

**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**40/25 kg, per 10 teglie GN 1/1 o 400x600**  
**mm, da +3° a -36°C in cella. Gas R452a**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**725214 (ECBCFA040SE)**

Abbattitore/congelatore  
crosswise, capacità 40/25  
kg, per 10 teglie GN 1/1 o  
400x600 mm, da +3° a -36°  
C in cella. Gas R452a

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm ). Capacità di carico: abbattimento 40 kg, congelamento 25 kg. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Funzione di scongelamento. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Predisposto per la connettività. Temperatura in cella: +10°/-36°C. Sonda a sensore singolo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Evaporatore con protezione anti corrosione. Per temperatura ambiente fino a 40°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC). Unità refrigerata incorporata.

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Ciclo di Abbattimento: 40 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di abbattimento con cicli automatici preimpostati:
  - Abbattimento Soft (temperatura aria 0°C), ideale per cibi delicati e piccole porzioni.
  - Abbattimento Hard (temperatura aria -12°C), ideale per alimenti solidi e pezzi interi.
- Ciclo di congelamento con cicli automatici preimpostati (temperatura aria -36°C), ideale per tutti i tipi di cibo (crudo, semicotto o completamente cotto).
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Ciclo di scongelamento (temperatura aria 7°C), ideale per scongelare gli alimenti in un ambiente controllato e sicuro.
- Possibilità di modificare la temperatura della cavità nei cicli turbo cooling e scongelamento.
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Sistema di monitoraggio HACCP incorporato
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Prestazioni garantite a temperature ambiente di +40°C (classe climatica 5).
- Sbrinamento automatico e manuale.
- Temperatura di lavoro da +90°C a +3°C in modalità abbattimento o fino a -36°C in modalità congelamento.

## Costruzione

- Non necessita di allacciamenti idrici.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Unità refrigerante incorporata.
- Guarnizione magnetica rimovibile per porta con design igienico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Forma igienica con angoli arrotondati (e scarico per una facile pulizia).
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Porta reversibile in utenza.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.

- 10 livelli disponibili. Utilizzabile con 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h=65 mm).
- IP21 Indice di protezione.

### Sostenibilità



- Mantenimento a +3 °C per l'abbattimento o -20 °C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (è possibile anche l'attivazione manuale).
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.

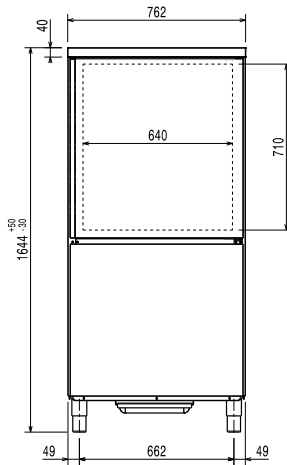
### Accessori inclusi

- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per PNC 880213  
abbattitori/congelatori

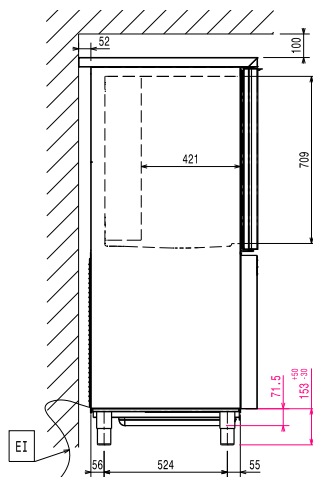
### Accessori opzionali

- 1 Sonda extra a 1 sensore per PNC 880213   
abbattitori/congelatori
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore PNC 881284
- Base struttura carrellata per PNC 881518   
abbattitore/congelatore 40 kg 10 GN  
1/1
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Guide griglie passo 80 mm forno PNC 922115   
elettrico 10 GN 1/1
- Guide griglie passo 80 mm forno gas 10 PNC 922116   
GN 1/1
- Guide griglie passo 60 mm forno PNC 922121   
elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione  
con i forni)
- Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 PNC 922122   
GN 1/1 (già in dotazione con i forni)
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN PNC 922128   
1/1-2/1
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN PNC 922130   
1/1
- Kit per movimentare la struttura GN 1/1 PNC 922201
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264   
AISI 304
- Scheda connettività IoT per abbattitori/ PNC 922419   
congelatori crosswise

Fronte

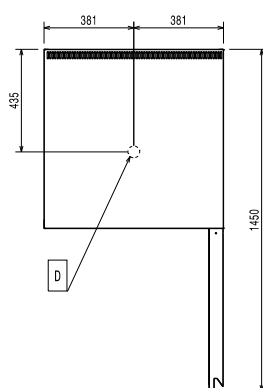


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto


**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

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

**Potenza installata max:**

1.2 kW

**Installazione**
**Clearance:**

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

**Capacità**
**Tipologia teglie**

GN 1/1;600x400

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:**

762 mm

**Dimensioni esterne, profondità:**

760 mm

**Dimensioni esterne, altezza:**

1644 mm

**Peso netto:**

140 kg

**Peso imballo:**

157 kg

**Volume imballo:**

 1.3 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**
**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:**

-20 °C

**Tipo di raffreddamento del condensatore:**

Aria

**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**
**Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):**

79 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):**

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.

**Certificati ISO**
**ISO Standards:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

**Sostenibilità**
**Tipo di refrigerante:**

R452A

**Indice GPW**

2141

**Potenza refrigerante:**

3244 W

**Peso refrigerante:**

1500 g

**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):**

0.0697 kWh/kg