



## Abatidores-Congeladores CW Abatidor - Congelador Crosswise - 100 kg 20GN 1/1 (R452A)



725222 (ECBCFA100SE)

Abatidor y Congelador Crosswise de 100 kg, compatible con horno de convección Crosswise 20x1/IGN - R452A

### Descripción

#### Artículo No.

Abatidor/congelador con indicador digital de temperatura y tiempo. Para 20 bandejas GN 1/1 o de 600x400 mm (al = 65 mm). Capacidad de carga: enfriamiento de 100 kg; congelación 65 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. Alarms 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: 100 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: 65 kg desde 90°C hasta -36°C.
- 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.
- Puerta reversible in situ.
- Tópe 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

### Aprobación:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

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.



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

**Abatidores-Congeladores CW  
Abatidor - Congelador Crosswise - 100 kg 20GN 1/1 (R452A)**

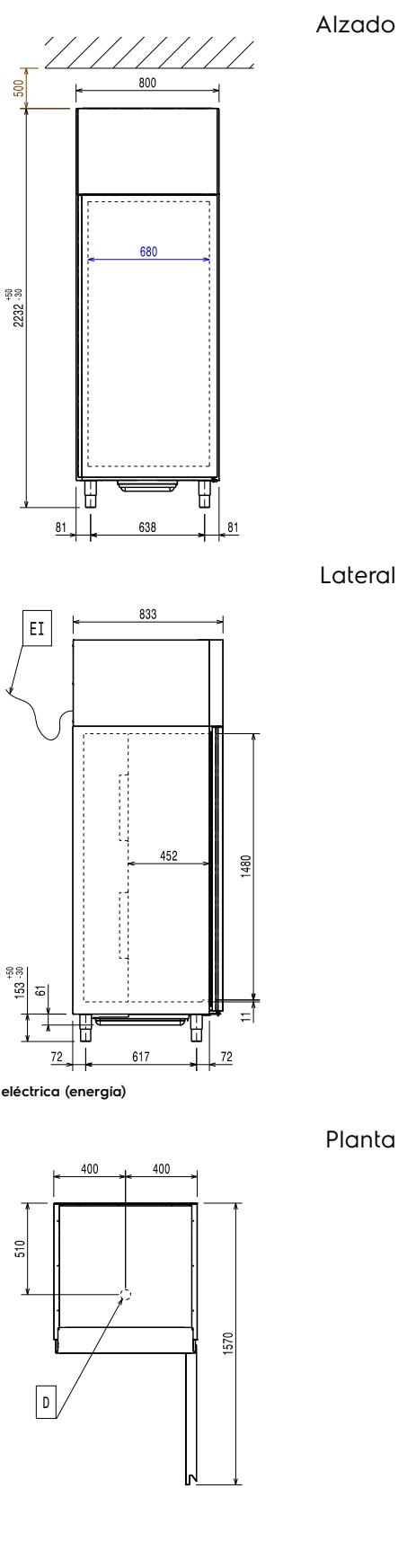
2026.01.16

**accesorios incluidos**

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

**accesorios opcionales**

- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213
- Base interna deslizamiento para abatidores verticales PNC 881182
- Kit de 4 ruedas para abatidores/congeladores Crosswise de 100 kg PNC 881297
- 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
- Carro para estructura 20x1/1GN PNC 922132
- Base para estructuras 20x1/1GN PNC 922141
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 60 PNC 922203
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 PNC 922205
- Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm PNC 922264
- Módulo IoT para abatidores/congeladores Crosswise PNC 922419
- Switch PoE PNC 922432


**Eléctrico**
**Circuit breaker required**

380-415 V/3N ph/50 Hz

**Suministro de voltaje**

4.4 kW

**Potencia eléctrica max.:**
**Instalación**
**Clearance:**

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

**Capacidad**
**Número/tipo de rejillas**
 20 (GN 1/1; 600x400)

**Nº y tipo de recipientes:**
 20 (360x250x80h)

**Info**
**Dimensiones externas, ancho**
 800 mm

**Dimensiones externas, fondo**
 833 mm

**Dimensiones externas, alto**
 2232 mm

**Peso neto**
 230 kg

**Peso del paquete**
 269 kg

**Volumen del paquete**
 1.83 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):**

100 min

**Capacidad de carga (abatimiento):**

100 kg

**Tiempo de congelación(+65° C a -18°C):**

270 min

**Capacidad de carga (congelación):**

65 kg

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

**Sostenibilidad**
**Tipo de refrigerante:**
 R452A

2141

**Índice GWP:**
 5440 W

**Potencia de refrigeración**

2400 g

**Peso del refrigerante**

0.0689 kWh/kg

**Consumo energético, ciclo (abatimiento):**

0.2335 kWh/kg

**Consumo energético, ciclo (congelación):**