

**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.

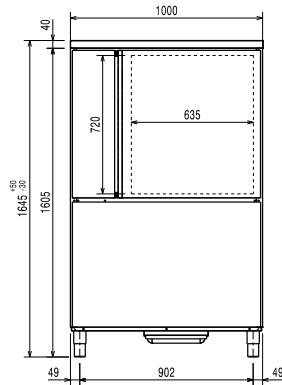
### Accessori inclusi

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

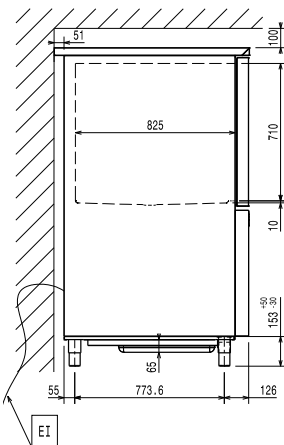
### Accessori opzionali

- 1 Sonda extra a 1 sensore per PNC 880213   
abbattitori/congelatori
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore PNC 881284
- 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
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI PNC 922175   
304
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264   
AISI 304
- Scheda connettività IoT Lion, per PNC 922419   
abbattitori/congelatori crosswise

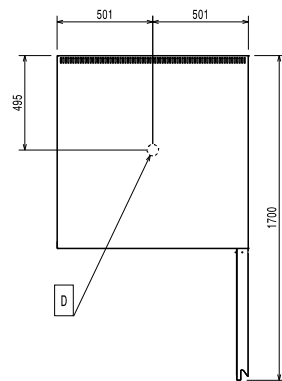
Fronte



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 m<sup>3</sup>
**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