

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore crosswise, capacità
80/40 kg, per 10 teglie GN 2/1 o 400x600
mm, da +3° a -36°C in cella.Gas R452a

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



725218 (ECBCFA080SE)

Abbattitore/congelatore
crosswise, capacità 80/40
kg, per 10 teglie GN 2/1 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 2/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm). Capacità di carico: abbattimento 80 kg, congelamento 40 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.

Caratteristiche e benefici

- 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).
- Ciclo di abbattimento: 80 kg da 90°C fino 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
- Sistema di monitoraggio HACCP incorporato
- Prestazioni garantite a temperature ambiente di +40°C (classe climatica 5).
- Sbrinamento automatico e manuale.
- Ciclo di congelamento: 40 kg da 90°C fino a -36°C.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Unità refrigerante incorporata.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Fermoporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- IP21 Indice di protezione.

Interfaccia utente & gestione dati

- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo

Approvazione:

reale da remoto agli apparecchi collegati e per il
monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).

Sostenibilità



- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.

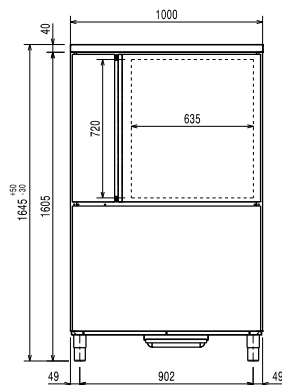
Accessori inclusi

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

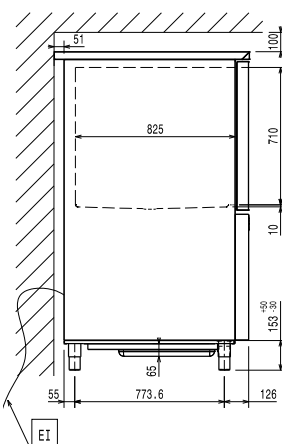
Accessori opzionali

- Base struttura carrellata per PNC 880075 ☐
abbattitore/congelatore 80 kg 10 GN
2/1
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN PNC 922128 ☐
1/1-2/1
- Kit per movimentare la struttura GN 2/1 PNC 922202 ☐

Fronte

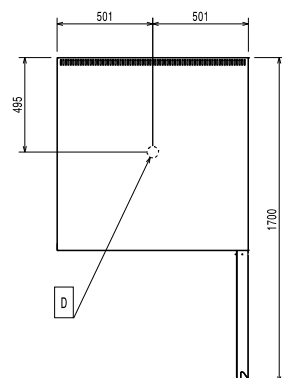


Lato



D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Potenza installata max: 3.4 kW

Installazione

Clearance: 5 cm on sides and back.
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacità

Numero/tipologia di griglie 10 (GN 2/1; 600x800)
 N° e tipologia vaschette: 15 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 1006 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 1645 mm
 Peso netto: 220 kg
 Peso imballo: 252 kg
 Volume imballo: 1.92 m³

Dati refrigerazione

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C

Tipo di raffreddamento del condensatore: Aria

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.

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 108 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 80 kg

Certificati ISO

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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R452A
 Indice GPW: 2141
 Potenza refrigerante: 3710 W
 Peso refrigerante: 3700 g
 Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0767 kWh/kg