



RAPiDO

CHILLER

IL SEGRETO È
LA VELOCITÀ

ZANUSSI
PROFESSIONAL

IL TUO PARTNER IN CUCINA

PIÙ PRECISIONE

Grazie ad un algoritmo ad alta precisione, Rapido Chiller calcola il tempo necessario per completare il ciclo di abbattimento.

PIÙ IMMEDIATEZZA

La nuova interfaccia touch è incredibilmente facile e intuitiva. Ti guida nelle funzioni e ti suggerisce il flusso di lavoro ottimale.

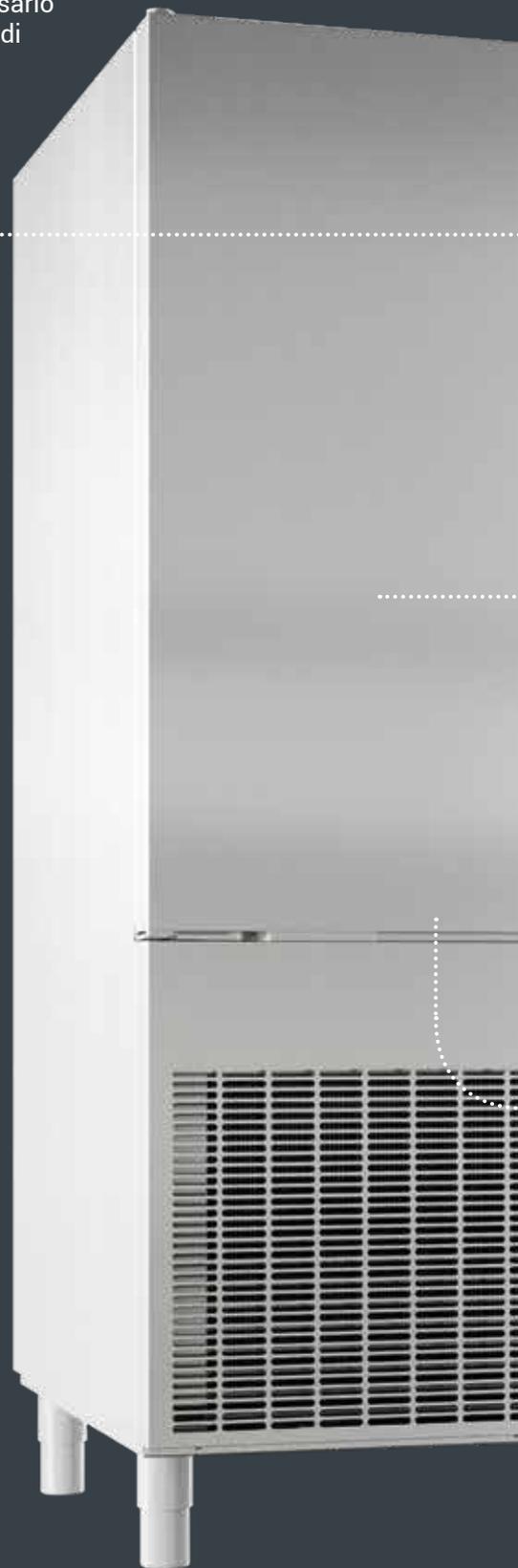
MENO BATTERI, PIÙ CONSERVAZIONE

L'abbattimento, eseguito con i corretti parametri di tempo e temperatura, inibisce la proliferazione batterica. Il cibo avrà così una vita più lunga. Al termine del processo di abbattimento, il prodotto può essere mantenuto in frigorifero a +3 °C per 5 o 6 giorni, in conformità alle norme HACCP.

Il congelamento rapido a -41 °C porta la temperatura al cuore del prodotto a -18 °C nel più breve tempo possibile. Evitando la formazione dei macrocristalli, il tuo prodotto potrà essere stoccato anche diversi mesi senza deteriorarsi.

Rapido Chiller, grazie alla sua tecnologia innovativa, mantiene inalterati la consistenza, l'aspetto, i sapori, le proprietà nutrizionali dei cibi. In più, migliora la sicurezza e l'organizzazione del tuo lavoro in cucina. In poche parole: risparmi energia, guadagni ore di lavoro e riduci gli sprechi.

Rapido Chiller è un investimento che si ripaga da solo.





PIÙ VERSATILITÀ

I Cicli speciali ti permettono di ampliare la tua produzione.

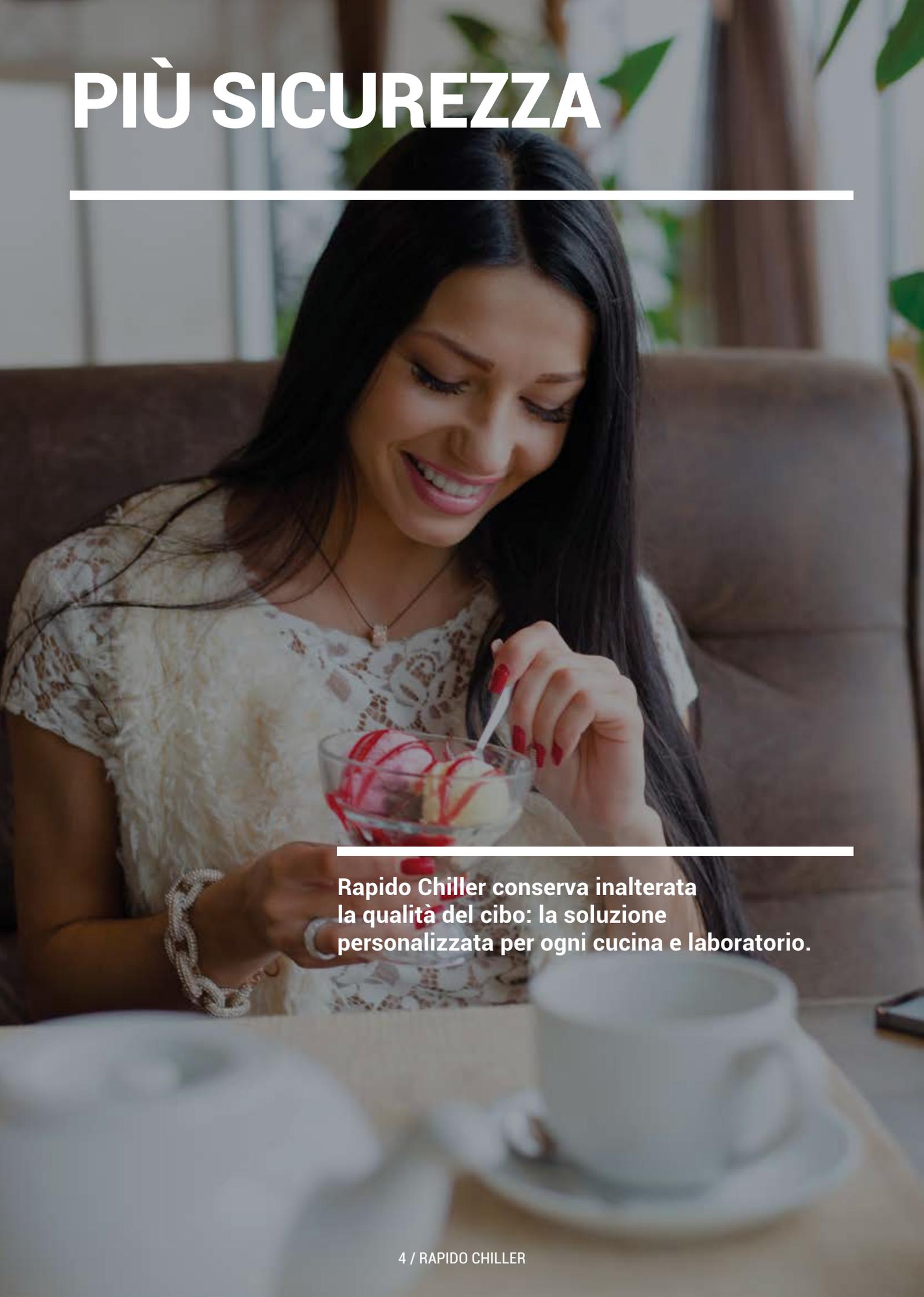
PIÙ IDENTITÀ

Progettato, disegnato e realizzato in Italia con la collaborazione di cuochi italiani e internazionali per rispondere alle esigenze di tutti gli chef.

PIÙ CONNESSIONE

Con Rapido Chiller ci si può connettere anche da remoto per monitorare il suo lavoro e scaricare i dati HACCP.

PIÙ SICUREZZA



**Rapido Chiller conserva inalterata
la qualità del cibo: la soluzione
personalizzata per ogni cucina e laboratorio.**

A MODO TUO

LIBERTÀ DI SCELTA

Rapido Chiller ti consente di decidere qual è la modalità che meglio si adatta al tuo lavoro.



Manuale

Questa modalità esegue perfettamente tutti i tuoi ordini. Così puoi personalizzare i cicli di abbattimento secondo le tue preferenze. Decidi **i tempi e le temperature** e definisci fino a **16 fasi diverse**.



Programmi

Memorizza i tuoi cicli personalizzati e organizzali in categorie. **Puoi salvarne fino a 1000** e richiamarli con un semplice tocco! È possibile trasferire tutti i tuoi programmi via USB e condividerli.



Automatico

Rapido Chiller comprende le tue esigenze e agisce da solo per offrirti il miglior risultato possibile per ogni tipo di alimento. Inoltre, i nuovi **Cicli Speciali** ti aiutano a organizzare il lavoro e a farti risparmiare tempo e denaro.

CICLI PER GRANDI PROFESSIONISTI

A TE LA SCELTA

Scopri la serie di cicli speciali e programmi automatici in grado di guidarti nelle preparazioni più ricercate, garantendoti risultati eccellenti.



Gelato da esposizione

La produzione del gelato avviene a una temperatura di $-8/-10^{\circ}\text{C}$. Per chi adotta l'esposizione in banco vetrina, la temperatura è di -14°C : il tuo gelato rimarrà cremoso e corposo, non si ghiaccerà e non apparirà traslucido, ma sempre appetitoso.

Ciclo Cioccolato

Sciogli o cristallizza a regola d'arte il cioccolato utilizzando questo ciclo speciale.



Lievitazione sotto controllo

Con Rapido Chiller puoi gestire la produzione di tutti i tuoi lievitati. Scegli quando l'impasto deve essere inserito e Rapido Chiller te lo farà trovare pronto (si autoregola di conseguenza).

Scongelamento intelligente

Con un'adeguata gestione automatica delle temperature e grazie al sistema di circolazione dell'aria Airflow, il cibo congelato viene portato alla temperatura ideale per il servizio o per la cottura.

Crudità in sicurezza

Sushi e sashimi senza problemi e senza anisakis con l'abbattimento a -20°C al cuore e il mantenimento per 24 ore alla stessa temperatura.

Sottovuoto

Il ciclo speciale dedicato a tutte le tue preparazioni sottovuoto.



Yogurt

Produci gustosi yogurt artigianali grazie al nuovo programma di fermentazione e conservazione controllate. Avrai così uno yogurt perfetto, sia da consumare da solo, che come ingrediente per le tue preparazioni dolciarie.

Speciale bevande

Oltre al cibo, Rapido Chiller porta i vini e le bevande alla perfetta temperatura di servizio.



RAPIDO CHILLER TI SORPRENDE

3 FUNZIONI UNICHE

Rapido Chiller ti sorprende con 3 funzioni davvero impagabili: puoi organizzare e pianificare il tuo lavoro in maniera molto più fluida.



IL TUO SPAZIO PERSONALE

Raggruppa i tuoi programmi e le tue funzioni preferite in un'unica schermata. Avrai la possibilità di accedere immediatamente a tutto ciò che ti serve.

FUNZIONE MATCH

Rapido Chiller e Magistar Combi dialogano tra loro, scambiandosi informazioni sulle operazioni in corso e future (dall'abbattitore al forno e viceversa) guidandoti in un processo Cook&Chill ottimizzato, per un flusso di lavoro più fluido e rapido in cucina. Puoi non soltanto **cucinare e abbattere**, ma anche far **lievitare e cuocere** oppure **scongelare e cuocere**.



GIORNO PER GIORNO

Utilizza la funzione **Calendar** per costruire la tua agenda personale e per pianificare al meglio il tuo lavoro quotidiano. Ricevi gli avvisi personalizzati per tutti i tuoi impegni.

ATTREZZATURE CONNESSE

Grazie alla **connettività** Zanussi puoi monitorare il funzionamento delle attrezzature, migliorarne il lavoro, gestire le ricette, scaricare i dati HACCP da remoto e programmare la manutenzione. Puoi anche memorizzare e inviare le ricette a tutti gli altri abbattitori connessi per ottimizzare i flussi di produzione, assicurando che la tua attività rispetti i requisiti di sicurezza alimentare.



MOLTO LAVORO MENO STRESS

Rapido Chiller ti consente un flusso di lavoro più semplice e una pianificazione ancora più accurata. **MultiTimer** ti aiuta a impostare contemporaneamente fino a 20 cicli diversi, sia per tempi che per dimensione dei cibi.

LA GAMMA RAPIDO CHILLER



30/30 kg - 6GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
897x937x1060 mm



50/50 kg - 10GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
895x939x1731 mm



100/70 kg - 10GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1250x1092x1730 mm



100/85 kg - 20GN 1/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1040x850x1741 mm



150/120 kg - 20GN 2/1
200/170 kg - 20GN 2/1
Dimensioni esterne (lpxh)
1400x1266x2470 mm

CERTIFICAZIONI

SICUREZZA



GESTIONE



Le certificazioni si riferiscono a tutta la gamma di abbattitori Rapido Chiller. Per informazioni relative a certificazioni dedicate a specifici modelli, contatta il partner Zanussi di zona.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

MODALITÀ DI ABBATTIMENTOI

	Rapido Chiller	
	6 & 10 GN	20 GN
Ciclo di abbattimento positivo +3 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	●	●
Ciclo di abbattimento positivo soft (temperatura di funzionamento 0 °C) per cibi delicati o per piccole porzioni	●	●
Ciclo di abbattimento positivo hard (temperatura di funzionamento -20 °C) per porzioni di cibo 'solido'	●	●
Ciclo di abbattimento negativo -18 °C al cuore (da -41 °C a +10 °C)	●	●
Ciclo LiteHot (da -18 °C a +40 °C)	●	●
Modalità mantenimento a +3 °C (attivato automaticamente dopo l'abbattimento positivo o manualmente)	●	●
Modalità congelatore conserva il prodotto a -22 °C (attivato automaticamente dopo l'abbattimento negativo o manualmente)	●	●
Più di 100 processi di abbattimento automatici con possibilità di personalizzazione e visualizzazione dei parametri	●	●
Ciclo Scongellamento	●	●
Ciclo Lievitazione	●	
Ciclo Fermo-lievita	●	
Ciclo Cioccolato	●	
Ciclo Yogurt	●	
Ciclo Sushi&Sashimi	●	●
Ciclo Gelato	●	●
Ciclo Abbattimento Sottovuoto	●	●
Ciclo Cruise* controlla automaticamente il processo di abbattimento in base al tipo e al peso del cibo caricato	●	●
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●
Pre-raffreddamento automatico accelerato	●	●
Cicli di abbattimento multipli con funzione MultiTimer in contemporanea	●	●
Funzione Turbo Cooling (temperatura di funzionamento: -41°C +10 °C)	●	●
Funzione Match: comunicazione con Magistar Combi	●	●

CARATTERISTICHE

Interruttore on/off	●	●
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie)	●	●
Display leggibili da 12 metri	●	●
Display in più di 30 lingue	●	●
Evaporatore con protezione antiruggine	●	●
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP54	●	
Motore e Ventilatore con protezione all'acqua IP23		●
1000 programmi, 16 fasi, identificazione nome e foto, categorizzazione programmi	●	●
Schermata unica con funzioni usate più di frequente	●	●
Sonda spillone a 3 sensori	●	●

*Ciclo Cruise - brevetto EP1716769B1 e relativa famiglia

Sonda spillone a 6 sensori	○	○
3 sonde spillone da 1 sensore	○	○
Stima del tempo residuo nei cicli di abbattimento a spillone (ARTE 2.0)*	●	●
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	●	●
Sistema di ventilazione Airflow	●	●
Velocità ventola 7 livelli	●	
Personalizzazione interfaccia + download	●	●
Pausa	●	●
Partenza ritardata	●	●
Pagina help di auto-apprendimento con supporto di QR code	●	●
Calendar	●	●
Impostazioni modalità: conformi con gli standard UK, NF o personalizzati	●	●
Allarmi acustici e indicatori visivi per problemi di sicurezza (HACCP)	●	●
Visualizzazione consumi nel display della macchina	●	●
Simboli autoesplicativi per massima facilità di funzionamento	●	●
Immagini animate per guidare alle varie operazioni	●	●
Ciclo di sbrinamento manuale con resistenze elettriche	●	●
Ciclo di igienizzazione con lampada UV	○	○
Cicli di asciugatura	●	●
Sbrinamento automatico intelligente con resistenze elettriche	●	●
Sistema automatico di diagnostica	●	●
Dispositivo termico di sicurezza	●	●
Fermoporta per un corretto ricircolo dell'aria	●	
Guarnizioni rimovibili magnetiche e cornice porta riscaldata	●	●
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema	●	●
Porta USB	●	●
Download dati HACCP (programmi, cicli automatici di abbattimento e impostazioni)	●	●
Maniglia integrata nella porta	●	●
Inversione apertura porta (escluso 20 GN 1/1)	○	○
Vaschetta di raccolta acqua in caso di installazione libera (escluso 20 GN 2/1)	●	●
Valvola solenoide	●	●
Pannelli in acciaio inox AISI 304	●	●
Cavità in acciaio inox AISI 304	●	●
Cavità igienica con angoli arrotondati	●	●
Struttura portateghe multifunzione con passo variabile regolabile (step di 30 mm)	●	
Struttura portateghe da forno mobile con blocca teglie. Angoli arrotondati. Vaschetta di raccolta incorporata		●
Fermo corsa laterale per struttura portateghe mobile		●
Gas refrigerante R452a (esclusi i modelli con gruppo remoto)	●	●
Connettività disponibile	●	●

COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI

Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●
Classe climatica 5	●	●
Piedini regolabili in altezza (esclusi modelli 20 GN 2/1)	●	○
Pavimento isolato con rampa di accesso per 20 GN 2/1		○
Compatibilità con carrelli di altri marchi **		●
Kit di sovrapposizione: forno Zanussi 6 GN 1/1 su Rapido Chiller 30kg	○	○
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	●	●

* ARTE 2.0 - brevetto US7971450B2 e relativa famiglia
** chiedi la consulenza al tuo rivenditore

● Standard
○ Optional

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

Viale Treviso, 15 Vallenoncello, 33170 (PN) Italia
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL



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