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.

Aprobación:

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.
- [NOT TRANSLATED]
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.

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.
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Componentes principales en acero inoxidable AISI 304.
- Evaporador con protección antioxidante.
- 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.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

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

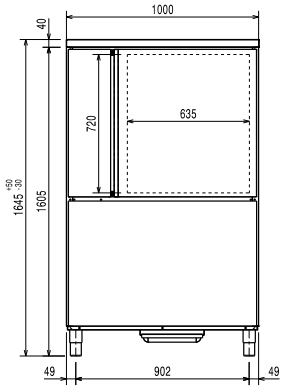
accesorios opcionales

• 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	❑
• 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	❑

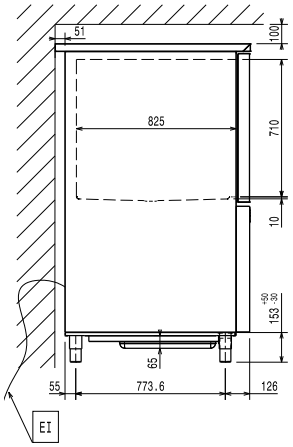
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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

Alzado

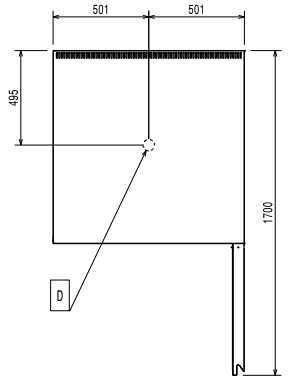


Lateral



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

Número/tipo de rejillas	10 (GN 2/1; 600x800)
N° y tipo de recipientes:	15 (360x250x80h)

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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso