ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Abatidores-Congeladores CW Abatidor-Congelador Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

111353 (ZCBCFA040SE) Abatidor y Congelador crosswise 40kg, compatible con horno de convección 10x1/1GN crosswise - R290

Descripción

Artículo No.

- Abatidor/congelador con indicador digital de temperatura y tiempo.
- Para 10 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm. Hasta 10 cubetas de helado de 6,5 l cada una (360 x 250 x 80h mm).
- Capacidad de carga: abatimiento 40 kg; congelación 25 kg.
- Función de enfriamiento turbo.
- Función de descongelación.
- Descongelación automática y manual.
- Estimación real del tiempo restante de enfriamiento (A.R.T.E.).
- Alarmas HACCP y de servicio con registro de datos. Preparado para conectividad.
- Sonda alimentaria de sensor único.
- Detección automática de la inserción de la sonda alimentaria.
- Componentes principales en acero inoxidable 304 AISI.
- Esquinas internas redondeadas y desagüe.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Gas refrigerante R290.
- Prestaciones garantizadas a temperatura ambiente de +40°C.
- Aislamiento de ciclopentano (sin HCFC, CFC ni HFC).
- Preparado para conectividad (opcional): permite el acceso en tiempo real al aparato, la posibilidad de compartir recetas y supervisar información, como el estado, las estadísticas, los datos HACCP y los consumos, así como recibir alertas del servicio técnico.

Aprobación:

Características técnicas

- Mantenimiento a +3 °C para refrigeración o -20 °C para congelación, activado automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura objetivo (también es posible la activación manual).
- Ciclo de enfriamiento rápido: 40 kg de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 25 kg desde 90°C hasta -36°C.
- Ciclo de enfriamiento con ciclos automáticos preestablecidos: - Enfriamiento suave (temperatura del aire 0°C), ideal para alimentos delicados y pequeñas porciones. - Enfriamiento duro (temperatura del aire -12°C), ideal para alimentos sólidos y piezas ent
- Ciclo de congelación con ciclos automáticos preestablecidos (temperatura del aire -36°C), ideal para todo tipo de alimentos (crudos, a medio cocer o totalmente cocinados).
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- Ciclo de descongelación (temperatura del aire 7°C), ideal para descongelar alimentos en un entorno controlado y seguro.
- Posibilidad de modificar la temperatura de la cavidad en ciclos de enfriamiento y descongelación turbo.
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Sonda con un único sensor de serie.
- Sistema de monitoreo HACCP incorporado.
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de +40°C (clase climática 5).
- Descongelación automática y manual.
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.
- Sonda central de 3 puntos disponible bajo pedido (opcional).

Construcción

- Índice de protección IP21.
- No se requieren conexiones de agua.
- Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Marco de la puerta con calefacción automática.
- Puerta reversible in situ.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de malos olores.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- La unidad de control proporciona dos pantallas grandes para leer: hora, temperatura central, cuenta regresiva del ciclo, alarmas, información de servicio.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).

Sostenibilidad

- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de espesor, libre de HCFC.

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

accesorios incluidos

- 1 de Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador — PNC 880213

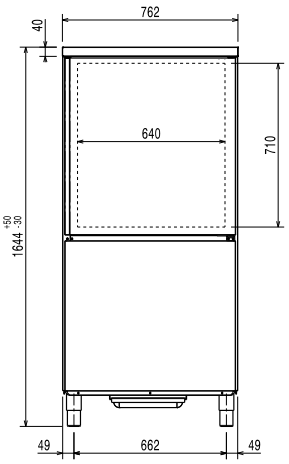
accesorios opcionales

• Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador	PNC 880213	❑
• 4 ruedas para abatidor congelador	PNC 881284	❑
• Base para estructura deslizante de bandejas 10 GN 1/1 para abatidor o abatidor/ congelador 28 kg	PNC 881518	❑
• Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304	PNC 921101	❑
• Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 eléctrico	PNC 922115	❑
• Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1	PNC 922121	❑
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	❑
• Módulo IoT para abatidores/congeladores Crosswise	PNC 922419	❑
• Switch PoE	PNC 922432	❑

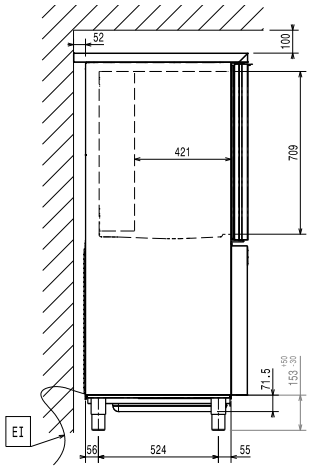
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Abatidores-Congeladores CW
Abatidor-Congelador Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

Alzado

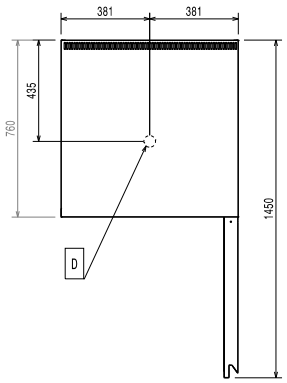


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	2.7 kW
Consumo de energía	0.0737 kWh/kg

Instalación

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacidad

Número/tipo de rejillas	10 (GN 1/1; 600x400)
N° y tipo de recipientes:	10 (360x250x80h)

Info

Dimensiones externas, ancho	762 mm
Dimensiones externas, fondo	760 mm
Dimensiones externas, alto	1644 mm
Peso neto	140 kg
Peso del paquete	161 kg
Volumen del paquete	1.3 m³

Datos de Refrigeración

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-10 °C
Temperatura de operación mín.:	16 °C
Temperatura de operación máx.:	40 °C
Tipo de refrigeración del condensador:	AIRE

Información de Producto (Reglamento Delegado 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.

Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):	84 min
Capacidad de carga (abatimiento):	40 kg
Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):	236 min
Capacidad de carga (congelación):	25 kg

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:	R290
Índice GWP:	3
Potencia de refrigeración	4837 W
Peso del refrigerante (unidad 1, unidad 2):	140g; 140g
Consumo energético, ciclo (abatimiento):	0.0737 kWh/kg
Consumo energético, ciclo (congelación):	0.2553 kWh/kg

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso