

**Blast chillers**  
Abbattitori

Refrigerated cabinets  
Armadi refrigerati

Refrigerated counters  
Tavoli refrigerati

**Zero**

GE

Magnum

Labor

System

Multiservice

## Blast chillers. Preparation, storage and service

The Zero range of blast chillers has been designed to meet the demands of the commercial catering equipment, from bakeries to gelato and pastry shops, as well as the catering and food industry sectors. Zero blast chillers combine power and innovation with maximum environmental sustainability and energy saving. Ergonomics and minimal aesthetics linked to strict geometric lines that highlight the cleanliness and essentiality. Zero blast chiller, the perfect workmate.

## Abbattitori. Preparazione, conservazione e servizio

La gamma di abbattitori Zero è stata ideata per soddisfare le richieste del mondo del laboratorio professionale, dalla pasticceria alla gelateria, alla panificazione, passando per i settori della ristorazione e dell'industria alimentare. Gli abbattitori Zero coniugano potenza ed innovazione alla massima sostenibilità ambientale e al risparmio energetico. Ergonomia ed estetica minimale legata a rigorose linee geometriche che ne evidenziano la pulizia e l'essenzialità. Abbattitore Zero, perfetto compagno di lavoro.

T5  
T8  
T12  
T16



**Blast freezing**  
(+65 / -18 °C)  
240 min



**Blast chilling**  
(+65 / +10 °C)  
90 min



Zero T8



Zero T8

# Product range



Zero  
**T5**

**H 87**  
**P 70**  
**L 80**

5 trays EN 60x40 - GN 1/1  
**Blast chiller**  
Blast chilling capacity: 25 kg  
Blast freezing capacity: 15 kg



Zero  
**T8**

**H 145**  
**P 80**  
**L 80**

8 trays EN 60x40 - GN 1/1  
**Blast chiller**  
Blast chilling capacity: 35 kg  
Blast freezing capacity: 20 kg



Zero  
**T12**

**H 175**  
**P 80**  
**L 80**

12 trays EN 60x40 - GN 1/1  
**Blast chiller**  
Blast chilling capacity: 50 kg  
Blast freezing capacity: 35 kg



Zero  
**T16**

**H 189**  
**P 80**  
**L 80**

16 trays EN 60x40 - GN 1/1  
**Blast chiller**  
Blast chilling capacity: 70 kg  
Blast freezing capacity: 45 kg

## Functions

Zero blast chillers are available in two different versions. Essential, with the essential blast chilling functions. Multifunction, is the All Inclusive version that allows you to exploit all the power of the 9 different functions and work programmes.

Gli abbattitori Zero sono disponibili in due diverse versioni. Essential, con le funzioni essenziali dell'abbattimento. Multifunction, la versione All Inclusive che permette di sfruttare tutta la potenza delle 9 diverse funzioni e dei programmi di lavoro.



### Blast Chilling +3°C Abbattimento positivo

Blast chilling +3°C at the core of the product, from any starting temperature respecting the nutritional properties of each food.

Abbattimento positivo +3°C al cuore del prodotto, da qualsiasi temperatura di partenza rispettando le proprietà nutritive di ogni alimento.

### Blast Freezing -18°C Abbattimento negativo

Blast freezing down to -18°C at the core of the product, without damaging the structure and respecting the characteristics of the food.

Abbattimento negativo fino a -18°C, al cuore del prodotto senza danneggiare la struttura e rispettando le caratteristiche degli alimenti.

### Continuous Cycle Ciclo continuo

Positive temperature +3°C and negative temperature -18°C at the heart of the product, without time limits and without cycle interruptions by continuous insertion of food.

Temperatura positiva +3°C e negativa -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni di ciclo per inserimento continuo di alimenti.

### UV sanitizing Sanificazione UV *optional*

UV lamps sanitize the inside of the blast chiller with a reduction of the bacterial load equal to 99.5% allowing to use in speed and safety different production cycles.

Le lampade Uv sanificano l'interno dell'abbattitore con un abbattimento della carica batterica pari al 99,5% permettendo di utilizzare in velocità e sicurezza diversi cicli di produzione.

### Thawing Decongelamento

Thawing food in a sanitized chamber with controlled temperature and controlled ventilation. The product becomes ready to complete the cooking process or to be served directly, without undergoing alterations.

Decongelamento in camera sanificata a temperatura e ventilazione controllata per un prodotto pronto per completarne la cottura o servirlo direttamente senza subire alterazioni.

### Proving Lievitazione

Complete management of natural proofing cycles with total control over temperature and humidity.

Gestione completa dei cicli di lievitazione naturale con il massimo controllo di temperatura e umidità.

### Slow cooking Lenta cottura

Low temperature cooking of products with the possibility of combining positive or negative blast chill cycles.

Cottura a bassa temperatura dei prodotti con possibilità di abbinamento di cicli di abbattimento positivo o negativo.

*Coming soon*

### Beverage cooler Raffreddamento bevande

Positive chilling cycles designed to quickly bring wines and other beverage to the ideal serving temperature.

Cicli di abbattimento positivo progettati per portare rapidamente i vini e altre bevande alla temperatura di servizio ideale.

### Regeneration Rinvenimento

Express preparation of meals at the desired moment. Food is kept at +3°C, and then regenerated at the selected heating temperature.

Preparazione di piatti pronti al momento desiderato. La pietanza viene prima mantenuta a +3°C, e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata.

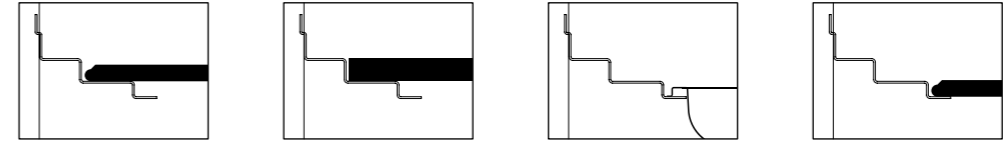
Essential

Multifunction

# Internal setup

Each blast chiller is equipped as standard with 4 stainless steel racks (15 mm pitch), a core probe (single point) and a pair of 2L EN-GN stainless steel guide rails (360 mm) with maximum load of 30 kg per shelf.

Ogni abbattitore è dotato di serie di 4 cremagliere in acciaio Inox (passo 15 mm), di una sonda al cuore a singolo punto e di coppie guide 2L in acciaio Inox EN-GN (360mm) con carico massimo di 30 Kg per ripiano.



2L guide rails + EN 60x40 shelf Guide 2L + griglia EN 60x40    2L guide rails + EN 60x40 tray Guide 2L + teglia EN 60x40    2L guide rails + GN 1/1 tray Guide 2L + teglia GN 1/1    2L guide rails + GN 1/1 shelf Guide 2L + griglia GN 1/1



**Zero T16**  
5 Lt Gelato pan H120 setup



**Zero T16**  
7 Lt Gelato carapine setup



**Zero T16**  
GN 1/1 shelves/trays setup



**Zero T16**  
EN 60x40 shelves/tray setup

## Gelato pans vaschette

Pair of 2L guide rails  
+ EN 60x40 shelf

|            | 5 Lt<br>(360x165x120H) | 5 Lt<br>(360x250x80H) |
|------------|------------------------|-----------------------|
| <b>T5</b>  | 8                      | 4                     |
| <b>T8</b>  | 12                     | 8                     |
| <b>T12</b> | 20                     | 14                    |
| <b>T16</b> | 24                     | 16                    |

1 Pair of 2L guide rails per shelf/tray  
1 Coppia guida 2L per griglia/teglia

## Gelato carapine

Pair of 2L guide rails  
+ EN 60x40 shelf

|            | 3 Lt<br>(ø154x160H) | 5 Lt<br>(ø245x140H) | 7 Lt<br>(ø200x250H) |
|------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>T5</b>  | 6                   | 3                   | 6                   |
| <b>T8</b>  | 12                  | 9                   | 12                  |
| <b>T12</b> | 24                  | 12                  | 18                  |
| <b>T16</b> | 30                  | 15                  | 18                  |

1 Pair of 2L guide rails per shelf/tray  
1 Coppia guida 2L per griglia/teglia

## Gastronorm trays teglie

Pair of 2L guide rails  
+ GN 1/1 tray

|            | H20<br>(530x325x20H) | H40<br>(530x325x40H) | H60<br>(530x325x60H) |
|------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>T5</b>  | 9                    | 5                    | 4                    |
| <b>T8</b>  | 15                   | 8                    | 6                    |
| <b>T12</b> | 25                   | 12                   | 10                   |
| <b>T16</b> | 31                   | 16                   | 12                   |

1 Pair of 2L guide rails per shelf/tray  
1 Coppia guida 2L per griglia/teglia








## Euronorm trays teglie

Pair of 2L guide rails  
+ EN 60x40 tray

|            | EN 60x40<br>(600x400x20H) |
|------------|---------------------------|
| <b>T5</b>  | 6                         |
| <b>T8</b>  | 10                        |
| <b>T12</b> | 17                        |
| <b>T16</b> | 21                        |

1 Pair of 2L guide rails per shelf/tray  
1 Coppia guida 2L per griglia/teglia

## Optionals

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



Zero T16

## Natural technology and energy efficiency

### Natural refrigerant

The entire range of blast chillers uses natural refrigerant R290, allowing the reduction of CO<sub>2</sub> emissions and the reduction of 5-10% of average energy consumption. The sustainable choice for the environment.

L'intera gamma di abbattitori utilizza refrigerante naturale R290, permettendo la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e l'abbattimento del 5-10% medio dei consumi energetici. La scelta sostenibile per l'ambiente.

### Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane in addition to maximizing thermal insulation, allows the reduction of consumption and environmental impact. The thickness of insulation of the shells of 70 mm allows greater structural stability of the bench and a reduction in heat loss for further energy savings.

L'impiego di schiuma poliuretanicca a ciclopentano oltre a massimizzare l'isolamento termico, permette la riduzione dei consumi e dell'impatto ambientale. Lo spessore di isolamento delle scocche di 70 mm consente una maggiore stabilità strutturale del banco e una riduzione delle dispersioni di calore per ulteriore risparmio energetico.

### Electronic fans

The condensing unit and the evaporating unit are equipped with electronic fans with low noise and mechanical vibrations, allowing a reduction of energy consumption up to 60%.

L'unità condensatrice ed il gruppo evaporante sono dotati di ventilatori elettronici a bassa rumorosità e vibrazioni meccaniche, consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.

### Low vibration

Free to work in maximum silence. The Lab blast chiller collection adopts the most advanced technologies to make the working environment silent and comfortable; the condensing unit is equipped with a hermetic compressor and electronic fans with low noise and mechanical vibrations.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione di abbattitori Lab adotta le tecnologie più avanzate in grado di rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole; l'unità condensatrice è dotata di compressore ermetico e ventilatori elettronici a bassa rumorosità e vibrazioni meccaniche.

### Thermal break

The front structure of the compartment has a perimeter frame coupling the body of the blast chiller, with thermo-welded joint corners. Thanks to this it is possible to avoid thermal dispersion between the door gasket and the body, guaranteeing a high thermal cut between the inside and the outside of the blast chiller.

La struttura frontale del vano prevede una cornice perimetrale di accoppiamento della scocca, con angoli di giunzione termosaldati. Grazie a questo è possibile evitare dispersioni termiche tra la guarnizione della porta e la scocca, garantendo un elevato taglio termico tra l'interno e l'esterno dell'abbattitore.

## Ergonomics and maintenance

### Completely flat door

The perfectly flat door guarantees an effective grip and a perfect seal when closing. The 5-chamber gasket, in addition to being completely removable for cleaning, prevents the formation of condensation and allows a reduction in heat loss of about 10% compared to double-chamber gaskets.

La porta perfettamente planare garantisce un'efficace presa e una perfetta tenuta in chiusura. La guarnizione a 5 camere, oltre ad essere completamente rimovibile per la pulizia, previene la formazione di condensa e permette una riduzione della dispersione termica di circa il 10% rispetto alla guarnizioni a doppia camera.

### Flexible door configuration

Blast chillers in the Lab range are arranged for left and right door installation. The configuration of the door opening direction can be selected when ordering from the configurator. Opening up to 170° with simultaneous locking in open position at 90°.

Gli abbattitori della gamma Lab sono predisposti per l'installazione della porta a destra e a sinistra. La configurazione del verso di apertura della porta può essere selezionata all'ordine da configuratore. Apertura fino a 170° con contestuale blocco in posizione aperta a 90°.

### Finishing and internal surface flatness

Made of AISI 304 stainless steel, they are characterised by the flatness of the internal surfaces, which allows the optimisation of space and the reduction of turbulence in air circulation. The walls and bottom of the compartment are made with rounded corners, while the racks, flush with the internal walls, are completely removable.

Realizzati in Acciaio Inox AISI 304, sono caratterizzati per la planarità delle superfici interne che permettono l'ottimizzazione degli spazi e la riduzione delle turbolenze nella circolazione dell'aria. Le pareti e il fondo del vano sono realizzati con angoli arrotondati, mentre le cremagliere, a filo con le pareti interne, sono completamente rimovibili.

### Easy to clean

The interior design of the compartment is designed for maximum ease of cleaning: removable racks, rounded corners, removable gasket and flat interior surfaces. In addition, there is a drain on the bottom of the basin (1 inch standard size).

Il design interno del vano è stato progettato per facilitare al massimo le operazioni di pulizia: cremagliere rimovibili, angoli arrotondati, guarnizione estraibile e planarità delle superficie interne. Inoltre è prevista la piletta di scarico sul fondo vasca (1 pollice misura standard).

### Easy access to condensing unit and evaporator

Access to the condenser is via the practical removal of the front cover, without the need for special tools. Evaporator and fans are easily accessible through a closing cover, which can be opened like a door thanks to the hinge system.

L'accesso al condensatore avviene tramite lo smontaggio pratico del carter frontale, senza necessità di utilizzo di utensili speciali. Evaporatore e ventilatori sono facilmente accessibili tramite un carter di chiusura, apribile a sportello grazie al sistema di cerniere.

### Evaporator protective coating

A protective coating has been applied to the evaporator by means of cataphoresis, which eliminates the risk of possible refrigerant leaks due to corrosion phenomena resulting from the presence of citric acids and/or vinegar in certain types of preserved foods.

È stato applicato all'evaporatore un rivestimento protettivo tramite cataforesi, che elimina il rischio di eventuali perdite di refrigerante dovute ai fenomeni di corrosione risultanti dalla presenza di acidi citrici e/o aceto di alcune tipologie di cibi conservati.

## Performance

### Heated core probe

The heated core probe supplied with the blast chillers measures the core temperature of the product, providing a precise measurement of the same and a perfect execution of the set programs.

La sonda al cuore a singolo punto riscaldata in dotazione negli abbattitori, misura la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.

### Over 100 recipes

More than 100 pre-set operating cycles have been developed by a team of professional chefs, in collaboration with ISA R&D dept, to simplify and speed up the most common operations.

Un team di chef professionisti ha sviluppato insieme alla R&D ISA oltre 100 cicli di funzionamento preimpostati per semplificare e velocizzare le operazioni.

### Create and safe custom cycle

Keeping every detail under control is the only way to make a difference. Zero blast chiller allows manual adjustment of all parameters, creating your own recipe book of customized production cycles.

Ogni dettaglio sotto controllo, solo così è possibile fare la differenza. Con l'abbattitore Zero è possibile variare manualmente tutti i parametri creando il proprio ricettario personalizzato dei cicli di produzione.

### Handling equipment

The stainless steel feet are height-adjustable (115-175H mm), ensuring stability of the blast chiller and aesthetic alignment between the modules placed side by side. Pivoting castors with directional locking brake are available as an optional to make moving the blast chiller as easy as possible.

I piedini in acciaio Inox sono regolabili in altezza (115-175H mm), garantendo la stabilità del banco e l'allineamento estetico tra i moduli accostati. Le ruote pivotanti direzionabili con freno di bloccaggio sono disponibili come optional per agevolare al massimo le operazioni di spostamento dell'abbattitore.

### Base with openings system

The compartment has been designed with a system of openings on the base that allow the disposal of heat even in cases of wall installation.

Il vano è stato progettato con un sistema di aperture sul basamento che consentono lo smaltimento del calore anche nei casi di installazione a parete.

### Display touch

The 7" touch display where the USB port is provided, is designed to be intuitive and easy to use for frequent use.

Il display touch 7" dove è previsto la porta USB, è stato studiato in modo da essere intuitivo e facile da usare per utilizzi frequenti.



Zero T16



# 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

Ermatico

## 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)



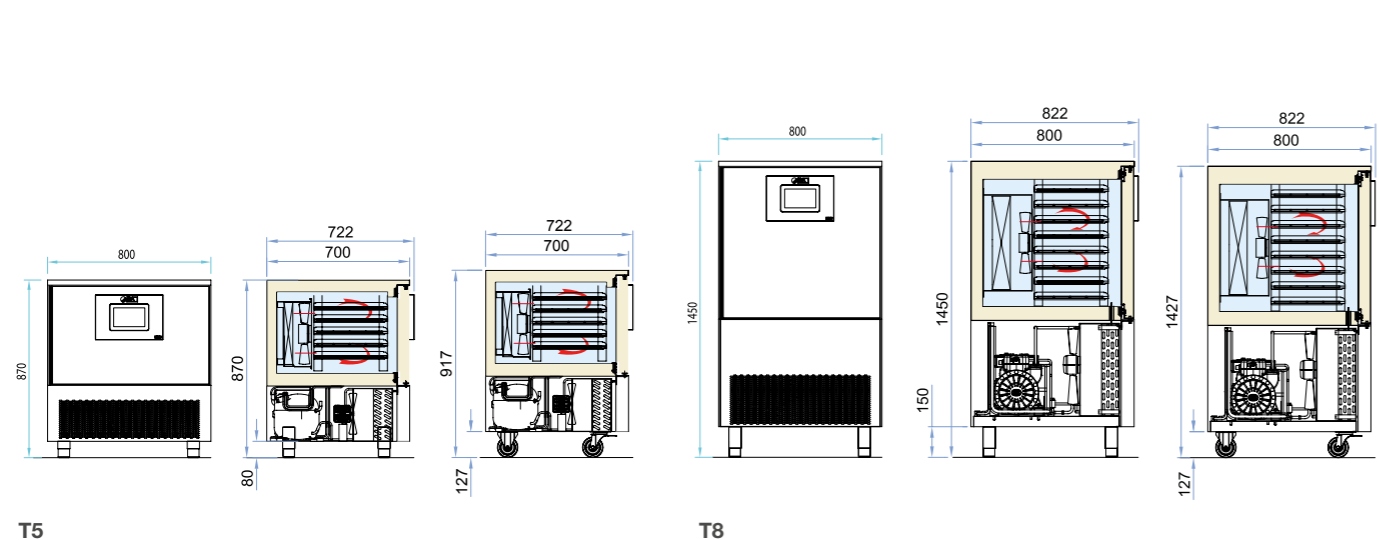
T12



T16

| Zero Essential / Multifunction  |  | T5                                  | T8                  | T12                 | T16                 |
|---|--|-------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| <b>External dimensions (LxDxH)</b><br>Dimensioni esterne (LxPxH)  | Adjustable feet<br>Piedini regolabili<br>Swivel casters<br>Ruote pivotanti | 800 x 722 x 870 mm                  | 800 x 822 x 1450 mm | 800 x 822 x 1745 mm | 800 x 822 x 1890 mm |
| <b>Capacity (gross/net)</b><br>Capacità (lorda/netta)   |  | 108 / 84 lt                         | 179 / 136 lt        | 264 / 207 lt        | 306 / 242 lt        |
| <b>Net weight</b><br>Peso netto   |  | 85 Kg                               | 157 Kg              | 205 Kg              | 218 Kg              |
| <b>Refrigeration</b><br>Refrigerazione  |  | <b>Ventilated</b><br>Ventilata      |                     |                     |                     |
| <b>Refrigerant</b><br>Refrigerante  |  | R290                                |                     |                     |                     |
| <b>Climate class</b><br>Classe climatica  |  | 4                                   |                     |                     |                     |
| <b>Operating conditions</b><br>Condizioni ambientali  |  | 30 °C / 55 %RH                      |                     |                     |                     |
| <b>Compressor (type)</b><br>Compressore (tipologia)   |  | <b>Hermetic - 1</b><br>Ermetico - 1 |                     |                     |                     |
| <b>Defrost</b><br>Sbrinamento   |  | <b>Hot gas</b><br>Gas caldo         |                     |                     |                     |
| <b>Power supply</b><br>Alimentazione  |  | 230 V / 1 Ph / 50 Hz                |                     |                     |                     |
| <b>Electrical input (nominal)</b><br>Assorbimento elettrico (regime)                                      |  | 1250 W / 5,9 A                      | 1450 W / 6,8 A      | 1600 W / 8,6 A      | 2400 W / 11,5 A     |
| <b>Electrical input (defrost)</b><br>Assorbimento elettrico (sbrinamento)                                 |  | 1005 W / 4,9 A                      | 1160 W / 5,7 A      | 2650 W / 12,7 A     | 3000 W / 15 A       |
| <b>Blast chilling capacity (+65 / +10 °C) - 90 min</b><br>Capacità di abbattimento                        |  | 25 kg                               | 35 kg               | 50 kg               | 70 kg               |
| <b>Power consumption during blast chilling (Kwh / Kg)</b><br>Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg) |  | 0,069                               | 0,0709              | 0,1007              | 0,0794              |
| <b>Freezing capacity (+65 / -18 °C) - 240 min</b><br>Capacità di surgelazione                             |  | 15 kg                               | 20 kg               | 35 kg               | 45 kg               |
| <b>Power consumption during shock freezing (Kwh / Kg)</b><br>Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg) |  | 0,2363                              | 0,2514              | 0,3158              | 0,2355              |
| <b>Noise level</b><br>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                                |                                    |
|--|--------------------------|-----------------|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Gelato setup</b><br>Allestimento gelato                           |                          |                 |  |                                    |                                    |                                    |
| <b>Gelato pans Max capacity</b><br>N. Totale Max vaschette gelato    | 5Lt                      | 360x165x120H mm | 8<br>4 per shelf<br>4 per griglia        | 12<br>4 per shelf<br>4 per griglia | 20<br>4 per shelf<br>4 per griglia | 24<br>4 per shelf<br>4 per griglia |
| <b>Shelves Max capacity</b><br>N. Totale Max griglie                 | EN 60x40                 | 600 x 400 mm    | 2  | 3                                  | 5                                  | 6                                  |
| <b>Gelato pans Max capacity</b><br>N. Totale Max vaschette gelato    | 5Lt                      | 360x250x80H mm  | 4<br>2 per shelf<br>2 per griglia        | 8<br>2 per shelf<br>2 per griglia  | 14<br>2 per shelf<br>2 per griglia | 16<br>2 per shelf<br>2 per griglia |
| <b>Shelves Max capacity</b><br>N. Totale Max griglie                 | EN 60x40                 | 600 x 400 mm    | 2  | 4                                  | 7                                  | 8                                  |
| <b>Gelato carapine Max capacity</b><br>N. Totale Max carapine gelato | 3Lt                      | ø154x160H mm    | 6<br>6 per shelf<br>6 per griglia        | 12<br>6 per shelf<br>6 per griglia | 24<br>6 per shelf<br>6 per griglia | 30<br>6 per shelf<br>6 per griglia |
| <b>Shelves Max capacity</b><br>N. Totale Max griglie                 | EN 60x40                 | 600 x 400 mm    | 1  | 2                                  | 4                                  | 5                                  |
| <b>Gelato carapine Max capacity</b><br>N. Totale Max carapine gelato | 5Lt                      | ø245x140H mm    | 3<br>3 per shelf<br>3 per griglia        | 9<br>3 per shelf<br>3 per griglia  | 12<br>3 per shelf<br>3 per griglia | 15<br>3 per shelf<br>3 per griglia |
| <b>Shelves Max capacity</b><br>N. Totale Max griglie                 | EN 60x40                 | 600 x 400 mm    | 1  | 3                                  | 4                                  | 5                                  |
| <b>Gelato carapine Max capacity</b><br>N. Totale Max carapine gelato | 7Lt                      | ø200x250H mm    | 6<br>6 per shelf<br>6 per griglia        | 12<br>6 per shelf<br>6 per griglia | 18<br>6 per shelf<br>6 per griglia | 18<br>6 per shelf<br>6 per griglia |
| <b>Gelato carapine Max capacity</b><br>N. Totale Max carapine gelato | EN 60x40                 | 600 x 400 mm    | 1<br>3 per shelf<br>3 per griglia        | 2<br>3 per shelf<br>3 per griglia  | 3<br>3 per shelf<br>3 per griglia  | 3<br>3 per shelf<br>3 per griglia  |
| <b>Pair of guide rails</b><br>Coppie guida                           | 2L (GN 1/1<br>-EN 60x40) | 360 mm          | 1 pair per shelf<br>1 coppia per griglia |                                    |                                    |                                    |

**Gastronorm - Pastry setup**  
Allestimento gastronomia - pasticceria

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

