

cellules mixtes CW
Cellule de refroidissement mixte
Crosswise - 15 kg 5GN 1/1 (R452A)

REPÈRE #**MODELE #****NOM #****SIS #****AIA #**

110917 (ZCBCFA015SE) Cellule mixte refroidissement et congélation 15 kg, compatible pour four 5x1/1GN ou 600x400-R452A.

Description courte

Repère No.

Cellule de refroidissement/congélateur avec affichage numérique de la température et de l'heure. Pour 5 bacs GN 1/1 ou 600x400 mm (h = 65 mm). Capacité de charge : réfrigération 15 kg ; congeler 5 kg. Détection automatique de l'insertion de la sonde alimentaire. Dégivrage automatique et manuel. Estimation du temps restant réel de refroidissement rapide (A.R.T.E.). Fonction de refroidissement turbo. Fonction de décongélation. Alarmes HACCP et Service avec enregistrement des données. Connectivité prête. Température d'air de fonctionnement : +10/-34°C. Sonde alimentaire à capteur unique. Principaux composants en acier inoxydable 304 AISI. Coins arrondis internes et drain. Évaporateur avec protection antirouille. Performances garanties à température ambiante de +40°C. Isolation Cyclopentane (sans HCFC, CFC et HFC). Gaz réfrigérant R452a (sans HCFC ni CFC). Groupe frigorifique intégré.

Caractéristiques principales

- Cycle de refroidissement rapide: 15 kg de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes.
- Maintien à +3 °C pour le refroidissement ou -20 °C pour la congélation, activé automatiquement à la fin de chaque cycle, pour économiser de l'énergie et maintenir la température cible (l'activation manuelle est également possible)
- Cycle de refroidissement avec cycles préglés automatiques :
 - Soft refroidissement doux (température de l'air 0° C), idéal pour les aliments délicats et les petites portions.
 - Hard refroidissement dur (température de l'air -12° C), idéal pour les aliments solides et les morceaux entiers.
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- Cycle de décongélation (température de l'air 7°C), idéal pour décongeler les aliments dans un environnement contrôlé et sûr.
- Possibilité de changer la température de la cavité pour les cycles turbo refroidissement et décongélation
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE) pour une planification plus facile des activités.
- En standard, sonde de température à cœur à 1 capteur.
- Compatible avec une surveillance HACCP embarquée.
- Performances garanties à des températures ambiantes de +40°C (Classe climatique 5).
- Dégivrage automatique et/ou manuel
- Cycle de congélation : 5 kg de 90°C à -34°C.
- Structure interne polyvalente adaptée aux bacs gastronomiques, aux plateaux de boulangerie ou aux bacs à glace.

Construction

- Pas de connexion hydraulique nécessaire.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- L'eau de dégivrage peut être évacuée soit par raccordement à une vidange, soit récupérée dans un bac (en option).
- Groupe logé
- Composants principaux en acier inoxydable AISI 304.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Structure de porte chauffée automatiquement.
- Porte réversible sur site
- Butée de porte pour garder la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.
- IP21 Indice de protection.

Interface utilisateur et gestion des données

- Le panneau de commande est doté de deux écrans de grande dimension affichant : le temps, la température à cœur, le compte à rebours, les alarmes

APPROBATION:

Part of

Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.com

et les informations de service.

- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés via une application spéciale, ainsi que la surveillance HACCP à distance (nécessite un accessoire en option).

Développement durable

- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.



La

cellules mixtes CW
Cellule de refroidissement mixte Crosswise - 15 kg 5GN 1/1
(R452A)

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



cellules mixtes CW
Cellule de refroidissement mixte
Crosswise - 15 kg 5GN 1/1 (R452A)

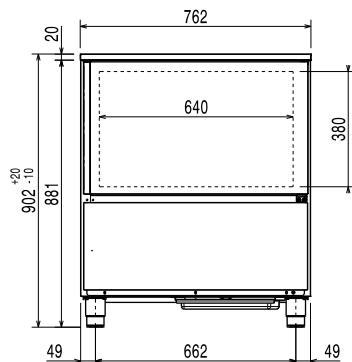
Accessoires inclus

- 1 X Sondes 1 point pour PNC 880213
cellules mixtes

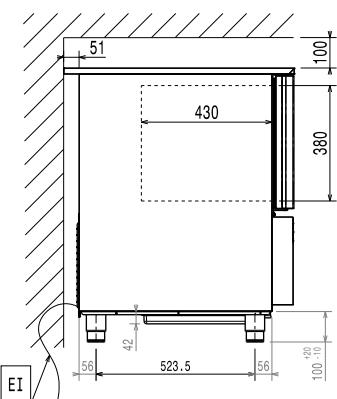


cellules mixtes CW
Cellule de refroidissement mixte Crosswise - 15 kg 5GN 1/1
(R452A)

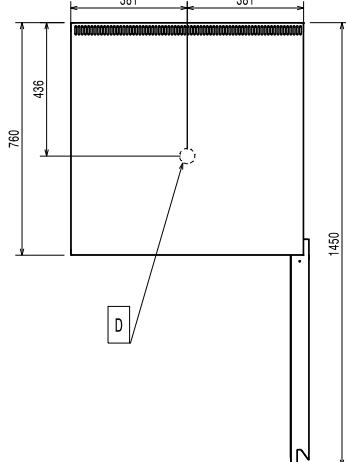
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.



Avant



Côté



Dessus

EI

= Connexion électrique

Électrique

Circuit breaker required

Voltage : 220-240 V/1 ph/50 Hz

Puissance de raccordement 1.1 kW

Installation

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacité

Nb/type de grilles 5 (GN 1/1; 600x400)

Nb et type de bacs : 4 (360x250x80h)

Informations générales

Largeur extérieure 762 mm

Profondeur extérieure 760 mm

Hauteur extérieure 902 mm

Poids net : 85 kg

Poids brut : 101 kg

Volume brut : 0.72 m³

Données de refroidissement

Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :

-20 °C

French Type de refroidissement du condenseur air

Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C): 107 min

Capacité de chargement (refroidissement): 15 kg

Temps de congélation (+65°C à -18°C): 246 min

Capacité de chargement (congélation): 5 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.

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :

R452A

GWP Index: 2141

Puissance frigorifique : 1203 W

Poids de fluide réfrigérant : 460 g

Temps de refroidissement (+65°C à +10°C)

0.1024 kWh/kg

Consommation d'énergie, cycle de congélation: 0.5753 kWh/kg

