

**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**25/15 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600 mm,**  
**da +3° a -36°C in cella. Gas R290**

**ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_

**MODELLO N°** \_\_\_\_\_

**NOME** \_\_\_\_\_

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

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



**111351 (ZCBCFA025SE)** Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 25/15 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella. Gas refrigerante R290

## Descrizione

### Articolo N°

Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm ). Capacità di carico: abbattimento 25 kg, congelamento 15 kg. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento. 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 R290. 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: 25 kg da 90°C fino a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 15 kg da 90°C fino a -36°C.
- 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.
- 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.
- Porta reversibile in utenza.
- 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.



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**25/15 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600 mm,**  
**da +3° a -36°C in cella. Gas R290**

- 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.



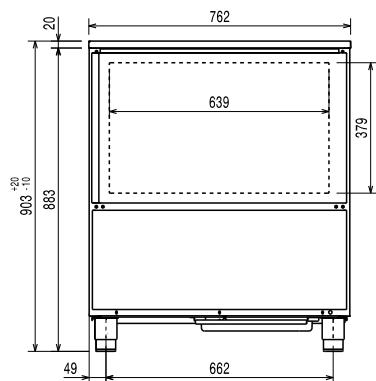
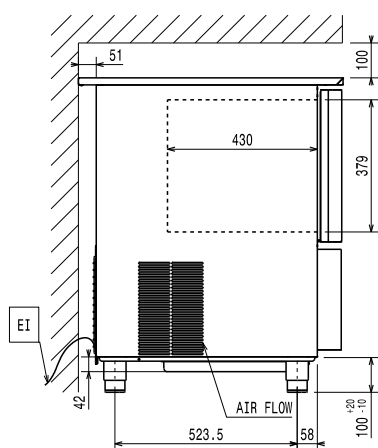
**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 25/15 kg, per 5**  
**teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella. Gas R290**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

### Accessori inclusi

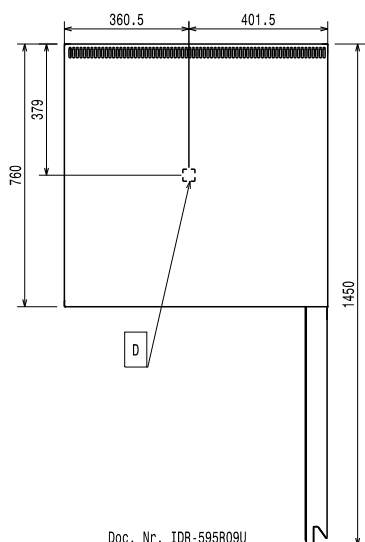
- 1 x Sonda a 1 sensore per abbattitori/ congelatori PNC 880213

### Accessori opzionali

- Sonda a 1 sensore per abbattitori/ congelatori PNC 880213
- Kit 4 piedini per abbattitore/ congelatore crosswise da 15/25 kg - h=100 mm PNC 881295
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore crosswise da 15/25 kg - h=100 mm PNC 881296
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264
- Scheda connettività IoT Lion, per abbattitori/congelatori crosswise PNC 922419
- Switch POE PNC 922432
- Router sim card per connettività (WiFi & LAN) PNC 922435

**Fronte**

**Lato**


EI = Connessione elettrica

**Alto**


Doc. Nr. IDR-595R09U

**Elettrico**
**Circuit breaker required**
**Tensione di alimentazione:** 220-240 V/1 ph/50 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**
**Numero/tipologia di griglie:** 5 (GN 1/1; 600x400)

**N° e tipologia vaschette:** 4 (360x250x80h)

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:** 762 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 760 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 902 mm

**Peso netto:** 85 kg

**Peso imballo:** 104 kg

**Volume imballo:** 0.72 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**
**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:** -10 °C

**Temperatura minima di funzionamento:** 16 °C

**Temperatura massima di funzionamento:** 40 °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):** 93 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):** 25 kg

**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):** 243 min

**Capacità di carico totale (congelamento):** 15 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.

**Sostenibilità**
**Tipo di refrigerante:** R290

**Indice GPW:** 3

**Potenza refrigerante:** 2488 W



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**25/15 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600 mm,**  
**da +3° a -36°C in cella. Gas R290**

<b>Potenza refrigerante:</b>	2488 W
<b>Peso refrigerante:</b>	130 g
<b>Consumo energetico per ciclo</b> <b>(abbattimento):</b>	0.0825 kWh/kg
<b>Consumo energetico per ciclo</b> <b>(congelamento):</b>	0.291 kWh/kg



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 25/15 kg, per 5**  
**teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella. Gas R290**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso