

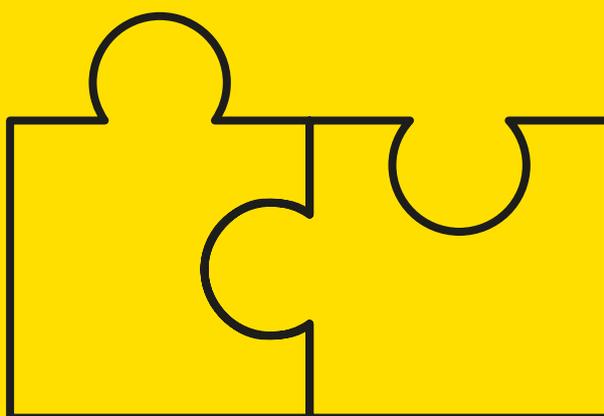


REFRIGERAZIONE

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).





SBRINAMENTO A 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.

ISOLAMENTO PORTA A TRIPLA CAMERA

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 DI STOCCAGGIO

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

AMPIO DISPLAY DIGITALE CON FUNZIONI AVANZATE

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.

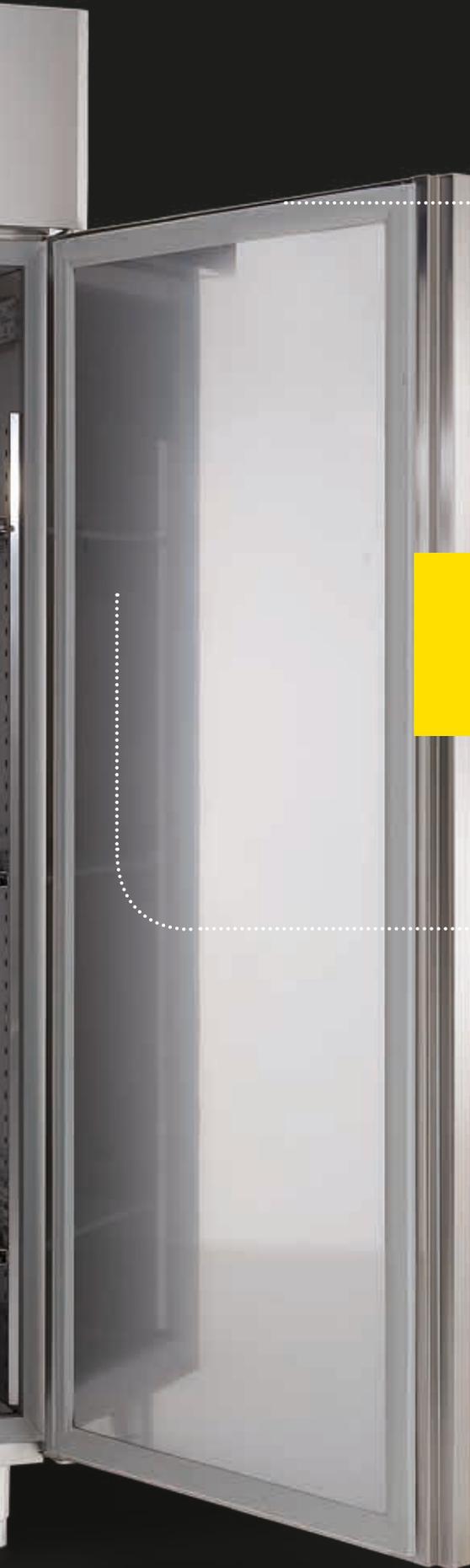
Serratura frontale

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.

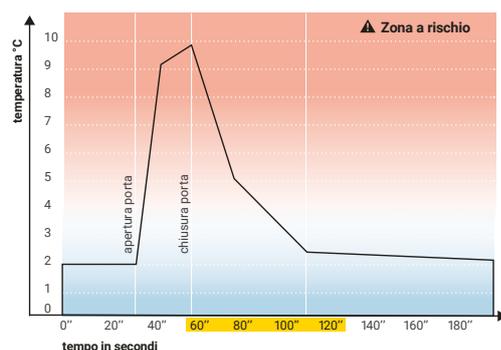
Inoltre, il nuovo flusso verticale (NAU Maxi) necessita di meno energia per arrivare in cella: la migliore uniformità d'aria si abbina così a un notevole risparmio energetico.



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.



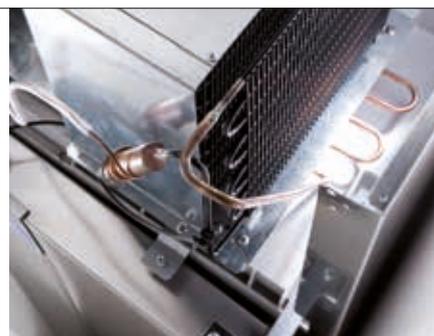
PIÙ SICUREZZA

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

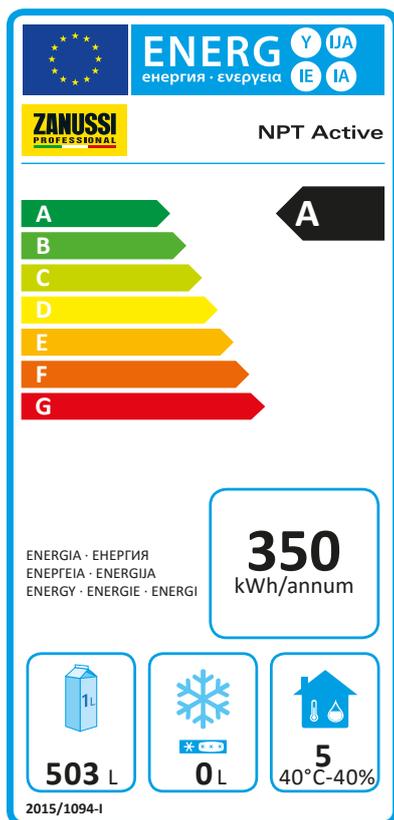
La durata di un'apparecchiatura è sinonimo di garanzia: i nuovi armadi refrigerati offrono elevate prestazioni più a lungo nel tempo. Tutte le parti strutturali sono in acciaio inox AISI 304 (nella serie NAU Maxi sono presenti anche i modelli AISI 430 per soddisfare qualsiasi esigenza di mercato). I 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).



PIÙ RISPARMIO

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)*

	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

Commission Regulation (EU) 2015/1095 of 5 May 2015
Implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for professional refrigerated storage cabinets, blast cabinets, condensing units and process chillers (Text with EEA relevance). 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



PIÙ EFFICIENZA

ARMADI AGI 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 sbrinatorio è automatico sui frigoriferi, mentre è manuale sui freezer.



FRIGORIFERO PER VINO

La serie AGI vanta un modello specifico per la conservazione del vino. Contiene in posizione verticale 24 bottiglie da l 0,75 con altezza di 32,5 cm e diametro di 7 cm. La cella è suddivisa in cinque zone di temperatura diversa, da quella di servizio a quella di lunga conservazione. Ogni area è dotata di un'etichetta che ne indica la temperatura. La porta vetro è in finitura fumé, al fine di evitare l'azione diretta della luce sulle bottiglie. L'umidità interna corrisponde in media al 60%: effetto cantina assicurato.



COME IN CANTINA

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.



PIÙ PRODUTTIVITÀ

NPT ACTIVE^{HP} IL MASSIMO IN ORIZZONTALE

QUALITÀ DA CLASSE A

I tavoli NPT Active^{HP} 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 PIÙ SPAZIO PER LO STOCCAGGIO

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

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**

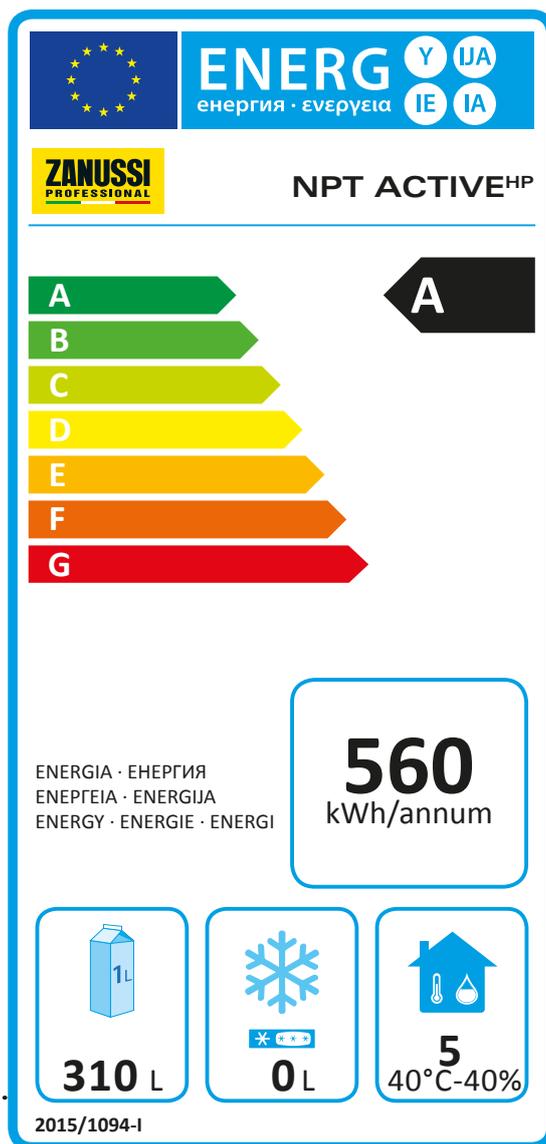
Con i tavoli NPT Active^{HP} risparmi sulla bolletta, ma non sullo spazio.

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.

CLASSE A

UNA QUESTIONE DI ETICHETTA

CONSUMI 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,

abbinare 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)

CIBO PERFETTO

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.



A TUA MISURA

TAVOLI REFRIGERATI 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.



PANNELLO DI CONTROLLO

Tutti gli armadi frigoriferi AU sono caratterizzati da un display di grandi dimensioni, molto luminoso e protetto contro la polvere e i getti d'acqua (protezione IP65). Il pannello di controllo digitale è dotato di tasti di facile lettura e consente di selezionare in modo semplice e preciso la temperatura

interna, di visualizzare la temperatura delle sonde (sonda cella e sonda evaporatore) e gli allarmi di errato funzionamento e HACCP. Il nuovo display permette di scegliere il processo di sbrinamento in modo automatico o manuale.



LA SCELTA FACILE

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.



PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo ha un display a 3 cifre per visualizzare le varie funzioni dell'apparecchiatura. L'apparecchiatura è dotata di due sonde: la prima misura la temperatura interna alla cella e la seconda la temperatura dell'evaporatore. Se una delle due sonde si guasta o non invia segnali, sul display compare un allarme per avvisare l'operatore. Il pannello di controllo è dotato di un'altra importante funzione alla quale si può accedere premendo il tasto "Alta/bassa umidità".

Tale funzione consente di impostare il livello di umidità in base al tipo di alimento che si desidera conservare. Il tavolo Saladette è dotato di un dispositivo per attivare lo sbrinamento automatico, che può essere avviato anche manualmente.



PIÙ FANTASIA

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

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.



NO AI BATTERI

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 reimpressa 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 CIBO CICLO GELATO

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

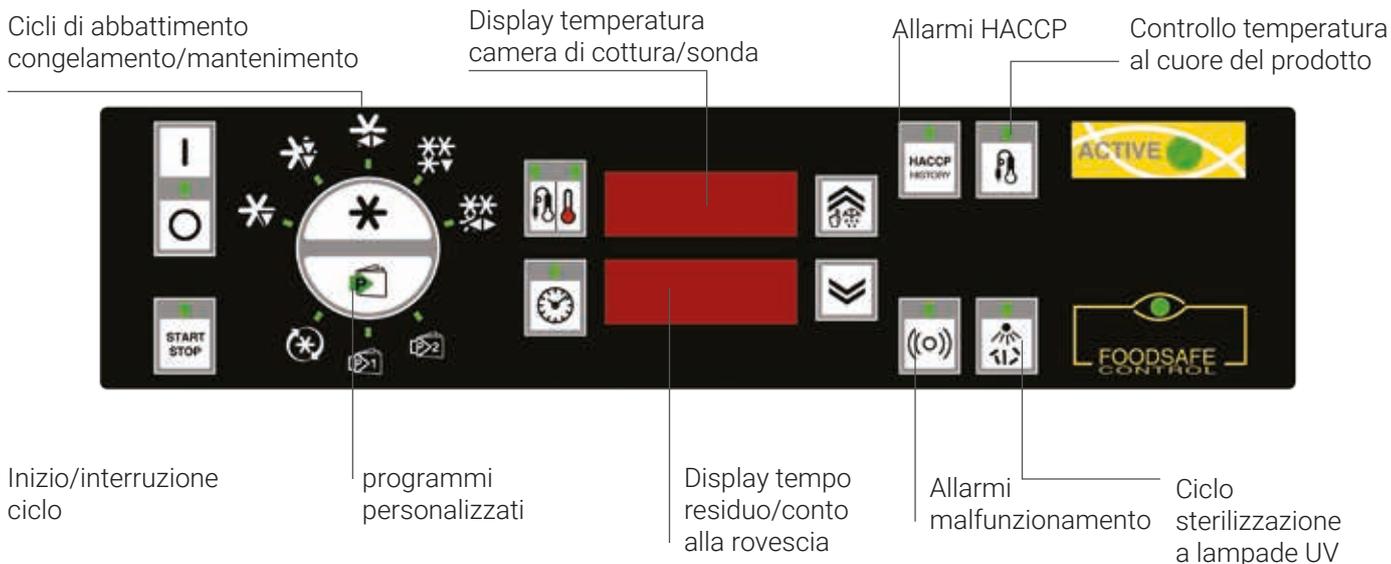
Il partner ideale per i professionisti del gelato, con due cicli specifici adatti a tutti i processi. I due programmi per il gelato comprendono:

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



SICUREZZA CERTA

TUTTO SOTTO CONTROLLO



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 tempo



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

FUNZIONI ACTIVE

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 IN GRANULI O IN CUBETTO

UNA GAMMA SPECIALIZZATA

I produttori di ghiaccio completano la gamma dei sistemi di refrigerazione per bar, pub, hotel, catene di fast food e ristoranti.

All'interno di questa categoria troviamo sia i produttori di ghiaccio a cubetti che in granuli.

GHIACCIO IN GRANULI

I fabbricatori di ghiaccio in granuli 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 IN 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.



GHIACCIO PERFETTO

MINICELLE PRONTE O DA CONFIGURARE

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.

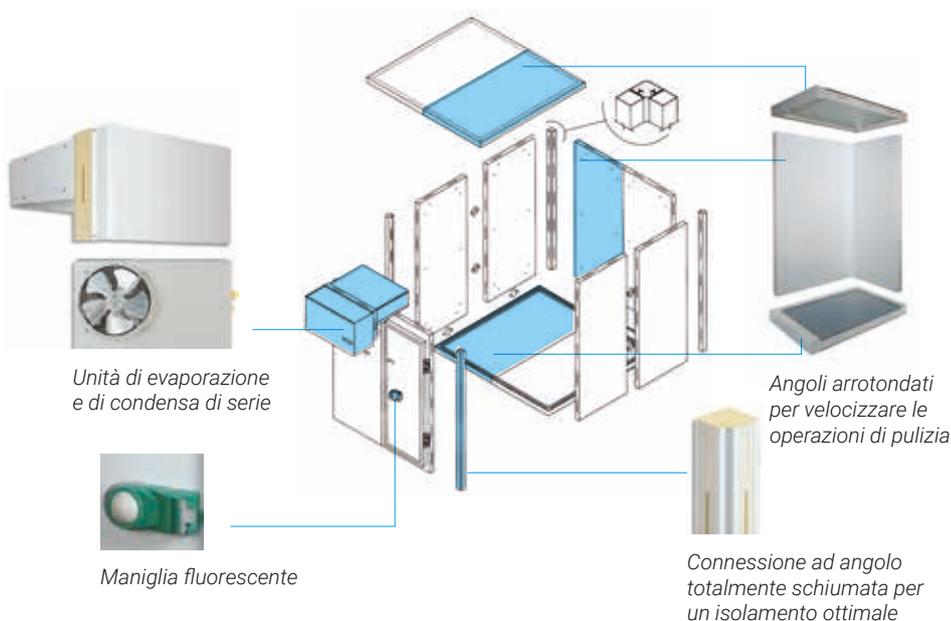
Soluzione all-inclusive a codice singolo: 19 celle frigorifere, ciascuna dotata di 4 opzioni per unità di raffreddamento (tranne per la più piccola) per un totale di 74 combinazioni pronte. Ciascuna combinazione comprende pannelli, unità di raffreddamento, tubi e controllo digitale, con un assemblaggio 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.

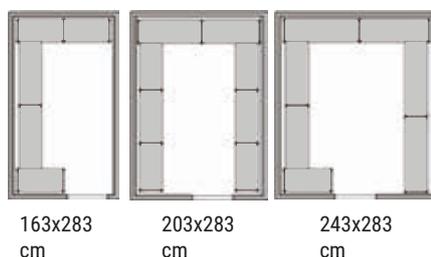
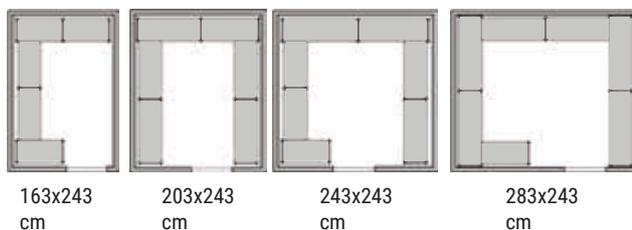
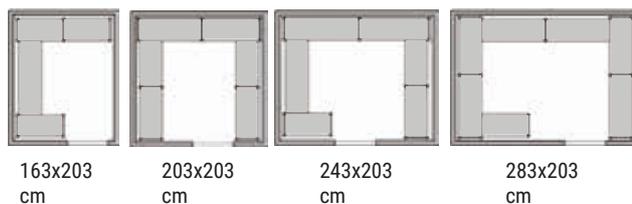
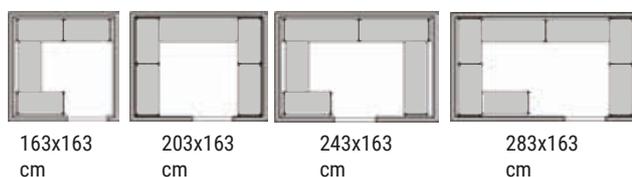
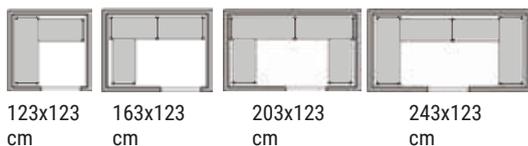


PER OGNI SPAZIO

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

SUBITO PRONTE

ARMADI E TAVOLI REFRIGERATI

NPT ACTIVE



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE *	2½PORTE(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 (LT)	670 LT	670 LT	670 LT	670 LT
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* Disponibile anche modello con unità remota

** 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 (LT)	1430 LT	1430 LT	1430 LT	1430 LT	1430 LT
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* Disponibile anche modello con unità remota

** A 32°C ambiente per i porta vetro



NAU MAXI

NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	2 1/2 PORTE *	2½PORTE (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 (LT)	670 LT	670 LT	670 LT	670 LT
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM	710X837X2050 MM

* Disponibile anche modello con unità remota

** 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 0 A430	A304	A304 0 A430	A304	A304
MODELLI IN A304 TEMP. FUNZ. 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 0/-6°C (PESCE)	-2/+10 0 -22/-15 °C
MODELLI IN A430 TEMP. FUNZ. A 43°C**	0/+6 0 -22/-15 0 -2/+10 °C	-	+2/+10 °C	-	-
CAPACITÀ LORDA (LT)	1430 LT	1430 LT	1430 LT	1430 LT	1430 LT
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441X837X2050 MM	1441x837x2050 mm

* Disponibile anche modello con unità remota

** A 32°C ambiente per i porta vetro

AGI



NUMERO PORTE	1 PORTA	1 PORTA A VETRO	1 PORTA A VETRO (VINO)
PANNELLI ESTERNI* E INTERNI	ACCIAIO INOX/BIANCO	ACCIAIO INOX/BIANCO	FINITURA NERO/GRIGIO
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C **	0/+10 0 -2/+10 0 -6/+6 (PESCE) 0 -24/-15 °C	0/+10 0 -22/-15 °C	+4/+19 °C
CAPACITÀ LORDA (LT)	400 LT	400 LT	400 LT
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	703X620X1645/1755 MM	703X620X1645/1755 MM	703X620X1640 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	A430	A430	A430
TEMP. DI FUNZIONAMENTO A 43 °C **	-2/+10 0 -22/+15 °C	-2/+10 0 -22/+15 °C	-2/+10 0 -22/+15 °C
CAPACITÀ LORDA - LT	290	440	590
DIMENSIONI ESTERNE - MM (LXPXA)**	1341X700X900	1795X700X900	2249X700X900

* per informazioni dettagliate sui modelli consultare il sito www.zanussiprofessional.it
 ** le dimensioni fanno riferimento ai modelli con top e gruppo refrigerante incorporato

AU TAVOLI REFRIGERATI*



CONFIGURAZIONE PORTA E CASSETTO	2 PORTE / 2 VANI 1 PORTA E 2 CASSETTI	3 PORTE / 3 VANI - 2 PORTE E 2 CASSETTI - 1 PORTA E 4 CASSETTI	4 PORTE / 4 VANI - 3 PORTE E 2 CASSETTI - 2 PORTE E 4 CASSETTI
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304	A304
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO A 43 °C **	-2/+10 0 -20/-15 °C	-2/+10 0 -20/-15 °C (TRANNE IL MOD. A 1 PORTA E 4 CASS.)	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LT)	265	415	415
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1234X700X850	1718X700X850	2201X700X850

* freezer AU solo 1 vano con cassetti

SALADETTE



CONFIGURAZIONE PORTA E CASSETTO	2 PORTE / 2 VANI	3 PORTE / 3 VANI
PANNELLI ESTERNI E INTERNI	A304	A304
TEMP. DI FUNZIONAMENTO A 43 °C **	-2/+10 °C	-2/+10 °C
CAPACITÀ LORDA (LT)	291	440
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1274X700X850	1259X700X850

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

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

* Per dettagli sulla gamma abbattitori EasyChill consultare la brochure Easy Line

**ABBATTITORE/CONGELATORE
1/1 GN EASY CHILL LW**

PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	30 / 25	50 / 50	100 / 85
CAPACITÀ GN	6	10	20
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ 380-400V, 3N, 60 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ 380-400V, 3N, 60 HZ	380-415V, 3N, 50/60 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	897X944X1060 MM	895X942X1730 MM	1040X850X1741 MM

**ABBATTITORE/CONGELATORE
2/1 GN EASY CHILL LW**

PRODUTTIVITÀ PER CICLO - KG	70 / 70	120 / 100	180 / 170
CAPACITÀ GN	10	20	20
PANNELLI ESTERNI ED INTERNI	A304	A304	A304
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380-415V, 3N, 50 HZ 380-400V, 3N, 60 HZ	380-415V, 3N, 50 HZ 380-400V, 3N, 60 HZ	380-415V, 3N, 50/60 HZ
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	1250X1093X1730 MM	1400X1206X2473 MM	1400X1206X2473 MM

* La gamma degli Abbattitori/Congelatori Cross wise si completa con la gamma degli Abbattitori/Congelatori Lengthwise presenti nella brochure EasyLine.

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					
PANNELLO ESTERNO E INTERNO	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					
PANNELLO ESTERNO E INTERNO	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			
PANNELLO ESTERNO E INTERNO	ACCIAIO INOX - ABS			
DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)	390X460X695	580X580X800	500X580X910	738X600X1030

GHIACCIO IN GRANULI

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

QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

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

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



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

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL