

Multifunctional blast chiller and shock freezer with ventilated refrigeration, finned evaporator and fans mounted vertically along the internal back. It can be set for holding Gastronorm trays 1/1 (mm 530 x 650) and pastry trays (mm 600 x 400) and gelato.

One piece structure with ecological polyurethane insulation (HCFC & HFC free), foamed with CO<sub>2</sub>. Internal base in bright stainless steel with rounded corners. External base in Scotch Brite stainless steel. Door openable at 180° with automatic closure. Electronic control board with multifunctional LCD display and ZOOM for an easier reading of the selected programs. Built-in powered condensing unit. Automatic hot gas defrosting with removable drip tray. Adjustable telescopic feet in stainless steel (mm 70 maximum). Heated probe controlled by the control board as standard equipment.

Abbattitori di temperatura multifunzione a refrigerazione ventilata, evaporatore alettato e ventilatori posti verticalmente sullo schienale interno. Predisposizione per il contenimento di teglie gastronorm 1/1 (mm 530 x 325) e teglie per pasticceria (mm 600 x 400) e gelato. Struttura monolitica coibentata in poliuretano ecologico (HCFC & HFC free) espanso a CO<sub>2</sub>. Interno con bordi arrotondati in acciaio inox finitura lucida. Esterno in acciaio inox finitura Scotch Brite. Porta a battente con bloccaggio oltre i 90° per agevolare l'operatività con chiusura automatica. Quadro comandi elettronico con visualizzatore LCD multifunzione e ZOOM per facilitare la lettura dei programmi selezionati. Unità condensatrice potenziata a bordo. Sbrinamento automatico a gas caldo, con vaschetta di raccolta condensa (rimovibile). Piedini telescopici in acciaio inox regolabili in altezza. Sonda riscaldata per controllo temperatura prodotto di serie, gestita direttamente dal pannello di controllo.



**ENERGY SAVING**  
EC Fan motor



**INSTALLATION**  
Plug-in



**DEFROST**  
Hot gas



**CLIMATIC CLASS**  
4

#### Standard equipment

Pastry/Gastronorm rack kit  
Ice-cream rack kit

#### Dotazioni di serie

Kit rack Pasticceria/Gastronorm  
Kit rack Gelateria

#### GASTRO

#### PASTRY

#### GELATO

•

•

•



# Zero Catalog - Catalogo

Model Modello	Code Codice	Condensing unit included Unità condensatrice a bordo  <b>R404A</b> <b>Air / Aria</b>	Wheels kit Kit ruote	Germicidal lamp Lampada germicida		
RV	PASTRY GASTRO	<b>T5</b>	ZRV00050SPL	*****	*****	*****
	<b>T8</b>	ZRV00080SPL	*****	*****	*****	
	<b>T8 OR</b>	ZR000080SPL	*****	*****	*****	
	<b>T12</b>	ZRV00t20SPL	*****	*****	*****	
	<b>T16</b>	ZRV00160SPL	*****	*****	*****	
RV	GELATO	<b>T5</b>	ZRV0005GSPL	*****	*****	*****
	<b>T8</b>	ZRV0008GSPL	*****	*****	*****	
	<b>T8 OR</b>	ZR00008GSPL	*****	*****	*****	
	<b>T12</b>	ZRV0012GSPL	*****	*****	*****	
	<b>T16</b>	ZRV0016GSPL	*****	*****	*****	

**Ice cream containers arrangement**  
Configurazioni vaschette gelateria



**5 lt**  
360 x 165 x 120h



**5 lt**  
360 x 165 x 120h

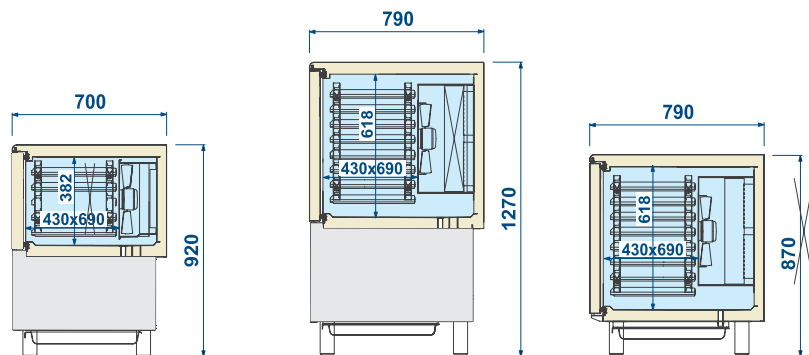
-			-		
-			-		
-			-		
-			-		
-			-		
6			6		
12			12		
12			12		
18			18		
21			20		



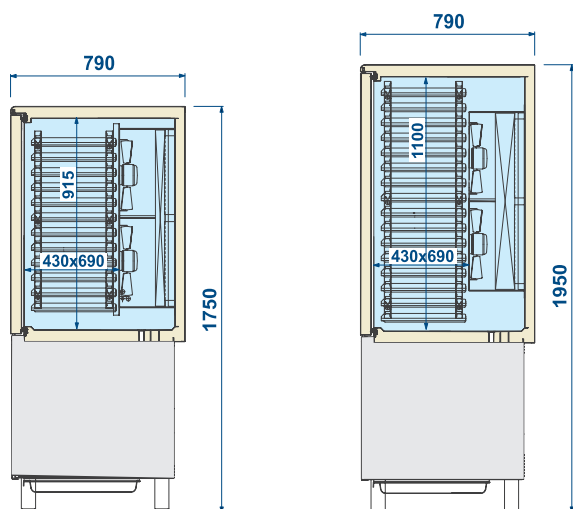
ABBATTITORI

# Zero **Technical features** - Caratteristiche tecniche

## Section - Sezioni



	<b>T5</b>	<b>T8</b>	<b>T8 OR</b>
<b>External dimensions [LxDxH]</b> Dimensioni esterne [LxPxH]	800 x 700 x 920 mm	800 x 790 x 1270 mm	1435 x 790 x 870 mm
<b>Blast chilling process</b> Ciclo abbattimento	+90 / +3 °C		
<b>Blast chilling capacity 90 min</b> Capacità abbattimento 90 min	18 kg	25 kg	25 kg
<b>Freezing process</b> Ciclo surgelazione	+90 / -18 °C		
<b>Bast freezing capacity 240 min</b> Capacità surgelazione 240 min	12 kg	16 kg	16 kg
<b>Trays</b> Teglie	5	8	8
<b>Trays pitch</b> Passo teglie	65 mm		
<b>Net weight</b> Peso netto	120 kg	180 kg	190 kg
<b>Refrigeration</b> Refrigerazione	Ventilated - Ventilata		
<b>Refrigerant</b> Refrigerante	R404A		
<b>Climatic class</b> Classe climatica	4		
<b>Operating conditions</b> Condizioni ambientali	30 °C / 55 %RH		
<b>Compressor [type]</b> Compressore [tipologia]	1 Hermetic - 1 Ermetico	1 Semi Hermetic - 1 Semi Ermetico	1 Semi Hermetic - 1 Semi Ermetico
<b>Defrost</b> Sbrinamento	Hot gas - Gas caldo		
<b>Power supply</b> Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	400 V / 3 Ph / 50 Hz	
<b>Cooling capacity [-10/+40 °C]</b> Resa frigorifera [-10/+40 °C]	3300 W	4500 W	4500 W
<b>Electrical input [standard]</b> Assorbimento elettrico	1000 W / 4,7 A	2500 W / 4,6 A	2500 W / 4,6 A
<b>Electrical input [defrost]</b> Assorbimento elettrico	1890 W / 9 A	2900 W / 5,1 A	2900 W / 5,1 A



<b>T12</b>	<b>T16</b>
800 x 790 x 1750 mm	800 x 790 x 1950 mm
+90 / +3 °C	
36 kg	55 kg
+90 / -18 °C	
24 kg	36 kg
12	16
65 mm	65 mm
210 kg	240 kg
Ventilated - Ventilata	
R404A	
4	
30 °C / 55 %RH	
1 Semi Hermetic - 1 Semi Ermetico	1 Semi Hermetic - 1 Semi Ermetico
Hot gas - Gas caldo	
400 V / 3 Ph / 50 Hz	
5500 W	6900 W
2800 W / 5,7 A	4200 W / 7,9 A
3300 W / 6 A	5100 W / 8,6 A

## Zero **Optionals** - Elementi opzionali

Item	Accessorio	Mod.	Code	Price
<b>Gastronorm/Pastry Transformation kit</b>	<b>Kit di trasformazione in Gastronorm/Pastry</b>			
Kit gastronorm for 5 pans*	Kit gastronorm in acciaio inox per 5 teglie*	T5	9003400000002	*****
Kit gastronorm for 8 pans*	Kit gastronorm in acciaio inox per 8 teglie*	T8 / OR	9003400000003	*****
Kit gastronorm for 12 pans*	Kit gastronorm in acciaio inox per 12 teglie*	T12	9003400000004	*****
Kit gastronorm for 16 pans*	Kit gastronorm in acciaio inox per 16 teglie*	T16	9003400000005	*****
<b>Ice-cream Transformation kit</b>	<b>Kit di trasformazione in Gelato</b>			
Kit for ice-cream containers for max 3 grids*	Kit gelateria in acciaio inox per max. 3 griglie*	T5	9003400000006	*****
Kit for ice-cream containers for max 6 grids*	Kit gelateria in acciaio inox per max. 6 griglie*	T8 / OR	9003400000007	*****
Kit for ice-cream containers for max 9 grids*	Kit gelateria in acciaio inox per max. 9 griglie*	T12	9003400000008	*****
Kit for ice-cream containers for max 10 grids*	Kit gelateria in acciaio inox per max. 10 griglie*	T16	9003400000009	*****
Pastry Plastified grid 400x600 mm	Griglia plastificata Pasticceria 400x600 mm	-	9001950000100	*****
Stainless steel grid Pastry 400x600 mm	Griglia Inox Pasticceria 400x600 mm	-	9001950000201	*****
Pastry pan 400x600x20h mm	Teglia Pasticceria 400x600x20h mm		9003950000100	*****
Gastronorm Plastified grid - 530 x 325 mm	Griglia plastificata Gastronorm 1/1 - 530 x 325 mm	-	9003950000038	*****
Stainless steel grid Gastronorm- 530 x 325	Griglia in acciaio inox Gastronorm 1/1 - 530 x 325	-	9003950000039	*****
Gastronorm pan 1/1 in stainless steel grid - 530 x 325 x 20h	Teglia Gastronorm 1/1 in acciaio inox - 530 x 325 x 20h	-	9003950000040	*****
Gastronorm pan 1/1 in stainless steel grid - 530 x 325 x 40h	Teglia Gastronorm 1/1 in acciaio inox - 530 x 325 x 40h	-	9003950000041	*****
Gastronorm pan 1/1 in stainless steel grid - 530 x 325 x 60h	Teglia Gastronorm 1/1 in acciaio inox - 530 x 325 x 60h	-	9003950000042	*****
Gastronorm pan 1/1 in stainless steel grid - 530 x 325 x 100h	Teglia Gastronorm 1/1 in acciaio inox - 530 x 325 x 100h	-	9003950000143	*****
Kit probe support for liquids	Kit supporto sonda per liquidi	-	9003950000019	*****

\* Not included / Non compreso