RAPiDO

CHILLER

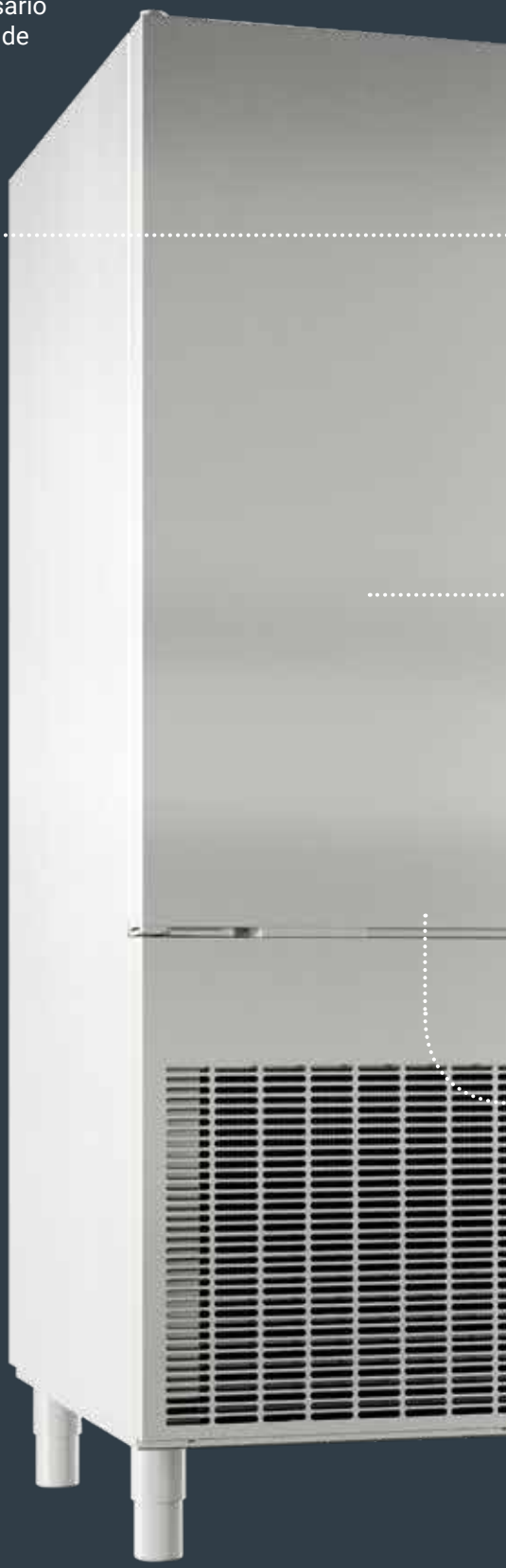
EL SECRETO ES LA VELOCIDAD

ZANUSSI PROFESSIONAL

EL MÁS RÁPIDO DE TODOS LOS TIEMPOS

MÁS PRECISIÓN

Gracias a un algoritmo de alta precisión, Rapido Chiller calcula el tiempo necesario para completar el ciclo de enfriamiento rápido.



MÁS INMEDIATEZ

La **nueva interfaz táctil** es increíblemente sencilla e intuitiva. Te guía en las funciones y te sugiere el flujo de trabajo óptimo.

MENOS BACTERIAS, MÁS CONSERVACIÓN

El enfriamiento rápido con los parámetros de tiempo y temperatura correctos inhibe la proliferación bacteriana. Los alimentos tendrán una vida más larga. Al finalizar el proceso de enfriamiento, el producto se puede mantener en el frigorífico a +3 °C durante 5 o 6 días, de conformidad con las normas HACCP.

La congelación rápida a -41 °C lleva la temperatura del núcleo del producto a -18 °C en el menor tiempo posible. Al impedir que se formen macrocristales, tu producto podrá permanecer almacenado durante varios meses sin deteriorarse.

Con su tecnología innovadora, Rapido Chiller mantiene inalterados la consistencia, el aspecto, los sabores y las propiedades nutricionales de los alimentos. Además, mejora la seguridad y la organización de tu trabajo en la cocina. En definitiva: ahorras energía, ganas horas de trabajo y reduces desperdicios.

Rapido Chiller es una inversión que se amortiza sola.

MÁS VERSATILIDAD

Ciclos especiales te permiten ampliar tu producción.

MÁS IDENTIDAD

Proyectado, diseñado y producido en Italia en colaboración con cocineros italianos e internacionales para responder a las exigencias de todos los chefs.

MÁS CONEXIÓN

Conecta Rapido Chiller. Acceso remoto en tiempo real, control de consumos y cumplimiento de HACCP, alertas para maximizar la eficiencia.

UN ENFOQUE SOSTENIBLE

R290

El gas refrigerante R290 cumple las normas más estrictas sobre calentamiento global.

Con un potencial de calentamiento de 3, nuestras soluciones son la alternativa sostenible ideal.

Este innovador circuito refrigerado ofrece excelente eficiencia y resultados con menos costes operativos.

CO_2

El **CO_2 es un refrigerante natural***, seguro para el medio ambiente. Es no inflamable, no tóxico y aumenta la eficiencia energética con un mayor intercambio de calor*.

El CO_2 es respetuoso con el clima, carece de potencial de agotamiento del ozono y su potencial de calentamiento global es el más bajo de los gases refrigerantes.

* Comparación basada en un circuito de enfriamiento con HFC R404A, uno de los mejores refrigerantes que aún se utilizan en restauración.

FLEXIBILIDAD A TUS ÓRDENES

LIBERTAD DE ELECCIÓN

Rapido Chiller te permite elegir el modo más adecuado para tu trabajo.

Manual

Este modo ejecuta perfectamente todas tus órdenes. Podrás personalizar los ciclos de enfriamiento rápido según tus preferencias. Decide **los tiempos y las temperaturas** y define hasta **16 fases**.

Programas

Memoriza tus ciclos personalizados y organízalos en categorías. **Puedes guardar hasta 1000** y recuperarlos con un solo toque. Puedes transferir todos tus programas por USB o a través de la plataforma de conectividad.

Automático

Rapido Chiller comprende tus exigencias y actúa por sí solo para ofrecerte el mejor resultado posible con cada tipo de alimento. Además, los nuevos **ciclos especiales** te ayudan a organizar el trabajo y a ahorrar tiempo y dinero.

CICLOS PARA GRANDES PROFESIONALES

LA ELECCIÓN DEPENDE DE TI

Descubre la serie de ciclos especiales y programas automáticos para guiarte en las preparaciones más refinadas, asegurándote resultados excelentes.

Helado
Este ciclo especial mantiene cremosos tus helados sin que se formen cristales. Úsalo al congelarlos antes de su almacenamiento o para regenerarlos antes de colocarlos en el expositor.

Ciclo Chocolate
Disuelve o cristaliza el chocolate según las reglas del arte utilizando este ciclo especial.

Fermentación bajo control
Aprovecha tu tiempo con el ciclo especial de fermentación retardada. Ajusta la hora a la que quieres tener lista la masa para hornear y Rapido se ocupará de todo por ti.

Descongelación rápida
Gracias a una adecuada gestión automática de las temperaturas y al sistema de circulación del aire Airflow, el alimento congelado alcanza la temperatura ideal para servirlo o cocinarlo.

Alimentos crudos seguros
Sushi y sashimi sin problemas y sin anisakis con el enfriamiento a -20 °C en el núcleo y el mantenimiento a la misma temperatura durante 24 horas.

Sous-vide
El ciclo especial para todas tus preparaciones al vacío.

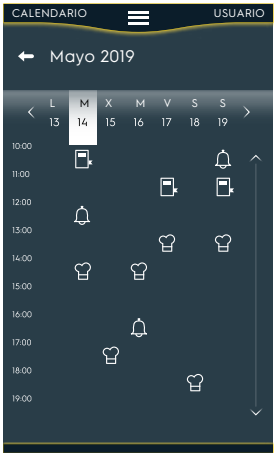
Yogur
Elabora sabrosos yogures artesanales con el nuevo programa de fermentación y conservación controladas. Obtendrás un yogur perfecto para consumir solo o como ingrediente de tus dulces.

Especial bebidas
Además de los alimentos, Rapido Chiller lleva los vinos y las bebidas a la temperatura ideal para servir.

RAPIDO CHILLER TE SORPRENDE

3 FUNCIONES ÚNICAS

Rapido Chiller te sorprende con 3 funciones realmente impagables: puedes organizar y planificar tu trabajo de manera mucho más fluida.



TU ESPACIO PERSONAL

Agrupa tus programas y tus funciones preferidas en la página de inicio.
Tendrás la posibilidad de acceder inmediatamente a todo lo que necesitas.

DÍA A DÍA

Utiliza el **Calendario** para llevar tu agenda personal y planificar mejor tu trabajo cotidiano. Recibirás avisos personalizados de tus compromisos.

MUCHO TRABAJO, MENOS ESTRÉS

Rapido Chiller te permite un flujo de trabajo más sencillo y una planificación aún más precisa. **MultiTimer** te ayuda a programar simultáneamente hasta 20 ciclos con diferentes tiempos y medidas de alimentos.

FUNCIÓN MATCH

Rapido Chiller y Magistar Combi coordinan entre sí tanto sus operaciones en curso como las próximas para simplificar y agilizar el flujo de trabajo en la cocina (de abatidor a horno y viceversa). Además de **cocinar y enfriar**, puedes **leudar y hornear** o **descongelar y cocinar**.

EQUIPOS CONECTADOS

La **conectividad** Zanussi te permite monitorizar operaciones, manejar recetas y descargar datos HACCP a distancia.
Los datos te ayudan a optimizar tu flujo de producción y a reducir los costes de mantenimiento, con la seguridad de que tu empresa cumple los requisitos de seguridad alimentaria.
También puedes memorizar recetas y compartirlas con todos tus equipos conectados para mejorar la gestión de flotas.

LA GAMA RAPIDO CHILLER

30/30 kg - 6GN 1/1
Medidas externas (lxpxh) 897x937x1060 mm
Versión integrada: **R290**
Versión remota: **R452A**

50/50 kg - 10GN 1/1
Medidas externas (lxpxh) 895x939x1731 mm
Versión integrada: **R290**
Versión remota: **R452A**

100/70 kg - 10GN 2/1
Medidas externas (lxpxh) 1250x1092x1730 mm
Versión integrada: **R290** *
Versión remota: **R452A**

100/85 kg - 20 GN 1/1**
Medidas externas (lxpxh) 1040x850x1741 mm
Versión remota (solamente): **R452A, CO_2**

150/120 kg - 20 GN 2/1**
200/170 kg - 20GN 2/1
Medidas externas (lxpxh) 1400x1266x2470 mm
Versión remota (solamente): **R452A, CO_2**

200/170 kg (2x20GN 1/1)**
Medidas externas (lxpxh) 1800x1266x2270 mm
Versión remota (solamente): **R452A, CO_2**

* Modelos R290: disponibles a partir de abril de 2026. Modelos R452A: disponibles hasta marzo de 2026.
** Los abatidores/congeladores remotos que funcionan con gas R452A cumplen el Reglamento (UE) 2024/573 (gases fluorados).

CERTIFICACIONES

SEGURIDAD

IECEE

IEC

GESTIÓN

SAFETY SYSTEM CERTIFICATION DNV GL OHSAS 18001

ENERGY MANAGEMENT SYSTEM DNV·GL ISO 50001

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001 = ISO 14001

Las certificaciones abarcan todos los abatidores de la familia Rapido Chiller. Para obtener información sobre certificaciones precisas relacionadas con códigos de productos específicos, póngase en contacto con su distribuidor local de Zanussi.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

MODO DE ABATIMIENTO	Rapido Chiller	
	30/30 - 50/50 100/70 kg	100/85 - 150/120 200/170 kg
Ciclo de enfriamiento positivo (de -41 °C a +10 °C).	●	●
Ciclo de enfriamiento positivo soft para alimentos delicados o para pequeñas porciones Temperatura de funcionamiento: 0 °C	●	●
Ciclo de abatimiento fuerte preconfigurado (ideal para carnes). Temperatura de funcionamiento: -20 °C	●	●
Ciclo de enfriamiento negativo (de -41 °C a +10 °C)	●	●
Ciclo LiteHot (de -18 °C a +40 °C)	●	●
Modo mantenimiento a +3 °C (activado automáticamente después del enfriamiento positivo o manualmente)	●	●
Modo congelador, conserva el producto a -22 °C (activado automáticamente después del enfriamiento negativo o manualmente)	●	●
Función Turbo Cooling (de -41 °C a +10 °C)	●	●
Más de 100 procesos de abatimiento y congelación con visualización y personalización de parámetros	●	●
Ciclo de descongelación rápida	●	●
Ciclo Fermentación	●	
Fermentación retardada	●	
Ciclo Chocolate	●	
Ciclo Yogur	●	
Ciclo Sushi&Sashimi	●	●
Ciclo Helado	●	●
Ciclo Enfriamiento al vacío	●	●
Ciclo Cruise* controla automáticamente el proceso de enfriamiento en función del tipo y el peso del alimento	●	●
Precalentamiento automático acelerado y personalizable	●	●
Enfriamiento automático acelerado y personalizable	●	●
Ciclos múltiples con función MultiTimer simultánea	●	●
Función Match: comunicación con Magistar Combi	○	○

CARACTERÍSTICAS		
Interruptor de encendido/apagado	●	●
Panel de control de pantalla táctil de alta definición (262.000 colores) - apto para daltónicos	●	●
Pantalla legible a 12 metros de distancia	●	●
Interfaz de pantalla táctil en más de 30 idiomas	●	●
Evaporador con protección antioxidante	●	●
Motor y ventilador con protección contra el agua IP54	●	
Motor y ventilador con protección contra el agua IP23		●
1000 programas, 16 fases, identificación por nombre y foto, categorización de programas	●	●
Pantalla inicial con las funciones más utilizadas	●	●
Sonda de aguja de 3 sensores	●	●

* Ciclo Cruise - patente EP1716769B1 y gama relacionada

● Estándar
○ Opcional

Sonda alimentaria USB de 3 sensores individuales	○	○
Estimación del tiempo residual en los ciclos controlados con sonda (ARTE 2.0)*	●	●
Visualización simultánea de valores programados y reales	●	●
Sistema de distribución de aire Air-flow	●	●
Ventilador de velocidad variable con parada de motor (7 niveles de velocidad)	●	
Personalización total de la interfaz	●	●
Pausa	●	●
Inicio diferido	●	●
Página de AYUDA para autoaprendizaje	●	●
Calendario	●	●
Ajustes de modo: conformes con normas UK, NF o personalizadas	●	●
Alarmas acústicas e indicadores visuales por problemas de seguridad (HACCP)	●	●
Visualización de consumos en la pantalla	●	●
Símbolos autoexplicativos para mejorar la experiencia de usuario	●	●
Ciclo de descongelación manual con resistencias eléctricas	●	●
Descongelación automática rápida con resistencias eléctricas	●	●
Ciclo de secado	●	●
Sistema automático de diagnóstico	●	●
Termostato de seguridad	●	●
Bloqueo de puerta para una correcta recirculación del aire	●	
Juntas magnéticas extraíbles y marco de puerta caliente	●	●
Modo de respaldo automático y continuo para la recuperación automática del sistema	●	●
Puerto USB	●	●
Descarga de datos HACCP, programas, preajustes automáticos, ajustes	●	●
Tirador integrado en la puerta (excepto 20 GN 2/1)	●	●
Inversión de apertura de la puerta (excepto 20 GN 1/1)	○	○
Recipiente de recogida de agua usada para instalación sin desagüe (excepto 20 GN 2/1)	●	●
Válvula solenoide	●	●
Paneles de acero inoxidable AISI 304	●	●
Cavidad de acero inoxidable AISI 304	●	●
Cavidad higiénica con esquinas redondeadas	●	●
Estructura portabandejas multiuso con separación variable	●	
Carro con bloqueo de bandejas. Bandeja colectora incorporada		●
Tope de bandejas para estructura móvil		●
Gas refrigerante R452a (excluidos modelos con grupo remoto)	●	●
Conectividad preinstalada	○	○

CONEXIÓN E INSTALACIÓN, MARCAS DE CONFORMIDAD, CERTIFICACIONES

Factor de protección contra el agua IPX5	●	●
Clase climática 5	●	●
Patas de altura ajustable (excepto modelos de suelo 20 GN 2/1)	●	●
Suelo aislado con rampa de acceso para 20 GN 2/1		○
Compatibilidad con carritos de otras marcas**		●
Kit de apilado: Horno 6GN 1/1 en abatidor/congelador de 30 kg	○	
Manual, esquemas de conexión, guía usuario	●	●

* ARTE - Algoritmo de estimación del tiempo residual basado en la lógica de inteligencia artificial
ARTE 2.0 - patente EP1710522B1 y gama relacionada
** Ponte en contacto con tu distribuidor local

● Estándar
○ Opcional

DE LA A A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Donde sea que te encuentres, Zanussi Professional está siempre presente con sus propios técnicos para garantizarte un servicio fiable y soluciones a medida. Con su exclusiva y amplia red de servicio, Zanussi Professional está siempre a tu lado.

MANTÉN EL RENDIMIENTO DE TU EQUIPO

SERVICIO EN 149 PAÍSES

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con los manuales y recomendaciones de Zanussi Professional es esencial para evitar problemas inesperados.

2.200 SOCIOS DE SERVICIO

El Servicio de atención al cliente de Zanussi Professional ofrece diversos paquetes de servicios a medida.

10.000 TÉCNICOS CUALIFICADOS

Si necesitas más información, solicítala a tu centro de servicio preferido de Zanussi Professional.

La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.es

Part of Electrolux Professional Group

ZANUSSI PROFESSIONAL