



**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**



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.

### 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: 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.
- 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

## Approvazione:



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



**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**

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.



**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

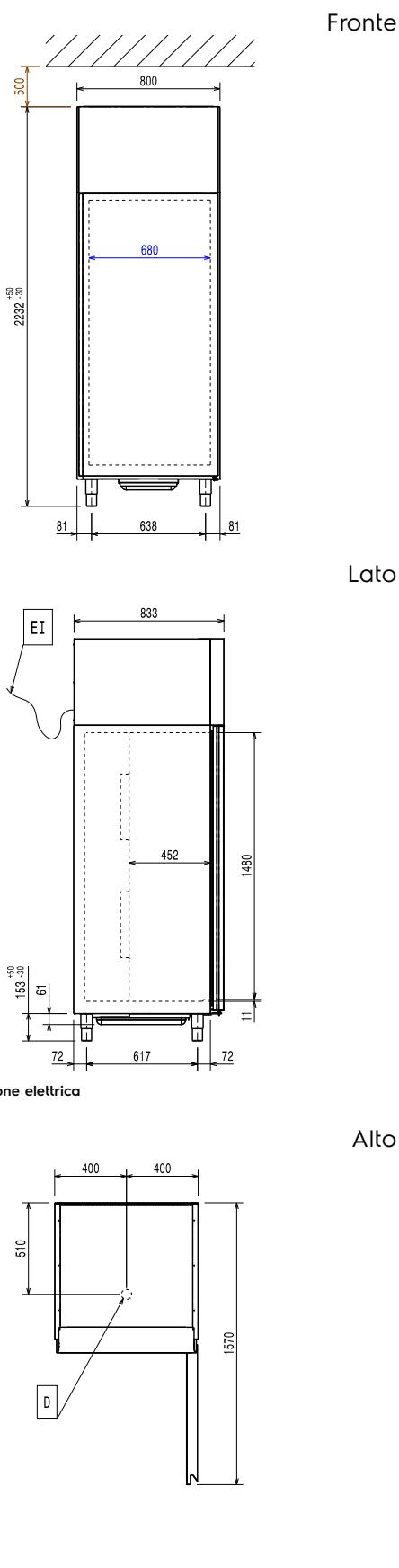
2025.12.09

### 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


**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)

**Nº 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 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