



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.

Dijital sıcaklık ve zaman göstergeli şok soğutucu/dondurucu. 10 adet GN 2/1 veya 600x800 mm tepsi (yükseklik 65 mm) için uygundur. Yük kapasitesi: soğutma 80 kg; dondurma 40 kg. Gıda probu takıldığında otomatik algılama. Otomatik ve manuel buz çözme. Şok soğutmada gerçek kalan süre tahmini (A.R.T.E.). Turbo soğutma fonksiyonu. Çözme fonksiyonu. HACCP ve servis alarmları ile veri kaydı. Bağlantı hazır. Çalışma ortam sıcaklığı: +10/-36°C. Tek sensörlü gıda probu. Ana parçalar 304 AISI paslanmaz çelikten üretilmiştir. İç kısımlarda yuvarlatılmış köşeler ve tahliye bulunmaktadır. Evaporatör paslanmaya karşı korumalıdır. Performanslar +40°C ortam sıcaklığında garantilidir. Siklopentana yalıtım (HCFC, CFC ve HFC içermez). R452a soğutucu gaz (HCFC ve CFC içermez). Dahili soğutma ünitesi.

Ana Özellikler

- Her döngü sonunda enerji tasarrufu sağlamak ve hedef sıcaklığı korumak için otomatik olarak aktifleşen, soğutma için +3 °C veya dondurma için -20 °C sıcaklığında bekletme özelliği (manuel aktivasyon da mümkündür).
- Otomatik önceden ayarlanmış döngülerle soğutma döngüsü:
 - Yumuşak Soğutma: Hassas yiyecekler ve küçük porsiyonlar için idealdir.
 - Sert Soğutma: Katı yiyecekler ve bütün parçalar için uygundur.
- Dondurma döngüsü, otomatik ön ayarlı programlarla, her türlü yiyecek için uygundur (çiğ, yarı pişmiş veya tamamen pişmiş).
- Turbo soğutma: Şok Soğutucu, istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; sürekli üretim için idealdir.
- Çözdürme döngüsü, yiyeceklerin kontrollü ve güvenli bir ortamda çözülmesi için idealdir.
- Turbo soğutma ve çözdürme programlarında iç hacim sıcaklığını değiştirme imkanı.
- Yapay zeka teknikleri (ARTE) ile prob kontrollü döngüler için kalan süre tahmini, böylece aktivitelerin daha kolay planlanmasını sağlar.
- Tek sensörlü iç sıcaklık probu standart olarak sunulmaktadır.
- Dahili HACCP izleme özelliğine sahiptir.
- Performans +40°C ortam sıcaklığında garanti edilir (iklim sınıfı 5).
- Otomatik ve manuel defrost.
- Çok amaçlı iç yapı, gastronomik kaplar, fırın tepsileri veya dondurma kapları için uygundur.
- Talep üzerine temin edilebilen 3 noktalı çekirdek prob (opsiyonel).

Konstruksiyon

- Su bağlantısı gerekmez.
- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınlı fan paneli.
- Atık su gider borusuna bağlanabilir, ancak isteğe bağlı atık su kabında da toplanabilir.
- Dahili soğutma ünitesi.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Pas önleyici korumaya sahip evaporatör.
- Otomatik ısıtılabilir kapı çerçevesi.
- Kötü kokuların oluşmasını önlemek için kapının açık tutulmasını sağlayan kapı stoperi (tercihe göre kapı menteşesine uygun olarak sahada monte edilebilen kit mevcuttur).
- IP21 koruma sınıfı.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kontrol ünitesi; zaman, çekirdek sıcaklığı, döngü geri sayımı, alarmlar ve servis bilgilerini okumak için iki büyük ekran sağlar.
- Bağlantıya hazır yapı sayesinde, bağlı cihazlara uzaktan gerçek zamanlı erişim ve HACCP takibi mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).

Onay:



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

Sürdürülebilirlik



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

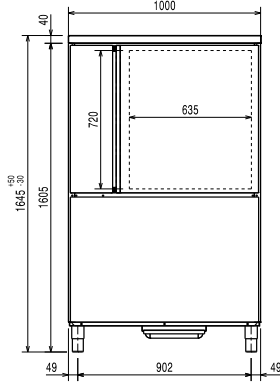
Dahil Aksesuarlar

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

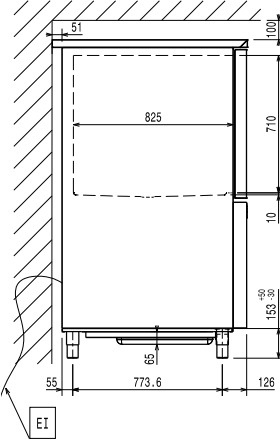
Opsiyonel Aksesuarlar

- 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 ☐
- 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik (AISI 304) ızgara raf PNC 922017 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922076 ☐
- 1 çift GN2/1 paslanmaz çelik (AISI 304) ızgara raf PNC 922175 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT modülü - Crosswise (Enine) model PNC 922419 ☐

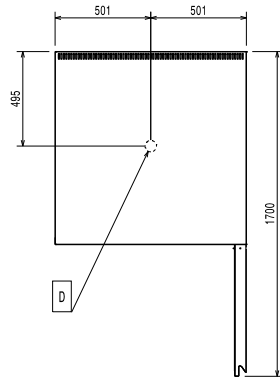
Ön



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