



**ABATIDORES/CONGELADORES CROSSWISE
TU EQUIPAMIENTO FRÍO**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FIABLES Y FÁCILES DE USAR

FUNCIONES BÁSICAS

Los abatidores/congeladores Crosswise ofrecen una amplia gama funcional y una interfaz de usuario simple e intuitiva. ¡Cubren todas las necesidades: desde abatimiento y congelación hasta descongelación y turbo cooling!

BASTIDOR POLIVALENTE

El bastidor admite rejillas GastroNorm y de 600x400 mm. El paso de 68 mm mejora la circulación de aire y la eficiencia al abatir. Ello permite utilizar los recipientes GN más frecuentes: ¡los abatidores/congeladores aseguran una productividad elevada en todos los niveles!

LIBRE DE ESCARCHA

Aunque la descongelación automática permanece activa durante la fase de mantenimiento, el usuario puede activar una función de descongelación manual.





PLUG & PLAY

Instalación para uso inmediato, sin necesidad de conexión a la red de agua.

SOLIDEZ Y FIABILIDAD

Los elementos principales son de acero inoxidable, como los soportes de bandeja y las paredes interiores y exteriores. Aislamiento con espuma de poliuretano de alta densidad, 60 mm de grosor y sin HCFC.

Toda la gama es de **Clase climática 5**, la máxima calificación energética del mercado. Ello garantiza las prestaciones incluso en condiciones climáticas extremas (40 °C, HR 40 %). Protección IP21 contra el agua.

FÁCIL INSTALACIÓN

Gracias a su reducido tamaño, el abatidor/congelador Crosswise se adapta fácilmente a cualquier cocina. Además, los dos modelos más compactos ahora están disponibles en configuraciones bajomostrador y monobloque, que encajan a la perfección en espacios limitados. La puerta reversible in situ ofrece gran flexibilidad de instalación.

NACIDO PARA LA SENCILLEZ

-
- FÁCIL DE MONTAR
 - FÁCIL DE USAR
 - FÁCIL DE SUPERVISAR

ZANUSSI

FOODSAFE

FUNCIONES BÁSICAS EN UN PANEL DE CONTROL SENCILLO

UN CORAZÓN PENSANTE

Con pocos botones, el panel ofrece un **acceso rápido** a todas las **funciones del abatidor/congelador Crosswise**. Los ajustes predefinidos de temperatura y tiempo en cada ciclo optimizan el enfriamiento y la congelación. La **sonda interna** (incluida de serie) permite realizar ciclos de abatimiento/congelación por tiempo o por temperatura.



Abatimiento suave: ideal para alimentos delicados y raciones pequeñas



Abatimiento intenso: ideal para comidas densas y piezas enteras



Mantenimiento positivo: se activa automáticamente al final de cada ciclo para conservar la temperatura objetivo (también se puede activar a mano)



Congelación: ideal para todo tipo de alimentos (crudos, semicocinados o totalmente cocinados)



Mantenimiento negativo: se activa automáticamente al final de cada ciclo para conservar la temperatura objetivo (también se puede activar a mano)



Turbo cooling (enfriamiento turbo): ideal para la producción ininterrumpida



Descongelación: ideal para descongelar los alimentos en un entorno controlado, conforme a las normas de seguridad alimentaria

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA PRIMERO

SONDA INTERNA Y ARTE

El abatidor/congelador Crosswise lleva una **sonda interna monosensor**, ¡ideal para enfriar/congelar los alimentos hasta el núcleo!

La temperatura interna puede supervisarse en todo momento con el intuitivo indicador de temperatura. El abatidor/congelador Crosswise de Zanussi Professional es el único equipo del mercado con cuenta regresiva en tiempo real.

Esta tecnología denominada **ARTE** ofrece importantes ventajas al usuario:

- **Organización más fácil** del flujo de trabajo en la cocina.
- **Sin malgastar tiempo ni alimentos**, porque desde el principio se sabe si el proceso cumple las **normas de seguridad alimentaria**.



DESCONGELACIÓN SEGURA

Los alimentos congelados son una buena alternativa a los alimentos frescos. Te permiten controlar la calidad alimentaria y tener la certeza de que descongelas conforme a las **normas HACCP**. La función de descongelación amplía las prestaciones básicas del abatidor/congelador Crosswise. Garantiza una descongelación meticulosa de la comida en un entorno controlado y seguro hasta dejarla lista para cocinar o recalentar.

La **función de descongelación** también puede emplearse fuera del horario laboral, para maximizar la productividad y aprovechar las mejores tarifas energéticas.



LA TECNOLOGÍA NOS AYUDA A MAXIMIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



CONECTIVIDAD Y CONTROL HACCP

El acceso al portal de conectividad permite a los usuarios supervisar el equipo y demostrar el cumplimiento de HACCP. Se necesita un accesorio opcional para la conectividad (consulte la página 10).



CONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La función avanzada **FSC muestra el estado HACCP** del equipo. Al final de cada proceso, el abatidor/congelador Crosswise informa al usuario sobre el cumplimiento de las normas HACCP para evitar intoxicaciones alimentarias. El equipo puede ajustarse según distintas normas HACCP para que el usuario elija la que prefiera.



ALARMAS DE SERVICIO

El abatidor/congelador Crosswise tiene una **función de alarma** que guía al usuario para detectar enseguida el posible problema y minimizar el tiempo de inactividad del equipo. Hay dos grupos de alarmas de servicio:

- **problemas rápidos de resolver por el usuario** (por ejemplo, alta temperatura del condensador, corte eléctrico...)
- **problemas que requieren la intervención del servicio técnico** (por ejemplo, fallo del ventilador del evaporador, sonda del condensador defectuosa o desconectada...).

FÁCIL LIMPIEZA

La limpieza del abatidor/congelador Crosswise es fácil y rápida:

- **forma higiénica** con ángulos redondeados y desagüe
- **junta de puerta extraíble** con diseño higiénico
- **panel de ventilador abisagrado abatible** para acceder al evaporador
- **Descongelación automática** durante la fase de mantenimiento (el usuario puede activar una función de descongelación manual).



SOLUCIÓN FLEXIBLE, RENDIMIENTO ÓPTIMO



RESTAURANTE

- **Optimización del flujo de trabajo:** Cambio de un sistema Cook&Serve a un sistema Cook&Chill.
- **Aumento de la productividad:** Con la nueva función de descongelación puedes descongelar los alimentos por la noche en un entorno seguro. Sacarás el máximo partido al equipo incluso fuera del horario de trabajo.
- **Seguridad alimentaria garantizada:** La veloz reducción de la temperatura prolonga la conservación de los alimentos.



SUPERMERCADO Y GASTRONOMÍA

- **Mayor calidad alimentaria:** Menos pérdidas por goteo, alimentos más tiernos, menor reducción de peso.
- **Mayor oferta alimentaria:** Más raciones disponibles en cualquier momento con la producción en lote. Menos esfuerzo, más tiempo.
- **Seguridad alimentaria garantizada:** La veloz reducción de la temperatura prolonga la conservación y reduce el riesgo de descomposición.



HELADERÍA

- **Calidad de los helados:** El uso inmediato del abatidor/congelador después de preparar el helado ayuda a transformar su contenido residual de agua en microcristales. El helado conservará una textura perfecta durante más tiempo.
- **Optimización de la producción:** Puedes preparar con antelación los aderezos de fruta de temporada, conservarlos y utilizarlos en cualquier estación. Más calidad y variedad para los clientes, costes más optimizados para ti.



REPOSTERÍA

- **Optimización de la producción y el tiempo:** Puedes planificar con antelación grandes cantidades, congelar y conservar adecuadamente las que sobren. Los bizcochos y otros productos semiacabados conservan la misma calidad que recién horneados si se congelan correctamente.
- **Resultados de alta calidad:** La veloz reducción de la temperatura impide la formación de macrocristales, que pueden alterar la estructura del producto.

GAMA DE ABATIDORES/ CONGELADORES CROSSWISE

MODELOS BAJOMOSTRADOR



Abatidor/congelador Crosswise 15 KG

Capacidad de abatimiento: 15 kg
Capacidad de congelación: 5 kg
5 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
762 x 708 x 850 mm
Potencia eléctrica - 1,1 kW

R290



Abatidor/congelador Crosswise 25 KG

Capacidad de abatimiento: 25 kg
Capacidad de congelación:
15 kg5 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
762 x 708 x 850 mm
Potencia eléctrica - 1,5 kW

R290



Abatidor/congelador Crosswise 15 KG

Capacidad de abatimiento: 15 kg
Capacidad de congelación: 15/5 kg
5 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
762 x 760 x 902 mm
Potencia eléctrica - 1,1 kW

R290



Abatidor/congelador Crosswise 25 KG

Capacidad de abatimiento: 25 kg
Capacidad de congelación: 25/15 kg
5 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
762 x 760 x 902 mm
Potencia eléctrica - 1,5 kW

R290



Abatidor/congelador Crosswise 40 KG

Capacidad de abatimiento: 40 kg
Capacidad de congelación: 25 kg
10 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
762 x 760 x 1644 mm
Potencia eléctrica - 3,4 kW

R290



Abatidor/congelador Crosswise 80 KG

Capacidad de abatimiento: 80 kg
Capacidad de congelación: 40 kg
10 GN 2/1
Medidas externas (AnxFxAI)
1000 x 955 x 1645 mm
Potencia eléctrica - 5,2 kW

R290 *



Abatidor/congelador Crosswise 100 KG

Capacidad de abatimiento: 100 kg
Capacidad de congelación: 65 kg
20 GN 1/1
Medidas externas (AnxFxAI)
800 x 833 x 2232 mm
Potencia eléctrica - 5,8 kW

R290 *

* Modelos R290 disponibles a partir de abril de 2026. Modelos R452A disponibles hasta marzo de 2026.

DESCRIPCIÓN	Abatidores/ congeladores Crosswise 15 kg	Abatidores/ congeladores Crosswise 25 kg	Abatidores/ congeladores Crosswise 40 kg	Abatidores/ congeladores Crosswise 80 kg	Abatidores/ congeladores Crosswise 100 kg
Número de rejillas	5 GN1/1	5 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1
Capacidad de abatimiento/ congelación	15/5 kg	25/15 kg	40/25 kg	80/40 kg	100/65 kg
Gas	R290	R290	R290	R290*	R290*
Configuración	Monobloque o bajomostrador (códigos de producto distintos)	Monobloque o bajomostrador (códigos de producto distintos)	Monobloque	Monobloque	Monobloque
Distancia entre rejillas (paso)	68 mm				
Sonda interna	Monosensor (de serie)				
Puerta reversible	Sí (posible in situ)				
Conectividad: te permite monitorizar operaciones, ad- ministrar recetas y descargar datos HACCP a distancia.**	Kit opcional (LAN)				

* Modelos R290: disponibles a partir de abril de 2026. Modelos R452A: disponibles hasta marzo de 2026.

** Consulta al servicio de Zanussi Professional para obtener más información.

R290

El gas refrigerante R290 cumple las normas más estrictas sobre calentamiento global.

Este innovador circuito refrigerado ofrece excelente eficiencia y resultados con menos costes operativos.

Con un potencial de calentamiento de 3, nuestras soluciones son la alternativa sostenible ideal.

ACCESORIOS

REJILLAS



Rejillas de acero inoxidable
GN 1/1



Rejillas de acero inoxidable
GN 2/1



Rejillas de acero inoxidable para repostería

INSTALACIÓN



4 ruedas para abatidores/
congeladores Crosswise
15-25 kg
(Al 100 mm)



4 ruedas para abatidores/
congeladores Crosswise
100 kg



Kit de apilado para horno de convección/
combi sobre abatidor/congelador
Crosswise

DE LA A LA Z

PROGRAMA DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Donde sea que te encuentres, Zanussi Professional está siempre presente con sus propios técnicos para garantizarte un servicio fiable y soluciones a medida. Con su exclusiva y amplia red de servicio, Zanussi Professional está siempre a tu lado.

MANTÉN EL RENDIMIENTO DE TU EQUIPO



**SERVICIO EN
149 PAÍSES**

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo con los manuales y recomendaciones de Zanussi Professional es esencial para evitar problemas inesperados.



**2.200 SOCIOS
DE SERVICIO**

El Servicio de atención al cliente de Zanussi Professional ofrece diversos paquetes de servicios a medida.



**10.000
TÉCNICOS
CUALIFICADOS**

Si necesitas más información, solicítala a tu centro de servicio preferido de Zanussi Professional.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.es

Part of  Electrolux
Professional
Group

ZANUSSI
PROFESSIONAL



La empresa se reserva el derecho a modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso. Las fotografías no son contractualmente vinculantes.