

Abatidores-Congeladores CW Abatidor Congelador Crosswise 5 1/1 - 25kg (R290) bajomostrador

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**111365 (ZCBCFA025UE)**

Abatidor y congelador transversal de 25 kg, bajomostrador, compatible con horno de convección transversal 6x1/1GN - R290

Descripción

Artículo No.

Abatidor/congelador con pantalla digital de temperatura y tiempo.

- Para 5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm. Hasta 4 cubetas de helado de 6,5 l cada una (360 x 250 x h 80 mm).
- Capacidad de carga: enfriamiento 25 kg; congelación 15 kg.
- Función de enfriamiento turbo.
- Función de descongelación.
- Descongelación automática y manual.
- Estimación del tiempo real restante de enfriamiento rápido (A.R.T.E.).
- Alarmas HACCP y de servicio con registro de datos. Preparado para conectividad.
- Sonda de alimentos con un solo sensor.
- Detección automática de la inserción de la sonda de alimentos.
- Componentes principales en acero inoxidable 304 AISI.
- Esquinas internas redondeadas y desagüe.
- Unidad de refrigeración integrada.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Gas refrigerante R290.
- Rendimiento garantizado a una temperatura ambiente de +40 °C.
- Aislamiento de ciclopentano (sin HCFC, CFC ni HFC). - Apto para instalación bajo encimera.
- 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, y recibir alertas de servicio.

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: 25 kg desde 90°C hasta 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 15 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).

Aprobación: _____

Sostenibilidad

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

accesorios incluidos

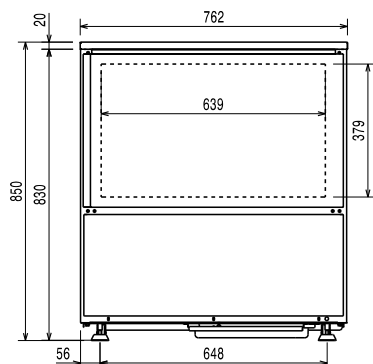
- 1 de Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213

accesorios opcionales

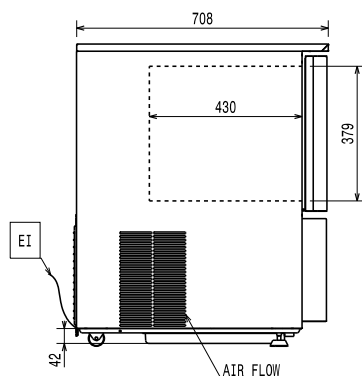
- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213 ☐
- Kit de 4 patas para abatidores/congeladores Crosswise de 15-25 kg - Al 100 mm PNC 881295 ☐
- Kit de 4 ruedas para abatidores/congeladores Crosswise de 15-25 kg - Al 100 mm PNC 881296 ☐
- Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 PNC 921101 ☐
- Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264 ☐
- Módulo IoT para abatidores/congeladores Crosswise PNC 922419 ☐
- Switch PoE PNC 922432 ☐
- ROUTER DE CONECTIVIDAD (WiFi y LAN) PNC 922435 ☐

Abatidores-Congeladores CW Abatidor Congelador Crosswise 5 1/1 - 25kg (R290) bajomostrador

Alzado

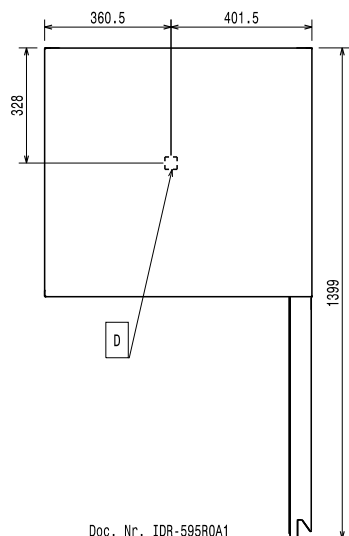


Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)

Planta



Doc. Nr. IDR-595ROA1

Eléctrico

Circuit breaker required

Suministro de voltaje 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.: 1.2 kW

Instalación

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacidad

Número/tipo de rejillas 5 (GN 1/1; 600x400)

Nº y tipo de recipientes: 4 (360x250x80h)

Info

Bisagras de la puerta

Dimensiones externas, ancho 762 mm

Dimensiones externas, fondo 708 mm

Dimensiones externas, alto 850 mm

Peso neto 105 kg

Peso del paquete 103 kg

Volumen del paquete 0.69 m³

Datos de Refrigeración

Tipo de control Electrónico

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación -10 °C

Temperatura de operación mín.: 16 °C

Temperatura de operación máx.: 40 °C

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): 93 min

Capacidad de carga (abatimiento): 25 kg

Tiempo de congelación(+65°C a -18°C): 243 min

Capacidad de carga (congelación): 15 kg

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante: R290

Índice GWP: 3

Potencia de refrigeración 2488 W

Peso del refrigerante 130 g

Consumo energético, ciclo (abatimiento): 0.0825 kWh/kg

Consumo energético, ciclo (congelación): 0.291 kWh/kg