

Schockkühler/-froster Schockkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 5 GN 1/1 oder 600x400 mm Tabletts (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 25 kg; Gefrieren 15 kg. Automatische Erkennung des Einsetze



725212 (ECBCFA025SE)

Schnellkühler & Tiefkühler Quer 25kg, kompatibel mit 6x1/1GN Konvektomaten Quer - R452A

# Kurzbeschreibung

# Artikel Nr.

Schockkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 5 GN 1/1 oder 600x400 mm Tabletts (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 25 kg; Gefrieren 15 kg. Automatische Erkennung des Einsetzens der Lebensmittelfühler. Automatische und manuelle Abtauung. Schockkühlung mit realer Restzeitschätzung (A.R.T.E.). Turbo-Kühlfunktion. Auftaufunktion. HACCP- und Service-Alarme mit Datenprotokollierung. Konnektivität bereit. Temperatur der Betriebsluft: +10/-36°C. Lebensmittelfühler mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus rostfreiem Stahl 304 AISI. Innen abgerundete Ecken und Ablauf. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistungen bei einer Umgebungstemperatur von +40°C. Isolierung aus Cyclopentan (HFCKW-, FCKW- und FKW-frei). Kältemittel R452a (HFCKW- und FCKW-frei). Eingebaute Kühleinheit.

# Hauptmerkmale

- Schockkühlungszyklus: 25 kg von 90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Kühlzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen:
  - Soft Kühlen (Lufttemperatur 0°C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen. Hartes Kühlen (Lufttemperatur -12°C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke.
- Gefrierzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen (Lufttemperatur -36°C), ideal für alle Arten von Lebensmitteln (roh, halb oder ganz gegart).
- Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion.
- Auftauzyklus (Lufttemperatur 7°C), ideal zum Auftauen von Lebensmitteln in einer kontrollierten und sicheren Umgebung.
- Möglichkeit, die Temperatur des Innenraums in den Turbo-Kühl- und Abtauzyklen zu ändern.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE) zur einfacheren Planung der Produktionsabläufe.
- Einfach-Kerntemperaturfühler als Standard.
- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen.
- Geeignet für On-board HACCP-Überwachung.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +40°C (Klimaklasse 5).
- Automatische und manuelle Abtauung.
- [NOTTRANSLATED]

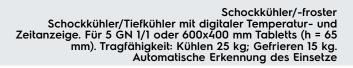
## Konstruktion

- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfter auf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Abfallwasser kann in Abfluss ausgelotet werden, aber kann in einem fakultativen Abfallbehälter auch geholt werden.
- Umweltfreundlich: R452a als Kältemittelgas.
- Eingebaute Kälteeinheit.
- Abnehmbare magnetische Türdichtung mit hygienischem Design.
- 5 Ebenen verfügbar. Verwendbar mit 5 GN 1/1 oder 600x400 mm Tabletts (h = 65 mm).
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Hygienische Form mit abgerundeten Ecken (und Abfluss für einfache Reinigung).
- Automatische Türrahmenheizung.
- Tür vor Ort umkehrbar.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- IP21 Schutzindex.



Genehmigung:







# Nachhaltigkeit

- Halten bei +3 °C zum Kühlen oder -20 °C zum Gefrieren, automatisch aktiviert am Ende jedes Zyklus, um Energie zu sparen und die Zieltemperatur zu halten (manuelle Aktivierung ist ebenfalls möglich).
- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

# Serienmäßiges Zubehör

•	1 St. 1 zusätzlicher Fühler für	PNC 880213
	Schockkühler-/froster	

Optionales Zubehör			
<ul> <li>1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster</li> </ul>	PNC 880213		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 881295		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 881296		
• Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1	PNC 921101		
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017		
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062		
<ul> <li>Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm</li> </ul>	PNC 922264		
• - NOTTRANSLATED -	PNC 922419		

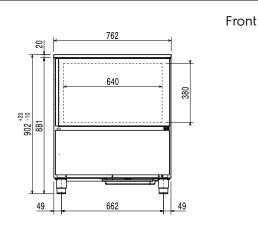


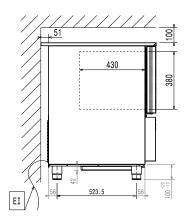




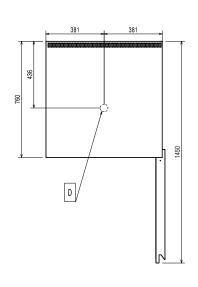








# Elektroanschluss



# **Elektrisch**

Netzspannung:

725212 (ECBCFA025SE) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Anschlusswert: 1.6 kW

Circuit breaker required

#### Installation

Clearance: 5 cm on sides and back. Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

## Kapazität:

Seite

oben

Blechtyp: GN 1/1;600x400

#### Schlüsselinformation

762 mm Außenabmessungen, Länge: Außenabmessungen, Tiefe: 760 mm Außenabmessungen, Höhe: 902 mm Nettogewicht: 85 kg Versandgewicht: 97 kg 0.72 m<sup>3</sup> Versandvolumen:

## Kühldaten:

Kühlleistung bei

**Verdampfungs-Temperatur:** -20 °C [NOT TRANSLATED] Luft

# Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Dauer Zyklus, Schockkühlen

(+65°C bis +10°C): 100 min

Max. Kapaziläl

(Schockkühlen): 25 kg

Dauer Zyklus, Schockfrosten

(+65°C bis -18°C): 261 min

Max. Kapazität

15 kg (Schockfrosten):

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze ( $\pm$ 10° C/ $\pm$ 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.

## Zertifizierungen ISO

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

## Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels: R452A **GWP Index** 2141 Kühlleistung: 2120 W Kühlmittelgewicht: 850 g

Energieverbrauch pro Zyklus

0.1012 kWh/kg (Schockkühlen):

Energieverbrauch pro Zyklus

(Schockfrosten): 0.3453 kWh/kg







