

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.

Approvazione: _____

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.
- Fermaporta 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

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.

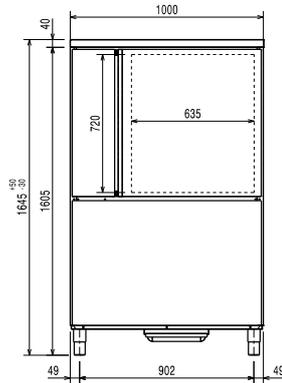
Accessori inclusi

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

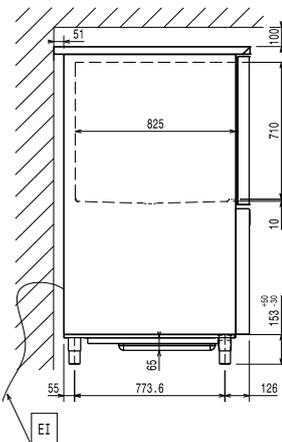
Accessori opzionali

- Base struttura carrellata per abbattitore/congelatore 80 kg 10 GN 2/1 PNC 880075
- 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore PNC 881284
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175
- Kit per movimentare la struttura GN 2/1 PNC 922202
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 PNC 922264
- Scheda connettività IoT Lion, per abbattitori/congelatori crosswise PNC 922419

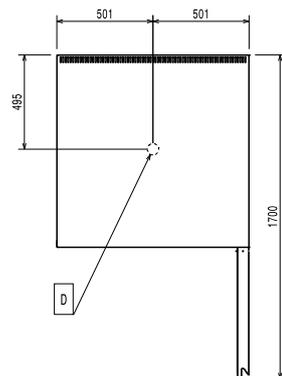
Fronte



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