Electrolux PROFESSIONAL

Sokkoló hűtők-fagyasztók - kereszttálcás
Sokkoló hűtő fagyasztó - 15kg 5GN 1/1 pult alatti (R290)

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

725532 (ECBCFA015UE) Sokkoló hűtő/fagyasztó, kereszttálcás, 15 kg/5kg, pult alatti, kompatibilis a 6 GN 1/1 kereszttálcás légkeveréses sütővel, R290

Rövid leírás

Termék szám

Sokkoló hűtő/fagyasztó digitális kijelzővel (hőmérséklet, idő). 5GN 1/1 vagy 600x400 mm tálcával használható (h = 65 mm). Hűtőkapacitás: 15kg, fagyasztó kapacitás 5 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 (opcionális): valós idejű hozzáférés, lehetőség adatok áttekintésére, mint pl. státusz, statisztikai adatok, HACCP adatok, szerviz riasztások. Működési hőmérséklet: +10/-34°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).R290 hűtőközeg (HCFC és CFC mentes). Beépített hűtőegység.

Jóváhagyás

Fő jellemzők

- Gyorshűtési kapacitás: 15 kg. 90°C-ról 3°C-ra, kevesebb, mint 90 perc alatt.
- Fagyasztási ciklus: 5 kg, 90°C-ról -34°C-ra.
- +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).
- Hűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
  - Lágy hűtés (levegő hőmérséklete 0°C), ideális a kényes élelmiszerek és kis adagok számára.
  - Erőtleljes hűtés (levegő hőmérséklete -12°C), ideális szilárd élelmiszerekhez és egész darabokhoz.
- 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.
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagylalt tégelyekhez.
- Lehetőség a kamrahőmérséklet módosítására a turbó 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
- 3 pontos maghőmérő igény esetén elérhető (opcionális tartozék).

Konstrukció

- IP21 védettség.
- Nincs szükség vízcsatlakozásra.
- Lengőajtós panelen keresztül lehető 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.
- Az ajtó a helyszínen megfordítható.
- Ajtó távtartó az ajtó nyitvatartása érdekében a rossz szagok keletkezésének elkerüléséhez.

Felhasználói interfész és adatkezelés

- A kezelői felület két nagy kijelzője mutatja az időt, maghőmérsékletet, a ciklus visszaszámlálást, hibajelzéseket, szerviz információkat.
- HACCP monitorozásra és külső egységekre

csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).

Fenntarthatóság

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

Szállított tartozékok

- 1 1 ponton mérő maghőmérő gyorshűtő-fagyasztóhoz PNC 880213

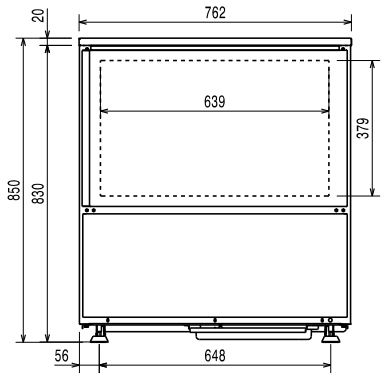
Opcionális tartozékok

- 1 ponton mérő maghőmérő gyorshűtő-fagyasztóhoz PNC 880213 ❑
- 4 láb kereszttálcás sokkoló fagyasztóhoz 15-25 kg - h100mm PNC 881295 ❑
- 4 kerék kereszttálcás sokkoló fagyasztóhoz 15-25 kg - h100mm PNC 881296 ❑
- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes acél rács PNC 921101 ❑
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1 PNC 922017 ❑
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062 ❑
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264 ❑
- IoT modul kereszttálcás sokkoló fagyasztóhoz PNC 922419 ❑
- POE kapcsoló PNC 922432 ❑

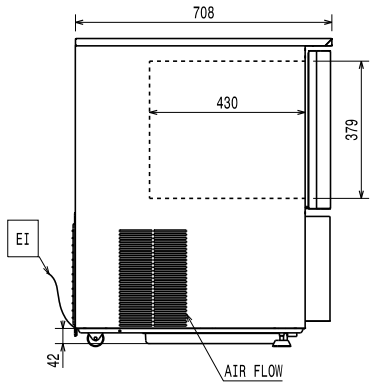
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Sokkoló hűtők-fagyasztók - kereszttálcás
Sokkoló hűtő fagyasztó - 15kg 5GN 1/1 pult alatti (R290)

Elölnézet

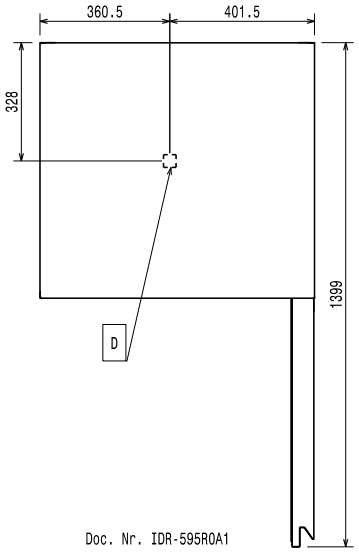


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Circuit breaker required	
Tápfeszültség:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:	1 kW

Installáció:

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapacitás:

Rácsok száma/típusa:	5 (GN 1/1; 600x400)
Medencék száma és típusa:	4 (360x250x80h)

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség:	762 mm
Külső méretek, mélység:	708 mm
Külső méretek, magasság:	850 mm
Nettó súly:	85 kg
Szállítási súly:	100 kg
Szállítási térfogat:	0.69 m³

Hűtési adat

Hűtési teljesítmény az elpárologtatási hőmérsékletnél:	-10 °C
Működési hőmérséklet, min.:	16 °C
Működési hőmérséklet, max.:	40 °C

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

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.

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):	104 min
Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):	15 kg
Fagyasztási ciklus idő (+65°C to -18°C):	260 min
Teljes kapacitás (fagyasztás):	5 kg

ISO tanúsítványok

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

Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus:	R290
GWP index:	3
Hűtési teljesítmény:	1715 W
Hűtőközeg súly:	130 g
Energia fogyasztás, ciklus (hűtés):	0.1035 kWh/kg
Energia fogyastás, ciklus (fagyasztás):	0.6353 kWh/kg

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2026.06.11