



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.

Dijital sıcaklık ve zaman göstergeli şok soğutucu/dondurucu. 20 adet GN 1/1 veya 600x400 mm tepsi (h = 65 mm) kapasitesine uygun. Yük kapasitesi: soğutma 100 kg; dondurma 65 kg. Gıda probu takılımlarının otomatik algılanması. Otomatik ve manuel buz çözme. Gerçek kalan şok soğutma süresi tahmini (A.R.T.E.). Turbo soğutma fonksiyonu. Çözme fonksiyonu. HACCP ve servis alarmları, veri kaydı ile. Bağlantı özelliği hazır. Çalışma hava sıcaklığı: +10/-36°C. Tek sensörlü gıda probu. Ana bileşenler 304 AISI paslanmaz çelikten. İç kısımlar yuvarlatılmış köşeler ve tahliye sistemi. Paslanmaya karşı korumalı evaporatör. Performans +40°C ortam sıcaklığında garanti edilir. Siklopentan 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 bekleme özelliği (manuel aktivasyon da mümkündür).
- Şok soğutma döngüsü: 90°C'den 3°C'ye 100 kg kapasite.
- 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 çözme 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 (İklim sınıfı 5).
- Otomatik ve manuel defrost.
- Dondurma döngüsü: 90°C'den -36°C'ye 65 kg kapasite.
- Talep üzerine temin edilebilen 3 noktalı çekirdek prob (opsiyonel).

Konstruksiyon

- Su bağlantısı gerekmez.
- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınlımlı fan paneli.
- Atık su gider borusuna bağlanabilir, ancak isteğe bağlı atık su kabında da toplanabilir.
- Dahili soğutma ünitesi.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çelikten.
- Pas önleyici korumaya sahip evaporatör.
- Otomatik ısıtılabilir kapı çerçevesi.
- Kapı yönü yerinde değiştirilebilir.
- Kötü kokuların oluşmasını önlemek için kapının açılmasını 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

Onay:



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

mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).

Sürdürülebilirlik



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

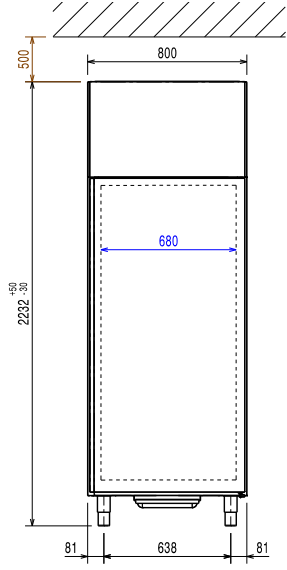
Dahil Aksesuarlar

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

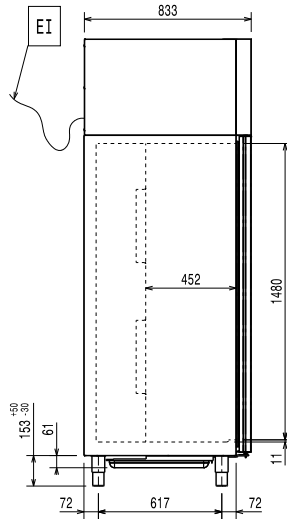
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu-dondurucular için 1 PNC 880213 sensörlü tekli sonda ☐
- 20xGN1/1 dik tip şok soğutucu için raf ray kiti PNC 881182 ☐
- Şok soğutucu/dondurucular (100 kg) için 4 adet ayak kiti, enine model, y=100mm PNC 881297 ☐
- 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 ☐
- 20xGN1/1 Thermospeed fırınlar için tepsi rafı arabası PNC 922132 ☐
- 20xGN1/1 kılavuz rafını park etmek için baza PNC 922141 ☐
- 20xGN1/1 fırın içi kılavuz rafı, ray araları 60 mm (1 adet fırınla birlikte verilir) PNC 922203 ☐
- 20xGN1/1 fırın iç kılavuz rafı, ray araları 80 mm PNC 922205 ☐
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264 ☐
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT modülü - Enine model PNC 922419 ☐
- POE Anahtarı PNC 922432 ☐

Ön

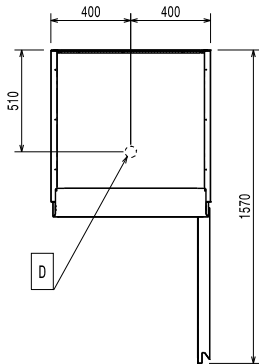


Yan



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