Electrolux PROFESSIONAL

Abatidores-Congeladores CW Abatidor/Congleador Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

725522 (ECBCFA040SE) Abatidor y Congelador Crosswise 40KG, compatible con horno Crosswise 10x1/1GN - R290

Descripción

Artículo No.

Abatidor/congelador con indicador digital de temperatura y tiempo. Para 10 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm). Capacidad de carga: enfriamiento de 40 kg; congelación 25 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). Grupo frigorífico incorporado.

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: 40 kg de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 25 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.
- Estructura interna polivalente apta para gastronorm, bandejas de panadería o cubetas para helados.
- 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]

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:

Abatidores-Congeladores CW
Abatidor/Congleador Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

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

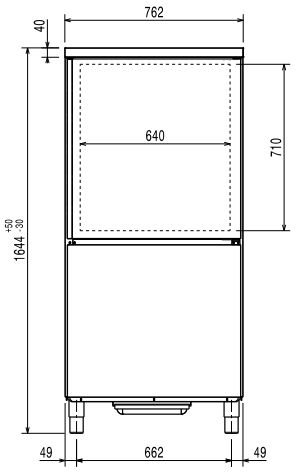
• Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador	PNC 880213	❑
• 4 ruedas para Abatidor/ Congelador	PNC 881284	❑
• Roll-in guías ruedas para abatidor 28 kg 1/1GN	PNC 881518	❑
• Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN	PNC 921101	❑
• Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922017	❑
• Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1	PNC 922062	❑
• Soporte guías paso 80mm para hornos eléctricos 10x1/1GN	PNC 922115	❑
• Soporte guías paso 80mm para hornos gas 10x1/1GN	PNC 922116	❑
• Soporte guías paso 60mm para hornos eléctricos 10x1/1GN	PNC 922121	❑
• Soporte guías paso 60mm para hornos a gas 10x1/1GN	PNC 922122	❑
• Carro para estructura 10x2/1GN	PNC 922128	❑
• Carro para 10x1/1GN Roll-in rack	PNC 922130	❑
• Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN	PNC 922201	❑
• Rejilla de panadería / pastelería de acero inoxidable AISI 304 400x600mm	PNC 922264	❑
• Módulo IoT para abatidores/ congeladores Crosswise	PNC 922419	❑
• Switch PoE	PNC 922432	❑

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

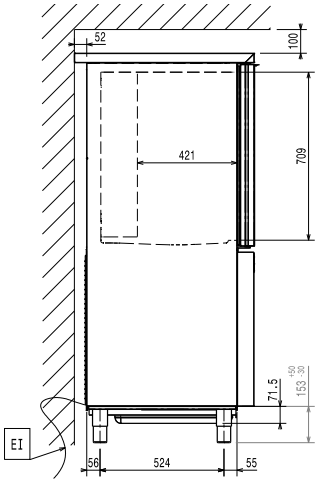
2025.07.29

Abatidores-Congeladores CW Abatidor/Congleador Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

Alzado

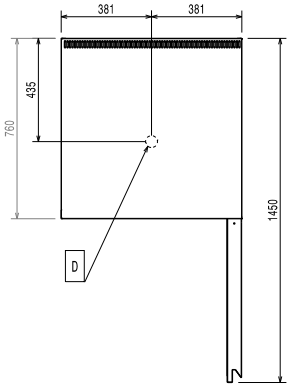


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

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 1/1; 600x400)
N° y tipo de recipientes:	10 (360x250x80h)

Info

Dimensiones externas, ancho	762 mm
Dimensiones externas, fondo	760 mm
Dimensiones externas, alto	1644 mm
Peso neto	140 kg
Peso del paquete	162 kg
Volumen del paquete	1.31 m³

Datos de Refrigeración

Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-10 °C
Temperatura de operación mín.:	-36 °C
Temperatura de operación máx.:	90 °C
Tipo de refrigeración del condensador:	AIRE

Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

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.

Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):	84 min
Capacidad de carga (abatimiento):	40 kg
Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):	236 min
Capacidad de carga (congelación):	25 kg

Certificaciones ISO

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

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:	R290
Índice GWP:	3
Potencia de refrigeración	4837 W
Peso del refrigerante	140 g
Consumo energético, ciclo (abatimiento):	0.0737 kWh/kg
Consumo energético, ciclo (congelación):	0.2553 kWh/kg

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