



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
80/40 kg, per 10 teglie GN 2/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella.Gas R452a



725218 (ECBCFA080SE)

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 80/40 kg, per 10 teglie GN 2/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella.Gas R452a

## Descrizione

### Articolo N°

Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 10 teglie GN 2/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm). Capacità di carico: abbattimento 80 kg, congelamento 40 kg. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. 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 R452a (senza HCFC e CFC). Unità refrigerata incorporata.

### ARTICOLO N°

### MODELLO N°

### NOME

### SIS #

### AIA #

## 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: 80 kg da 90°C fino a 3°C in meno di 90 minuti.
- 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.
- Ciclo di congelamento: 40 kg da 90°C fino a -36°C.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.
- [NOT TRANSLATED]

## Costruzione

- 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.
- Fermoporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- IP21 Indice di protezione.

## 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

### Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)



reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).

**Abbatitiori-Congelatori CW**  
**Abbatitore/congelatore crosswise, capacità**  
**80/40 kg, per 10 teglie GN 2/1 o 400x600 mm,**  
**da +3° a -36°C in cella.Gas R452a**



**Abbatitiori-Congelatori CW**  
**Abbatitore/congelatore crosswise, capacità 80/40 kg, per 10 teglie GN**  
**2/1 o 400x600 mm, da +3° a -36°C in cella.Gas R452a**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

### Sostenibilità

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

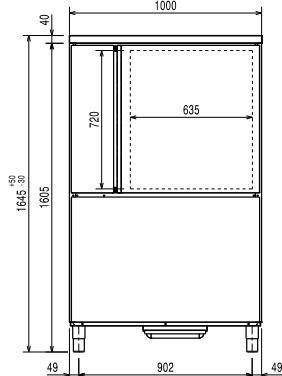


### Accessori inclusi

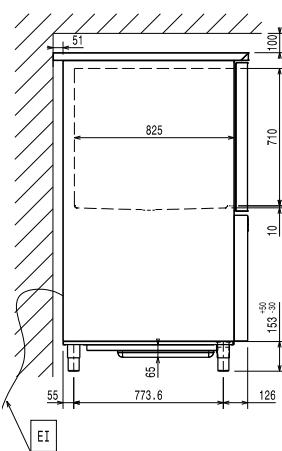
- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbatitori/congelatori PNC 880213

### Accessori opzionali

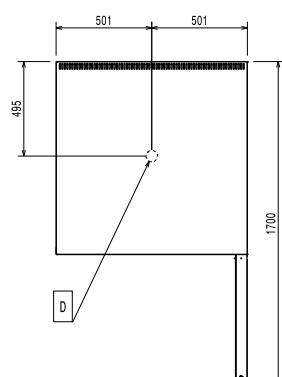
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • 1 Sonda extra a 1 sensore per abbatitori/congelatori               | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote per abbatitore/congelatore                             | PNC 881284 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304                               | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304                                  | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 1/1                           | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in acciaio inox AISI 304, GN 2/1                           | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1                    | PNC 922128 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304                       | PNC 922175 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304                       | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività IoT Lion, per abbatitori/congelatori crosswise | PNC 922419 | <input type="checkbox"/> |



Fronte



Lato



Alto

D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica

### Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Potenza installata max:** 3.4 kW

### 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 2/1; 600x800)  
**N° e tipologia vaschette:** 15 (360x250x80h)

### Informazioni chiave

<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	1000 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	1006 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	1645 mm
<b>Peso netto:</b>	220 kg
<b>Peso imballo:</b>	252 kg
<b>Volume imballo:</b>	1.92 m <sup>3</sup>

### Dati refrigerazione

**Potenza refrigerante alla  
temperatura di  
evaporazione:** -20 °C

**Tipo di raffreddamento del  
condensatore:** Aria

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.

### Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

**Tempo ciclo di abbattimento  
(da +65°C a +10°C):** 108 min  
**Capacità di carico totale  
(abbattimento):** 80 kg

### Certificati ISO

**ISO Standards:** ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

### Sostenibilità

<b>Tipo di refrigerante:</b>	R452A
<b>Indice GPW</b>	2141
<b>Potenza refrigerante:</b>	3710 W
<b>Peso refrigerante:</b>	3700 g
<b>Consumo energetico per ciclo (abbattimento):</b>	0.0767 kWh/kg