



RAPiDO

CHILLER

IL SEGRETO È  
LA VELOCITÀ

ZANUSSI  
PROFESSIONAL

# L'ALLEATO IDEALE PER PRESTAZIONI ECCELLENTI

## PIÙ PRECISIONE

Grazie a 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 suggerisce il flusso di lavoro ottimale.

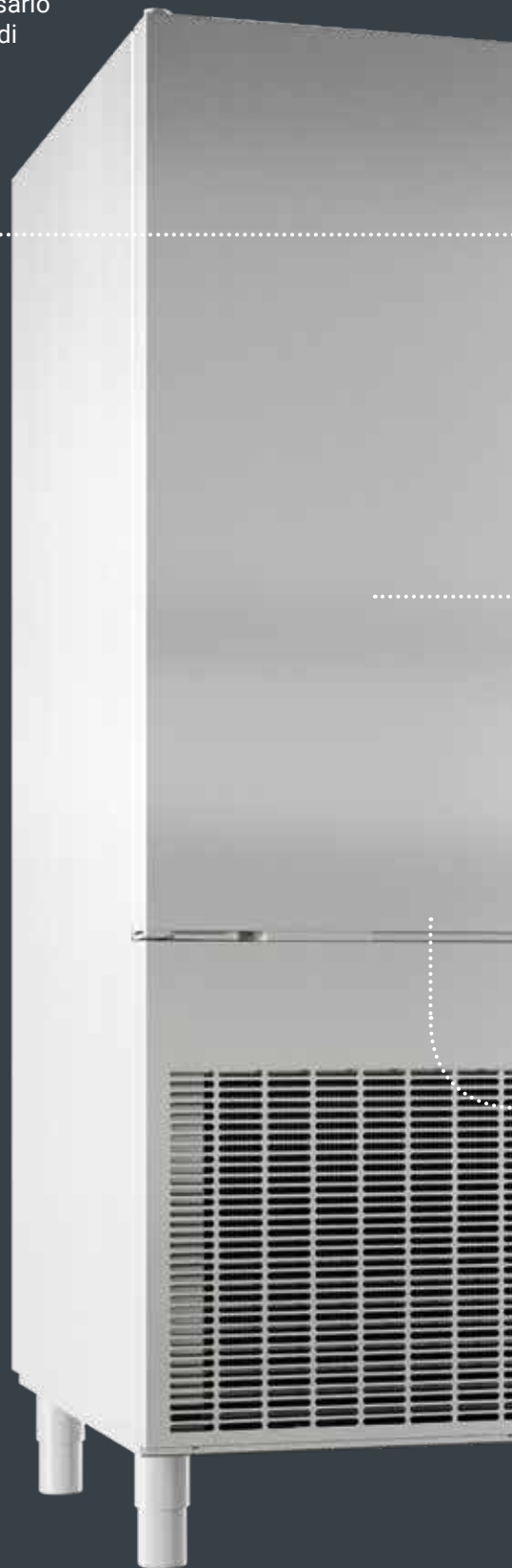
## MENO BATTERI, CONSERVAZIONE PIÙ LUNGA

L'abbattimento rapido, eseguito nel corretto rispetto dei parametri di tempo e temperatura, previene la proliferazione batterica e prolunga la durata di conservazione degli alimenti. Al termine del processo di abbattimento, il prodotto può essere conservato in frigorifero a +3 °C per 5 o 6 giorni, in conformità agli standard HACCP.

Il congelamento rapido a -41 °C porta la temperatura interna del prodotto a -18 °C il più rapidamente possibile. Questo evita la formazione di macro-cristalli di ghiaccio, garantendo una conservazione di diversi mesi senza alcun deterioramento.

L'Abbattitore/Congelatore 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. In sintesi: risparmio di energia, ore di lavoro guadagnate e riduzione degli sprechi.

**Rapido Chiller garantisce un rapido ritorno sull'investimento.**





## PIÙ VERSATILITÀ

Cicli speciali per rendere più flessibile il tuo flusso di lavoro.

## PIÙ UNICITÀ

**Progettato e realizzato in Italia in collaborazione** con chef italiani e internazionali per soddisfare qualsiasi esigenza ovunque nel mondo.

## SEMPRE CONNESSO

**Connettiti a Rapido Chiller.** Accedi in tempo reale da remoto, monitora i consumi, gestisci i dati HACCP e ricevi notifiche per ottimizzare l'efficienza.

# UN APPROCCIO SOSTENIBILE

---

## R290

Il gas refrigerante R290 è conforme alle normative più stringenti sul riscaldamento globale.

Le nostre soluzioni, con un potenziale di riscaldamento globale pari a 3, sono l'alternativa sostenibile da scegliere.

Questo innovativo circuito refrigerato offre grande efficienza e si traduce in costi operativi inferiori.



La CO<sub>2</sub> è un refrigerante naturale\*, sicuro per l'ambiente. Non è infiammabile, non è tossico e ha una maggiore efficienza energetica, con uno scambio termico più elevato\*.

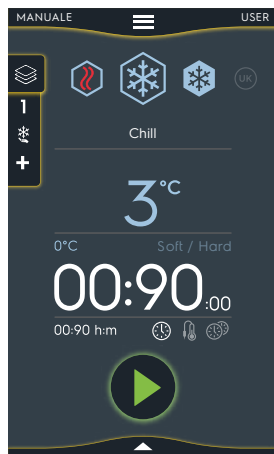
La CO<sub>2</sub> è rispettosa del clima, non ha potenziale di riduzione dell'ozono e ha il più basso potenziale di riscaldamento globale tra i gas refrigeranti.

\* confronto basato su un circuito di raffreddamento che utilizza HFC R404A, tra i refrigeranti più comuni ancora presenti nel settore della ristorazione.

# FLESSIBILITÀ AL TUO SERVIZIO

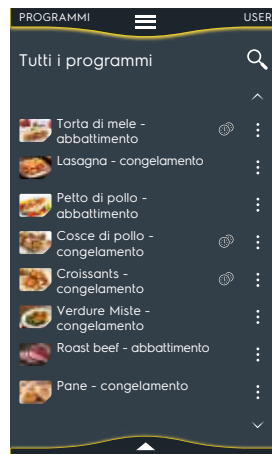
## LIBERTÀ DI SCEGLIERE

L'Abbattitore/Congelatore Rapido Chiller ti permette di scegliere la modalità più adatta alle tue esigenze.



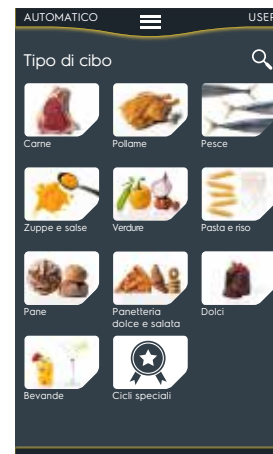
### Manuale

Selezionando questa modalità, Rapido Chiller eseguirà i tuoi comandi esattamente come desideri. In questo modo, potrai personalizzare i cicli di abbattimento in base alle tue preferenze. Decidi tu **i tempi e le temperature** impostando fino a **16 fasi differenti**.



### Programmi

Memorizza i tuoi cicli personalizzati e raggruppalì in categorie. **Puoi memorizzare fino a 1000 cicli** e avviarli con un semplice tocco! Puoi anche trasferire tutti i programmi tramite USB o attraverso la piattaforma di connettività.



### Automatico

Rapido Chiller interpreta le tue esigenze per garantire il miglior risultato possibile con ogni tipologia di alimento. Inoltre, i nuovi **cicli speciali** ti aiuteranno a organizzare il lavoro e a risparmiare tempo e denaro.

# CICLI SPECIALI PER GRANDI PROFESSIONISTI

## A TE LA SCELTA

Scopri la gamma di cicli speciali e programmi automatici pensati per guidarti nella realizzazione delle preparazioni più complesse, garantendoti risultati eccellenti.



### Ciclo Ice Cream

Questo ciclo speciale manterrà il tuo gelato cremoso evitando la formazione di cristalli di ghiaccio. Utilizzalo durante il congelamento prima della conservazione o per la rigenerazione prima dell'esposizione in vetrina.

### Ciclo Cioccolato

Questo ciclo speciale è la soluzione ideale per sciogliere o temperare il cioccolato a regola d'arte.



### Lievitazione controllata

Ottimizza il tuo tempo grazie al ciclo speciale Lievitazione ritardata. Imposta l'ora in cui desideri che l'impasto sia pronto per la cottura e Rapido terrà tutto sotto controllo per te.

### Scongelamento rapido

Grazie alla gestione automatica della temperatura e al sistema di circolazione dell'aria Airflow, il cibo surgelato viene portato alla temperatura ideale per la preparazione o la cottura.

### Sicurezza degli alimenti crudi

Sushi e sashimi possono essere serviti senza problemi e senza anisakis grazie al congelamento rapido a -20 °C al cuore del prodotto e al mantenimento alla stessa temperatura per 24 ore.

### Cottura Sottovuoto

Il ciclo speciale per tutte le preparazioni sottovuoto.



### Yogurt

Il tuo yogurt artigianale sarà delizioso grazie al nuovo programma di fermentazione e conservazione controllata. Potrai produrre uno yogurt perfetto da servire o da utilizzare come ingrediente in dolci e torte.

### Ciclo bevande

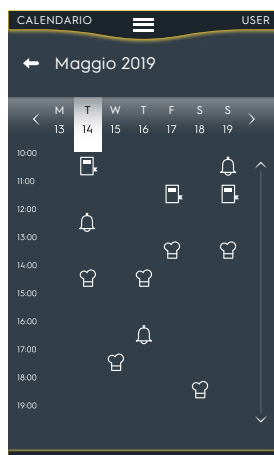
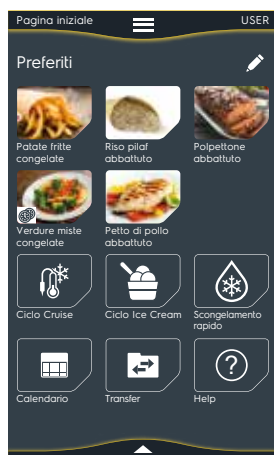
Oltre agli alimenti, Rapido Chiller porta vino e bevande alla temperatura perfetta.



# RAPIDO CHILLER TI STUPIRÀ

## 3 FUNZIONI UNICHE

Rapido Chiller ti stupirà con le sue 3 funzioni straordinarie: potrai così organizzare e pianificare il tuo flusso di lavoro in maniera ancora più agevole.



## IL TUO SPAZIO PERSONALE

Raggruppa le tue funzioni e i tuoi programmi preferiti nella pagina iniziale. Potrai accedere immediatamente a tutto ciò di cui hai bisogno.

## FUNZIONE MATCH

Rapido Chiller e Magistar Combi si scambiano informazioni sulle operazioni in corso e successive (dall'abbattitore di temperatura al forno e viceversa), per un flusso di lavoro più fluido e rapido in cucina. Puoi non soltanto **cucinare e abbattere** ma anche **far lievitare e cuocere** oppure **scongellare e cuocere**.

## ECCELLENZA GIORNO DOPO GIORNO

Utilizza la **funzione Calendario** per creare la tua agenda personale e pianificare al meglio il tuo flusso di lavoro. Ricevi notifiche personalizzate per tutte le operazioni da svolgere.

## ATTREZZATURE CONNESSE

Grazie alla **connettività** Zanussi Professional puoi monitorare le operazioni da svolgere, gestire le ricette e scaricare i dati HACCP da remoto. I dati ti aiutano a ottimizzare il flusso di produzione e a ridurre i costi di manutenzione, assicurando che la tua attività rispetti i requisiti di sicurezza alimentare.

## PIÙ LAVORO, MENO STRESS

Rapido Chiller semplifica il tuo flusso di lavoro e ne ottimizza la pianificazione. La funzione **MultiTimer** ti permette di impostare fino a 20 cicli diversi contemporaneamente, gestendo tempi e quantità di cibo differenti.

Puoi anche memorizzare e inviare le ricette a tutti gli apparecchi connessi per migliorare la gestione della flotta.

# GAMMA RAPIDO CHILLER



## 30/30 kg - 6GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxxa)  
897x937x1060 mm

Versione a incasso: **R290**

Versione remota: **R452A**



## 50/50 kg - 10GN 1/1

Dimensioni esterne (lpxxa)  
895x939x1731 mm

Versione a incasso: **R290**

Versione remota: **R452A**



## 100/70 kg - 10GN 2/1

Dimensioni esterne (lpxxa)  
1250x1092x1730 mm

Versione a incasso: **R290** \*

Versione remota: **R452A**



## 100/85 kg - 20GN 1/1\*\*

Dimensioni esterne (lpxxa)  
1040x850x1741 mm

Solo versione remota: **R452A, CO<sub>2</sub>**



## 150/120 kg - 20GN 2/1\*\*

**200/170 kg - 20GN 2/1**  
Dimensioni esterne (lpxxa)  
1400x1266x2470 mm

Solo versione remota: **R452A, CO<sub>2</sub>**



## 200/170 kg (2x20GN 1/1)\*\*

Dimensioni esterne (lpxxa)  
1800x1266x2270 mm

Solo versione remota: **R452A, CO<sub>2</sub>**

\* Modelli R290 disponibili a partire da aprile 2026. Modelli R452A: disponibili fino a marzo 2026

\*\* Gli Abbattitori/Congelatori con funzionamento remoto con gas R452A sono conformi al Regolamento (UE) 2024/573 (regolamento sui gas fluorurati).

## CERTIFICAZIONI

### SICUREZZA



### SISTEMI DI GESTIONE



Le certificazioni sono valide per tutti gli Abbattitori/Congelatori Rapido. Se desideri maggiori informazioni sulle certificazioni di ogni singolo prodotto, contatta il tuo Partner Zanussi Professional locale.

# SPECIFICHE PRINCIPALI

## MODALITÀ DI ABBATTIMENTO

	Rapido Chiller	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
Ciclo di abbattimento (-41 °C + 10 °C).	●	●
Cicli di abbattimento Soft preimpostati (ideali per verdure o cibi delicati) Temperatura di funzionamento: 0 °C	●	●
Cicli di abbattimento Hard preimpostati (ideali per carni). Temperatura di funzionamento: -20 °C	●	●
Ciclo di congelamento (-41 °C + 10 °C)	●	●
Ciclo LiteHot (-18 °C + 40 °C)	●	●
Ciclo di mantenimento a + 3°C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento positivo)	●	●
Ciclo di mantenimento a -22 °C (si attiva automaticamente dopo l'abbattimento negativo)	●	●
Funzione Turbo Cooling (-41 °C fino a +10 °C)	●	●
100+ processi di abbattimento e congelamento automatici con possibilità di personalizzare e visualizzare i parametri	●	●
Ciclo di Scongelo Rapido	●	●
Ciclo Lievitazione	●	
Lievitazione ritardata	●	
Ciclo Cioccolato	●	
Ciclo Yogurt	●	
Ciclo Sushi&Sashimi	●	●
Ciclo Ice Cream	●	●
Ciclo Abbattimento Sottovuoto	●	●
Ciclo Cruise* imposta automaticamente i parametri per garantire la massima qualità del processo di abbattimento	●	●
Preriscaldamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●
Raffreddamento automatico accelerato e personalizzabile	●	●
Cicli operativi multipli con funzione MultiTimer in contemporanea	●	●
Funzione Match: comunicazione con Magistar Combi	○	○

## CARATTERISTICHE

Interruttore on/off	●	●
Pannello di controllo Touch Screen ad alta definizione (262.000 cromie) chiaro e leggibile	●	●
Display leggibile 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		●
Raccolta programmi - 1000 programmi gratuiti, 16 fasi (identificazione nome, foto e categorie)	●	●
Pagina iniziale con funzioni usate più di frequente	●	●

\* Ciclo Cruise - brevetto EP1716769B1 e relativa famiglia

● Standard  
○ Opzionale

Sonda spillone a 3 sensori	●	●
Sonda alimentare USB a 3 sensori singoli	○	○
Stima del tempo residuo nei cicli di abbattimento con sonda (ARTE 2.0)*	●	●
Visualizzazione contemporanea sia dei valori preimpostati che di quelli reali	●	●
Sistema di distribuzione dell'aria Airflow	●	●
Velocità ventola 7 livelli con arresto del motore	●	
Personalizzazione completa dell'interfaccia	●	●
Pausa	●	●
Partenza ritardata	●	●
Pagina di AIUTO per l'autoapprendimento	●	●
Calendario	●	●
Impostazioni modalità: conformi con gli standard UK, NF o personalizzati	●	●
Allarmi acustici e indicatori visivi per problemi di sicurezza (HACCP)	●	●
Visualizzazione consumi sul display	●	●
Simboli intuitivi per una user experience ottimizzata	●	●
Ciclo di sbrinamento manuale con resistenze elettriche	●	●
Scongelamento rapido automatico con resistenze elettriche	●	●
Ciclo di asciugatura	●	●
Sistema automatico di diagnostica	●	●
Dispositivo termico di sicurezza	●	●
Fermaporta per un corretto ricircolo dell'aria	●	
Guarnizioni rimovibili magnetiche e cornice porta riscaldata	●	●
Modalità di backup automatico per l'auto-ripristino del sistema x	●	●
Porta USB	●	●
Download dati HACCP programmi, configurazioni predefinite, impostazioni	●	●
Maniglia integrata nella porta (escluso 20GN 2/1)	●	●
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	●	
Carrello con fermo corsa. Vaschetta di raccolta incorporata		●
Fermo corsa laterale per struttura portateghe mobile		●
Gas refrigerante R290 (esclusi modelli remoti)	●	●
Predisposizione per connettività	○	○

## COLLEGAMENTO E INSTALLAZIONE, MARCHI DI CONFORMITÀ, CERTIFICAZIONI

Fattore di protezione all'acqua IPX5	●	●
Classe climatica 5	●	●
Piedini regolabili in altezza (esclusi modelli a pavimento 20 GN 2/1)	●	●
Pavimento isolato con rampa di accesso per 20 GN 2/1		○
Compatibilità del carrello con altre marche**		●
Kit di composizione: Forno 6 GN 1/1 su Abbattitore/congelatore 30kg	○	
Manuale, schemi di collegamento, guida utente	●	●

\* ARTE - Algoritmo per la Stima del Tempo Residuo basato sulla logica dell'intelligenza artificiale ARTE 2.0 - brevetto EP1710522B1 e relativa famiglia

\*\* contatta il tuo rivenditore locale

● Standard  
○ Opzionale

# DALLA A ALLA Z

## PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.

### LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE



**149 PAESI  
SERVITI**

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti.



**2.200 PARTNER  
DI ASSISTENZA**

L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.



**10.000 TECNICI  
QUALIFICATI**

Per ulteriori informazioni, contatta il centro di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

**ZANUSSI PROFESSIONAL**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

Part of  Electrolux  
Professional  
Group

**ZANUSSI**  
**PROFESSIONAL**



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