

**Schockkühler/-froster  
 Schockfroster & Gefrierschrank Crosswise  
 80kg, kompatibel mit 10x2/1GN  
 Konvektionsofen Crosswise - R452A**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**725218 (ECBCFA080SE)**

 Schockfroster &  
 Gefrierschrank Crosswise  
 80kg, kompatibel mit  
 10x2/1GN Konvektionsofen  
 Crosswise - R452A

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Schockkühler/Tiefkühler mit digitaler Temperatur- und Zeitanzeige. Für 10 GN 2/1 oder 600x800 mm Tablett (h = 65 mm). Tragfähigkeit: Kühlen 80 kg; Gefrieren 40 kg. Automatische Erkennung des Einsteckens der Lebensmittelfühler. Automatische und manuelle Abtauung. Schockkühlung mit realer Restzeitschätzung (A.R.T.E.). Turbo-Kühlfunktion. Auftaufunktion. HACCP- und Service-Alarme mit Datenprotokollierung. Konnektivität bereit. Temperatur der Betriebsluft: +10/-36°C. Lebensmittelfühler mit einem Sensor. Hauptkomponenten aus rostfreiem Stahl 304 AISI. Innen abgerundete Ecken und Ablauf. Verdampfer mit Rostschutz. Garantierte Leistungen bei einer Umgebungstemperatur von +40°C. Isolierung aus Cyclopentan (HFCKW-, FCKW- und FKW-frei). Kältemittel R452a (HFCKW- und FCKW-frei). Eingebaute Kühleinheit.

### Hauptmerkmale

- Halten bei +3 °C zum Kühlen oder -20 °C zum Gefrieren, automatisch aktiviert am Ende jedes Zyklus, um Energie zu sparen und die Zieltemperatur zu halten (manuelle Aktivierung ist ebenfalls möglich).
- Schockkühlungszyklus: 80 kg von 90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten.
- Kühlzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen:
  - Soft Kühlen (Lufttemperatur 0°C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen.
  - Hartes Kühlen (Lufttemperatur -12°C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke.
- Gefrierzyklus mit automatisch voreingestellten Zyklen (Lufttemperatur -36°C), ideal für alle Arten von Lebensmitteln (roh, halb oder ganz gegart).
- Turbokühlen: Der Schockkühler ist im Dauerbetrieb bei der gewünschten Temperatur; ideal für Dauerproduktion.
- Auftauzyklus (Lufttemperatur 7°C), ideal zum Auftauen von Lebensmitteln in einer kontrollierten und sicheren Umgebung.
- Möglichkeit, die Temperatur des Innenraums in den Turbo-Kühl- und Abtauzyklen zu ändern.
- Restzeitschätzung für sondengesteuerte Zyklen auf Basis von Techniken der künstlichen Intelligenz (ARTE) zur einfacheren Planung der Produktionsabläufe.
- Einfach-Kerntemperaturfühler als Standard.
- Geeignet für On-board HACCP-Überwachung.
- Garantierte Leistung bei Umgebungstemperaturen von +40°C (Klimaklasse 5).
- Automatische und manuelle Abtauung.
- Gefrierzyklus: 40 kg von 90°C bis zu -36°C.
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscreme-Schalen.

### Konstruktion

- Kein Wasseranschluss erforderlich.
- Lüfter auf schenkbaren Scharnierblende für Zugang zum Reinigen des Verdampfers.
- Abfallwasser kann in Abfluss ausgelotet werden, aber kann in einem fakultativen Abfallbehälter auch geholt werden.
- Eingebaute Kälteeinheit.
- Haupt-Bauelemente aus Edelstahl 304 AISI.
- Verdampfer mit Antikorrosionsschutz.
- Automatische Türrahmenheizung.
- Türstopper, um die Tür offen zu halten, um die Bildung von schlechten Gerüchen zu vermeiden.
- IP21 Schutzindex.

### Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Regeleinheit mit zwei großen Displays für: Zeit, Kerntemperatur, Zykluscountdown, Alarmer, Serviceinformationen.
- Konnektivität, die für den Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und HACCP-Überwachung vorbereitet ist (optionales Zubehör erforderlich).

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

## Nachhaltigkeit



- 60 mm dicke, hochdichte FCKW freie Polyurethanisolierung.

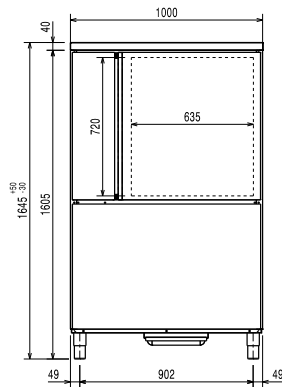
## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213

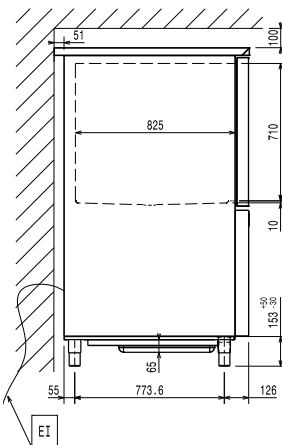
## Optionales Zubehör

- Bodeneinschubschienen für 10x GN 2/1 Gestelle für Schockkühler und -froster 56 kg PNC 880075
- 1 zusätzlicher Fühler für Schockkühler-/froster PNC 880213
- Radsatz 4 Räder für Schockkühler / Froster PNC 881284
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Edelstahlrost GN 1/1 PNC 922062
- Edelstahlrost GN 2/1 PNC 922076
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1-Gestelle PNC 922128
- Ein Paar Edelstahlroste GN 2/1 PNC 922175
- Umbausatz zum 10 x GN 2/1 Einfahrgestell PNC 922202
- Edelstahlrost Bäckerei/Patisserie 400x600mm PNC 922264
- IOT-MODUL FÜR SCHOCKKÜHLER/ FROSTER CW PNC 922419

Front

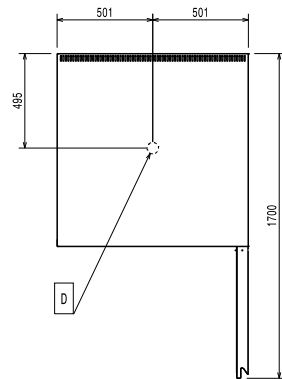


Seite



D = Ablauf  
 EI = Elektroanschluss

oben


**Elektrisch**

**Netzspannung:** 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Anschlusswert:** 3.4 kW

**Installation**

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

**Kapazität:**

**Anzahl/Art Roste:** 10 (GN 2/1; 600x800)  
**Anzahl und Art Becken:** 15 (360x250x80h)

**Schlüsselinformation**

**Außenabmessungen, Länge:** 1000 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 1006 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 1645 mm  
**Nettogewicht:** 220 kg  
**Versandgewicht:** 252 kg  
**Versandvolumen:** 1.92 m<sup>3</sup>

**Kühldaten:**

**Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:** -20 °C  
 [NOT TRANSLATED] Luft

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.

**Produkt Information (Verordnung EU 2015/1095)**

**Dauer Zyklus, Schockkühlen (+65°C bis +10°C):** 108 min  
**Max. Kapazität (Schockkühlen):** 80 kg

**Zertifizierungen ISO**

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

**Nachhaltigkeit**

**Art des Kältemittels:** R452A  
**GWP Index:** 2141  
**Kühlleistung:** 3710 W  
**Kühlmittelgewicht:** 3700 g  
**Energieverbrauch pro Zyklus (Schockkühlen):** 0.0767 kWh/kg