



## Abbatititori-Congelatori CW ABBATTITORE/CONGELATORE CW 25/15 KG, 5 GN 1/1 - SOTTOTAVOLO, R290

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



725535 (ECBCFA025UE)

Abbatitore/congelatore crosswise, sottotavolo, capacità 25/15 kg, per 5 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 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm). Capacità di carico: abbattimento 25 kg, congelamento 15 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. Adatto per installazione sottotavolo. 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: 25 kg da 90°C fino a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 15 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 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.

### Interfaccia utente & gestione dati

- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.

#### Approvazione:



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

- 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.

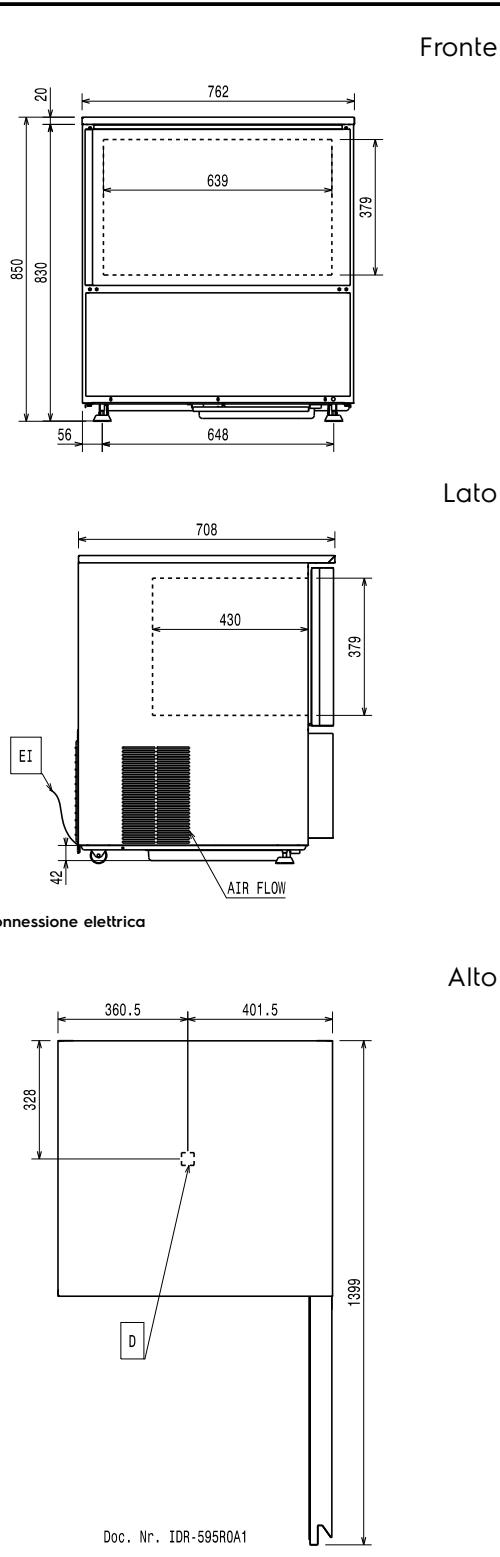
### Accessori inclusi

- 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini per abbattitori/congelatori crosswise da 15/25 kg - h=100 mm | PNC 881295 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote per abbattitori/congelatori crosswise da 15/25 kg - h=100 mm   | PNC 881296 | <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"/> |
| • 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"/> |




**Elettrico**
**Circuit breaker required**
**Tensione di alimentazione:** 220-240 V/1 ph/50 Hz

**Potenza installata max:** 1.2 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** 5 (GN 1/1; 600x400)

**Nº e tipologia vaschette:** 4 (360x250x80h)

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:** 762 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 708 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 850 mm

**Peso netto:** 105 kg

**Peso imballo:** 103 kg

**Volume imballo:** 0.69 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**
**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:** -10 °C

**Temperatura minima di funzionamento:** 16 °C

**Temperatura massima di funzionamento:** 40 °C

**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):** 93 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):** 25 kg

**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):** 243 min

**Capacità di carico totale (congelamento):** 15 kg

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

**Sostenibilità**
**Tipo di refrigerante:** R290

**Indice GPW** 3

**Potenza refrigerante:** 2488 W

**Peso refrigerante:** 130 g



**Abbattitori-Congelatori CW  
ABBATTITORE/CONGELATORE CW 25/15  
KG, 5 GN 1/1 - SOTTOTAVOLO, R290**

<b>Peso refrigerante:</b>	130 g
<b>Consumo energetico per ciclo (abbattimento):</b>	0.0825 kWh/kg
<b>Consumo energetico per ciclo (congelamento):</b>	0.291 kWh/kg



**Abbattitori-Congelatori CW  
ABBATTITORE/CONGELATORE CW 25/15 KG, 5 GN 1/1 - SOTTOTAVOLO,  
R290**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso