Electrolux PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster Schockkühler& Schockfroster Quer 15kg, kompatibel mit 6x1/1GN Konvektomaten Quer - R290

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



725518 (ECBCFA015SE) Schockkühler& Schockfroster Quer 15kg, kompatibel mit 6x1/1GN Konvektomaten Quer - R290

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Schockkühler/ Schockfroster mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 5 GN 1/1 oder 600x400 mm Tabletts (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 15 kg; Gefrieren 5 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 Datenaufzeichnung. Connectivity ready (optional): ermöglicht den Echtzeit-Zugriff auf das Gerät, die Überwachung von Informationen wie Status, Statistiken, HACCP-Daten und den Empfang von Service-Warnungen. Temperatur der Betriebsluft: +10/-34°C. Lebensmittelfühler mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus rostfreiem Stahl 304 AISI. Innen abgerundete Ecken und Abfluss. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistungen bei einer Umgebungstemperatur von +40°C. Cyclopentan-Isolierung (HFCKW-, FCKW- und FKW-frei). Kältemittel R290 (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).
- 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.
- 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.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- IP21 Schutzindex.
- 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.

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

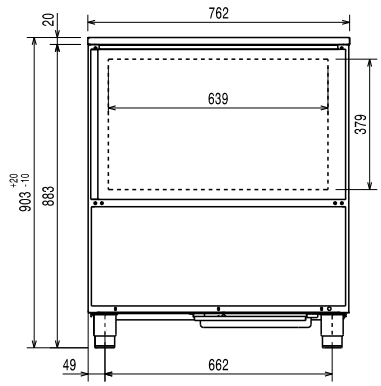
• 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster	PNC 880213	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 881295	❑
• 4 ROLLEN ZU SCHOCKKÜHLER/-FROSTER CW 15-25KG - H=100MM	PNC 881296	❑
• Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1	PNC 921101	❑
• Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1	PNC 922017	❑
• Edelstahlrost GN 1/1	PNC 922062	❑
• 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.

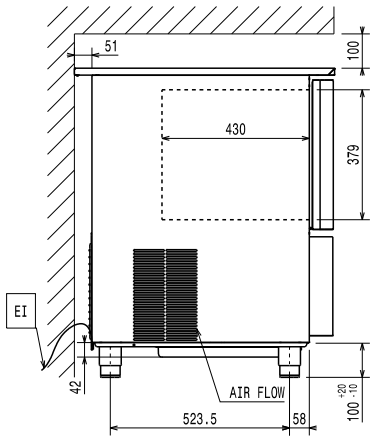
Electrolux PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster
Schockkühler& Schockfroster Quer 15kg, kompatibel mit 6x1/1GN Konvektomaten Quer - R290

Front

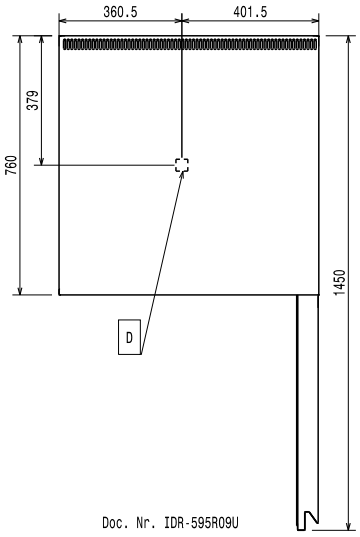


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Doc. Nr. IDR-595R09U

Elektrisch

Circuit breaker required	
Netzspannung:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Anschlusswert:	1 kW

Installation

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapazität:

Anzahl/Art Roste:	5 (GN 1/1; 600x400)
Anzahl und Art Becken:	4 (360x250x80h)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	762 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	760 mm
Außenabmessungen, Höhe:	902 mm
Nettogewicht:	85 kg
Versandgewicht:	103 kg
Versandvolumen:	0.72 m³

Kühldaten:

Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:	-10 °C
Min. Kühlbetriebstemperatur:	16 °C
Max. Kühlbetriebstemperatur:	40 °C
[NOT TRANSLATED]	Luft

Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)

Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):	104 min
Max. Kapazität (Schockkühlen):	15 kg
Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C):	260 min
Max. Kapazität (Schockfrosten):	5 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.

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R290
GWP Index	3
Kühlleistung:	1715 W
Kühlmittelgewicht:	130 g
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):	0.1035 kWh/kg
Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten):	0.6353 kWh/kg

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

2026.11.19