Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



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.

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 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.
- 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 bacinelle 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: _____

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

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

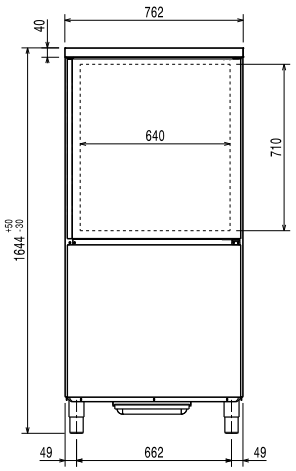
Accessori opzionali

• 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori	PNC 880213	❑
• Kit 4 ruote per abbattitore/congelatore	PNC 881284	❑
• Base struttura carrellata per abbattitore/congelatore 40 kg 10 GN 1/1	PNC 881518	❑
• 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	❑
• Griglia pasticceria (400x600 mm) in AISI 304	PNC 922264	❑
• Scheda connettività IoT Lion, per abbattitori/congelatori crosswise	PNC 922419	❑
• Switch POE	PNC 922432	❑

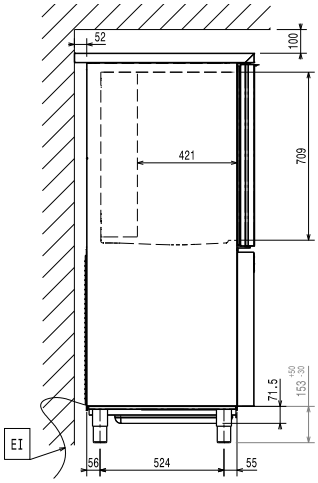
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

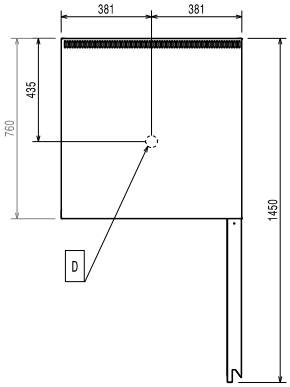


Lato



EI = Connessione elettrica

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:	(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

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