



Electrolux
PROFESSIONAL

**Crosswise Şok Soğutucu ve
Dondurucular**
**Şok Soğutucu/Dondurucu Crosswise -
80kg 10GN 2/1 (R452A)**

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



725218 (ECBCFA080SE)

Şok Soğutucu & Dondurucu
kapasite: 10GN2/1, 80 kg
(GN10x2/1 Konveksiyon Fırın
ile uyumlu) - R452A

Özellikler

Sıra No.

Şok soğutucu/dondurucu, dijital sıcaklık ve zaman göstergeli. 10 GN 2/1 veya 600x400 mm tepsiler için (y=65 mm). Kapasitesi: soğutma 80 kg; 40 kg dondurma. Gıda probu girişinin otomatik olarak algılanması. Otomatik ve manuel defrost. Şok soğutma için kalan süreyi hesaplama (A.R.T.E.). Turbo soğutma fonksiyonu. Çözdürme fonksiyonu. HACCP ve servis alarmları için data kaydı. Entegre bağlanabilirlik. Çalışma sıcaklığı: +10°C/ -36°C. Tek sensörlü gıda probu. AISI 304 paslanmaz çelikten ana bileşenler. İç köşeleri yuvarlatılmıştır, drenajı vardır. Paslanmaya karşı korumalı evaporatör. +40°C ortam sıcaklığında çalışmaya uygun. Siklopentan ile izolasyon (HCFC, CFC ve HFC içermez). Soğutucu gaz: R452a (HCFC ve CFC içermez). Dahili soğutma ünitesi.

Ana Özellikler

- Enerjiden tasarruf etmek ve hedef sıcaklığı korumak için her programın sonunda otomatik olarak devreye giren (manuel kontrol de mümkündür) fonksiyonu ile sıcaklığı, soğutma programlarında +3°C'de, dondurma programlarında -20°C'de tutar.
- 80 kg ürünün sıcaklığını 90 dakikadan kısa sürede 90°C'den 3°C'ye indirebilen Hızlı Soğutma programı.
- Ön ayarlı otomatik soğutma programları: CHAR(13) CHAR(10)- Hafif Soğutma (hava sıcaklığı 0°C), hassas yiyecekler ve küçük porsiyonlar için idealdir. CHAR(13)CHAR(10)- Yoğun Soğutma (hava sıcaklığı -12°C), katı yiyecekler ve büyük porsiyonlar için idealdir.
- Önceden ayarlanmış otomatik soğutma programları (hava sıcaklığı -36°C), her tür yiyecek (çiğ, yarı veya tam pişmiş) için idealdir.
- Turbo soğutma: Şok soğutucu istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; devam eden üretim için ideal.
- Yiyeceklerin buzunu güvenli ve kontrollü şekilde çözmek için ideal çözündürme programı (hava sıcaklığı 7°C).
- Turbo soğutma ve çözündürme programlarında iç bölmenin sıcaklığını değiştirme imkanı.
- Faaliyetlerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (A.R.T.E) dayalı prob odaklı programlar için kalan süre tahmini.
- Standart tek sensörlü sonda.
- Ünite üzerinde HACCP kayıtlarını izleme olanağı.
- +40°C ortam sıcaklığında garantili performans (iklim sınıfı 5).
- Otomatik ve manuel defrost.
- [NOT TRANSLATED]
- Gastronorm, fırın tepsileri veya dondurma kaplarına uygun çok amaçlı iç yapısı.

Konstruksiyon

- Su bağlantısı gerekli değil.
- Temizleme amaçlı evaporatöre erişim için sallanan menteşeli panel.
- Atık su drenaj ile atılabilir, ya da isteğe bağlı bir atık konteynerinde de toplanabilir.
- Entegre (Built-in) soğutma ünitesi.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Antirust korumalı evaporatör.
- Otomatik ısıtılabilir kapı çerçevesi.
- Kötü koku oluşumunu önlemek için kapıyı açık tutmaya yarayan kapı durdurucu.
- IP21 koruma indeksi.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kontrol ünitesi okunması gereken iki büyük gösterge sunar: zaman, merkez sıcaklığı, program geri sayımı, alarmlar, servis bilgileri.
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Sürdürülebilirlik

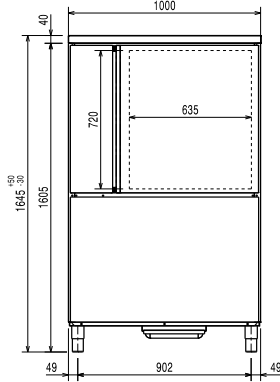
- Yüksek yoğunluklu poliüretan izolasyon, 60mm kalınlığında, HCFC içermez.

Dahil Aksesuarlar

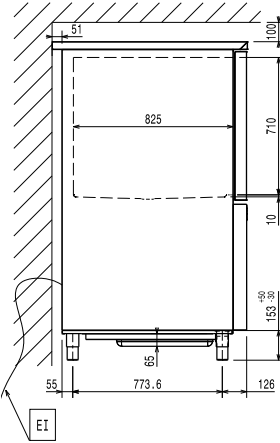
- 1 Şok soğutucu-dondurucular için 1 sensörlü tekli sonda PNC 880213

Opsiyonel Aksesuarlar

- 56 kg şok soğutucu/dondurucular için 10 GN 2/1 tepsi desteği için taban PNC 880075 ☐
- Şok soğutucu-dondurucular için 1 sensörlü tekli sonda PNC 880213 ☐
- Şok soğutucu dondurucu için 4 tekerlek PNC 881284 ☐
- 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik ızgara raf PNC 921101 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922076 ☐
- 10xGN1/1-2/1 Thermospeed fırınlar için tepsi rafı arabası PNC 922128 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922175 ☐
- 10xGN2/1 kılavuz rafına çevirme kiti PNC 922202 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT modülü - Enine model PNC 922419 ☐

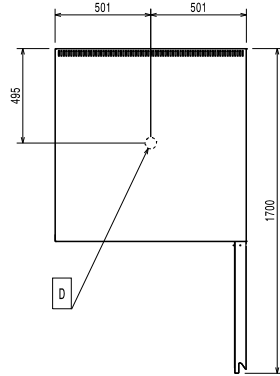


Ön



Yan

D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantısı



Üst

Elektrik:

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Elektrik gücü max: 3.4 kW

Montaj:

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

Kapasite:

Izgara sayısı/tipi: 10 (GN 2/1; 600x800)
Evye tipi ve adedi: 15 (360x250x80h)

Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik: 1000 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 1006 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 1645 mm
Net ağırlık: 220 kg
Ambalajlı ağırlık: 252 kg
Ambalajlı hacim: 1.92 m³

Soğutma verileri:

Evaporasyon ısısında
soğutma gücü: -20 °C

Kondenser soğutma tipi: HAVA

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.

Ürün Bilgisi (Komisyon Yönetmeliği EU 2015/1095)

Soğutma Döngü süresi (+65°
C den +10°C ye): 108 min

Tam yük kapasitesi
(soğutma): 80 kg

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

Soğutucu gaz tipi: R452A
GWP İndeksi: 2141
Soğutma gücü: 3710 W
Soğutucu gaz ağırlığı: 3700 g
Enerji tüketimi, döngü
(soğutma): 0.0767 kWh/kg