

cellules mixtes CW
Cellule de refroidissement mixte
Crosswise - 80kg 10GN 2/1 (R452A)

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



725218 (ECBCFA080SE)

Cellule de Refroidissement
80 kg & Congélation 40kg -
10 niveaux GN2/1 ou
600x400 au pas de 65 mm
compatible avec Four à
Convection 10x2/1GN -
R452a
Disponible jusqu'à février
2025 sera remplacée par
725524

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement/congélateur avec affichage numérique de la température et de 1 heure. Pour 10 bacs GN 2/1 ou 600x400 mm (h = 65 mm). Capacité de charge : réfrigération 80 kg ; congeler 40 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

- 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)
- Cycle de refroidissement rapide : 80 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
- Cycle de congélation : 40 kg de 90°C à -36°C.
- Structure interne polyvalente adaptée aux bacs gastronomiques, aux plateaux de boulangerie ou aux bacs à glace.
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

APPROBATION:

Interface utilisateur et gestion des données

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

Développement durable



- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.

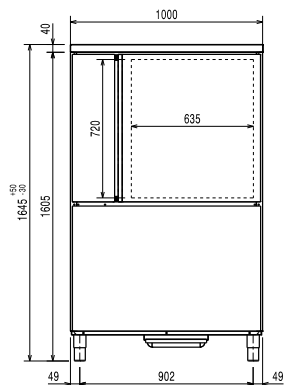
Accessoires inclus

- 1 X Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213

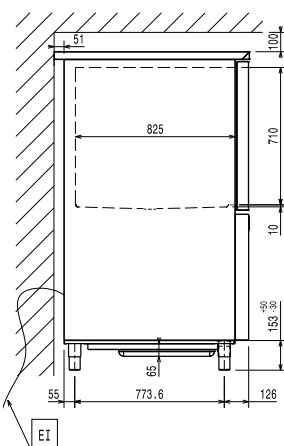
Accessoires en option

- SUPPORT STRUCTURE BCF 56KG 10GN2/1 PNC 880075 ☐
- Chariot porte structure pour fours 10 GN 1/1 et 10 GN 2/1 PNC 922128 ☐
- Kit structure mobile pour 10 GN2/1 PNC 922202 ☐

Avant

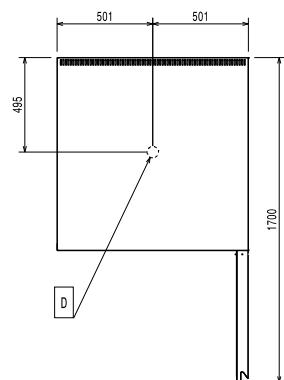


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 380-415 V/3N ph/50 Hz
Puissance de raccordement 3.4 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 2/1; 600x800)
Nb et type de bacs : 15 (360x250x80h)

Informations générales

Largeur extérieure 1000 mm
Profondeur extérieure 1006 mm
Hauteur extérieure 1645 mm
Poids net : 220 kg
Poids brut : 252 kg
Volume brut : 1.92 m³

Données de refroidissement

Puissance frigorifique à une température d'évaporation de : -20 °C

French Type de refroidissement du condenseur air

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.

Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C): 108 min
Capacité de chargement (refroidissement): 80 kg

Certifications ISO

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

Durabilité

Type de fluide réfrigérant : R452A
GWP Index: 2141
Puissance frigorifique : 3710 W
Poids de fluide réfrigérant : 3700 g
Temps de refroidissement (+65°C à +10°C) 0.0767 kWh/kg