



## Abatidores-Congeladores CW Abatidor/Congelador Crosswise - 25 kg 5GN 1/1 (R290)



725520 (ECBCFA025SE)

Abatidor y Congelador Crosswise 25kg, compatible con el horno de convección 6x1/IGN Crosswise - R290

### Descripción

#### Artículo No.

Abatidor/congelador con indicador digital de temperatura y tiempo. Para 5 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm). Capacidad de carga: enfriamiento de 25 kg; congelación 15 kg. Detección automática de la inserción de la sonda alimentaria. Descongelación automática y manual. Estimación real del tiempo restante de enfriamiento (A.R.T.E.). Función de enfriamiento turbo. Función de descongelación. Alarmas HACCP y de servicio con registro de datos. Preparado para conectividad (opcional): permite el acceso en tiempo real al aparato, la posibilidad de supervisar información como el estado, las estadísticas, los datos HACCP y recibir alertas de servicio. Temperatura del aire de funcionamiento: +10/-36°C. Sonda alimentaria de sensor único. Componentes principales de acero inoxidable 304 AISI. Esquinas internas redondeadas y desagüe. Evaporador con protección antioxidante. Prestaciones garantizadas a temperatura ambiente de +40°C. Aislamiento de ciclopentano (sin HCFC, CFC ni HFC). Gas refrigerante R290 (sin HCFC ni CFC). Unidad de refrigeración integrada.

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: 25 kg desde 90°C hasta 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 15 kg desde 90°C hasta -36°C.
- 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.
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.
- Sonda central de 3 puntos disponible bajo pedido (opcional).

### Construcción

- Índice de protección IP21.
- 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.
- Tope de la puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de malos olores.

#### Aprobación:



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

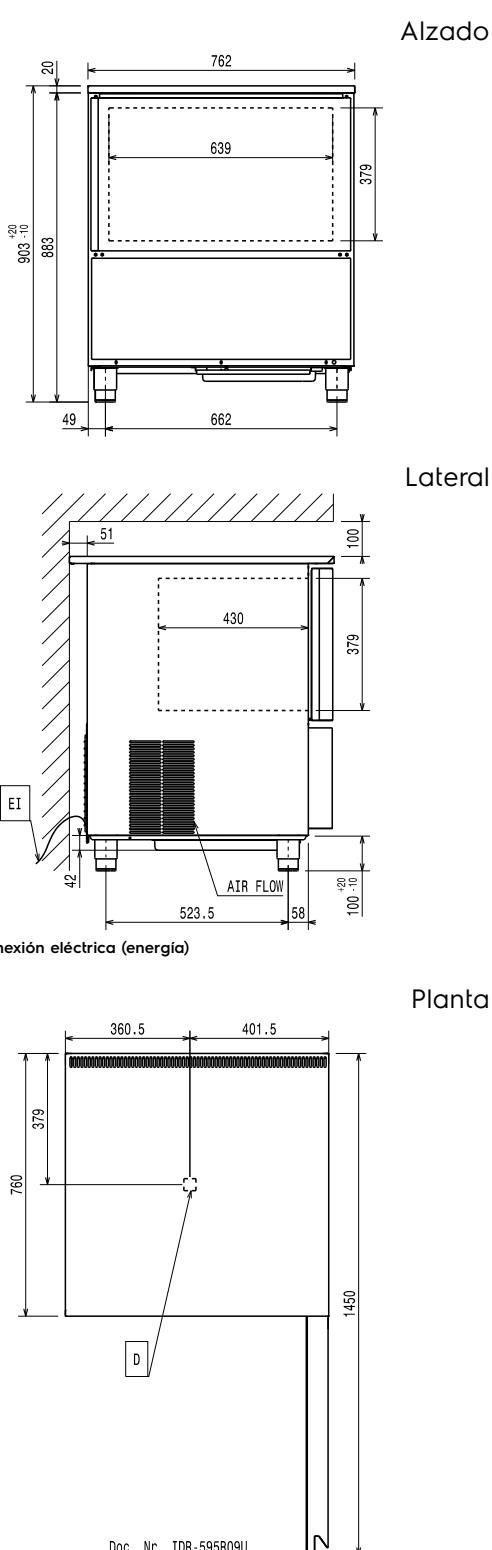
### accesorios opcionales

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador                               | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para abatidores/ congeladores Crosswise de 15-25 kg - Al 100 mm  | PNC 881295 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 ruedas para abatidores/ congeladores Crosswise de 15-25 kg - Al 100 mm | PNC 881296 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN   | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                        | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1                        | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm        | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • Módulo IoT para abatidores/ congeladores Crosswise                              | PNC 922419 | <input type="checkbox"/> |
| • Switch PoE  | PNC 922432 | <input type="checkbox"/> |



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

Abatidores-Congeladores CW  
Abatidor/Congelador Crosswise - 25 kg 5GN 1/1 (R290)


**Eléctrico**
**Circuit breaker required**
**Suministro de voltaje**
**220-240 V/1 ph/50 Hz**
**Potencia eléctrica max.:**
**1.2 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**
**5 (GN 1/1; 600x400)**
**Nº y tipo de recipientes:**
**4 (360x250x80h)**
**Info**

Dimensiones externas, ancho	762 mm
Dimensiones externas, fondo	760 mm
Dimensiones externas, alto	902 mm
Peso neto	85 kg
Peso del paquete	105 kg
Volumen del paquete	0.74 m <sup>3</sup>

**Datos de Refrigeración**

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-10 °C
Temperatura de operación mín.:	16 °C
Temperatura de operación máx.:	40 °C
Tipo de refrigeración del condensador:	AIRE

**Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)**

Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):	93 min
Capacidad de carga (abatimiento):	25 kg
Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):	243 min
Capacidad de carga (congelación):	15 kg

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.

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

**Sostenibilidad**

Tipo de refrigerante:	R290
Índice GWP:	3
Potencia de refrigeración	2488 W
Peso del refrigerante	130 g
Consumo energético, ciclo (abatimiento):	0.0825 kWh/kg
Consumo energético, ciclo (congelación):	0.291 kWh/kg