

**Abattitori-Congelatori CW  
Abattitore/congelatore crosswise,  
sottotavolo, capacità 15/5 kg, per 5 teglie  
GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -34°C in  
cella. Gas R290**



111362 (ZCBCFA015UE)

Abattitore/congelatore crosswise, sottotavolo, capacità 15/5 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -34°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 15 kg, congelamento 5 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/-34° C. Sonda a sensore singolo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Adatto per installazione sottotavolo. 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.

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

## Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 15 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- 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 congelamento: 5 kg da 90°C fino a -34°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.
- 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 bacine 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.
- Fermanporta 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).

## Sostenibilità

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

## Accessori inclusi

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

## Accessori opzionali

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Sonda a 1 sensore per abattitori/congelatori                              | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini per abattitore/congelatore crosswise da 15/25 kg - h=100 mm | PNC 881295 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote per abattitore/congelatore crosswise da 15/25 kg - h=100 mm   | PNC 881296 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in AISI 304  | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria 400x600 mm in AISI 304                                | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione:

Part of

Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

**Abbattitori-Congelatori CW**

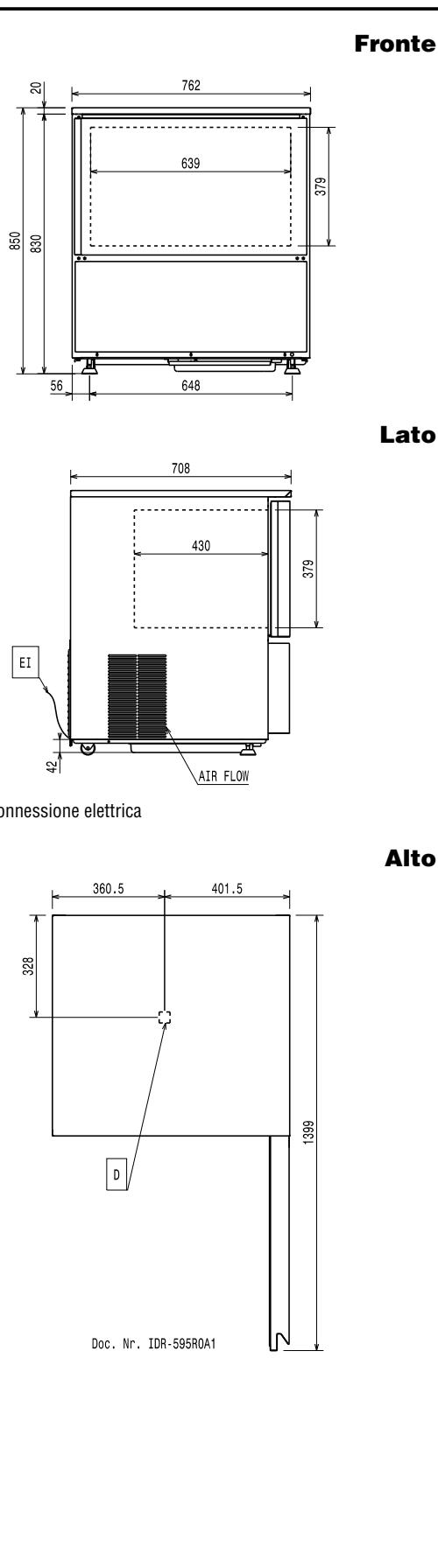
**Abbattitore/congelatore crosswise, sottotavolo,  
capacità 15/5 kg, per 5 teglie GN 1/1 o 400x600  
mm, da +3° a -34°C in cella. Gas R290**

- Modulo IoT per abbattitori/congelatori crosswise
- Interruttore POE

PNC 922419  
PNC 922432



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, sottotavolo, capacità 15/5 kg, per 5  
teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -34°C in cella. Gas R290**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



## Elettrico

Circuit breaker required

Tensione di alimentazione:

220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max:

1 kW

## Installazione

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

## Capacità

Numeri/tipologia di griglie 5 (GN 1/1; 600x400)

N° e tipologia vaschette: 4 (360x250x80h)

## Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 762 mm

Dimensioni esterne, profondità: 708 mm

Dimensioni esterne, altezza: 850 mm

Peso netto: 85 kg

Peso imballo: 102 kg

Volume imballo: 0.69 m<sup>3</sup>

## Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C

Temperatura minima di funzionamento: 16 °C

Temperatura massima di funzionamento: 40 °C

## 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): 104 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 15 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 260 min

Capacità di carico totale (congelamento): 5 kg

## Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290

Indice GPW 3

Potenza refrigerante: 1715 W

Peso refrigerante: 130 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.1035 kWh/kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.6353 kWh/kg