Electrolux PROFESSIONAL

# 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 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. 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.
- [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.

## Serienmäßiges Zubehör

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

## Optionales Zubehör

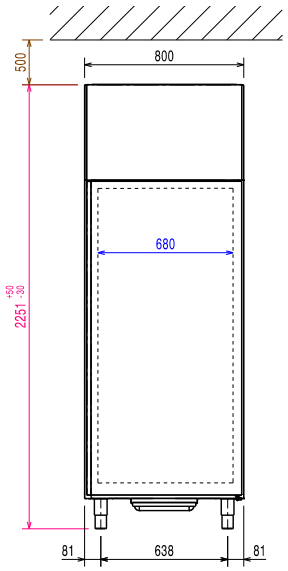
| | | |
|---|---|---|
| • 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster | PNC 880213 | ❑ |
| • Bodeneinschubschienen für Schockkühler und -froster 100 kg | PNC 881182 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 881297 | ❑ |
| • Bodeneinschubschienen für 10 x GN 1/1 Gestelle für Schockkühler und -froster 28 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/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.

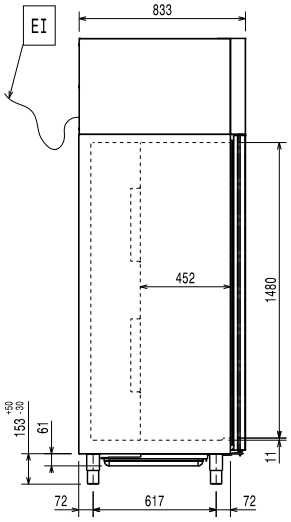
Electrolux PROFESSIONAL

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

Front

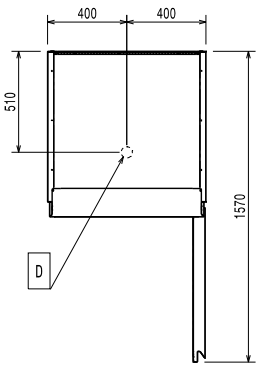



Seite




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 |



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


2026.11.19