



ABBATTITORI/CONGELATORI **CROSSWISE**

REFRIGERAZIONE

Robustezza, affidabilità e prestazioni eccellenti in ogni cucina.
Una soluzione versatile per risultati ottimali massima efficienza operativa.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

INTUITIVI E FACILI DA USARE

FUNZIONI PRINCIPALI

Gli Abbattitori/Congelatori crosswise offrono molteplici funzioni grazie a un'interfaccia utente semplice e intuitiva. Gli Abbattitori/Congelatori soddisferanno tutte le vostre esigenze grazie alle funzionalità di refrigerazione, congelamento, scongelamento e turbo cooling.

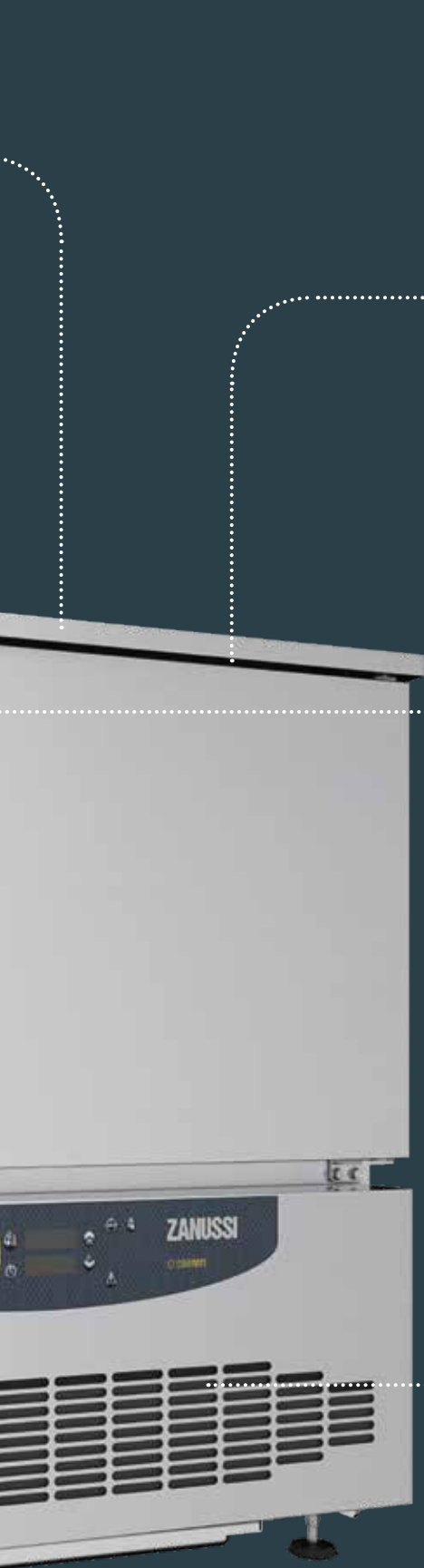
STRUTTURA MULTIFUNZIONE

La struttura è adatta sia per teglie gastronorm che per teglie pasticceria 600x400 mm. Il passo da 68 mm garantisce prestazioni più efficienti in termini di circolazione d'aria e di raffreddamento. Di conseguenza, è possibile utilizzare i contenitori GN più comuni: gli Abbattitori/Congelatori garantiscono la migliore produttività in qualsiasi condizione!

SBRINAMENTO

Lo sbrinamento automatico è attivo durante la fase di mantenimento, ma l'utente può attivare una funzione di sbrinamento manuale.





PLUG & PLAY

Installazione pronta all'uso, non necessita di collegamento alla rete idrica.

ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ

I principali elementi costruttivi sono in acciaio inox così come i supporti delle teglie e le pareti interne ed esterne. Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 60 mm, senza HCFC. Tutta la gamma di attrezzature è certificata secondo la **Classe climatica 5**, la più alta sul mercato. Ciò significa che le prestazioni sono garantite anche in condizioni ambientali critiche (40°C, 40% RH). Protezione dall'acqua IP21.

INSTALLAZIONE FACILE

Grazie alle sue dimensioni ridotte, l'Abbattitore/Congelatore crosswise può essere installato facilmente in qualsiasi cucina. Inoltre, i due modelli più piccoli sono disponibili anche nelle versioni sottotavolo, perfetti per gli spazi ridotti. Installazione flessibile grazie alla porta reversibile in loco.

NATI PER ESSERE SEMPLICI

-
- FACILITÀ DI IMPOSTAZIONE
 - FACILITÀ D'USO
 - FACILITÀ DI GESTIONE

ZANUSSI

FOODSAFE

LE FUNZIONI PRINCIPALI IN UN PANNELLO INTUITIVO

UN CUORE PULSANTE

Attraverso pochi pulsanti è possibile **accedere velocemente** a tutte le **funzioni dell'Abbattitore/Congelatore crosswise**. Ogni ciclo dispone di una temperatura e di un tempo preimpostati per poter abbattere e congelare il cibo nella modalità più appropriata. I cicli di abbattimento e congelamento possono essere eseguiti in base al tempo o alla temperatura utilizzando lo **spillone** (incluso come accessorio standard).



Abbattimento soft: ideale per cibi delicati e piccole porzioni



Abbattimento hard: ideale per prodotti difficili e grosse pezzature



Mantenimento positivo: si attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo per mantenere la temperatura desiderata (attivazione possibile anche in modalità manuale)



Congelamento: ideale per tutti i tipi di alimenti che necessitano di conservazione impeccabile per lunghi periodi



Mantenimento negativo: si attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo per mantenere la temperatura desiderata (attivazione possibile anche in modalità manuale)



Turbo cooling: ideale per produzioni a ciclo continuo



Scongelamento: ideale per scongelare gli alimenti in un ambiente controllato e sicuro nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare

LA SICUREZZA ALIMENTARE AL PRIMO POSTO

SPILLONE E ALGORITMO "ARTE"

L'Abbattitore/Congelatore crosswise dispone di una **sonda a spillone** che garantisce il corretto raggiungimento delle temperature al cuore impostate.

La temperatura al cuore può essere monitorata costantemente attraverso l'intuitivo display della temperatura.

L'Abbattitore/Congelatore crosswise di Zanussi Professional è l'unico sul mercato a disporre della funzione che permette di stimare e

visualizzare il tempo di abbattimento residuo. Questa tecnologia si chiama **"ARTE"** e offre all'utente notevoli vantaggi:

- **organizzazione più agevole** del flusso di lavoro in cucina
- **risparmio di tempo ed energia**, poiché sin dall'inizio del processo sarà possibile intuire le tempistiche di abbattimento necessarie e preparare di conseguenza gli alimenti per i cicli successivi.



SCONGELAMENTO SICURO

Il cibo surgelato è un'alternativa intelligente al cibo fresco. Quando si utilizzano alimenti surgelati, occorre prestare attenzione alla loro qualità e assicurarsi di scongelarli seguendo le **norme HACCP**. Il nuovo ciclo di scongelamento rapido garantisce il corretto rinvenimento degli alimenti in un ambiente controllato e sicuro, con la certezza di non superare mai le temperature di sicurezza, evitando la proliferazione batterica.

La funzione di scongelamento può essere attivata anche in orari non lavorativi, spingendo la produttività al massimo e sfruttando le tariffe energetiche più convenienti.



LA TECNOLOGIA CI AIUTA A OTTIMIZZARE LA SICUREZZA ALIMENTARE



CONNETTIVITÀ E TRACCIABILITÀ HACCP

L'accesso al portale di connettività permette all'operatore di monitorare il funzionamento dell'apparecchio e il rispetto delle norme HACCP. Le funzioni di connettività necessitano di un accessorio opzionale (vedi pagina 10).



FOOD SAFE CONTROL

Il **FSC** è una funzione avanzata che **mostra i dati HACCP dell'apparecchio**. Al termine di ogni processo, l'Abbattitore/Congelatore crosswise notifica all'utente la conformità allo standard HACCP. L'apparecchio può essere impostato secondo diversi standard HACCP, in base alle preferenze dell'utente.



ALLARMI DI SERVIZIO

L'Abbattitore/Congelatore crosswise è dotato di un **allarme** che aiuta l'utente a individuare velocemente l'eventuale problema riducendo così al minimo il tempo di inattività dell'apparecchio. Gli allarmi di servizio sono divisi in due gruppi:

- **problemi** che possono essere **risolti rapidamente dall'utente** (per es. guasto ventole evaporatore, sonda condensatore guasta o disconnessa, ...).
- **problemi** che necessitano di un **intervento di manutenzione** (per es. guasto ventole evaporatore, sonda condensatore guasta o disconnessa, ...).

PULIZIA FACILE

La pulizia dell'Abbattitore/Congelatore crosswise è facile e veloce:

- **forma igienica** con angoli arrotondati e scarico
- **guarnizione porta removibile** con design igienico
- **pannello ventola sollevabile** per un facile accesso all'evaporatore
- **sbrinamento automatico** durante la fase di mantenimento (l'utente può attivare la funzione di sbrinamento manuale).



SOLUZIONI FLESSIBILI, PRESTAZIONI OTTIMALI



RISTORANTE

- **Ottimizzazione del flusso di lavoro:** dal sistema cook&serve al sistema cook&chill.
- **Maggiore produttività:** scongela il cibo durante la notte in un ambiente sicuro grazie alla nuova funzione di scongelamento. Sfrutta al massimo l'attrezzatura anche durante gli orari non lavorativi.
- **Sicurezza alimentare garantita:** maggiore durata di conservazione grazie alla rapida riduzione della temperatura.



SUPERMERCATO E GASTRONOMIA

- **Maggiore qualità del cibo:** meno perdita di liquidi, cibo più tenero, calo peso ridotto al minimo.
- **Maggiore scelta di cibo:** porzioni di cibo extra disponibili in qualsiasi momento grazie alla possibilità di produrre in lotti. Meno sforzi, più tempo.
- **Sicurezza alimentare garantita:** maggiore durata di conservazione e minore rischio di deterioramento degli alimenti grazie alla rapida riduzione della temperatura.



GELATERIA

- **Qualità del gelato:** utilizzare l'abbattitore/congelatore inserendo il gelato subito dopo l'uscita dal mantecatore, permette di mantenere invariate qualità, consistenza e aspetto, garantendo una maggiore durata del prodotto e la piena soddisfazione del tuo cliente.
- **Ottimizzazione della produzione:** prepara in anticipo i dressing con frutta di stagione, conservali e servili in qualsiasi periodo dell'anno. Più qualità e scelta per i clienti, meno costi per te.



PASTRY

- **Produzione e ottimizzazione dei tempi:** pianifica e produci in anticipo anche grandi quantità di alimenti e con gli Abbattitori/Congelatori crosswise mantieni inalterata la qualità nel tempo. Se congelati correttamente, il pan di Spagna e gli altri prodotti semilavorati mantengono la stessa qualità di quelli appena sfornati.
- **Risultati di alta qualità:** il rapido abbassamento della temperatura evita la formazione di macrocristalli che possono compromettere la struttura del prodotto.

GAMMA ABBATTITORI/ CONGELATORI CROSSWISE

MODELLI SOTTOTAVOLO



Abbattitori/Congelatori crosswise 15KG

Capacità abbattitore: 15 kg
Capacità congelatore: 5 kg
5 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
762 x 708 x 850 mm
Potenza elettrica - 1,1 kW

R290 



Abbattitori/Congelatori crosswise 25KG

Capacità abbattitore: 25 kg
Capacità congelatore: 15 kg
5 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
762 x 708 x 850 mm
Potenza elettrica - 1,5 kW

R290 



Abbattitori/Congelatori crosswise 15KG

Capacità abbattitore: 15 kg
Capacità congelatore: 15/5 kg
5 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
762 x 760 x 902 mm
Potenza elettrica - 1,1 kW

R290 



Abbattitori/Congelatori crosswise 25KG

Capacità abbattitore: 25 kg
Capacità congelatore: 25/15 kg
5 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
762 x 760 x 902 mm
Potenza elettrica - 1,5 kW

R290 



Abbattitori/Congelatori crosswise 40KG

Capacità abbattitore: 40 kg
Capacità congelatore: 25 kg
10 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
762 x 760 x 1644 mm
Potenza elettrica - 3,4 kW

R290 



Abbattitori/Congelatori crosswise 80KG

Capacità abbattitore: 80 kg
Capacità congelatore: 40 kg
10 GN 2/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
1000 x 955 x 1645 mm
Potenza elettrica - 5,2 kW

R290 *



Abbattitori/Congelatori crosswise 100KG

Capacità abbattitore: 100 kg
Capacità congelatore: 65 kg
20 GN 1/1
Dimensioni esterne (LXPXH)
800 x 833 x 2232 mm
Potenza elettrica - 5,8 kW

R290 *

* Modelli R290 disponibili a partire da aprile 2026. Modelli R452A disponibili fino a marzo 2026

DESCRIZIONE	Abbattitori/ Congelatori crosswise 15 kg	Abbattitori/ Congelatori crosswise 25 kg	Abbattitori/ Congelatori crosswise 40 kg	Abbattitori/ Congelatori crosswise 80 kg	Abbattitori/ Congelatori crosswise 100 kg
Numero di griglie	5 GN1/1	5 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1
Capacità Abbattitore/ Congelatore	15/5 kg	25/15 kg	40/25 kg	80/40 kg	100/65 kg
Gas	R290	R290	R290	R290*	R290*
Configurazione	Monoblocco o sottotavolo (codici prodotto diversi)	Monoblocco o sottotavolo (codici prodotto diversi)	Monoblocco	Monoblocco	Monoblocco
Distanza tra le griglie (passo)	68 mm				
Sonda spillone	Sensore singolo (standard)				
Porta ribaltabile	Sì (possibile in loco)				
Connettività: monitora le operazioni, gestisci le ricette e scarica i dati HACCP da remoto**	Kit opzionale (LAN)				

* Modelli R290: disponibili a partire da aprile 2026. Modelli R452A: disponibili fino a marzo 2026

** Contatta il centro di assistenza Zanussi Professional per maggiori informazioni.

R290

Il gas refrigerante R290 è conforme alle normative più restrittive sul riscaldamento globale.

Questo innovativo circuito refrigerato offre grande efficienza e si traduce in costi operativi inferiori.

Le nostre soluzioni, con un potenziale di riscaldamento globale pari a 3, sono l'alternativa sostenibile da scegliere.

ACCESSORI

GRIGLIE



Griglie in acciaio inox
GN 1/1



Griglie in acciaio inox
GN 2/1



Griglie in acciaio inox
per panificazione

PER OGNI TIPO DI INSTALLAZIONE



4 ruote per Abbattitori/
Congelatori crosswise
15-25 kg (h100mm)



4 ruote per Abbattitori/
Congelatori crosswise
100 kg



Kit di fissaggio per
forno a convezione/
combi su Abbattitore/
Congelatore crosswise

DALLA A ALLA Z

PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.

LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE



**149
PAESI SERVITI**



**2.200
PARTNER DI
ASSISTENZA**



**10.000
TECNICI
QUALIFICATI**

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti.

L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.

Per ulteriori informazioni, contatta il centro di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

ZANUSSI

PROFESSIONAL



www.zanussiprofessional.it

Part of  Electrolux
Professional
Group