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

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

- 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: 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.
- Ciclo di congelamento: 65 kg da 90°C fino a -36° C.
- [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

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

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

Accessori inclusi

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

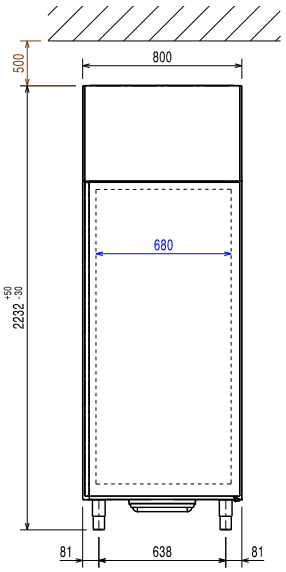
Accessori opzionali

• 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori	PNC 880213	❑
• 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 in acciaio inox AISI 304, GN 1/1	PNC 922062	❑
• Carrello per struttura scorrevole forni 20 GN 1/1	PNC 922132	❑
• Supporto per struttura scorrevole 20 GN 1/1	PNC 922141	❑
• Struttura scorrevole passo 60 mm per 20 GN 1/1	PNC 922203	❑
• Struttura scorrevole passo 80 mm per 20 GN 1/1	PNC 922205	❑
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	❑
• Scheda connettività IoT Lion, per abbattitori/congelatori crosswise	PNC 922419	❑
• Switch LAN POE	PNC 922432	❑

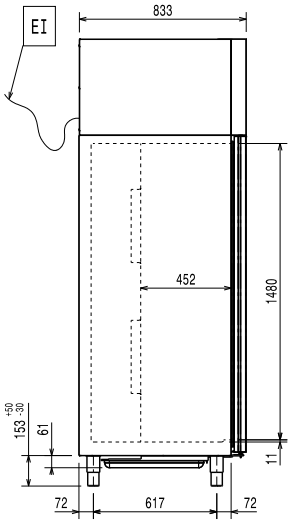
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

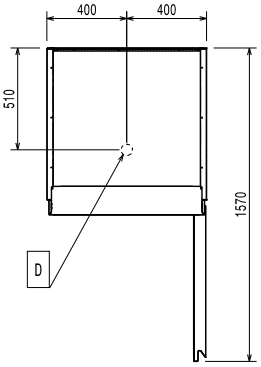


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Circuit breaker required	
Tensione di alimentazione:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max:	4.4 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	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:	269 kg
Volume imballo:	1.83 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):	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

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

2025.08.11