

cellules mixtes CW

CELLULE MIXTE CROSSWISE 40Kg

CAPACITE10 GN1/1 R290

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


725522 (ECBCFA040SE)

Cellule Crosswise de
 Refroidissement 40kg &
 Congélation 25kg - 10
 niveaux GN1/1 ou 600x400
 au pas de 65 mm,
 compatible avec Four à
 Convection 10xGN1/1.
 Fonction décongélation
 R290.

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 R290 (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 : 40 kg de 90°C à 3°C en moins de 90 minutes.
- Cycle de congélation : 25 kg de 90°C à -36°C.
- 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.
- Structure interne polyvalente adaptée aux bacs gastronomiques, aux plateaux de boulangerie ou aux bacs à glace.
- 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]

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

APPROBATION: _____

d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

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.

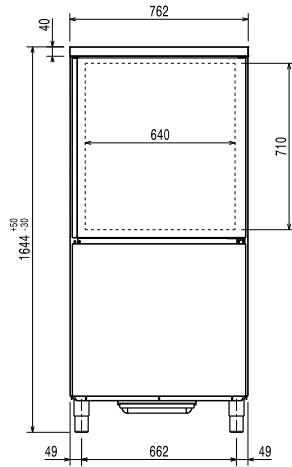
**Accessoires inclus**

- 1 X Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213

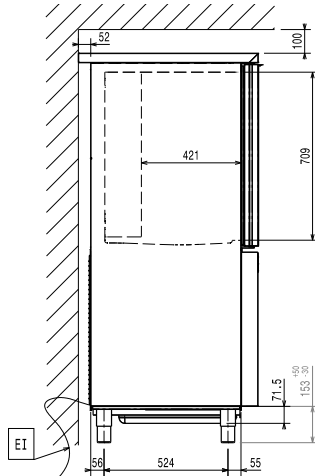
Accessoires en option

- Glissières pour cellules 28kg GN1/1 PNC 881518 ☐
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101 ☐
- 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 ☐

Avant

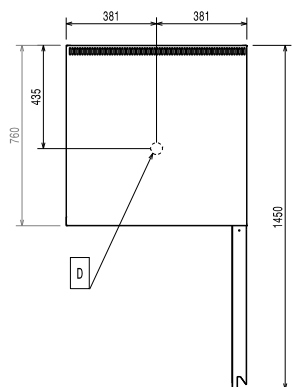


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	380-415 V/3N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	3.4 kW
Type de prise	Cable without plug
Ampérage minimum :	0A

Installation

Espace autour de l'appareil 5 cm sur les côtés et à l'arrière
 Veuillez consulter et suivre les instructions d'installation détaillées fournies avec l'appareil.

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
Largeur intérieure :	640 mm
Profondeur intérieure :	419 mm
Hauteur intérieure :	730 mm
Poids net :	140 kg
Poids brut :	157 kg
Volume brut :	1.3 m³
Construction externe :	inox AISI 304
Construction interne :	inox AISI 304
Panneaux côté extérieurs :	inox AISI 304
Panneaux dessus extérieurs :	inox AISI 304
Construction porte extérieure	inox AISI 304
Construction panneau interne	inox AISI 304
Certification	CB;CE;UKCA
Groupe de certification/Type réf :	CWF40B
Certifications:	CB;CE;UKCA
Nb de niveaux et au pas de :	10; 68 mm

Emission d'air

Chaleur latente:	
725522 (ECBCFA040SE)	0 W
Chaleur sensible:	
725522 (ECBCFA040SE)	0 W

Données de refroidissement

Type de contrôle :	Electronique
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-10 °C
Température de fonctionnement mini :	-36 °C
Température de fonctionnement maxi :	90 °C
Température de condensation	0 °C
Type de fluide réfrigérant :	
French Type de refroidissement du condenseur	air
Température ambiante	0 °C

Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65° C à +10°C):	84 min
--	--------



Electrolux
PROFESSIONAL

cellules mixtes CW
CELLULE MIXTE CROSSWISE 40Kg
CAPACITE10 GN1/1 R290

Temps de congélation (+65°C à -18°C): 236 min

Capacité de chargement (congélation): 25 kg

Essai réalisé en salle d'essai à 30°C pour refroidir/congeler (+10°C/-18°C) une charge complète de plateaux de 40 mm de profondeur remplis de purée de pommes de terre uniformément répartie jusqu'à une hauteur de 35 mm à une température de départ comprise entre 65° et 80°C en 120/270 min.

Certifications ISO

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

Durabilité

Niveau sonore : 67 dBA

Type de fluide réfrigérant : R290

GWP Index: 3

Puissance frigorifique : 4837 W

Poids de fluide réfrigérant : 140 g

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C) 0.0737 kWh/kg

Consommation d'énergie, cycle de congélation: 0.2553 kWh/kg

Classe climatique: 5



cellules mixtes CW
CELLULE MIXTE CROSSWISE 40Kg CAPACITE10 GN1/1 R290

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.27