

cellules mixtes CW  
Cellule de refroidissement mixte  
Crosswise - 100 kg 20GN 1/1 (R452A)

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



725222 (ECBCFA100SE)

Cellule Crosswise de  
Refroidissement 100kg &  
Congélation 65kg - 20  
niveaux GN1/1 ou 600x400  
au pas de 65 mm,  
compatible avec Four à  
Convection 20x1/1GN  
R452A Fonction  
décongélation

## Description courte

### Repère No.

Cellule de refroidissement/congélateur avec affichage numérique de la température et de l'heure. Pour 20 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 R290a (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 : 100 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 : 65 kg de 90°C à -36°C.
- [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.
- Porte réversible sur site
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

## Interface utilisateur et gestion des

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

**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.

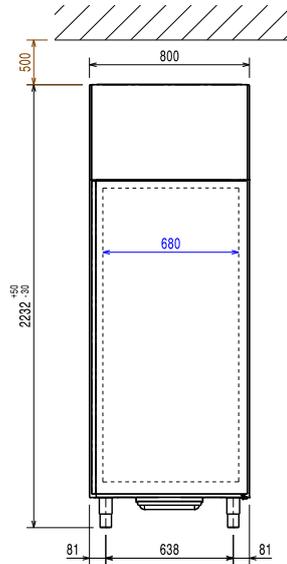
**Accessoires inclus**

- 1 X Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213

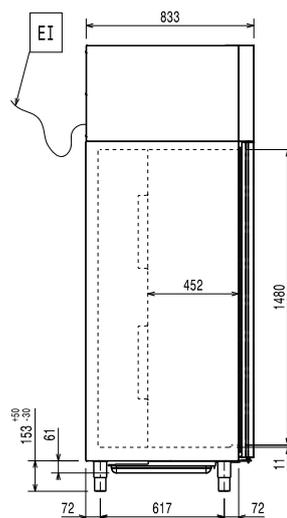
**Accessoires en option**

- Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213
- Rail structure pour cellule 54 kg GN1/1 PNC 881182
- Kit 4 roulettes pour cellule de refroidissement Crosswise 100 kg - h 100mm. A monter sur site . PNC 881297
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101
- Paire de grilles inox GN 1/1 PNC 922017
- Grille inox GN 1/1 PNC 922062
- Chariot porte structure pour fours 20 GN 1/1 PNC 922132
- Socle-support pour structure mobile 20 GN1/1 PNC 922141
- Structure mobile - Pas de 60 mm pour 20 GN1/1 ( sans chariot porte structure 922132) PNC 922203
- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 niveaux GN1/1 PNC 922205
- Grille inox 600x400 PNC 922264
- Module de communication IOT pour cellule de refroidissement mixte PNC 922419
- POE commutateur PNC 922432

Avant

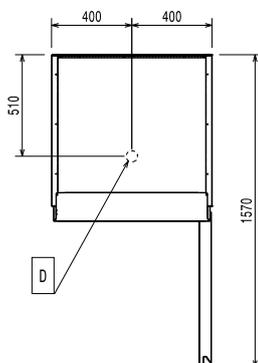


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus


**Électrique**
**Circuit breaker required**
**Voltage :** 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Puissance de raccordement** 4.4 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** 20 (GN 1/1; 600x400)

**Nb et type de bacs :** 20 (360x250x80h)

**Informations générales**
**Largeur extérieure** 800 mm

**Profondeur extérieure** 833 mm

**Hauteur extérieure** 2232 mm

**Poids net :** 230 kg

**Poids brut :** 269 kg

**Volume brut :** 1.83 m<sup>3</sup>
**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):**

100 min

**Capacité de chargement (refroidissement):**

100 kg

**Temps de congélation (+65°C à -18°C):**

270 min

**Capacité de chargement (congélation):**

65 kg

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

**Durabilité**
**Type de fluide réfrigérant :** R452A

**GWP Index:** 2141

**Puissance frigorifique :** 5440 W

**Poids de fluide réfrigérant :** 2400 g

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

0.0689 kWh/kg

**Consommation d'énergie, cycle de congélation:**

0.2335 kWh/kg