

Zero

H 87 (T5) • 145 (T8) • 175 (T12) • 189 (T16)

P 70 (T5) • 80 (T8 – T12 – T16)

L 80

Blast chiller - Blast freezer
EN 60x40 - GN 1/1

Installation

Plug-in

Standard equipment

- T5: 5 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1
- T8: 8 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1
- T12: 12 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1
- T16: 16 pairs of 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1
- 4 stainless steel racks pitch 15 mm
- Heated probe 1 reading point

Blast chilling process

+65 / +10 °C

Freezing process

+65 / -18 °C

Refrigerant

R290

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Hot gas

Climate class

4 (30 °C / 55% RH)

Opening system

- Self-closing swing door
- Left or right configuration

Insulation

Cyclopentane 70 mm

Equipment handling

- Height adjustable feet (115-175H mm)
- Swivel casters with brake (optional)

External / Internal

Stainless steel AISI 304

Optionals

- Swivel casters with brake
- EN 60x40 stainless steel shelves (600x400 mm)
- GN 1/1 stainless steel/white plastic coated shelves (530x325 mm)
- 2L stainless steel guide rails (360 mm) for EN 60x40 - GN 1/1 shelves/tray
- GN 1/1 stainless steel trays (530x325x20/40/60H mm)
- EN 60x40 trays (600x400x20H mm)



T5



T8

Installazione

Plug-in

Dotazione di serie

- T5: 5 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie
- T8: 8 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie
- T12: 12 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie
- T16: 16 coppie guide 2L inox (360 mm) per EN 60x40 - GN 1/1 griglie/teglie
- 4 cremagliere inox passo 15 mm
- Sonda spillone riscaldata un punto rilevazione

Ciclo abbattimento

+65 / +10 °C

Ciclo surgelamento

+65 / -18 °C

Refrigerante

R290

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Gas caldo

Classe Climatica

4 (30 °C / 55% RH)

Apertura

- Porta con ritorno automatico
- Configurazione destra o sinistra

Isolamento

Cyclopentano 70 mm

Basamento

- Piedini regolabili in altezza (115-175H mm)
- Ruote pivotanti con freno (optional)

Esterno / Interno

Acciaio inox AISI 304

Accessori

- Ruote pivotanti con freno
- Griglie EN 60x40 inox (600x400 mm)
- Griglie GN 1/1 inox/plasticata bianca (530x325 mm)
- Coppia guide 2L inox (360 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 1/1
- Teglie GN 1/1 inox (530x325x20/40/60H mm)
- Teglie EN 60x40 inox (600x400x20H mm)



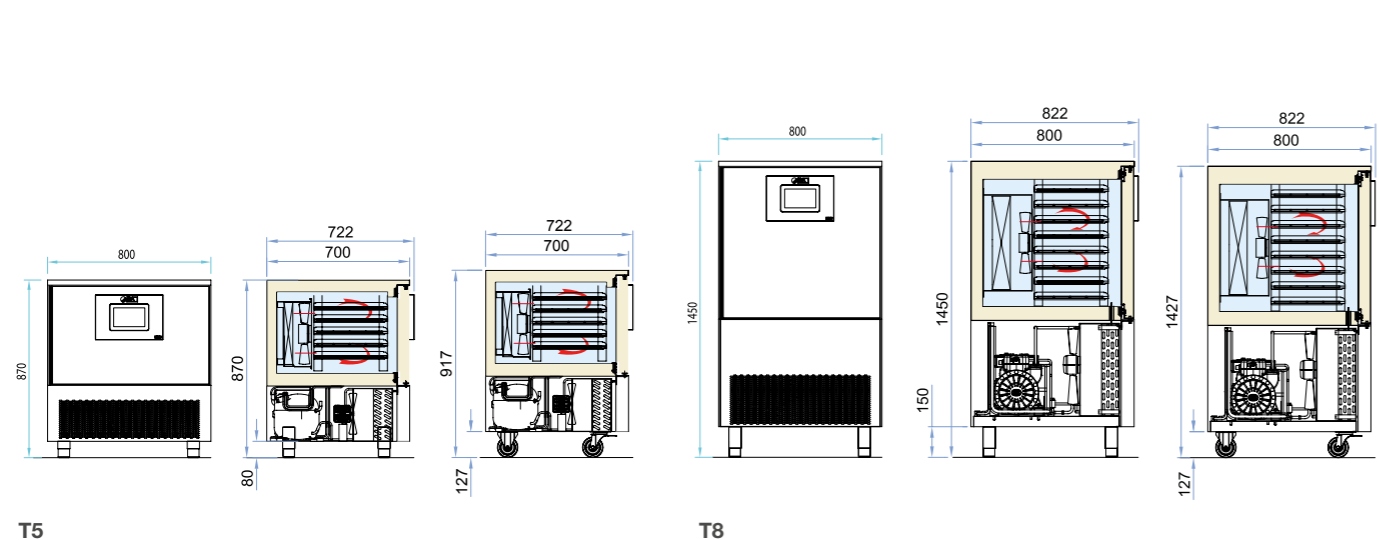
T12



T16

Zero Essential / Multifunction		T5	T8	T12	T16
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	Adjustable feet Piedini regolabili	800 x 722 x 870 mm	800 x 822 x 1450 mm	800 x 822 x 1745 mm	800 x 822 x 1890 mm
	Swivel casters Ruote pivotanti	800 x 722 x 917 mm	800 x 822 x 1427 mm	800 x 822 x 1722 mm	800 x 822 x 1867 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)		108 / 84 lt	179 / 136 lt	264 / 207 lt	306 / 242 lt
Net weight Peso netto		85 Kg	157 Kg	205 Kg	218 Kg
Refrigeration Refrigerazione		Ventilated Ventilata			
Refrigerant Refrigerante		R290			
Climate class Classe climatica		4			
Operating conditions Condizioni ambientali		30 °C / 55 %RH			
Compressor (type) Compressore (tipologia)		Hermetic - 1 Ermetico - 1			
Defrost Sbrinamento		Hot gas Gas caldo			
Power supply Alimentazione		230 V / 1 Ph / 50 Hz			
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		1250 W / 5,9 A	1450 W / 6,8 A	1600 W / 8,6 A	2400 W / 11,5 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)		1005 W / 4,9 A	1160 W / 5,7 A	2650 W / 12,7 A	3000 W / 15 A
Blast chilling capacity (+65 / +10 °C) - 90 min Capacità di abbattimento		25 kg	35 kg	50 kg	70 kg
Power consumption during blast chilling (Kwh / Kg) Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg)		0,069	0,0709	0,1007	0,0794
Freezing capacity (+65 / -18 °C) - 240 min Capacità di surgelazione		15 kg	20 kg	35 kg	45 kg
Power consumption during shock freezing (Kwh / Kg) Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg)		0,2363	0,2514	0,3158	0,2355
Noise level Livello di rumore		60 dBA @1mt	61dBA @1mt	63 dBA @1mt	64 dBA @1mt

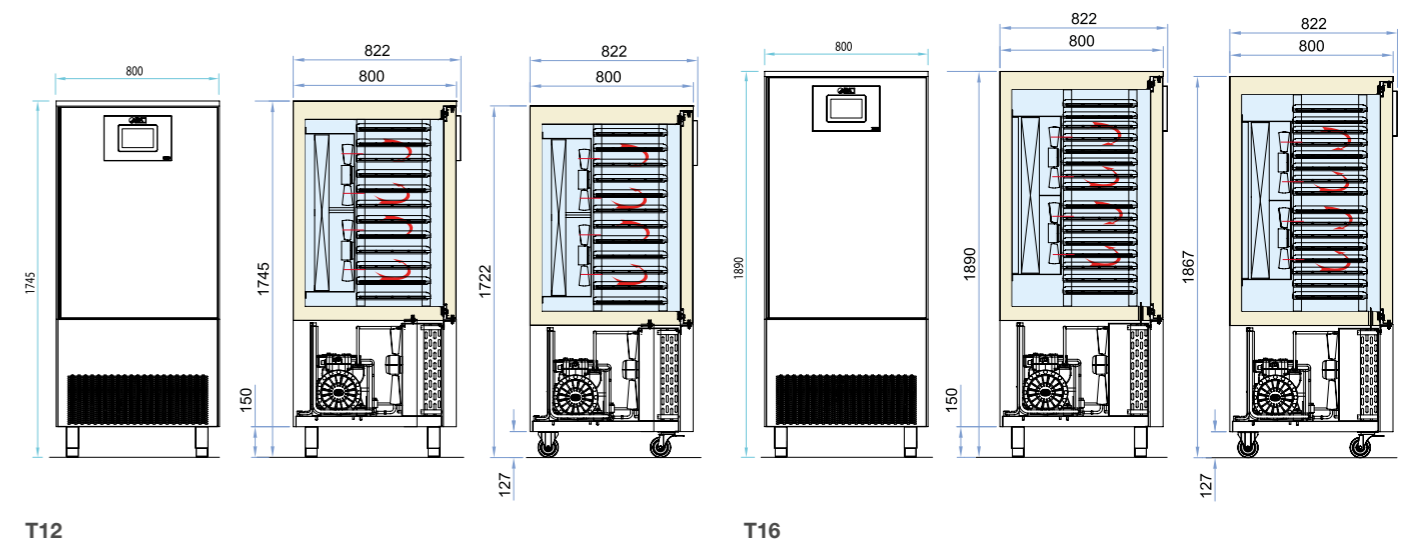
Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria










Zero Essential / Multifunction		T5	T8	T12	T16	
Gelato setup Allestimento gelato						
Gelato pans Max capacity N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x165x120H mm	8 4 per shelf 4 per griglia	12 4 per shelf 4 per griglia	20 4 per shelf 4 per griglia	24 4 per shelf 4 per griglia
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie	EN 60x40	600 x 400 mm	2	3	5	6
Gelato pans Max capacity N. Totale Max vaschette gelato	5Lt	360x250x80H mm	4 2 per shelf 2 per griglia	8 2 per shelf 2 per griglia	14 2 per shelf 2 per griglia	16 2 per shelf 2 per griglia
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie	EN 60x40	600 x 400 mm	2	4	7	8
Gelato carapine Max capacity N. Totale Max carapine gelato	3Lt	ø154x160H mm	6 6 per shelf 6 per griglia	12 6 per shelf 6 per griglia	24 6 per shelf 6 per griglia	30 6 per shelf 6 per griglia
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie	EN 60x40	600 x 400 mm	1	2	4	5
Gelato carapine Max capacity N. Totale Max carapine gelato	5Lt	ø245x140H mm	3 3 per shelf 3 per griglia	9 3 per shelf 3 per griglia	12 3 per shelf 3 per griglia	15 3 per shelf 3 per griglia
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie	EN 60x40	600 x 400 mm	1	3	4	5
Gelato carapine Max capacity N. Totale Max carapine gelato	7Lt	ø200x250H mm	6 6 per shelf 6 per griglia	12 6 per shelf 6 per griglia	18 6 per shelf 6 per griglia	18 6 per shelf 6 per griglia
Gelato carapine Max capacity N. Totale Max carapine gelato	EN 60x40	600 x 400 mm	1 3 per shelf 3 per griglia	2 3 per shelf 3 per griglia	3 3 per shelf 3 per griglia	3 3 per shelf 3 per griglia
Pair of guide rails Coppie guida	2L (GN 1/1 -EN 60x40)	360 mm	1 pair per shelf 1 coppia per griglia			

Gastronorm - Pastry setup
Allestimento gastronomia - pasticceria

Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	EN 60x40	20H mm	600 x 400 mm	6	10	17	21
Shelves Max capacity N. Totale Max griglie		-					
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie	GN 1/1	20H mm	530 x 325 mm	9	15	25	31
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie		40H mm					
Trays Max capacity N. Totale Max Teglie		60H mm					
Pair of guide rails Coppie guida	2L (GN 1/1 - EN 60x40)	-	360 mm	1 pair per shelf/tray 1 coppia per griglia/teglia			



Optionals

	Zero T5	Zero T8	Zero T12	Zero T16
 <p>Swivel casters with brake Ruote pivotanti con freno</p>	•	•	•	•
 <p>GN 1/1 (530x325 mm) Stainless steel shelf Griglia inox</p>	•	•	•	•
 <p>GN 1/1 (530x325 mm) White plastic coated shelf Griglia plastificata bianca</p>	•	•	•	•
 <p>EN 60x40 (600x400 mm) Stainless steel shelf Griglia inox</p>	•	•	•	•
 <p>GN 1/1 (530x325x20/40/60H mm) Stainless steel trays Teglia inox</p>	•	•	•	•
 <p>EN 60x40 (600x400x20H mm) Stainless steel trays Teglia inox</p>	•	•	•	•
 <p>2L stainless steel guide rail (360 mm) for EN 60x40-GN 1/1 shelves/trays Coppia guida 2L inox (360 mm) per griglie/teglie EN 60x40-GN 1/1</p>	•	•	•	•



Zero T16