

**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**100/65 kg, per 20 teglie GN 1/1 o 400x600**  
**mm, da +3° a -36°C in cella. Gas R452a**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**725222 (ECBCFA100SE)**Abbattitore/congelatore  
crosswise, capacità 100/65  
kg, per 20 teglie GN 1/1 o  
400x600 mm, da +3° a -36°  
C in cella. Gas R452a

## Descrizione

### Articolo N°

Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 20 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm ). Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 65 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.

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 100 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.
- [NOT TRANSLATED]
- [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.
- Porta reversibile in utenza.
- Fermaporta 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 reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).

## Sostenibilità





**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità**  
**100/65 kg, per 20 teglie GN 1/1 o 400x600 mm,**  
**da +3° a -36°C in cella. Gas R452a**

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



**Abbattitori-Congelatori CW**  
**Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 100/65 kg, per 20 teglie**  
**GN 1/1 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

2024.11.19

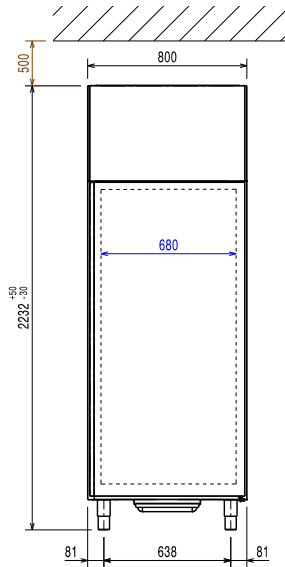
**Accessori inclusi**

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

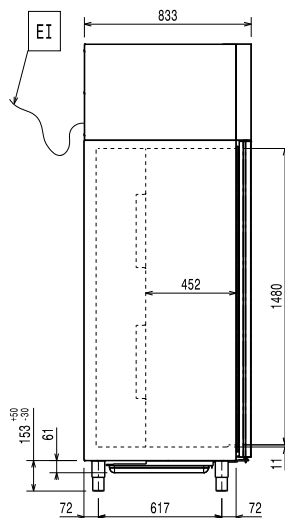
**Accessori opzionali**

- 1 Sonda extra a 1 sensore per PNC 880213   
abbattitori/congelatori
- Rotaie struttura abbattitore verticale PNC 881182
- Kit 4 ruote per abbattitore/  
congelatore crosswise da 100 kg PNC 881297
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Coppia di griglie GN 1/1 AISI 304 PNC 922017
- Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062
- Carrello per struttura scorrevole forni PNC 922132   
20 GN 1/1
- Supporto per struttura scorrevole 20 PNC 922141   
GN 1/1
- Struttura scorrevole passo 60 mm PNC 922203   
per 20 GN 1/1
- Struttura scorrevole passo 80 mm PNC 922205   
per 20 GN 1/1
- Griglia pasticceria (400x600 mm) in PNC 922264   
AISI 304
- Scheda connettività IoT per PNC 922419   
abbattitori/congelatori crosswise
- INTERRUPTORE POE PNC 922432

Fronte

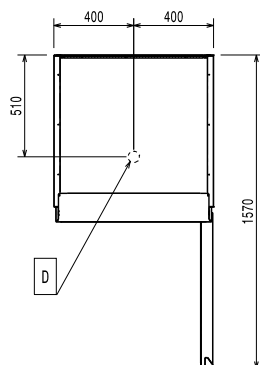


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

725222 (ECBCFA100SE) 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata max:** 4.4 kW

**Circuit breaker required**

### Installazione

**Clearance:** 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

### Capacità

**Numero/tipologia di griglie** 20 (GN 1/1; 600x400)

**N° e tipologia vaschette:** 20 (360x250x80h)

### Informazioni chiave

**Dimensioni esterne, larghezza:** 800 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 833 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 2232 mm

**Peso netto:** 230 kg

**Peso imballo:** 268 kg

**Volume imballo:** 1.83 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):** 100 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):** 100 kg

**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):** 270 min

**Capacità di carico totale (congelamento):** 65 kg

### Certificati ISO

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

### Sostenibilità

**Tipo di refrigerante:** R452A

**Indice GPW** 2141

**Potenza refrigerante:** 5440 W

**Peso refrigerante:** 2400 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.0689 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.2335 kWh/kg