

## cellules mixtes CW

### Cellule de refroidissement mixte Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R452A)

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**725214 (ECBCFA040SE)**

Cellule de Refroidissement  
40kg & Congélation 25kg -  
10 niveaux GN1/1 ou  
600x400 au pas de 65 mm,  
compatible avec Four à  
Convection 10x1/1GN  
R452A.

### Description courte

#### Repère No.

Cellule de refroidissement/congélateur avec affichage numérique de la température et de l'heure. Pour 10 bacs GN 1/1 ou 600x400 mm (h = 65 mm). Capacité de charge : réfrigération 40 kg ; congeler 25 kg. Détection automatique de l'insertion de la sonde alimentaire. Dégivrage automatique et manuel. Estimation du temps restant réel de refroidissement rapide (A.R.T.E.). Fonction de refroidissement turbo. Fonction de décongélation. Alarmes HACCP et Service avec enregistrement des données. Connectivité prête. Température d'air de fonctionnement : +10/-34°C. Sonde alimentaire à capteur unique. Principaux composants en acier inoxydable 304 AISI. Coins arrondis internes et drain. Évaporateur avec protection antirouille. Performances garanties à température ambiante de +40°C. Isolation Cyclopentane (sans HCFC, CFC et HFC). Gaz réfrigérant R452a (sans HCFC ni CFC). Groupe frigorifique intégré.

### Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement rapide : 40 kg de 90°C à 3°C en moins de 90 minutes.
- Cycle de refroidissement avec cycles pré-réglés automatiques :
  - Soft refroidissement doux (température de l'air 0°C), idéal pour les aliments délicats et les petites portions.
  - Hard refroidissement dur (température de l'air -12°C), idéal pour les aliments solides et les morceaux entiers.
- Cycle de congélation avec cycles pré-réglés automatiques (température de l'air -36°C), idéal pour tous les types d'aliments (crus, mi-cuits ou entièrement cuits).
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- Cycle de décongélation (température de l'air 7°C), idéal pour décongeler les aliments dans un environnement contrôlé et sûr.
- Possibilité de changer la température de la cavité pour les cycles turbo refroidissement et décongélation
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE) pour une planification plus facile des activités.
- En standard, sonde de température à cœur à 1 capteur.
- Compatible avec une surveillance HACCP embarquée.
- Performances garanties à des températures ambiantes de +40°C (Classe climatique 5).
- Dégivrage automatique et/ou manuel
- [NOT TRANSLATED]
- Structure interne polyvalente adaptée aux bacs gastronomes, aux plateaux de boulangerie ou aux bacs à glace.

### Construction

- IP21 Indice de protection.
- Pas de connexion hydraulique nécessaire.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- L'eau de dégivrage peut être évacuée soit par raccordement à une vidange, soit récupérée dans un bac (en option).
- Groupe logé
- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Structure de porte chauffée automatiquement.
- Porte réversible sur site
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

### TIT\_UI Data Management

- Le panneau de commande est doté de deux écrans de grande dimension affichant : le temps, la température à cœur, le compte à rebours, les

APPROBATION: \_\_\_\_\_

alarmes et les informations de service.

- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).

### TIT\_Sustainability



- Maintien à +3 °C pour le refroidissement ou -20 °C pour la congélation, activé automatiquement à la fin de chaque cycle, pour économiser de l'énergie et maintenir la température cible (l'activation manuelle est également possible)
- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.

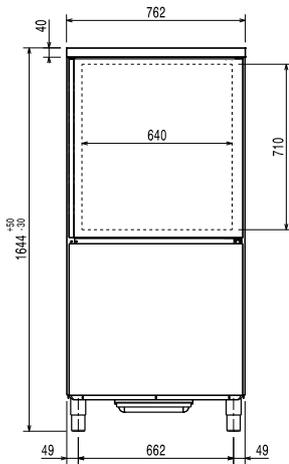
### Accessoires inclus

- 1 X Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213

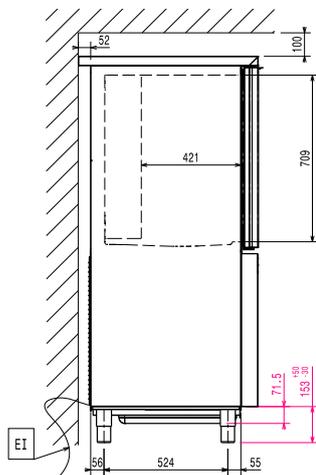
### Accessoires en option

- Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213
- 4 roues pour cellules de refroidissement PNC 881284
- Glissières pour cellules 28kg GN1/1 PNC 881518
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox PNC 921101
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 PNC 922115
- Guides latéraux 7 niveaux au pas de 80 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 PNC 922116
- Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours électriques 10 GN 1/1 PNC 922121
- Guides latéraux 10 niveaux au pas de 60 mm, pour fours gaz 10 GN 1/1 PNC 922122
- Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922128
- Chariot de chargement pour 10 GN1/1 PNC 922130
- Kit cadre pour structure mobile 10 GN1/1 PNC 922201
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Module de communication IOT pour cellule de refroidissement mixte PNC 922419

Avant

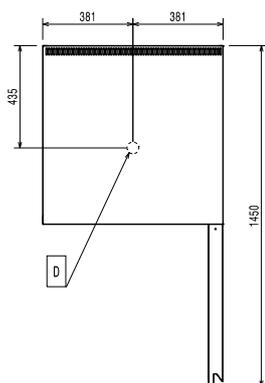


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

**Voltage :**

725214 (ECBCFA040SE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Puissance de raccordement** 1.2 kW

### Installation

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Capacité

**Nb/type de grilles** 10 (GN 1/1; 600x400)

**Nb et type de bacs :** 10 (360x250x80h)

### Informations générales

**Largeur extérieure** 762 mm

**Profondeur extérieure** 760 mm

**Hauteur extérieure** 1644 mm

**Poids net :** 140 kg

**Poids brut :** 157 kg

**Volume brut :** 1.3 m<sup>3</sup>

### Données de refroidissement

**Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :**

-20 °C

[NOT TRANSLATED] air

### Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

**Temps de refroidissement (+65°C à +10°C):** 79 min

**Capacité de chargement (refroidissement):** 40 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10° C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

### Certifications ISO

**ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

### Durabilité

**Type de fluide réfrigérant :** R452A

**GWP Index:** 2141

**Puissance frigorifique :** 3244 W

**Poids de fluide réfrigérant :** 1500 g

**Temps de refroidissement (+65°C à +10°C)** 0.0697 kWh/kg