



**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]

### Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- 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.

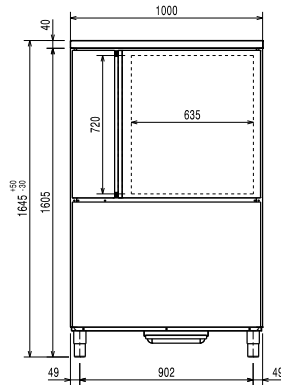
### accesorios incluidos

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

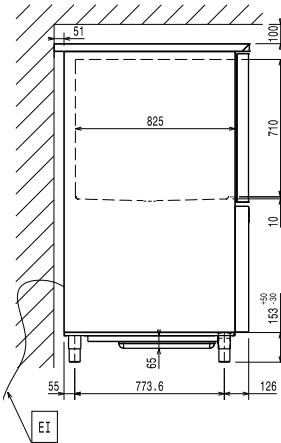
### accesorios opcionales

- 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

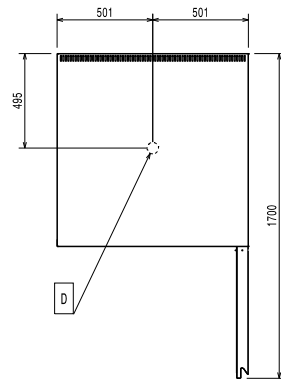


Lateral



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

**Tipo de bandejas** GN 1/1;GN 2/1;600x800;Ice cream

#### 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<sup>3</sup>

#### 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