



**Schockkühler/-froster**  
**Schockkühler/froster 25 kg, Quereinschub,**  
**5xGN1/1, Kältemittel R290, eigengekühlt**  
**(Lieferung mit Kabel OHNE Stecker!)**



**725520 (ECBCFA025SE)**

Schockkühler/froster 25 kg,  
Quereinschub, 5xGN1/1,  
Kältemittel R290,  
eigengekühlt (Lieferung mit  
Kabel OHNE Stecker!)

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Schnellkühler/Gefrierschrank mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 5 Wannen GN 1/1 oder 600x400 mm (h = 65 mm). Tragfähigkeit: kühlbar 25 kg; Gefrieren 15 kg. Automatische Erkennung des Einföhrens der Lebensmittelsohne. Automatisches und manuelles Abtauen. Angabe der realen Restzeit (A.R.T.E.). Turbo-Kühlfunktion. Auftau-Funktion. HACCP- und Service-Alarne mit Datenprotokollierung. Konnektivitätsbereit (optional): Ermöglicht den Echtzeitzugriff auf das Gerät, die Möglichkeit, Informationen wie Status, Statistiken, HACCP-Daten zu überwachen und Servicewarnungen zu erhalten. Betriebslufttemperatur: +10/-36°C. Lebensmittelsohne mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus Edelstahl 304 AISI. Abgerundete Ecken und Abfluss innen. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistung bei einer Umgebungstemperatur von +40 °C. Cyclopentan-Isolierung (frei von H-FCKW, FCKW und HFKW). R290 Kältemittel Gas (H-FCKW- und FCKW-frei). Eingebautes Kühlaggregat.

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

## 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: 25 kg von 90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Gefrierzyklus: 15 kg von 90°C bis zu -36°C.
- 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.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.
- [NOT TRANSLATED]

## Konstruktion

- IP21 Schutzindex.
- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfterauf schenkbarer Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Abfallwasser kann in Abfluss ausgelotet werden, aber kann in einem fakultativen Abfallbehälter auch geholt werden.
- Eingegebene 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.

### Genehmigung:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarne, 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.



## Serienmäßiges Zubehör

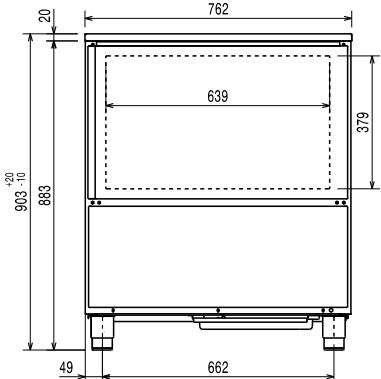
- 1 St. 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler/-froster PNC 880213

## Optionales Zubehör

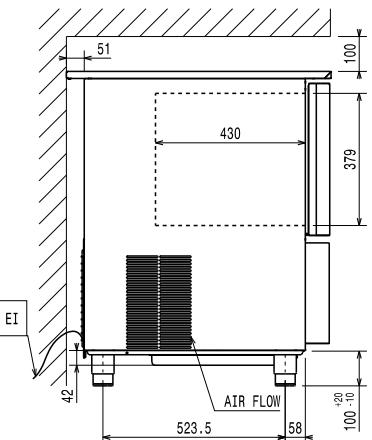
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler/-froster | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                              | PNC 881295 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                              | PNC 881296 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1            | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1                 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost GN 1/1                            | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm     | PNC 922264 | <input type="checkbox"/> |
| • IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/FROSTER CW           | PNC 922419 | <input type="checkbox"/> |
| • POE-SWITCH                                      | PNC 922432 | <input type="checkbox"/> |



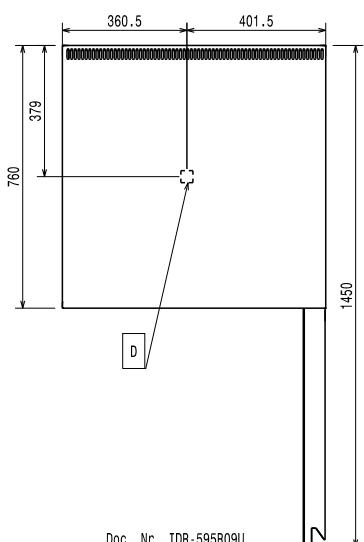
Schockkühler/-froster  
Schockkühler/froster 25 kg, Quereinschub,  
5xGN1/1, Kältemittel R290, eigengekühlt  
(Lieferung mit Kabel OHNE Stecker!)



Front



Seite



oben

## Elektrisch

Circuit breaker required

Netzspannung: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Anschlusswert: 1.2 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: 105 kg

Versandvolumen: 0.74 m<sup>3</sup>

## 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): 93 min

Max. Kapazität (Schockkühlen): 25 kg

Dauer Zyklus, Schockfrosten (+65°C bis -18°C): 243 min

Max. Kapazität (Schockfrosten): 15 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: 2488 W

Kühlmittelgewicht: 130 g

Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkülen): 0.0825 kWh/kg

Energieverbrauch pro Zyklus (Schockfrosten): 0.291 kWh/kg