



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.
- Sistema de monitoreo HACCP incorporado.
- 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 y evitar la formación de malos olores.
- Índice de protección IP21.
- [NOT TRANSLATED]

TIT_UI Data Management

- La unidad de control proporciona dos pantallas grandes para leer: hora, temperatura central,

Aprobación: _____



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

cuenta regresiva del ciclo, alarmas, información de servicio.

- Conectividad lista para el acceso en tiempo real a los dispositivos conectados desde el control remoto y HACCP (requiere un accesorio opcional).

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.

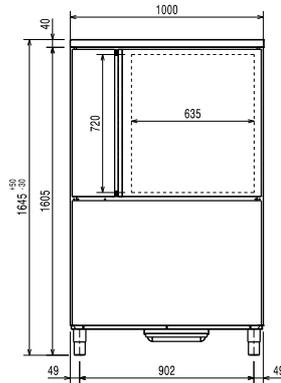
accesorios incluidos

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

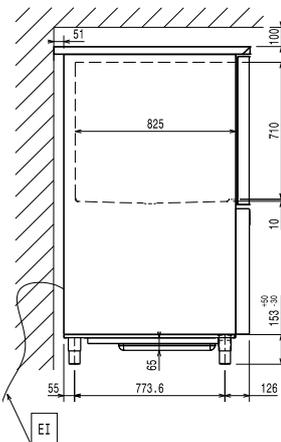
accesorios opcionales

- 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

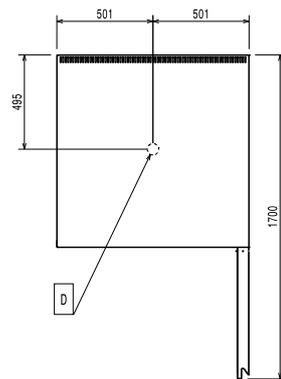


Lateral



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

GN 1/1;GN 2/1;600x800;Ice cream

Tipo de bandejas

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 m³

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