

**Schockkühler/-froster
Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise
80kg, kompatibel mit 10x2/1GN
Konvektionsofen Crosswise - R452A**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


725218 (ECBCFA080SE)

 Schockfroster &
 Gefrierschrank Crosswise
 80kg, kompatibel mit
 10x2/1GN Konvektionsofen
 Crosswise - R452A

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Schockkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 10 GN 2/1 oder 600x800 mm Tablett (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 80 kg; Gefrieren 40 kg. Automatische Erkennung des Einsteckens 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

- 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).
- Schockkühlungszyklus: 80 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.
- Geeignet für On-board HACCP-Überwachung.
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +40°C (Klimaklasse 5).
- Automatische und manuelle Abtauung.
- Gefrierzyklus: 40 kg von 90°C bis zu -36°C.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.

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.
- Eingebaute Kälteeinheit.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Automatische Türrahmenheizung.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- IP21 Schutzindex.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarme, Serviceinformationen.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).

Genehmigung:

Nachhaltigkeit



- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

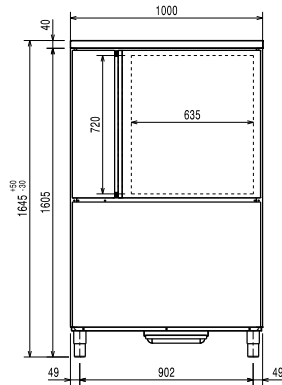
- Bodeneinschubschienen für 10x GN 2/1 Gestelle für Schockkühler und -froster 56 kg PNC 880075 ☐
- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213 ☐
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster PNC 881284 ☐
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101 ☐
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076 ☐
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1-Gestelle PNC 922128 ☐
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175 ☐
- Umbausatz zum 10 x GN 2/1 Einfahrgestell PNC 922202 ☐
- Edelstahlrost Bäckerei/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264 ☐
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419 ☐



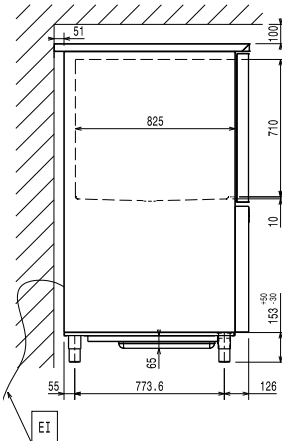
Electrolux
PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster
Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise
80kg, kompatibel mit 10x2/1GN
Konvektionsofen Crosswise - R452A

Front

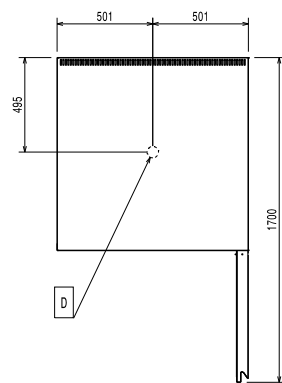


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert: 3.4 kW

Installation

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

Kapazität:

Anzahl/Art Roste: 10 (GN 2/1; 600x800)
Anzahl und Art Becken: 15 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 1006 mm
Außenabmessungen, Höhe: 1645 mm
Nettogewicht: 220 kg
Versandgewicht: 252 kg
Versandvolumen: 1.92 m³

Kühldaten:

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

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.

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C): 108 min
Max. Kapazität (Schockkühlen): 80 kg

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels: R452A
GWP Index: 2141
Kühlleistung: 3710 W
Kühlmittelgewicht: 3700 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen): 0.0767 kWh/kg