

**Sokkoló hűtők-fagyasztók -
keresztálcás**
Blast Chiller-Freezer Crosswise - 80kg
10GN 2/1 (R452A)

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



725218 (ECBCFA080SE)

Sokkoló fagyasztó,
keresztálcás 80kg,
kompatibilis 10x2/1GN
keresztálcás sütővel -
R452A

Rövid leírás

Termék szám

Sokkoló hűtő/fagyasztó digitális kijelzővel (hőmérséklet, idő). 10 GN 2/1 vagy 600x400 mm tálcákhoz (h = 65 mm). Kapacitás: hűtés 80 kg; fagyasztás 40 kg. A maghőmérő behelyezésének automatikus érzékelése. Automatikus és manuális leolvasztás. A sokkolóhűtés hátralévő valós idejének felbecslése (A.R.T.E.). Turbo hűtési funkció. Kiolvasztó funkció. HACCP és szerviz hibajelzések adattárolással. Konnektivitásra előkészítve. Működési hőmérséklet: +10/-36°C. Egyszenzoros maghőmérő. AISI 304 rozsdamentes acélból készült fő alkatrészek. Lekerekített belső sarkok és leürítés. Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel. Max. környezeti hőmérséklet: +40°C. Ciklopentán szigetelés (HCFC, CFC és HFC mentes). R452A hűtőközeg (HCFC és CFC mentes). Beépített hűtőegység.

Fő jellemzők

- +3 °C-on tartás hűtés esetén vagy -20 °C-on tartás fagyasztás esetén, automatikusan aktiválódik minden ciklus végén, hogy energiát takarítson meg és fenntartsa a célhőmérsékletet (kézi aktiválás is lehetséges).
- Sokkoló ciklus: 80 kg étel 90°C-ról 3°C-ra kevesebb mint 90 perc alatt.
- Hűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
 - Lágy hűtés (levegő hőmérséklete 0°C), ideális a kényes élelmiszerek és kis adagok számára.
 - Erőteljes hűtés (levegő hőmérséklete -12°C), ideális szilárd élelmiszerekhez és egész darabokhoz.
- Fagyasztási ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal (levegő hőmérséklete -36°C), ideális mindenféle élelmiszerhez (nyers, félig vagy teljesen megfőzött).
- Turbo hűtés: a hűtő a kívánt hőmérsékleten folyamatosan működik; ideális a folyamatos termeléshez.
- Kiolvasztási ciklus (levegő hőmérséklete 7°C), ideális az élelmiszerek ellenőrzött és biztonságos környezetben történő felolvasztásához.
- Lehetőség a kamrahőmérséklet módosítására a turbo hűtési és kiolvasztási ciklusokban.
- Hátralévő idő becslése a maghőmérő által irányított ciklusokhoz: mesterséges intelligencia technológia alapján működik (ARTE), egyszerűbbé teszi a konyhai folyamatok tervezését.
- Egy érzékelős maghőmérő standard tartozékként.
- Fedélzeti HACCP ellenőrzési lehetőség.
- Garantált teljesítmény +40°C környezeti hőmérsékleten (5. klíma osztály).
- Automatikus és manuális leolvasztás
- Fagyasztási ciklus: 40 kg, 90°C-ról akár -36°C-ra.
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagylalt téglékhez.
- [NOT TRANSLATED]

Konstrukció

- Nincs szükség vízcsatlakozásra.
- Lengőajtós panelen keresztül lehetővé hozzáférni az elpárologtatóhoz tisztítás céljából.
- A szennyvíz bevezethető a leürítő csőbe, de egy opcionális szennyvízgyűjtő edényben is gyűjthető.
- Beépített hűtőegység.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- Automatikusan fűtött ajtókeret.
- Ajtó távtartó az ajtó nyitvatartása érdekében a rossz szagok keletkezésének elkerüléséhez.
- IP21 védettség.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- A kezelői felület két nagy kijelzője mutatja az időt, maghőmérsékletet, a ciklus visszaszámlálást, hibajelzéseket, szerviz információkat.

Jóváhagyás



Electrolux
PROFESSIONAL

Sokkoló hűtők-fagyasztók - keresztálcás
Blast Chiller-Freezer Crosswise - 80kg
10GN 2/1 (R452A)

- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).



Sokkoló hűtők-fagyasztók - keresztálcás
Blast Chiller-Freezer Crosswise - 80kg 10GN 2/1 (R452A)
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2025.07.03

Fenntarthatóság



- Nagy sűrűségű poliuretán szigetelés, 60 mm vastagságú, HCFC mentes.

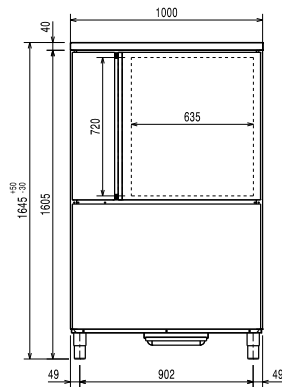
Szállított tartozékok

- 1 1 ponton mérő maghőmérő PNC 880213
gyorshűtő-fagyasztóhoz

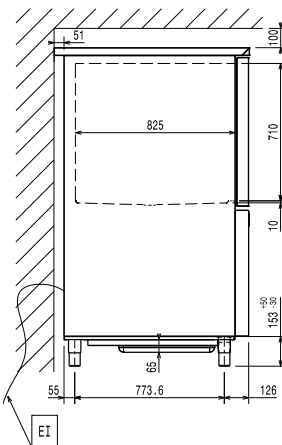
Opcionális tartozékok

- ÁLLVÁNY GYORSH./FAGY.- PNC 880075 ☐
HOZ,56KG,10GN2/1
- 1 ponton mérő maghőmérő gyorsűtő- PNC 880213 ☐
fagyasztóhoz
- 4 db. Kerék sokkoló fagyasztóhoz PNC 881284 ☐
- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes PNC 921101 ☐
acél rács
- Egy pár AISI304 rm acél ráccsorc - PNC 922017 ☐
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 PNC 922076 ☐
- Kocsi bekocsizható regálhoz, 10 GN 2/1 PNC 922128 ☐
- 1 pár AISI304 rm acél ráccsorc PNC 922175 ☐
- Egységcsomag bekocsizható regállá PNC 922202 ☐
alakításhoz, 10 GN2/1
- AISI304 rm acél cukrárszati tálca - PNC 922264 ☐
400x600 mm
- IoT module keresztálcás sokkoló PNC 922419 ☐
fagyasztóhoz
- POE kapcsoló PNC 922432 ☐

Előlnézet

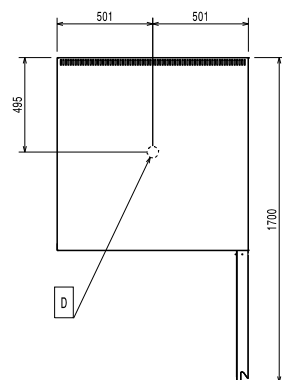


Oldalnézet



D = Leürítés
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Felvett teljesítmény: 3.4 kW

Installáció:

Clearance: 5 cm on sides and back.
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapacitás:

Rácsok száma/típusa: 10 (GN 2/1; 600x800)
 Medencék száma és típusa: 15 (360x250x80h)

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség: 1000 mm
 Külső méretek, mélység: 1006 mm
 Külső méretek, magasság: 1645 mm
 Nettó súly: 220 kg
 Szállítási súly: 252 kg
 Szállítási térfogat: 1.92 m³

Hűtési adat

Hűtési teljesítmény az
 elpárologtatási
 hőmérsékletnél:

-20 °C

Kondenzátor hűtési módja: levegő

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.

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C): 108 min

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C): 80 kg

ISO tanúsítványok

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

Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus: R452A
 GWP index: 2141
 Hűtési teljesítmény: 3710 W
 Hűtőközeg súly: 3700 g
 Energia fogyasztás, ciklus (hűtés): 0.0767 kWh/kg