:** conservazione ottimale degli alimenti con temperature uniformi in ogni parte dell'armadio refrigerato grazie al sistema Optiflow e alla Classe Climatica 5. Oltre ai bassissimi consumi, i vostri alimenti si manterranno più buoni e più a lungo.

R290



### TAVOLI REFRIGERATI

I **tavoli refrigerati** integrano la funzione di conservazione del freddo con quella di preparazione dei cibi, ottimizzando lo spazio e aumentando la flessibilità del flusso di lavoro in cucina.

- **Capacità:** 50 L in più di capacità netta (rispetto alla media dei tavoli refrigerati presenti sul mercato).
- **Efficienza:** la classe energetica A garantisce consumi più bassi grazie all'isolamento con ciclopentano e alla guarnizione porta a tripla camera.
- **Prestazioni:** grazie alla Classe Climatica 5 e al sistema Optiflow, il tavolo refrigerato NPT Active<sup>HP</sup> mantiene gli alimenti freschi più a lungo anche quando la temperatura esterna è di 40° C.
- **Manutenzione semplice:** grazie al sistema di ventilazione frontale, non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati. L'unità completamente removibile del modello NPT Active<sup>HP</sup> garantisce una manutenzione semplice e veloce.
- La **Saladette** con coperchio e tagliere completa la gamma di tavoli refrigerati.



### ABBATTITORI / CONGELATORI

L'**Abbattitore/Congelatore multifunzione Rapido Chiller**, grazie alla sua tecnologia innovativa, mantiene la consistenza, l'aspetto, i sapori e le proprietà nutrizionali degli alimenti. Inoltre, migliora la sicurezza e l'organizzazione del lavoro in cucina. Grazie a tutte le funzioni aggiuntive disponibili, sarà come avere molte macchine in pochissimo spazio.

**Gli Abbattitori/Congelatori crosswise** sono l'attrezzatura ideale per le cucine moderne, dove qualità del cibo, sicurezza, assenza di sprechi alimentari ed efficienza sono elementi essenziali del flusso di lavoro. I modelli crosswise sono la soluzione ideale per qualsiasi cucina e laboratorio perché permettono di ottimizzare spazi e tempi, mantenendo la qualità degli alimenti inalterata nel tempo.

- L'abbattimento blocca la proliferazione batterica.
- Il cibo mantiene la sua freschezza e fragranza come appena preparato.
- Ottimizza i carichi di lavoro e migliora i flussi.
- Azzerà gli scarti e gli sprechi.
- Riduce i cali peso nella fase di raffreddamento.

### LINEA PASTRY

Una **linea speciale** dedicata al **mondo della pasticceria** è ora disponibile. La linea comprende: **Abbattitori/ Congelatori rapidi, armadi e tavoli refrigerati e conservatori specifici per il gelato.**





R290

## PRODUTTORI DI GHIACCIO

I **produttori di ghiaccio** completano la gamma dell'attrezzatura per la refrigerazione. Sono la soluzione ideale per locali, pub, hotel, fast food e ristoranti e permettono di produrre ghiaccio **granulare, a cubetti e mezzi cubetti**. I modelli disponibili sono:  
→ da 22 a 237 kg di **cubetti** in 24 ore  
→ da 66 a 655 kg di **ghiaccio granulare** in 24 ore  
→ da 140 a 237 kg di **mezzi cubetti** in 24 ore.



## CELLE FRIGORIFERE E FREEZER

Le **celle frigorifere** ottimizzano lo spazio disponibile nelle cucine e nelle aree di stoccaggio grazie alle soluzioni all-inclusive.

- **Configurazione personalizzabile:** configurazione facilmente adattabile grazie al design modulare.
- **Sicurezza alimentare e igiene certificate:** angoli interni ed esterni facili da pulire; scaffali in alluminio approvati NF e NSF, conformità HACCP garantita.
- **Massima affidabilità** in condizioni di lavoro particolarmente impegnative. Le celle frigorifere, sia con motore remoto che integrato, garantiscono il mantenimento della corretta temperatura di stoccaggio e sono tutte tropicalizzate, con funzionamento fino a +43 °C.



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

Part of



Electrolux  
Professional  
Group