



ABBATTITORI/CONGELATORI CROSSWISE
REFRIGERAZIONE

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!

A PROVA DI GELO

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

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. temperatura condensatore alta, mancanza di tensione, ...)
- **problemi** che necessitano di un **intervento di manutenzione**.

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 subito dopo la preparazione del gelato ti permetterà di mantenere una qualità ed una consistenza perfetta molto più a lungo.
- **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. Pan di Spagna e altri prodotti semilavorati, se congelati correttamente, manterranno 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



Modello disponibile
con R448A



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 - 1,6 kW



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



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 - 1,6 kW



Modello disponibile
con R448A



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 - 1,2 kW



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 - 3,4 kW



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 - 4,4 kW

La gamma standard è dotata di refrigerante tipo R452

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	R452A, R448a	R452A, R448a	R452A	R452A	R452A
Alimentazione	230V 50Hz 1 220-230V 60Hz 1	220-240V 50Hz 1 220-230V 60Hz 1	380-415V 50/60Hz 3N 220-240V 60Hz 1ph	380-415V 50Hz 3N	380-415V 50Hz 3N 220-230V 60Hz 3
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	Kit opzionale (LAN)				

ACCESSORI

GRIGLIE



Griglie SS
Singola/Coppia
GN 1/1



Griglie SS
Singola/Coppia
GN 2/1



Griglie SS
Panetteria

INSTALLAZIONE



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



4 ruote per Abbattitori/
Congelatori crosswise
100 kg



Kit di fissaggio - per
forni su Abbattitori/
Congelatori crosswise

CONNETTIVITÀ

Scopri come monitorare le operazioni, gestire le ricette e scaricare i dati HACCP da remoto. Contatta il centro di assistenza Zanussi Professional per maggiori informazioni.

DALLA **A** ALLA **Z**

PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

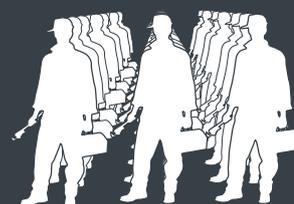
Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.



**149 PAESI
SERVITI**



**2.200 PARTNER
DI ASSISTENZA**



**10.000 TECNICI
QUALIFICATI**

LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE

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

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza previa notifica. Le fotografie non hanno valore contrattuale.