

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 CO₂. 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 CO₂. 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 R404A Air / Aria	Wheels kit Kit ruote	Germicidal lamp Lampada germicida
RV	PASTRY GASTRO	T5 ZRV00050SPL	*****	*****
	T8 ZRV00080SPL	*****	*****	
	T8 OR ZR000080SPL	*****	*****	
	T12 ZRV00t20SPL	*****	*****	
	T16 ZRV00160SPL	*****	*****	
RV	GELATO	T5 ZRV0005GSPL	*****	*****
	T8 ZRV0008GSPL	*****	*****	
	T8 OR ZR00008GSPL	*****	*****	
	T12 ZRV0012GSPL	*****	*****	
	T16 ZRV0016GSPL	*****	*****	

Ice cream containers arrangement
Configurazioni vaschette gelateria



5 lt
360 x 165 x 120h



5 lt
360 x 165 x 120h

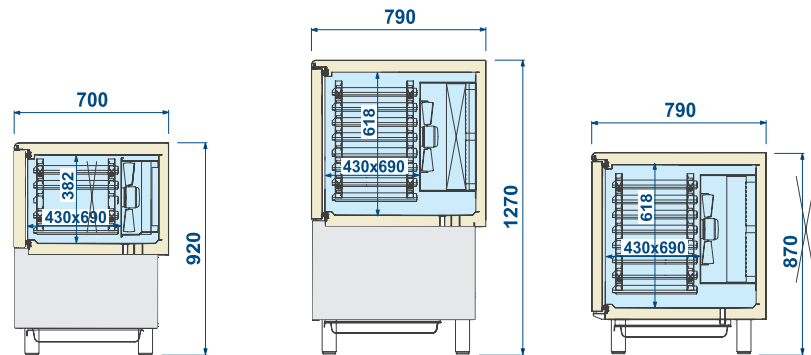
-			-		
-			-		
-			-		
-			-		
-			-		
6			6		
12			12		
12			12		
18			18		
21			20		



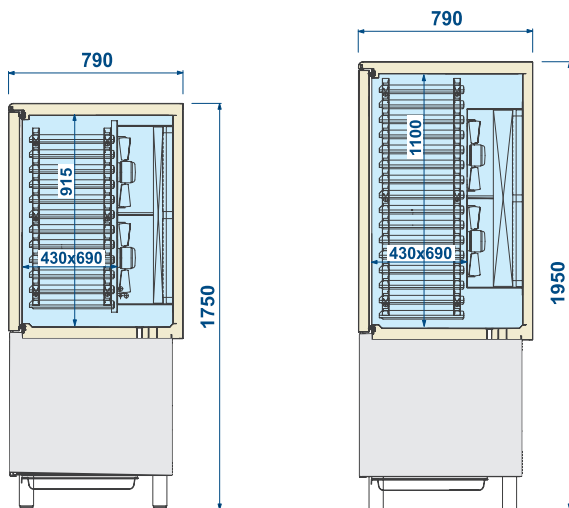
ABBATTITORI

Zero **Technical features** - Caratteristiche tecniche

Section - Sezioni



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



T12	T16
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
Gastronorm/Pastry Transformation kit	Kit di trasformazione in Gastronorm/Pastry			
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	*****
Ice-cream Transformation kit	Kit di trasformazione in Gelato			
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