



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
foodservice@electrolux.it



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

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
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.02.17

Sostenibilità

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

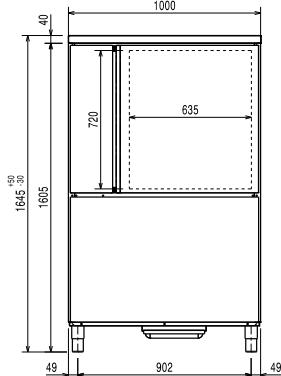


Accessori inclusi

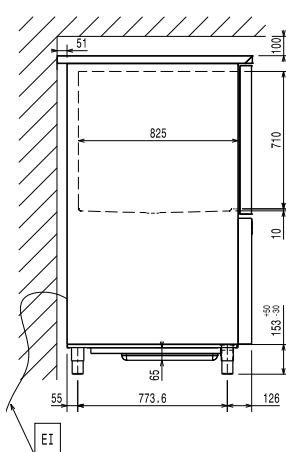
- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbatitori/congelatori PNC 880213

Accessori opzionali

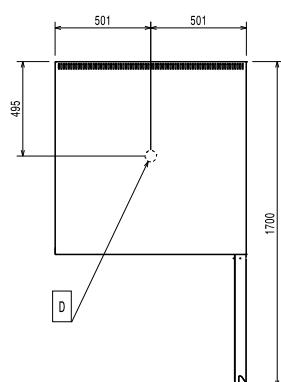
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 1 Sonda extra a 1 sensore per abbatitori/congelatori | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote per abbatitore/congelatore | PNC 881284 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 | PNC 921101 | <input 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

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

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1006 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1645 mm
Peso netto: 220 kg
Peso imballo: 252 kg
Volume imballo: 1.92 m³

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

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