



Abbattitori-Congelatori CW ABBATTITORE/CONGELATORE CW 40/25 KG, 10 GN 1/1, R290



725522 (ECBCFA040SE)

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 40/25 kg, per 10 teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36° C in cella (Gas refrigerante R290)

Descrizione

Articolo N°

Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm). Capacità di carico: abbattimento 40 kg, congelamento 25 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 R290. 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: 40 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 25 kg da 90°C fino a -36°C.
- 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.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacini gelato.
- 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]

Costruzione

- IP21 Indice di protezione.
- 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.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

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

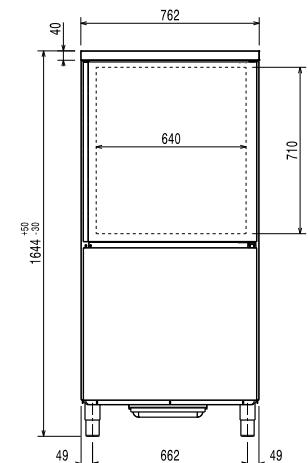
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.


Accessori inclusi

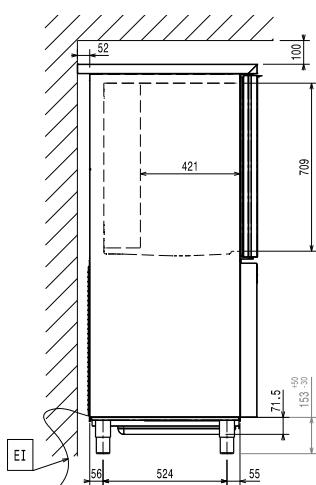
- 1x1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213

Accessori opzionali

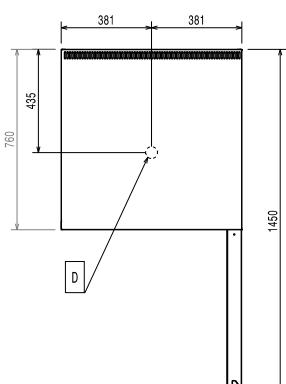
- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore | PNC 881284 | <input type="checkbox"/> |
| • Base struttura carrellata per abbattitore/congelatore 40 kg 10 GN 1/1 | PNC 881518 | <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"/> |
| • Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 | PNC 922115 | <input type="checkbox"/> |
| • Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i fornì) | PNC 922121 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 | PNC 922128 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 | PNC 922130 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per movimentare la struttura GN 1/1 | PNC 922201 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304 | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Scheda connettività IoT Lion, per abbattitori/congelatori crosswise | PNC 922419 | <input type="checkbox"/> |
| • Switch POE | PNC 922432 | <input type="checkbox"/> |



Fronte



Lato



Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata max: 2.7 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 1/1; 600x400)
N° e tipologia vaschette: 10 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 762 mm
Dimensioni esterne, profondità: 760 mm
Dimensioni esterne, altezza: 1644 mm
Peso netto: 140 kg
Peso imballo: 162 kg
Volume imballo: 1.31 m³

Dati refrigerazione

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C
Temperatura minima di funzionamento: 16 °C
Temperatura massima di funzionamento: 40 °C
Tipo di raffreddamento del condensatore: Aria

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

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.

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 84 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 40 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 236 min

Capacità di carico totale (congelamento): 25 kg

Certificati ISO

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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290
Indice GPW 3
Potenza refrigerante: 4837 W
Quantità di refrigerante (unità 1, unità 2): 140g; 140g
Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0737 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.2553 kWh/kg