

Schockkühler/-froster Schockkühler & Froster Quer 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN Konvektomaten Quer - R290

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


725525 (ECBCFA100SE)

 Schockkühler & Froster Quer
 100kg, kompatibel mit
 20x1/1GN Konvektomaten
 Quer - R290

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Schockkühler/-froster mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 20 GN 1/1 oder 600x400 mm Tablett (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. Cyclopentan-Isolierung (HFCWK-, FCKW- und FKW-frei). Kältemittel R290 (HFCWK- 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).
- 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.
- [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.



Genehmigung:

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

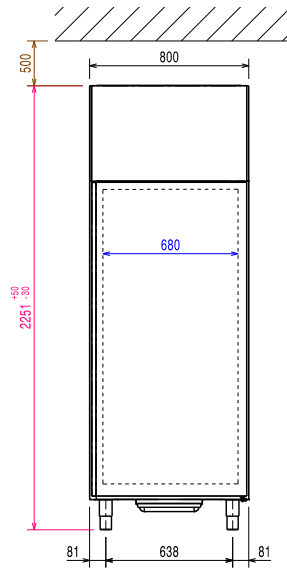
- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213 ☐
- Bodeneinschubschienen für Schockkühler und -froster 100 kg PNC 881182 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 881297 ☐
- Bodeneinschubschienen für 10 x GN 1/1 Gestelle für Schockkühler und -froster 28 kg PNC 881518 ☐
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste 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/Pâtisserie 400x600mm PNC 922264 ☐
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419 ☐
- POE-SWITCH PNC 922432 ☐



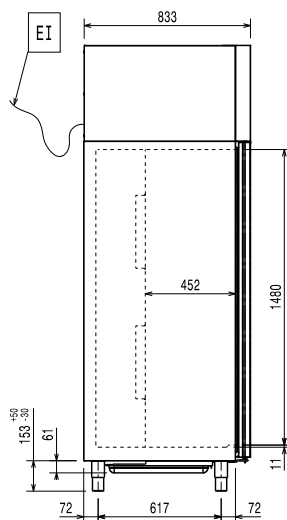
Electrolux
PROFESSIONAL

Schockkühler/-froster Schockkühler & Froster Quer 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN Konvektomaten Quer - R290

Front

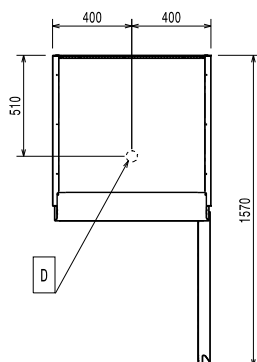


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Circuit breaker required

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

Anschlusswert: 4.8 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: 2251 mm

Nettogewicht: 230 kg

Versandgewicht: 256 kg

Versandvolumen: 1.83 m³

Kühldaten:

Kühlleistung bei

Verdampfungs-Temperatur: -10 °C

Min. Kühlbetriebstemperatur: 16 °C

Max. Kühlbetriebstemperatur: 40 °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): 120 min

Max. Kapazität
(Schockkühlen): 100 kg

Dauer Zyklus, Schockfrosten
(+65°C bis -18°C): 270 min

Max. Kapazität
(Schockfrosten): 60 kg

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels: R290

GWP Index: 3

Kühlleistung: 8316 W

Kühlmittelgewicht: 150 g

Energieverbrauch pro Zyklus
(Schockkühlen): 0 kWh/kg

Energieverbrauch pro Zyklus
(Schockfrosten): 0 kWh/kg



Schockkühler/-froster
Schockkühler & Froster Quer 100kg, kompatibel mit 20x1/1GN
Konvektomaten Quer - R290
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.08.07