

# El poder de la simplicidad

Abatidores Crosswise



# Tú hablas...

Busco un abatidor resistente y fiable con funciones básicas.

Necesito programas de abatimiento y congelación conformes con la normativa de higiene alimentaria y que hagan el seguimiento de los datos HACCP.

Mi empresa necesita un producto fácil de usar para preparar grandes cantidades de alimentos sin comprometer la calidad ni la seguridad alimentaria.



# ...nosotros escuchamos

Y podemos ayudarte con una solución sencilla y sólida, con funciones esenciales y la posibilidad de instalarla también bajo el mostrador para que quepa incluso en espacios reducidos.

El abatidor/congelador está diseñado para que sea tu socio de confianza en la cocina y garantice la seguridad alimentaria en el día a día, así como una fácil gestión de HACCP mediante servicios de conectividad.



## Gran durabilidad

Diseño fiable y robusto para un rendimiento duradero



## Máxima simplicidad

Funciones básicas al alcance de la mano



## Abatimiento en espacios reducidos

Flexibilidad extrema en instalaciones con espacio limitado



## Preparado para OnE Connected

Acceso en tiempo real desde cualquier dispositivo inteligente

# Durabilidad y seguridad alimentaria en mente



Disfruta de alimentos frescos y seguros durante más tiempo con nuestra solución duradera, optimizada para ofrecer calidad, eficacia y ahorro de costes.



## Gran durabilidad

Nuestros abatidores/congeladores están diseñados con componentes de acero inoxidable duraderos y de alta calidad, que garantizan un rendimiento excepcional incluso en las condiciones más duras.

Con la clase climática 5 puedes estar seguro de que nuestros congeladores ofrecerán un rendimiento fiable y te proporcionarán tranquilidad. Nuestra función de descongelación automática evita la acumulación de hielo, lo que contribuye a la durabilidad y longevidad de los congeladores a lo largo del tiempo.



## Gran fiabilidad gracias a su sólido diseño



## Mantén el frío con abatimiento continuo

La función Turbo Cooling del abatidor/congelador garantiza un funcionamiento continuo a la temperatura adecuada, por lo que es perfecto para la producción ininterrumpida, para ahorrar tiempo y aumentar la eficiencia.



## Más eficiente con Cook&Chill: mejora la productividad, la seguridad y la sostenibilidad

La implantación del proceso Cook&Chill se adapta a las necesidades de cualquier segmento empresarial, incluyendo la optimización del horario de trabajo y el aumento de la productividad, al mismo tiempo que garantiza la seguridad alimentaria y la reducción del desperdicio de alimentos.

Empareja tu abatidor/congelador con el horno de convección Crosswise para aprovechar este proceso.



# Seguridad alimentaria ¡Más sencilla y segura!

El abatidor/congelador realiza operaciones constantes una y otra vez gracias a una estructura mecánica sólida y resistente para trabajar con la máxima sencillez de forma segura. \*



## \* Funcionamiento impecable con una sencilla pantalla digital

Nuestra pantalla simplificada facilita el ajuste de los ciclos con sólo pulsar una tecla, para ahorrar tiempo. El control de la temperatura y el tiempo también es fácil con la pantalla brillante y vívida, lo que simplifica las operaciones diarias.



Escanea el código QR para obtener más información



## Flexibilidad y gran rendimiento

Puede instalarse de manera flexible cuando el espacio es limitado pero las prestaciones deben ser grandes. Extrema flexibilidad de aplicación con soportes de rejilla polivalentes, aptos tanto para bandejas GastroNorm como para bandejas de panadería



La versión bajo mostrador es ideal para ahorrar espacio en la cocina



## Alta precisión

Optimiza la productividad y acude en persona solo cuando sea necesario: ARTE 2.0 es un algoritmo de alta precisión, capaz de determinar cuándo se completará el ciclo de funcionamiento. Todos los modelos incluyen de serie una sonda de temperatura interna de un sensor para controlar los procesos.



## Seguridad de los alimentos

Total tranquilidad con la seguridad y calidad garantizadas de conformidad con la normativa de higiene alimentaria y HACCP.



## Ciclo de descongelación rápida

Descongela los alimentos de manera segura en un entorno controlado y lleva los alimentos congelados a una temperatura apta para cocinarlos. Aumenta la productividad ejecutando el ciclo de descongelación durante la noche para evitar las horas punta.



## Disfruta de operaciones sin estrés

Operaciones sin estrés: ahora, con los servicios conectados, es posible supervisar el estado del equipo, almacenar datos de HACCP y modificar a distancia algunos parámetros del equipo.



# Te presentamos nuestra familia de abatidores/ congeladores

Nuestra gama de abatidores/congeladores ofrece gran resistencia y longevidad. Gracias a su gran durabilidad, puedes confiar en que tu inversión durará muchos años. Es una opción excelente para quienes buscan una solución fiable, duradera y con una buena relación calidad-precio.



15/5 kg - 5 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
762x760x902 mm  
Potencia eléctrica - 0,73 kW



Versión disponible con R448



25/15 kg - 5 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
762x760x902 mm  
Potencia eléctrica - 1,58 kW



Versión disponible con R448



40/20 kg - 10 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
762x760x1644 mm  
Potencia eléctrica - 2,88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
1000x955x1645 mm  
Potencia eléctrica - 3,96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
800x833x2232 mm  
Potencia eléctrica - 4,4 kW



## Flexibilidad extrema en instalaciones con espacio limitado

Flexibilidad de instalación, con la nueva versión bajo mostrador puede adaptarse a una gran variedad de entornos de cocina.



15/5 kg - 5 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
762x708x850 mm  
Potencia eléctrica - 0,73 kW



Versión disponible con R448



25/15 kg - 5 GN 1/1  
Medidas externas (AnxFxAI)  
762x708x850 mm  
Potencia eléctrica - 1,58 kW



Versión disponible con R448

**Si tienes un restaurante, una pastelería o una heladería, este equipo sólido y fiable satisfará tus necesidades.**

Revoluciona tu cocina con un abatidor/ congelador: una gran solución para mejorar la seguridad alimentaria y mantener una gran calidad de los alimentos, al tiempo que maximizas la eficiencia y aprovechas todo tu tiempo al máximo.

La gama estándar tiene gas refrigerante R452

# La marca OnE, el partner OnE

Electrolux Professional es el **partner de confianza OnE** que hace que tu vida laboral sea cada día más fácil, más rentable y realmente sostenible.

Con la **sostenibilidad** en mente, lideramos el diseño de soluciones completas e integradas que ofrecen **una mayor productividad en tu negocio y unos costes de vida útil de tu maquinaria más bajos.**

**Completa las soluciones adaptadas a tu negocio. Electrolux Professional ofrece una visión de 360° de tu negocio, que incluye soluciones, productos y servicios.**



**Congelador ecostore<sup>HP</sup>**  
Conservación óptima de los alimentos con congeladores ecostore<sup>HP</sup>



**Máquina de helados**  
Los dispensadores de helados suaves, pequeños, silenciosos y potentes, darán un nuevo impulso a tu negocio.



**Hornos Crosswise**  
Ofrecen rentabilidad y tranquilidad



**Trinity Pro**  
Rebana, trocea, haz juliana, corta y emulsiona

Puedes confiar en nuestros **accesorios y consumibles originales**, rigurosamente examinados por expertos de Electrolux Professional para garantizar la eficacia y durabilidad de tu equipo, además de la seguridad de los usuarios.



Escanea el código QR para conocer nuestros accesorios y consumibles



Kit de conectividad



Rejilla de acero inoxidable



Kit de ruedas



Sonda de temperatura interna de dos sensores



# Essentia

## Nuestro equipo, a tu servicio.

## En todo momento, en todo lugar.

Essentia es **el corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

### Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio** que hace tu vida laboral más fácil.

### Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento **de acuerdo con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.



Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



**Mira el vídeo**  
para obtener más información



La excelencia define todo cuanto hacemos. Anticipándonos a las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



[www.electroluxprofessional.com/es/](http://www.electroluxprofessional.com/es/)

## Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

