



Electrolux
PROFESSIONAL

Abatidores-Congeladores CW Abatidor- Congeador rápido Crosswise - 80kg 10GN 2/1 (R452A)

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



725218 (ECBCFA080SE)

Abatidor y congelador de 80 kg, compatible con horno de convección 10x2/1GN - R452A

Descripción

Artículo No.

Abatidor/congelador con indicador digital de temperatura y tiempo. Para 10 bandejas GN 2/1 o de 600x400 mm (al = 65 mm). Capacidad de carga: abatimiento 80 kg; congelación 40 kg. Detección automática de inserción de sonda alimentaria. Desescarche automático y manual. Estimación de tiempo restante real de abatimiento (A.R.T.E.). Función Turbo Cooling. Función de descongelación. Alarmas de servicio y HACCP con registro de datos. Conectividad preinstalada. Temperatura de funcionamiento del aire: +10/-36 °C. Sonda alimentaria monosensor. Componentes principales en acero inoxidable AISI 304. Ángulos internos redondeados y desagüe. Evaporador con protección antioxidante. Prestaciones garantizadas a temperatura ambiente de +40 °C. Aislamiento de ciclopentano (sin HCFC, CFC ni HFC). Gas refrigerante R452a (sin HCFC ni CFC). Unidad refrigerante incorporada.

Características técnicas

- Ciclo de enfriamiento rápido: 80 kg desde 90°C hasta 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de enfriamiento con ciclos automáticos preestablecidos: - Enfriamiento suave (temperatura del aire 0°C), ideal para alimentos delicados y pequeñas porciones. - Enfriamiento duro (temperatura del aire -12°C), ideal para alimentos sólidos y piezas ent
- Ciclo de congelación con ciclos automáticos preestablecidos (temperatura del aire -36°C), ideal para todo tipo de alimentos (crudos, a medio cocer o totalmente cocinados).
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- Ciclo de descongelación (temperatura del aire 7°C), ideal para descongelar alimentos en un entorno controlado y seguro.
- Posibilidad de modificar la temperatura de la cavidad en ciclos de enfriamiento y descongelación turbo.
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Sonda con un único sensor de serie.
- La unidad de control proporciona dos pantallas grandes para leer: hora, temperatura central, cuenta regresiva del ciclo, alarmas, información de servicio.
- Sistema de monitoreo HACCP incorporado.
- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).
- Rendimiento garantizado a temperaturas ambiente de +40°C (clase climática 5).
- Descongelación automática y manual.
- Temperatura de trabajo de +90°C a +3°C en modo refrigeración o hasta -36°C en modo congelación.

Construcción

- No se requieren conexiones de agua.
- Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.
- Respetuoso con el medio ambiente: gas refrigerante R452a.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Junta de puerta magnética extraíble con diseño higiénico.
- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- Forma higiénica con esquinas redondeadas (y desagüe para facilitar la limpieza).
- Marco de la puerta con calefacción automática.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

y evitar la formación de malos olores.

- Índice de protección IP21.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilidad



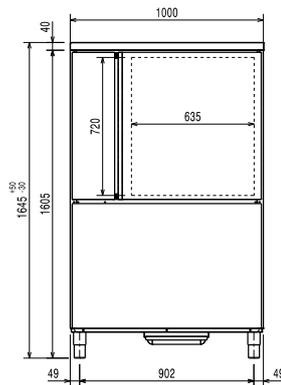
- Mantenimiento a +3 °C para refrigeración o -20 °C para congelación, activado automáticamente al final de cada ciclo, para ahorrar energía y mantener la temperatura objetivo (también es posible la activación manual).
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de espesor, libre de HCFC.

accesorios incluidos

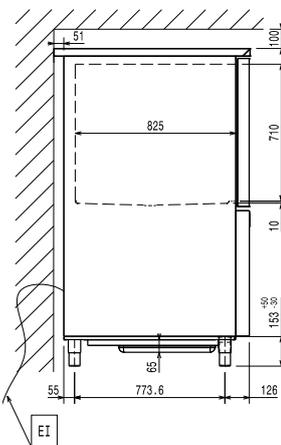
- 1 de Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213

accesorios opcionales

- BASE SPORTE ROLL-IN BCF 56KG 10GN2/1 PNC 880075
- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador PNC 880213
- 4 ruedas para Abatidor/ Congelador PNC 881284
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922062
- Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 PNC 922076
- Soporte guías paso 80mm para hornos 10x2/1GN PNC 922117
- Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123
- Carro para estructura 10x2/1GN PNC 922128
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN PNC 922202
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264
- Módulo IoT para abatidores/ congeladores Crosswise PNC 922419

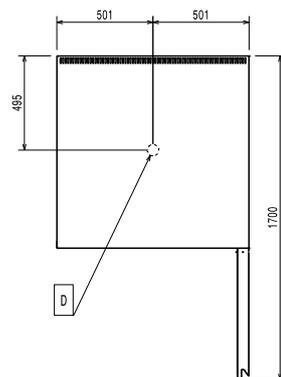


Alzado



Lateral

D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)



Planta

Eléctrico

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Suministro de voltaje | |
| 725218 (ECBCFA080SE) | 380-415 V/3N ph/50 Hz |
| Potencia eléctrica max.: | 3.4 kW |

Instalación

Clearance: 5 cm on sides and back.
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Capacidad

Tipo de bandejas GN 2/1;600x800

Info

| | |
|------------------------------------|---------------------|
| Dimensiones externas, ancho | 1000 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 1006 mm |
| Dimensiones externas, alto | 1645 mm |
| Peso neto | 220 kg |
| Peso del paquete | 255 kg |
| Volumen del paquete | 1.92 m ³ |

Datos de Refrigeración

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación -20 °C
Tipo de refrigeración del condensador: AIRE
 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.

Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

| | |
|--|---------|
| Tiempo de abatimiento (+65° C a +10°C): | 108 min |
| Capacidad de carga (abatimiento): | 80 kg |

Certificaciones ISO

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

Sostenibilidad

| | |
|---|---------------|
| Tipo de refrigerante: | R452A |
| Índice GWP: | 2141 |
| Potencia de refrigeración | 3710 W |
| Peso del refrigerante | 3700 g |
| Consumo energético, ciclo (abatimiento): | 0.0767 kWh/kg |