Electrolux PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN Konvektionsofen Crosswise - R452A

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

725222 (ECBCFA100SE) Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN Konvektionsofen Crosswise - R452A

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Schnellkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 20 GN 1/1 oder 600x400 mm Tabletts (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 100 kg; Gefrieren 65 kg. Automatische Erkennung des Einsetzens der Lebensmittelfühler. Automatische und manuelle Abtauung. Schockkühlung mit Schätzung der verbleibenden Zeit (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.

Genehmigung:

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: 100 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: 65 kg von 90°C bis zu -36°C.
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Tür vor Ort umkehrbar.
- 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).

Nachhaltigkeit

- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

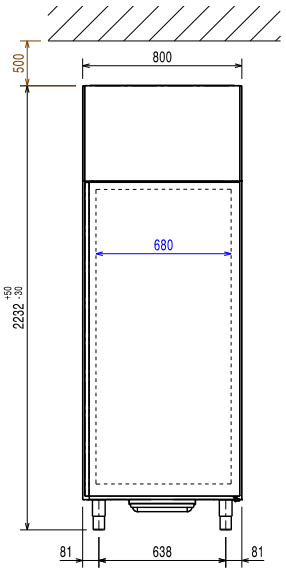
• 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster	PNC 880213	❑
• Bodeneinschubschienen für Schockkühler und -froster 100 kg	PNC 881182	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 881297	❑
• Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1	PNC 921101	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• Hordengestell-Transportwagen für 20 x GN 1/1-Gestelle	PNC 922132	❑
• Abstellplatte für Hordengestelle 20 x GN 1/1 zum Abstellen der Gestelle außerhalb der Geräte	PNC 922141	❑
• Hordengestell 20 x GN1/1, Rostabstand 60 mm	PNC 922203	❑
• Hordengestell 20 x GN1/1, Rostabstand 80 mm	PNC 922205	❑
• Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm	PNC 922264	❑
• IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW	PNC 922419	❑
• POE-SWITCH	PNC 922432	❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

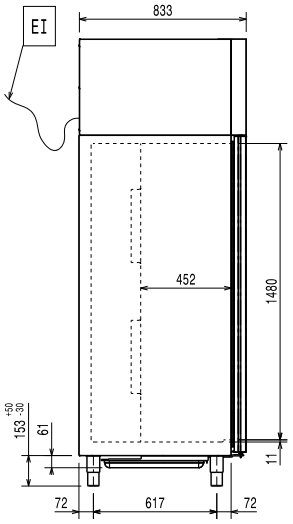
Electrolux PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster
Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN Konvektionsofen Crosswise - R452A

Front

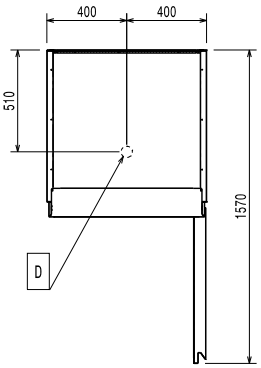


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:	4.4 kW

Installation

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapazität:

Anzahl/Art Roste:	20 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	20 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	833 mm
Außenabmessungen, Höhe:	2232 mm
Nettogewicht:	230 kg
Versandgewicht:	269 kg
Versandvolumen:	1.83 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):	100 min
Max. Kapazität (Schockkühlen):	100 kg
Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C):	270 min
Max. Kapazität (Schockfrosten):	65 kg

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R452A
GWP Index	2141
Kühlleistung:	5440 W
Kühlmittelgewicht:	2400 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0.0689 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten):	0.2335 kWh/kg

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.07.29