



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



725218 (ECBCFA080SE)

Abatidor y Congelador Crosswise de 80 kg, compatible con horno de convección Crosswise 10x2/IGN - 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: enfriamiento de 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 enfriamiento Turbo. 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.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Características técnicas

- 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).
- 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.
- Ciclo de congelación: 40 kg desde 90°C hasta -36° C.
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.
- Sonda central de 3 puntos disponible bajo pedido (opcional).

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.

Aprobación:



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

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



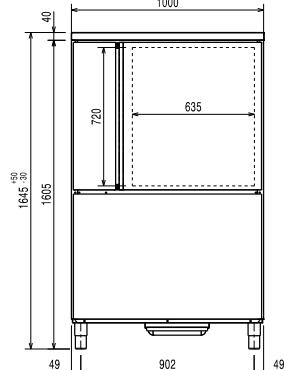
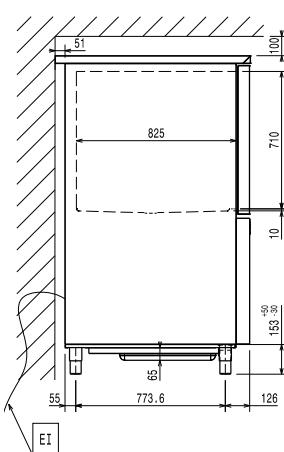
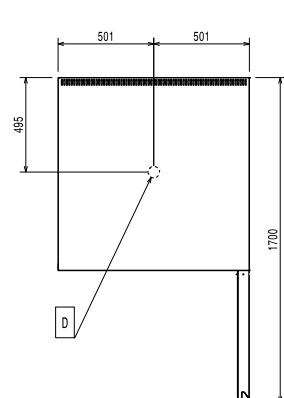
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de espesor, libre de HCFC.

accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador PNC 880213
- 4 ruedas para Abatidor/ Congelador PNC 881284
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/IGN 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
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264
- Módulo IoT para abatidores/ congeladores Crosswise PNC 922419


Alzado

Lateral

Planta
Eléctrico

Suministro de voltaje 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)
Nº 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 252 kg
Volumen del paquete 1.92 m³

Datos de Refrigeración

Potencia de refrigeración a la temperatura de evapora -20 °C
evaporación

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