



Electrolux
PROFESSIONAL

**Crosswise Şok Soğutucu ve
Dondurucular**
**Şok Soğutucu/dondurucu Crosswise -
100 kg 20GN 1/1 (R452A)**

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



725222 (ECBCFA100SE)

Şok Soğutucu & Dondurucu
100 kg, GN20x1/1
Konveksiyon Fırın ile uyumlu
- R452A

Özellikler

Sıra No.

Şok soğutucu/dondurucu, dijital sıcaklık ve zaman göstergeli. 20 GN 1/1 veya 600x400 mm tepsiler için (y=65 mm). Kapasitesi: soğutma 100 kg; 65 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.
- 100 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), hertür 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]
- [NOT TRANSLATED]

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.
- Kapağın yönü yerinde değiştirilebilir.
- 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.

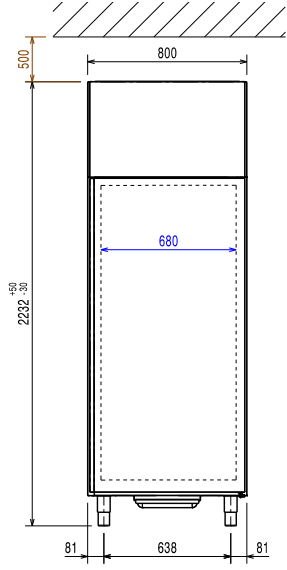
Dahil Aksesuarlar

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

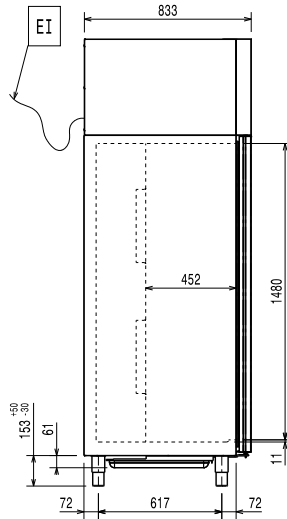
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu-dondurucular için 1 PNC 880213 ☐
sensörlü tekli sonda
- 20xGN1/1 dik tip şok soğutucu için PNC 881182 ☐
raf ray kiti
- Şok soğutucu/dondurucular (100 kg) PNC 881297 ☐
için 4 adet ayak kiti, enine model,
y=100mm
- 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik ızgara PNC 921101 ☐
raf
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik PNC 922017 ☐
ızgara, GN 1/1
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN PNC 922062 ☐
1/1
- 20xGN1/1 Thermospeed fırınlar için PNC 922132 ☐
tepsi rafı arabası
- 20xGN1/1 kılavuz rafını park etmek PNC 922141 ☐
için baza
- 20xGN1/1 fırın içi kılavuz rafı, ray PNC 922203 ☐
araları 60 mm (1 adet fırınla birlikte
verilir)
- 20xGN1/1 fırın iç kılavuz rafı, ray PNC 922205 ☐
araları 80 mm
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu PNC 922264 ☐
mamül/pastacılık ızgarası,
400x600mm
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT PNC 922419 ☐
modülü - Enine model
- - NOT TRANSLATED - PNC 922432 ☐

Ön

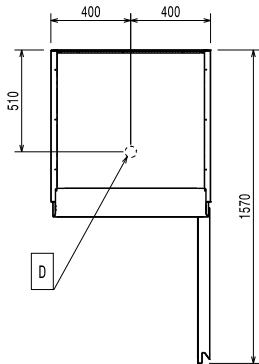


Yan



EI = Elektrik bağlantısı

Üst


Elektrik:

Circuit breaker required

Voltaj: 380-415 V/3N ph/50 Hz

Elektrik gücü max: 4.4 kW

Montaj:

Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapasite:

Izgara sayısı/tipi: 20 (GN 1/1; 600x400)

Evye tipi ve adedi: 20 (360x250x80h)

Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik: 800 mm

Dış boyutlar, Derinlik: 833 mm

Dış boyutlar, Yükseklik: 2232 mm

Net ağırlık: 230 kg

Ambalajlı ağırlık: 269 kg

Ambalajlı hacim: 1.83 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): 100 min

Tam yük kapasitesi (soğutma): 100 kg

Dondurma Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye): 270 min

Tam yük kapasitesi (dondurma): 65 kg

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

Soğutucu gaz tipi: R452A

GWP İndeksi: 2141

Soğutma gücü: 5440 W

Soğutucu gaz ağırlığı: 2400 g

Enerji tüketimi, döngü (soğutma): 0.0689 kWh/kg

Enerji tüketimi, döngü (dondurma): 0.2335 kWh/kg