

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

ZETA LINE



*Zeta
line*

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

ZETA LINE



Scopo principale di chi decide di affiancare ad un abbattitore il risultato della propria arte culinaria, è quello di bloccarne il grado di cottura al momento desiderato per mantenere poi inalterato il proprio capolavoro per un certo tempo.

Fino ad oggi però il risultato finale che uno chef poteva aspettarsi da un abbattitore era fortemente condizionato in negativo da una serie di fattori che nel loro insieme provocavano comunque una significativa alterazione dei cibi quali disidratazione superficiale, perdita del grado di umidità ottimale, precoce ossidazione del grasso; in pratica, mancato bloccaggio del grado di cottura al momento desiderato.

ZETA LINE di Friulinox rivoluziona il concetto di abbattimento e lo rende più flessibile, trasformando in una fase attiva ciò che prima era “semplice attesa”.



The main aim of anyone wishing to use a blast chiller is to preserve his or her culinary masterpieces for a certain length of time exactly as they were cooked.

Up to recently, however, blast chillers have not met up to chefs' expectations due to various factors adversely affecting food such as surface dehydration, decrease in optimal humidity levels and premature oxidation of fats; in practice, a failure to preserve food cooked to the required level.

ZETA LINE by Friulinox has now revolutionized the concept of blast chilling and makes it more flexible, transforming it into an active phase previously known as “simply waiting.”

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE



Jeder, der das Ergebnis seiner Kochkünste einem Schockkühler anvertraut, möchte in erster Linie den Garungspunkt im richtigen Moment stabilisieren, um sein Meisterwerk für eine bestimmte Zeit zu bewahren.

Bisher war das Endergebnis, das sich ein Küchenchef von einem Schockkühler erwarten durfte, stark durch zahlreiche Faktoren beeinträchtigt, die insgesamt doch eine beträchtliche Veränderung der Speisen, wie Austrocknen der Oberfläche, Verlust des optimalen Feuchtigkeitsgrades, vorzeitige Oxidierung der Fette, bedingt hat; dies bedeutete praktisch mangelnde Stabilisierung des Garungspunktes im richtigen Moment.

ZETA LINE von Friulinox hat das Prinzip der Schockkühlung revolutioniert und diesem mehr Flexibilität verliehen, indem die frühere so genannte "einfache Wartezeit" in eine Aktivphase umgewandelt wurde.




Le but principal, pour celui qui décide de confier le résultat de son art culinaire à une cellule de refroidissement, est de bloquer le degré de cuisson au moment désiré, pour laisser son chef d'œuvre inaltéré pendant un certain temps. Cependant jusqu'à aujourd'hui, le résultat final qu'un chef pouvait espérer était fortement conditionné, de façon négative, par une série de facteurs, qui, dans leur ensemble, provoquaient une altération importante des aliments, comme une déshydratation superficielle, une perte du degré optimal d'humidité, une oxydation précoce des graisses, c'est-à-dire qu'on n'obtenait pas le blocage du degré de cuisson au moment désiré.


ZETA LINE de Friulinox révolutionne maintenant le concept d'abaissement et le rend plus flexible, en transformant en une phase active ce qui auparavant était une "simple phase d'attente".


ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE


ZETA LINE





 Il **Pre-Raffreddamento** genera un abbassamento statico della temperatura superficiale evitando fenomeni di disidratazione e ossidazione dei grassi.


 The **Pre-cooling** button ensures static blast chilling of food as soon as it is placed in the appliance. This avoids the risk of dehydrating and oxidating fats.


 Die **Vorkühlung** unmittelbare Kompensierung eines durch die Speisen erzeugten Wärmeanteils und damit verbundene deutliche Reduzierung der Gesamtschnellkühlzeit und statische Temperatursenkung der Speisenoberfläche, wodurch Wasserentzug und Fettoxidierung vermieden werden können.

 Le **Pre Refroidissement** permet une compensation immédiate d'une partie de la chaleur générée par les aliments, avec réduction conséquente sensible du temps total d'abaissement de la température. Abaissement statique de la température superficielle, évitant ainsi les phénomènes de déshydratation et d'oxydation des graisses.

 Il **sistema di regolazione personalizzata della velocità del flusso d'aria** all'interno dell'abbattitore di cui la Zeta Line è dotata, restituisce alle vostre mani il pieno controllo sul risultato finale del vostro prodotto. E' possibile infatti variare la velocità delle ventole mentre è in corso il processo di abbattimento adeguandolo al cibo in trattamento.

 The **personalized system for adjusting the flow of air** in the Blast Chiller, as fitted on the Zeta Line, gives you full control over your product's end result. You can adjust fan speed during the blast freezing process, according to the type of food being frozen.

 Dieser Zweifel wird Sie nie wieder überkommen, denn dank der individuellen Einstellung der **Luftflussgeschwindigkeit** im Schockkühler, mit der die Zeta Line Palette ausgestattet ist, wird wieder ganz allein Ihnen die Kontrolle über das Endergebnis Ihres Produktes überlassen. So kann die Lüftergeschwindigkeit während des Abkühlvorganges reguliert und an die zu behandelnde Speiseart angepasst werden.

 Le **système de réglage personnalisé de la vitesse du flux d'air** à l'intérieur de l'abaisseur (cellule de refroidissement), dont la ligne Zeta Line est munie, vous redonne entièrement le plein contrôle du résultat final de votre produit. Effectivement, on peut faire varier la vitesse des ventilateurs pendant que le processus d'abaissement de la température est en cours, en les adaptant au type d'aliment que l'on traite.



ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE



I Il **pannello di controllo** è ora più leggibile e posizionato in un punto immediatamente accessibile, così da non richiedere inutili piegamenti per le operazioni di verifica del ciclo in corso di abbattimento. Maggiore ergonomia ma soprattutto controllo assoluto.

I La **sonda multipunto** consente di rilevare con la massima precisione la temperatura del cibo nelle varie fasi dell'abbattimento o surgelazione. In opzione è anche possibile usare una **sonda per sottovuoto**.

I ZETA Line offre la possibilità di utilizzare dei programmi preimpostati richiamabili facilmente grazie al **Ricettario** fornito con l'abbattitore.

UK The **control panel** has been redesigned to ensure greater legibility and is located in an immediately accessible point where you need no longer pointlessly bend down to check the cycle in progress. Greater convenience and ergonomics is married, above all, to absolute control.

UK With the **multipoint probe**, you can measure the temperature of the food with the utmost precision during the various blast chilling or blast freezing stages. As an option it is also possible to use a **vacuum core probe**.

UK ZETA Line allows to use some pre-set programmes that can be easily recalled thanks to the **Recipe Book** supplied with the blast chiller freezer.

D Doch die Zeta Line **Palette** ist auch in anderer Hinsicht "weitsichtig", denn die Schalttafel wurde neu konzipiert, ist somit leichter ablesbar und direkt zugänglich, um unbequeme Bewegungen zur Kontrolle des laufenden Zyklus zu vermeiden. Es werden mehr Komfort und Ergonomie, aber vor allem absolute Kontrolle geboten.

D Mit dem **Kerntemperaturfühler mit mehreren Messpunkten** kann die Temperatur der Speisen während der verschiedenen Phasen des Schnellabkühlens oder Schockfrostens mit höchster Präzision gemessen werden. Als Option kann man einen **Vakuum-Fühler** benutzen.

D Die Schnellabkühler Schockfroster Zeta-Line geben die Möglichkeit schon eingestellte Programmen zu benutzen. Dank dem mit dem Gerät gelieferten **Rezeptbuch** kann man leicht diese Programmen abrufen.

F On a conçu le **tableau de commande**, qui est maintenant plus facile à lire et situé à un endroit immédiatement accessible, de façon qu'il ne soit plus nécessaire de se baisser pour effectuer les opérations de vérification du cycle en cours. Plus grande commodité et "ergonomie", mais surtout contrôle absolu.

F La **sonde "multi-points"** permet de relever avec le maximum de précision la température des aliments durant les différentes phases de refroidissement ou de surgélation. En option il est possible d'utiliser une sonde **pour sous vide**.

F ZETA Line offre la possibilité d'utiliser des programmes déjà mémorisés et qui peuvent être choisis grâce à un **Recueil de Recettes** fourni avec la cellule de refroidissement.

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

**ZETA
LINE**



Rivoluzione Zeta Line: il massimo livello di igiene Il Lavaggio

Azionando semplicemente un tasto si pulisce e si asciuga

Il lavoro quotidiano di un abbattitore, è quello di raffreddare cibi il più delle volte molto caldi, di diverse tipologie e a più riprese nella giornata. Ciò comporta un flusso continuo, al suo interno, di aria umida e calda, spesso carica di particelle di grasso che vanno a depositarsi in vari punti della macchina, a volte decisamente difficili da raggiungere.

Durante la notte, poi, a porta chiusa, i grassi si deteriorano e permettono ai batteri di moltiplicarsi, creando così un ambiente igienicamente compromesso. Il giorno successivo, i nuovi flussi di aria calda e umida portano in circolo i batteri proliferati nella notte, che contaminano a loro volta altri cibi. Il sistema di lavaggio, esclusivo e brevettato, "SWS" * di cui è dotato l'abbattitore ZETA LINE pone fine a questo stato di cose. L'abbattitore ZETA LINE con dispositivo di lavaggio è provvisto di alimentazione e scarico idrico. Questa viene miscelata con detergente e basterà azionare un solo pulsante per eseguire il lavaggio accurato di tutte le parti normalmente irraggiungibili con i normali mezzi di pulizia, in particolare le alette dell'evaporatore. Gli ugelli orientabili garantiscono la personalizzazione del lavoro e al termine del ciclo di lavaggio si effettuerà l'asciugatura automatica della cella mediante ventilazione e riscaldamento a mezzo di resistenze elettriche per un'asciugatura rapida.

- Self washing system



Zeta Line revolution: the top with cleanliness Cleaning

A blast freezer's daily task is to chill various types of generally hot food at different times of day. This results in a constant flow of humid and warm air inside the machine at times containing particles of grease that then accumulate in various corners often extremely difficult to reach. Grease then breaks down at night-time when the door is closed and

allows bacteria to multiply, creating a less than hygienic environment. The following day, further flow of warm and humid air circulates the bacteria proliferated during the night, contaminating other food. The exclusive patented Zeta Line cleaning system brings an end to this sorry state of affairs.

The ZETA LINE freezer cleaning system S.W.S. * comprises a water supply and discharge system for cleaning. The water is mixed with detergent and, at the simple press of a button,

will thoroughly clean all those corners that are normally unreachable with normal cleaning equipment, including the evaporator fan. The process can be repeated any number of times, adjustable nozzles allow for customized work and electric resistors dry out and heat the cell quickly and efficiently.

- Self-washing System

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

**ZETA
LINE**



Zeta Line Revolution : das höchste Hygiene-Niveau Reinigung

Die tägliche Arbeit eines Schockkühlers besteht darin, mehrmals täglich verschiedene, meist sehr heiße Speisen abzukühlen. Dies verursacht im Schockkühler einen kontinuierlichen Fluss von feuchter und heißer, oftmals auch mit Fettpartikeln angereicherter Luft, die sich an verschiedenen, manchmal schwer zugänglichen Stellen im Gerät absetzen. In der

Nacht verderben dann bei geschlossener Tür die Fette und verursachen eine Bakterienvermehrung, wodurch eine hygienisch unreine Umgebung geschaffen wird.

Am darauf folgenden Tag bringen die erneuten Flüsse an heißer und feuchter Luft die Bakterien in Umlauf, die sich in der Nacht vermehrt haben und ihrerseits andere Speisen verderben. Das exklusive und patentierte Reinigungssystem "SWS"* der Zeta Line

Palette macht Schluss damit. Der ZETA LINE Schockkühler mit Reinigungsvorrichtung ist mit Wasserzu- und -abfluss, ausgestattet. Dieses Wasser wird mit Reinigungsmittel gemischt und durch einfachen Knopfdruck werden alle Geräteteile mehrmals sorgsam gewaschen, die, wie vor allem die Verdampferlamellen, bei herkömmlicher Reinigung unzugänglich sind. Dank ausrichtbarer Düsen kann je nach Bedarf vorgegangen werden; am Ende des Reinigungszyklus wird die Zelle durch Ventilation und Heizung über Stromwiderstände für die Beschleunigung dieses Vorganges getrocknet.

- Self-washing System

Zeta Line revolution: Le maximum niveau d'hygiène Lavage



Le travail quotidien d'une cellule de refroidissement rapide, est de refroidir des aliments, la plupart du temps très chauds, de typologies différentes et plusieurs fois par jour. Ceci comporte un flux continu, d'air chaud et humide à l'intérieur, souvent chargé de particules de graisses qui se déposent dans différents points de la machine, qui quelquefois

sont difficiles à atteindre. De plus, pendant la nuit, lorsque les portes sont fermées, les graisses se détériorent et permettent aux bactéries de se multiplier, créant ainsi un

environnement compromis du point de vue hygiénique. Le jour suivant, les nouveaux flux d'air chaud et humide remettent en circulation les bactéries qui ont proliféré pendant la nuit, et ceci contamine les autres aliments. Le système de lavage, exclusif et breveté, "SWS" * dont est doté la ligne Zeta Line met fin à cet état de choses. La cellule de refroidissement ZETA LINE avec dispositif de lavage est muni d'alimentation et de vidange d'eau. Cette eau est mélangée à du détergent et il suffit d'actionner un seul bouton pour effectuer, plusieurs fois, des lavages soigneux de toutes les parties normalement difficiles à atteindre avec les moyens normaux de nettoyage, comme par exemple

les ailettes de l'évaporateur. Les gicleurs orientables garantissent la personnalisation du travail et à la fin du cycle de lavage le séchage de la chambre s'effectue par ventilation et chauffage de résistances électriques permettant un séchage rapide.

- * Self-washing System

ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

**ZETA
LINE**



Zeta Line Revolution : das höchste Hygiene-Niveau Reinigung

Die tägliche Arbeit eines Schockkühlers besteht darin, mehrmals täglich verschiedene, meist sehr heiße Speisen abzukühlen. Dies verursacht im Schockkühler einen kontinuierlichen Fluss von feuchter und heißer, oftmals auch mit Fettpartikeln angereicherter Luft, die sich an verschiedenen, manchmal schwer zugänglichen Stellen im Gerät absetzen. In der

Nacht verderben dann bei geschlossener Tür die Fette und verursachen eine Bakterienvermehrung, wodurch eine hygienisch unreine Umgebung geschaffen wird.

Am darauf folgenden Tag bringen die erneuten Flüsse an heißer und feuchter Luft die Bakterien in Umlauf, die sich in der Nacht vermehrt haben und ihrerseits andere Speisen verderben. Das exklusive und patentierte Reinigungssystem "SWS"* der Zeta Line

Palette macht Schluss damit. Der ZETA LINE Schockkühler mit Reinigungsvorrichtung ist mit Wasserzu- und -abfluss, ausgestattet. Dieses Wasser wird mit Reinigungsmittel gemischt und durch einfachen Knopfdruck werden alle Geräteteile mehrmals sorgsam gewaschen, die, wie vor allem die Verdampferlamellen, bei herkömmlicher Reinigung unzugänglich sind. Dank ausrichtbarer Düsen kann je nach Bedarf vorgegangen werden; am Ende des Reinigungszyklus wird die Zelle durch Ventilation und Heizung über Stromwiderstände für die Beschleunigung dieses Vorganges getrocknet.

- Self-washing System

Zeta Line revolution: Le maximum niveau d'hygiène Lavage



Le travail quotidien d'une cellule de refroidissement rapide, est de refroidir des aliments, la plupart du temps très chauds, de typologies différentes et plusieurs fois par jour. Ceci comporte un flux continu, d'air chaud et humide à l'intérieur, souvent chargé de particules de graisses qui se déposent dans différents points de la machine, qui quelquefois

sont difficiles à atteindre. De plus, pendant la nuit, lorsque les portes sont fermées, les graisses se détériorent et permettent aux bactéries de se multiplier, créant ainsi un

environnement compromis du point de vue hygiénique. Le jour suivant, les nouveaux flux d'air chaud et humide remettent en circulation les bactéries qui ont proliféré pendant la nuit, et ceci contamine les autres aliments. Le système de lavage, exclusif et breveté, "SWS" * dont est doté la ligne Zeta Line met fin à cet état de choses. La cellule de refroidissement ZETA LINE avec dispositif de lavage est muni d'alimentation et de vidange d'eau. Cette eau est mélangée à du détergent et il suffit d'actionner un seul bouton pour effectuer, plusieurs fois, des lavages soigneux de toutes les parties normalement difficiles à atteindre avec les moyens normaux de nettoyage, comme par exemple





les ailettes de l'évaporateur. Les gicleurs orientables garantissent la personnalisation du travail et à la fin du cycle de lavage le séchage de la chambre s'effectue par ventilation et chauffage de résistances électriques permettant un séchage rapide.

- * Self-washing System





Dotazioni Standard Standard Ausstattung

Standard Outfit Equipment standard







-  Supporto griglie permette l'inserimento di griglie GN1/1 e/o EN1.
-  The new rack support can accommodate GN1/1 and/ or EN1 pans.
-  Die neuen Rosthalterungen ermöglichen das Einschoben von Tragrosten GN1/1 und/ oder EN1.
-  Le nouveau support à grilles permet d'insérer des plaques GN/1 et/ou des plaques EN1.







-  La cella interna, di design particolare, consente al flusso d'aria di raggiungere rapidamente le temperature richieste in tutti i suoi punti.
-  The special design enables the air to reach the required temperature as quickly as possible throughout the inner unit.
-  Dank des besonderen Designs der Innenzelle kann durch den Luftstrom an allen Stellen schnell die gewünschte Temperatur erreicht werden.
-  La cellule interne, de conception spéciale, permet au flux d'air d'atteindre rapidement et dans tous ses points la température désirée.



-  Piena conformità alla direttiva CEE 93/43 (HACCP). Completa e facile pulibilità del fondo della cella interna. Struttura reggigriglie montata ad incastro, facilmente asportabile, senza l'ausilio di utensili. Interno della cella in lamiera d'acciaio inox AISI 304 18/10 raggiata.
-  Complies fully with CEE Directive 93/43 (H.A.C.C.P.). The bottom of the inner unit can be cleaned thoroughly. The snap-in shelf supports can be removed without the aid of tools. Inner part in AISI 304 18/10 stainless steel sheet with fully rounded edges.
-  Vollkommene Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 93/43 (H.A.C.C.P.). Der Boden der Innenzelle kann vollständig und leicht gereinigt werden. Die einrastbare Backblechtragestruktur kann ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen herausgenommen werden. Die Innenverkleidung der Zelle ist aus CNS AISI 304 18/10 mit abgerundeten Ecken hergestellt.
-  Conforme à la directive CEE 93/43 (H.A.C.C.P.). Nettoyage facile et complet du fond de la cellule interne. Structure porte-grilles encastrée et facilement amovible sans outils. Intérieur de la cellule en tôle d'acier inoxydable AISI 304 18/10 entièrement rayonnée.



-  I componenti costituenti il gruppo refrigerante sono di elevata qualità e prestazioni per un funzionamento anche in condizioni gravose. Il refrigerante utilizzato è l'R404A, perfettamente rispondente alle normative dei Paesi ecologicamente più avanzati.
-  The cooling unit is built from high performing, optimum quality parts which withstand heavy duty operation. The refrigerant - R404A - meets environmental standards issued by the world's most ecologically aware nations.
-  Für die Komponenten, aus denen sich das Kühlaggregat zusammensetzt, kommen qualitativ hochwertige Materialien zur Anwendung die selbst bei ungünstigen Betriebsbedingungen gute Leistungen anbieten. Das verwendete Kühlmittel R404A entspricht den Vorschriften der wirtschaftlich hochentwickelten Länder.
-  Les composantes du groupe frigorifique offrent une qualité et des prestations supérieures et permettent son fonctionnement même dans les conditions les plus difficiles. Le réfrigérant utilisé, le R404A, est pleinement conforme aux réglementations sur l'environnement des pays les plus avancés dans ce domaine.

Accessori \ Accessories \ Zubehör \ Accessories



I Registratore grafico di tempo e temperatura con data e ora.

UK Time and temperature recorder with date and hour.

D Gerät für die graphische Registrierung der Zeit und der Temperatur mit Angabe des Datums und der Uhrzeit.

F Enregistreur graphique de temps avec date et heure.



I Possibilità di montare ruote in sostituzione dei piedini.

UK Castors with brakes.

D Rollen mit Bremsen.

F Possibilité, pour certains modèles, de substituer les pieds par des roulettes.



I Possibilità di installare fino a 4 diverse sonde

UK Option of installing up to 4 different probes

D Es können bis zu vier unterschiedliche Temperaturfühler installiert werden

F Possibilité d'installer jusqu'à 4 différentes sondes



I Lampada UVC di sterilizzazione.

UK UVC lamp. Sterilising lamp.

D UVC Sterilisierungslampe.

F Lampe UVC de stérilisation.



Abbattitori per carrello forno Chiller/Freezers for roll-in oven trolleys Schnellabkühler/Shockfroster Für Einfahargestelle Cellules pour chariots de four




ZETA LINE


Serie "R" / "R" Series
"R" Linie / Série "R"


Carrello non fornito
Trolley not supplied
Hordenwagen nicht imbregrif.
Chariot non fourni

n. 1 GN 1/1

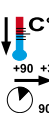
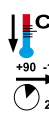



















n. 1 GN 2/1

 Dedicati agli impianti di ristorazione gli abbattitori Friulinox sono compatibili con la maggior parte dei forni attualmente usati nella ristorazione collettiva e consentono di accelerare le operazioni di movimentazione in cucina.

 The catering-dedicated Friulinox blast chillers are compatible with the majority of ovens used by collective catering today, speeding up handling in the kitchen.

 Die für das Gastgewerbe entwickelten Schnellabkühler Friulinox sind mit dem Großteil der derzeit in Großküchen verwendeten Backöfen kompatibel und beschleunigen die Arbeitsabläufe in der Küche wesentlich.

 Destinées aux installations de restauration, les cellules de refroidissement et de congélation rapide Friulinox sont compatibles avec la plupart des fours actuellement utilisés dans la restauration des collectivités et permettent d'accélérer les opérations de déplacement des denrées

Modello Model Modell Modèle ZETA LINE "R"	 C° +90 +3 90°	 C° +90 -18 240°	 Ax B x H mm	 Watt	Volt	 POWER	 SX  DX Cod.	€	 kg	 kg
 RC120 AZ (GN 1/1)	36 kg		790x800x1800 (850x900x2000)	2770	400/350	2100/3,1	 SX 6WE314Z5B20  DX 6WE314Z5A20		225	285
 RF120 AZ (GN 1/1)	36 kg	24 kg	790x800x1800 (850x900x2000)	2850	400/350	3500/4,2	 SX 6WE344Z5B20  DX 6WE344Z5A20		225	285
 RC122 AZ (GN 2/1)	72 kg		1100x880x1800 (1175x1035x2000)	6420	400/350	3950/4,9	 SX 6WE514Z5B20  DX 6WE514Z5A20		290	370
 RF122 AZ (GN 2/1)	72 kg	48 kg	790x800x1800 (850x900x2000)	5970	400/350	6120/6,9	 SX 6WE544Z5B20  DX 6WE544Z5A20		290	370

(*) for Mod. BC/___ (*) evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

(*) for Mod. BF/___ (*) evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C



Porta Sinistra
Left Door
Porte Gauche
Links Türe
Porta Sinistra



Porta Destra
Right Door
Porta Droite
Rechts Türe
Porta Destra

Serie "R" - "R" Series - "R" Linie - Série "R"

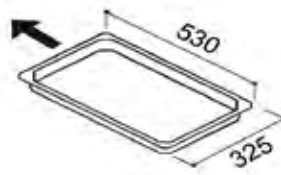
**ZETA
LINE**

Mod. 201



n. 1 GN 1/1

Carrello non fornito
Trolley not supplied
Hordenwagen nicht imbregrif.
Chariot non fourni

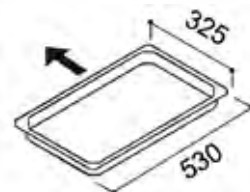


Mod. 200



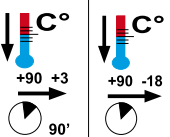
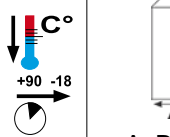
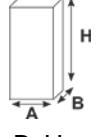












n. 1 GN 1/1

Carrello non fornito
Trolley not supplied
Hordenwagen nicht imbregrif.
Chariot non fourni



Prezzi e Caratteristiche
Preise und Merkmale

Prices and Characteristics
Prix et Caractéristiques



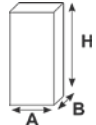












Modello Model Modell Modèle ZETA LINE"R"				 Watt	Volt		Cod.	€		
 RC200 DZ	70 kg		1400x1050x2280 (1500x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y25C2Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			987x700x506	6420	400/3/50	3330 / 9,6	990543		92	102
 RF200 DZ	70 kg	48 kg	1400x1050x2280 (1500x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y25F2Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	5970	400/3/50	4220 / 10,9	990545		119	132
 RC200 AZ	105 kg		1400x1050x2280 (1500x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y2532Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	9620	400/3/50	4740 / 10,9	990544		120	140
 RF200 AZ	105 kg	70 kg	1400x1050x2280 (1500x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y2562Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	6750	400/3/50	4960 / 12,2	990546		121	134

(*) for Mod. BC/ ___ (*) evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

(*) for Mod. BF/ ___ (*) evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

 **Prezzi e Caratteristiche**
 **Preise und Merkmale**

 **Prices and Characteristics**
 **Prix et Caractéristiques**

Modello Model Modell Modèle ZETA LINE"R"	 C° +90 +3 90°	 C° +90 -18	 AxBxH mm	 Watt	Volt	 POWER	Cod.	€	 kg	 kg
 RC201 DZ	70 kg		1200x1050x2280 (1300x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6YE5C2Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			987x700x506	6420	400/3/50	3330 / 9,6	990543		92	102
 RF201 DZ	70 kg	48 kg	1200x1050x2280 (1300x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6YE5F2Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	5970	400/3/50	4220 / 10,9	990545		119	132
 RC201 AZ	105 kg		1200x1050x2280 (1300x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6YE532Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	9620	400/3/50	4740 / 10,9	990544		120	140
 RF201 AZ	105 kg	70 kg	1200x1050x2280 (1300x1100x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6YE562Z7100		340	430
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1060x760x575	6750	400/3/50	4960 / 12,2	990546		121	134

(*) for Mod. BC/ ___ (*) evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

(*) for Mod. BF/ ___ (*) evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

Serie "R" - "R" Series - "R" Linie - Série "R"

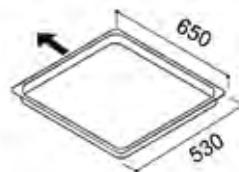
**ZETA
LINE**

Mod. 202



n. 1 GN 2/1

Carrello non fornito
Trolley not supplied
Hordenwagen nicht imbegrif.
Chariot non fourni



Prezzi e Caratteristiche
 Preise und Merkmale

Prices and Characteristics
 Prix et Caractéristiques

Modello Model Modell Modèle ZETA LINE"R"	C° +90 +3 90°	C° +90 -18	 AxBxH mm	 Watt	Volt	 POWER	Cod.	€		
 RC202 DZ	150 kg		1600x1350x2280 (1700x1400x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y35C4Z7100		400	520
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1420x760x689	11030	400/3/50	4820 / 12,2	990547		138	152
 RF202 DZ	150 kg	100 kg	1600x1350x2280 (1700x1400x2350)		230/1/50	550 / 3,7	6Y35F4Z7100		400	520
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1420x810x689	9650	400/3/50	6650 / 17,0	990549		186	205
 RC202 AZ	210 kg		1600x1350x2280 (1700x1400x2350)		230/1/50	990 / 4,3	6Y3534Z7100		400	520
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1420x760x689	15730	400/3/50	7630 / 17,0	990548		141	155
 RF202 AZ	210 kg	135 kg	1600x1350x2280 (1700x1400x2350)		230/1/50	990 / 4,3	6Y3564Z7100		400	520
 Unità Remota ad Aria Air Remote Unit Luft Ext Aggregate Groupe à Dist. à Air			1420x810x689	12100	400/3/50	8470 / 21,0	990550		194	214

(*) for Mod. BC/ ___ (*) evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

(*) for Mod. BF/ ___ (*) evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C

Supplementi Accessori Overprices Accessories Mehrpreise Zubehör Supplement de pri Accessoires		Descrizione Description Beschreibung Description	Cod.	€
<p>Esempio composizione prezzo Price Calculation Example Example de Calcul de Prix Preis Kalkulation Beispiel</p> 		<p>Per l'adattatore carrelli celle/forni diversi da SCC, consultare l'azienda. For trolleys adapter cold rooms/ ovens different from SCC, contact our company Für Anpassungsvorrichtung zellen/Backöfen anders als SCC, die Firma nachfragen Pour l'adaptateur chariots cellules/fours different de SCC, consulter l'usine</p>		
				
		Kit 4 ruote (2a+2b) D80 H=150mm Kit 4 Castors Kit 4 Räder Kit 4 roues	Mod. R_120 Mod. R_122	920017 920019 965868
		Kit Stampante Printer Drucker Imprimante	Mod R_120 Mod R_122 Mod R_201 & 202	965449 965866 965232
		Kit 2 Sonde - probes - Kerntemperatur - sondes Kit 3 Sonde - probes - Kerntemperatur - sondes Kit 4 Sonde - probes - Kerntemperatur - sondes		965233 965234 965235
		Kit lampada germicida Kit of germicidal lamp Kit UV-Lampe Kit lampe germicide	Mod. R_120&122 Mod. R_201&202	960056 960017
		Kit supporto sonda per alimenti liquidi Support for liquid Kit Flüssige Essen Support sonde pour liquides		960340
		Kit Software e Hardware HACCP HACCP Kit Software + Hardware Kit HACCP Logiciel + Hardware Kit HACCP Software und Harware		996439

Supplemento - Overprice - Mehrpreis - Supplement

Fornitura - Supply - Versorgung -
Furniture