

**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 R290**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



111353 (ZCBCFA040SE)

Abbattitore/congelatore  
crosswise, capacità 40/25 kg,  
per 10 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 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. 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: 40 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 25 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

- IP21 Indice di protezione.
- 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.

## 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).



**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 R290**

## **Sostenibilità**

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

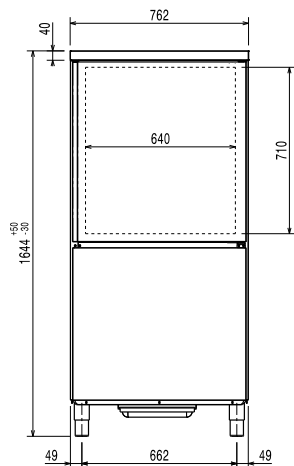
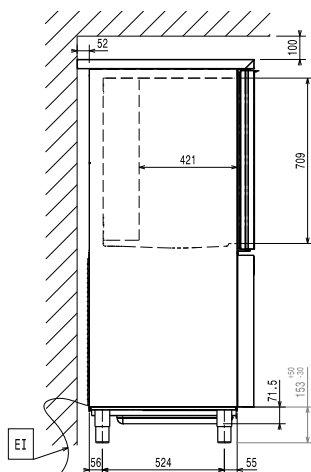
**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 40/25 kg, per 10 teglie GN**  
**1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella. Gas R290**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

**Accessori inclusi**

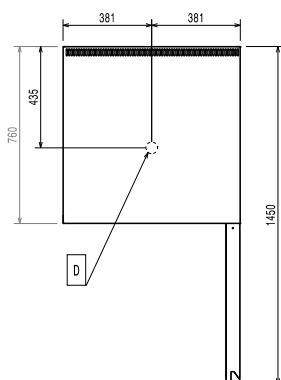
- 1 x Sonda a 1 sensore per abbattitori/  
congelatori PNC 880213

**Accessori opzionali**

- Sonda a 1 sensore per abbattitori/  
congelatori PNC 880213
- Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore PNC 881284
- Base struttura carrellata per abbattitore/  
congelatore 40 kg 10 GN 1/1 PNC 881518
- 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
- Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV  
10 1/1 elettrici PNC 922115
- Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV  
10 1/1 elettrici PNC 922121
- Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304 PNC 922264
- Scheda connettività IoT Lion, per  
abbattitori/congelatori crosswise PNC 922419
- Switch POE PNC 922432

**Fronte**

**Lato**


EI = Connessione elettrica

**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	2.7 kW
Consumo d'energia:	0.0737 kWh/kg

**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 1/1; 600x400)
N° e tipologia vaschette:	10 (360x250x80h)

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, larghezza:	762 mm
Dimensioni esterne, profondità:	760 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1644 mm
Peso netto:	140 kg
Peso imballo:	161 kg
Volume imballo:	1.3 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)**

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.

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	84 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	40 kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	236 min
Capacità di carico totale (congelamento):	25 kg

**Sostenibilità**

Tipo di refrigerante:	R290
Indice GPW	3
Potenza refrigerante:	4837 W
Quantità di refrigerante (unità 1, unità 2):	140g; 140g
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.0737 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.2553 kWh/kg