



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.

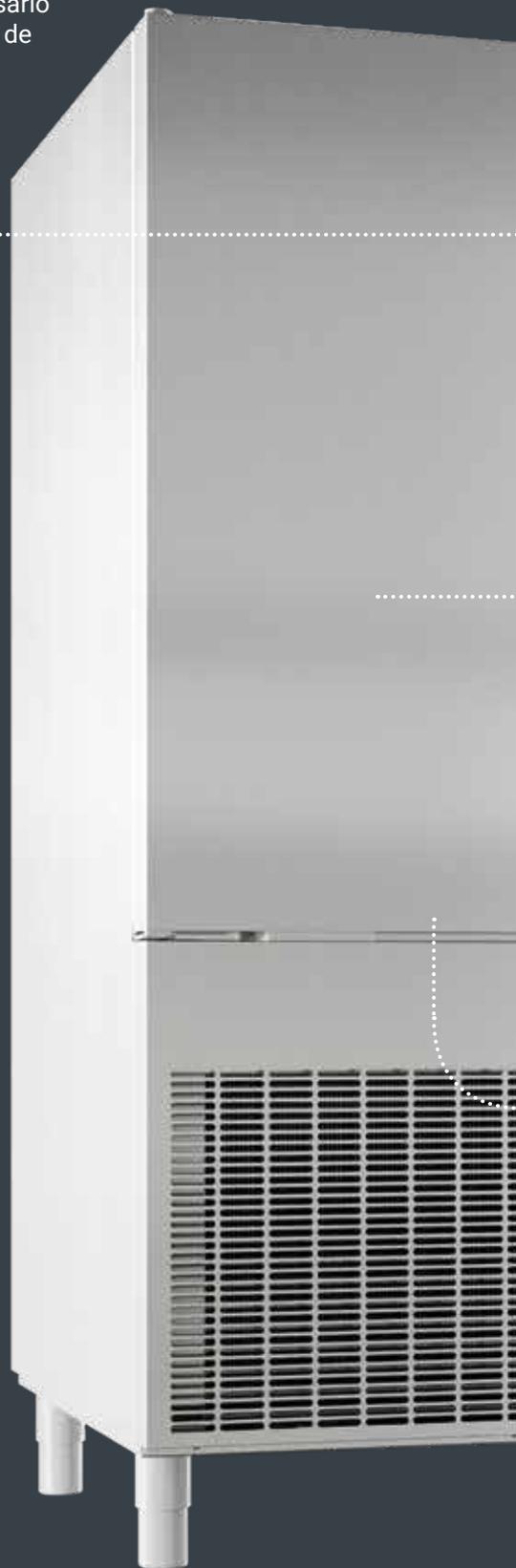
## MENOS BACTERIAS, MÁS CONSERVACIÓN

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

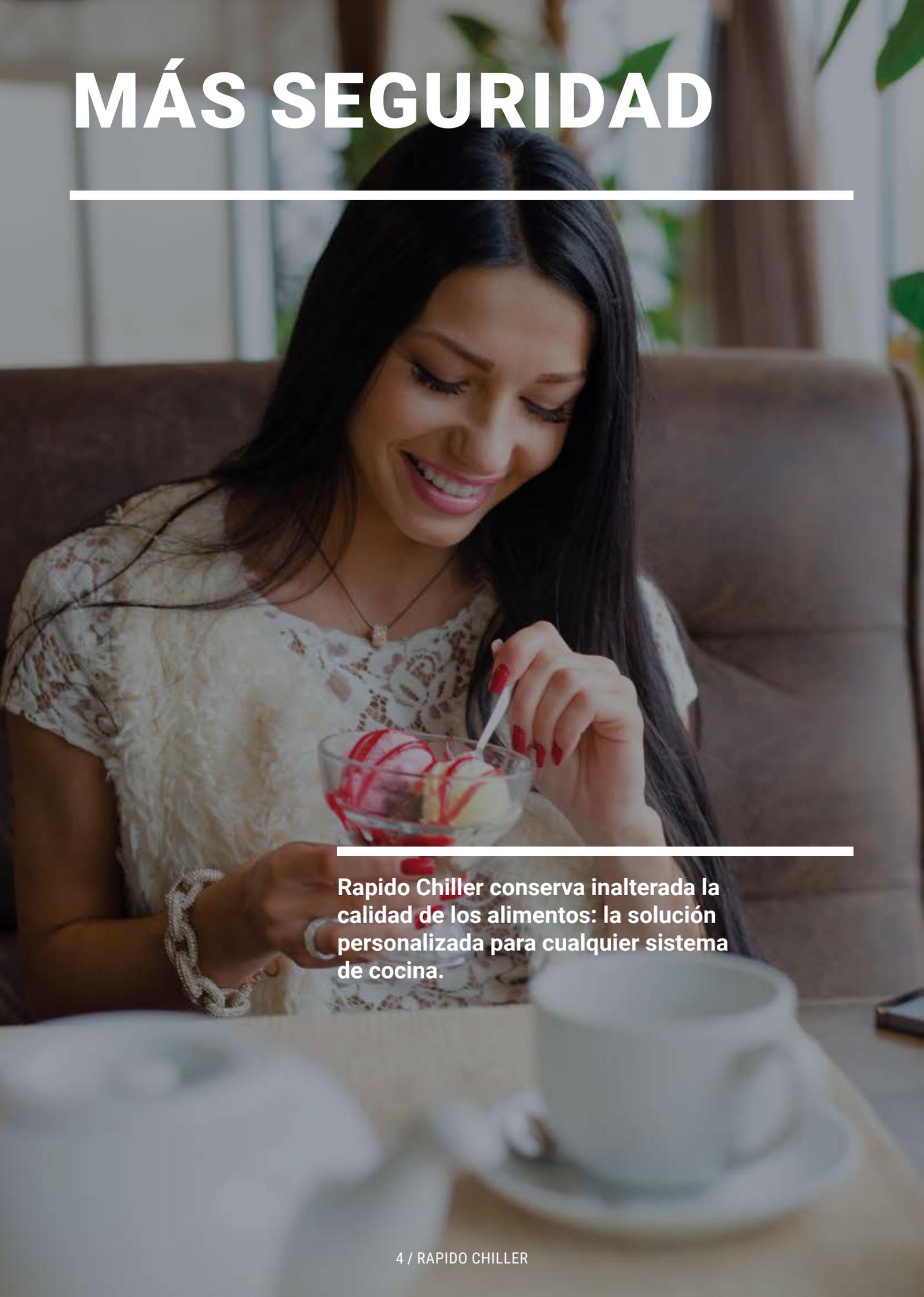
Proyectado, diseñado y producido en Italia en colaboración con cocineros italianos e internacionales para responder a las exigencias de todos los chefs.

## MÁS CONEXIÓN

Con Rapido Chiller es posible conectarse a distancia para monitorizar el trabajo y descargar datos HACCP.

# MÁS SEGURIDAD

---



**Rapido Chiller** conserva inalterada la calidad de los alimentos: la solución personalizada para cualquier sistema de cocina.

# A TU MODO

## 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 y compartirlos.



### 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

El helado se elabora a una temperatura de  $-8/-10^{\circ}\text{C}$ . Para quienes adoptan la exposición en mostrador vitrina, la temperatura es de  $-14^{\circ}\text{C}$ : tu helado se mantendrá cremoso y espeso, no se congelará y no se verá traslúcido, sino siempre apetitoso.

### Ciclo Chocolate

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



### Fermentación bajo control

Con Rapido Chiller puedes gestionar la producción de todos tus productos horneados. Elige el momento de introducir la masa y Rapido Chiller la tendrá lista (se autorregula en consecuencia).

### Descongelación inteligente

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  $-20^{\circ}\text{C}$  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.



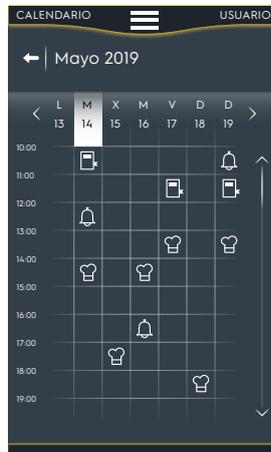
### TU ESPACIO PERSONAL

Agrupas tus programas y tus funciones preferidas en una única pantalla.

Tendrás la posibilidad de acceder inmediatamente a todo lo que necesitas.

### 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 **fermentar y hornear** o **congelar y cocinar**.



### DÍA A DÍA

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

### 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



### 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.

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 (lpxh)  
897x937x1060 mm



**50/50 kg - 10GN 1/1**  
Medidas externas (lpxh)  
895x939x1731 mm



**100/70 kg - 10GN 2/1**  
Medidas externas (lpxh)  
1250x1092x1730 mm



**100/85 kg - 20GN 1/1**  
Medidas externas (lpxh)  
1040x850x1741 mm



**150/120 kg - 20GN 2/1**  
**200/170 kg - 20GN 2/1**  
Medidas externas (lpxh)  
1400x1266x2470 mm

## CERTIFICACIONES

### CONTROL DE SEGURIDAD



### GESTIÓN



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

## MODOS DE ENFRIAMIENTO

	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 (temperatura de funcionamiento 0 °C) para alimentos delicados o para pequeñas porciones	●	●
Ciclo de enfriamiento positivo hard (temperatura de funcionamiento -20 °C) para porciones de alimento sólido	●	●
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)	●	●
Más de 100 procesos de enfriamiento automáticos con posibilidades de personalización y visualización de los parámetros	●	●
Ciclo Descongelación	●	
Ciclo Fermentación	●	
Ciclo Reposo-Fermentación	●	
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	●	●
Pre calentamiento automático acelerado y personalizable	●	●
Pre-enfriamiento automático acelerado	●	●
Ciclos de enfriamiento múltiples con función MultiTimer simultánea	●	●
Función Turbo Cooling (temperatura de funcionamiento: de +10 °C a -41 °C)	●	●
Función Match: comunicación con Magistar Combi	●	●

## CARACTERÍSTICAS

Interruptor de encendido/apagado	●	●
Panel de control de pantalla táctil de alta definición (262.000 colores)	●	●
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 6 sensores	○	○

\* Ciclo Cruise - patente EP1716769B1 y gama relacionada

● Estándar  
○ Opcional

Sonda de aguja de 3 sensores	●	●
3 sondas de aguja de 1 sensor	○	○
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	●	
Personalización de interfaz + descarga	●	●
Pausa	●	●
Inicio diferido	●	●
Página de AYUDA para adquisición automática mediante código QR	●	●
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 la máxima facilidad de funcionamiento	●	●
Ciclo de descongelación manual con resistencias eléctricas	●	●
Ciclo de higienización con lámpara UV	○	○
Ciclo de secado	●	●
Descongelación automática inteligente con resistencias eléctricas	●	●
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 recuperación automático del sistema	●	●
Puerto USB	●	●
Descarga de datos HACCP, programas, ciclos automáticos de enfriamiento y 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 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 ángulos redondeados	●	●
Estructura porta bandejas multifunción con distancia variable regulable	●	
Estructura porta bandejas móvil con bloqueo de las bandejas. Ángulos redondeados. Bandeja colectora incorporada		●
Bloqueo de bandejas para estructura porta bandejas 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 regulable (excepto modelos de suelo 20 GN 2/1)	●	●
Pavimento aislado con rampa de acceso para 20 GN 2/1		○
Compatibilidad con carritos de otras marcas**		●
Kit de apilado: horno Zanussi 6 GN 1/1 en Rapido Chiller 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 US7971450B2 y gama relacionada

\*\* Ponte en contacto con tu distribuidor local

● Estándar  
○ Opcional

# DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

---

---

**Busca siempre el asesoramiento de un experto.**

Escucha eficiente y colaboración: ese es nuestro santo y seña. Nuestros ingenieros trabajan con los mejores chefs para definir las características de un producto que sea siempre fiable y fácil de usar.

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



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